

DOMAĆI KULEN U KATI



Beška bb
Inđija 22324
Srbija

Telefon: +381 63 70 72 841

Da li ste probali pravi domaći kulen u kati? Blago ljutkast, sremački, pravljen na tradicionalni način. A svaki zalogaj pravo je uživanje.

Asortiman:

Domaći kulen

Domaća sremska kobasica

Gde poručiti Ono što izdvaja domaći kulen u kati od industrijski pravljenog kulena, svakako su njegov blago ljutkast originalni ukus i najkvalitetniji sastojci bez aditiva i konzervansa. Domaći kulen Domaći kulen se pravi od kvalitetnog svinjskog mesa, kao što su but, plećka i vrat, u koje se dodaje tvrda masnoća, tj. dobra tvrda slanina. U domaći kulen od začina se stavljaju samo ljuta i blaga aleva paprika, u određenoj količini u zavisnosti od količine mesa, i so. Kulen se dimi isključivo na seoski način, bukvom ili šljivom u pušnici. Dimljenje je postupak u kome se kulen dimi 10 sati, pa 24h odmara, nakon čega se ponovo dimi 10 sati. Za pravi domaći kulen postupak dimljenja se ponavlja 4 do 5 puta sa razmakom od 24h, nakon čega se stavlja na promaju na tavan, gde počinje njegovo sazrevanje. Sazrevanje kulena traje oko 4-5 meseci. Domaći kulen je u prirodnom crevu, kati. Bez aditiva i veštačkih boja. Blago je ljutkast i pravljen po starom sremačkom receptu. Cena: 1500 dinara po kilogramu. Domaća sremska kobasica Domaća sremska kobasica se takođe pravi od najkvalitetnijeg mesa, najčešće od mesa plećke. Kada su u pitanju začini, u meso domaće sremske kobasice stavlja se so, biber, domaća aleva paprika, ljuta ili blaga, i beli luk. Nakon dimljenja se stavlja na dozrevanje, ne više

od 60 dana. U zavisnosti od ukusa možete poručiti ljutu ili blagu varijantu domaće sremske kobasice. Cena: 900 dinara po kilogramu. Gde poručiti Domaći kulen u kati i domaće sremske kobasice možete poručiti direktno telefonom na broj: +381 63 70 72 841 ili preko facebook stranice.