



## Degustazione



## Kaminwurzen con cinghiale

Carattere Carne di cinghiale cacciata e carne di suino magra scelta, poco sale, spezie intense e un po' di fumo, assieme a tempo e tanta aria fresca, sono la ricetta che fanno di questo salamino un pezzo forte di ogni merenda tipica.

Ingredienti 100g di Salame è stato preperato con 119 g carne di suino, 28 g carne di cinghiale, sale, spezie, estratti di spezie, estratto vegetale per brodo, destrosio, antiossidante: eritorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio. Può contenere tracce di senape. Gli ingredienti possono subire minime variazioni, si veda l'etichetta.

**Conservazione** Conservare al fresco, non esporre ai raggi solari.

Durata del prodotto Sotto vuoto 90 giorni, sfuso 90 giorni.

## Imballo

	2 pezzi sv e 150 g	10 pezzi sv e 750 g
Codice	8202	8207
Pezzi / Cartone	15	10
Cartone / Strato	8	8
Strati / Bancale	12	7

I-39014 Postal (BZ)