

Sortiment výnimočných potravín



ZS61

STARÉ PRÍRODNÉ

Sýta Rúbaň



Zrejúce syry

CENA 20,69 €/KG

Na 100 g výrobku je potrebných
1300g suroviny.

Balenie

nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová
etiketa
Technická
etiketa

Sýta Rúbaň 1 ročná Syr Sýta Rúbaň 1 ročná je dlhozrejúci syr, ktorý patrí medzi prvé vyrobené v našej syrárni. Syr s neuveriteľne dobrým zrejmým potenciálom, v ktorom v dlhom procese zrenia vzniká široká paleta krásnych, výrazných až neodolateľných chutí a vôní, ktoré sú nenapodobiteľné a nemá svojim výrazom na Slovensku pár. Aj preto už získal ocenenia u nás, aj v Českej republike a veríme, že to je len začiatok. Po ročnom zrení sa už stal krehkým, lámovým a v ústach rozplývavý. Aj to je dôkaz, že naši syrárski majstri mu venujú celý svoj um a lásku. Vyskúšajte ho s dobrým vínom či so sladkým ovocím... nebudete banovať a tento syr sa stane novým členom vašej rodiny.

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 mliekarnie:
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