

Varenavn

Chili hvidløgsspegepølse

Varemærke

PølseMageriet

**Dansk kød
og Dansk
håndværk**
- naturligvis



Nettovægt

550-600 gr.

Tarm/skind

Ikke spiseligt skind

Salgsenhed pr. pakke

1 eller 1/2

Holdbarhed

75 dage

Varenr.

830301

Oprindelse for kød

Danmark

Oprindelsesland

Danmark

Emballage

Vakuumpakket

Vores chili spegepølse forener dansk slagterhåndværk med intens chili og røget bøgeflis. En krydret og fyldig smagsoplevelse

Billede



Ingredienser

Ingredienser (til 100 gr. Færdig spegepølse anvendes)

Oksekød (45,8%), Svinekød (27,5%), Svinespæk(18,3%), Salt, hvid peber, chili knust (0,9%), surhedsregulende middel E575, cayennepeber, dextrose, hvidløg.

Anvendelse

Pålæg
Tapas

Opbevaring

KØL max. +5 °C

Allergener

Ingen

Næringsindhold

Næringsindhold pr. 100 gr.

Energi	945	Kj
Fedt	16,5	gr.
<i>Heraf mættede fedtsyrer</i>	6,1	gr.
Kulhydrater	2,4	gr.
<i>Heraf sukkerarter</i>	0,6	gr.
Protein	16,8	gr.
Salt	4,2	gr.

Udmærkelser

→ Guldvinder i Danmark
→ Sølvvinder i Tyskland

Evt. lang beskrivelse

Vores chili spegepølse er en kraftfuld smagsoplevelse, hvor den traditionelle danske pølsemakerkunst møder en intens varme. Fremstillet af udsøgt dansk kød og røget med ovntørret bøgeflis, får spegepølsen en dyb, røget aroma, der komplementerer den skarpe smag af chili. Den perfekte balance mellem røg og krydderi gør denne spegepølse til et ideelt valg for dem, der elsker en kraftig og krydret smag. Med ægte slagterhåndværk i hver eneste bid er den et perfekt indslag på ethvert tapasbord, eller som en krydret snack eller pålæg til dem, der tør.



PølseMageriet ApS
Nebelgårdsvej 25
8600 Silkeborg

Tlf. 86 828 828
info@polsemageriet.dk
polsemageriet.dk



Dato for sidste ændring

27-04-2026 10:45

