



Link do produktu: <https://www.sklep-militarny.com.pl/konserwa-golonka-wieprzowa-300g-arpol-p-5409.html>



Konserwa GOLONKA WIEPRZOWA 300g - ARPOL

Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Stan magazynowy	110 sztuka
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Arpol

Opis produktu

Składniki: mięso wieprzowe (80%), woda, skórki wieprzowe, skrobia kukurydziana modyfikowana, sól, błonnik **pszenny**, przyprawy, cukier, wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'- rybonukleotydy disodowe, ekstrakty przyprawy, cukier, glukoza, ekstrakt drożdżowy, substancja żelująca: karagen, substancja zagęszczająca: guma konjac, stabilizatory: trifosforany, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, aromaty (zawierają **mleko**), regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja konserwująca: azotyn sodu.

Wartość odżywcza w 100 g produktu: wartość energetyczna 814 kJ/196 kcal; tłuszcz 14 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,2 g; węglowodany 1,9 g, w tym cukry 0,7 g; białko 15 g; sól 1,7 g.

Puszka posiada specjalny uchwyt do łatwego otwierania. Konserwę można spożywać na zimno oraz na ciepło z dodatkiem np. makaronu lub kaszy.

Produkt należy przechowywać w temperaturze 5°C do 25°C. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 24h.

Istnieje wiele możliwości przechowywania konserw które znacznie wydłużają ich okres ważności. Do podstawowych kryteriów, które należy spełnić by znacząco wydłużyć termin ważności konserwy należą:

- Utrzymanie stałej niskiej temperatury (optymalna pomiędzy 1°C a 10°C), maksymalna 18°C. Należy unikać wahań temperatury.
- Przechowywanie konserw z dala od źródeł wilgoci.
- Przechowywanie z dala od światła słonecznego.
- Okresowe smarowanie zgrzewów puszki olejem bezwodnym.

Data ważności: 25.08.2027 - ze względu na stałe dostawy termin ważności może być dłuższy niż podany w opisie.

Uwaga:

- w końcowej fazie obróbki termicznej w części konserw powstały na zewnątrz małe odbarwienia, które wyglądają jak małe plamki rdzy. Jakość konserw można potwierdzić kontaktując się bezpośrednio z Producentem.
- niektóre puszki mogą mieć delikatne wgniecenie - nie są rozszczelnione i nadają się do spożycia