



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

Čuvanje i transport je predviđen na temperaturi do +4°C, uz uslov da je transport u transportnoj ambalaži, a čuvanje bez transportne ambalaže.

Komercijalna pakovanja su rinfuzna i vakumirana, a transportne petoslojne kutije u težinama 5 kg i 10 kg.

infuz bar kod: 8606100230280
težinski bar kod: 2713828XXXXXC
Vakum bar kod: 8606100230815
težinski bar kod: 2713881XXXXXC



DOMAĆA LJUTA KOBASICA

GRUBO USITNJENA BARENA KOBASICA



Proizvod spada u grupu grubo usitjenih barenih kobasica, proizvodi se po važećem «Pravilniku o kvalitetu usitjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa», standardu kvaliteta ISO 9001 i standardu bezbednosti HACCP.

Nadev je u jestivom prirodnom ili kolagenom crevu umereno nadimljen dimom bukovine, zbog čega je pikantnog mirisa i ukusa.

Termicka obrada je obavljena na temperaturi od 71°C u centru proizvoda. Bez obzira što se proizvod kao takav može konzumirati, preporučujemo dodatno zagrevanje čime se pojačavaju efekti začina odnosno miris i ukus.

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

Sadržaj ukupnih proteina je najmanje 12%, sadržaj kolagena u ukupnim proteinima je najviše 25%.

