



Zampone - gicz wieprzowa nadziewana mięsem 80%



Zampone to specjał z Modeny jadany w czasie między Nowym Rokiem a Świętem Trzech Króli. W restauracjach północnych Włoch można go zjeść właśnie w okresie sylwestra.

Jest to świńska łapa (z usuniętymi racicami) faszerowana mięsem.

Mielone mięso farsz doprawia się solą, pieprzem, kminkiem, gałką muszkatołową i mieloną kolendrą. Całość zaszywana sznurkiem

Skład: mięso wieprzowe , skórka , tłuszcz wieprzowy , sól , cukier, przyprawy , kwas askorbinowy , azotan sodu .Bez polifosfatów , bez glutenu

Wartość odżywcza w 100g

Wartość energetyczna 1279kj/308kcal

Białka 23g

Węglowodany 0g w tym cukry 0g

Sól 1,8g

Tłuszcze 24g

w tym nasycone kwasy tłuszczowe 79g