

Salchichón Maestrazgo Extra Virgen de la Fuente



Pieza entera de embutido. Peso aprox. 250 g.

Calificación: Sin calificación

Precio
3,00 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Virgen de la Fuente](#)

Descripción

Todos los embutidos de Virgen de la fuente se elaboran siguiendo la tradición de nuestros antepasados.

El Fuet Casero Extra se elabora con tripa natural, un 75 a un 80% de magros primera de cerdos Duroc (paleta, cabezada, puntas de lomo) y un 20 a 25% de tocino, obteniéndose de este modo un embutido de calidad Extra.

La curación del mismo es de 15 a 20 días en bodega natural, obteniéndose al final un producto de extraordinario sabor y aroma.

Composición nutricional cada 100gr:

Valor 1679KJ/

energético	404 kcal
Grasas	29,65g
Grasas saturadas	11,38g
Hidratos de carbono	1,5g
Azúcares	1,1g
Proteínas	32,75g
Sal	3,91g

- **Ingredientes:** Carne de cerdo, sal, lactosa, leche desnatada, especias, dextrina de maíz, emulgente (E-452i), dextrosa, antioxidantes (E-331i, E-316), conservador (E-252), colorante (E-120), proteína de cerdo, potenciador del sabor (E-621).
- **Alérgenos:** Contiene lactosa. Puede contener trazas de soja y sus derivados. Sin gluten. Sin componentes genéticamente modificados ni componentes irradiados

Conservar en refrigeración.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.