Llonganissa de Pagès Natur

Original Spanische

Herkunftsland	Spanien
Region	VIC (Barcelona)
Marke	Manufaktur Embutidos Solà
Produktart	Salami
Gewicht	ca. 0,5kg
Tierart	Schwein
Artikelnummer	1261000108

Die Llonganissa de Pages aus Vic ist eine dünne und lange Rohwurstspezialität. Hergestellt wird sie nach alten, traditionellen Rezepturen aus magerem, spanischem Schweinefleisch, kernigem Speck, Salzen und einer ganz besonderen Gewürzmischung aus Pfeffer, Anis, Gewürznelke und einer Prise Zimt. Charakteristisch für diese Salami ist der geringe Fettgehalt von nur 21%. Sie reift vier bis sechs Wochen an der frischen Bergluft Spaniens, dort, wo auch immer eine Brise Meerluft weht. Ihre Oberfläche ist in der Variante „Natur“ mit einem zarten, aromatischen Edelpilzflor bedeckt.

Marken- & Gütesiegel

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH