

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 con Cinghiale

En salami med en unik smak, av månghundraårig toskansk tradition, som vi tillverkar än idag med samma gamla metoder.

Perfekt för ett gott mellanmål, i en smörgås fylld med ett tunt lager smör.



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



Salamino Cinghiale

ARTIKELNR: 14066

Typ: Toskansk vildsvinssalami.

Karaktär: "vild" doft och smak.

Malning: Medium

Servering: Njut några skivor vildsvinssalami med ett gott Amaronevin och några grissini. Perfekt för ett gott mellanmål, i en smörgås fylld med ett tunt lager smör.

Vikt: 190 g x 5

Ingredienser: Fläskkött*, vildsvinsskött*, salt, peppar, fänkålsfrön, vitlök, dextros, antioxidationsmedel: E300, konserveringsmedel: E250, E252.

*Ursprungsland: Italien. 132 g fläskkött och 15 g vildsvinsskött har använts för framställning av 100 g salami.

Förvaras: Svalt och torrt. Bäst före: se förpackning

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1500 kJ / 362 kcal
Fett	29,5 g
- varav mättade fettsyror	11,8 g
Kolhydrater	1,1 g
- varav sockerarter	<0,10 g
Protein	23,1 g
Salt	5,14 g

molino

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