

Sortiment výnimočných potravín



SN12

TAVENÝ SYR

Plnotučný krémový



Syrové nátierky

CENA 2,39 €/KS

Balenie 180 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Plnotučný krémový roztierateľný tavený syr Plnotučný krémový je tavený syr vyrobený výhradne z vlastných zrejúcich syrov, masla, smotany a tvarohu. Bez zahusťovadiel. Pri jeho výrobe je požitý syr Dunajler, ale hlavne syry Sýta Rúbaň a jemný Dubník, ktoré dodávajú finálnemu tavenému syru príjemnú slanú syrovú chuť, ktorá si so sebou nesie chute a vôňe po týchto krásnych vyzretých syroch. Tavené syry obsahujú tzv. E-čka, sú to taviace soli, ale len v čo najmenšom množstve potrebnom pre to, aby tavený syr ostal roztierateľný a krémový. Bez nich by sa späť zrazil a stuhol, tak ako doma studený vysmázaný syr. Chuťovo aj zložením sú naše tavené syry výnimočné. Vyrábané sú na základe tradičných receptúr z tradičných a vlastných surovín.

Hlavná surovina je pasterizované kravské mlieko z Dubníka.

Výrobok bol pripravený tavením. Pri výrobe boli použité zrejúce syry, ementaller tvaroh, maslo, smotana, sušené mlieko, taviace soli.

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 ktorom mieste v zložení sú syry. Ďalej obsah stabilizátorov, sušených bielkovín, sušenej srvátky, sušeného cmaru,...

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

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Výrobný riaditeľ:
Pavol Ďurkáč

Riaditeľ mliekare:
Jozef Repka



Výrobok, ako aj všetky
použité suroviny sú Natur.



Výrobok spĺňa výnimočnosti
Farmfoods konceptu



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



Výrobok bez GMO



Výrobca je držiteľom ISO