



Gebirgssalami	
Herkunftsland	Frankreich
Region	Montagne Noire (Schwarzes Gebirge)
Marke	Montagne Noire
Produktart	Salami
Gütesiegel	Label Rouge
Gewicht	225g
Tierart	Schwein
Reifezeit	ca. 4-6 Wochen
Artikelnummer	1932041146



Entdecken Sie die aromatische Welt der Label Rouge zertifizierten französischen Gebirgssalami aus der wunderschönen Montagne Noire! Diese exklusive Delikatesse vereint die reiche Tradition der Region mit handwerklicher Perfektion. Hergestellt aus erlesenen Schweinefleischqualitäten und verfeinert mit einer einzigartigen Mischung regionaler Gewürze, spiegelt diese Salami die Charakteristik der Montagne Noire wider. Durch sorgfältige Reifung in den frischen Bergluftverhältnissen entwickelt sie eine unvergleichliche Geschmackstiefe und eine besonders zarte Konsistenz.

Montagne Noire ist eines der ersten Unternehmen, das in Partnerschaft mit dem Label Rouge die Lastenhefte für Wurstwaren erarbeitet und aufgebaut hat. Label Rouge - ein französisches Zertifizierungssiegel, das für hochwertige Lebensmittel steht und Produkten eine besondere Qualität und Herstellung nach strengen Standards attestiert.

Unsere Empfehlung:

Begleitet von frischem Baguette entfaltet sich diese Delikatesse am besten auf einer reichhaltigen Käseplatte oder als geschmackvolle Zutat in Pasta, Salaten und anderen kulinarischen Kreationen.

Marken- & Gütesiegel

