



Cena: 109,90 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia:	Polska
Producent	ZMB BIAŁYSTOK
Temperatura przechowywania:	2°C - 25°C

Opis produktu

Kindziuk to twarda, suszona i długo wędzona wędlina, robiona z siekanej wieprzowiny, najczęściej polędwicy lub karkówki, z dodatkiem jałowca, pieprzu, czosnku i mieszanki innych przypraw, najczęściej stanowiących tajemnicę danej receptury. Kindziuk wędzi się około 4 tygodni. Dzięki charakterystycznemu procesowi wytwarzania, produkt ten można przechowywać nawet pół roku. Z uwagi na fakt, że kindziuk jest tzw. suchą wędliną, doskonale znosi wyższe temperatury i dobrze sprawdza się nawet w takich warunkach jak wakacyjne podróże czy pikniki. Podajemy go pokrojonego w cienkie plastry.

Kindziuk to - obok słynnych, okraszonych skwarkami cepelinów i pękających w ustach kołdunów - jeden z najbardziej charakterystycznych i najpopularniejszych produktów kuchni kresowej. Jej smak i bogactwo przeszły już do legendy polskich kulinariów. Uważany za przysmak, kindziuk jest nieodłączną częścią tej tradycji, przywołującą wspomnienie o zasobnych, szlacheckich spiżarniach.

Cieniutkie plastry kindziuka doskonale pasują do domowego chleba, wspornie komponując się z kiszonymi ogórkami czy piklami. Ta oryginalna i doskonale smakująca wędlina spotka się z uznaniem również tych wszystkich, którzy lubią eksperymentować w kuchni. Kindziuk bowiem zda egzamin nie tylko jako przekąska, ale i dodatek na przykład do pizzy, z powodzeniem zastępując salami.

KIEŁBASA WIEPRZOWA, GRUBO ROZDROBNIONA, SUROWA, DOJRZEWAJĄCA.

Składniki: mięsne szynki wieprzowej, mięso wieprzowe, sól, glukoza, przyprawy (zawierają: gluten, soję, mleko łącznie z laktozą, seler), wzmacniacze smaku: E 621, E 627, E 631, przeciwutleniacze: E 300, E 301, drożdże, aromat dymu wędzarniczego, cukier, kultury starterowe, substancja konserwująca E 250.

100 g produktu wytworzono ze 149 g mięsa wieprzowego.

Parametry

W kawałku czy plasterki?

W kawałku (0,00 zł), W plasterkach (0,00 zł)