

**Termék neve:** Rákóczi füstölt pározott szárazkolbász (csemege, csípős)

**Gyártó cég:** Szabados-Hús Kft.

**Nyersanyag összetétel:** Sertés apróhús, só, csemege paprika, fokhagyma, feketebors, csípős paprika, köménymag.

**Termék rövid ismertetése:** Különböző átmérőjű, természetes burkolatba töltött, különböző szemcseméretűre aprított húsból készül. Alapanyaga marhahús és/vagy sertéshús, továbbá gyártási szalonna. Tartósításukat füstöléssel, majd az azt követő szárításos érleléssel végzik, gyorsítók használata nélkül. Hagyományos eljárással készül. Minden termék jellegzetességét alakja, metszészlapja és íze adja meg. Fogyaszthatóságukat a vágásérettség mutatja.

**Kiszerelés nagysága:** : sertés vékonybélben pározva, a vevő igénye szerint, fehér műanyag ládában

**Eltarthatóság:** : +10-+20°C között tárolva: 30 nap