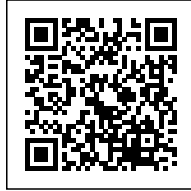


Italienska smaker sedan 1999



SALAME VENTRICINA PICCANTINO SORRENTINO 3KG

SKU: 1657



Salame Ventricina Sorrentino

ca 3 kg

Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Med den speciella peperoncinon och kött från bog och skinka får man fram denna heta salami. Salami med chilipeppar. Typisk kryddig salami. Mellanmalen och fylld i ett hölje på 105 gauge ca 3 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	1444 kJ / 348 kcal
Fett	26,7 g
- varav mättade fettsyror	9,6 g
Kolhydrater	2,1 g
- varav sockerarter	1,8 g
Fibrer	0,0 g
Protein	24,7 g
Salt	3,3 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 Ventricina Piccantina - 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 Ventricina Piccantina

ARTIKELNR. 3057

Storlek/Volym: ca 3 kg

Typ: Mellanslen het salami.

Karaktär: Med den speciella peperoncino och kött fylln högt och släta för man från denna heta salami.

Serving: Passar utmärkt till charkbrickan.

Regenererat: Fläskkött, salt, mjölkprotein, skummjölkspulver, laktos, socker, naturliga aromer, antioxidationsmedel E 300, E 301, konserveringsmedel E 252, E 250. Hölje ej ätbart. Förvara: +4° - +8° i kylskåp, utsläppning.

molino

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