

Fiorino

Verfijnd tot
in de puntjes



Zuiderse smaakbeleving.
Onderscheidend als broodbeleg,
onweerstaanbaar bij het aperitief.



Fiorino, een ware smaaksensatie.

Fiorino is de perfecte combinatie van smaak en vakmanschap. Bereid met de beste stukken varkensvlees en spek en gekenmerkt door een lichte zuiderse toets. De natuurlijke schimmel en vier weken rijping zorgen voor zijn authentieke karakter. Met zijn fijne korrel en ambachtelijke afwerking is Fiorino een topper die verfijning en variatie brengt op elk moment.

VERFIJNING OP ELK MOMENT

Door zijn verfijnde karakter en subtiel zuiderse toets biedt Fiorino een unieke smaak die past bij elk moment.

- **Tapas & Apéro**

De ideale match voor een verfijnde apéro. Met zijn subtiel smaak combineert Fiorino moeiteloos met kazen, olijven en tapenades.

- **Creatieve broodjes**

Op brood verrast Fiorino door zijn subtiel zuiderse karakter. De perfecte basis voor creatieve combinaties die elk broodje of focaccia verfijnen.

- **Barbecue**

Ook bij de barbecue komt Fiorino tot zijn recht. Heerlijk als side dish of als frisse carpaccio met citroen, rucola en Parmezaan.



**Fiorino brengt verfijning en
een subtiel zuiderse accent bij elke gelegenheid.**



Verpakking:
Microgeperforeerde
verpakking



Gewicht: 1,1 kg



Afmetingen:
25 cm L x 9 cm B
x 7 cm H



Bewaring:
max. 7°C



Houdbaarheid: 7 weken




Imperial

Grote Baan 200, B-9920 Lievegem | T +32 (0)9 370 02 11 | deli@imperial.be | www.imperial.be

  Imperial Foodprofessionals