

Italienska smaker sedan 1999



**SALSICCIA FINOCCHIO (FÄNKÅL) FRESCA CA280G SALUMIFICIO
SILVANO MORI**

SKU: 3061



Färsk Salsiccia Finocchio (fänkål)

ca 280g

Salumificio artigianale Silvano Mori utmärkelser:

- **Italy Food Awards 2025 - Vincitore - Categoria Salumifici**
- **Tuscany Food Awards 2024 - Vincitore - Categoria Salumifici**
- **Tuscany Food Awards 2024 - Premio - Menzione speciale Valorizzazione del territorio**
- **X Concorso Nazionale "La REGINA della TESTA" 2024 - Menzione speciale**
- **Italy Food Awards 2024 - Vincitore - Categoria Salumifici**
- **Italy Food Awards 2024 - Premio alla carriera - Categoria Salumifici**
- **Tuscany Food Awards 2023 - Vincitore - Categoria Salumi**
- **Italy Food Awards 2023 - Menzione speciale - Categoria Salumi**
- **Tuscany Food Awards 2022 - Vincitore - Categoria Salumi**
- **Tuscany Food Awards 2021 - Vincitore - Categoria Salumi**

PRODUKT BESKRIVNING

Färsk salsiccia med fänkål

Färsk, tillagas innan konsumtion.

Tillverkad av noggrant utvalt italienskt griskött: sidfläsk och magert kött, som blandas med salt och kryddor såsom peppar, fänkål och vitlök. Salsiccian stoppas i ett naturligt fjälster av gris.

Passar utmärkt som förrätt på crostini, i såser eller tillagad som huvudrätt.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Griskött*, grisfett*, salt, fänkålsfrön, svartpeppar, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E301, E300, konserveringsmedel: E250. *Ursprungsland: Italien.
Tillverkad i en fabrik som hanterar: **Nötter**. Bör konsumeras inom 60 dagar från förpackningsdatum.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1570 kJ / 365 kcal
Fett	34,0 g
- varav mättade fettsyror	12,0 g
Kolhydrater	0,6 g
- varav sockerarter	0,16 g
Protein	14,0 g
Salt	1,5 g

Il salumificio artigianale Silvano Mori, som har sin bas i Torniella, en gammal medeltida by belägen på kullarna i övre Maremma Toscana, grundades år 1880 och följer en gammal tradition som har förmedlats från generation till generation.

Företaget är specialiserat på bearbetning av fläsk- och vildsvinskött och använder sig av de typiska produktionsmetoderna från den toskanska norcinerian och använder sig endast av utvalt, förstklassigt kött.

SALUMIFICIO ARTIGIANALE SILVANO MORI

Salumificio artigianale Silvano Mori utmärkelser:

- Italy Food Awards 2025 - Vincitore - Categoria Salumifici
- Tuscany Food Awards 2024 - Vincitore - Categoria Salumifici
- Tuscany Food Awards 2024 - Premio - Menzione speciale Valorizzazione del territorio
- X Concorso Nazionale "La REGINA della TESTA" 2024 - Menzione speciale
- Italy Food Awards 2024 - Vincitore - Categoria Salumifici
- Italy Food Awards 2024 - Premio alla carriera - Categoria Salumifici
- Tuscany Food Awards 2023 - Vincitore - Categoria Salumi
- Italy Food Awards 2023 - Menzione speciale - Categoria Salumi
- Tuscany Food Awards 2022 - Vincitore - Categoria Salumi
- Tuscany Food Awards 2021 - Vincitore - Categoria Salumi

Färsk Salsiccia med fänkål

ATTENTION 2024
Type: Färsk salsiccia med fänkål. Tillagen innan konsumtion.
Tillverkad av rökgrovt svakt rökade italienska gris kött, sötlika och magert kött, som blandas med salt och kryddor såsom peppar, fänkål och vitlök. Salsiccia ströps som naturligt fläsk av gris.
Servering: Passar utmärkt som förätt på crostini, i skaver eller fläsgod som huvudrätt.
Vikt ca 400 g

Ingredienser: Griskött*, grisfett*, salt, fänkålsfrön, svartpeppar, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E301, E300, konserveringsmedel: E250. *Ursprungsland: Italien. Tillverkad i en fabrik som hanterar: **Nötter**.

ILMOLINO italianische smaker sedan 1999
Manufakturvägatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 212777 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1570 kJ / 365 kcal
Fett	34,0 g
- varav mättade fettsyror	12,0 g
Kolhydrater	0,6 g
- varav sockerarter	0,16 g
Protein	14,0 g
Salt	1,5 g

