

# SALUMIFICIO ARTIGIANALE SILVANO MORI

## Salumificio artigianale Silvano Mori utmärkelser:

- Italy Food Awards 2025 – Vincitore – Categoria Salumifici
- Tuscany Food Awards 2024 – Vincitore – Categoria Salumifici
- Tuscany Food Awards 2024 – Premio – Menzione speciale Valorizzazione del territorio
- X Concorso Nazionale “La REGINA della TESTA” 2024 – Menzione speciale
- Italy Food Awards 2024 – Vincitore – Categoria Salumifici
- Italy Food Awards 2024 – Premio alla carriera – Categoria Salumifici
- Tuscany Food Awards 2023 – Vincitore – Categoria Salumi
- Italy Food Awards 2023 – Menzione speciale – Categoria Salumi
- Tuscany Food Awards 2022 – Vincitore – Categoria Salumi
- Tuscany Food Awards 2021 – Vincitore – Categoria Salumi



## Färsk Salsiccia med chilipeppar

ARTIKELNR: 13883

**Typ:** Färsk salsiccia med chilipeppar. Tillagas innan konsumtion.

Tillverkad av noggrant utvalt italienskt griskött: sidfläsk och magert kött, som blandas med salt och kryddor såsom peppar och chili. Salsiccian stoppas i ett naturligt fjälster av gris.

**Servering:** Passar utmärkt som förrätt på crostini, i såser eller tillagad som huvudrätt.

**Vikt:** ca 400 g

Ingredienser: Griskött\*, grisfett\*, salt, chilipeppar, svartpeppar, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E301, E300, konserveringsmedel: E250. \*Ursprungsland: Italien. Tillverkad i en fabrik som hanterar: **Nötter**.

| NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g |                    |
|------------------------------|--------------------|
| Energi                       | 1504 kJ / 364 kcal |
| Fett                         | 34,0 g             |
| - varav mättade fettsyror    | 12,0 g             |
| Kolhydrater                  | 0,2 g              |
| - varav sockerarter          | 0,1 g              |
| Protein                      | 14,0 g             |
| Salt                         | 1,5 g              |

**molino** Italienska smaker sedan 1999

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