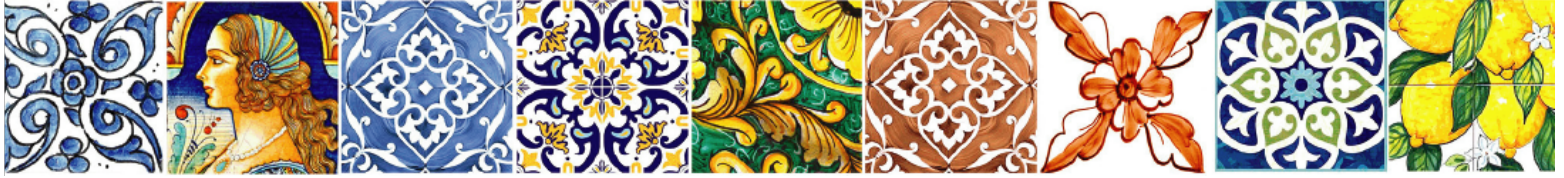
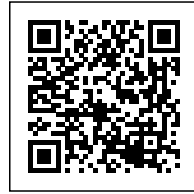


Italienska smaker sedan 1999



SALSICCIA PEPERONCINO FRESCA CA280G SALUMIFICIO SILVANO
MORI

SKU: 13883



Färsk Salsiccia Peperoncino (chili)

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 chilipeppar

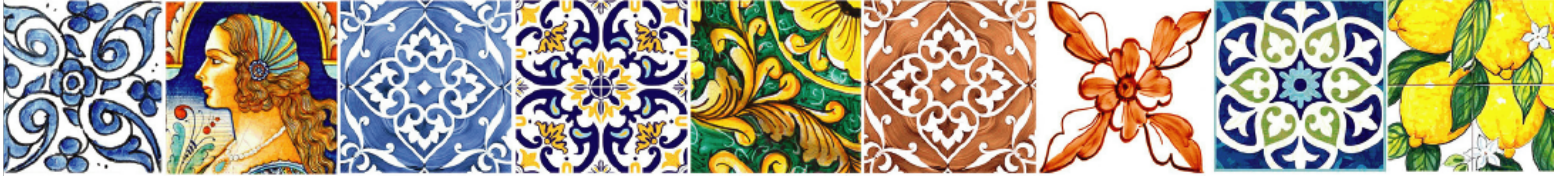
Färsk, tillagas innan konsumtion.

Tillverkad av noggrant utvalt italienskt griskött: sidfläsk och magert kött, som blandas med salt och kryddor såsom peppar och chili. Salsiccian stoppas i ett naturligt fjälster av gris.

Passar utmärkt som förrätt på crostini, i såser eller tillagad som huvudrätt.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Griskött*, grisfett*, salt, chilipeppar, svartpeppar, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E301, E300, konserveringsmedel: E250. *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 Saliccia med chilipeppar

ATTENTION! 13051
Typ: Färsk saliccia med chilipeppar. Tillagen innan konsumtion.
Tillverkad av rökgrovt svakt fäskt italiensk griskött: sötfläsk och magert kött, som blandas med salt och kryddor
slösa peppar och chili. Saliccia är utvald och naturligt färdig att grilla.
Servering: Passar utmärkt som förätt på crostini, i salsor eller tillagad som huvudrätt.
Vikt ca 400 g

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

molino italianische wachter seit 1899
Manufakturgtan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 212777 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

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

