



Inderøy Slakteri Fennikelsalami 250 g

Klassisk salami av svin som er smaksatt med fennikel og produsert på Inderøy i Trøndelag. Spekepølsen har en tydelig kjøttstruktur og er røkt på bøkeflis. Inderøy Slakteri forvalter mattradisjoner på Inderøy og de er mest kjent som kompromissløs produsent av Inderøysodd, og har i tillegg produsert kvalitetsprodukter innen spekemat og pølser gjennom tre generasjoner. De benytter kun norske kjøtt råvarer og produktet er merket med Nyt Norge. Produktet er pakket i beskyttende atmosfære og har ikke-spiselig ytterlag. Fennikelsalamien er nykommeren som smaker godt på et spekefat, på pizza, som pålegg eller snacks. Tempereres før servering.

Inderøy Slakteri forvalter mattradisjoner fra det historiske kulturlandskapet på Inderøy i Trøndelag. De har mottatt fra Stiftelsen Norsk Mat, en hederspris for lang og god tjeneste med å ta vare på viktige tradisjoner og fremme kvalitet. De er mest kjent som kompromissløs produsent av Inderøysodd, og har i tillegg produsert kvalitetsprodukter innen spekemat og pølser gjennom tre generasjoner. Fennikelsalami er en produktnyhet fra Inderøy Slakteri. Målet var å utforske nye smaker i vår prisvinnende spekematserie. Resultatet har blitt en klassisk salami med ekte biter av fennikel. Inderøy Slakteri benytter kun norske kjøtt råvarer og produktet er merket med Nyt Norge. Produktet er pakket i beskyttende atmosfære og har ikke-spiselig ytterlag.

Smaker godt på et spekefat, på pizza, som pålegg eller snacks sammen med annet godt tilbehør. Tempereres før servering.

Per 100g vare anvendt: 137g kjøtt råvarer av svin. Pakket i beskyttende atmosfære.

Smaksrik salami av svin med biter av fennikel som setter en rund smak og samtidig gir et særpreg. Den har en tydelig struktur og er røkt på bøkeflis.

Produktnummer

501803

EPD-nummer

6132393

Antall i kartong

10

