

Sortiment výnimočných potravín



ZS62

STARÉ PRÍRODNÉ

Kryštálová Kamenica



Zrejúce syry

CENA 22,39 €/KG

Na 100 g výrobku je potrebných
1500g suroviny.

Balenie nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Kryštálová Kamenica Kryštálová Kamenica - syr parmezánového typu je minimálne 1 rok zrejší syr, ktorý je vyrobený za pomoci špeciálnych syrárskych kultúr, ktoré počas minimálne 12 mesačného zrenia vytvárajú v tomto syre chute a vône typické pre takýto druh syra. Tento syr má veľmi široké použitie v kuchyni, inšpirovanej Talianskou kuchyňou, kde je tento typ syra hojne využívaný, a to do širokého množstva zeleninových šalátov, alebo na rôzne cestoviny a omáčky. Taktiež dodáva nezameniteľnú chuť jedlám pri zapekaní. Pri tomto syre je typické že časom sa v ňom začínajú tvoriť drobné kryštáliky, ako dôkaz dlhého času zrenia a sú dôkazom, že syr má už dlhé zrenie za sebou a že je naozaj kvalitný. Používa sa strúhaný na hoblinky alebo jemne strúhaný na akékoľvek jedlo podľa vašej chuti.

Hlavná surovina je mlieko z Dubníka.

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

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 Bežne používaným pri tomto type syra je konzervant lyzozým.

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Výrobný riaditeľ:
Pavol Ďurkáč

Riaditeľ mliekarene:
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