



Mortadella IGP

Il valore è tutto nutrizionale.

Il contenuto in grassi e la composizione qualitativa sono perfettamente in linea con le più evolute tendenze della moderna scienza nutrizionale.

L'apporto di colesterolo è basso e la presenza di sale limitata.

La mortadella è inoltre ricca di minerali come ferro e zinco e, per questo, risulta un alimento ideale per chi, svolgendo una certa attività fisica, ha bisogno di un corretto apporto energetico.

La qualità raggiunta nella scelta delle materie prime e nelle tecniche di lavorazione, permette di produrre mortadelle particolarmente adatte alle esigenze del consumatore di oggi.

Minor quantità di grasso, stessa energia.

Dal punto di vista energetico, un etto di mortadella possiede meno calorie di un piatto di pasta e le stesse calorie del formaggio da spalmare.

Oggi la Mortadella Bologna ha soltanto 60/70 milligrammi di colesterolo per etto, proprio come la carne bianca più leggera e dietetica.

Il sapore ad alto contenuto di proteine.

Grazie all'opportuna scelta delle carni e alla loro lavorazione in condizioni di temperatura controllata, la presenza di proteine nobili è molto elevata.

Vitamine a volontà.

Il mantenimento del normale contenuto vitaminico delle carni non è alterato dal trattamento termico utilizzato. In un etto di mortadella, infatti, sono contenute Vitamine B1 (0,19 milligrammi), B2 (0,26 milligrammi), Niacina (3,59 milligrammi).

Come conservare il sapore e le proprietà nutrizionali.

Durante il periodo di vendita, la mortadella deve essere conservata in banchi o retrobanchi refrigerati. Essendo solitamente un prodotto di grandi dimensioni è bene collocarlo in una posizione che ne faciliti lo spostamento durante la vendita e che sia ben visibile da parte del consumatore.

Nel caso della collocazione in retrobanco, sarà bene scegliere gli scaffali più bassi. Nelle pause di vendita si consiglia di ricoprire il taglio con una pellicola alimentare trasparente che assicuri il mantenimento delle caratteristiche migliori del prodotto.

Tabella riassuntiva di valori nutrizionali

Parte Edibile	Proteine	Lipidi	Acidi grassi saturi	Acidi grassi Mono insaturi	Acidi grassi polinsaturi	Energia
%	%	%	%	%	%	Kcal
100	14.7	28.1	9.25	12.80	3.94	317