



**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.





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 2025 - 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 Saliccia med fänkål**

ATTENZIONE: 2024  
Tipo: Färsk saliccia med fänkål. Tillagen innan konsumtion.  
Tillverkad av rökgroddt svakt tvålriktat griskött: sötfläsk och magert kött, som blandas med salt och kryddor såsom peppar, fänkål och vitlök. Saliccia är rökgroddt och naturligt färdigt att äta.  
Servering: Passar utmärkt som förrätt på crostini, i skaver eller tillagad som huvudrätt.  
Vikt: ca 400 g

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

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

**molino** italianmade saliccia since 1880  
Manufakturväg 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 212777 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

