

Salami Sopressa Veneta



I den nordöstra regionen Veneto i Italien, hittar vi drottningen av salami som produceras med djup respekt för tradition och kultur. Salamin består av speciellt utvalda delar från grisen som smaksätts med peppar, vitlök och salt innan den får lufttorka och utveckla sina goda söta smaker.



Vill du uppleva en traditionell italiensk rätt så ska du servera tunna skivor av Salami Sopressa Veneta med polenta och stekt svamp. Njut till ett glas amaronevin.



Fläskkött, salt, dextros, krossad och mald peppar, torkad vitlök, antioxidationsmedel E301, konserveringsmedel E250, E252.

Vikt: ca. 1 kg | Antal/kartong: 2 st | Lagringstid: 50 dagar |
Kötttråvara: Italien | Hållbarhet fr. packdatum: 6 månader | Område:

-