



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 opakowania 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 |
| w tym kwasy tł. nasycone | 4,2 g |
| węglowodany | 2,4 g |
| w tym cukry | 1,3 g |
| białko | 16 g |
| sól | 1,6 g |