

Descrizione prodotto:

Tris del cacciatore Gourmet



Foto:



Caratteristiche del prodotto:

- Prodotto di alta qualità artigianale
- Con carne esclusiva da fauna selvatica
- Raffinato con spezie pregiate
- Gusto marcato e avvolgente
- Tris di selvaggina
- Idea regalo raffinata

Allergeni assenti: tutte le 14 famiglie come glutine, lattosio e prodotti a base di latte, senape, sedano ecc.

Modalità di preparazione/consumo:

- ✓ Gustoso tris di prodotto selezionati
- ✓ Affettati sottili, ideale come snack
- ✓ Ideale anche per il tipico "Marendebrettl", accompagnato da altro affettato e formaggi

Ingredienti:

Salamini di cervo: Per 100 g di prodotto finito:

110 g (66%) carne di suino, 55g (33%) carne di cervo, sale, spezie, aromi naturali, destrosio.

Antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. Prodotto crudo, stagionato. Budello non commestibile.

Salame di cinghiale: Per 100g di prodotto finito:

110 g (66%) carne di suino, 55g (33%) carne di cinghiale, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. Prodotto crudo, stagionato. Budello non commestibile.

Salame di capriolo: Per 100 g di prodotto finito:

110g (66%) carne di suino, 55g (33%) carne di capriolo, sale, spezie, aromi naturali, destrosio. Antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio. Prodotto crudo, stagionato. Budello non commestibile.

Conservazione e vita del prodotto: <ul style="list-style-type: none">➤ Conservare in luogo fresco e asciutto➤ Shelf life/ vita: 70 giorni	Cod. articolo: <ul style="list-style-type: none">➤ 999950	Imballo: Pezzi/cartone: 5 Cartoni/strato: 8 Strati/bancale: 10
---	--	--