

## Z czego zrobiona jest kiełbasa?

**Kiełbasę lubimy, bo jest smaczna i pożywna i do tego można ją jeść na różne sposoby, na ciepło, na zimno, jako składnik większej potrawy albo po prostu jako przekąskę. Ale co jest w środku? Warto wiedzieć, co jemy, więc sprawdźmy.**

Kiełbasa jest rozdrobnionym mięsem z dodatkami – tak to można ująć najprościej. Zaliczana do wędlin, ma charakterystyczny kształt wynikający z użytych do jej produkcji osłonek - składniki napełniane są w osłonki naturalne jak i sztuczne. *Smak kiełbasy zależy nie tylko od rodzaju mięsa, z którego została wykonana, ale w równie znacznym stopniu od proporcji dodatków smakowych oraz sposobu jej konserwacji* – mówi Magdalena Matynia, główny technolog Madej Wróbel. *W dobrej kiełbasie najważniejsza jest jednak mięsność. Im wyższa, tym kiełbasa lepsza i zdrowsza.*

I koniecznie trzeba zwracać uwagę na etykiety. Bo niestety zdarzają się niskiej jakości produkty, gdzie mięso bywa tylko dodatkiem – one psują opinię kiełbasie, która przecież jest jedną z naszych kulinarnych wizytówek. *Kiełbasa kiełbasie nierówna, dlatego warto kupować ją u sprawdzonych producentów, najlepiej specjalizujących się właśnie w produkcji kiełbasy* – zaleca ekspert Madej Wróbel. *W naszej ofercie nie ma kiełbas o niskiej jakości, niektóre nasze produkty, np. kiełbasa głogowska z szynki czy kiełbasa śląska charakteryzują się nawet 90% mięsnością. Są też takie, które mają jeszcze więcej mięsa, nasze kiełbasy ekskluzywne – kiełbasa wójta, wieprzowa z cielęciną, czy kiełbasa z becзки. Przyprawy dodajemy tylko po to, by nadać naszym produktom aromat, smak i zapach.*

Kiełbasy bywają różne – suche i podsuszane, cienkie, na grilla i grube, typowe na kanapki. Rozróżniamy też kiełbasy surowe, wędzone i pieczone. Najważniejszym wyróżnikiem jest jednak rodzaj mięsa, z którego kiełbasa została zrobiona – i to powinno być zawsze ujęte w nazwie produktu. Firma Madej Wróbel specjalizuje się w kiełbasach od ponad 20 lat, ma więc bardzo urozmaiconą ofertę. *Najpopularniejsze są jednak kiełbasy wieprzowe i drobiowe, a do nielicznych dodawana jest wołowina.* – mówi Magdalena Matynia. *Wśród kiełbas wieprzowych na szczególne wyróżnienie zasługuje kiełbasa krucha z galaretką. Ci, którzy jej spróbowali, czują, że mają do czynienia z produktem naprawdę dobrej jakości. Charakterystyczna galaretka powstaje w wyniku specjalnej obróbki termicznej produktu.*

Dobra jakościowa kiełbasa zawiera ważne dla organizmu wartości odżywcze – jest źródłem białka, stanowiącego budulec dla organizmu człowieka. *Najwięcej wartości odżywczych mają kiełbasy suche, np. sucha staropolska, sucha krakowska, czy podsuszana z szynki* – wymienia przedstawicielka Madej Wróbel. *Te kiełbasy mogą stanowić także element diety dzieci, czy osób, mających specjalne wymagania żywieniowe – składniki odżywcze w nich zawarte potrzebne są bowiem do właściwego zbilansowania posiłków.*

29 października 2015



*Madej Wróbel to firma rodzinna, założona w Rudzie Śląskiej w 1992 roku. Ten producent bogatego asortymentu wędliniarskiego znany jest przede wszystkim z doskonałej jakości kiełbas na każdą okazję. Wszystkie wyroby są przygotowane według unikatowych receptur z wyselekcjonowanych składników mięsa i przypraw. Firma zatrudnia 1300 osób, a jej produkty są dostępne w kraju i za granicą.*

Więcej informacji: [www.madejwrobel.pl](http://www.madejwrobel.pl)

Pytania dziennikarzy:

Karina Grygielska, Komunikado PR  
tel. 500 346 661, 22 649 19 53  
e-mail: [karina.grygielska@komunikado.pl](mailto:karina.grygielska@komunikado.pl)

Izabela Celejewska, Madej Wróbel  
tel. 601 430 142  
e-mail: [icelejewska@madejwrobel.pl](mailto:icelejewska@madejwrobel.pl)

Zdjęcia: Przedruk bezpłatnie z podpisem: Fot. Madej Wróbel