

Sortiment výnimočných potravín



OT11

ZO SALAŠNÍCKEJ HRUDKY

Nepasterizovaná bryndza

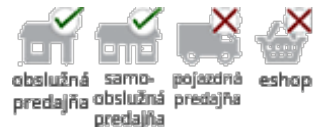


100% ovčie

CENA 5,79 €/KS

Balenie 250 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Nepasterizovaná bryndza Naša bryndza je vyrábaná z nepasterizovaného mlieka, získaného od oviec pasúcich sa na aromatických pastvách v nadmorskej výške 700-900 metrov nad morom na salaši v Hornom Turčeku. Táto nadmorská výška je veľmi dôležitá pre skladbu rastlín na lúkach a pasienkoch, na ktorých sa naše ovčiky pasú. To má veľký vplyv na kvalitu a chuť ovčieho mlieka a samozrejme aj na chuť bryndze. V procese zrenia v prísnych hygienických podmienkach prekysáva syr ovčia hrudka, z ktorej sa následne po pomletí vyrába naša bryndza. Takáto bryndza je príjemne aromatická, veľmi jemne pikantná, svieža a veľmi chutná. Je fantastická na chliebík s cibulkou, prípadne pokvapkaný výpekcom zo slaninky, na prípravu bryndzovej nátierky, do halušiek a na milión ďalších jedál a dobrôt.

Hlavnou surovinou je nepasterizované surové ovčie mlieko.

Výrobok bol pripravený dozrievaním ovčej hrudky z nepasterizovaného mlieka, mletím. Pri výrobe bola použitá jedlá soľ.

Naše zvieratá boli chované na Farme Turček (spoločnosť AGROTRADE GROUP spol. s r. o.).

Výrobok bol vyrobený v Bryndziarni Horný Turček (spoločnosť AGROTRADE GROUP spol. s r. o.).

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä podiel ovčieho syra v bryndzi, spôsob tepelnej úpravy ovčieho mlieka (pasterizácia).

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

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Výrobný riaditeľ:
Pavol Ďurkáč

Manažér bryndziarne:
Ján Kollár



Výrobok, ako aj všetky
použitú suroviny sú Natur.



Výrobok spĺňa výnimočnosti
Farmfoods konceptu



Bez pridaných látok
- bez aditív



Výrobok bez GMO



Výrobca je držiteľom ISO