



Ölkorv - 3 sorters peppar

| Ingredienser: | | Näringsdeklaration | per 100g |
|--|-----|-----------------------|------------|
| Fläskkött, havssalt, kryddor (inkl vitlök & peppar 0,9%), mjölkssyrakultur. Stoppad i fårfljäder. Rökt med alspån. | | Energi (kj)/(kcal) | TBD |
| | | Fett | TBD |
| | | - varav mättat fett | TBD |
| | | Kolhydrater | TBD |
| | | -varav sockerarter | TBD |
| | | Protein | TBD |
| | | Salt | TBD |
| | | Kötthalt | |
| Innehåller: | J/N | Märkningar | Ja/Nej |
| Gluten | Nej | KRAV | Nej (ännu) |
| Laktos | Nej | EU-ekologiskt | Nej (ännu) |
| E-ämnen | Nej | Eldrimner Mathantverk | Ja |
| Nitrit | Nej | Ä-märkt | Ja |
| Ägg | Nej | Kött från Sverige | Ja |



Om produkten

Kallrökt lufttorkad ölkorv, utan e-nummer & nitrit, gjord på klimatcertifierat kött från Nibble Gårdsgris. Korven är smaksatt med svart-, grön- och vitpeppar, med lagom sting utan att bli eldig.

Om Korvhantverk Stockholm

Korvhantverk Stockholm är historien om en mans vision om att göra riktig korv, utan nitrit & e-nummer, på ett helt nytt sätt, i Sverige & Stockholm. Mannen är Jon Randow, som startade Korvhantverk Stockholm 2011. Han är i grunden kock och köksmästare av den gamla stammen och vet hur man slår en riktig Bearnaise på 20 ägg. När en sådan kock gör korv, då blir det korvar med hög köttighet och mycket smak. Fyra SM-guld i Mathantverk senare, kan man nog säga att visionen gick i uppfyllelse, och idag görs både färskkorvar, emulsionskorvar och charkuterier på ett hantverksmässigt sätt i fabriken i Sollentuna.

Även om smaken på korvarna självklart är mycket viktig, så finns det också en omsorg om råvaror, miljö och hälsa som adderar extra krydda. Korvhantverk är KRAV-märkta sedan mars 2018, korvarna är helt fria från e-nummer & nitrit, de innehåller bara kött från välhållna svenska gårdar där djuren haft det bra, och de innehåller inget annat än kött & kryddor – som det egentligen ska vara.

| |
|---------------------------------------|
| Produktens EAN-kod / artikelnr |
| 23 559 401 |
| Förpackningens storlek |
| ca 1 kg |
| Korvhantverks GLN-kod |
| 730 000 900 660 |
| Förvaring |
| Kylvara, max 4 grader |

Våra kontaktuppgifter:

Telefon till charkuteriet:

08-5 333 0989

Alt: Jon Randow mobil: 0708-149989

Mailorder:

order@korvhantverk.se