

ANTICA MACELLERIA FALORNI

Smaka på Chianti – en bit av det goda livet - För oss är mat en konst – och en allvarlig fråga

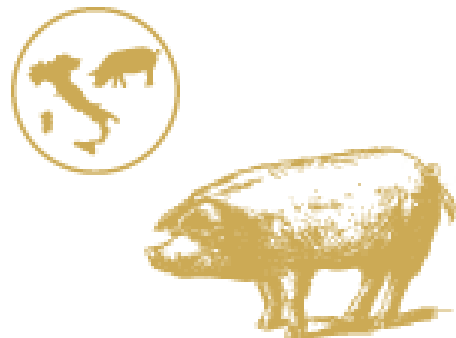
"Vår mission är att föra in smaken av det goda livet i varje hem – att dela glädjen av äkta italiensk mat och det kulturella arvet från Chianti."

Med vår filosofi **"Mangia meno, mangia meglio" - "Ät mindre, ät bättre"** - vill vi inspirera till en hälsosammare livsstil där kvalitet alltid går före kvantitet.

Capocollo TOSCANO - skivad

Toskanskt, lufttorkat griskött. Toskansk variant av Coppa.

Njut några skivor i en panino med ruccola och lagrad ost för ett riktigt gourmet-snack.



Capocollo TOSCANO - skivad

ARTIKELNR: 14309

Typ: Toskanskt, lufttorkat griskött. Toskansk variant av Coppa.

Karaktär: Capocollo mognar i speciella, välventilerade rum, vilket ger den den exceptionellt djupa röda färgen och den behagliga, komplexa aromen och smaken som kännetecknar den. Lagrad 5-6 veckor.

Servering: Njut några skivor i en panino med ruccola och lagrad ost för ett riktigt gourmet-snack.

Vikt: 100g VAC

Ingredienser: Fläskkött*, salt, dextros, kryddor, aromer, konserveringsmedel: E252-E250, antioxidationsmedel: E301.

*Ursprungsland: Italien.

Förvaras: Svalt och torrt. Bäst före: se förpackning.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1214 kJ / 290 kcal
Fett	20,0 g
- varav mättade fettsyror	8,0 g
Kolhydrater	0,2 g
- varav sockerarter	0,2 g
Protein	26,3 g
Salt	4,16 g

molino Italienska smaker sedan 1999

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