Mortadella di Suino Brado

Da questo particolare suino ottenuto da incroci fra la nobile cinta senese e il selvatico cinghiale nasce casualmente una delle più straordinarie ed eleganti carni di suino.

Allevato allo stato brado in totale libertà, si nutre dei prodotti del bosco e sottobosco, arricchito da alimentazione NATURALE e BIOLOGICA che “La Vallata” stessa produce.

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Dalla nobile arte norcina nasce questo mortadella. Prodotto artigianale ottenuto secondo la tradizione classica arricchito di pistacchi

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

T. +39 0587640017

**PRODOTTO E CONFEZIONATO PRESSO:**

**N° LABORATORIO:**

**INGREDIENTI:**

Spalla di suino brado(80%), pistacchi, 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

**VALORI NUTRIZIONALI**

medi per 100gr di prodotto:

Energia:……….239 k/cal 997 k/j

Grassi totali………………….15,0 g

Di cui Acidi Grassi Saturi.. 4,9 g

Carboidrati………………… < 0,5 g

Di cui Zuccheri ……………< 0,5 g

Proteine …………………………26 g

Sale ……………………………….3,0 g