

Salame Campagnolo a fettine



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Bez glutenu



Bez laktozy

Opis

Tradycyjne włoskie salami wieprzowe dojrzewające w plasterkach. Salami produkowane wedle tradycyjnej włoskiej receptury ze starannie wyselekcjonowanej wieprzowiny, grubo mielone i z dużymi oczkami tłuszczu. Charakteryzuje się wyrazistym smakiem i aromatem.

Sugestie:

Idealne do kanapek oraz jako osobna przekąska.
Wykwintne w połączeniu z czerwonym winem.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	wieprzowina
Charakterystyka:	wędlina dojrzewająca
Opakowanie:	próżniowe
Waga:	100 gram
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. 4°C
Kraj pochodzenia:	Włochy



Alergeny

bez laktozy, bez glutenu