

ŘEZNICTVÍ U KUSÁKŮ s.r.o.	
----------------------------------	--

Výrobní dokumentace – podniková norma

3. PAPRIKOVÁ ČABAJKA NA MAĎARSKÝ ZPŮSOB

Označování	Výrobce: Řeznictví U Kusáků, Dědina733, Ostrožská Nová Ves Skupina výrobků – masný výrobek tepelně opracovaný Název výrobku: Čabajka - maďarský způsob
Prodejní hmotnost	Jedna klobáska 200 až 250g. Vakuové balení 2 až 4kg.
Složení	vepřové maso 85% a bio hovězí maso 15%, koření, česnek, sůl kamenná, neobsahuje éčka ani rychlosůl.
Popis výrobku	Čabajka vyrobená maďarským způsobem, není ostrá, v chuti převažuje kvalitní sladká paprika ze Slovenska a uzené aroma, vzniklé kombinací teplého a studeného bukového kouře. Čabajka během dosušování ztratí téměř polovinu své hmotnosti, proto je výsledná cena vyšší.
Skladování a trvanlivost	0° až 5° C, 30 dnů
Kapacita výroby	10 kg týdně