

NOUVEAU



Fiorino

Raffiné à la perfection



Un mélange parfait de qualité et de savoir-faire

La perfection exige du temps et des mains expérimentées. Le Fiorino est un saucisson sec fleuri savoureux, au grain fin, créé grâce à un dévouement et à un enthousiasme exceptionnels. Il est le fruit du travail de nos spécialistes en saveurs qui sélectionnent les meilleurs ingrédients, maîtrisent la technique appropriée et l'art de la maturation parfaite pour donner au Fiorino sa saveur fraîche et intense. La finition manuelle de chaque Fiorino lui confère sa forme unique, son propre caractère et son éclat. Un délice pour chaque occasion. Un régal unique, une pointe de perfection.



Une vraie sensation de goût

Fiorino. La combinaison sensationnelle du goût et du savoir-faire. Une fusion de précision et de finition à la perfection. Des moisissures naturelles de qualité éprouvée et une maturation prolongée donnent au Fiorino une véritable sensation de goût. Sublimement équilibré, intense et unique.

- Les meilleurs morceaux de viande de porc et de bacon en un seul salami
- Le goût léger du sud
- 3 semaines de maturation
- Sans exhausteurs de goût ajoutés

TRAVAILLER AVEC EST UN PLAISIR

Présenté sous forme de ciabatta, chaque Fiorino, est contrôlé et affiné à la main. De petites différences rendent ainsi chaque produit unique en tout point.

- Peu de perte de coupe grâce aux extrémités arrondies
- Grain fin – pas de globules de graisse qui se détachent à la coupe

POUR CHAQUE MOMENT

Avec ses coupes raffinées, Fiorino est idéal pour toutes les occasions. Intéressant pour une large clientèle. Pour tous ceux qui aiment profiter de chaque instant à la perfection.

- Petite tranche : idéale pour garnir un sandwich
- Utilisation polyvalente comme en-cas, carpaccio ou comme vedette de l'apéritif.



L'ART DE LA
MATURATION
PERFECTE

Le contrôle du temps et du goût

Les 3 semaines de maturation intense transforment le Fiorino en une sensation de goût.



Emballage:
Emballage
microperforé



Poids : 1,1kg



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



Conservation :
conserver au frais et au sec à
une température de max. 7 °C



Durée de conservation :
7 semaines



**Imperial**