

SALAME VECCHIA OSTERIA LEVONI CA 1KG

SKU: 3017

En grovmalen bondsalami med rödvin och svartpeppar.
ca 800g
Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

En grovmalen bondsalami med rödvin och svartpeppar i stil med Mantovano.
Typ av Salami: En grovmalen bondsalami med rödvin och svartpeppar i stil med Mantovano.
Karaktär: En ädel doft med delikata vitlökiga och kryddiga dofter som sträcker sig till en fyllig, välkomnande och behagligt komplex smak.
Servering: Finskuren i en surdegsfralla med sauterad spenat, hyvlad Grana och strimlad vitlök! Servera med en iskall ljus Lager eller ett glas torr Valtellina!
Vikt: ca 1 kg

Ingredienser: griskött*, havssalt, dextros, kryddor, konserveringsmedel: E252. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1629 kJ / 393 kcal
Fett	33,0 g
- varav mättade fettsyror	13,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	24,0 g
Salt	4,0 g

Salame Vecchia Osteria

Salame Vecchia Osteria är den typiska salamin i området Mantovane. Salamin är grovmalen. En ädel doft med delikata vitlökiga och kryddiga dofter som sträcker sig till en fyllig, välkomnande och behagligt komplex smak.

Prova att skära upp några skivor, lägg dem i en surdegsfralla med sauterad spenat, hyvlad Grana och strimlad vitlök! Servera med en iskall ljus Lager eller ett glas torr Valtellina!

