



PølseMageriet ApS
Nebelgårdsvej 25
8600 Silkeborg

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



Dato for sidste ændring

27-04-2026 10:33

Varenavn

Fransk hvidløgsspegepølse

Varemærke

PølseMageriet

**Dansk kød
og Dansk
håndværk**
- naturligvis



Nettovægt

1000-1100 gr.

Tarm/skind

Ikke spiseligt skind

Salgsenhed pr. pakke

1 eller 1/2

Holdbarhed

75 dage

Varenr.

830202

Oprindelse for kød

Danmark

Oprindelsesland

Danmark

Emballage

Vakuumpakket

Vores signatur produkt, den franske hvidløgssalami. En klassiker i mange hjem, da den har en afdæmpet smag af hvidløg kombineret med ægte slagterhåndværk af dansk kød. Den er elsket gennem tre generationer, og er en topsælger og et symbol på kvalitet og tradition.



Ingredienser

Ingredienser (til 100 gr. Færdig spegepølse anvendes)

Oksekød 52,4 gr.

Svinekød 40,7 gr.

Svinespæk 23,3 gr.

Salt, krydderiblanding (surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, krydderier (peber, koriander, hvidløg), hydrolyseret vegetabilsk protein (raps, majs)), dextrose, hvidløg <1%, konserveringsmiddel E250.

Anvendelse

Pålæg

Tapas

Morgenmad

Opbevaring

KØL max. +5 °C

Allergener

Ingen

Næringsindhold

Næringsindhold pr. 100 gr.

Energi	942	Kj
Fedt	16,6	gr.
<i>Heraf mættede fedtsyrer</i>	6,2	gr.
Kulhydrater	1,7	gr.
<i>Heraf sukkerarter</i>	0,7	gr.
Protein	16,8	gr.
Salt	3,3	gr.

Udmærkelser

→ Guldvinder i Danmark

→ Guldvinder i Holland

→ Guldvinder i Tyskland

Den franske hvidløgssalami, lavet af dansk kød og fremstillet med ægte traditionsrigt slagterhåndværk, er vores signaturspegepølse. Den får sin unikke smag fra hvidløg og røgning med ovntørret bøgeflis. Denne spegepølse har været en elsket favorit blandt flere familier i tre generationer, hvilket gør den til en absolut topsælger i spegepølse-kategorien og et symbol på kvalitet og tradition.