

PASZTET DZIDUNIA



Doskonały pasztet wieprzowo-drobiowy pieczony w tradycyjny sposób, którego recepturę oparto na najlepszej jakości mięsach oraz aromatycznych przyprawach i ziołach odpowiednio podkreślających znakomity smak. Powierzchnia pasztetu pokryta jest zapieczoną kruszonką, która doskonale współgra z lekko smarowną konsystencją. Pasztet Dzidunia można również kroić w cienkie plastry. Idealnie nadaje się zarówno na kanapki, jak też do przygotowania przystawek i przekąsek.

Forma pakowania: luz ok. 1,5 kg

WARTOŚCI ODŻYWCZE (W 100 G PRODUKTU):

energia	262 kcal
tłuszcz	20 g
cukier	1,0 g
kwasy tł. nasycone	7,6 g
białko	13,5 g
węglowodany	7 g
sól	1,5 g