



KATALOG ORYGINALNYCH WĘGIERSKICH WĘDLIN 2022

Hungaria, Csabahús





Salami Hungaria klasyczne/paprykowe 900 g

Oryginalne węgierskie salami klasyczne, zimowe, dojrzewające w białej pleśni.

Kultowe, tak jak salami „Pick”.

Dostępne w wersji klasycznej oraz paprykowej.

- Waga: Ok. 900 g/szt
- Termin przydatności: 90 dni
- Opakowanie jednostkowe: Celofan
- Opakowanie zbiorcze: 10 szt/karton





Salami Hungaria klasyczne/paprykowe 400 g

Oryginalne węgierskie salami klasyczne, zimowe, dojrzewające w białej pleśni.

Kultowe, tak jak salami „Pick”.

Dostępne w wersji klasycznej oraz paprykowej.

- Waga: 400 g/szt
- Termin przydatności: 90 dni
- Opakowanie jednostkowe: Celofan
- Opakowanie zbiorcze: 10 szt/karton



Salami Hungaria „Piccolo” 250 g

Oryginalne węgierskie salami cienkie, zimowe, dojrzewające w białej pleśni.

Nowość na rynku!

Łagodny smak.

- Waga: 250 g/szt
- Termin przydatności: 70 dni
- Opakowanie jednostkowe: Celofan
- Opakowanie zbiorcze: 12 szt/karton





Salami Hungaria Klasyczne/Paprykowe krojone 75 g

Oryginalne węgierskie salami klasyczne, zimowe, krojone.

Pakowane w atmosferze ochronnej.

Dostępne w wersji klasycznej oraz paprykowej.

- Waga: 75 g/szt
- Termin przydatności: 75 dni
- Opakowanie jednostkowe: Atmosferyczne
- Opakowanie zbiorcze: 10 szt/karton





Csabai/Gyulai suszona kiełbasa z papryką 250 g

Kiełbasa mocno przyprawiona papryką, wędzona drewnem bukowym, jako produkt regionalny może być produkowana tylko w okolicach miast Békéscsaba i Gyula na Węgrzech. Jest znanym w świecie hungarikum, chronionym w Unii Europejskiej oznaczeniem geograficznym, typowym wyrobem chałupniczym, pochodzącym z Békéscsaby i jej okolic. Jest znana zarówno na Węgrzech, jak i za granicą, co pozwala przyciągnąć wielu gości na corocznie organizowany, poświęcony jej Czabajski festiwal kiełbasy.

- Waga: 250 g/1szt
- Termin przydatności: 90 dni
- Opakowanie jednostkowe: Atmosferyczne
- Opakowanie zbiorcze: 20 szt/karton





Csabai/Gyulai suszona kiełbasa z papryką krojona 75 g



Kiełbasa mocno przyprawiona papryką, wędzona drewnem bukowym, jako produkt regionalny może być produkowana tylko w okolicach miast Békéscsaba i Gyula na Węgrzech. Jest znanym w świecie hungarikum, chronionym w Unii Europejskiej oznaczeniem geograficznym, typowym wyrobem chałupniczym, pochodzącym z Békéscsaby i jej okolic.

Nowość na rynku – wersja krojona!

- Waga: 75 g/1szt
- Termin przydatności: 75 dni
- Opakowanie jednostkowe: Atmosferyczne
- Opakowanie zbiorcze: 20 szt/karton



Csabai kielbasa podpalana sucha 300 g

Sucha, opalana ogniem z drewna bukowego kielbasa mocno przyprawiona papryką. Jako produkt regionalny może być produkowana tylko w okolicach miast Békéscsaba i Gyula na Węgrzech. Jest znanym w świecie hungarikum, chronione w Unii Europejskiej oznaczeniem geograficznym, typowym wyrobem chałupniczym, pochodzącym z Békéscsaby i jej okolic. Jest znana zarówno na Węgrzech, jak i za granicą, co pozwala przyciągnąć wielu gości na corocznie organizowany, poświęcony jej Czabajski festiwal kielbasy.

- Waga: 300 g/1szt
- Termin przydatności: 60 dni
- Opakowanie jednostkowe: Atmosferyczne
- Opakowanie zbiorcze: 10 szt/karton





Csabai kielbasa „Piekielna” 350g

Pikantna, gruba, wędzona drewnem bukowym, sucha kielbasa o przekroju kwiatu z 6 wypustkami, mocno przyprawiona papryką. Jako produkt regionalny może być produkowana tylko w okolicach miast Békéscsaba i Gyula na Węgrzech. Jest znanym w świecie hungarikum, chronionym w Unii Europejskiej oznaczeniem geograficznym, typowym wyrobem pochodzącym z Békéscsaby i jej okolic.

- Waga: 350 g/1szt
- Termin przydatności: 90 dni
- Opakowanie jednostkowe: Atmosferyczne
- Opakowanie zbiorcze: 10 szt/karton





Csabai kielbasa „Piekielna” krojona 75g

Pikantna, gruba, wędzona drewnem bukowym, sucha kielbasa o przekroju kwiatu z 6 wypustkami, mocno przyprawiona papryką. Jako produkt regionalny może być produkowana tylko w okolicach miast Békéscsaba i Gyula na Węgrzech. Jest znanym w świecie hungarikum, chronionym w Unii Europejskiej oznaczeniem geograficznym, typowym wyrobem pochodzącym z Békéscsaby i jej okolic.

