

Как выбрать колбаски для гриля



Для отдыха на природе это идеальный вариант. Найти самые натуральные, безопасные и вкусные полуфабрикаты поможет информация из нашей таблицы

Состав	Мясо курицы, говядины, свинины, баранины, соль, перец, чеснок
Чего не должно быть в составе	Сои, крахмала, консерванта (Е 250), ароматизаторов, хрящей, сухожилий
Калорийность, 100 г	Около 322 ккал
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, напылов фарша. Нарубленное мясо должно быть плотно набито в оболочки, без пустот. Если поверхность колбасок липкая, значит, их неправильно хранили
Цвет	От светло-розового до красного, допустим и сероватый оттенок
Консистенция	Упругая, сочная, нежная
Срок хранения	До 30 суток, если упакованы в вакуум. Такие колбаски спокойно доедут до места пикника даже в самую жару. Срок хранения без вакуума – 3 суток

ДЛЯ СПРАВКИ

Понять, действительно ли производитель использовал то мясо, которое числится в ингредиентах, поможет указанная пищевая ценность: если это колбаски из свинины, то на 100 г должно приходиться 26 г жира и около 12–16 г белка. Если основной ингредиент – курица, то белков должно быть около 16 г, жира – 10–13 г. Если колбаски сделаны из говядины, белков должно быть 14 г, жиров – 28 г. В колбасках из баранины белков должно быть 17 г, жиров – 14 г.

