

Sortiment výnimočných potravín



ZS11

MLADÉ OCHUTENÉ

Jemný Dubník pažitka



Zrejúce syry

CENA 20,19 €/KG

Na 100 g výrobku je potrebných
1050g suroviny.

Balenie

nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová
etiketa
Technická
etiketa

Jemný Dubník – pažitka Syr mladý Jemný Dubník pažitka patrí medzi zrejúce syry. Jemný Dubník pažitka je vyrobený použitím typických syrárskych kultúr a s prídavkom kúskov voňavej pažitky. Vybrané syrárske kultúry počas zrenia vytvárajú v tomto syre príjemné jemné, mliečne, krásne smotanové chute a vône a v kombinácii s chutnou pažitkou vytvárajú súhru sviežich chutí a vôní, ktoré ocení každý väčší i menší milovník syrov. Zreje na voňavých bukových policiach po dobu min. 1 mesiac. Tým získava výraznejšiu chuť, lepšiu konzistenciu a stáva sa doslova špecialitou pre milovníkov syrov. Vhodný je napríklad ku kvalitným vínam Terra Wylak, alebo k chrumkavému čerstvému pečivu.

Hlavná surovina je pasterizované kravské mlieko z Dubníka.

Výrobok bol pripravený vyzrievaním. Pri výrobe boli použité syridlo, soľ, pažitka.

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 lyzozím, 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

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

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Výrobný riaditeľ:
Pavol Ďurkáč

Riaditeľ mliekame:
Jozef Repka



Výrobok, ako aj všetky
použité suroviny sú Natur.



Výrobok spĺňa výnimočnosti
Farmfoods konceptu



Bez prídav.látok
- len koreniny



Výrobok bez GMO



Výrobca je držiteľom ISO