Mortadella di Gallo



Mandorle e Pepe Nero

Da questo nobile e regale animale allevato secondo le tecniche delle antiche tradizioni esclusivamente all’aperto con alimentazione BIOLOGICA nascono particolari prodotti ottenuti dalla sapiente lavorazione delle sue carni



**DESCRIZIONE PRODOTTO:**

Dalla nobile arte norcina nasce questo mortadella. Prodotto artigianale ottenuto secondo la tradizione classica arricchito di mandorle di qualità e pepe nero in chicchi.

Confezione: prodotto sottovuoto vendita a peso

**UTILIZZO:**

Ottimo prodotto da servire come aperitivo, in particolari taglieri, leggermente gratinato sulla piastra o addirittura reso un ripieno per tortelli e ravioli, ma da non disdegnare ma i in abbondante quantità all’interno di una bella focaccia calda e, perché no, su una particolare Pizza Gourmet con del formaggio Caprino.

**PRODOTTO E CONFEZIONATO PER:**

Soc. Agricola “La Vallata” Sas di Carlo Giusti – Lajatico (pisa) [info@lavallatalajatico.it](mailto:info@lavallatalajatico.it)

T. +39 0587640017

**PRODOTTO E CONFEZIONATO PRESSO:**

**N° LABORATORIO:**

**VALORI NUTRIZIONALI**

medi per 100gr di prodotto:

Energia:……….232 k/cal 969 k/j

Grassi totali………………….14,0 g

Di cui Acidi Grassi Saturi.. 4,4 g

Carboidrati………………… < 0,5 g

Di cui Zuccheri ……………< 0,5 g

Proteine …………………………26 g

Sale ……………………………….2,6 g

**INGREDIENTI:**

Carne di pollo toscano(85%), mandorle(2%), lardo di suino, sale, pepe nero(0,5%), aromi naturali, E250

**SHELF LIFE:**scadenza 60 giorni

**MODALITA’ DI CONSERVAZIONE**:

conservare a temperatura tra 0° e 4°C. Non forare la confezione.

Aprire il sottovuoto e riossigenare prima del consumo