

Sortiment výnimočných potravín



MV61

VARENÝ VÝROBOK

Jaternica

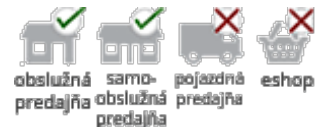


Mäsové výrobky

CENA 6,89 €/KG

Balenie nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Slovenská jaternica Tradičný slovenský výrobok, ktorý poznali už naši starí rodičia - zabíjačková špecialita spojená s atmosférou domácej zakáľacky. Upečená dozlatista sa skvelo hodí ako rýchly obed či večera v spojení s kyslou kapustou či chrumkavým chlebíkom. Výrobok obsahuje alergén glutén.

Hlavnými surovinami sú bravčové mäso z ošípaných Mangadurca, bravčové vnútornosti a jačmenné krúpy.

Výrobok bol pripravený varením, mletím, miešaním, narážaním a tepelným opracovaním. Pri výrobe bola použitá jedlá soľ, cibuľa, cesnak a prírodné koreniny.

Naše zvieratá boli chované na farme v Gemerskej Vsi (spoločnosť AT AGROTURIEC, spol. s r.o.) / v Dúbravke (spoločnosť AT ABOV, spol. s r.o.). **Porazené boli** na bitúniku 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 technologicky pomocné látky, bravčové mäso (50 %), pitná voda, bravčové kože, bravčová pečeň, strúhanka (pšeničná múka, voda, droždie, jodidovaná soľ (soľ, jód), repkový olej), jedlá soľ, sušená zelenina (cesnak), stabilizátor E262, zmes korenín, extrakty korenín, kvasničný extrakt, glukózový sirup, zvýrazňovače chuti E621, E635.

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

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")