



Salamino Bio Aglio - mit Knoblauch lose,
ca. 160g



Artikelnummer 50800	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 267942	
-------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Marke

PrimaVera Pedrazzoli



Qualität

C.C.P.B., EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft,
CCPB (Cosmos Organic)

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Italien

Zutaten

Italienisches Schweinefleisch*, Meersalz, Rohrzucker*, Knoblauch*(0,15%) Gewürze*.

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang



Allgemeines

2001 wurde der Cacciatore von der Eu das Siegel der geschützten Ursprungsbezeichnung verliehen.

www.maialibio.it/de

Besonderheiten

Ohne Gluten; Ohne Milcherzeugnisse; Ohne Zusatz von Konservierungsmitteln;



Salamino Bio Aglio - mit Knoblauch lose,
ca. 160g



Artikelnummer 50800	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 267942	
-------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Rezept, Zubereitung

Birnenbrot passend zur Salami Cacciatore Bio PrimaVera:

Zutaten für 4 Personen

Vorteig: 200g Hartweizenmehl (Typ 1600), 300g Weizenmehl (Typ 405), 10g frische Hefe, 250ml lauwarmes Wasser.

2. Teil: 300g Birnen gewürfelt (Sorte Abate), 100g Weizenmehl, 40ml Wasser, 30ml Öl, 10g Salz, 5g Malz.

Zubereitung:

Für den Vorteig alle Zutaten miteinander gut vermischen und anschließend ca. 12 Stunden abgedeckt ruhen lassen.

Danach restliche Zutaten dazukneten und weitere 45 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Teig zu einem Brotlaib formen, auf ein Backpapier legen und im Ofen bei 195°C ca. 45 Minuten backen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Diese kleine Salami ist ideal für zwischenzeitliche Mahlzeiten. Bio Cacciatore Salami in dünne Scheiben schneiden und mit Brot und Käse servieren. Sein ideal Begleiter is Weißwein, wie Colli Piacentini Ortrugo, oder junger Rotwein, wie Oltrepò Pavese Bonarda, Fresa von Piemont und Colli Piacentini Gutturmo.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl lagern

Allergiehinweise

enthalten: Schwein



Salamino Bio Aglio - mit Knoblauch lose,
ca. 160g



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50800			267942	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Salzart..... Meersalz
 Fleischart..... Schwein
 Nitritpökelsalz..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... IT-BIO-009
 Welcher Standard wird erfüllt..... C.C.P.B.
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... CCPB (Cosmos Organic)

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Luftgetrocknetes Salamino
 Inverkehrbringer..... Salumificio Pedrazzoli SPA, Via San Giovanni 16A, I-46020 San giovanni del Dosso

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück
 Verpackungsmaterial..... unverpackt

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Mild und fein
 Geruch..... leicht würzig
 Konsistenz..... weich