

Sortiment výnimočných potravín



CH62

ODLEŽANÝ STEAK

Robustný Rump steak



Slovenský Charolais

CENA 2,9 €/100G

Na 100 gramov výrobku je potrebných 108 g suroviny.

Balenie nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Robustný Rump steak Charolais Rump steak je veľmi obľúbený steak, veľmi chudý a primerane tenký. Má však nedostatok tuku a mramorovania, čo môže pri úprave metódami suchého tepla ako grilovanie alebo pečenie spôsobiť, že sa vysuší a nie je taký šťavnatý. Výborný však je, keď sa pred úpravou namarinuje. Patrí medzi lacnejšie a dostupnejšie kúsky hovädziny, no vôbec preto neurazí, práve naopak: správny výber ingrediencií a plemeno Charolais z neho robí rovnako špičkovú pochúťku. Vyrába sa odležaním, pri ktorom hovädzie mäso zreje po dobu min. 21 dní za presne daných, regulovaných podmienok, pričom je využívaná nami vyvinutá metóda zrenia mäsa.

Hlavná surovina je stehno (kvetová špička) z mladých býkov Charolais alebo z jalovic Charolais.

Výrobok bol pripravený chladením a porciovaním. Pri výrobe neboli použité žiadne ďalšie suroviny.

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 spoločnosť AT AGROTURIEC, spol. s r.o. v Rožňave.

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä: pôvod mäsa, kategóriu zvieratá, kde bolo zviera chované, kde porazené.

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 prid. látok, ich neprítomnosť sa neuvádza



Výrobok bez GMO



Výrobca je držiteľom ISO