

# Salamitrocknerei Saller

---

Die Naturgereifter Biosalami mit Edelschimmelbelag

wird aus reinem Bio- Schweinefleisch hergestellt und mit einem weißen Edelschimmelbelag gereift. Die Reifezeit der in Naturdarm gefüllten Salami dauert zum Teil einige Monate. Die Mühlsteinsalami hat das aussehen eines alten Mühlsteines und hebt sich nicht nur durch die ungewöhnliche Form von den anderen Produkten ab, sondern ist auch ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Durch den essbaren Weißschimmelbelag erinnert diese Salami nicht nur im Aussehen an Camembert sondern auch im Geschmack.

## Kontakt

---

### Salamitrocknerei Saller

Erwin Saller  
Wimmerfeld 7  
4232 Hagenberg im Mühlkreis

Mobil: +43 650 8809632  
E-Mail: [e.saller@salamitrocknerei.at](mailto:e.saller@salamitrocknerei.at)  
Web: <http://www.salamitrocknerei.at>

### Ansprechpartner

Erwin Saller  
*Geschäftsführer*

Telefon: +43 650 8809632  
E-Mail: [e.saller@salamitrocknerei.at](mailto:e.saller@salamitrocknerei.at)

## Auszeichnungen

---

Gewinner des Oberösterreichischen Handwerkspreises 2014



# Gütesiegel & Marken

---

BIO-Zertifizierung: LACON AT-BIO-402

## Geschenke

---

Hofsalami Natur in edler Holzkiste Mühlsteinsalami in edler Holzkiste Verkauf im Onlineshop unter [www.salamitrocknerei.at](http://www.salamitrocknerei.at)

## Produktpalette

---

Biosalami (Produktkategorie: Wurst und Wurstwaren)

## Belieferte Filialen

---

<b>MARKTNAME</b>	<b>STRASSE</b>	<b>ORT</b>	<b>TELEFON</b>
<a href="#">Grünhilde</a>	Lärchenweg 28	4284 Tragwein	<a href="tel:+43726386241">+43 7263 86241</a>
<a href="#">Unimarkt - Neuburger e.U.</a>	Hauptstraße 69	4232 Hagenberg im Mühlkreis	<a href="tel:+4372362314">+43 7236 2314</a>