

Sortiment výnimočných potravín

Fotografia produktu momentálne nie je dostupná

CH51

SUŠENÉ ÚDENÉ

Carpaccio prírodné



Slovenský Charolais

CENA 5,5 €/100 G

Na 100 gramov výrobku je potrebných 167 g suroviny.

Balenie nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Sušené Charolais prírodné údené Na výrobu tohoto výnimočného výrobku sa používa kvalitné mäso z mladých býkov mäsového dobytku Charolais. Celé kusy mäsa sú solené po dobu niekoľkých dní, aby chute prestúpili celým objemom mäsa. Následne sa takto pripravené mäso pomaly údi na bukových štiepkach, čím získava charakteristickú arómu. Dlhým procesom sušenia mäso stráca vodu, ale zachováva si intenzívnu chuť. Farba takéhoto mäsa je prirodzene tmavšia, neovplyvnená dusitanovými soľami, ktoré pri výrobe Farmfoods výrobkov nepoužívame.

Hlavná surovina je hovädzie zadné plemena Charolais.

Výrobok bol pripravený sušením a údením studeným dymom. Pri výrobe bola použitá jedlá soľ.

Naše zvieratá boli chované na farme v Gemerskej Vsi (spoločnosť AT AGROTURIEC, spol. s r.o.). **Porazené boli** na bitúnku v Skerešove (spoločnosť AT AGROTURIEC, spol. s r.o.).

Výrobok bol vyrobený v spoločnosti GET group, s.r.o. v Rožňave.

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä: arómy, konzervačné látky (dusitan sodný, dusičnan draselný), mäsa nastrekované vodou s polyfosfátmi.

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

"Prinášame tradičné chute vidieka pre moderného človeka."

Manažér výroby:
Ladislav Junek



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