



Negrini mortadella Bologna PGI ca 3 kg

Italiensk svar på servelat. Klassisk type.

Det familie drevne selskapet Gianni Negrini har i over 50 år produsert kvalitets produkter innenfor italiensk spekemat og kjøttvarer. De holder til i Renazzo di Cento som ligger i provinsen Ferrara i Nord Italia. Mortadella Bologna er en klassisk italiensk servelat, fra området Bologna, derav navnet. Navnet mortadella kan spores til romertiden. Noen kilder hevder at navnet kommer fra "Mortarium" (mørtel), en redskap som ble brukt til å presse svinekjøtt. Avtrykk av en mørtel, vises i en begravellesstein som er bevart i det arkeologiske museet i Bologna. Andre kilder anser at ordet kommer fra "Murtada" (dryppet med myrte, et typisk plante i Middelhavet).

Produktnummer	501617
EPD-nummer	5648266
Antall i kartong	2



* 5 6 4 8 2 6 6 *

Mortadella nytes i skiver som pålegg eller kuttes i terninger og spises som en italiensk antipasta sammen med ferskt brød. Den kan også brukes i pasta sauser, som den klassiske tortellini bolognesi, eller som tilbehør i en salat.

Mortadellaen er laget av svært finmalt kjøtt, har en fast konsistens og er lett krydret i smak.