



Salame Ventricina Piccante ca 2 kg

Salame Ventricina Piccante er en tradisjonell italiensk spekepølse kjent for sin sterke, krydrede smak og grovkornede tekstur. Den stammer fra regionene Abruzzo og Molise, hvor den lages av førsteklasses svinekjøtt, rikelig med paprika, chili, hvitløk og andre aromatiske krydder. Ventricina har en intens smak og en saftig konsistens takket være den høye andelen marmorert fett. Denne pølsen er en favoritt blant de som liker sterkere smaker, og den har en dyp rød farge på grunn av paprikaen. Den er lufttørket i flere måneder for å utvikle sin karakteristiske smak.

Varenummer: 800193 | EPD-nummer: | GTIN: 97059368001934



PRODUSENT:
Wulff & Co AS

VAREMERKE:
Wulff & Co

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 233 76 220

post@wulffco.no

www.wulffco.no

**1776 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Wulff & Co**

Ingredienser

svinekjøtt, salt, naturlige smaker, krydder, dextrose. Antioxidant: E301. preservativer: E250, E252.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 487 kJ/ 355 kcal
Fett	31,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	12,00 g
Karbohydrat	0,50 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,50 g
Protein	20,00 g
Salt	3,90 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	
Varenummer	800193
EPD-nummer	
GTIN	97059368001934
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	26.03.2025
Oppdatert dato	26.03.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>