



Salami Italiano 70 g

Saftig og utpreget mild salami fra Nord-Italia.

Salami Parma er en rustikk utseende salami fra Italia. Denne salamien blir produsert i området rundt Parmedalen nord i landet, og består av grovmalt svinekjøtt som tilsettes salt og krydder før den stappes i naturlig tarm. Etter modningen som foregår over ca. 50 dager fjernes tarmen og salamien blir skåret på skrå etter den tradisjonelle måten.

| | |
|------------------|--------|
| Varenr. | 501017 |
| EPD nr. | 603720 |
| Antall i kartong | 10 |

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

Pakket i beskyttende atmosfære. Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 140g.

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