

Termék neve: Füstölt pácolt paprikás Király szalonna

Gyártó cég: Szabados-Hús Kft.

Nyersanyag összetétel: Bőrös hasaalja szalonna, konyhasó, fokhagyma, csemege paprika

Termék rövid ismertetése: Sózással, pácolással, füstöléssel előállított étkezési szalonnaféle. Metszéslapjuk húsréteggel átszőtt. Sózás után zsírban megabálják, majd pácolják. Színe kívül piros paprikától színezett, vágásfelületen a szalonna fehér áttetsző. Jellegzetesen fokhagymás, olíva olajjal bekent, enyhén sós ízű. Állománya érett szalonnára jellemző puhaságú.

Kiszereelés nagysága: A vevő igénye szerint, fehér műanyag ládában.

Eltarthatóság: 0 és + 5 °C közötti hőmérsékleten, 8 nap