

Колбаски белые «Мюнхенские», 5 шт. x 60 гр.



Описание продукта:

Мюнхенскую колбаску (Weißwurst) в 1857 году впервые изготовил хозяин пивной – Мозер Зепп, находившейся в самом центре Мюнхена на Мариенплац. Для производства белой «Мюнхенской» колбаски используется свинина, свежая петрушка, репчатый лук и аутентичная смесь специй.

Способ приготовления:

Обжарка с двух сторон на электро гриле или сковороде в течение 5–7 минут, или 2 минуты на древесных углях, до появления легкой, золотистой корочки. Можно залить кипятком на 7 минут.

Масса нетто: 300 гр.

Срок годности и условия хранения:

При  $t$  не выше  $-18^{\circ}\text{C}$  - 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 - 11 г, жиры - 25 г, углеводы - 1 г, энергетическая ценность - 270 ккал/1130 кДж.

Состав:

свинина, вода питьевая, лук репчатый, соль, петрушка, пряности (перец черный, перец белый, цедра лимона, мацис), экстракт перца черного, регулятор кислотности трифосфат натрия, стабилизаторы (пиро-, полифосфаты натрия), натуральная оболочка. Возможны следы глютена, горчицы, молока, орехов, сельдерея, яиц и продуктов их переработки.

Оболочка:

Натуральная свиная,  $\varnothing 30/32$