

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 Salame al Tartufo

För älskare av tryffel och avgjort raffinerade smaker! Skivad tunt och för tillfället släpper den all sin aromatiska rikedom.

Njut av några tunna skivor Salamino Tartufo med ett gott rött vin.



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



Salamino Tartufi

ARTIKELNR: 14081

Typ: Toskansk Tryffel Salami / sommartryffel - Tuber aestivum.

Karaktär: För älskare av tryffel - en delikatess.

Malning: Medium.

Servering: Njut av några tunna skivor Salamino Tartufo med ett gott rött vin.

Vikt: 370 g x 5

Ingredienser: Fläskkött*, salt, sommar tryffel 0,65% (Tuber aestivum), dextros, peppar, tryffeljuice, vitlök, aromer. Antioxidationsmedel: E300.

Konservningsmedel: E252-E250. *Ursprungsland: Italien. 147 g fläskkött har använts för framställning av 100 g salami.

Förvaras: Svalt och torrt. Bäst före: se förpackning

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1770 kJ / 426 kcal
Fett	33,80 g
- varav mättade fettsyror	13,34 g
Kolhydrater	1,78 g
- varav sockerarter	<0,10 g
Protein	28,70 g
Salt	4,15 g

molino

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