

LUFTTORKAD SALAMI

kallrökt och norrländsk

SALAMIN INNEHÅLLER 100% SVENSKT KÖTT FRÅN NORRLÄNSKA GRISAR
KORVEN ÄR AV HÖG KVALITET & TILLVERKAS I LULEÅ.



VIKT: 700 G

ENDAST
160 kr/st

Norrländsk salami

Genom att köpa lokalproducerade produkter bidrar du till en levande landsbygd i Norrland, där bönderna kan fortsätta driva sina lantbruk och hålla landskapen öppna. Där arbetstillfällen skapas och småföretag gynnas. När du köper Nyhlés Hugosons lufttorkade salami får du en god norrländsk korv gjord på 100% svenskt kött, samtidigt hjälper du klassen/laget/föreningen som du köper korven av att samla ihop pengar, då en stor del av försäljningspriset går till dem.

Den lufttorkade salamin är smaksatt efter Ungersk inspiration med mild vitlök, chili och enbär, toppat med lite kummin och paprika. Salamin är lätt rökig har en fin sötma, en balanserad syra samt ett perfekt tuggmotstånd.

Tillverkningsmetod

Salamin är gjord av kvalitetskontrollerad fläskråvara från norrländska grisar som malts i kvern och skonsamt blandats med salt och kryddor. Korvsmeten har fyllts i skinn som hängts upp för att kallrökas med alspån i sju dagar. Därefter har korven lufttorkats i klimat-kyl under ytterligare 20 dagar. Ph-värdet och vattenaktiviteten har kontrollerats och dokumenterats kontinuerligt under hela tillverkningsprocessen.

Ingredienser:

Svenska köttåvaror.
Till 100g färdig vara har 131g kött använts.

Griskött, salt, maltodextrin, kryddor (vitlök, SENAPSMJÖL, chilli, enbär), hydrolyserat vegetabiliskt protein (majs), dextros, antioxidationsmedel E301, kryddextrakt (chili, kummin, paprika), konserveringsmedel E250.

Näringsvärde per 100g:

Energi 1500kJ, 360kcal,
Fett 30g, varav mättat fett 11g,
Kolhydrat 0,9g, varav sockerarter 0,9g,
Protein 23g, Salt 3,7g

FÖR MER INFORMATION GÅ IN PÅ WWW.NYHLENSHUGOSONS.SE/SORTIMENT/FOERENINGSSALAMI