



Salame Milano	
<b>Herkunftsland</b>	Italien
<b>Region</b>	Emilia-Romagna
<b>Marke</b>	Golferia in Lavezzola
<b>Produktart</b>	Salami
<b>Gewicht</b>	ca. 3 kg
<b>Tierart</b>	Schwein
<b>Artikelnummer</b>	1281001750



Die Salame Milano besticht durch die gelungene Kombination feinsten Gewürze. Die Fleischmischung stammt ausschließlich von sorgfältig ausgewählten, in Italien aufgezogenen Schweinen, entsprechend der langjährigen Tradition der Lombardei. Angereichert mit Salz, zerkleinerten schwarzen Pfefferkörnern, gemahlenem weißen Pfeffer, Wein und frischem Knoblauch, präsentiert sie sich als kulinarisches Highlight und ein Kunstwerk der italienischen Wurstherstellung. Ihr Duft ist harmonisch, der Geschmack delikater, begleitet von einer zart rubinroten Farbe.

Jedes Golferia-Produkt verkörpert Hingabe und höchste Qualität für einen unverwechselbaren Geschmack.

#### **Unsere Empfehlung:**

Die Salame Milano wird üblicherweise hauchdünn geschnitten, um ihre volle Aromenvielfalt zu entfalten. Ob als Begleitung zu frischem Brot oder als Bestandteil eines innovativen Salats mit Radicchio, Apfel und Rosinen, verfeinert mit Balsamico-Essig und extra nativem Olivenöl – die Vielseitigkeit der Salame Milano ist beeindruckend. Sie harmonisiert perfekt mit einem Blauburgunder oder einem Merlot-Cabernet.

#### **Marken- & Gütesiegel**

