

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.

Finocchiona IGP

De omisskännliga dofterna från det toskanska landskapet, aromen av fänkålsfrön, den sammetslena smaken och avsaknaden av den ofta förekommande syrliga tonen hos denna charkuteriprodukt gör Finocchiona IGP unik.

En italiensk delikatess som utmärktes som en av **"I Salumi d'Italia"** år 2019 och 2023.



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 Finocchiona IGP

ARTIKELNR: 14125

Typ: Toskansk fänkåls salami.

Karaktär: Påtaglig fänkålsdoft och smak.

Malning: Medium

Servering: Njut några skivor fänkålssalami med ett gott Amaronevin och några grissini. Eller som traditionen föreskriver - prova det med färska fikon.

Volym: 400 g x 5

Ingredienser: Fläskkött*, Salt, Dextros, Fänkålsfrön (0,33%), Pepparkorn, Malen peppar, Vitlök. Antioxidationsmedel: E300. Konserveringsmedel: E250, E252. *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	1800 kJ / 433 kcal
Fett	34,6 g
- varav mättade fettsyror	14,1 g
Kolhydrater	0,4 g
- varav sockerarter	<0,10 g
Protein	30,0 g
Salt	5,16 g

molino

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