

Szynka Puńska (LECH Garmazzeria Staropolska)



www.lech.bialystok.pl

Szynka Puńska produkowana jest według staropolskiej, tradycyjnej receptury. Staranny dobór surowców i przypraw zapewniają jej znakomity smak i aromat. Szynka Puńska jest peklowana przez wiele dni, metodą zalewową przy użyciu aromatycznych ziół, rosnących w lasach Podlasia, w rejonie Zielonych Płuc Polski. Tradycyjne wędzenie „zimnym dymem” trwa trzy dni.

