



frankimetti® MiniSalami

Der Leckerbissen
aus Franken

Gut zu wissen:

Ausschließlich bestes franki® Weide-Rindfleischfleisch und etwas kerniger Schweinespeck, beides aus eigener Schlachtung, sind das qualitäts- und herkunftssichernde Fundament

Handwerkliche Fertigung

Veredelung im Naturreifeverfahren

Luftgetrocknet, mit Buchenholzrauch mild überräuchert

- ➔ also kein anonymes Fleisch von irgendwo her
- ➔ also kein Produkt der Fleischindustrie
- ➔ also keine Schnellreifemittel und Geschmacksverstärker
- ➔ also frei von Rauch- und Kunstaromen

Probieren:

frankimetti® werden pärchenweise mit ca. 150g Gewicht im Vakuumbbeutel verpackt. In der sogenannten Ausliefer-Reifestufe sind sie bei Kindern und der Jugend sehr beliebt. Lässt man sie ausgepackt ohne Kühlung liegen, erhält man rasch die von Feinschmeckern geschätzte typische Geschmacksnote einer naturgereiften Edelsalami. Der Nachreifeprozess lässt sich nach Belieben steuern:

- Die Kühlschranklagerung im Vakuumbbeutel verlangsamt den Nachreifeprozess.
- Die Lagerung bei Zimmertemperatur ohne Umhüllung beschleunigt den Nachreifeprozess.
- Die Gefrierschranklagerung im Vakuumbbeutel setzt den Nachreifeprozess aus.

Bestellen Sie am besten gleich einige frankimetti® Pärchen. Sie werden überrascht sein, wie gut sie schmecken. Guten Appetit!