Taste Store
ul. Dygata 3 lok. U1, 01-748 Warszawa
+48 668 668 500, 22 254 11 11

Kiełbasa cielęco-wieprzowa Wolarek

Cena: 67,90 zł

Opis słownikowy

Produkty certyfikowane ekologiczne lub bezglutenowe	Mięsa i wędliny certyfikowane ekologiczne i bezglutenowe
Z jakiego mięsa szukasz wędliny?	z mięs mieszanych

Opis produktu

Od 1980 roku rodzina Wolarków prowadzi wędzarnię wędlin w Liszkach, niewielkiej miejscowości w Małopolsce. Galicyjskie wyroby wędliniarskie słynęły niegdyś w całym Królestwie Polskim. Od pokoleń Wolarkowie kultywują naturalny, regionalny sposób wyrabiania swych specjałów. Wędliny poddają wędzeniu nad ogniskiem z drewna olchowego i bukowego starannie selekcjonowanego. Przez co charakteryzują się ciemnobrązową barwą. Niektóre z nich posiadają tak zwane „oczko" – szarą barwę w środku, wyróżnik kiełbas pochodzących z wiejskich, przydomowych wędzarni. Cechuje je jędrność, kruchość i pękająca przy łamaniu skórka. Wszystkie wędzonki posiadają złoto-brązową barwę i lśniącą otoczkę. Dominuje w nich czysty mięsny smak, doprawiony nutką pieprzu, czosnku i tylko niewielką ilością soli. Mianem dziedzictwa narodowego regionu określić można „Kiełbasę Lisiecką", z której słynie Wolarek. Wędzarnia zdobyła też tytuł Dobra Marka 2010.