

Sigaro di Gallo

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:

“Wurstel Artigianale” creato dalla nobile arte norcina, una delle mie follie dal sapore unico e genuino

Confezione: prodotto sottovuoto vendita a peso

UTILIZZO:

Goloso e genuino da assaporare così come è, semplicemente grigliato o cotto al vapore.

Trova largo utilizzo in preparazione di particolari impasti, mousse e spume.

Raggiunge il massimo della sua esaltazione nell'interpretazione di panificati e Pizze Gourmet

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
Proteine26 g
Sale2,6 g

INGREDIENTI:

Carne di pollo toscano(95%), sale, aromi naturali,
E250

SHELF LIFE:scadenza 45 giorni

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

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

Aprire il sottovuoto e riossigenare prima del
consumo

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: