



## Auvernou saucisson sticks 100 g

### Små snack salami produsert i hjertet av Auvergne.

Auvernou saucisson sticks er små snacksalamier som kommer fra Auvergne i Frankrike, et område som ligger 800 m.o.h og kjent for sine skinker og salamier. Denne salami varianten er laget i tråd med fransk tradisjon og 2000 år gammelt håndverk. Det hvite belegget på utsiden av pølsa kalles for edelmugg (Penicillium nalgiovense) og blir sprøytet på utsiden før modningen tar til. Denne muggkulturen er fult spiselig og et viktig element i å fremskaffe den spesielle smaken sydeuropeisk spekemat har.

<b>Produktnummer</b>	501133
<b>EPD-nummer</b>	2704575
<b>Antall i kartong</b>	10



\* 2 7 0 4 5 7 5 \*

Auvernou saucisson sticks er godt egnet som aperitiff, på et spekefat eller bare som snacks.

Pakket i beskyttende atmosfære. Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 178g. Pakken inneholder 9-10 sticks.

Denne fransk spekepølsa har en aromatisk duft og er saftig og mild på smak.