

Sortiment výnimočných potravín



NZ75

ŠPECIALITKY NA GRIL

Pangril s čiernou rascou



Nezrejúce syry

CENA 16,89 €/KG

Na 100 gramov výrobku je potrebných 1150 g suroviny.

Balenie nekalibrované

Dostupnosť



obslužná predajňa samo-obslužná predajňa pojazdná predajňa eshop



ďalšie informácie chutné recepty zaujímavé videá

VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Pangril s čiernou rascou Pangril s čiernou rascou je pán syr na gril aj na panvicu. Je to syr typu Halloumi, to znamená že je vyrábaný podobnou technológiou a podobnými postupmi, ako tento známy grilovací syr. Navyše je ochutený veľmi chutnou čiernou rascou. Táto rasca nemá chuťovo vôbec nič spoločné s chuťou klasickej slovenskej rasce, jej chuť je jemná a dokonale ladí s týmto syrom. V procese výroby tohto syra sa vykonávajú také procesy, ktoré mu dávajú jedinečné vlastnosti. Jednou z nich je vynikajúca jedinečná chuť, ale tou ďalšou a hlavnou je jeho vlastnosť neroztopiť sa a neroztekať pri tepelnej úprave. To znamená že sa dá vynikajúco grilovať, či už na elektrickom grile, ale aj na plynovom, či na uhlí. Pri grilovaní na ňom vzniká chrumkavá voňavá kôrka, ktorá mu dodáva výnimočnú chuť. Rovnako chutný je tento syr aj po opečení na panvici. Jednoducho ho stačí vybrať z obalu a položiť priamo na gril či panvicu. Prípadne si ho môže ešte každý okoreniť.

Hlavná surovina je pasterizované kravské mlieko z Dubníka.

Výrobok bol pripravený syrením, krájaním, lisovaním a varením. Pri výrobe boli použité jedlá soľ a čierna rasca.

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

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

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä lyzozím a natamycín, arómy, rastlinný tuk, palmový tuk, mliečne bielkoviny. Ale hlavne sledujte, či je v názve výrobku slovo "syr", v opačnom prípade sa jedná o tzv. "syrový analóg", ktorý nie je 100% tným výrobkom z mlieka ani syrom.

"Prinášame tradičné chute vidieka pre moderného človeka."

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Výrobný riaditeľ:
Pavol Ďurkáč

Riaditeľ mliekarny:
Jozef Repka



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

