

Wildschwein Salami

Um eine erstklassige Salami zu produzieren, braucht es vor allem gutes Fleisch, aromatische Gewürze, viel Erfahrung und auch Zeit, bis die Salami fertig gereift und luftgetrocknet ist. Die Wildschweinsalami kombiniert Schweinefleisch mit intensivem Wildschwein und schmeckt dick oder dünn aufgeschnitten, mit oder ohne Brot. Mit einem schönen Glas Rotwein wird die Wildschweinsalami zum glücklich machenden Snack zum Aperitif.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
-----------------------------------------------------------------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
----------	------------

Tier	Wild
------	------

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

Zutaten

Schweinefleisch 146g, Wildschwein 11g, **LAKTOSE**, Salz, Saccharose, Dextrose, Gewürze, Natürliche Aromas, Konservierungsmittel: Natriumnitrit, Kaliumnitrat, Ferment

Inverkehrbringer

Euro-Delices Distribution S.A
Zone 3 - Rue du fond des Fourches 31 4041 Vottem Belgien