

## Kiełbasa wiejska Wolarek



Cena: 39,90 PLN

### Opis słownikowy

Produkty certyfikowane ekologiczne lub bezglutenowe

Mięsa i wędliny certyfikowane ekologiczne i bezglutenowe

Z jakiego mięsa szukasz wędliny?

wieprzowe

### Opis produktu

Od 1980 roku rodzina Wolarków prowadzi wędzarnię wędlin w Liskach, niewielkiej miejscowości w Małopolsce. Galicyjskie wyroby wędliniarskie słynęły niegdyś w całym Królestwie Polskim. Od pokoleń Wolarkowie kultywują naturalny, regionalny sposób wyrobienia 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 lśniąca 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.