



## Mortadella 70 g

Også kjent som Bolognaskinke og som opphavet til vår norske serelat. Mild kokt pølse laget av svinekjøtt.

Mortadella kalles også for Bolognaskinke etter byen den kommer fra, selv om den i dag produseres over hele Italia. Man kan spore den helt tilbake til romertiden og dens forgjenger "farcimen myrtatum" (kokt og malt svinekjøtt smaksatt med myrt) er enda eldre. Vår norske serelat er en etterligning av mortadella, men bør på ingen måte sammenlignes med denne hva angår smak, konsistens og kvalitet. Mortadella lages i flere størrelser og kan veie så mye som 50 kg. Denne varianten av Mortadella er laget etter klassiske oppskrift.

<b>Produktnummer</b>	501011
<b>EPD-nummer</b>	778225
<b>Antall i kartong</b>	10



Mortadella er et av Italias mest populære delikatessekjøtt og benyttes både som pålegg, til fyll i pasta, som snacks og som ingrediens i småretter.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Smaken er fyldig og lett krydret med en konsistens som nesten smelter på tungen. Kjøttstrukturen er finmalt med store biter av spekk. Fargen er delikat lyserosa.