



## Korv med Parmesan

Ingredienser:		Näringsdeklaration	per 100g
Fläskkött*, Parmigiano Reggiano-ost* (8,5%) (inkl. MJÖLKPROTEIN), salt, kryddor** (inkl. vitlök), mjölksyrakultur. Stoppad i grisfjälster.		Energi (kj)/(kcal)	1050/250
* KRAV-ekologisk ingrediens		Fett	20
** ekologisk ingrediens		- varav mättat fett	7,1
		Kolhydrater	0
		-varav sockerarter	0
		Protein	18
		Salt	1,7
		<b>Kötthalt</b>	<b>89%</b>
Innehåller:	J/N	Märkningar	Ja/Nej
Gluten	Nej	KRAV	Ja
Laktos	Nej	EU-ekologiskt	Ja
E-ämnen	Nej	Eldrimmer Mathantverk	Nej
Nitrit	Nej	Ä-märkt	Ja
Ägg	Nej	Kött från Sverige	Nej



### Om produkten

KRAV-märkt ekologisk mjölksyrad färskkorv, utan e-nummer & nitrit, gjord på svensk KRAV-gris, som får sin härligt fylliga smak från äkta grovhackad Parmesanost (lagrad i 30 månader). Ä-märkt och guldmedaljör i SM i Mathantverk 2015. Kötthalt 89% & Parmesanhalt 8,5%.

### 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 grisarna fått böka fritt, och de innehåller inget annat än kött & kryddor – som det egentligen ska vara.

<b>Produktens EAN-kod</b>
23 559 101
<b>Förpackningens storlek</b>
ca 500g
<b>Korvhantverks GLN-kod</b>
730 000 900 660
<b>Förvaring</b>
Kylvara, max 4 grader

### Våra kontaktuppgifter:

Telefon till charkuteriet:

08-5 333 0989

Alt: Jon Randow mobil: 0708-149989

Mailorder:

order@korvhantverk.se