

ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI



Cena: 17,90 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia:	Polska
Producent	SKLEP MIĘSNY KOWALCZYK
Temperatura przechowywania:	0°C - 4°C

Opis produktu

Łopatkę wykorzystuje się do pieczenia lub duszenia. Sporządza się z niej najczęściej zrazy, kotlety mielone lub gulasz.

Mięso mielone z łopatki służy także do przygotowania takich potraw, jak: pyzy z mięsem, pierogi, gołąbki. Łopatkę można gotować po peklowaniu. Delikatny smak łopatki wzmacniają: cząber, kminek, majeranek, rozmaryn, ziele angielskie, chili. Z tej części tuszy wieprzowej sporządza się również domowe białe kielbasy.

Parametry

W kawałku czy mielone? Mielone (0,00 zł), W kawałku (0,00 zł)