

20 years of Italian Food Experience



Salame al Tartufo - Franchi Salumi



Salame al Tartufo - Toskansk Tryffelsalami

Toskansk Tryffelsalami tillverkad enligt italienska traditioner. Tryffelsalami av 100% italiensk köttråvara och tryffelolja med svart sommartryffel.

Vill du uppleva en traditionell italiensk rätt ska du servera skivor av Salame al Tartufo tillsammans med ett glas Amaronevin. Till det - grissini eller en skiva gott surdegsbröd.

En annan intressant kombination - skiva 6-8 skivor tryffelsalami mycket tunt, stek 3 ägg och täck dem med salamin under de sista 3 minuterna av tillagningen.



Salame al Tartufo

ARTIKELNR: 3065

Typ: Handknuten, Toskansk tryffelsalami.

Karaktär: Påtaglig tryffeldoft och smak.

Servering: Njut några skivor tryffelsalami med ett gott Amaronevin och några grissini.

Volym: ca 300 g

Ingredienser: griskött 95%, tryffelolja (Tuber Aestivum 0,2%), salt, peppar, naturliga aromämnen, olivolja, socker, dextros, antioxidationsmedel: E300, E301, konserveringsmedel: E250, E252. Hölje ej ätbart. Förvaras: i kyl 0° / +4° C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1525 kJ/367 kcal
Fett	27,59 g
- varav mättade fettsyror	10,04 g
Kolhydrater	<0,10 g
- varav sockerarter	<0,10 g
Protein	29,68 g
Salt	5,14 g

ilmolino

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