

Italienska smaker sedan 1999



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.



Italienska smaker sedan 1999



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. Tillagad innan konsumtion.
Tillagad av rökgroddt skvalt kalvskärsgrököt, sötfläsk och magert kött, som blandas med salt, Morellino di Scansano DOCG och kryddor. Salsiccia utgöras av naturligt färdiga av gryn.
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 italienska smaker sedan 1999
Manufakturvägatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

