

Italienska smaker sedan 1999



SALAMINO CINGHIALE (VILDSVIN) CA 170G VAC ANTICA
MACELLERIA FALORNI

SKU: 14126



Toskansk salami med Cinghiale/Vildsvin

170 g x 10 VAC

OBS! Vid köp av 10 st ingår en fin låda

PRODUKT BESKRIVNING

Toskansk salami med Cinghiale/Vildsvin

En salami med en unik smak, av månghundraårig tosansk tradition, som vi tillverkar än idag med samma gamla metoder.

Typ: Toskansk vildsvinssalami.

Karaktär: "vild" doft och smak.

Malning: Medium

Servering: Njut några skivor vildsvinssalami med ett gott Amaronevin och några grissini. Perfekt för ett gott mellanmål, i en smörgås fylld med ett tunt lager smör.

Vikt: 170 g x 10 VAC



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Fläskkött*, Vildsvinskött*, salt, Dextros, Peppar, Fänkålsfrön, Vitlök.
Antioxidationsmedel: E300. Konserveringsmedel: E252-E250. *Ursprungsland: Italien. 132 g fläsk och 15 g vildsvin har använts för framställning av 100 g salami. Förvaras: svalt.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1500 kJ / 362 kcal
Fett	29,5 g
- varav mättade fettsyror	11,8 g
Kolhydrater	1,1 g
- varav sockerarter	<0,1 g
Protein	23,1 g
Salt	5,14 g

En lång historia av passion och godhet

I över 200 år har familjen Falorni skapat högkvalitativa kött- och charkuteriprodukter i hjärtat av det natursköna Chianti, Toscana. Här har hemligheterna bakom uråldriga recept och det skickliga hantverket gått i arv från generation till generation – en tradition som är lika levande idag som den var för två århundraden sedan.

Vår djupa förankring i Chiantis rika kultur och råvaror av högsta kvalitet genomsyrar allt vi gör. Det är denna starka koppling till våra rötter som har gjort det möjligt för oss att inte bara tillverka exceptionella produkter, utan också att sprida våra värderingar och vår kärlek till genuin mat utanför Italiens gränser.

För oss är mat en konst - och en allvarlig fråga

“Vår mission är att föra in smaken av det goda livet i varje hem – att dela glädjen av äkta italiensk mat och det kulturella arvet från Chianti.”

Med vår filosofi “*Mangia meno, mangia meglio*” – “Ät mindre, ät bättre” – vill vi inspirera till en hälsosammare livsstil där kvalitet alltid går före kvantitet.

Tradition möter innovation

För att kunna leverera charkuterier av exceptionell kvalitet kombinerar vi traditionella hantverksmetoder och recept med modern forskning och teknik. Våra produkter får mogna långsamt och naturligt, utan genvägar eller artificiella tillsatser. Varje steg i processen – från urvalet av råvaror till den slutliga produkten – övervakas noggrant av oss själva. Först när vi är helt nöjda skriver vi under och förpackar våra produkter.

Resultatet? Charkuterier som inte bara är läckra utan också säkra, genuina och fulla av smak. Det är ingen slump att vi genom åren har tilldelats flera prestigefyllda utmärkelser – ett bevis på vår dedikation till kvalitet och vårt arv.

Smaka på Chianti - en bit av det goda livet

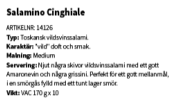
När du väljer Falorni, väljer du mer än bara charkuterier. Du väljer en bit av Italien, en kärleksfullt tillagad produkt med historia, hantverk och en oöverträffad passion för god mat.

Låt våra prisbelönta produkter bli en del av din meny – vare sig du driver en restaurang, en deli eller en matbutik. Hör av dig till oss så berättar vi gärna mer om hur vi kan hjälpa dig att ge dina kunder en smak av det autentiska Chianti!



MACELLERIA FALORNI

Il Salame con Cinghiale
En salami med en unik smak, av månghundraårig toskansk tradition, som vi tillverkar än i dag med samma gamla metoder.
Perfekt för ett gott mellanmål, i en smörgås fylld med ett tunt lager smör.



Energie	2008 kJ / 482 kcal
Fett	20,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	11,8 g
Kohlenhydrate	1,1 g
- davon Zucker	< 0,1 g
Protein	23,1 g
Salz	0,4 g

Ingredienser: Rökad skinka, vitlökskräm, salt, peppar, färdigbiten, vitkaka, dextros, antioxidantmedel E300, konserveringsmedel E202, E252.
 *Ursprungsländ: Italien. 132 g Rökad skinka och 15 g vitlökskräm har använts för framställning av 200 g salami.
 Förvara: Svalt och tätt. Bäst före se Kopplingen.

molino
Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se