

Italienska smaker sedan 1999



SALAME NAPOLI SORRENTINO 2KG

SKU: 1656



Salame Napoli Sorrentino
ca 2 kg
Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Traditionell lättrokt och lufttorkad salami. Smakrik och aromatisk.
Salami Napoli har en långsträckt cylindrisk form, med en söt och karakteristisk smak, lättrokt.
ca 2 kg



Ingredienser: fläskkött, salt, **mjolkprotein**, **skummjolkspulver**, **laktos**, dextros, socker, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E300, E301, konserveringsmedel: E252, E250. 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
Fibrer	0,0 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!

30 years of Italian Food Experience



Salame Napoli - Salumificio Sorrentino

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 Napoli
ARTICOLO: 2251
Storlek/Volym: ca 2 kg
Typ: Traditionell italiensk och lufttorkad salami.
Karaktär: Söt och karaktäristisk smak, lätt rökt.
Servering: Passar utmärkt till charkbrickan.

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
Fibrer	0,0 g
Protein	26,5 g
Salt	4,3 g

molino
Manufakturvägen 23 • 417 07 Göteborg • Tel. +46 (0) 31 21 27 77 • info@ilmolino.se • ilmolino.se