

MORCILLA IBERICA BELLOTA BLODKORV 170G



Blodkorv av ibericogris

Morcilla Iberica är en mycket populär sorts spansk blodkorv. Den tillverkas med traditionella metoder och högkvalitativa råvaror av företaget Covap, som är känt för att producera högkvalitativ mat. Morcilla Iberica har en lång historia och är en delikatess som har funnits i Spanien i många hundra år.

Blodkorv kan serveras på många sätt, men en vanlig metod är att skiva den och servera som tapas. Morcilla Iberica kan också användas i matlagning, till exempel för att fylla en paj eller som en smaksättning i grytor eller soppor.

Nettovikt: 170 g

Ursprung: Spanien

Förvaring: Kylvara

Ingredienser: Magert fläskkött från ibericogris, blod, paprika, salt, sockerarter (**laktos**, sackaros och dextror), dextrin, kryddor, emulgeringsmedel (E-450, E-450ii, E-452i), smakförstärkare (E-621), antioxidationsmedel (E-301, E-320, E-321), surhetsreglerande medel (E-262 och E-331), konserveringsmedel (E-250, E-252). Skalet är ej ätbart och kan innehålla spår av mjölk och soja.

Näringsvärde per 100g: Energi: 1966 kJ/475 Kcal Fett: 41 g varav mättat fett: 15 g Kolhydrater: 1,4 g varav sockerarter: 0,9 g Protein: 25 g Salt: 4 g

Allergener: Laktos.

KYLVARA

ADDITIONAL INFORMATION

Weight 0.18 kg