

Sortiment výnimočných potravín



MV42

MÄKKÝ VÝROBOK

Špecička Mangadurca



Mäsové výrobky

CENA 1,3 €/100G

Na 100 gramov výrobku je potrebných 105 g suroviny.

Balenie nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Špecička Mangadurca Naša poctivá Špecička je zárukou plnej mäsovej chuti. Skvelú, mäsovú chuť si môžete užívať v priebehu celého roka, a takisto v letných mesiacoch upiecť do chrumkava na ohníku či grile.

Hlavná surovina je hovädzie mäso plemena Charolais a mäso z ošípaných Mangadurca.

Výrobok bol pripravený kúrovaním, narážanie do prírod. čriev, tepelným opracovaním, chladením a balením. Pri výrobe boli použité slanina, pitná voda, bravčové kože, soľ, cesnak a zmes korenín.

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 bitútku v Skerešove (spoločnosť AT AGROTURIEC, spol. s r.o.).

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

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä Zemiakový škrob, Soliaca zmes (jedlá soľ, konzervačná látka: dusitan sodný), Stabilizátory: di- a tri-fosforečnany, Zvýrazňovač chuti: glutaman sodný, Zahusťovadlá: karagénan, xantánová a guarová guma, Antioxidant: erytorban sodný, Dextróza, Zmes korenín a extrakty korenín, Arómy, Farbivo: karmín.

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Manažér výroby:
Ladislav Junek



Výrobok, ako aj všetky použité suroviny sú Natur.



Výrobok spĺňa výnimočnosti Farmfoods konceptu



S minimom prírod. látok - aditív (len nevyhnutné "E")