Salami Finocchina - Fenchelsalami

Finocchiona sbriciolona - Fenchelsalami mit langer Reifung

Finocchiona sbriciolona - Fenchelsalami mit langer Reifung

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 6,74 €

Preisnachlass

Verfügbar
Versandfertig in 1-2 Tagen

Ask a question about this product

Beschreibung

Finocchiona sbriciolona
Aus Bauchfleisch, mit Salz, Pfeffer und Wildfenchel gewürzt und mit Chianti abgerundet. Locker bzw. bröckelig gestopft {sbriciolona}. Lange Reifung in kühlen Kellern, mit Edelschimmel umgeben. Für Crostini oder als Antipasto.

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.

// //