

# Nº9

## BRESAOLA



BRESAOLA TILLVERKAS AV MYCKET MAGERT, LUFTTORKAT NÖTINNANLÅR SOM KYDDATS MED SALT, PEPPAR OCH NATURLIGA SMAKÄMNEN. KÖTTET HAR EN KRAFTIG OCH FYLLIG KARAKTÄR OCH DET TAR UNGEFÄR 2-3 MÅNADER INNAN LAGRINGEN ÄR FÄRDIG OCH KÖTTET HAR DEN INTENSIVA FÄRG SOM KÄNNERTECKNAR EN RIKTIGT FIN BRESAOLA.

# engelmans

Engelmans Sweden AB, Mätarvägen 29 C, 196 37 Kungsängen, Tel: 08-410 728 40  
info@engelmans.se www.engelmans.se

ARTIKEL NR: XXXX (80G)

CHARKTYP: lufttorkat nötkött

KÖTTYP: nötkött

FETTHALT: 3 %

URSPRUNG: Italien



ITALIEN



NÖTKÖTT



STYRKA  
1-5



PERFECT  
TILLTUGG

### INGREDIENSER

nötkött

salt

dextros (druvsocker)

kryddor (peppar, vitlök, enbär, kanel, muskot, kryddnejlika, lagerblad)

konserveringsmedel: kaliumnitrat E252, natriumnitrit E250

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 4°C

### NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 705

Energivärde kcal: 167

Fett: 3.1 g

- varav mättat 1.6 g

Kolhydrater: 0.4 g

- varav sockerarter: 0 g

Protein: 34.2 g

Salt: 3.6 g

### THE NUMBER COLLECTION

I The Number Collection ingår våra toppsäljande delikatesser och speglar det vi står för och som dina kunder kan lita på: varor med smak utöver det vanliga, hög kvalitet i eleganta konsumentpack med lättläst info.