



Negrini mortadella m/trøffel ca 4 kg

Italias svar på serelat med mild smak av trøffel.

Mortadella Bologna er en klassisk italiensk serelat, fra området Bologna, derav navnet. Navnet mortadella kan spores til romertiden. Noen kilder hevder at navnet kommer fra "Mortarium" (mørtel), en redskap som ble brukt til å presse svinekjøtt. Avtrykk av en mørtel, vises i en begravellesstein som er bevart i det arkeologiske museet i Bologna. Andre kilder anser at ordet kommer fra "Murtada" (dryppet med myrte, et typisk plante i Middelhavet).

Mortadella nytes i skiver som pålegg eller kuttes i terninger og spises som en italiensk antipasta sammen med ferskt brød. Den kan også brukes i pasta sauser, som den klassiske tortellini bolognesi, eller som tilbehør i en salat.

Mortadellaen er laget av svært finmalt kjøtt har en fast konsistens med en mild smak av trøffel.

Produktnummer	501602
EPD-nummer	5312285
Antall i kartong	1



* 5 3 1 2 2 8 5 *