



Metzgerei Rinner

Mit Leidenschaft und Erfahrung setzt Rinner alles daran die Südtiroler Produkte auf höchstem Niveau herzustellen. Sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, Gewürzmischung nach geheimen Familienrezept, milde Räucherung mit Buchenholz und eine langsame und ausgeglichene Reifung geben den Rinner Spezialitäten einen einzigartigen Geschmack.





Brotkeesalami

Art. 006224 - ca. 0,18 kg

Delikat-aromatische Salami aus Schweinefleisch. Mindestens 5 Wochen luftgetrocknet. Anschließend wird der Kunst darm entfernt und mit Brotkeesalami überzogen.



Fenchelsalami

Art. 006220 - ca. 18kg

Delikat-aromatische Salami mit Fenchelaffiniert. Aus Schweinefleisch. Mindestens 5 Wochen luftgetrocknet.



Pfeffersalami

Art. 006222 - ca. 0,18kg

Delikat-aromatische Salami aus Schweinefleisch. Mindestens 5 Wochen luftgetrocknet. Anschließend wird der Kunst darm entfernt und mit Pfeffer überzogen.



Truffelsalami

Art. 006219 - ca. 0,18 kg

Delikat-aromatische Salami mit Trüffelaffiniert. Aus Schweinefleisch. Mindestens 5 Wochen luftgetrocknet.



Salami

Art. 006223 - ca. 200gr

Delikat-aromatische Salami aus biologisch zertifiziertem Schweinefleisch. Mindestens 5 Wochen luftgetrocknet.



Kaminwurzchen

Art. 006224 - 10 Stück

Delikat-aromatische Wurzen. Aus biologisch zertifiziertem Schweinefleisch. Mindestens 10 Tage luftgetrocknet.