

**Termék neve:** Füstölt nyers húsos csont

**Gyártó cég:** Szabados-Hús Kft.

**Nyersanyag összetétel:** sertés húsos csont, só

**Termék rövid ismertetése** Száraz sózással, füstöléssel és kiegészítő pácolási, fűszerezési művelettel előállított. Felületük füsttől színezett. Alakja, külseje, sertés húsos csontra jellegzetes.

Illata, íze füstölt, pácérett nyers sertés húsos csontra jellegzetes, kellően pácérett, nem beszáradt. Hagyományos eljárással készül

**Kiszereles nagysága:** A vevő igénye szerint, fehér műanyag ládában

**Eltarthatóság:** + 20 °C alatt tárolva, 21 nap