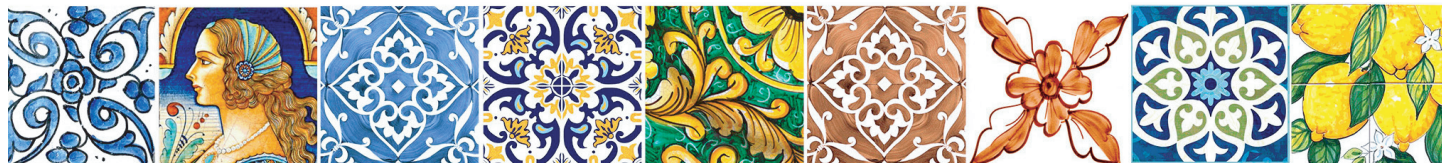


Italienska smaker sedan 1999



Salame Venticina Piccante



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: 3057

Volym: ca 3 kg

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

Karaktär: Med den speciella peperoncino 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!

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1376 kJ/329 kcal
Fett	25,0 g
- varav mättade fettsyror	10,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	26,0 g
Salt	4,2 g

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

Förvaras: i kyl + 4° / + 8° C. Bäst före: se förpackning

molino

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