



Bistrosalami	
<b>Herkunftsland</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Südostfrankreich, frz. Zentralmassiv
<b>Marke</b>	Montagne Noire
<b>Produktart</b>	Salami
<b>Gütesiegel</b>	Label Rouge
<b>Gewicht</b>	ca. 2,5 kg
<b>Reifezeit</b>	ca. 4 Wochen
<b>Artikelnummer</b>	1231041776



Eine luftgereifte, fein-würzige, tiefrote Salami, die wohl die bekannteste und beliebteste Salamisorte Frankreichs darstellt. Sie unterscheidet sich von herkömmlichen Sorten deutlich durch ihren exzellenten Geschmack. Hergestellt aus bestem Schweinefleisch und mit feinen Gewürzen geschmackvoll abgestimmt. Die traditionelle Salami reift ca. vier Wochen in reiner Bergluft und unterliegt den strengen Auflagen des Gütesiegels Label Rouge.

So ist ihre Herstellung von der Schweinezucht über die Mast bis zur Produktion und Verpackung komplett nachverfolgbar. Es kommt nur frisches Fleisch von Tieren zum Einsatz, die in Frankreich aufgewachsen sind. Zusätzlich werden nur Speck vom Rücken, natürliche Gewürze und Naturdarm verwendet. All das sorgt für traditionelle Produkte von herausragender Qualität.

## Marken- & Gütesiegel

