

Marchisio salami med sort trøffel ca 300 g



Denne salamien har en medium kjøttstruktur og tydelige spekkbiter, og med den typiske hvitmuggen på utsiden. Trøffelsmaken er på ingen måte gjennomtrengende, men setter en lett og pikant spiss på salamien.

Det italienske pølsemakeriet Marchisio startet opp 1958, i Piedmont, mellom Langhe og fjellene i Cuneo. Det tradisjonsrike selskapet Marchisio, produserer blant annet italienske salamier etter gamle oppskrifter, med et mangfold av smaker. I dag holder de til i nye lokaler i Pianfei, som ligger i provinsen Cuneo. Her viderefører de produksjon av de gamle oppskriftene i moderne lokaler. Salami med trøffel er et eksklusivt produkt laget etter italiensk tradisjon, noe som gir et rustikt utseende og den karakteristiske milde smaken som spekepølser fra Middelhavet har.

Bruk salami med trøffel på smørbrød som ciabatta og sandwich, til forretter (antipasti), som snacks eller på spekeanretninger.

Denne salamien har en medium kjøttstruktur og tydelige spekkbiter, og med den typiske hvitmuggen på utsiden. Trøffelsmaken er på ingen måte gjennomtrengende, men setter en lett og pikant spiss på salamien.