

Rok upotrebe je 100 dana, u visećem položaju na temperaturi od 10-15°C.

Proizvod se čuva i transportuje na temperaturi do +15°C (za vakume +10°C), a upotrebljiv je do datuma označenog na deklaraciji.

Transportna pakovanja su 5 kg i 10 kg, a jedinica težina kobasice je oko 0,4 kg/kom.



Budimska kobasica bar kod: 8606100230440
težinski bar kod: 2713844XXXXXC
Budimska kobasica vakum bar kod: 8606100230938
težinski bar kod: 2713893XXXXXC
Budimska kobasica slajs vakum: 8606100230853
težinski bar kod: 2713893XXXXXC

BUDIMSKA KOBASICA

FERMENTISANA SUA KOBASICA



Proizvod pripada grupi fermentisanih suvih kobasica, a proizvodi se po važećem «Pravilniku o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa», standardu kvaliteta ISO 9001 i standardu bezbednosti HACCP.

Nadev gotovog proizvoda je u nejestivom veštackom kolagenom crevu ili fazeru prečnika 50 mm, koji je propustljiv, mahagoni boje.

U procesu proizvodnje fermentacije, dimljenja i sušenja, proizvod nije termički obrađivan, već je u višenedeljnom tehnološkom postupku, doveden do potpunog zrenja, zbog čega ima prijatnu aromu nadimljenog zrelog proizvoda. Lako se narezuje a presek ima izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mišićnog tkiva crvene boje i čvrstog masnog tkiva beličaste boje. Budimska kobasica je jako pogodna kao hladno predjelo uz ostale proizvode iz ove grupe. U ponudi su takođe vakumi i slajsovani vakumi.

Sastojci: svinjsko meso, govede meso prve i druge klase, čvrsto masno tkivo, začini, regulator kiselosti E575, antioksidans E316, konzervans E250;
Sadržaj proteina mesa je najmanje 20%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 20%.

