

bio-verde

Salami Calabrese aus Italien mit Fenchelsaat verfeinert, vom Schwein, 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 4 000915 240382	eco-ID 58476	
------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

Marke bio-verde



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, 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, Zucker*, Fenchelsamen* (0,6%), 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.

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





Salami Calabrese aus Italien mit Fenchelsaat verfeinert, vom Schwein, 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  4 000915 240382	eco-ID 58476	
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Besonderheiten

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

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: Pfeffer, Schwein, Umbelliferae

Weitere Eigenschaften

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓



Salami Calabrese aus Italien mit Fenchelsaat verfeinert, vom Schwein, 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  4 000915 240382	eco-ID 58476	
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	Rohrzucker
Salzart.....	Meersalz
Haltbarmachung.....	vakuuiert
Fleischart.....	Schwein
Hackfleisch.....	nein
Fleisch zusammengefügt.....	nein
Wursthaut, Pelle.....	mit
Wursthaut verzehrbar.....	ja
Nitritpökelsalz.....	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	IT-BIO-009
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

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. KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1459 kJ / 352 kcal
Fett.....	28 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	9,7 g
Kohlenhydrate.....	<0,5 g
davon Zucker.....	<0,5 g
Eiweiß.....	25 g
Salz.....	3,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	Kunststoff
Verpackungsart.....	Stück

Preise und Konditionen

Pfand.....	nein
------------	------



Salami Calabrese aus Italien mit Fenchelsaat verfeinert, vom Schwein, 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  4 000915 240382	eco-ID 58476	
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Sensorik, Beschaffenheit

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

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