

NIEUW

Fiorino

Verfijnd tot in de puntjes



Perfekte blend van kwaliteit en ambacht

Perfectie vereist tijd en ervaren handen. Fiorino is een smaakvolle schimmelsalami, met fijne korrel, die tot stand komt door uitzonderlijke toewijding en begeestering. Gecreëerd door onze smaakspecialisten die de beste ingrediënten selecteren, de juiste techniek en de kunst van de perfecte rijping beheersen om Fiorino zijn frisse en intense smaak te geven. Door elke Fiorino met de hand af te werken krijgt hij zijn unieke vorm, eigen karakter en uitstraling. Een delicatessen voor elke gelegenheid. Uniek tot in de puntjes.



Een ware smaaksensatie

Fiorino. De sensationele combinatie van smaak en expertise. Een samensmelting van precisie en afwerking tot in de puntjes. De natuurlijke schimmel van bewezen kwaliteit en de langdurige rijping maken van Fiorino een ware smaaksensatie. Subliem evenwichtig, intens en uniek.

- De beste stukken varkensvlees en spek in één salami
- Licht zuiderse smaak
- 3 weken rijping
- Zonder toegevoegde smaakversterkers

EEN PLEZIER OM MEE TE WERKEN

De als ciabatta gevormde Fiorino wordt stuk voor stuk individueel gecontroleerd en met de hand afgewerkt. Kleine verschillen maken zo elk product uniek tot in de puntjes.

- Weinig snijverlies dankzij afgeronde uiteinden
- Fijne korrel – geen vetbolletjes die loskomen op snede

VOOR ELK MOMENT

Elke snede geraffineerd, is Fiorino perfect geschikt voor iedere gelegenheid. Interessant voor een breed cliënteel. Voor iedereen die graag van elk moment geniet tot in de puntjes.

- Kleine snede: ideaal als broodbeleg
- Veelzijdig inzetbaar als snack, carpaccio of als blikvanger van het aperitief

DE KUNST VAN DE
PERFECTE RIJPING

Beheersing van tijd en smaak

De 3 weken intense rijping maken van Fiorino een smaaksensatie.



Verpakking:
Microgeperforeerde
verpakking



Gewicht: 1,1kg



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



Bewaring:
koel en droog bewaren
bij max. 7°C



Houdbaarheid: 7 weken



Inspiratie op
www.my-imperial.be


Imperial