

Salami Felino geschnitten

Seit 2013 ist Salame Felino eine von der EU geschützte Herkunftsbezeichnung für die luftgetrocknete Salami aus Felino am Fuße der Appeninen rund um Parma. Vor dem Welfen wird das Schweinefleisch aus Italien zuerst getrocknet, nach dem Wurstn wird die Salami Felino mit Kordel abgebunden und für drei bis sechs Wochen zur Trocknung und Reife aufgehängt. Mit einem scharfen Messer dick oder dünn aufgeschnitten, wird die Salami Felino zum Genuss.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Italienisches Schweinefleisch (100 g Salami werden aus 145 g Schweinefleisch hergestellt), Kochsalz, natürliche Aromen, Gewürze, Konservierungsstoffe: Kaliumnitrat, Natriumnitrat

Durchschnittliche Nährwerte je 100g Brennwert (kJ/kcal): 1514 / 364 Fett (g): 26 davon gesättigte Fettsäuren (g): 10 Kohlenhydrate (g): 1 davon Zucker (g): 0 Eiweiß (g): 29 Salz (g): 4

Inverkehrbringer

SAGEM s.r.l.

Via Parma 6 43029 Traversetolo Italien