

Sortiment výnimočných potravín



MV05

VIDIECKA KLOBÁSA Uhorská pálivá



Mäsové výrobky

CENA 2,1 €/100G

Na 100 gramov výrobku je potrebných 167 g suroviny.

Balenie nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Uhorská pálivá klobása Uhorská pálivá klobása je vyrábaná z bravčového mäsa plemena Mangadurca. Pri ich výrobe sa používa kvalitné pikantné korenie. Domáce pikantné klobásy sú taktiež vyrábané bez akýchkoľvek prídavných látok a umelých farbív, ktoré do výnimočných potravín nepatria. Odporúčame na priamy konzum alebo kuchynskú úpravu.

Hlavná surovina je mäso z ošípaných Mangadurca.

Výrobok bol pripravený údením studeným dymom a sušením. Pri výrobe boli použité paprika sladká, jedlá soľ, cesnak, paprika pálivá, rasca a bravčové črevo.

Naše zvieratá boli chované na farme v Skerešove (spoločnosť AT AGROTURIEC, spol. s r.o.) / v Dúbravke (spoločnosť AT ABOV, spol. s r.o.). **Porazené boli** na bitúnku v Skerešove (spoločnosť AT AGROTURIEC, spol. s r.o.).

Výrobok bol vyrobený v spoločnosť AT AGROTURIEC, spol. s r.o. v Rožňave.

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä bravčová bielkovina, antioxidant (rozmarínový extrakt), konzervačná látka (dusitan sodný), farbivo E160C, E450, E451, E412, E575 – stabilizátory E120, E150c, E150d, E162 – farbivo E621, E635 – zvýrazňovače chuti E250 – konzervačná látka E300, E301, E316 – antioxidanty E575 – regulátor kyslosti E330, E296 – kyseliny E1422 – modifikovaný škrob E412, E415 – zahusťovadlá, a hlavne obsah vody, ktorú vďaka konzervačným látkam v klobásach kupujete

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

"Prinášame tradičné chute vidieka pre moderného človeka."

Manažér výroby:
Ladislav Junek



Výrobok, ako aj všetky použité suroviny sú Natur.



Výrobok spĺňa výnimočnosti Farmfoods konceptu



Bez prídavných látok - len korenie



Výrobok bez GMO



Výrobca je držiteľom ISO