



Fänkål & Tellicherry

Ingredienser:		Näringsdeklaration	per 100g
Fläskkött, späck, havssalt, rött vin, kryddor (inkl vitlök, peppar 0,95% och fänkål 1,5%), mjölksyrakultur. Stoppad i nötfjalster.		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

Lufttorkad korv i sydeuropeisk stil, utan e-nummer & nitrit, gjord på klimatcertifierat kött från Nibble Gårdsgris. Smaksatt med urskogspeppar (Tellicherry) & fänkålsfrön. Lufttorkad korv i sydeuropeisk stil, utan e-nummer & nitrit, gjord på klimatcertifierat kött från Nibble Gårdsgris. Smaksatt med urskogspeppar (Tellicherry) & fänkålsfrön. Diameter 6-8 cm.

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
23 559 405
Förpackningens storlek
Styckpris, ca 600 g/st
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