

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

Valutazione:nessuna valutazione

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

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