



Pick vintersalami 250 g

Verdensberømt ungarsk salami med karakterisk smak og utseende.

PICK Szeged ble grunnlagt av Márk Pick i 1869, og har helt siden den gang hatt sin produksjon i byen Szeged, som ligger i det fruktbare jordbruksområdet i det sørøstlige Ungarn. Ungarsk salami er anerkjent over hele verden. En av grunnene til suksessen er klimaet i Szeged. Vinterluften fra Tisza-elven stimulerer den lange modningen av salamien. Pick Vintersalami har blitt produsert på en hemmelig oppskrift helt siden 1869.

Server salamien skåret i skiver eller i små biter, som snacks eller sammen med italienske spesialiteter.

til 100 g ferdigvare er anvendt: 159g svinekjøtt.

Kjøttet røykes over ild av ved som er tørket i to år. Salamien modnes i opp til 100 dager under jevnlig tilsyn av «the master of Salami». Det hvite utseendet er edelmugg som er utviklet på utsiden av salamien grunnet det unike mikroklimaet i Szeged. Resultatet er et rent, velsmakende og meget holdbart kvalitetsprodukt, laget uten unødvendige tilsetningsstoffer. Den finmalte salamien har en rosafarget kjøttstruktur.

Varenr.	501402
EPD nr.	4988457
Antall i kartong	6