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

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 11:42:12

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	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
4038	4 000915 040388		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 bio-verde 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 ✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 11:42:12

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	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
4038	4 000915 040388		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
Ermittlung der Nährwerte durch ..... Analyse
Salz ..... 2,3 g

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

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 11:42:12

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	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
4038	4 000915 040388		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 ..... Für weitere Infos: Tel. 08193932754 Email: l.taupe@isana.de

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 11:42:12