



Ridderheims®

# Svensk salami



Det är inte bara det svenska köttet som är bra med Ridderheims salami. Vi vågar påstå att det är den godaste salamin dessutom. En guldmedalj i Chark-SM är bevis nog.

Det är Ridderheims gedigna kunskap om äkta kallrökning med alspån och lufttorkning som sätter sin prägel på deras salami. Den blir helt enkelt till en smakupplevelse utöver det vanliga.

P.g.a. den långa lufttorkningen är hållbarheten ett år och salamin kan förvaras i rumstemperatur (kräver ej kyl).

## TRE HÄRLIGA SMAKER

### 800 g svensk salami, 170 kr

CHILI/JALAPEÑO & PIMIENTO: Lätt rökig, pepprig med framträdande chili. Tydligt aromatisk jalapeño, härlig och fyllig hetta.

TOMAT/TOMATO & BASIL: Lätt rökig, mild vitlök, balanserad syra mellan tomat och örter.

VITLÖK/HAMMERGARLIC & TELLICHERRY PEPPER: Tydlig frisk vitlökssmak, balanserad peppar och rökighet, fin rund sötma.

#### Fördelar svensk salami

- En svensk salami med svenskt kött – när man köper den får man inte bara en riktigt god salami, man stöder också svenska bönder.
- Har vunnit guldmedalj i chark-SM = garanterat hög kvalitet!
- 143 g svenskt nöt-och fläskkött går åt till 100 g färdig salami.
- Gott som tilltugg till drinken eller fredagsölen.
- Ger en fantastisk smak åt korvgrytor, soppor, pajer, varma smörgåsar. Dessutom himmelskt god på hemgjorda pizzeror.

