

Negroni Fiocco & salami milano 85 g

To italienske kjøttprodukter på ett fat. Fiocco er luftørket i minimum tre måneder. Salami milano er den mest populære italienske salamien.

Negroni historie går tilbake til 1907 da Peter Negroni grunnla "Company Fact Pietro Negroni and Brother" i Cremona med et oppdrag om å produsere kvalitetskjøtt i landlig tradisjon.Negroni har vært ledende på markedet for førsteklasses delikatessekjøtt i over et århundre. Selskapet produserer de fleste D.O.P- og I.G.P-produkter.

Produktnummer	500816
EPD-nummer	6097521
Antall i kartong	10

6097521

Utmerke til å spise alene eller med varmt brød. Passer fint til tapasbord og antipasti.

Fiocco skinke: Til 100g ferdig produkt er det anvendt 160g kjøttråvare. Salami: Til 100g ferdig produkt er det anvendt 139g kjøttråvare. Pakket i beskyttende atmosfære.

Fiocco skinke har en duftende aroma på grunn av den langsomme modningsprosessen. Smaken er søt, delikat og lite salt. Skinken tørkes i minimum 3 måneder. Salami milano er laget av rent, finmalt svinekjøtt. Salamien har en søt og delikat smak krydret med salt og pepper. Salami tørkes i en periode fra 1 til 4 måneder, avhenging av størrelsen.