

Sortiment výnimočných potravín



CH64

ODLEŽANÝ STEAK

Labužnícky Strip steak



Slovenský Charolais

CENA 3,9 €/100G

Na 100 gramov výrobku je potrebných 108 g suroviny.

Balenie nekalibrované

Dostupnosť



obslužná predajňa samo-obslužná predajňa pojazdná predajňa eshop



ďalšie informácie chutné recepty zaujímavé videá

VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Labužnícky Strip steak Charolais Jeden z najznámejších kusov hovädziny z nízkej roštenky s dokonale vyváženou kombináciou chute a mäkkosti – taký je náš Strip Steak! V obvode je pokrytý hrubšou vrstvou tuku, ktorý dodáva steaku typickú hovädziu chuť a arómu. Oboje sa ešte zvýraznia grilovaním. Strip steak pochádza zo svalu, ktorý má relatívne málo spojivového tkaniva a nie je veľmi namáhaný, takže jeho štruktúra je dostatočne jemná a má jedinečnú chuť. Práve preto nesie prívlastok steak fajšmekrov. 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 mäso 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