



Salumi Pulice filone stagionato ca 1,7 kg

Italiensk filone stagionato spekeskinke fra svinekam 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 viktig for Fratelli Pulice.

Salumi Pulice filone stagionato er en spekeskinke laget av svinekam. Svinekammen krydres med paprika, Calabria -chili og surres deretter inn med hyssing, på tradisjonelt vis. Modningstid på ca 80 dager. Spekeskinken er mager og er gluten- og laktosefri. Skåret i tynne skiver passer filone stagionato til spekefatet, som snacks, på en sandwich, til en lun potetsalat, eller som topping på en pizza.

Salumi Pulice filone stagionato er mager, har en fin, mør kjøttstruktur med minimal marmorering. Den har en dyp rødlig farge og en balansert smak av chili og krydder.

Produktnummer	501702
Antall i kartong	10