

Termék neve: Füstölt nyers köröm

Gyártó cég: Szabados-Hús Kft.

Nyersanyag összetétel: sertés köröm, só

Termék rövid ismertetése: Száraz sózással, füstöléssel és kiegészítő pácolási, fűszerezési művelettel előállított. Felületük füsttől színezett. Alakja, külseje: sertés körömrre jellegzetes. Illata, íze füstölt, pácérett nyers körömrre jellegzetes, kellően pácérett, nem beszáradt. Hagyományos eljárással készül

Kiszerezés nagysága: A vevő igénye szerint, fehér műanyag ládában

Eltarthatóság: + 20 °C alatt tárolva, 21 nap