

## Qualität „made in Sweden“ – unsere Salami

Unsere hochwertigen Salamis kommen direkt aus Schweden und werden dort vom mittelständigen Betrieb Direktchark in Göteborg, hergestellt. Dafür werden die Rohstoffe sorgfältig ausgewählt. Das Fleisch stammt ausschließlich von schwedischen Tieren, deren Haltung strengen und stark kontrollierten Schutzgesetzen unterliegt. Produziert wird nach traditionellen Rezepten und Methoden. Die Salamis werden kalt über dem Rauch schwedischer Buche geräuchert und anschließend luftgetrocknet. Das ergibt den unverwechselbaren Geschmack und außerdem sind die Salamis lange haltbar.

Die Salamis sind auch mit einem passenden Küchenhandtuch aus Schweden erhältlich. Alles ist in einer schönen Geschenkbox verpackt.



### Elchsalami

Nach einer eigenen Rezeptur, mit besonderen Gewürzen und Kräutern versehen, wird diese Elchsalami hergestellt. Anschließend wird sie unter speziellen klimatischen Bedingungen luftgetrocknet und nach dem Trocknen sorgfältig über Buchenholz geräuchert. Gewicht: 200 g.

Elchfleisch ist sehr zart, besitzt wenig Fett und zeichnet sich durch ein angenehmes Wildaroma aus. Damit eine Elchsalami nicht hart und trocken wird, muss das fettarme Elchfleisch immer mit Rind- und Schweinefleisch kombiniert werden.

Zutaten: Schweinefleisch, Elchfleisch, Rindfleisch, Schweinefett, Salz, Gewürze (schwarzer- und weißer Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Kümmel, Paprika, Wacholder, Zwiebel) Traubenzucker, Kräuterextrakt (Pfeffer, Chili, Wacholder), Antioxidationsmittel E301, Konservierungsmittel E250



### Pfeffersalami

Nach alter Salami-Tradition wird diese kaltgeräucherte und luftgetrocknete Pfeffersalami hergestellt, gewürzt und mit Kräutern versehen. Die Salami verdankt ihren aromatischen und vollmundigen Geschmack u.a. dem besonderen schwarzen Madagaskar-Pfeffer. Gewicht: 200 g.

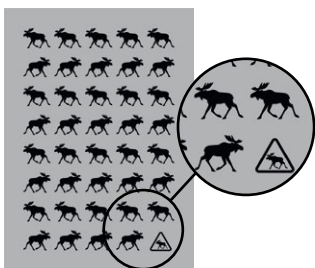
Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Gewürze (weißer und schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Koriander), Aromastoffe, hydrolysiertes Maisprotein, Traubenzucker, Kräuterextrakt (Bockshornklee), Antioxidationsmittel E301, Farbstoff E120, Konservierungsmittel E250.



### Klassische Salami




Diese feine Salami ist der traditionelle schwedische Klassiker und wurde u.a. mit einer Goldmedaille bei der „Chark-Schwedenmeisterschaft“ ausgezeichnet. Sie hat nicht nur einen hohen Fleischgehalt, sondern wird auch besonders schonend hergestellt, was ihr ihren einzigartigen Charakter und den feinen Geschmack verleiht. Gewicht: 200 g.

Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Gewürze (weißer Pfeffer, Knoblauch, Koriander) Aromastoffe, hydrolysiertes Maisprotein, Traubenzucker, Kräuterextrakt (Bockshornklee), Antioxidationsmittel E301, Farbstoff E120, Konservierungsmittel E250.



### Küchenhandtuch mit Elchmotiv

Dieses hochwertige, in Schweden exklusiv für Swedix hergestellte Küchenhandtuch ist ein Hingucker in jeder Küche! Material: 50% Baumwolle und 50% Leinen, Größe: 50x70 cm, Farbe „Warm Grey“ mit schwarzem Elchdruck.

Beschreibung	Art. Nr.	Sorte	Zusätzl. Inhalt	Gesamtpreis (inkl. unverb. Spendeneempfehlung)	
 1x Salami 1x Küchenhandtuch	S-01	Pfeffer	Küchenhandtuch	<b>15,-</b>	
	S-02	Classic			inkl. 4€ Spende
	S-03	Elch			
 2x Salami 1x Küchenhandtuch	S-04	Pfeffer + Classic		<b>19,-</b>	
	S-05	Pfeffer + Elch			inkl. 5€ Spende
	S-06	Classic + Elch			
 3x Salami	S-07	Pfeffer + Classic + Elch	<b>19,-</b>		
	S-08	Classic (3x)		inkl. 5€ Spende	
	S-09	Pfeffer (3x)			

Inklusive 7% bzw. 19% MwSt. auf den Produktpreis

Alle Produkte werden  
in einer schönen  
Geschenkbbox verpackt!



www.swedix.de  
Tel.: 05139-95 98 800  
 0157-72 39 11 85

Weitere Infos auf  
> [www.swedix.de](http://www.swedix.de) <

