

Mailänder Salami Salami Milano Rosso

Um eine erstklassige Mailänder Salami zu produzieren, die italienische Salami Milano Rosso, braucht es vor allem gutes Fleisch, aromatische Gewürze, viel Erfahrung und auch Zeit, bis die Salami fertig gereift und luftgetrocknet ist. Die Mailänder Salami enthält ihre charakteristische Optik durch das Abbinden der Würste direkt nach der Herstellung. Salami Milano Rosso hat eine feine Körnung, schmeckt dick oder dünn aufgeschnitten, mit oder ohne Brot. Mit einem schönen Glas Rotwein wird die Mailänder Salami zum glücklich machenden Snack zum Aperitif.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Pfeffer und Knoblauch, Aromen. Antioxidationsmittel: E 301, Konservierungsstoffe: E 250, E 252

Inverkehrbringer

Italia Alimentari S.p.A.
Kirchstraße 20 80999 München Deutschland