

bio-verde

Salami Calabrese aus Italien mit Fenchelsaat verfeinert, vom Schwein ca. 1,3 kg, ca. 1,3kg

Salami Calabrese aus Italien ca. 1,1 kg mit Fenchelsaat verfeinert, vom Schwein



Artikelnummer 4038	GTIN-Stück  4 000915 040388	GTIN-Verpackung	eco-ID 261131	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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, Fenchelsamen* (0,6%), Rohrzucker*, Pfeffer*

**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 Calabrese zeichnet sich durch eine grobe Strukturierung des Wurstteigs aus, der mit Fenchelsamen verfeinert wurde. Die Salami weist dadurch einen besonders feinen Geschmack auf, auch bieten Fenchelsamen ernährungsphysiologische Vorteile, indem sie z.B.

Besonderheiten

Fenchelsamen im Wurstteig verleihen dieser Salami ein besonders feines Aroma und bieten ernährungsphysiologische Vorteile. Die Salami ist luftgereift.

Kurzbeschreibung

Salami (ital. Salame = Salzwurst oder Salzfleisch) ist die bekannteste italienische Wurstsorte, sie zählt zu den Rohwürsten. Die bio-verde Salami Calabrese zeichnet sich durch eine grobe Strukturierung des Wurstteigs aus, der mit Fenchelsamen verfeinert wurde. Die Salami weist dadurch einen besonders feinen Geschmack auf, auch bieten Fenchelsamen

bioverde

Salami Calabrese aus Italien mit Fenchelsaat verfeinert, vom Schwein ca. 1,3 kg, ca. 1,3kg

Salami Calabrese aus Italien ca. 1,1 kg mit Fenchelsaat verfeinert, vom Schwein

**Artikelnummer**

4038

GTIN-Stück

4 000915 040388

GTIN-Verpackung**eco-ID**

261131



Verarbeitungshinweis

Die Salami 10 min. vor dem Genießen aus dem Kühlschrank nehmen und die Verpackung (Schutzatmosphäre) öffnen. Bei Zimmertemperatur entfaltet sich das Aroma am besten und die Salami schmeckt wie frisch aufgeschnitten! Die Salami Calabrese als Vorspeise zu Antipasti oder als Brotbelag genießen.

Herstellung

Die Salami Calabrese besteht aus 100% Schweinefleisch. Sie ist langsam im Naturdarm herangereift und wird luftgetrocknet. Die bei bioverde fein vorgeschnittenen Salami-Scheiben schmecken wegen der Schutzgasatmosphäre (Stickstoff) wie frisch geschnitten.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die Salami im Kühlschrank bei Temperaturen zwischen 4 - 6°C aufbewahren.

Allergiehinweise

enthalten: Schwein, Pfeffer, Umbelliferae

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Salami Calabrese aus Italien mit Fenchelsaat verfeinert, vom Schwein ca. 1,3 kg, ca. 1,3kg

Salami Calabrese aus Italien ca. 1,1 kg mit Fenchelsaat verfeinert, vom Schwein



Artikelnummer 4038	GTIN-Stück  4 000915 040388	GTIN-Verpackung	eco-ID 261131	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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 Calabrese, original italienische Salami mit feinem Fenchelsamen, 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	1403 kJ / 337 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	0,9 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	28 g
Salz	2,3 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	würzig, herzhaft, fenchelig, bißfest
Konsistenz	Schnittfeste Salami mit Fenchel



Salami Calabrese aus Italien mit Fenchelsaat verfeinert, vom Schwein ca. 1,3 kg, ca. 1,3kg

Salami Calabrese aus Italien ca. 1,1 kg mit Fenchelsaat verfeinert, vom Schwein



Artikelnummer 4038	GTIN-Stück  4 000915 040388	GTIN-Verpackung	eco-ID 261131	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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 Calabrese zeichnet sich durch eine grobe Strukturierung des Wurstteigs aus, der mit Fenchelsamen verfeinert wurde. Die Salami weist dadurch einen besonders feinen Geschmack auf, auch bieten Fenchelsamen ernährungsphysiologische Vorteile.

BioBook Posting Briefing intern..... Fenchelsamen im Wurstteig verleihen dieser Salami ein besonders feines Aroma und bieten ernährungsphysiologische Vorteile. Die Salami ist luftgereift. Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de