

20 years of Italian Food Experience



Salsiccia Napoli Forte - Levoni

Salsiccia Napoli Forte

Tillverkad enligt syditalienska traditioner, lättrökt med peperoncino.

Salami av Campania ursprung men nu känd och konsumerad i hela Italien, unik med peperoncino i kombination med en lätt rökning och för den karakteristiska hästskoformen. Handgjord look med en vacker mörk röd färg. Skivan har en vacker ljusröd färg och en ihållande doft. När du smakar sticker köttets söta kontrast och den kryddiga chilipeppar ut, balanserad av paprikan. Smaken är komplex med toner av kryddat kött, en bukett kryddor med en rökig ton.

Skär skivorna med en kniv på 2-3 mm, diagonalt för att få en fin oval skiva. Ordna på en skärbräda till din antipasto eller gör en supersmarrig macka med surdegsbröd, mozzarella, oliver och salsiccia.



Salsiccia Napoli Forte

ARTIKELNR: 3060

Volym: ca 400 g

Typ av Salami: Tillverkad enligt syditalienska traditioner.

Karaktär: Lättrökt med peperoncino.

Servering: 2-3 cm tjocka skivor på ett gott ljust surdegsbröd till ett glas rött vin.

Ingredienser: griskött 95%, salt, **mjolkprotein**, dextros, chilipeppar, socker, kryddor, naturliga aromämnen, antioxidationsmedel: E301, konserveringsmedel: E252, E250. Innehåller **mjolkproteiner**.

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

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1583 kJ/381 kcal
Fett	29,0 g
- varav mättade fettsyror	12,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	30,0 g
Salt	4,6 g

ilmolino

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