



Salami felino PGI ca 0,8 kg

200 år med tradisjon fra området Felino i åsen ved Parma.

Salami Felino er en av de flotteste salamiene fra Italia. Den har blitt laget i over 200 år i området rundt Felino, en by som ligger i Parme-dalen nord i landet. Salami Felino består av grovmalt svinekjøtt som tilsettes salt, spekk og krydder. Modningen foregår over ca. 50 dager og fettprosenten ligger mellom 25 og 30 %. Tradisjonelt blir denne salamien skåret på skrå etter at den naturlige tarmen er fjernet.

Salami Felino har mange bruksområder, prøv den som pålegg, forrett, til småretter, tapas og snacks, samt til topping av pizza.

Til 100g ferdigvare er anvendt: 154g svinekjøtt.

Denne salamien er relativt tynn og lang og fasongen er rustikk. Konsistensen er bløt og saftig, fargen på kjøttet er delikat rødrosa med tydelige biter av spekk og krydder. Smaken er utpreget mild.

Varenr.	501006
EPD nr.	2234391
Antall i kartong	1