

Salame Montanaro - Bergsalami



Salami Montanaro - eine Bergsalami mit einem Schuss Chianti

Salami Montanaro - eine Bergsalami mit einem Schuss Chianti, sehr mager

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 13,97 €

Preisnachlass

[Ask a question about this product](#)

Beschreibung

Salami aus reinem Schweineschinkenfleisch. Sehr mager mit einem Schuss Chianti gewürzt.

Im Naturdarm 2 Monate gereift, umgeben von Edelschimmel. Köstlicher Geschmack und feines Aroma. Typisch Toskana.

Salami Spezialitäten aus der Macelleria Falorni, eine toskanische Institution:

Seit acht Generationen führt die Familie Falorni die Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti, die 1729 von ihrem Ahnen Gio Battista gegründet wurde. Ihren Laden hat die Familie seit mehr als hundert Jahren an der gleichen Stelle, an der zentralen Piazza des Städtchens Greve im Chianti. So zeigen es auch die ersten Fotos der Antica Macelleria Falorni, auf denen das Firmenschild genau wie heute über den Arkaden zu sehen ist. Von Generation zu Generation werden die Geheimnisse zur Herstellung der traditionellen Produkte weiter gegeben. Nur so kann die gleichbleibende Qualität gewährleistet werden. Die Gebrüder Stephano und Lorenzo Falorni sind zwischen den von der Decke hängenden Wurst- und Schinkenspezialitäten aufgewachsen – sie sind von Kindesbeinen an der Familientradition verbunden gewesen.