



## Baguette salami urter ca 1,6 kg

### Smakfull og saftig fransk salami krydret med urter.

Våre franske baguettesalamier er produkter fra produsenten Aoste i Rhône-Alpes syd for Lyon, nærmere bestemt i Vernoux. Aoste har lange tradisjoner med produksjon av kjøttprodukter. Fabrikken ligger i et fjellområdet på et høyde drag på ca. 600 moh. Klimaet er med på å gi produktene de beste kvalitetene. Det er benyttet 100 % fersk kjøtt. Pølsene har tørket i minimum i 3 uker og modnet langsomt i 4 - 6 uker. Dette er en serie franske spekepølser/salamipølser fra AOSTE, med ulike smakstilsetninger, pepper, krydder og urter. Pølsene ligger i lekre flettede kurver som er dekorert i et klede.

<b>Produktnummer</b>	501139
<b>EPD-nummer</b>	6199400
<b>Antall i kartong</b>	2



Serveres til forretter, i baguetter og andre småretter eller som cocktailsnacks i tynne skiver. Tips for beregning av spekemat til selskap; 150 gr per person.

Pakket i beskyttende atmosfære. Til 100g ferdigvare er anvendt: 145g svinekjøtt.

Baguette Salami har en fyldig god smak ! De forskjellige urtesmakene kommer godt frem og atskiller hver enkelt.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet