

# Salami Brianza D.O.P.



Salami Brianza är ursprungsskyddad och produceras i provinserna Lecco, Como och Milano i Italien. Utmärkande drag för salamin är den klassiska köttsmaken och den delikata doften som är mycket angenäm. Den har även en väldigt söt smak som är ljuvlig för gommen.



Perfekt att servera på tapasbordet eller på ett ljust bröd med lite smör.



Griskött, salt, vin, dextros, peppar, antioxidationsmedel E301, konserveringsmedel E252 E250, vitlök.

Vikt: ca. 1,4 kg | Antal/kartong: 2 st | Lagringstid: 56 dagar |  
Kötttråvara: Italien | Hållbarhet fr. packdatum: 3 månader | Område: