



193001 Lindösalami chili ca 1,7kg

En mager salami, tillverkad av fint fläsk- och nötkött, som röks i en hel vecka. Salamin får hänga och lufttorka i ytterligare 5-6 veckor för att smaken ska kunna mogna fram i lugn och ro. Till sist mantlas salamin med ett hölje av chili. Svensk råvara.



Tillagning

Färdig att ätas.

Förvaring/Användning

Förvaring: Rumstemperatur

Ingredienser

Griskött*, nötkött*, fett från gris*, salt, torkad tomat, kryddor (chili, koriander, vitpeppar, vitlök), druvsocker, gelatin, surhetsreglerande medel (E575), antioxidationsmedel (E300, E301), konserveringsmedel (E250).

Till 100g färdig produkt har använts 102g griskött och 25g nötkött.

*Fött, uppfött och slaktat i Sverige.

Näringsvärden per 100g

Energi	1850 Kj/440 kcal
Fett	38 g
- varav mättat fett	15 g
Kolhydrater	3 g
- varav sockerarter	2 g
Protein	23 g
Salt	4.5 g

Tillverkningsland

Sverige

Informationen på förpackningen är alltid den senast uppdaterade.