

# IL TRADIZIONALE SALUME GALBANETTO



## **Galbanetto. La natura schietta di Galbani.**

Galbanetto è lo storico salamino di Galbani, conosciuto e apprezzato da sempre.

Il Galbanetto Tradizionale ha un gusto semplice e genuino, piumato in superficie e facile da pelare; la forma è leggermente cilindrica tipica dei salamini. La fetta si presenta compatta e morbida, la grana fine a chicco di riso, intenso il profumo di salame dalle fresche note di aglio e pepe.

È il tipico salamino da 230g circa, prodotto secondo la ricetta della tradizione dei viaggiatori erranti e delle battute di caccia dei secoli scorsi.

**Senza fonti di glutine e Senza derivati del latte.**

**INGREDIENTI:** Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO

- Energia 1680 kJ / 405 kcal
- Grassi 33 g
- di cui Acidi grassi saturi 13 g
- Carboidrati < 0,5 g
- di cui Zuccheri < 0,5 g
- Proteine 27 g
- Sale 4,1 g

**Fonte: [WWW.GALBANI.IT](http://WWW.GALBANI.IT)**