

## Fellata di suino nero dei Nebrodi



La carne viene tagliata secondo il classico metodo a punta di coltello, per questo il prodotto finale ha un aspetto omogeneo e compatto. Viene condita con aromi naturali e subisce un processo di stagionatura di circa 90 giorni.

Valutazione: nessuna valutazione

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

### Descrizione

La **Fellata di Suino Nero** è un salume realizzato con la migliore selezione di carni di suino nero. La carne viene tagliata secondo il classico metodo a punta di coltello, per questo il prodotto finale ha un aspetto omogeneo e compatto. Viene condita con aromi naturali e subisce un processo di stagionatura di circa 90 giorni.

**Aspetto:** si presenta di forma cilindrica irregolarmente affusolata, legato con spago, con diametro di 6-7 cm

**Consistenza:** Presenta superficie di colore grigio nocciola marmorizzato dalla presenza per trasparenza dei lardelli.

**Aspetto al taglio:** Al taglio appare un impasto a grana grossa di colore rosso scuro nella parte magra e grossolana di colore bianco in quella grassa.

**Peso:** è compreso tra 500 e 1000 grammi.

**VALORI NU** Per 100 g di

**TRIZIONALI** prodotto

**SALAME Di**

**SUINO**

**NERO DEI**

**NEBRODI**

Valori

nutrizionali

medi

Valore 405 Kcal

energetico 1.693 KJ

Proteine 22 g

Carboidrati 1,6 g

Grassi 34,5 g

di cui saturi 10 g

Fibra **0 g**

alimentare

Sodio 2,26 g