

Sortiment výnimočných potravín



OT13

ZO SALAŠNÍCKEJ HRUDKY

Nepasterizovaný čerstvý syr



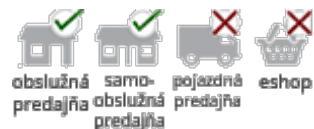
100% ovčie

CENA 17,99 €/KG

Na 100 gramov výrobku je potrebných 430 g suroviny.

Balenie nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Nepasterizovaný čerstvý syr Nepasterizovaný čerstvý 100% ovčí syr je poctivý kus čerstvej ovčej hrudky, je vyrobený z najkvalitnejšieho čerstvého ovčieho mlieka od oviec, ktoré sa pasú na podhorských lúčkach. Výroba prebieha za prísnych hygienických podmienok, čo umožňuje vyrobiť kvalitný voňavý syr, zabaliť ho a dodať ho až k zákazníkovi. V balení sa môže objaviť malé množstvo srvátky, ale to je prirodzené, je to dôkaz čerstvosti syra. Tento syr k zákazníkovi prinesie atmosféru salaša, je sladký a šťavnatý, a vŕzga pod zubami. Je to výborný sezónny syr, so štipkou soli najväčšia dobrota.

Hlavnou surovinou je nepasterizované surové ovčie mlieko.

Výrobok bol pripravený syrením, krájaním a tvarovaním ovčej hrudky. Pri výrobe bolo použité len syridlo

Naše zvieratá boli chované na Farme Turček (spoločnosť Agrotrade Group spol. s r. o.).

Výrobok bol vyrobený v Bryndziarni Horný Turček (spoločnosť AGROTRADE GROUP spol. s r. o.).

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä: obsah pasterizovaného kravského mlieka, pasterizované ovčie mlieko, chlorid vápenatý.

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Výrobný riaditeľ:
Pavol Ďurkáč

Manažér bryndziarne:
Ján Kollár



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