

# Salami Cacciatore

Eine kleine, würzige Dauerwurst aus der Familie der Salami ist die Cacciatore. Die mittelkörnige, luftgetrocknete und mit Edelschimmel überzogene Salami Cacciatore wird auf den Bauernhöfen Italiens seit Jahrhunderten hergestellt. Der Name der Salami Cacciatore gibt auch schon den Hinweis auf ihre Verwendung: Cacciatore heißt Jäger, und die Wurst diente Schäfern und Jägern als köstliche Wegzehrung.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Enthält Alkohol	Ja
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

Schweinefleisch, Salz, **WEIN**, Dextrose, Pfeffer, Knoblauch, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit

## Inverkehrbringer

Montana Alimentari GmbH  
Kirschstraße 20 80999 München Deutschland