

SALAME VENTRICINA PICCANTE

Der bekannte „Ventricina“ ist eine typische süditalienische Salami Spezialität. Hergestellt wird er aus ausgewählten Schinkenstücken der Schulter. Die Fettstückchen entstammen dem Hals des Schweines und sind somit hochwertiger. Ein Mix aus mediterranen Kräutern und Gewürzen wie Peperoncino, Paprika, Pfeffer etc. verleihen der Ventricina das kräftige und pikante Aroma. Das Produkt verliert bei der Reifung an Gewicht, in dieser Zeit wird der Salami schön komplex und die Aromen entfalten sich gleichmässig. Das Ergebnis lässt sich riechen und schmecken.



Unser Lieferant: Raspini, seit 1946 Spezialist in der Produktion von Salami, Schinken und vielem mehr. Ein familiär geführtes Unternehmen im Piemont. Die Grundwerte von Raspini sind: Sicherheit, Frische, Qualität.

Der Salame Ventricina wird vor allem verwendet...

- auf der Pizza
- als Antipasto
- im Sandwich, in der Focaccia

Artikel-Nr. 020153



Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:
Caporaso AG
Tel. 056 241 14 94
info@caporaso.ch

