

Salami Extra Piccante



Denna härliga och extra starka delikatess produceras i familjens fabriker i Toscana där den långsamt lufttorkas för bästa smak. Köttet är magert och smaksatt med heta kryddor som vitlök och peppar som ger extra sting i smakerna. Salami extra piccante är typisk inom den toskanska matkulturen och avnjutes allra helst i sällskap som gillar extra kryddiga delikatesser!



Servera salamin som en aptitretare till ett glas chiantivin.



Fläskkött, salt, arom, dextros, chilipeppar, paprika, antioxidationsmedel E301, konserveringsmedel E250, E252.

Vikt: ca. 1,3 kg | Antal/kartong: 2 st | Lagringstid: 45 dagar |
Kött råvara: Italien | Hållbarhet fr. packdatum: 6 månader | Område:

-