

# Salami Abruzzese

Eine typische, feinkörnige Salami aus den Abruzzen, die aus Schweinefleisch hergestellt wird. Die Würze der Salami stammt von schwarzem und weißem Pfeffer und einem trockenen Weißwein. Durch Pressen erhält die Salami Abruzzese während der Reifezeit von 25 Tagen ihre flache Form.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

## Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

100g des Produktes werden hergestellt aus 139g Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Saccharose, Gewürze, natürliche Aromen, Wein, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat), Konservierungstoffe (Natriumnitrat, Natriumnitrit).

## Inverkehrbringer

Di Gennaro Feinkost-u. Weinimport  
Von-Pistorius-Str. 1 70188 Stuttgart Deutschland