Salami Semi di Finocchios
servierfertig

Herkunftsland	Italien
Region	Emilia-Romagna
Marke	Golfera in Lavezzola
Produktart	Salami
Gewicht	100 g
Tierart	Schwein
Artikelnummer	1984403009

Entdecken Sie mit unserer Salami Semi di Finocchios ein exquisites Stück typischer italienischer Salamitradition. Der Name leitet sich vom italienischen Wort für Fenchel, "finocchio", ab. Durch die sorgfältige Auswahl von ausgewogenem Fleisch schwerer italienischer Schweine und die Anwendung eines althergebrachten Rezepts wird diese luftgetrocknete Salami zu einem wahren Genuss. Die charakteristische Note dieser Delikatesse entsteht durch die Zugabe von Fenchelsamen in der Fleischmasse sowie durch ihre sorgfältige Reifung. Die mittlere Körnung und die fein abgestimmte Gewürzmischung unterstreichen die Authentizität und Qualität dieses Produkts. Genießen Sie diese Fenchelsalami als kulinarische Köstlichkeit für Liebhaber authentischer italienischer Wurstwaren.

Jedes Golfera-Produkt verkörpert Hingabe und höchste Qualität. Ein einzigartiger Genuss, servierfertig für Sie verpackt.

Unsere Empfehlung:
Die Salami Semi di Finocchios eignet sich ideal für eine authentische italienische Genusserfahrung. Serviert auf einer Holzplatte mit einer Auswahl anderer Salamisorten, rohem Schinken und Käse, präsentiert sie sich als perfekter Begleiter. Genießen Sie diese Delikatesse entweder mit frischen Feigen oder ofenwarm auf frischer Pinsa. Als herzhafter Snack, auf einer Antipasti-Platte oder als Zutat in Sandwiches und Pasta-Gerichten entfaltet die Salami Semi di Finocchios ihre vielseitige kulinarische Verwendung.

Der Prospekt zum Download:
GOLFERA – Geschnittene Spezialitäten

Marken- & Gütesiegel

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH