

**Termék neve:** Füstölt pácolt paprikás Király szalonna (mangalica)

**Gyártó cég:** Szabados-Hús Kft.

**Nyersanyag összetétel:** Mangalica bőrös hasaalja szalonna, konyhasó, fokhagyma, csemege paprika

**Termék rövid ismertetése:** Sózással, pácolással, füstöléssel előállított étkezési mangalica szalonnaféle. Metszéspaprikával húsréteggel átszótt. 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.

**Kiszerezés nagysága:** A vevő igénye szerint, fehér műanyag ládában.

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