

## Salsiccia di Suino Nero dei Nebrodi



Valutazione: nessuna valutazione

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

### Descrizione

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 energetico	514 Kcal
Proteine	2149 KJ
Carboidrati	22 g
Grassi	0 g
di cui saturi	47,3 g
Fibra alimentare	16,78 g
Sodio	0 g
	2,3 g