

Salumi Pulice spianata picante ca 1,6 kg

Itaiensk spekepølse med calabri chili.

Det Italienske selskapet Fratelli Pulice ble etablert på 1900-tallet av familien med samme navn. De holder til i byen Carolei, i provinsen Cosenza, i Calabria - -regionen i sørSør-Italia. Calabria- regionen er verdens kjent for sin Calabria-chili. Fra opprinnelsen drev familien et slakteri og i 1997 etablerte de sitt pølsemakeri, hvor de lager kjøttprodukter og spekemat, med utgangspunkt i lokale mattradisjoner og oppskrifter. Selskapet er en del av Consortium for protection of natural casing, av PDO spekemat, som betyr beskyttet opprinnelsesbetegnelse. Dette er en sertifisering som kvalitets sikrer deres produkter som anerkjent i hele Europa. Kvalitet og genuinitet er grunnlaget for Fratelli Pulice.

Pulice spianata picante er en spekepølse som skiller seg ut fra andre spekepølser grunnet sin form. Spekepølsen er flat og oval fordi den er presset og modnet i en spesiell form. Modningstiden er på ca 60 dager. Den er produsert fra skinke, svinekjøtt og, smult og, smaksatt med malt calabrisk chilipepper og sort pepper og er kledd med naturtarm fra svin. Salamien er gluten- og laktose fri. Spekepølsen egner seg godt som pålegg på en varm eller kald sandwich, på et tapas bord eller i kalde og varme pastaretter. Brukes som topping på pizza til en klassisk Alla Diavola pizza.

Pulice spianata picante har medium kjøttstruktur med mye smak av chili.

Produktnummer	501700
Antall i kartong	12