

Allergivenlig – Glutenfri

Hvidløgs Spegepølse

Ingredienser: Til fremstilling af 100 g færdigvare anvendes: Svinekød* 84 g, oksekød* 49 g, salt, hvidløg*, sort peber*, sød paprika*, tørret løg*, tomatpulver*, hvid peber*, muskatnød*, ingefær* og starterkultur.

*=økologisk.

Tørret og røget.

Udseende: Rødlig med en let fedtmarmorering. Pølsen er uden nitrit og adskiller sig derfor farvemæssigt fra lignende produkter.

Smag: Kødfuld, let saltet, røget og krydret.

Nettovægt: 230 g.

Tarm: Fibertarm, fremstillet af cellulose, fiberpapir og glycerin. Tarmen er ikke spiselig.

Indpakning: Spegepølsen er vakuumpakket, dvs. at pakken er helt tæt og uden luft.

Emballage: PVC-fri plast, der er godkendt til fødevarer.

Holdbarhed: Mindst 140 dage fra pakkedato i uåbnet pakning ved max 5° C. Efter åbning af pakningen er holdbarheden meget afhængig af, hvordan spegepølsen opbevares.

Holdbarheden er meget lang, hvis spegepølsen opbevares på køl og på en måde, som sikrer en tør overflade. F.eks. kan pølsen ligge frit i køleskabet eller evt. pakkes ind i stof eller pergament. Den tørre overflade beskytter mod angreb af skimmel.

Hvis spegepølsen derimod opbevares i den åbnede emballage eller en plastpose, kan overfladen være lidt fugtig, og der er stor risiko for skimmel på overflade i løbet af 1-2 uger.

Opbevaring: I køleskab ved max 5° C. Spegepølser er også velegnede til opbevaring på dybfrost.

Til 100 g Hvidløgs spegepølse anvendes 133g oksekød/svinekød. Det lyder lidt mærkeligt, men forklaringen er, at snack/spegepølser skal tørre i 10-14 dage. De 133g kød tørrer ind til en vægt på 100g færdigvare og det lave vandindhold betyder, at spegepølsen kan holde sig i lang tid.

Næringsindhold pr. 100 g ca.:

Energi 1483 kJ (357 kcal)
Fedt 29 g
Heraf mættede fedtsyrer 12 g
Kulhydrat 0,7 g
Heraf sukkerarter 0 g
Protein 23 g
Salt 4,2 g



www.Hanegal.dk
Hanegal@Hanegal.dk
Tlf: 8685 3672
Fax: 8685 3673
Resenbrovej 29
8600 Silkeborg