

Pris:



Salami Finocchiona I.G.P.

Lagrad i 2 månader.

Skyddad geografisk betäckning.



Råvarans ursprung: Italien

Salami Finocchiona I.G.P.

Lagrad i 2 månader.

Skyddad geografisk betäckning.



Salamin är en klassiker hos lokalbefolkningen i Toscana och man serverar den allra helst i tjocka skivor på ett gott ljust surdegsbröd till ett glas rött naturvin.

En salumeria i perfekt balans

I vackra Toscana hittar vi anrika salumerian Bontà Toscane med en otrolig känsla för lufttorkade skinkor och salami som är geografiskt ursprungsskyddade. Respekt för omgivningen och en perfekt balans mellan det traditionella och det entreprenöriella, är framgångsfaktorerna för familjeföretaget.