

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 "Vino Chianti DOCG"

Mötet mellan toskansk salami med "Chianti DOCG-vin" är den perfekta föreningen mellan de mest representativa smakerna i vårt land. Tillsatsen av vin till blandningen mjukar upp smaken och gör den till en riktig delikatess.

Att avnjutas, självklart, med ett gott glas rött vin!



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



Salame Vino Chianti DOCG Affetati / Skivad

ARTIKELNR: 14105

Typ: Skivad, Toskansk salami med Chianti DOCG-vin.

Karaktär: Mjuk och behaglig - en delikatess.

Malning: Grov

Serivering: Njut några skivor il Salame Vino Chianti DOCG med ett gott, glas rött vin och några grissini.

Vikt: 100 g VAC

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

Ingredienser: Fläskkött*, Salt, Vin "Vino Chianti DOCG" (0,83%), 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

molino

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