



# Cotechino salame da cuocere



## Specifiche di vendita

Cod. 13

File da 3 cotechini (ca 900 g)

Cod. 13SV

Confezione da ca 300 g sotto vuoto

Il cotechino, da molti considerato l'antenato degli insaccati, è costituito dal budello di maiale all'interno del quale viene inserito un impasto di carni di suino e bovino, oltre alla miscela di erbe aromatiche, aromi naturali e marsala. Insieme alle lenticchie, è un tipico piatto beneaugurale consumato in genere nel periodo natalizio, viene in qualche occasione anche utilizzato per insaporire minestrone e zuppe di legumi.

## Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1867,7
	Kcal	451,9

Grassi	g	42,3
--------	---	------

di cui saturi	g	30
---------------	---	----

Carboidrati	g	0,6
-------------	---	-----

di cui zuccheri	g	0,6
-----------------	---	-----

Proteine	g	17,2
----------	---	------

Sale	g	2,845
------	---	-------

## Ingredienti

Cotenna di Suino 35% , Grasso di Suino 30% , Carne di Suino 20% , Carne di Bovino 10% , Sale , Saccarosio , Destrosio , Aromi Naturali , vino Marsala , Spezie , Antiossidante: Ascorbato di Sodio, Conservante: Nitrito di Sodio.

## Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C). Da consumarsi previa cottura. Tempi di cottura: 45-60 minuti dall'ebollizione dell'acqua.