



Salumi Pulice capocollo picante ca 1,7 kg

Italiensk spekeskinke capocollo fra svin med Calabria-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 Sør-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.

Salumi Pulice capocollo picante er en spekeskinke laget av svinenakke. Skinken er krydret med paprika og calabrisk-chili pulver. Den er surret med hyssing på tradisjonelt vis og har en modningstid på 100 dager. Nytes i tynne skiver på en sandwich, passer til et tapas bord eller som snacks.

Salumi Pulice capocollo picante har en røkt smak sammen med mye smak av Calabria-chili. Kjøttet har mye marmorering og har en fin og smidig kjøttstruktur.

Varenr. 501701

EPD nr.

Antall i kartong 7