

Italienska smaker sedan 1999



SALAME FINOCCHIONA SORRENTINO 3 KG

SKU: 13841



Fänkåls salami med vildvuxen fänkål
ca 3 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Klassisk Fänkålssalami ifrån Italien som är tillverkad enligt italiensk hantverkstradition.
Passar utmärkt på en bit bröd med olivolja eller charkbrickan.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: fläskkött*, salt, **mjolkprotein**, **skummjolkspulver**, **laktos**, vild fänkål 0,4%, dextros, socker, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E300, E301, konserveringsmedel: E252, E250. *Ursprungsland: Italien. Hölje ej ätbart.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1560 kJ / 376 kcal
Fett	29,5 g
varav mättade fettsyror	9,9 g
Kolhydrater	1,0 g
- varav sockerarter	0,1 g
Protein	26,5 g
Salt	4,3 g

konst & passion & kärlek till charkuterier

Sorrentino grundades 1982 av Marino Sorrentino, charkuterist med stor kärlek till hantverket. All’antica visdomen – att bara välja det bästa köttet och personligen följa, med otrolig passion, alla stadier av bearbetning, i hela produktionskedjan – från slakt – 1000 grisar per vecka – till smaksättning. Med datoriserad kontroll av kryddningen och absolut respekt för miljön. Kvaliteten på råvaran säkerställs genom det noga urvalet av gårdar.

De anrika Norcina-recepten som gått i arv från fäderna till sina barn, kombinerar tradition och teknik som tillsammans resulterar i företagets uppdrag: att producera högkvalitativ salami.

Hos Salumificio Sorrentino - arbetar människa och teknik tillsammans - för att ge dig glädjen av att njuta av en god bit salami!

Italienska smaker sedan 1999

Salame Finocchiona

konst & passion & kärlek till charkuterier

Sorrentino grundades 1982 av Marino Sorrentino, charkuterist med stor kärlek till hantverket. All’antica visdomen – att bara välja det bästa köttet och personligen följa, med otrolig passion, alla stadier av bearbetning, i hela produktionskedjan – från slakt – 1000 grisar per vecka – till smaksättning. Med datoriserad kontroll av kryddningen och absolut respekt för miljön. Kvaliteten på råvaran säkerställs genom det noga urvalet av gårdar.

De anrika Norcina-recepten som gått i arv från fäderna till sina barn, kombinerar tradition och teknik som tillsammans resulterar i företagets uppdrag: att producera högkvalitativ salami.

Hos Salumificio Sorrentino - arbetar människa och teknik tillsammans - för att ge dig glädjen av att njuta av en god bit salami!

Salame Finocchiona

germesalt, salt

Salami med vild Fänkål

Italiens Finocchiona är en salami som är tillagad enligt italiensk hantverkstradition.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Fett	29,5 g
varav mättade fettsyror	9,9 g
Kolhydrater	1,0 g
varav sockerarter	0,1 g
Protein	26,5 g
Salt	4,3 g

Ingredienser: fläskkött*, salt, **mjolkprotein**, **skummjolkspulver**, **laktos**, vild fänkål 0,4%, dextros, socker, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E300, E301, konserveringsmedel: E252, E250.

*Ursprungsland: Italien. Hölje ej ätbart. Förvara: +4°C, 800 timmar, i kylpackning.

molino

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

