



Salami napoli 70 g

Salami med rustikk kjøttstruktur som har sitt opphav i Napoli, syd i Italia.

Salami Napoli har sin opprinnelse fra Campagna regionen helst syd i Italia. I dag produseres det meste av denne salamien nord i landet ettersom mange napolitanske innbyggere reiste dit på jakt etter arbeid og tok med seg sin mattradisjon. Dette er en pølse med en relativ grov struktur, fettinnholdet er på 25 til 30 %.

| | |
|-------------------------|--------|
| Produktnummer | 501010 |
| EPD-nummer | 832089 |
| Antall i kartong | 10 |



Salami Napoli har mange bruksområder, prøv den som pålegg, forrett, til småretter, tapas og snacks, samt til topping av pizza.

Pakket i beskyttende atmosfære. Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 154g.

Konsistensen på Salami Napoli er myk og kjøttstrukturen er grov og rustikk. Smaken er mild med tydelig preg av krydder. Fargen er delikat mørk rødrosa.