

20 years of Italian Food Experience



Salame Napoli - *Salumificio Sorrentino*

konst & passion & kärlek till charkuterier

Sorrentino grundades 1982 av Marino Sorrentino, charkuterist med stor kärlek till hantverket.

All'antica visdomen - att bara välja det bästa köttet och personligen följa, med otrolig passion, alla stadier av bearbetning, i hela produktionskedjan - från slakt - 1000 grisar per vecka - till smaksättning. Med datoriserad kontroll av kryddningen och absolut respekt för miljön. Kvaliteten på råvaran säkerställs genom det noga urvalet av gårdar.

De anrika Norcina-recepten som gått i arv från fäderna till sina barn, kombinerar tradition och teknik som tillsammans resulterar i företagets uppdrag: att producera högkvalitativ salami.

Hos Salumificio Sorrentino - arbetar människa och teknik tillsammans - för att ge dig glädjen av att njuta av en god bit salami!



Salame Napoli

ARTIKELNR: 1656

Storlek/Volym: ca 2 kg

Typ: Traditionell lättrokt och lufttorkad salami.

Karaktär: Söt och karaktäristisk smak, lätt rokt.

Servering: Passar utmärkt till charkbricken.

Ingredienser: fläskkött, salt, mjölkprotein, skummjölkspulver, laktos, dextros, socker, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E300, E301, konserveringsmedel: E252, E250. Hölje ej ätbart. Förvaras: +4° - +8°. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1560 kJ/376 kcal
Fett	29,5 g
- varav mättade fettsyror	9,9 g
Kolhydrater	1,0 g
- varav sockerarter	0,1 g
Fibrer	0,0 g
Protein	26,5 g
Salt	4,3 g