



**SALSICCIA FRESCA VINO MORELLINO DI SCANSANO DOCG CA280G
SALUMIFICIO SILVANO MORI**

SKU: 3070



Färsk Salsiccia al Morellino di Scansano DOCG

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 vin

Färsk, tillagas innan konsumtion.

Tillverkad av noggrant utvalt italienskt griskött: sidfläsk och magert kött, som blandas med salt, Morellinop di Scansano DOCG och kryddor. Passar utmärkt som förrätt på crostini, i såser eller tillagad som huvudrätt.





Ingredienser: Griskött*, grisfett*, salt, svartpeppar, vin "Morellino di Scansano DOCG" 4% (**sulfit**), naturliga aromer, konserveringsmedel: E252. *Ursprungsland: Italien. Tillverkad i en fabrik som hanterar: **Nötter**.

Förvaras: kylld + 0°C - + 4°C. Bör konsumeras inom 60 dagar från förpackningsdatum.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1504 kJ / 364 kcal
Fett	34,0 g
- varav mättade fettsyror	12,0 g
Kolhydrater	0,2 g
- varav sockerarter	0,1 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 vin Morellino di Scansano DOCG

ARTICOLATO 3070
 Typ: Färsk salsiccia med vin Morellino di Scansano DOCG. Tillägg: Inellan konsumtion.
 Tillverkad av rökgriparna i skinka från griskött, svinfett och mjukt kött, som blandas med salt, Morellino di Scansano DOCG och kryddor. Salsiccia utgör ett naturligt färdigt ämne.
 Servering: Passar utmärkt som förätt på crostini, i skiver eller tillagad som huvudrätt.
 Vikt: ca 400 g

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1504 kJ / 364 kcal
Fett	34,0 g
- varav mättade fettsyror	12,0 g
Kolhydrater	0,2 g
- varav sockerarter	0,1 g
Protein	14,0 g
Salt	1,5 g

Ingredienser: Griskött*, grisfett*, salt, svartpeppar, vin "Morellino di Scansano DOCG" 4%, naturliga aromer, konserveringsmedel: E252. *Ursprungsland: Italien. Tillverkad i en fabrik som hanterar: **Nötter**.

molino italianese salumi since 1880
 Manufakturväg 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@imolino.se · imolino.se

