



## Negrini mortadella PGI m/pistasje 80 g

Italiensk svar på serelat med pistasjenøtter. Klassisk type.

Det familie drevne selskapet Gianni Negrini har i over 50 år produsert kvalitets produkter innenfor italiensk spekemat og kjøttvarer. De holder til i Renazzo di Cento som ligger i provinsen Ferrara i Nord Italia. Mortadella Bologna er en klassisk italiensk serelat med pistasje nøtter, fra området Bologna, derav navnet. Navnet mortadella kan spores til romertiden. Noen kilder hevder at navnet kommer fra "Mortarium" (mørtel), en redskap som ble brukt til å presse svinekjøtt. Avtrykk av en mørtel, vises i en begravelsesstein som er bevart i det arkeologiske museet i Bologna. Andre kilder anser at ordet kommer fra "Murtada" (dryppet med myrte, et typisk plante i Middelhavet).

<b>Produktnummer</b>	501610
<b>EPD-nummer</b>	5568183
<b>Antall i kartong</b>	6



Mortadella nytes som pålegg eller spises som en italiensk antipasta sammen med ferskt brød. Den kan også brukes i pasta sauser, som den klassiske tortellini bolognesi, eller som tilbehør i en salat.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Mortadellaen er laget av svært finmalt kjøtt, har en fløyelsmyk konsistens og er lett krydret i smak.