



Rok upotrebe je 30 dana, na temperaturi do +4°C,  
a upotrebljivo je do datuma obeleženog na omotači.

Čuvanje i transport su predviđeni na temperaturi  
do +4°C.

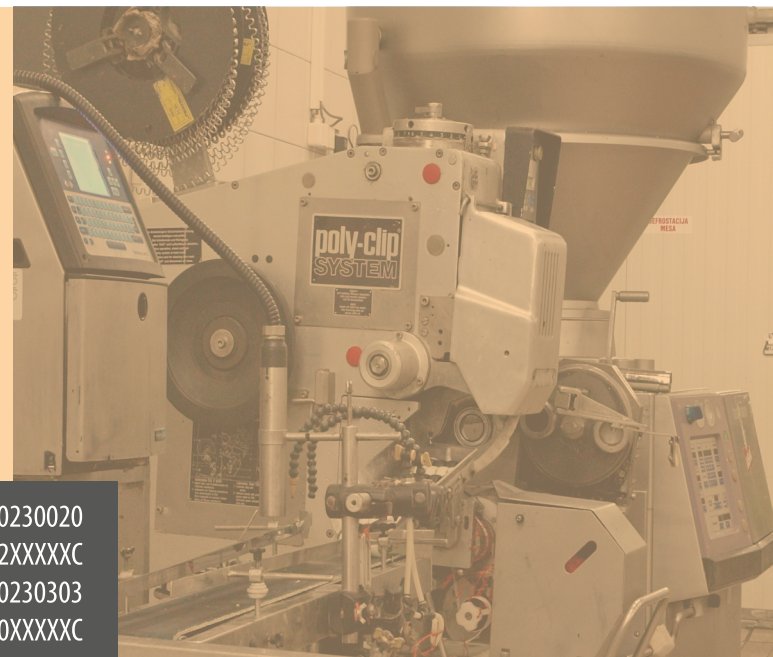
Prodaja i transport se obavljaju u petoslojnim  
kutijama od 5 kg i 10 kg.

Alpska kobasica bar kod: 8606100230020

težinski bar kod: 2713802XXXXC

Mini alpska kobasica bar kod: 8606100230303

težinski bar kod: 2713830XXXXC



## ALPSKA KOBASICA

## GRUBO USITNJENA BARENA KOBASICA



*Pripada grupi proizvoda grubo usitjenih barenih kobasica, 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 je u nejestivom veštačkom omotaču od poliamida dijametra cca 90 mm, približne težine 1.9 kg/kom.

U ponudi je, takođe i mini-alpska kobasica sa istim karakteristikama i strukturom, dijametra cca 60 mm, približne težine 0,3 kg/kom.

U procesu proizvodnje proizvod je termički obrađen na 71°C u centru proizvoda. Konzumiranje je u hladnom stanju i tankim narezcima. Presek je kompaktan, lako se narezuje, a uočava se mozaik mesa i masnog tkiva beličaste boje.

**Sastojci:** Svinjsko meso, mehanički separisano pileće meso, vezivno tkivo, led, čvrsto masno tkivo, belančevinasti preparati, ugljeni hidrati, začini, regulator kiselosti E325, stabilizator E407, stabilizatori E450, E451, E452, boja E120, antioksidans E316, konzervans E250.

Sadržaj ukupnih proteina je najmanje 12 %, sadržaj kolagena u ukupnim proteinima je najviše 30 %.

