



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Picada de Salchichas Viena Parrillada



Pasabocas y Snacks



2 diciembre, 2019

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Picada de Salchichas Viena Parrillada

Con tu novio, tu abuela o tus amigos, comparte salchichas Viena con sabor ahumado, preparándoles esta deliciosa receta. ¡Un sabor para disfrutar!

5 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 2 latas de [salchichas Viena Parrillada](#)
- 1 docena de aceitunas verdes
- Queso holandés

Preparación

1. Corta en pequeños cuadritos el queso holandés.
2. En un plato ubica las salchichas Viena Parrillada, los trocitos de queso y acompaña con aceitunas verdes.

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



Productos relacionados



EDICIÓN ESPECIAL



SALCHICHA VIENA POLLO
6 UNDS

Privado: Salchichas Viena
Zenú

Salchichas Viena De Pollo
Zenú

También te puede gustar



diciembre, 2019

Picada de Salchichas Viena Parrillada

Con tu novio, tu abuela o tus amigos, comparte salchichas...

[Conoce más](#) →



23 julio, 2019

Picada de Salchichas Viena

El acompañante perfecto para esos momentos donde comparti...

[Conoce más](#) →



20 agosto, 2019

Ceviche de salchicha Viena

Sorprende a los que más quieres con esta mezcla de colore...

[Conoce más](#) →

COMPRAR PRODUCTOS ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