

Rok upotrebe je 100 dana, u visećem položaju na temperaturi dp +15°C.
 Proizvod se čuva i transportuje na temperaturi do +15°C (za nareške vakum +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.



Kulen bar kod: 8606100230730
 težinski bar kod: 2713873XXXXXC
 Kulen vakum bar kod: 8606100230921
 težinski bar kod: 2713892XXXXXC
 Kulen slajs vakum: 8606100230860
 težinski bar kod: 2713886XXXXXC

KULEN

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 55 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 sazrevanja, zbog čega ima prijatan miris i ljut gurmanski ukus. Lako se narezuje, a presek ima izgled mozaika od približno ujednačenih komadića mišićnog tkiva crvene boje, paprike i čvrstog masnoga tkiva beličaste boje. Kulen je jako pogodan kao hladno predjelo, uz ostale proizvode iz ove grupe. U ponudi su takođe vakumi i slajsovani vakumi.

Sastojci: Svinjsko meso prve kategorije, cvrsto masno tkivo, začini, regulator kiselosti E575, antioksidans E316, konzervans E250;
 Sadržaj proteina mesa je najmanje 22%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 15%.

