

bio-verde

Salami "Lombarda" aus Italien feiner Wurstteig, vom Schwein ca. 1,3 kg, ca. 1,3kg

Salami "Lombarda" aus Italien ca. 1,1 kg feiner Wurstteig, vom Schwein



Artikelnummer 4012	GTIN-Stück  4 000915 040128	GTIN-Verpackung	eco-ID 261130	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

bio-verde



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

Schweinefleisch*, Meersalz, Rohrzucker*, Pfeffer*, Knoblauch*, Muskatnuss*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Salami (ital. Salame = Salzwurst oder Salzfleisch) ist die bekannteste italienische Wurstsorte, sie zählt zu den Rohwürsten. Die bio-verde Salami Lombarda zeichnet sich durch eine feine Strukturierung des Wurstteigs und ein würziges Aroma aus.

Kurzbeschreibung

Salami (ital. Salame = Salzwurst oder Salzfleisch) ist die bekannteste italienische Wurstsorte, sie zählt zu den Rohwürsten. Die bio-verde Salami Lombarda zeichnet sich durch eine feine Strukturierung des Wurstteigs und ein würziges Aroma aus.

Verarbeitungshinweis

Die Salami 10 min. vor dem Genießen aus dem Kühlschrank nehmen, denn bei Zimmertemperatur entfaltet sich das Aroma am besten! Die Salami Lombarda als Vorspeise zu Antipasti oder als Brotbelag genießen.

Herstellung

Die Salami Lombarda besteht aus 100% Schweinefleisch. Sie ist langsam im Naturdarm herangereift und wird luftgetrocknet.



Salami "Lombarda" aus Italien feiner
Wurstteig, vom Schwein ca. 1,3 kg, ca.
1,3kg

Salami "Lombarda" aus Italien ca. 1,1 kg feiner Wurstteig, vom Schwein



Artikelnummer 4012	GTIN-Stück  4 000915 040128	GTIN-Verpackung	eco-ID 261130	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die Salami im Kühlschrank aufbewahren.

Allergiehinweise

enthalten: Schwein, Pfeffer

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Salami "Lombarda" aus Italien feiner Wurstteig, vom Schwein ca. 1,3 kg, ca. 1,3kg

Salami "Lombarda" aus Italien ca. 1,1 kg feiner Wurstteig, vom Schwein



Artikelnummer 4012	GTIN-Stück  4 000915 040128	GTIN-Verpackung	eco-ID 261130	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrzucker
Salzart	Meersalz
Haltbarmachung	vakuumiert
Fleischart	Schwein
Hackfleisch	nein
Fleisch zusammengefügt	nein
Wursthaut, Pelle	mit
Wursthaut verzehrbar	ja
Nitritpökelsalz	nein

Grund für Version Fehlerbehebung

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-009

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Salami Lombarda, Original italienische Salami Mailänder Art, 60 Tage luftgereift
Inverkehrbringer	Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1504 kJ / 363 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	0,4 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24 g
Salz	3,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fleischig, würzig, zart, mild säuerlich
Konsistenz	Schnittfeste Salami



Salami "Lombarda" aus Italien feiner
Wurstteig, vom Schwein ca. 1,3 kg, ca.
1,3kg

Salami "Lombarda" aus Italien ca. 1,1 kg feiner Wurstteig, vom Schwein



Artikelnummer 4012	GTIN-Stück  4 000915 040128	GTIN-Verpackung	eco-ID 261130	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

BioBook

BioBook Postingtyp	Bild
BioBook Postingtext	Salami (ital. Salame = Salzwurst oder Salzfleisch) ist die bekannteste italienische Wurstsorte, sie zählt zu den Rohwürsten. Die bio-verde Salami Lombarda zeichnet sich durch eine feine Strukturierung des Wurstteigs und ein würziges Aroma aus.
BioBook Posting Briefing intern	Die Salami Lombarda besteht aus 100% Schweinefleisch. Sie ist langsam im Naturdarm herangereift und wird luftgetrocknet. Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de