

NAPOLI SALUME GALBANETTO

Galbanetto. La natura schietta di Galbani.

E' un salame a grana grossa di colore rosso scuro, speziato con pepe nero in grani. Il suo aroma è caratterizzato dalla tipica affumicatura naturale.

Ha una forma allungata e un sapore delicato ed è particolarmente diffuso nell'Italia Meridionale. Puoi trovarlo al banco gastronomia nei diversi formati da 1 Kg e da 1,5 Kg.

Il salame Napoli di Galbani è **senza glutine e senza derivati del latte.**

Prodotto in Italia.

INGREDIENTI:

Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

FONTE: WWW.GALBANI.IT