



## SALAMI TYP FABRIANO

---

Die Salami Typ Fabriano wird durch feines Zerhacken edlen, zuvor zerkleinerten Schweinefleisches unter Zugabe von Würfeln aus dem Halsstück sowie Salz und Pfeffer hergestellt. In Naturdarm gefüllt und 50 Tage gereift.

KG 1 ca.

