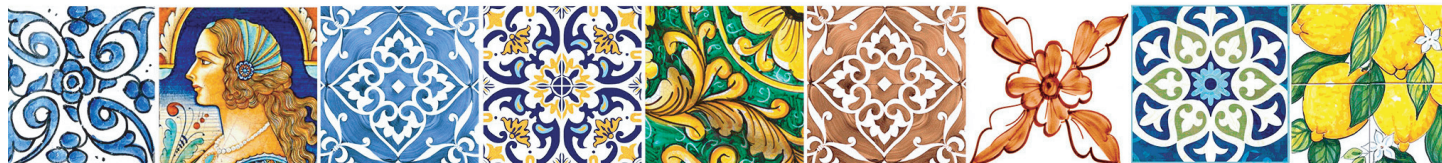


Italienska smaker sedan 1999



Salame Finocchiona



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!



Salame Finocchiona

ARTIKELNR: 13841

Salami med vild Fänkål

Klassisk Fänkålssalami från Italien som är tillverkad enligt italiensk hantverkstradition.

Typ: Salami kryddad med vild fänkål

Karaktär: Fräsch salami med tydligt inslag av fänkål

Servering: Passar utmärkt till charkbrickan

Storlek/Volym: ca 3 kg

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G	
Energi	1560 kJ / 376 kcal
Fett	29,5 g
- varav mättade fettsyror	9,9 g
Kolhydrater	1,0 g
- varav sockerarter	0,1 g
Protein	26,5 g
Salt	4,3 g

Ingredienser: fläskkött*, salt, mjölkprotein, skummjölkspulver, laktos, vild fänkål 0,4%, dextros, socker, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E300, E301, konserveringsmedel: E252, E250.
*Ursprungsland: Italien. Hölje ej ätbart. Förvaras: +4°C - +8°C. Bäst före: se förpackning.

molino

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