**Nowe bezglutenowe kabanosy Madej Wróbel**

**Wieprzowe i drobiowe kabanosy śląskiej firmy Madej Wróbel są teraz dostępne w wersji bezglutenowej, w 4 charakternych smakach. Wyróżnia je bardzo wysoka zawartość najwyższej jakości mięsa i dodatek naturalnych przypraw.**

Suche cienkie kiełbaski wzięły swoją nazwę od kabana – prosiaka, którego tuczono głównie ziemniakami, aby jego mięso nabrało wykwintnego smaku. Od kiedy pojawiły się w Polsce, produkowano je w rodzinnych masarniach właśnie z surowca najwyższej jakości.

Nie inaczej robi Madej Wróbel, który swoje Kabanosy Wieprzowe, Kabanosy z Serem, Kabanosy z Drobiem oraz Kabanosy Chili robi autentycznie po śląsku, przede wszystkim nie żałując mięsa: w 100 g gotowego produktu jest go aż 175–200 g! To kiełbaski idealne, wieprzowe lub drobiowo-wieprzowe, o charakternym smaku, który zawdzięczają dodawanym od serca przyprawom (głównie pieprzowi) oraz serowi lub papryczce chili. Ponieważ są wędzone, parzone i suszone, można bezpiecznie przechowywać je przez 48 godz. poza lodówką, w temperaturze nawet 25°C.

Ich wyjątkowym smakiem i jakością mogą teraz cieszyć się także osoby z celiakią i nietolerancją glutenu oraz stosujące dietę bezglutenową. Kabanosy uzyskały bowiem prawo do używania symbolu Przekreślonego Kłosa, licencjonowanego znaku przyznawanego jedynie tym produktom, które przeszły rygorystyczny proces kontroli i są regularnie badane.

Idealnie sprawdzą się jako bezpieczna przekąska na wynos, nawet w ciepłe dni i wieczory w plenerze. Ze względu na dość dużą zawartość białka, docenią je osoby aktywne fizyczne, które po wysiłku (np. górskiej wędrówce czy treningu) muszą zjeść coś treściwego, aby zregenerować siły. Świetne do schrupania w czasie krótkiej przerwy w szkole. Wreszcie przydadzą się wszystkim osobom, które nie mogą sobie pozwolić na dłuższy posiłek w czasie pracy.

Wszystkie kabanosy zostały zapakowane w najbezpieczniejszej i przedłużającej świeżość atmosferze ochronnej. Biały nalot na osłonkach jest naturalnym wynikiem procesu suszenia. Po otwarciu opakowania należy przechowywać je w temp. 2–25°C i zjeść w ciągu 48 godz.

Kabanosy wieprzowe mają wyrazisty smak i aromat. 100 g wyprodukowano z 200 g mięsa wieprzowego. Świetne do koreczków – z oliwką, serem i awokado albo korniszonem i kostką twardego żółtego sera.

Aromatyczne kabanosy z serem są bardzo przyjemne w smaku. 100 g produktu powstało ze 175 g mięsa (117 g z kurczaka i 58 g wieprzowego). Idealnie smakują z dipami. Można także owinąć je wąskim paskiem francuskiego ciasta i krótko zapiec.

Kabanosy z drobiem są chude i delikatne, można je podawać dzieciom np. w formie zabawnych przekąsek – „miotełek”: jeden koniec kabanosa należy owinąć plasterkiem sera ponacinanego w paski i przywiązać kawałkiem szczypiorku.

Kabanosy z chili są pełne charakteru. Pasują do tapas, czyli przekąsek w hiszpańskim stylu, koniecznie z pomidorową salsą, bagietką i czerwonym winem!