

# Sortiment výnimočných potravín



ZS08

## MLADÉ PRÍRODNÉ Čedar z Dubníka



Zrejúce syry

CENA 17,99 €/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 vína.

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



Výrobok bez GMO



Výrobca je držiteľom ISO