



Produktdaten



Lardo - Toskanischer Speck, ca.500g

Artikelnummer: 014507

Nicht einfach nur Speck, sondern eine echte Spezialität aus den besten Speckschichten ausgewachsener Schweine. Er ist mit Gewürzen aus der Toskana aromatisiert, mit Salz bedeckt und mit wilden Kräutern bestreut. Durch seine zarte Konsistenz und seinem milden Geschmack ist er eine Köstlichkeit auf ungesalzenem Weißbrot oder ganz dünn aufgeschnitten auf Crostini. Um dafür feine Scheiben zu erhalten, sollte er vom schmalsten Teil des Stücks her angeschnitten werden.

Verkehrsbezeichnung :	Lardo - Toskanischer Speck
Herkunft :	Italien
Fleisch Geburtsort :	Frankreich
Fleisch Aufzuchtort :	Frankreich
Fleisch Schlachtungsort :	Frankreich
Zubereitung :	Kühl bei +2°C bis +4°C lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und schnell verbrauchen. Durch seine zarte Konsistenz und seinem milden Geschmack ist er eine Köstlichkeit auf ungesalzenem Weißbrot oder ganz dünn aufgeschnitten auf Crostini. Um dafür feine Scheiben zu erhalten, sollte er vom schmalsten Teil des Stücks her angeschnitten werden.

Zutaten :	Rückenspeck von Toskanischen Schweinen. Zutaten: Schweinespeck, Salz, Pfeffer, natürliche Aromen, Gewürze, Dextrose. Kühl lagern.
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 g
Brennwert :	3497 kj / 851 kcal
Fett :	93.8 g
davon gesättigte Fettsäuren :	60.9 g
Kohlenhydrate :	0,0 g
davon Zucker :	0,0 g
Eiweiß :	1.5 g
Salz :	3.4 g
<hr/>	
Warengruppe :	52 - Wurst / 260 - Speck/Bündnerfleisch
Bruttogewicht :	1 kg
Nettogewicht :	1 kg
Tiefe/Breite/Höhe :	140/100/70 mm
Temperaturzone :	03
Lieferantenartikelnummer :	010159
EAN :	2331545007284
Restlaufzeit (Tage) :	79