

SALUMIFICIO ARTIGIANALE SILVANO MORI

Salumificio artigianale Silvano Mori utmärkelser:

- Italy Food Awards 2025 – Vincitore – Categoria Salumifici
- Tuscany Food Awards 2024 – Vincitore – Categoria Salumifici
- Tuscany Food Awards 2024 – Premio – Menzione speciale Valorizzazione del territorio
- X Concorso Nazionale “La REGINA della TESTA” 2024 – Menzione speciale
- Italy Food Awards 2024 – Vincitore – Categoria Salumifici
- Italy Food Awards 2024 – Premio alla carriera – Categoria Salumifici
- Tuscany Food Awards 2023 – Vincitore – Categoria Salumi
- Italy Food Awards 2023 – Menzione speciale – Categoria Salumi
- Tuscany Food Awards 2022 – Vincitore – Categoria Salumi
- Tuscany Food Awards 2021 – Vincitore – Categoria Salumi



Salame Naturello Maremma

ARTIKELNR: 13530

Typ: Maremma Salami — Vår Maremma-salami produceras av utvalt griskött blandat med cirka 10% bacon. Salamin kryddas och mognar i Toscanas kullar och skogar.

Karaktär: Skivorna har en klar röd färg med inslag av fett. Den har en söt doft, både intensiv och aromatisk, som är typisk för hemlagad salami.

Servering: Njut några skivor Maremma Salami med ett gott Amaronevin, grönsaker och en god ost.

Vikt: ca 300 g

Ingredienser: Griskött*, grisfett*, salt, dextros, kryddor, naturliga aromer. *Ursprungsland: Italien.
Tillverkad i en fabrik som hanterar: **Nötter.**

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1508 kJ / 362 kcal
Fett	26,0 g
- varav mättade fettsyror	9,1 g
Kolhydrater	1,5 g
- varav sockerarter	1,0 g
Protein	30,0 g
Salt	5,0 g

molino Italienska smaker sedan 1999

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