

Italienska smaker sedan 1999



ANTICA MACELLERIA FALORNI



Smaka på Chianti – en bit av det goda livet - För oss är mat en konst – och en allvarlig fråga

"Vår mission är att föra in smaken av det goda livet i varje hem – att dela glädjen av äkta italiensk mat och det kulturella arvet från Chianti."

Med vår filosofi **"Mangia meno, mangia meglio"** - **"Ät mindre, ät bättre"** - vill vi inspirera till en hälsosammare livsstil där kvalitet alltid går före kvantitet.

Il Rigatino

Toskansk, sparsamt kryddad Pancetta. Namnet kommer från det karakteristiska utseendet, med de tunna ränderna

Rå och tunt skuren är den en riktig delikatess, men den passar också utmärkt som "bacon", grillad tills den blir knaprig.



Riconosciuti da UNIONCAMERE come
**UNA DELLE 150 IMPRESE
CHE HANNO FATTO
LA STORIA D'ITALIA**
Recognized by Unioncamere as one of the 150
companies that have made the history of Italy



Pancetta Stagionata il rigatoni

ARTIKELNR: 14069

Typ: Toskansk, sparsamt kryddad Pancetta. Namnet kommer från det karakteristiska utseendet, med de tunna ränderna.

Karaktär: Klassiskt "naturligt" bacon. Smakrik - sparsamt kryddad - en sann delikatess.

Serivering: Rå och tunt skuren är den en riktig delikatess, men den passar också utmärkt som "bacon", grillad tills den blir knaprig.

Vikt: 1 kg VAC

Ingredienser: Fläskkött*, salt, peppar, vitlök, kryddmix. Konserveringsmedel: E252. *Ursprungsland: Italien. Förvaras: Svalt och torrt.
Förvaras: Svalt och torrt.. Bäst före: se förpackning

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	2287 kJ / 554 kcal
Fett	55,30 g
- varav mättade fettsyror	22,98 g
Kolhydrater	0,56 g
- varav sockerarter	<0,10 g
Protein	13,66 g
Salt	2,23 g

molino

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