

Salami alerce m/urter ca 1,7 kg



Urtekrydret spansk salami.

Spansk spekepølse produsert av 100 % svin. Blanding av forskjellige biter og flesk fra samme gris. Noe mer fett i strukturen. Dekorert med urter som er med på å prege smaken. Lagret i 3 mnd. før eksport. Naturlig tarm. Den tradisjonelle prosessen for utarbeidelse begynner med knusing av magert svinekjøtt og fett sammen med resten av krydderiene for å oppnå en fin blanding.

Serveres til tapas, salater, omelett, cocktailsnacks og andre småretter - helt nydelig.

til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 114g.

Mild og god smak. Pølsen har en noe søtlig smak som stammer fra rød paprika. Dette er også med på å skape den nydelige aromaen.

Varenr.	501082
EPD nr.	2223931
Antall i Dpak	1