

(Nytt nr 501150) Fransk salami rosette ca 2,5 kg

En fyldig og god spekepølse.

Dette er en fransk spekepølse/salamipølse som er produsert i regionen Midi Pyrenee ”South West” ikke langt fra Toulouse/Durfort. Den er produsert av 100 % ferskt kjøtt (hakket svinekjøtt og spekk), urter, muskatt og pepper. Montagne Noire var den første produksjons enheten som fikk kvalitets stempelet label Rouge i 1969. "Label Rouge" emblemet tildeles bare de produsenter som har denne høye kvaliteten. Montagne Noire er en vellrenommert produsent av en rekke spesialiteter. Pølsene har hengt og blitt lufttørket i ca. 1,5 mnd og en modningstid på 6 – 8 uker.

Serveres til forretter, i baguetter og andre småretter, cocktailsnacks i tynne skiver. Tips for beregning av spekemat til selskap; 150 gr per person.

Pakket i beskyttende atmosfære. Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 145g.

Rosette er en fyldig og god spekepølse

Produktnummer	501148
EPD-nummer	1836386
Antall i kartong	1

1836386

Oluf Lorentzen