

O proizvodu

ISTARSKA KOBASICA SUHA



Autohtoni
istarski
specijalitet

Jedini je i najbolji način konzumiranja ove delicije rezati je ručno na kolutiće, dijeliti je s bliskim ljudima i pritom se mnogo smijati, zabavljati i to činiti čim češće.

Kvalitetno svinjsko meso, krupno mljeveno, miješa se s kuhanim vinom u kojem se kuhao češnjak te se dodaje papar. Smjesa se puni u prirodno svinjsko crijevo. U komorama se suši mjesec dana.



PRIJEDLOG
SERVIRANJA

Poslužite kao hladno predjelo uz sireve i vino ili obogatite jednostavnu fritaju dodajući kratko pečenu istarsku kobasicu.



SASTAV PROIZVODA: svinjski but, svinjsko čvrsto masno tkivo, kuhinjska sol, šećer, dekstroza, začini, antioksidansi: natrijev askorbat, regulator kiselosti: limunska kiselina, aroma, konzervansi: natrijev nitrit, starter kultura
 100 g proizvoda dobiveno je sušenjem 140 g svinjskog buta i 42 g svinjskog masnog tkiva.
 Čuvati na temperaturi od 0 °C do +12 °C

**ISTARSKA KOBASICA
 SUHA 275 G**

Šifra proizvoda: GP093
 Bar-kod: 3858884934785
 275 g
 50 kom.
 Rok trajanja: 120 dana



JESTE LI ZNALI

Istarska tradicija proizvodnje kobasica uključuje stavljanje kuhanog vina s češnjakom u mljeveno meso i sušenje za zraku 30 dana.

ČEŠNJAK

Glavni je sastojak češnjaka alicin, koji posjeduje čudesna antibakterijska, antivirusna, antigljivična, antiparazitska i antioksidacijska svojstva. Homer je u Odiseji opjevao češnjak kao „biljku spasa“, a kad se gradila čuvena Keopsova piramida u dolini Nila, mnoge su karavane dovlačile bijeli luk za njezine graditelje da im ojača zdravlja, da izdrže fizičke napore. Kako biste iskoristili ljekoviti potencijal češnjaka, zgnječite ga ili ga sitno narežite i ostavite pet minuta na zraku prije konzumacije. *Pisinium* češnjak kupuje od istarskih seljaka, jer takav češnjak ima jaču aromu i okus.

Začini koji se upotrebljavaju...



100 G PROIZVODA SADRŽI Približno:

Energija	1512 kJ / 363 kcal
Masti	24 g
Zasićene masne kiseline	13 g
Ugljikohidrati	2,5 g
Šećeri	2,3 g
Bjelančevine	35 g
Sol	3,9 g