MORTADELLA ARTIGIANQUALITY

CÓDIGO	78768SP
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Emilia-Romaña
PESO	3,5 kg aprox

Versión de 3,5 kg de la mortadela Artigianquality tradicional

DESCRIPCIÓN	Formato pequeño, la mitad del tamaño de la Mortadella Artigianquality clásica, elaborada según la receta tradicional con carne fresca 100% italiana y especias naturales; sin pistacho
APARIENCIA	La loncha, con un diámetro de 16-19 cm, tiene un bonito color rosado y presenta una textura homogénea
SABOR	El sabor es suave y delicado gracias a un equilibrio de especias que permite apreciar el sabor de la materia prima
PRODUCTOR	Artigianquality - Bologna - Emilia Romagna
SELECCIONADO PORQUE	Una mortadela tradicional que garantiza la practicidad de un formato pequeño: un aspecto cada vez más crucial tanto por las necesidades de consumo como por la menor formación del personal requerida y por las crecientes limitaciones estructurales de las tiendas y cocinas
CURIOSIDADES	La Mortadella Artigianquality se elabora exclusivamente con carne fresca italiana de cerdo (paleta, recortes de jamón y grasa de garganta, sin tripas, emulsiones ni corteza) y con un uso moderado de especias naturales, sin aromas químicos. Se embute en tripa natural y se somete a una cocción prolongada respetando los tiempos del producto. Además, no contiene derivados lácteos, gluten ni emulsionantes
SUGERENCIAS DE USO	En rodajas gruesas o en cubitos, perfecto sobre una rebanada de pan recién calentado

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.