**Maksimum czystego smaku – Kiełbasa długa z linii Natura marki Nove**

**W dzisiejszych czasach kupowanie wędlin często rodzi wątpliwości, gdyż trudno jest zweryfikować jakich produktów użyto do ich wyprodukowania. Jednak sięgając po Kiełbasę długą z linii Natura marki Nove już nigdy nie będziemy musieli się zastanawiać nad tym, co w rzeczywistości włączamy do naszej diety. Ten wyprodukowany wyłącznie z mięsa wieprzowego specjał charakteryzuje się prawdziwie czystą i tradycyjną recepturą, która bazuje na naturalnych komponentach, wykluczając dodatki: sztucznych konserwantów, barwników oraz glutenu.**



**Nove oblicze jakości**

Kiełbasa należy do wędlin, które ze względu na swój bogaty aromat oraz wszechstronność często wykorzystywane są w kuchni jako produkt bazowy dla wielu potraw. Jednak aby nasze kulinarne dokonania odznaczały się nie tylko wyjątkowym smakiem, ale i pełnią wartości odżywczych warto sięgnąć po sprawdzony i certyfikowany specjał, jakim jest Kiełbasa długa z linii Natura marki Nove. Produkt ten charakteryzuje się wysoką jakością, a wszystko to dzięki wykorzystaniu jedynie najlepszych sztuk mięsa wieprzowego oraz precyzyjnie skomponowanych naturalnych dodatków, które potęgują wyrazisty smak wędliny. Ponadto skład Kiełbasy długiej z linii Natura marki Nove wolny jest od dodatku: fosforanów, glutaminianu sodu, sztucznych przeciwutleniaczy, konserwantów, substancji oznaczonych symbolem „E”, a także glutenu, co sprawia, że może być bez obaw spożywana również przez osoby cierpiące na celiakię czy będące na diecie bezglutenowej.

Kiełbasa długa z linii Natura marki Nove stanie się przepysznym składnikiem wielu tradycyjnych polskich potraw, takich jak leczo, fasolka po bretońsku oraz bigos. Z jej pomocą stworzymy również niezapomnianą okrasę do pierogów ruskich, a także wzbogacimy farsz do uszek oraz klusek śląskich. Kiełbasa długa z linii Natura marki Nove doskonale odnajdzie się również w zagranicznych przepisach. Z jej pomocą dostarczymy domownikom wielu smakowych wrażeń, serwując francuski *ragoût, kreolską jambalayę oraz marokański tadżin.*

*Zamieniając popularne wędliny na Kiełbasę długą z linii Natura marki Nove podniesiemy jakość naszych codziennych posiłków, dbając jednocześnie o zdrowie całej rodziny oraz zaskakując domowników niespotykaną dotychczas głębią smaku i aromatu.*

**Kiełbasa Długa z linii Natura**

Opakowanie: 500 g – w sprzedaży samoobsługowej

Dostępna także w ladzie tradycyjnej – na wagę

Cena brutto: od 22 do 26 zł/kg

**Zakłady Mięsne Nove Sp. z o.o.** są częścią grupy Tican z siedzibą w Danii. Nove to średniej wielkości firma FMCG usytuowana na obrzeżach miasta Nowe (około 100 km na południe od Gdańska). Surowiec do produkcji mięsa pochodzi z najlepszych zakładów, posiadających certyfikaty na zgodność z systemami uznanymi przed GFSI. Bezpieczeństwo i wysoką jakość wyrobów gwarantuje Nadzór Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej. Dzięki nowoczesnej i efektywnej technologii produkcji opartej na ścisłej kontroli jakości i wysokiej higienie, gwarantowanym przez prowadzony w zakładzie system kontroli HACCP, Zakłady Mięsne Nove uzyskały uprawnienia eksportowe na rynki krajów UE oraz posiadają certyfikaty BRCi IFS oraz zatwierdzone audyty wielkich międzynarodowych sieci. Zakłady mięsne Nove i linia Natura otrzymały licencję na używanie międzynarodowego symbolu przekreślonego kłosa, określającego bezglutenową żywność. W skład linii Natura wchodzą szynka, kiełbasa długa, kiełbasa krótka, kiełbasa krakowska, parówki, schab, szynka z tłuszczem. Produkty są paczkowane i dostępne na stoiskach samoobsługowych w Auchan, w Tesco, Makro, Almie.

**Zakłady Mięsne "Nove" Sp. z o.o.**

86-170 Nowe, Morgi 53

tel.: 48 52 332 83 81

fax: 48 52 332 83 80

e-mail:[sekretariat@zmnove.pl](http://flypr.biuroprasowe.pl/word/?typ=epr&id=5409&hash=d3b8398df74599fba2eef4291a313ec6mailto:sekretariat@zmnove.pl)

<http://www.zmnove.pl>