

Varenavn

Chorizo spegepølse

Varemærke

PølseMageriet

**Dansk kød
og Dansk
håndværk**
- naturligvis



Nettovægt

500-600 gr.

Tarm/skind

Ikke spiseligt skind

Salgsenhed pr. pakke

1

Holdbarhed

75 dage

Varenr.

830304

Oprindelse for kød

Danmark

Oprindelsesland

Danmark

Emballage

Vakuumpakket

Chorizo spegepølse. En smagfuld klassiker med rødder i det spanske køkken, hvor varme krydderier og paprika møder solidt slagterhåndværk. Den har en fyldig og let krydret smag, der balancerer perfekt mellem intensitet og finesse, fremstillet af dansk kød. En favorit hos dem, der ønsker lidt mere karakter i deres pålæg – elsket for sin dybde, autenticitet og kompromisløse kvalitet.



Ingredienser

Ingredienser (til 100 gr. Færdig spegepølse anvendes)

Svinekød 95,7%

Salt 2,35%

Krydderblanding (dextrose, surhedsregulerende middel E575, stivelse, grøntsager, krydderier (bla. SENNEPSFRØ, kartoffelstivelse, krydderiekstrakter, salt, urter, hydrolyseret veg. protein), konserveringsmiddel E250.

Anvendelse

Pålæg

Tapas

Pizza

Opbevaring

KØL max. +5 °C

Allergener

Sennepsfrø

Næringsindhold

Næringsindhold pr. 100 gr.

Energi 484 Kj

Fedt 3,8 gr.

Heraf mættede fedtsyrer 1,4 gr.

Kulhydrater 0,4 gr.

Heraf sukkerarter 0,2 gr.

Protein 19,7 gr.

Salt 3,3 gr.

Udmærkelser

→ Guldvinder i Danmark

Chorizo spegepølse, lavet af dansk kød og fremstillet med ægte traditionsrigt slagterhåndværk. Den får sin karakteristiske smag fra en velafbalanceret blanding af krydderier og paprika, som giver en fyldig og let krydret oplevelse. En oplagt spegepølse til dig, der ønsker lidt ekstra smag og kant i hverdagen. Den egner sig særligt godt som topping på pizza, i sandwiches eller som en del af et tapasbord, hvor den bidrager med både varme og dybde. Et kvalitetsprodukt med fokus på smag og godt håndværk.



PølseMageriet ApS
Nebelgårdsvej 25
8600 Silkeborg

Tlf. 86 828 828
info@pøsemageriet.dk
pøsemageriet.dk



Dato for sidste ændring

27-04-2026 10:43