

Vers vlees • Viande fraîche  
BBQ • Barbecue



6 x ±300 g



# TOSCAANSE WORST “PEPERONCINO” SAUCISSE TOSCANE “PEPERONCINO”

## ONTDEK

Dit uniek en heerlijk product wordt geproduceerd in Toscane sinds onheuglijke tijden en is één van de meest populaire specialiteiten van de regio. De stevige en vlezige beet van de Salsiccia wordt verkregen volgens een Toscaans recept. Het vlees wordt grof gehakt en op smaak gebracht met traditionele aromatische kruiden, waaronder peper en een vleugje knoflook. De worst wordt daarna in een natuurlijke varkensdarm gestopt. De smaak is vrij intens en varieert naargelang de gebruikte aroma's en kruiden. Salsiccia is een van de meest veelzijdige ingrediënten in de keuken, een uitstekende hoofdrolspeler voor talloze smakelijke recepten. We raden aan om de worstjes te grillen om de beste smaken naar voren te brengen en ze te serveren met gegrilde courgette, aubergines, paprika of uien. Eén van de meest klassieke gerechten uit deze regio waarvoor deze Salsiccia's gebruikt worden is de traditionele benenstoofpot.

## INFO

Geen allergenen



842064



scan me

## DÉCOUVREZ

La Salsiccia est l'une des spécialités les plus populaires de Toscane. La bouchée ferme et charnue de la Salsiccia est obtenue selon une recette toscane. La viande est grossièrement hachée et aromatisée avec des épices aromatiques traditionnelles, y compris du poivre et un soupçon d'ail. La saucisse est après placée dans un boyau de porc naturel. Le goût est intense et varie selon les arômes et les épices utilisés. La Salsiccia est l'un des ingrédients les plus polyvalents de la cuisine italienne, un excellent protagoniste pour de nombreuses recettes savoureuses. Nous vous recommandons de faire griller les saucisses pour faire ressortir les meilleures saveurs et de les servir avec des courgettes grillées, des aubergines, des poivrons ou des oignons. L'un des plats les plus classiques de cette région est le ragoût de jambe traditionnel avec ces Salsiccia.

## INFO

Pas d'allergènes