

## Boczek wędzony na ciepło z Sochoni



Cena: 45,90 PLN

### Opis produktu

Te wyjątkowe wędliny powstają w miejscowości Sochonie na Kresach. Wędzonki robione są ręcznie przez Pana Jacka Marczuka. Niepowtarzalny smak zawdzięczają długiemu wędzeniu, nawet do tygodnia. Do wędzenia na zimno używa drewna jabłoni i akacji, a na ciepło olchy. W składzie wyłącznie mięso wieprzowe sól kamienna i naturalny przyprawy. Wędliny peklowane są bez dodatku soli peklującej. "Połędwica sochoniowska dymiona jabłonką" została uznana w 2007 roku, za najlepszy produkt pochodzenia zwierzęcego w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo i otrzymała nominację do prestiżowej nagrody - Perły.