

Schinken & Salami

	Euro/kg
Prosciutto di Parma DOP - dichter, klarer Geschmack	€ 55,-
Prosciutto di San Daniele DOP - süß, floral & komplex	€ 59,-
Pancetta - durchwachsener Speck mit feinem Kräuteraroma	€ 149,-
Bresaola Punta d'Anca - luftgetrocknetes vom Rind	€ 67,-
Prosciutto cotto San Giovanni - Kochschinken, süß & mürbe	€ 39,-
Culatello di Zibello DOP - exklusive Schinken-Spezialität	€ 149,-
Mortadella Classica - fein gewürzter Klassiker	€ 32,-
Salame Montanaro - aus Schinkenfleisch, mit Chianti gewürzt	€ 35,-
Salame con cinghiale - toskanische Wildschweinsalami	€ 46,-
Salame di toro chianino - Salami mit Stierfleisch	€ 41,-
Salame fassone - Salami mit dem Fleisch Piemonteser Rinder	€ 39,-
Salame al tartufo - Salami mit weißen Trüffeln gewürzt	€ 39,-
Finocchiona - würzige, luftgetrocknete Fenchelsalami	€ 30,-
Lardo di Colonnata - weißer aromatischer Speck, Toskana	€ 35,-
Speck dell'Alto Adige IGP - Südtiroler Schinkenspeck, angeräuchert	€ 36,-
Salsiccia - grobe Schweinsbratwurst, Toskana	€ 15,-



Viani

Geschmacksträger in *Bestform.*

Nichts geht über einen hauchdünn aufgeschnittenen San Daniele oder einen aromatischen Prosciutto di Parma - deswegen darf unsere Aufschnittmaschine davon täglich einige „etti“, die italienische 100g-Einheit, aufschneiden. Neben feinen Schinken bieten wir auch würzige Salami-Raritäten.