

Sortiment výnimočných potravín



ZS21

DOZRETÉ PRÍRODNÉ

Sýta Rúbaň



Zrejúce syry

CENA 19,39 €/KG

Na 100 g výrobku je potrebných
1050g suroviny.

Balenie nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová
etiketa
Technická
etiketa

Sýta Rúbaň 3 mesačný, zrej.syr Syr dozretá Sýta Rúbaň je stredne zrejúci syr. Špeciálne syrárske kultúry v Sýtej Rúbani vytvárajú s pribúdajúcim časom zrenia stále výraznejšiu, bohatú a širokú chuť, s vysokým potenciálom pre dlhodobejšie zrenie. Zreje na voňavých bukových policiach po dobu minimálne 3 mesiacov. Tým získava stále výraznejšiu chuť, lepšiu konzistenciu a stáva sa doslova špecialitou pre milovníkov syrov. Vhodný je napríklad ku kvalitným vínam Terra Wylak.

Hlavná surovina je pasterizované kravské mlieko z Dubníka.

Výrobok bol pripravený vyzrievaním. Pri výrobe boli použité syridlo, soľ.

Naše zvieratá boli chované na farme Dubník (spoločnosť AT DUNAJ, spol. s r.o.).

Výrobok bol vyrobený v Mliekarni a syrárni Dubník (spoločnosť AT DUNAJ, spol. s r.o.).

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä lyzozím, arómy, rastlinný tuk, palmový tuk, mliečne bielkoviny. Ale hlavne sledujte, či je v názve výrobku slovo "syr", v opačnom prípade sa jedná o tzv. "syrový analóg", ktorý nie je

*"Prinášame tradičné chute vidieka
pre moderného človeka."*

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Výrobný riaditeľ:
Pavol Ďurkáč

Riaditeľ mliekame:
Jozef Repka



Výrobok, ako aj všetky
použité suroviny sú Natur.



Výrobok spĺňa výnimočnosti
Farmfoods konceptu



Bez pridaných látok
- bez aditív



Výrobok bez GMO



Výrobca je držiteľom ISO