

GYULAI KOLBÁSZ

Ungarische Salami

BESCHREIBUNG

Ungarische Salami ist eine traditionelle Wurstspezialität aus Ungarn, die für ihren reichen Geschmack und ihre aromatische Würze bekannt ist. Hergestellt aus hochwertigem Schweinefleisch, Speck und gewürzt mit einer Mischung aus Paprika, Knoblauch und anderen Gewürzen, zeichnet sich diese Salami durch ihre charakteristische rotbraune Farbe und ihren sehr kräftigen, dunklen, hochintensiven Geschmack aus.

MERKMALE

- luftgetrocknet
- kaltgeräuchert
- der Edelschimmel bedeutet keinen Verderb!

ZUTATEN UND NÄHRWERTE

(EINER DURSCHN. UNGAR. SALAMI)

Zutaten: Schweinefleisch, Kräuter Salz, Pfeffer, Knoblauch, Gewürze, Kaliumnitrat

Nährwerte je 100g:

Fett: 45g

Kohlenhydrate: <1g

Eiweiß: 22g

Salz: 4g

(Die Werte schwanken wie bei Naturprodukten üblich)

DAS AUSSEHEN

