

Spanferkelbraten Porchetta

Läuft man in der Toskana über einen Wochenmarkt, zieht einen der Duft unweigerlich zu einem besonderen Stand: Dort, wo es die warme, gegrillte Porchetta gibt. Porchetta wird aus Spanferkelrücken oder Bauch hergestellt, der mit Gewürzen und Kräutern gefüllt, gerollt und gut verschnürt wird. Hauchdünn aufgeschnitten, ist Porchetta ein Genuss auf frischem Weißbrot.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Tier	Spanferkel
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

italienisches Schweinefleisch (100 g Porchetta werden aus 108g Schweinefleisch hergestellt), Kochsalz, Pfeffer, Gewürze, natürliche Aromen, Antioxidationsmittel: Natriumaskorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

Inverkehrbringer

SAGEM s.r.l.

Via Parma 6 43029 Traversetolo Italien