

# Wildschweinsalami

Um eine erstklassige toskanische Salami zu produzieren, braucht es vor allem gutes Fleisch, aromatische Gewürze, viel Erfahrung und auch Zeit, bis die Salami fertig gereift und luftgetrocknet ist. Die toskanische Wildschweinsalami kombiniert Schweinefleisch mit intensivem Wildschwein und schmeckt dick oder dünn aufgeschnitten, mit oder ohne Brot. Mit einem schönen Glas Rotwein wird die Wildschweinsalami zum glücklich machenden Snack zum Aperitif.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Tier	Wild, Schwein
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

Wildschweinfleisch 55%, Schweinefleisch 45% garantiert aus Italien, Salz, Pfeffer, natürliche Aromen, Dextrose, Saccharose, Fruchtzucker, Antioxidanten E300, Konservierungsstoff E250, E252, Fettgehalt 15% (+/- 1%)

## Inverkehrbringer

Consorzio Toscano d'Avitani GmbH  
Römerstr. 22 82064 Straßlach bei München Deutschland