



## Salami med fennikel 70 g

### Italiensk salami med fennikel og pepper.

Salami Firenze er en italiensk salami som kommer fra Firenzeområdet i Toscana, nord i landet. Historien forteller om en tyv som stjal en salami på en messe i nærheten av byen Prato og gjemte den på en stand med vill fennikel. Da han kom tilbake for å hente salamien oppdaget han at den hadde absorbert krydderet og fått en delikat og god smak. Om denne historien er sann vites ikke med sikkerhet, men det man vet er at salamien har fått navnet sitt etter de ville fennikelfrøene som heter finocchio på italiensk. Pølsa består hovedsakelig av svinekjøtt, salt, sukker, krydder og urter og selvsagt fennikelfrø.

<b>Produktnummer</b>	500951
<b>EPD-nummer</b>	1405869
<b>Antall i kartong</b>	10



Salami Firenze er velegnet til pålegg på alt av bagetter, ciabatta etc. I Italia brukes den til middag pakket i kålblader, sammen med polenta. Egner seg også godt på koldtbord og som snacks pølse. Prøv en salat med salami, selleri, fennikel, provlone, parmesan, olje og eddik. Denne salamien kan benyttes både varm og kald.

Pakket i beskyttende atmosfære. Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 128g.

Denne salamien kan variere i størrelse mellom ca. 10-20 cm i diameter. Smaken er mild og den anis/lakrisaktige smaken av fennikelfrøene er tydelig uten å overdøve. Konsistensen er fast og kjøttstrukturen er mellomgrov med tydelige biter av spekk og krydder.