

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.

Lo Scelto di pancetta delle Ripe Montoje

För älskare av lantliga smaker: ett utvalt stycke långlagrad pancetta, kryddad med örter och kryddor enligt traditionerna från det gamla feudala området Ripe Montoje. Den är mycket mjuk, med stora inslag av magert kött.

Doftande och full av smak är det en verklig delikatess som bäst avnjuts rå och tunt skivad.



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 Scelta Ripe Montoje

ARTIKELNR: 14075

Typ: Toskansk, långlagrad Pancetta.

Karaktär: Långlagrad Pancetta, med kryddor och aromatiska örter. Mjuk, med stora inslag av magert kött.

Serivering: Doftande och full av smak är det en verklig delikatess som bäst avnjuts rå och tunt skivad på ett knäckebröd.

Vikt: ca 1 kg

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

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

molino

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