



100%
ARTIGIANALE



CARNE
AFFUMICATA



PRODOTTO
ITALIANO



COTTURA
LUNGA
A BASSA
TEMPERATURA

SALSICCIA AFFUMICATA

**SALSICCIA DI MAIALE AFFUMICATA
CARNE AFFUMICATA, SOTTOVUOTO E PRONTA
DA GUSTARE!**

INGREDIENTI: salsiccia di maiale, sale e pepe. Può contenere tracce di glutine, latte e derivati, arachidi e derivati, soia e derivati, senape e derivati.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Estrai dalla confezione il prodotto.

Scegli come scaldare il prodotto:



FORNO

- › Accendi il forno a 160°C
- › Metti il prodotto in una teglia
- › Inforna
- › Riscalda per 10 minuti



MICROONDE

- › Metti il prodotto in un contenitore e coprilo con una pellicola adatta per microonde
- › Imposta a 600 W
- › Riscalda per 3/4 minuti
- › Spennella con 10 gr di salsa BBQ

NB l'utilizzo della pellicola è fondamentale per l'idratazione della carne

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

hot dog romagnolo con piadina e cipolla caramellata

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C. Confezionato in atmosfera protetta: conserva per più giorni la qualità della carne. Non forare la confezione prima dell'utilizzo.

PESO 300 gr

Prodotto da Beniamino srl • Via Giordano Bruno, 1, Ravenna (RA)
burger@infermentopubgourmet.it • infermentopubgourmet.it
f @infermentopubgourmet

confezionato il

da consumare entro il

.....

.....