

# 20 years of Italian Food Experience



## Salame Finocchiona - Levoni

### Salame Finocchiona

Finocchiona, eller fänkållsalami på svenska, är en klassisk salami som produceras exklusivt i Toscana enligt ett strikt regelverk som ser till att ursprungsmakerna bevaras. Salamin har lite mera fetthalt i sig och man känner enkelt igen den på dess intensiva och trevliga doft av fänkålsfrön och blommor.

En klassisk salami, rund i smaken med välbalanserad sälta som kröns av hela fänkålsfrön som skänker den sin unika smak.

Salamin är en klassiker hos lokalbefolkningen i Toscana och man serverar den allra helst i tjocka skivor på ett gott ljust surdegsbröd till ett glas rött naturvin.



### Salame Finocchiona

ARTIKELNR: 3087

**Volym:** ca 3 kg

**Typ av Salami:** En specialitet från Toscana, med fänkålsfrön.

**Karaktär:** En klassisk salami, rund i smaken med välbalanserad sälta som kröns av hela fänkålsfrön.

**Servering:** tjocka skivor på ett ljust surdegsbröd tillsammans med ett glas rött naturvin.

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1510 kJ/362 kcal
Fett	30,0 g
- varav mättade fettsyror	12,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	23,0 g
Salt	3,7 g

Ingredienser: griskött 96%, havssalt, fänkålsfrö 0,38%, druvsocker, socker, Garda Merlot DOP vin, kryddor.

Antioxidationsmedel: natriumaskorbat. Konserveringsmedel: kaliumnitrat, natriumnitrat.

Kan innehålla spår av: **mjölkprotein**. Hölje ej ätbart. Förvaras: i kyl +4° / +8° C. Bäst före: se förpackning

**ilmolino**

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