

Mortadella

Die Mortadella zählt zu den beliebtesten Wurst-Spezialitäten Italiens. Der Hersteller Rosa dell Angelo aus der Region Emilia-Romagna verwendet für die Produktion 70% fein gemahlenes, mageres Schweinefleisch, 30% Fettwürfel, Aromen, Salz und Pfeffer. Um ein optimales Produkt zu erzeugen, wird die Mortadella in bis zu 25 kg großen Formaten abgefüllt, von Hand abgebunden und danach einige Stunden gegart. Nach der Garung ist die Wurst verzehrfertig.

Unsere schon vorportionierte Einheit ist ideal geeignet für die Brotzeit, da sie fein geschnitten und ein unglaubliches Aroma beim Auspacken versprüht.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Italienisches Schweinefleisch (100 g Mortadella werden aus 106 g Schweinefleisch hergestellt, 70% fein gemahlenes, mageres Schweinefleisch, 30% Fettwürfel) Kochsalz, Pfeffer, natürliche Aromen, Antioxidationsmittel: Natriumaskorbat, Konservierungsmittel: Natriumnitrit

Inverkehrbringer

SAGEM s.r.l.

Via Parma 6 43029 Traversetolo Italien