Perchè non concludere un pasto con una bella fetta di salame? Dalla tradizione dolciaria piemontese ecco il primo salume da dessert! Morbido e profumato, con il suo gusto intenso mette d'accordo sia gli amanti del cioccolato che quelli del salume.

Why not end a meal with a tasty slice of salami? From the confectionery tradition of Piemonte here's the first dessert cured meat! Soft and scented, with its intense flavor it brings together both the chocolate and cured meat lovers.

SALAME DOLCE

sweet salami

SALAME DOLCE

sweet salami

www.layout.it

SALAME DOLCE

sweet salami

Il salame dolce è una specialità della pasticceria piemontese. La caratteristica retina e lo zucchero spolverizzato su tutta la superficie lo rendono del tutto simile a un salame tradizionale ma basta affettarlo per scoprire la sua dolce diversità...

The sweet salami is a specialty of the Piemonte confectionery. The characteristic net and the sugar dusted on its surface make it look completely like to a traditional salami but just slice it and you will find its sweet difference...

Ingredienti: burro, frollini (biscotti), zucchero, cacao. Possibilità di acquistare un vassoio di salame dolce pre-affettato da 1,5 kg o scatole contenenti ciascuna 5 salami interi da 500 g l'uno.

Ingredients: butter, shortbread cookies, sugar, cocoa. It' possible to buy a tray of pre-sliced sweet salami of 1,5 kg or cartons each containing 5 whole salamis each of 500 g.

Versione 01/05 - Tutti i diritti riservati vieteta la riproduzione

Naso&Gola S r l - Uninominale
Località La Villa 35/A - 43053 Compiano - Parma
uffici/office:
Tel. +39 (0)521 776970 - Fax +39 (0)521 706836
magazzino/warehouse:
Tel. +39 (0)525 811208 - Fax +39 (0)525 306091

www.nasoegola.com - **info@nasoegola.com**

Naso&Gola USA LLC
329 South Mayfair Avenue #524
Daly City, CA 94015-1404
Phone: 650.756.6826

us@nasoegola.com