



<https://www.skleppodlaskachata.pl>
570 117 117
sklep@skleppodlaskachata.pl



Kiełbasa po Wiejsku (0,5 Kg) Idealna na tradycyjny stół !

Nr katalogowy: 625

Producent: Wędzarnia Podlaska Chata

Czas wysyłki: 2 Dni

Cena

39,00 PLN

Opis produktu

Kiełbasa po Wiejsku

Grubo rozdrobniona, wyraźnie doprawiona i wędzona naturalnym dymem. Klasyczna wiejska kiełbasa o konkretnym, mięsno-czosnkowym charakterze.

☐ Ile mięsa w 100 g produktu?

Do wyprodukowania **100 g wyrobu wykorzystano 111 g mięsa wieprzowego.**

To oznacza, że podczas wędzenia i obróbki mięso naturalnie traci wodę, a smak staje się bardziej intensywny i wyrazisty.

Efekt? Sprężysta, mięsna struktura i konkretny, wiejski charakter – bez zbędnych dodatków.

☐ Dlaczego warto?

- ☐ Wysokiej jakości mięso wieprzowe
- ☐ Wędzona naturalnym dymem z drewna olchowego

-  Wyraźna nuta czosnku i pieprzu
 -  Prosty skład – mięso, przyprawy, sól peklowa
 -  Sprężysta, mięsna struktura
 -  Idealna na grilla, ognisko i do podsmażenia
-

Opis produktu

Kiełbasa po Wiejsku to klasyka, która nie potrzebuje zbędnych dodatków.

Powstaje z grubo rozdrobnionego mięsa wieprzowego, doprawionego czosnkiem, pieprzem i naturalnymi przyprawami. Po odpowiednim osadzeniu trafia do wędzarni, gdzie powoli nabiera aromatu dymu z drewna olchowego.

Ma zwartą, sprężystą strukturę i wyraźny, mięsny smak. Nie jest przesolona ani „napompowana” – to kiełbasa, którą czuć w ręku i na podniebieniu.

Historia smaku

Na Podlasiu kiełbasa po wiejsku była robiona konkretnie – z wyraźną przyprawą i porządnym wędzeniem. Najpierw czas na doprawienie i osadzenie, potem kilka godzin w dymie, aż nabierze odpowiedniego koloru i aromatu. Tak przygotowana trafiała na stół – bez ulepszczy, bez skrótów.

Dziś robimy ją w tym samym duchu.

Jak podawać?

- Na grilla lub ognisko
 - Podsmażona na patelni do jajecznicy
 - Do żurku lub bigosu
 - Na kanapkę ze świeżym chlebem i ogórkiem kiszonym
 - Na deskę wędlin
-

Informacje techniczne

- **Waga:** ok. 0,5 kg
- **Rodzaj:** produkt wieprzowy wędzony
- **Skład:** mięso wieprzowe, sól peklowa, czosnek, pieprz, przyprawy naturalne

- **Oślonka:** naturalne jelito
- **Pakowanie:** próżniowe
- **Przechowywanie:** 0-6°C
- **Po otwarciu spożyć w ciągu:** 14/ 21 dni
- **Można mrozić**

▣ Wartości odżywcze (100 g) - orientacyjne

- Energia: ok. 260-300 kcal
- Tłuszcz: 20-25 g
- Węglowodany: <1 g
- Białko: 16-19 g
- Sól: ok. 2 g

▣ Opinie klientów

★★★★ „Smak jak z wiejskiej wędzarni. Konkretna i pachnąca dymem.”
- Andrzej M., Rzeszów

★★★★ „Na grilla rewelacja. Mięsna, sprężysta, bez chemicznego posmaku.”
- Katarzyna D., Gdańsk

★★★★ „Czuć czosnek, ale nie przesadzony. Taka kiełbasa powinna smakować.”
- Marek L., Poznań

▣ Świeżość i dostawa

- Wysyłka w kontrolowanej temperaturze
- Bezpieczne pakowanie próżniowe
- Dostawa w Polsce i wybranych krajach UE