

Sortiment výnimočných potravín



TE01

ČERSTVÉ MLIEKO

Gazdovské mlieko



Tekuté mliečne

CENA 1,69 €/KS

Na 100 gramov výrobku je potrebných 100g suroviny.

Balenie 1 l

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Gazdovské mlieko 3,7% 1 l Mlieko v tej najjednoduchšej a najchutnejšej podobe. Ihneď po nadojení sa mlieko priamo z dojárne dostáva potrubím do mliekarene na pasterizáciu a plnenie do fliaš, aby sa ešte v ten deň mohlo dostať do predajni a k zákazníkovi. Je to mlieko bez úpravy tuku a to znamená, že obsah tuku je výnimočný, teda min. 3,7%. Má preto bohatú, plnú chuť, neporovnateľnú s bežne dostupnou v obchode. Samozrejme, trvanlivosť je tým pádom kratšia, a preto si dávajte pozor, aby ste ho doma mali stále čerstvé a v chladničke.

Hlavná surovina je pasterizované kravské mlieko z Dubníka.

Výrobok bol pripravený vysokopasterizovaním, homogenizovaním. Pri výrobe neboli použité žiadne ďalšie suroviny.

Naše zvieratá boli chované na farme Dubník (spoločnosť AT DUNAJ, spol. s r.o.).

Výrobok bol vyrobený v Mliekarni a syrárni Dubník (spoločnosť AT DUNAJ, spol. s r.o.).

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä: bežné konzumné mlieko v supermarketoch má za sebou dlhú púť. Kým sa dostanú do mliekarene, ktorá ho naplní a spracuje, stojí aj 48 hodín v chladičoch na farmách a potom pomiešané s inými rôzne starými cestuje na kamióne v cisterne dlhé hodiny krížom po republike aj za horúcich letných dní. Po doručení do mliekarene čaká ešte vo veľkých nádržiach na svoj čas. Tzv. krabicové UHT mlieka sú upravené technológiou ultra vysokého zahriatia, kedy je v prvom kroku do mlieka vstreknutá horúca para, čím sa mlieko zahreje až na 135 °C a v druhom kroku mlieko vchádza do podtlakovej nádoby, kde sa prebytočná voda z pary z mlieka odstráni. Takéto mlieko prišlo o vôňu a chuť a o množstvo dôležitých enzýmov a vitamínov. Takisto sa mení povaha mliečnej bielkoviny, ktorej vplyv na človeka po zmene je len málo preskúmaný. Predstavte si, ako veľmi môže byť mlieko čerstvé po 12 až 24 mesiacoch uskladnenia v teple.

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOST' TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

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

Výrobný riaditeľ:
Pavol Ďurkáč



Riaditeľ mliekare:
Jozef Repka



Výrobok, ako aj všetky
použité suroviny sú Natur.



Výrobok spĺňa výnimočnosti
Farmfoods konceptu



Bez prid. látok,
ich neprítomnosť
sa neuvádza



Výrobok bez GMO



Výrobca je držiteľom ISO

Mliekarské a syrárske zázraky > Tekuté mliečne > Čerstvé mlieko > Gazdovské mlieko > Gazdovské mlieko 3,7% 1 l