

Sortiment výnimočných potravín



CH01

ČERSTVÉ CHLADENÉ

Rebrá s kosťou



Slovenský Charolais

CENA 8,10 €/KG

Balenie nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Hovädzie rebrá s kosťou Charolais Čerstvé hovädzie rebrá majú sviežu červenú farbu, ktorá je charakteristická pre mladé býky plemena Charolais a skoro čisto biely tuk, sýtu vôňu a pevnú štruktúru. Ich jedinečná chuť vynikne pri varení, dusení so zeleninkou alebo pečení s rôznymi koreniami podľa vlastnej chuti.

Hlavnou surovinou sú rebrá hovädzieho plemena Charolais.

Výrobok bol pripravený chladením a porciovaním. Pri výrobe neboli použité žiadne ďalšie suroviny.

Naše zvieratá boli chované na farme v Gemerskej Vsi (spoločnosť AT AGROTURIEC, spol. s r.o.). **Porazené boli** na bitútku v Skerešove (spoločnosť AT AGROTURIEC, spol. s r.o.).

Výrobok bol vyrobený v spoločnosti GET group, s.r.o. v Rožňave.

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä: pôvod mäsa, kategóriu zvieratá, kde bolo zviera chované, kde porazené.

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

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Manažér výroby:
Jana Kračuncová

Majster výroby:
Stanislav Blahút



Výrobok, ako aj všetky
použité suroviny sú Natur.



Výrobok spĺňa výnimočnosti
Farmfoods konceptu



Bez prid. látok,
ich neprítomnosť
sa neuvádza



Výrobok bez GMO



Výrobca je držiteľom ISO