



## PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO 1/2

4,7 kg

**Categories:** [Gekookt & Gegrild](#), [Vlees & Vleeswaren](#)

**Tag:** [Gekookt & Gegrild](#)

### La dolce vita

Italië is vooral geliefd om de zon en gastronomie. Maar ook de Italian way of live is er één om jaloers op te zijn. Domani, domani, wat vandaag niet gaat, kan morgen. Bij de bereiding van de **Prosciutto Cotto al Tartufo** is dat levensmotto ook toegepast. Geef de achterham de tijd, rust en aandacht die het verdient want pas dan is kwaliteit gegarandeerd.

De gekookte **Prosciutto Cotto al Tartufo** is een lust om te zien en bijna goddelijk om te proeven. Hij is licht gezouten, vol van smaak en met heerlijke zwarte truffel verrijkt. Beleg een Italiaanse bol met een grote plak en geniet.

**Prosciutto Cotto al Tartufo** weegt 4,7 kilogram en wordt in een vacuümzak geleverd.

- Halve gekookte achterham **Prosciutto Cotto al Tartufo**
- Met zwarte truffel
- Licht gezouten volle smaak
- 4,7 kg in vacuümzak
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Negrini

Weight	4.7 kg
Artikelnummer	11010005
Land	Italië
Gewicht	4,7 kg
Verpakking	1 stuk
Producent vlees en vleeswaren	Negrini
Bewaarwijze vlees en vleeswaren	Koel

## INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

### Ingrediënten

Varkenspoot 86%, water, zout, aardappelzetmeel, dextrose, stabilisator (carrageen), sucrose, smaakversterker (mononatriumglutamaat), specerijen, aroma's, zwarte truffel (*Tuber aestivum*) 1%, antioxidant (natriumascorbaat), conserveermiddel (natriumnitriet).

### Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie - 644 kJ / 154 kcal
- Eiwitten - 19.7 g
- Koolhydraten - 0.7 g
- Waarvan suikers - 0.7 g
- Vetten - 8.0 g
- Waarvan verzadigde vetzuren - 3.0 g
- vezels - g
- Zout - 2.5 g

### ALLERGENEN INFORMATIE



Zonder  
aardnoten



Zonder  
ei



Zonder  
gluten



Zonder  
lupine



Zonder  
melk



Zonder  
mosterd



Zonder  
noten



Zonder  
schaaldieren



Zonder  
selderij



Zonder  
sesam



Zonder  
soja



Zonder  
vis



Zonder  
weekdieren



Zonder  
zwavel en sulfieten