

Rok upotrebe je 30 dana, na temperaturi do +4°C, a upotrebljiva je do datuma označenog na etiketi ili na foliji vakuma.

Čuvanje i transport su predviđeni u transportnoj ambalaži za vakum pakovanja. Transport za rinfuznu kobasicu je u transportnim petoslojnim kutijama, a čuvanje izvan kutija, svakako na temperaturi do +4°C.

Transportna pakovanja su po 5 kg i 10 kg, a komercijalna pakovanja vakuma su 0,3 kg/kom.



Gril kobasica bar kod: 8606100230174

težinski bar kod: 2713817XXXXC

Gril kobasica vakum bar kod: 8606100230167

težinski bar kod: 2713816XXXXC

ROŠTILJSKA KOBASICA

GRUBO USITNJENA BARENA KOBASICA



Proizvod pripada grupi grubo usitjenih barenih 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.

Kobasica je u jestivom kolagenom crevu dijametra 24 mm umereno nadimljena dimom od bukovine, zbog čega je pikantnog mirisa i ukusa. Karakteristike ukusa određuju jaki ljutkasti začini.

U procesu proizvodnje proizvod je termički obrađen na temperaturi od 71°C u centru proizvoda, pa se može konzumirati i u hladnom stanju, mada se preporučuje dodatno pečenje, čime se pojačavaju efekti upotrebljenih začina. Za one koji nisu ljubitelji ovako jakih začina, roštiljsku kobasicu mogu kuvati čime ona postaje znatno blažeg ukusa.

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 30%.

