

# 20 years of Italian Food Experience



## Salame Sopressa Veneta con aglio Italiano - Levoni

### Salame Sopressa Veneta con aglio Italiano

I den nordöstra regionen Veneto i Italien, hittar vi drottningen av salami som produceras med djup respekt för tradition och kultur. Salamin består av speciellt utvalda delar från grisen som smaksätts med peppar, vitlök och salt innan den får lufttorka och utveckla sina goda söta smaker.

Harmoniskt doftande med vitlök och välbalanserade kryddor. Varje arom är tydligt definierad, från vitlökenes förföriska doft och köttets kryddor till den behagligt skarpa svartpepparn som knaprar vid varje tugga.

Vill du uppleva en traditionell italiensk rätt så ska du servera skivor av Salami Sopressa Veneta med grillat surdegsbröd, pinjenötter, russin och balsamico. Njut till ett glas amaronevin.



#### Salame Sopressa Veneta con aglio Italiano

ARTIKELNR: 3063

**Volym:** ca 3 kg

**Typ av Salami:** Tillverkad enligt nordöstra regionen Veneto's traditioner.

**Karaktär:** Lufttorkad, finmalen salami kryddad med peppar och vitlök..

**Servering:** skivor på ett grillat surdegsbröd, pinjenötter, russin och balsamico till ett glas amaronevin.

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1293 kJ/311 kcal
Fett	23,0 g
- varav mättade fettsyror	9,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	26,0 g
Salt	4,0 g

Ingredienser: griskött 96%, havssalt, druvsocker, socker, vitlök 0,2%, kryddor. Antioxidationsmedel: natriumkarbonat.

Konservingsmedel: kaliumnitrat, natriumnitrat. Kan innehålla spår av **mjölkprotein**.

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