

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.

Salame Cinghiale - Toscana

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

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.

MACELLERIA FALORNI
Cena in Chianti 1896



Salame Cinghiale Falorni
UNA DELLE 150 IMPRESE
CHE HANNO FATTO
LA STORIA D'ITALIA
Recognized by Unesco as one of the 150
companies that have made the history of Italy



Toskansk Vildsvins salami

ARTIKELNR: 14308

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: 2,2 kg

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

132 g fläskkött och 15 g vildsvinskött har använts för framställning av 100 g salami. Förvaras: Svalt och torrt.

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	<0,1 g
Protein	23,1 g
Salt	5,14 g

molino Italienska smaker sedan 1999

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