Kiełbasa Biebrzańska, przysmak regionalny z certyfikatem.

Niestety, jak na razie, producent nie zdradza przepisu ☹

KIEŁBASA BIEBRZAŃSKA WIEPRZOWA

Opis produktu:

Kiełbasa wędzona, parzona, suszona.

Wędlina w jelicie naturalnym wieprzowym, powierzchnia czysta i sucha. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, równomiernie pomarszczona. Wianki o średnicy ok.25-30 cm. Surowce rozmieszczone równomiernie, konsystencja zwięzła, powierzchnia przekroju wilgotna. Barwa wędliny lekko różowa.

Średnia waga jednostkowa opakowania: 1,2 kg;
Forma pakowania: map;
Termin przydatności: 30 dni

Wyprodukowane przez: KABO **Marka:** KABO **Właściciel marki:** KABO

Linia produkcyjna: **Kabo**
Przechowywanie:
Przechowywać w temperaturze od 2 do 8 °C.
Kraj pochodzenia: Polska
Region pochodzenia: Choroszcz *(Źródło: KABO)*

Biebrzańska - spożywczy szlagier z KABO

Sukces tego produktu oparty jest na recepturze, która nie zmienia się od lat – mówi Anatol Borowik, prezes firmy Kabo. Wczoraj odebrał certyfikat jakości Porannego - Nasze Dobre Podlaskie.

AGNIESZKA ZALEWSKA AZALEWSKA@PRASAPODLASKA.PL FOT. W. WOJTKIELEWICZ
DATA DODANIA: 11.12.2009, 08:01

Sukces tego produktu oparty jest na recepturze, która nie zmienia się od lat – mówił Anatol Borowik, prezes firmy Kabo. Wczoraj odebrał od Piotra Wąsikowskiego, redaktora naczelnego „Kuriera Porannego", certyfikat jakości Nasze Dobre Podlaskie za suchą, kruchą i zakręconą na pętelkę kiełbasę biebrzańską.

Właściciele firmy Kabo zastanawiali się, jak stworzyć produkt, który zostałby hitem na lata. Tak jak tworzy się piosenki, które z czasem stają się szlagierami i które śpiewają pokolenia. Pomysł plus doświadczenie.

- Chcieliśmy opracować taką recepturę, która dałaby nam kiełbasę - przebój - opowiada Anatol Borowik. - A pracował kiedyś u nas Gerard Gudzinowski. Był to starej daty masarz, który fach szkolił jeszcze przed wojną.

Do niego zwróciłem sie o pomoc. Moje założenia były takie, aby kiełbasa opierała się na doborze dobranych różnych rodzajach mięsa i pięciu tradycyjnych przyprawach. Postanowiliśmy, że przy produkcji nie będziemy używać chemii. I tak powstał pomysł na kiełbasę podsuszaną.

Przyprawy są ze sobą tak skomponowane, że nie zaburzają smaku mięsa.

- Ten słynny smak biebrzańskiej wychodzi dopiero po kilku dniach suszenia – chwali się właściciel. - Ta kiełbasa jest trudna do podrobienia, ponieważ trzeba znać **całą filozofię** produkcji, aby móc stworzyć idealny wyrób. I z tego się bardzo cieszymy, że mamy tak nietypowa produkt w swoim asortymencie.

Uznanie od lat

Biebrzańską zaczęli produkować w końcu lat dziewięćdziesiątych. Na początku kupowana była głównie w sezonie wakacyjnym, gdy turyści ruszali na szlaki i zależało mu na trwałym, a smacznym produkcie, który długo przechowywany nie psuje się, tylko coraz bardziej wysycha. A biebrzańska taka właśnie jest. .

– W zasadzie nie trzeba jej było reklamować – wspomina prezes. – Sama zyskiwała na popularności i teraz świetnie się sprzedaje już przez cały rok.

Cząstka rodzinnych stron

- Czujemy się najbardziej docenieni, gdy ludzie, którzy mieszkają za granicą, przyjeżdżają do nas, aby kupić kiełbasę biebrzańską i zabrać ją ze sobą w daleką podróż – mówi właściciel. - Bo tu w kraju, gdzie taki towar jest dostępny, nie tęsknimy za jego smakiem. Ale gdy wyjeżdżamy, to czegoś nam brakuje. Dlatego często słyszymy, ze klient musi zawieść biebrzańską np.do Londynu, bo wtedy czuje się, że ma coś z Podlasia, coś z Polski.

- W takich sytuacjach jesteśmy dumni, że możemy ofiarować cząstkę kraju. To jest bardzo miłe - cieszy się Anatol Borowik

Źródło: Kurier Podlaski