

20 years of Italian Food Experience



Spianata Piccante - *Salumificio Sorrentino*

konst & passion & kärlek till charkuterier

Sorrentino grundades 1982 av Marino Sorrentino, charkuterist med stor kärlek till hantverket.

All'antica visdomen - att bara välja det bästa köttet och personligen följa, med otrolig passion, alla stadier av bearbetning, i hela produktionskedjan - från slakt - 1000 grisar per vecka - till smaksättning. Med datoriserad kontroll av kryddningen och absolut respekt för miljön. Kvaliteten på råvaran säkerställs genom det noga urvalet av gårdar.

De anrika Norcina-recepten som gått i arv från fäderna till sina barn, kombinerar tradition och teknik som tillsammans resulterar i företagets uppdrag: att producera högkvalitativ salami.

Hos Salumificio Sorrentino - arbetar människa och teknik tillsammans - för att ge dig glädjen av att njuta av en god bit salami!



Spianata al Tartufo

ARTIKELNR: 8354

Storlek/Volym: VAC ca 2,5 kg

Typ: Platt, stark Salami med tryffel.

Karaktär: Med den speciella peperoncino och mager kött får man fram denna heta, platta salami.

Servering: Passar utmärkt till charkbricken.

Ingredienser: fläskkött, svart sommartryffel 3%, salt, mjölkprotein, skummjölkpulver, laktos, dextros, socker, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E300, E301, konserveringsmedel: E252, E250. Förvaras: +4° - +8°. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1323 kJ/318 kcal
Fett	21,1 g
- varav mättade fettsyror	7,7 g
Kolhydrater	2,4 g
- varav sockerarter	1,7 g
Fibrer	0,0 g
Protein	29,5 g
Salt	4,3 g

ilmolino

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