

MORTADELLA BOLOGNA IGP LA BLU



La Blu di Felsineo, prodotta secondo l'originale e antica ricetta bolognese, è una mortadella gustosa, profumata, appetitosa. È stata realizzata secondo il disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP (Indicazione Geografica Protetta).



Solo
Aromi Naturali



Senza
Glutine



Senza
Latte e Derivati



Senza
Zucchero Aggiunto



Senza
Glutammato Aggiunto



Senza
Polifosfati Aggiunti

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER 100G

		AR*
Energia	1217/294kJ/Kcal	15%
Grassi	26g	37%
- di cui saturi	10g	50%
Carboidrati	0g	-
- di cui zuccheri	0g	-
Proteine	15g	30%
Sale	2,5g	42%

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal)

INGREDIENTI

Carne di suino, trippino suino, sale, pistacchi (0,5%) – nelle ricette ove previsto, pepe, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

CONSIGLI D'USO

Per esaltare al meglio la fragranza ed il gusto della mortadella, affetta il prodotto appena tolto dal frigorifero e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per alcuni minuti prima di consumarlo. Una volta aperta la confezione del Libero Servizio, elimina l'involucro ed avvolgi il prodotto in pellicola trasparente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra i 0°C e i 4°C.

ABBINAMENTO SFIZIOSO

Cospargete con alcune gocce di l'aceto balsamico, per esaltare appieno di suo sapore irresistibile.