



## Salami milano 70 g

**Saftig og mild salami med finmalt kjøttstruktur, produsert i Nord-Italia.**

Salami Napoli kommer som navnet tilsier fra områdene rundt byen med samme navn, nord i Italia. Denne salamien har en mye finere struktur enn de fleste andre italienske salamier, siden kjøtt og spekk er malt "a grana di riso" som betyr som korn av ris. Den er lagret relativt lenge, mellom 3-6 måneder avhengig av tykkelsen. Fettinnholdet ligger på mellom 25 og 30 %.

<b>Produktnummer</b>	501018
<b>EPD-nummer</b>	213017
<b>Antall i kartong</b>	10



\* 2 1 3 0 1 7 \*

Salami Milano 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 140g.

Dette er en ganske stor salami som har en rosafarget kjøttstruktur med finmalte biter av kjøtt og fett. Smaken er utpreget mild. Selv om den er lagret lenge er konsistensen bløt og saftig.