

Salsiccia di Suino Nero dei Nebrodi



Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

Description

La **Salsiccia di Suino Nero** è prodotta esclusivamente con carni di suino nero. La carne viene tagliata e confezionata manualmente senza aggiunta di conservanti o additivi. Viene condita con sale, aromi e erbe naturali, insaccata in budella naturali viene asciugata naturalmente. La stagionatura in media dura da 20/25 giorni.

Aspetto: Forma ripiegata ad U

Consistenza: uniforme e compatta

Aspetto al taglio: la fetta si presenta con grasso di colore bianco e parte magra di colore rosso vivo

Peso: mediamente 500 gr

VALORI NU Per 100 g di

TRIZIONALI prodotto

SALSICCIA

SECCA DI

SUINO

NERO DEI

NEBRODI

Valori
nutrizionali
medi

Valore 514 Kcal

energetico 2149 KJ

Proteine 22 g

Carboidrati 0 g

Grassi 47,3 g

di cui saturi 16,78 g

Fibra 0 g

alimentare

Sodio 2,3 g