

Колбаски для жарки "Улитка - гриль микс", 4 шт. x 100 гр. (4 наименования).



Описание продукта: 4 наименования колбасок в виде улитки – отличный выбор для компании.

Способ приготовления: Обжарка с двух сторон на электрогриле или сковороде в течение 8–10 минут, или 2–3 минуты на древесных углях, до появления легкой, золотистой корочки.

Масса нетто: 400 гр.

Срок годности и условия хранения: при t не выше -18°C - не более 180 суток. После вскрытия, при t от 0 до $+6^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности не более 75% - не более 12 часов (в пределах срока годности). Повторной заморозке не подлежит. Упаковано под вакуумом.

Пищевая ценность на 100гр.: белки - 13 г, жиры - 23 г, углеводы - 3 г, энергетическая ценность - 271 ккал/1084 кДж.

Состав: Колбаски Берлинские с картофелем и луком - свинина, картофель, вода, соль йодированная, сахар, лук, масло растительное, мука пшеничная, дигидропирофосфат, пирофосфат натрия; Колбаски Баварские д/жарки и гриля - свинина, вода, соль, сахар, майоран, перец белый, мускат, кардамон, трифосфат натрия, лимонная кислота, пирофосфат, полифосфат натрия; Колбаски Мексиканские - говядина, курица, вода, кукуруза, перец сладкий, масло растительное, молоко сухое, соль нитритная, ароматизатор говядина, сахар, сельдерей, перец чили/черный/кайенский, паприка, чеснок, лук, томаты, кумин, орегано, лимонная кислота, трифосфат натрия, экстракт дрожжей, дигидропирофосфат, пирофосфат, альгинат натрия; Колбаски Гурме с Пармезаном и Шпинатом - свинина, сыр: молоко пастеризованное, бактериальная закваска мезо/термофильных молочных микроорганизмов, соль, уплотнитель хлорид кальция, фермент микробный; шпинат, вода, сахар, сливки, лук, лимонная, аскорбиновая кислота, перец, мускат, цедра лимона.

Оболочка: Натуральная баранья, $\varnothing 28$