

Salami- Spezialitäten



SUTTERO





Wenn es um Salami geht, zeigt sich SUTTERO von seiner italienischen Seite

Salami und Käse – ein Hochgenuss für jeden Feinschmecker

Den SUTTERO-Fleischspezialisten ist mit dem Salami Camembert die Vermählung der beiden Gaumenfreuden gelungen.

Ob mild oder kräftig im Geschmack, fein- oder grobkörnig, alle Sorten SUTTERO-Salami überzeugen durch ihr würziges Aroma.

schimmel, der dem Salami die dezente Camembert-Note verleiht. Gekostet wird der Salami Camembert wie ein Käse – das Schälen ist überflüssig!

Salami mit Variationen

Unsere südlichen Nachbarn, die Erfinder des klassischen Salami, verblüffen wir immer wieder mit Eigenkreationen. Zum Beispiel mit unserem Salami Camembert.

Neu die Idee, alt das Rezept

Der Salami Camembert wird nach altem Rezept aus auserlesenem Fleisch hergestellt und vor der Reifung mit einem natürlichen Camembert-Pilz behandelt.

Schälen ist überflüssig

Während der rund vierwöchigen Reifephase entwickelt sich ein natürlicher Edel-

Guten Appetit!

Ideale Begleiter Brot und Wein

Zusammensetzung
Hochwertiges Schweine- und Rindfleisch, Speck, Salz, Gewürze und geniessbarer Edelkäseschimmel (Camembert)

Erhältlich als
Portionestücke zu 180 Gramm und ganze Stücke zum Aufschneiden (etwa 1,2 Kilo) Vorgeschnitten in Aromaschutzpackung

Lagerung
Gekühlt aufbewahren, maximal 5 Grad Celsius

Weitere SUTTERO-Salami- und Rohwurstspezialitäten
Verschiedene fein- und grobkörnige Salami, Salametti, Bauernschübli und Landjäger



Ernst Sutter AG
Schlachthofstrasse 20
CH-9201 Gossau
Telefon -41 (0)71 313 71 71
Telefax -41 (0)71 313 71 97
www.suttero.ch