

Fellata di suino nero dei Nebrodi



La carne viene tagliata secondo il classico metodo a punta di coltello, per questo il prodotto finale ha un aspetto omogeneo e compatto. Viene condita con aromi naturali e subisce un processo di stagionatura di circa 90 giorni.

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

Description

La **Fellata di Suino Nero** è un salume realizzato con la migliore selezione di carni di suino nero. La carne viene tagliata secondo il classico metodo a punta di coltello, per questo il prodotto finale ha un aspetto omogeneo e compatto. Viene condita con aromi naturali e subisce un processo di stagionatura di circa 90 giorni.

Aspetto: si presenta di forma cilindrica irregolarmente affusolata, legato con spago, con diametro di 6-7 cm

Consistenza: Presenta superficie di colore grigio nocciola marmorizzato dalla presenza per trasparenza dei lardelli.

Aspetto al taglio: Al taglio appare un impasto a grana grossa di colore rosso scuro nella parte magra e grossolana di colore bianco in quella grassa.

Peso: è compreso tra 500 e 1000 grammi.

VALORI NU Per 100 g di

TRIZIONALI prodotto

SALAME Di

SUINO

NERO DEI

NEBRODI

Valori

nutrizionali

medi

Valore 405 Kcal

energetico 1.693 KJ

Proteine 22 g

Carboidrati 1,6 g

Grassi 34,5 g

di cui saturi 10 g

Fibra **0 g**

alimentare

Sodio 2,26 g