



SZYŃKA ŚWIĄTECZNA

Pewne potrawy i produkty towarzyszą człowiekowi od najdawniejszych czasów i trudno dziś sobie bez nich wyobrazić nasze życie. Już w starożytności szynka odgrywała szczególną rolę podczas wszelkiego rodzaju uroczystych przyjęć i świątecznych biesiad. Jest również niezbędnym elementem polskiej tradycji i kultury kulinarnej. Sokolów sięgając do tej tradycji przygotował Szyńkę Świąteczną. Jest ona wytwarzana z najwyższej jakości szynki wieprzowej. Jest produktem, który wystarczy wyjąć z opakowanie i włożyć do piekarnika, by otrzymać pyszne, wykwintne danie. Przed zapiekaniem można ją również posypać specjalną kompozycją przypraw, które są dołączone do opakowania. Szyńka Świąteczna to szynka wieprzowa w sosie własnym, parzona, niewędzona, z okrywą tłuszczową i skórą od strony wierzchniej, w osłonce niejadalnej. Zawiera wodę dodaną. **Szyńka Świąteczna to produkt, którego nie może zabraknąć na polskim stole.**

WARTOŚCI ODŻYWCZE (W 100 G PRODUKTU):

energia	173 kcal
tłuszcz	11 g
cukier	1,3 g
kwasy tł. nasycone	4,2 g
białko	16 g
węglowodany	2,4 g
sól	1,6 g