



Salami
Franse salami • Salami français

2 x ±3 kg



SAUCISSE DE PERCHE

ONTDEK

Een salami gemaakt van mager schouder-, buikspek en varkensvet, grof gehakt en met kruiden vermengd. Vervolgens op artisanale wijze rond een stok gedraaid en gedurende 2 weken tot 1 maand gedroogd. De droogkamer heeft een lage vochtigheidsgraad, om de waterverdamping te bevorderen en de ontwikkeling van de oppervlaktebloeï te beperken. Een prachtig en lekker product.

INFO

Allergenen
Melk

DÉCOUVREZ

Saucisson de porc séchée de façon traditionnelle en l'enroulant autour d'une perche à base d'épaule maigre et de poitrine de porc et du gras dur de porc. Hachés gros et mélangés aux épices, ensuite mise en séchoir pendant 2 semaines à 1 mois, dans une ambiance peu humide, pour favoriser l'évaporation de l'eau et limiter le développement de la fleur de surface.

INFO

Allergènes
Lait

943611



scan me

