

Sortiment výnimočných potravín



MV11

UNIKÁTNA KLOBÁSA

Gemerská Charolais



Mäsové výrobky

CENA 2,2 €/100G

Na 100 gramov výrobku je potrebných 167 g suroviny.

Balenie nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Gemerská Charolais klobása hovädzia Gemerská Charolais klobása je vyrábaná z mäsa nami chovaných býkov plemena Charolais. Tieto hovädzie klobásy sú suchšie a výborne sa hodia na priamy konzum k vínu alebo v kombinácii so syrom. Ide o skutočne prémiovú hovädziu klobásu zo zmesi čisto hovädzieho mäsa z menej aj viac tukových častí, hovädzieho loja a prírodných korenín plnených do bravčových čriev a údených za použitia bukových pilín. Od bežne dostupných klobás sa líši tvarom a farbou.

Hlavná surovina je mäso z hovädzieho plemena Charolais.

Výrobok bol pripravený údením studeným dymom a sušením. Pri výrobe boli použité jedlá soľ, paprika sladká, cesnak, zmes prírodných korenín 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 dextróza, farbivo: E150C, zvýrazňovač chuti: E621, E635, stabilizátor: E450, antioxidant: E300, extrakty korenín, konzervačná látka: E250, čistú hovädziu klobásu z mäsa mäsových plemien slovenského dobytku na Slovensku ťažko dostanete

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 prídav.látok - len koreniny



Výrobok bez GMO



Výrobca je držiteľom ISO