

Italienska smaker sedan 1999



SPIANATA PICCANTE SORRENTINO 3KG
SKU: 3064



Spianata Piccante Sorrentino
ca 3 kg
Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING
Platt, stark Salami.
Fylld i syntetiskt hölje med utvalt magert kött. Kryddig smak.
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



Spianata Piccante - 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 Piccante
ART. N° 3054
Storlek/hölje: ca 3 kg
Typ: Platt, stark salami. Utvalt mager kött.
Karakter: Med den speciella peperoncino och mager kött för man fram denna lätta, platta salami.
Servering: Passar utmärkt till charkbrickan.

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

Ingredienser: Fläskkött, salt, mjölkprotein, skummjölkspulver, laktos, socker, naturliga aromer, antioxidationsmedel: E 300, E 301, konserveringsmedel: E 252, E 250. Förvara i kyl - 4°C - 10°C. Bäst före utgångsdatum.

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