

# Hellmann Truthahn-Salami "Die Scharfe", 400 g

eine herrlich würzige Truthahnsalami – für alle, die es gerne etwas schärfer haben!

Unsere Truthahnsalami von Hellmann wird aus magerem, hochwertigem Truthahnfleisch hergestellt und bietet vollen Geschmack bei gleichzeitig geringem Fettgehalt. Sie ist reich an Proteinen und mit einer fein abgestimmten, pikanten Gewürzmischung verfeinert, die ein intensives, aromatisches Erlebnis garantiert. Ob zum Frühstück, als herzhaftes Highlight bei der Brotzeit oder als proteinreicher Snack für unterwegs – diese Truthahnsalami ist immer die richtige Wahl.

## Truthahnsalami in Halal-Qualität

Die Truthahnsalami ist Halal zertifiziert und wird nach streng kontrollierten Richtlinien hergestellt. Sowohl die Auswahl der Zutaten als auch der Herstellungsprozess werden sorgfältig überwacht, um den Halal-Standards gerecht zu werden. So können Sie sicher sein, dass die Truthahnsalami höchsten Qualitätsanforderungen entspricht und bedenkenlos genossen werden kann.

Packungsinhalt: 1 x 400 g

Lagertemperatur: bei < 15°C mindestens haltbar bis

Mindesthaltbarkeit: 28 Tage

Truthahnfleisch, Pflanzenfett (Palmfett), Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Rote Beete, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat, Rosmarinextrakt, Farbstoff: Echtes Karmin; Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumsorbat; Reifekulturen, Buchenholzrauch. 100g Salami werden hergestellt aus 119g Truthahnfleisch und 8g Pflanzenfett

Deklarationspflichtige Allergene:  
nicht enthalten

## Häufige Fragen:

### Ist die Truthahnsalami glutenfrei?

Ja, die Truthahnsalami ist 100% glutenfrei und somit auch für Menschen mit Glutenunverträglichkeit geeignet.

### Ist die Truthahnsalami laktosefrei?

Ja, die Truthahnsalami enthält keine Laktose und ist daher ideal für laktoseintolerante Menschen.

### Ist die Truthahnsalami halal?

Ja, unsere Truthahnsalami wird nach strengen Halal-Richtlinien hergestellt. Alle Zutaten und der Herstellungsprozess entsprechen den Anforderungen der Halal-Zertifizierung.

## Verwendungsmöglichkeiten:

### Auf Brot oder Brötchen:

Genießen Sie die Truthahnsalami als scharfen Belag auf frischem Baguette, Vollkornbrot oder rustikalen Brötchen. Ein paar frische Gurken- oder Tomatenscheiben ergänzen das Aroma perfekt.

### Als Snack für zwischendurch:

Die pikante Truthahnsalami ist ideal als proteinreicher Snack, ob im Büro, auf einer Wanderung oder nachdem Sport. Einfach in dünne Scheiben schneiden und pur genießen.

### In Antipasti-Platten:

Kombinieren Sie die Truthahnsalami mit Oliven, Käse, getrockneten Tomaten und etwas Brot zu einer mediterranen Antipasti-Platte. Die feurige Note der Salami ergänzt die milden Aromen perfekt.

### In Wraps und Sandwiches:

Verwenden Sie die Truthahnsalami als würzige Zutat in Wraps, zusammen mit Salat, Gemüse und einem leichten Joghurt-Dip oder in einem herzhaften Sandwich.

### Auf Pizza:

Verleihen Sie Ihrer Pizza eine scharfe Note, indem Sie die Truthahnsalami als Belag verwenden. In Kombination mit Mozzarella und etwas Rucola entsteht ein unverwechselbarer Geschmack.

### Für den Salat:

Schneiden Sie die Salami in feine Streifen und geben Sie sie zu einem frischen Salat mit Rucola, Gurken, Tomaten und Parmesan. Das würzige Aroma der Salami sorgt für ein geschmackliches Highlight.

## Rezeptideen

### Pikante Salami-Bowl:

Mischen Sie gekochten Quinoa oder Couscous mit gehacktem Gemüse (Paprika, Gurken, Tomaten) und belegen Sie die Bowl mit geschnittenen Scheiben Truthahnsalami. Ein Spritzer Zitrone und Olivenöl sorgt für Frische, während die Salami Würze und Schärfe beisteuert.

### Spicy Truthahnsalami Pasta:

Kochen Sie Ihre Lieblingspasta und vermengen Sie sie mit einer Tomatensoße, die Sie mit Oliven, Knoblauch und frischen Kräutern würzen. Fügen Sie am Ende dünne Scheiben der pikanten Truthahnsalami hinzu – das gibt dem Gericht eine herzhafte und scharfe Note.

### Salami-gefüllte Paprika:

Füllen Sie große Paprikahälften mit einer Mischung aus Frischkäse, gehackter Truthahnsalami und Kräutern. Anschließend im Ofen backen, bis die Paprika weich und leicht karamellisiert ist.

### Spicy Salami-Omelett:

Für ein herzhaftes Frühstück: Bereiten Sie ein Omelett zu und fügen Sie während des Bratens in feine Streifen geschnittene Truthahnsalami hinzu. Zusammen mit Zwiebeln und Paprika wird das Omelett zu einem scharfen, proteinreichen Genuss.

### Salami-Roll-ups:

Wickeln Sie dünne Scheiben Truthahnsalami um Mozzarella-Sticks oder geschnittenes Gemüse und servieren Sie die Röllchen als schnelle und schmackhafte Vorspeise oder Snack.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 { \$unitCode }

Brennwert kj	912,0 kj
Brennwert kcal	219,0 kcal
Fett	15,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,8 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	20,0 g
Salz	4,2 g