

Trüffelilet

Vulcano ist bekannt für die Herstellung von Schinken und Rohwürsten auf Topniveau. Die Manufaktur befindet sich im Herzen des steirischen Vulkanlandes. Den einzigartigen Geschmack erhalten die Produkte zum einen aufgrund des verwendeten Fleisches der besonders alten Rasse der Vulcano-Schweine. Zum anderen durch die Zeit und Liebe, die man sich in der Manufaktur für die Herstellung der Waren nimmt. Das Trüffelilet ist mit schwarzem Trüffel verfeinert und gibt dem Fleisch eine ganz besondere, delikate Note.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Österreich
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Schweinefleisch, schwarzer Trüffel, Trüffelöl, Natriumnitrit, Gewürze, Rauch

Inverkehrbringer

Vulcano Fleischwarenmanufaktur
Auersbach 26 8330 Feldbach Österreich