

Link do produktu: <https://tomaszny.pl/poledwiczka-dojrzewajaca-dziadka-antoniego-p-18.html>

Poledwiczka dojrzewająca Dziadka Antoniego

Cena brutto	62,90 zł
Cena netto	59,90 zł
Numer katalogowy	2000280056849
Kod EAN	2000280056849

Opis produktu

Poledwiczka dojrzewająca dziadka Antoniego to najwyższej jakości, szlachetna wędlina wieprzowa. Swoją wyjątkowy smak zawdzięcza marynowaniu 7 dni w odpowiednio dobranych przyprawach. Poledwiczkę, będącą najlepszym i najbardziej cenionym kawałkiem mięsa wieprzowego wytwarzamy wyłącznie z mięsa pochodzącego od sprawdzonych, hodowców.

100g produktu otrzymano ze 109g poledwiczki wieprzowej.

waga : (+/- 0,50 kg)

Warunki przechowywania: Produkty sprzedajemy w opakowaniu próżniowym. Wędliny domowe należy przechowywać w warunkach chłodniczych, temperaturze: 2 – 7 st. C. Po otwarciu spożyć w ciągu 48godzin.

Proces produkcji odbywa się z wykorzystaniem rzemieślniczych metod. Ze względu na to, że każdy kawałek mięsa jest inny, każda naturalna osłonka ma różną grubość, nie ma możliwości wytworzenia dwóch identycznych produktów. Właśnie dlatego nasze wędliny domowe mogą być w rzeczywistości lżejsze lub cięższe (+/- 10%).

Wygląd produktów: Przedstawione na zdjęciach produkty mają charakter poglądowy. Ze względu na to, że nasze wyroby produkujemy jak domowe wędliny, produkty nigdy nie wyglądają tak samo.

Producent: Zakład Przetwórstwa Mięsnego Tomaszny s.c. 44-300 Wodzisław Śl. ul.Ks. Konstancji 16

Skład

SKŁAD : polędwiczka wieprzowa, przyprawy, maltodekstryna, dekstroza, wzmacniacz smaku: glutaminian sodu, aromat, przeciwutleniacz: askrobinian sodu, kultury bakterii, zioła, substancja konserwująca: azotyn sodu.

Wartość odżywcza w przeliczeniu na 100 g produktu

Wartość energetyczna 677 kJ/161 kcal

tłuszcz 7,0g

w tym

kwasy tłuszczowe nasycone 3,0g

węglowodany 0,6g

w tym

cukry