

Cena: 15,90 zł



Opis słownikowy

Kraj pochodzenia:	Polska
Orientacyjna masa jednej sztuki	450g
Producent	SKLEP MIĘSNY KOWALCZYK
Temperatura przechowywania:	0°C - 4°C

Opis produktu

Z golonki przedniej, która ma bardzo delikatne mięso, przyrządza się klasyczną golonkę gotowaną lub pieczoną. Mięso jest bardzo aromatyczne. Bardziej mięsistą golonkę tylną przeznacza się zwykle do grillowania. Ponadto można z niej przyrządzać kotlety mielone, zrazy, rolady mięsne, klopsy i pulpety. Wykorzystywana jest również do wyrobu kiełbas oraz wędlin.

Golonka jest wysokokaloryczną częścią tuszy wieprzowej ze względu na dużą zawartość tłuszczu. Dostarcza także białka, żelaza i witamin z grupy B. Golonka przednia ma bardzo delikatne mięso. Z zewnątrz otoczona jest grubą warstwą tłuszczu oraz skóry. Jest ona koloru od ciemnoróżowego do jasnobrązowego.

Golonka tylna charakteryzuje się delikatnym soczystym i jędrnym mięsem. Ma mniej błon i powięźni niż golonka przednia. Zazwyczaj jest otoczona grubą warstwą tłuszczu. Golonkę najczęściej podaje się gotowaną lub pieczoną.