Dane aktualne na dzień: 20-11-2026 01:25

Link do produktu: https://mercatowloska.pl/wloski-sklep-wloskie-wedliny-lonzino-stagionato-w-plastrach-100g-corte-camerlenga-p-410.html



Dojrzewająca polędwica wieprzowa PREMIUM - wędlina w cienkich plastrach - Lonzino di suino Stagionati, Corte Camerlenga

Cena	**22,90 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Polędwica wieprzowa!

Corte Camerlenga to nie tylko mała rodzinna firma produkująca wędliny, ale również gospodarstwo rolne, które dba o każdy etap produkcji, od uprawy zbóż po hodowlę zwierząt i przetwórstwo mięsa. Dzięki temu **ich wyroby** wyróżniają się wyjątkową jakością:

- **Kontrola pochodzenia:** Świnie hodowane są na farmie Corte Camerlenga, co zapewnia pełną kontrolę nad warunkami ich życia i żywienia.
- **Naturalne pasze:** Zwierzęta karmione są zbożem uprawianym na polach firmy, co gwarantuje wysoką jakość paszy i brak sztucznych dodatków.
- **Tradycyjne metody:** Wędliny wytwarzane są tradycyjnymi metodami, z wykorzystaniem naturalnych przypraw i długiego procesu dojrzewania.
- **Pełen nadzór:** Każdy etap produkcji jest ściśle nadzorowany, aby zapewnić najwyższą jakość gotowego produktu.

Lonzino Corte Camerlenga to gwarancja:

- **Wyjątkowego smaku i aromatu:** Naturalne pasze i tradycyjne metody produkcji nadają wędlinom bogaty smak i aromat.
- **Wysokiej zawartości wartości odżywczych:** Mięso zwierząt hodowanych na naturalnych paszach jest bogate w białko, witaminy i minerały.
- **Bezpieczeństwa żywności:** Pełna kontrola nad procesem produkcji zapewnia bezpieczeństwo żywności i brak sztucznych dodatków.

Jak zamawiać? W naszym sklepie 1 sztuka w koszyku odpowiada 100g produktu. Jeśli potrzebujesz większej ilości, np. 400g, wybierz 4 sztuki. Produkt jest pakowany próżniowo w cienkich plastrach, gotowych do podania.

Lonzino di suino Stagionati to produkt z polędwicy bez kości, produkowanej z naturalną osłonką i dojrzewającej przez 4 miesiące. Główną cechą lonzino są przyprawy, które pojawiają się w ustach przy każdym kawałku, odróżniając je od innych rodzajów włoskich wędlin.

To produkt wytwarzany według tradycyjnych włoskich receptur, z wykorzystaniem naturalnych składników. To gwarancja najwyższej jakości, pochodząca od renomowanego producenta. Jest bogata w białko, zawiera tłuszcze, w tym kwasy tłuszczowe nienasycone. Doskonała jako przekąska, na deski serów i wędlin, do kanapek, a także jako dodatek do sałatek.

*Aby zagwarantować najwyższą jakość i świeżość naszych serów oraz wędlin, realizujemy wysyłki tylko od poniedziałku do czwartku. Dzięki temu Twoje zamówienie dotrze do Ciebie jak najszybciej, a produkty zachowają swoje wyjątkowe walory smakowe.

Skład i wartości odżywcze

Skład: mięso wieprzowe, sól, czosnek, aromaty naturalne, przyprawy, cukry, przeciwutleniacz (E301), konserwanty (E250, E252).

Alergeny: bez pochodnych mleka i glutenu (deklaracja producenta na etykiecie).

Wartości odżywcze na 100 g	
Wartość energetyczna	789 kJ / 187 kcal
Tłuszcz	5,7 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,0 g
Węglowodany	0,0 g
w tym cukry	0,0 g
Białko	34 g
Sól	3,8 g

Pochodzenie: 100% włoskie mięso wieprzowe. Produkt pochodzi od zwierząt hodowanych i karmionych zbożami z pól gospodarstwa producenta.

Przechowywanie: w temperaturze do +7°C. Produkt sprzedawany na wagę; termin przydatności do spożycia podany jest na etykiecie.

Producent: Corte Camerlenga, via Argine Ceriana 134, Bellaguarda di Viadana (MN), Włochy; e-mail: info@cortecamerlenga.it. Znak identyfikacyjny zakładu: IT G1181 CE.