

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 Grevigiano

En skiva leder till nästa när man smakar denna salami med en kraftfull smak och intensiv karaktär, typisk för en Greve i Chianti.

Perfekt för läckra mellanmål, tillsammans med milda oliver och bruschetta.



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 Grevigiano

ARTIKELNR: 14102

Typ: Toskansk "Greve" salami.

Karaktär: Stark och intensiv smak - typisk för en Greve i Chianti.

Malning: Grov

Serivering: Njut några skivor Salamino Grevigiano med ett gott Amaronevin, goda oliver och några grissi eller bruschetta.

Vikt: 400 g x 5

Ingredienser: Fläskkött*, salt, dextros, peppar, vitlök. Antioxidationsmedel: E300. Konserveringsmedel: 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	1700 kJ / 411 kcal
Fett	31,7 g
- varav mättade fettsyror	12,8 g
Kolhydrater	0,4 g
- varav sockerarter	<0,1 g
Protein	30,9 g
Salt	5,83 g

molino

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