

# Italienska smaker sedan 1999



**SPECK ALTO ADIGO IGP TIROLO 2KG**

**SKU: 2295**



Lättrökt Speck med örter. Lagrad minst 22 veckor.

Typisk för Sydtyrolen.

ca 2kg

**Priset avser per kg**

## **PRODUKT BESKRIVNING**

Lättrökt Speck med örter. Lagrad minst 22 veckor.

Typisk för Sydtyrolen.

ca 2kg



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: griskött, nitritsalt, kryddor, dextros. Antioxidationsmedel: natriumaskorbat.  
Konserveringsmedel: natriumnitrit, kaliumnitrat.

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1255 kJ / 300 kcal
Fett	19,1 g
- varav mättade fettsyror	6,6 g
Kolhydrater	0,5 g
- varav sockerarter	0,5 g
Fibrer	0,0 g
Protein	30,7 g
Salt	4,1 g

## Speck Alto Adige IGP

En urbenad och trimmad skinka som är lättrökt och lagrad med kryddor i 22 veckor. Den går inte att ta fel på vad gäller doft och smak, som har sina rötter i den traditionella bearbetningsmetoden – som överlämnats från far till son och skyddas av Europeiska unionen. Produktionsmetoden föreskriver: lätt rökning (med röktemperatur under 20 ° C), genomsnittlig lagring med kryddor på 22 veckor och saltinnehåll som inte överstiger 5%. Den färdiga produkten är certifierad och märkt med "Speck Alto Adige IGP" tillsammans med "Südtirol" -symbolen.

30 years of Italian Food Experience

**Speck Alto Adige IGP – Metzgerei MAIR** 

Speck Alto Adige IGP

En urbenad och trimmad skinka som är lättrökt och lagrad med kryddor i 22 veckor. Den går inte att ta fel på vad gäller doft och smak, som har sina rötter i den traditionella bearbetningsmetoden – som överlämnats från far till son och skyddas av Europeiska unionen. Produktionsmetoden föreskriver: lätt rökning (med röktemperatur under 20 ° C), genomsnittlig lagring med kryddor på 22 veckor och saltinnehåll som inte överstiger 5%. Den färdiga produkten är certifierad och märkt med "Speck Alto Adige IGP" tillsammans med "Südtirol" -symbolen.



**SPECK ALTO ADIGE IGP**  
Metzgerei MAIR  
Styckl/700g/2,2 kg  
Typ: Urbenad speck med örter. Lagrad i 22 veckor.  
Kärskött: En italiensk Alpböckle Bismarkfärd enligt traditionell skyddad metod.  
Säsong: Inlämnad i slutet av oktober till februari och mars.  
Anslagskostnad: 1

Ingredienser: griskött, nitritsalt, kryddor, dextros. Antioxidationsmedel: natriumaskorbat.  
Konserveringsmedel: natriumnitrit, kaliumnitrat. Förvara: 0-4°C. Skär före servering.

**molino**  
Manufakturatan 23 - 417 07 Göteborg - Tel: +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

