



PREMIUM

L'Arroma

- Luftgetrocknete Salami-Spezialität mit Edelschimmel gereift, in der typischen Blütenform
- Einzigartiger Geschmack durch die besondere Note des Edelschimmels
- Ideal auf Ciabatta für italienische Abende mit Genuss



PREMIUM

L'Aroma

Reinert Premium-Salami L'Aroma, luftgetrocknet

100 g Salami werden aus 155 g Schweinefleisch hergestellt.

ZUTATEN

Schweinefleisch, Speisesalz, Aromen, Dextrose, Gewürze, Glucosesirup, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumisoascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Reifekulturen.

Wursthülle nicht essbar. Kann Spuren von **Senf** enthalten.

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100 g):

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Energie	1758 kJ / 424 kcal
Fett	35,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,9 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	26,0 g
Salz	4,0 g

VERPACKUNGSART

Kaliber ca. 63 mm, in perforierter Griffschutzfolie verpackt, PPN

LAGERTEMPERATUR / RESTLAUFZEIT

< +14 °C trocken und lichtgeschützt / 56 Tage

ANGEBOTSFORM

K3: Karton / 3 Stück | S10: Sätze / 10 Stück

Art.-Nr.: 09011
ca. 0,9 kg

 Ohne Farbstoffe

 Von Natur aus
ohne Gluten

 Ohne Ei

 Ohne Sellerie

 Ohne Milch



Für weitere
Informationen
einfach
den QR-Code
scannen.

www.the-family-butchers.com

A BRAND OF



The Family Butchers Germany GmbH | Mittel-Loxten 37 | 33775 Versmold
Tel +49 5423 966-0 | Fax +49 5423 966-130 | Mail kontakt@tfb.eu | www.the-family-butchers.com