

Węgierska słonina wędzona ze świń rasy Mangalica



Cena: 59,90 PLN

Opis produktu

Przygotowana tradycyjną metodą węgierską dla mięs dojrzewających, surowa, długo wędzona na zimno dymem z drewna bukowego. Słonina ze świń Mangalica (świnie hodowane przez cały rok wyłącznie na wolnym powietrzu, na terenie ekologicznym Hortobagy), ma inny smak, niż słonina z typowych świń domowych. Cienko pokrojona słonina jest gotowa do bezpośredniego podania na półmisku, albo może być używana jako dodatek do różnych potraw sporządzanych na gorąco, smażonych, pieczonych, gotowanych, np. okładanie plastrami mięs lub szpikowanie do pieczenia, smażenie mięs, jajeczniczy, leczo na podsmażonych plastrach, składnik bigosu, żuru, fasolki po bretońsku, zupy fasolowej, grochowej, zapiekanek, pizzy itp.

Parametry

Przygotowanie

w całości, plasterki