



# Saucisson Salamino misto bovino/suino



## Specifiche di vendita

Cod. 01

File da ca 500 g da 5 salamini

Cod. 01SV

Confezione da ca 200 g  
da 2 salamini sotto vuoto.

La scelta e la qualità delle carni che compongono la pasta del Salamino misto bovino - suino ne fa un salume dal sapore classico e sempre gradito. Come gli altri prodotti del Salumificio Maison Bertolin viene insaccato in budello naturale e si inserisce tra le tante varietà nel panorama della produzione aziendale. Il Salamino misto bovino/suino è un ingrediente fondamentale dei più gustosi taglieri valdostani.

## Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1928,3
	Kcal	464,6
Grassi	g	37
di cui saturi	g	18,2
Carboidrati	g	1,1
di cui zuccheri	g	1,1
Proteine	g	31,8
Sale	g	2,83

## Ingredienti

Carne di Suino Italiano 57%, Bovino 40%, Sale, Vino, Destrosio, Saccarosio, Spezie, Aromi Naturali, Piante aromatiche di montagna. Antiossidanti: E301. Conservanti: E252, E250.

## Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C), o preferibilmente in una zona fresca e aerata.

Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo.

Ideale come antipasto o per merende tra amici, possibilmente accompagnato da vino rosso valdostano, dagli aromi fruttati.