



Salami Milano
servierfertig

Herkunftsland

Italien

Region

Emilia-Romagna

Marke

Golfer in Lavezzola

Produktart

Salami

Gewicht

70 g

Tierart

Schwein

Artikelnummer

1984403008



Die Salami Milano besticht durch die gelungene Kombination feiner Gewürze. Die Fleischmischung stammt ausschließlich von sorgfältig ausgewählten, in Italien aufgezogenen Schweinen, entsprechend der langjährigen Tradition der Lombardei. Angereichert mit Salz, zerkleinerten schwarzen Pfefferkörnern, weiß gemahlenem 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 Golfer-Produkt verkörpert Hingabe und höchste Qualität. Ein einzigartiger Genuss, servierfertig für Sie verpackt.

Unsere Empfehlung:

Die Mailänder Salami 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 Milano Salami ist beeindruckend. Sie harmonisiert perfekt mit einem Blauburgunder oder einem Merlot-Cabernet.

Der Prospekt zum Download:

[GOLFERA – Geschnittene Spezialitäten](#)

Marken- & Gütesiegel

