

## Capocollo di Suino Nero dei Nebrodi



E' prodotto esclusivamente con carni di suino nero, razza autoctona dei Monti Nebrodi. Prende il nome dalla parte della lombata più vicina alla testa del suino nero

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

### Description

Il **Capocollo di Suino Nero** presenta :

**Aspetto:** Forma cilindrica allungata

**Consistenza:** tenero, compatto

**Aspetto al taglio:** Il prodotto al taglio presenta una fetta compatta di colore rosso carne, con venature variabili di grasso.

**Peso:** Il peso è compreso tra 1,00 e i 1,800 chilogrammi

**Odore e Sapore :** Persistente e intenso unito a quello di aromi e spezie naturali.

**Curiosità :** E' prodotto esclusivamente con carni di suino nero, razza autoctona dei Monti Nebrodi. Prende il nome dalla parte della lombata più vicina alla testa del suino nero.

**VALORI NU** Per 100 g di

**TRIZIONALI** prodotto

**COPPA DI**

**SUINO**

**NERO DEI**

**NEBRODI**

Valori

nutrizionali

medi

Valore 448 Kcal

energetico 1872 KJ

Proteine 18 g

Carboidrati 0,3 g

## capocollo di suino nero

---

Grassi 42,4 g  
di cui saturi 12,54 g  
Fibra 0 g  
alimentare  
Sodio 2,39 g