

Sortiment výnimočných potravín



ZS08

MLADÉ PRÍRODNÉ Čedar z Dubníka



Zrejúce syry

CENA 19,89 €/KG

Na 100 gramov výrobku je potrebných 1250 g suroviny.

Balenie nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Čedar z Dubníka Čedar z Dubníka je syr vyrobený inou technológiou a iným spôsobom ako ostatné syry z Mliekarny-Syrárne Dubník. Prechádza procesom tzv. čedarizácie, čo mu dodáva iné vlastnosti a vytvára v ňom iné chute a vône. Tie sú podporené aj špeciálnou syrárskou kultúrou. Je to syr na všetky použitia, do studenej, či teplej kuchyne, ale aj ako výborná pochutina k vínk, či bez vínka.

Hlavná surovina je pasterizované kravské mlieko z Dubníka.

Výrobok bol pripravený syrením, krájaním, čedarizáciou, mletím, lisovaním, solením, zrením. Pri výrobe boli použité syridlo, soľ, betakarotén, syrárske kultúry

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 na etiketách sledujte obsah rastlinných tukov, stabilizátorov (škrob, želatína,....), obsah konzervantov (lyzozým, natamicín,...)

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

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Riaditeľ mliekarny: Jozef Repka

Výrobný riaditeľ: Pavol Ďurkáč



Výrobok, ako aj všetky použité suroviny sú Natur.



Výrobok spĺňa výnimočnosti Farmfoods konceptu



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



Výrobok bez GMO



Výrobca je držiteľom ISO