

# Sortiment výnimočných potravín

OT11

ZO SALAŠNÍCKEJ HRUDKY

## Nepasterizovaná bryndza



100% ovčie



CENA 18,49 €/KS

Na 100 g výrobku je potrebných 500g suroviny.

Balenie 1 kg

### Dostupnosť



### VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa  
Technická etiketa

**Nepasterizovaná bryndza 100% ovčia-plnotučná** 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 lúčkach a pasienkoch, na ktorých sa naše ovečky 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 chliebik s cibuľkou, prípadne pokvapkaný výpekcom zo slaninky, na prípravu bryndzovej nátiery, 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).

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Výrobný riaditeľ:  
Pavol Ďurkáč

Manažér bryndziarne:  
Ján Kollár



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