



## 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):

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