- Waga: 75 g/1szt
- Termin przydatności: 90 dni
- Opakowanie jednostkowe: Atmosferyczne
- Opakowanie zbiorcze: 20 szt/karton





Suszone kiełbaski Csabai „Snack” łagodne/Pikantne 100 g

„Mini” wersja przekąskowa kultowej tradycyjnej kiełbasy Csabai. Mocno przyprawione papryką, wędzone drewnem bukowym. Jako produkt regionalny mogą być produkowane tylko w okolicach miast Békéscsaba i Gyula na Węgrzech, jako znane w świecie hungarikum, chronione w Unii Europejskiej oznaczeniem geograficznym.

Nowość na rynku!

- Waga: 100 g/1szt
- Termin przydatności: 90 dni
- Opakowanie jednostkowe: Atmosferyczne
- Opakowanie zbiorcze: 30 szt/karton





Gruba kiełbasa "Békési" 1000 g

Kiełbasa wieprzowa długodojrzewająca, produkowana według oryginalnej receptury Istvána Kovácsa z Békés. Dominuje w niej kminek marynowany do jelita wieprzowego, który przyczynia się do doskonałego smaku powstającego przez 90-dniowy proces dojrzewania.

Dostępna w wersji łagodnej oraz pikantnej.

- Waga: Ok. 1000 g/szt.
- Termin przydatności: 90 dni
- Opakowanie jednostkowe: Ostonka naturalna
- Opakowanie zbiorcze: Ok. 10 kg/karton





Gruba kiełbasa "Békési" 400 g

Kiełbasa wieprzowa długodojrzewająca, produkowana według oryginalnej receptury Istvána Kovácsa z Békés. Dominuje w niej kminek marynowany do jelita wieprzowego, który przyczynia się do doskonałego smaku powstającego przez 90-dniowy proces dojrzewania.

Dostępna w wersji łagodnej oraz pikantnej.

- Waga: Ok. 400 g/szt.
- Termin przydatności: 90 dni
- Opakowanie jednostkowe: Ostonka naturalna
- Opakowanie zbiorcze: Ok. 10 kg/karton



Gruba kiełbasa "Békési" krojona 60 g

Kiełbasa wieprzowa długodojrzewająca, produkowana według oryginalnej receptury Istvána Kovácsa z Békés. Dominuje w niej kminek marynowany do jelita wieprzowego, który przyczynia się do doskonałego smaku powstającego przez 90-dniowy proces dojrzewania.

Dostępna w wersji łagodnej oraz pikantnej.

- Waga: 60 g
- Termin przydatności: 90 dni
- Opakowanie jednostkowe: Ostonka naturalna
- Opakowanie zbiorcze: Ok. 10 kg/karton



Cienka kiełbasa "Békési" 150 g

Kiełbasa wieprzowa długodojrzewająca, produkowana według oryginalnej receptury Istvána Kovácsa z Békés. Dominuje w niej kminek marynowany do jelita wieprzowego, który przyczynia się do doskonałego smaku powstającego przez 90-dniowy proces dojrzewania.

Dostępna w wersji łagodnej oraz pikantnej.

- Waga: Ok. 150 g/szt.
- Termin przydatności: 90 dni
- Opakowanie jednostkowe: Ostonka naturalna
- Opakowanie zbiorcze: Ok. 10 kg/karton



Pikantna kiełbasa „Moruga” 150 g

Kiełbasa wieprzowa długodojrzewająca, produkowana według oryginalnej receptury Istvána Kovácsa z Békés, z dodatkiem jednej z najbardziej pikantnych odmian chili na świecie - Trinidad Scorpion Moruga. Proces dojrzewania trwa 40 dni.

Ekstremalnie pikantna!

- Waga: Ok. 150 g/szt.
- Termin przydatności: 60 dni
- Opakowanie jednostkowe: Oślonka naturalna
- Opakowanie zbiorcze: Ok. 10 kg/karton



Kiełbasa z powidłami śliwkowymi 150 g

Kiełbasa wieprzowa długodojrzewająca, produkowana według oryginalnej receptury Istvána Kovácsa z Békés. Domową konfiturę śliwkową dodaje się do składników cienkiej kiełbasy wraz z przyprawami, dzięki czemu produkt ma przyjemny słodki smak. Smaki doskonale łączą się podczas 40-dniowego okresu dojrzewania.

Smak łagodny.

- Waga: Ok. 150 g/szt.
- Termin przydatności: 60 dni
- Opakowanie jednostkowe: Ostonka naturalna
- Opakowanie zbiorcze: Ok. 10 kg/karton



Kiełbasa długodojrzewająca "Pityke" 150 g

Kiełbasa wieprzowa długodojrzewająca, produkowana według oryginalnej receptury Istvána Kovácsa z Békés, bez papryki, doprawiona gałką muszkatołową i ziele angielskim. Delikatna mieszanka przypraw sprawia, że kiełbasa po 40 dniach leżakowania jest prawdziwą uczcą dla podniebienia!

Smak łagodny.

- Waga: Ok. 150 g/szt.
- Termin przydatności: 60 dni
- Opakowanie jednostkowe: Ostonka naturalna
- Opakowanie zbiorcze: Ok. 10 kg/karton



Panetti sp. z o.o.

Tel: +48 516 175 262

E-mail: kontakt@panetti.pl

www.panetti.pl

