

20 years of Italian Food Experience



Salame Vecchia Osteria - Levoni

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!



Salame Vecchia Osteria

ARTIKELNR: 3017

Volym: ca 1 kg

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!

NÄRINGS DEKLARATION 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

Ingredienser: griskött, havssalt, dextros, kryddor, konserveringsmedel: E252.
Förvaras: i kyl + 4° / + 8° C. Bäst före: se förpackning

ilmolino

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