

Salaisons Fransk landpølse ca 2,8 kg

Saftig og smakfull fransk landpølse i kveil.

Våre franske Perche pølse er produsert i regionen Midi Pyrenee ” South West” ikke langt fra Toulouse/Durfort. Dette er en lang naturell pølse på 2,5 kg som er ”kveilet” og henger ofte på et stativ. Montagne Noire var den første produksjonsenheten som fikk kvalitets stempelet label Rouge i 1969. "Label Rouge" emblemet ,tildeles bare de produsenter som har denne høye kvaliteten. Montagne Noire er en vellrenommert produsent av en rekke spesialiteter. Selve fabrikken ligger under foten på det svarte fjellet, Montagne Noire på en høydedrag på ca. 600 moh. Toppen av dette fjellet er på ca. 1200 moh. Området ligger inntil nasjonalparken Parc naturell regional Haut–Languedoc. Dette området er kjent for sin gastronomisk produksjon, spesielt kjøttprodukter. Det er benyttet 100 % fersk kjøtt. Pølsene har hengt og blitt lufttørket i ca. 1,5 mnd og en modningstid på 6 – 8 uker.

Produktnummer	501149
EPD-nummer	6200752
Antall i kartong	2

6200752

Serveres til forretter, baguetter og andre småretter. Cocktailsnack i tynne skiver er helt utsøkt. Serveres i romtemperatur. For å oppnå den beste smaken, la kjøttet lufte seg i 10 min. før servering.

Pakket i beskyttende atmosfære. Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 140g.

Mild og god smak.