

Italienska smaker sedan 1999



SPIANATA AL TARTUFO CA 1KG

SKU: 8354



Lättrökt, lufttorkad salami med tryffel.

VAC ca 1kg

PRODUKT BESKRIVNING

Platt, stark Salami med Tryffel.

Typisk Spianata fylld i naturligt hölje, en högklassig produkt, gjord med mediummalning av utvalt magert kött.

Söt smak, smaksatt med skivor av sommartryffel (*Tuber aestivum*).

ca 1 kg



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: fläskkött*, svart sommartryffel 3%, salt, **mjolkprotein, skummjolkpulver, laktos**, dextros, socker, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E300, E301, konserveringsmedel: E252, E250. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1323 kJ / 318 kcal
Fett	21,1 g
- varav mättade fettsyror	7,7 g
Kolhydrater	2,4 g
- varav sockerarter	1,7 g
Fibrer	0,0 g
Protein	29,5 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



Spianata al Tartufo - 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!



Spianata al Tartufo
ARTICOLI: 8224
Storlek: Höjdm. VAC ca 2,5 kg
Typ: Platt, stark salami med tryffel.
Karakter: Med dess speciella papervermion och magigt kött får man fram denna hela, platta salami.
Servering: Passar utmärkt till charbricken.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1323 kJ / 318 kcal
Fett	21,1 g
- varav mättade fettsyror	7,7 g
Kolhydrater	2,4 g
- varav sockerarter	1,7 g
Fibrer	0,0 g
Protein	29,5 g
Salt	4,3 g

Ingredienser: fläskkött*, svart sommartryffel 3%, salt, mjolkprotein, skummjolkpulver, laktos, dextros, socker, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E300, E301, konserveringsmedel: E252, E250. *Ursprungsland: Italien. Förvaras i kyl. Bäst före se förpackning

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

