

Spianata calabra TOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kalabria



Bez glutenu

Opis

Włoskie salami z regionu Calabria pochodzi z wyselekcjonowanego mięsa wieprzowego, które po zmieleniu dojrzewa 50/70 dni. Posiada mocny, ostry, dobrze zbilansowany smak. Charakterystyczny czerwony kolor nadaje ostra papryczka peperoncino.

Sugestie:

Może być dodatkiem do kanapek, grzanek, tostów, pizzy oraz deski wędlin.

Dane techniczne

RODZAJ MIĘSA: Wieprzowina

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI: Mięso wieprzowe, sól, peperoncino pikantne.

ALERGENY:

OPAKOWANIE:

WAGA: około 1 kg

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:



KRAJ POCHODZENIA:

Włochy