

# Italienska smaker sedan 1999



SALAME VENTRICINA PICCANTE (CHILI) LEVONI CA 3KG

SKU: 3057



Med den speciella peperoncinon och kött från bog och skinka får man fram denna heta salami.  
ca 3 kg

**Priset avser per kg**

## PRODUKT BESKRIVNING

**Typ av Salami:** Grovmalen - lufttorkat kött, peppar, paprika, peperoncino och fänkålsfrön.

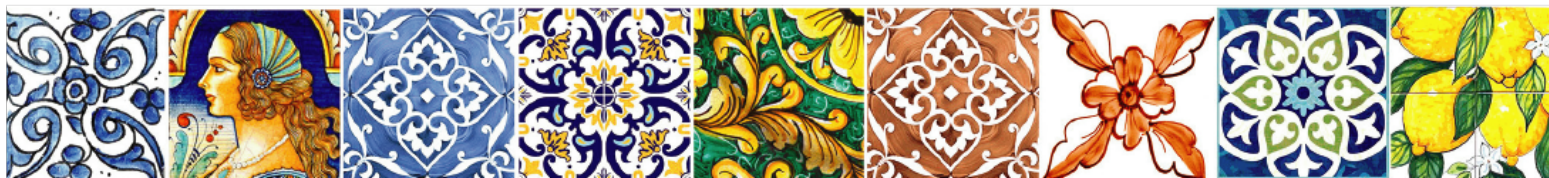
**Karaktär:** Med den speciella peperoncinon och kött från bog och skinka får man fram denna heta salami.

**Servering:** Finskuren på ett färskt hembakat bröd. Servera med en iskall ljus Lager!

**Vikt:** ca 3 kg



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: griskött\* 94%, havssalt, **mjolkprotein**, naturliga aromämnen, druvsocker, socker, kryddor, fänkålsfrö 0,15%, antioxidationsmedel: E301, konserveringsmedel: E252, E250.

\*Ursprungsland: Italien.

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1365 kJ / 329 kcal
Fett	25,0 g
- varav mättade fettsyror	10,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	26,0 g
Salt	4,2 g

## Salame Venticina Piccante

Venticina är en delikatess från Abruzzoregionen i centrala Italien. Salamin är grovmalen och får hänga svalt och mörkt i flera månader för att de typiska aromerna ska få mogna fram. - Väldefinierad arom av lufttorkat kött, peppar, paprika och peperoncino, med fräscha toner av fänkålsfrön. En fängslande generös kryddning och stark mustighet balanserad av fänkål i slutet. Prova att skära upp några skivor, lägg de på en tallrik och låt de uppnå rumstemperatur innan du smakar och upptäck doften och smaken av den fantastiska Salamin - Venticina Piccante!

Italienska smaker sedan 1999



### Salame Venticina Piccante

**LEVONI**

Salame Venticina Piccante

Venticina är en delikatess från Abruzzoregionen i centrala Italien. Salamin är grovmalen och får hänga svalt och mörkt i flera månader för att de typiska aromerna ska få mogna fram. Väldefinierad arom av lufttorkat kött, peppar, paprika och peperoncino, med fräscha toner av fänkålsfrön. En fängslande generös kryddning och stark mustighet balanserad av fänkål i slutet.

Prova att skära upp några skivor, lägg dem på ett hembakat bröd! Servera med en iskall ljus Lager!



**Salame Venticina Piccante**

ARTIKELNR. 2027

Volym: ca 3 kg

Typ av Salami: Grovmalen - lufttorkat kött, peppar, paprika, peperoncino och fänkålsfrön.

Karakter: Med den speciella peperoncino och kött från fäg och skinka från mass från denna heta salami.

Servering: Färdigköpt på ett färdigt hembakat bröd. Servera med en iskall ljus Lager!

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
INNEHÅLL	ENERGI
Fett	25,0 g
Varav mättade fettsyror	10,0 g
Kolhydrater	0,0 g
Varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	26,0 g
Salt	4,2 g

Ingredienser: griskött\* 94%, havssalt, **mjolkprotein**, naturliga aromämnen, druvsocker, socker, kryddor, fänkålsfrön 0,15%, antioxidationsmedel: E301, konserveringsmedel: E252, E250. \*Ursprungsland: Italien.

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

