

Felloni Lonzino ca 1,5 kg

Itaiensk speket ytrefilet av svin.

Felloni Spekehus er lidenskapelig opptatt av å lage førsteklasses spekeprodukter etter gamle italienske håndtverkstradisjoner. Kvaliteten på våre produkter er et resultat av nøye utvalgte krydder og gode norske lokale råvarer. Hemmeligheten rundt den gode smaken ligger i lang erfaring med modningsprosesser og tradisjonelle produksjonsmetoder. Felloni Spekehus åpnet første produksjonslokalet sommeren 2015 på Årnes. I november 2019 ble produksjonen flyttet til moderne og større lokaler på Skedsmokorset. Vår misjon er å lage spekevarer til matentusiaster og de som ønsker en ekte italiensk matopplevelse.

Produktnummer	501910
EPD-nummer	6709117
Antall i kartong	4

6709117

Lonzino er speket ytrefilet som modnes i minst 16 uker for oppnå mørhet og dybden i smaken som er unik for produktet. Lonzino serveres som tynne skiver til forretter, smørbrød eller som snacks. Vi anbefaler den sammen med en god Barbera d'Alba-vin og grillede artisjokker.

Til 100g ferdigvare er det anvendt 140g svinekjøtt.