



Ringsalami Prepack

Herkunftsland

Frankreich

Region

Montagne Noire, französisches Zentralmassiv

Marke

Montagne Noire

Produktart

Salami

Gütesiegel

Label Rouge

Gewicht

225g

Tierart

Schwein

Reifezeit

ca. 4 Wochen

Artikelnummer

1932041944



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, französischem Schweinefleisch und mit feinen Gewürzen geschmackvoll abgestimmt. Die kleine, traditionelle Salami reift ca. vier Wochen in reiner Bergluft und unterliegt den strengen Herstellungskriterien des Label Rouge.

Marken- & Gütesiegel

