

Колбаски «Пряные с сыром» (подкопченные) 10 шт. х 100 гр.



Описание продукта:

Колбаски «Пряные с сыром» изготовлены из свиного и говяжьего фарша с ароматом копчения и пряностей, с добавлением сливочного сыра. Сливочный сыр придает этому продукту необыкновенный сливочный вкус и сочную консистенцию. Рецепт приготовления колбасок «Пряные с сыром» родом из Австрии, в Австрии они называются Kessekrainer.

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 5–7 минут.

Масса нетто: 1000 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 - 17 г, жиры - 25 г, углеводы - 1 г, калорийность - 300 ккал/1230 кДж.

Состав:

Свинина, говядина, сыр (молоко, соль, уплотнитель хлорид кальция, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, краситель аннато, регулятор кислотности гидроксид калия, бактериальная закваска мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения химозин), вода питьевая, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), экстракты пряностей (перец чили, паприка, перец черный, сахар, ароматизаторы (мясной, тмин), пряность чеснок, регулятор кислотности трифосфат натрия, стабилизаторы (дигидропирофосфат, пирофосфат натрия). Производится на предприятии, где также используются горчица, молоко, орехи, пшеница, сельдерей, соя и яйца. Продукт готов к употреблению.

Оболочка:

Натуральная свиная,  $\varnothing 30/32$