

Salami Tryffel Bontá



I vackra Toscana produceras denna härliga salami som långsamt lufttorkas enligt traditionella metoder för bästa smak. Det magra köttet smaksätts med precis rätt mängd äkta svart tryffel från Toscana för att lyfta och komplettera köttet. Balansen i alla smakerna gör salamin till en mycket god och omisskännlig delikatess.



Skiva lagom stort och njut av Toscanas lyxiga tryffelupplevelse.



Griskött, salt, kryddor, svart sommartryffel (0,6%), druvsocker, vit tryffel, peppar, antioxidationsmedel E301, konserveringsmedel E250, E252

Vikt: ca. 500 g | Antal/kartong: 4 st | Lagringstid: 40 dagar |
Kötttråvara: Italien | Hållbarhet fr. packdatum: 6 månader | Område:

-