

Salami Finocchiona I.G.P.



Finocchiona, eller fänkålssalami på svenska, är en klassisk salami som produceras exklusivt i Toscana enligt ett strikt regelverk som ser till att ursprungsmakerna bevaras. Salamin har lite mera fetthalt i sig och man känner enkelt igen den på dess intensiva och trevliga doft av fänkålsfrön och blommor.



Salamin är en klassiker hos lokalbefolkningen i Toscana och man serverar den allra helst i tjocka skivor på ett gott ljust surdegsbröd till ett glas rött naturvin.



Griskött, salt, druvsocker, frön och blommor från fänkål (0,34%), peppar, torkad vitlök, antioxidationsmedel E301, konserveringsmedel E250, E252.

Vikt: ca. 2,5 kg | Antal/kartong: 1 st | Lagringstid: 2 månader |
Kötttråvara: Italien | Hållbarhet fr. packdatum: 6 månader | Område:

-