

Salami Felino geschnitten

Seit 2013 ist Salame Felino eine von der EU geschützte Herkunftsbezeichnung für die luftgetrocknete Salami aus Felino am Fuße der Appeninen rund um Parma. Vor dem Wölfen wird das Schweinefleisch aus Italien zuerst getrocknet, nach dem Wursten wird die Salami Felino mit Kordel abgebunden und für drei bis sechs Wochen zur Trocknung und Reife aufgehängt. Mit einem scharfen Messer dick oder dünn aufgeschnitten, wird die Salami Felino zum Genuss.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	1514 kJ
Brennwert kcal	364 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	29 g
Salz	4 g

Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Italienisches Schweinefleisch (100 g Salami werden aus 145 g Schweinefleisch hergestellt), Kochsalz, natürliche Aromen, Gewürze, Konservierungsstoffe: Kaliumnitrat, Natriumnitrat
Durchschnittliche Nährwerte je 100g Brennwert (kJ/kcal): 1514 / 364 Fett (g): 26 davon gesättigte Fettsäuren (g): 10 Kohlenhydrate (g): 1 davon Zucker (g): 0 Eiweiß (g): 29 Salz (g): 4

Inverkehrbringer

SAGEM s.r.l.
Via Parma 6 43029 Traversetolo Italien