Kiełbasa domowa wieprzowa

Pozostałe dania

Propozycja podania

SKŁADNIKI

Czosnek, Jelita wieprzowe, Musztarda, Pieprz czarny mielony, Szynka w/p, Sól, Słonina, Woda

ALERGENY

gorczyca (musztarda)

PRZYGOTOWANIE

Piekarnik nagrzać do 180 °C. Ułożyć mrożone kiełbaski w naczyniu żaroodpornym. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec bez przykrycia przez 30–40 minut.

PRZECHOWYWANIE

−6 °C: 3 dni; −12 °C: 1 miesiąc; poniżej −18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.

MAXBIZNES Sp. z o.o., ul. Czapelska 25/U2, 04-081 Warszawa