

Sortiment výnimočných potravín



ZC01

SLOVENSKÉ PIROHY

Bryndzové z Tatier



Zo zemiakového cesta

CENA 6,39 €/KS

Balenie 1 kg

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová
etiketa
Technická
etiketa

Bryndzové z Turčeka zemiakové pirohy hlbokomrazené 1 kg Naše nové výnimočné bryndzové pirohy sú vyrábané z najkvalitnejších surovín pôvodnej receptúry tak, aby bol zážitok z každého pirohu jedinečný. Pri výrobe sa používa výberová múka zo pšenice z našich polí, výberové zemiaky z nášho poľa v podtatranskej oblasti a bryndza spracovaná najmodernejšou technológiou zo surového ovčieho mlieka našich oviec v Hornom Turčeku. Cesto je pripravované pôvodnou receptúrou s prídavkom zemiakov, ktoré robia z cesta jemný kabát pre plnku, v ktorej sú zemiaky a viac ako 35 % bryndze. Podľa obdobia skladovania máme možnosť vyberať si do plnky alebo cesta vždy správnu odrodu zemiakov, pretože pestujeme až 4 druhy skvelých zemiakov najvyššej kvality. To je dôvod, prečo budú plnka aj cesto vždy jemné a chutné. Ručnou prácou vám chceme dokázať, že nám na vašom gurmánskom zážitku záleží. Práve vďaka osobitnému prístupu k príprave bude každé sústo Bryndzových pirohov z Turčeka ozajstným zážitkom.

Hlavnou surovinou sú Tatranské zemiaky.

Výrobok bol pripravený hlbokým zmrazením. Pri výrobe boli použité pšenica, plnka.

Plodiny boli pestované na poliach v Spišskej Belej (spoločnosť AT TATRY, spol. s r.o.).

Výrobok bol vyrobený v spoločnosti AT TATRY, spol. s r.o. v Spišskej Belej.

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä: kyselina vinná E334, kyselina citrónová E330, kyselina sorbová E200, siričitan sodný E221 a disiričitan sodný E223, citran sodný E331.

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

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Manažér výroby:
Mária Krajancová

Mária Krajancová



Výrobok, ako aj všetky
použité suroviny sú Natur.



Výrobok spĺňa výnimočnosti
Farmfoods konceptu



Bez prídavných látok
- bez aditív



Výrobok bez GMO



Výrobca je držiteľom ISO