

PANCETTA ARROTOLATA NERA 1/2

1,6 kg

Categories: Gerijpte Technische delen, Vlees & Vleeswaren
Tag: Gerijpte Technische delen

Aandacht voor al het goede wat Italië te bieden heeft en daarmee de mensen verrassen en verwennen. Maletti heeft die traditie diepgeworteld in hun bedrijfscultuur zitten en dat al sinds 1867. Zo is onze **Pancetta Arrotolata Nera** uit het beste Italiaanse varkensbuikvlees gesneden. Voor de bereiding van deze klassieke varkensrollade wordt het vlees eerst 1 tot 2 weken gepekeld, daarna gewassen en met zwarte peper gekruid . De Pancetta wordt vervolgens minstens 3 maanden aan de lucht gedroogd en gerijpt.

Pancetta Arrotolata Nera is lichtzout en hartig van smaak. Eet hem puur op je antipasto-plank. Uit de gril wordt het buikspek heerlijk krokant. Verkruimel dit vervolgens over je pasta voor een extra hartige bite. Buonissimo!

De halve **Pancetta Arrotolata** Nera weegt 1,6 kilogram en is vacuüm verpakt.

- Ronde, halve **Pancetta Arrotolata Nera**
- Lichtgezouten en hartig van smaak
- 1,6 kilogram vacuümverpakt
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Maletti

Weight	1,6 kg
Artikelnummer	11010037
Land	Italië
Gewicht	1,6 kg
Verpakking	1 stuk
Producent vlees en vleeswaren	Maletti
Bewaarwijze vlees en vleeswaren	Koel

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Varkensvlees, zout, peper 0.9%, dextrose, specerijen, antioxidant (natriumascorbaat), conserveermiddel (natriumnitriet).

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 2000 kj / 484 kcal
- Eiwitten – 17 g
- Koolhydraten – 0.5 g
- Waarvan suikers – 0.5 g
- Vetten – 46 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 18 g
- Zout – 3.0 g

ALLERGENEN INFORMATIE

