

Varenavn

Vesterhavsspegepølse

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.

830223

Oprindelse for kød

Danmark

Oprindelsesland

Danmark

Emballage

Vakuumpakket

Vores Vesterhavsspegepølse kombinerer dansk kød og Vesterhavssost, røget med bøgefliis for en fyldig smag. En delikat oplevelse, der bringer den danske vestkyst til dit bord.

Billede



Ingredienser

Ingredienser (til 100 gr. Færdig spegepølse anvendes)

Oksekød 36,9 gr.

Svinekød 28,7 gr.

Svinespæk 16,4 gr.

Vesterhavss Ost 12,3 gr. (Økologisk MÆLK, salt, mælkesyrekultur, mikrobiel osteenzym), Salt, krydderiblandning (surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, krydderier (peber, koriander, hvidløg), hydrolyseret vegetabilsk protein (raps, majs)), dextrose, havtornblade 0,6 gr., konserveringsmiddel E250.

Anvendelse

Pålæg

Tapas

Opbevaring

KØL max. +5 °C

Allergener

MÆLK

Næringsindhold

Næringsindhold pr. 100 gr.

Energi 1031 Kj

Fedt 18,5 gr.

Heraf mættede fedtsyrer 7,9 gr.

Kulhydrater 1,4 gr.

Heraf sukkerarter 0,6 gr.

Protein 18,5 gr.

Salt 3,2 gr.

Udmærkelser

→ Guldvinder i Danmark

→ Guldvinder i Holland

Evt. lang beskrivelse

Vores Vesterhavsspegepølse er en udsøgt kombination af dansk kød og den karakteristiske smag af Vesterhavssost. Røget med ovntørret bøgefliis, opnår spegepølsen en røget aroma, der komplementerer den rige og fyldige smag af vesterhavssosten. Denne spegepølse er karakteriseret af det traditionelt slagterhåndværk, der bringer smagen af den danske vestkyst direkte til dit bord. Ideel til tapas, som en delikat snack, eller som pålæg til dem, der sætter pris på ægte dansk kvalitet.