

Как выбрать колбасу «Телячья»



Ее потрясающий аромат, пикантный вкус и аппетитный вид редко могут оставить равнодушным. При покупке обратите внимание на нюансы, указанные в нашей таблице

Состав	Телятина (говядина), свинина, шпик хребтовый, язык, яйца или меланж, соль, сахар, перец (черный или белый), орех мускатный или кардамон молотые, фишталки. Первым ингредиентом в списке должно быть обязательно указано мясо
Чего не должно быть в составе	Мяса птицы, соевого белка, свиной шкурки, хрящей, крахмала, манки, загустителей, усилителей вкуса, искусственного красителя (E124)
Количество калорий, 100 г	Около 273 ккал
Внешний вид	Батон должен быть ровным, чистым и сухим, без пятен; оболочка – плотно прилегать к фаршу. Жировые или бульонные потеки под оболочкой – знак того, что не соблюдалась технология производства
Текстура	Плотная, упругая. У ненатуральной колбасы она рыхлая и мягкая
Цвет	Бледно-розовый, допустим сероватый оттенок. Шпик должен быть белого цвета, желтый цвет свидетельствует о том, что сало несвежее
Вкус	Приятный, не «зажиренный»
Срок годности	В натуральной оболочке (синюге) колбаса хранится от 2 до 5 суток. В вакууме может пролежать до 20 суток

Справка
 Больше 20 суток хранится колбаса, в которой есть нежелательные добавки.



Фото: Shutterstock