

Sortiment výnimočných potravín



CH65

ODLEŽANÝ STEAK

Štavnatý Rib eye steak



Slovenský Charolais

CENA 3,369€/100G

Na 100 gramov výrobku je potrebných 105 g suroviny.

Balenie

nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalové etiketa



Technická etiketa

Štavnatý Rib eye steak Charolais Pochádza z vysokej roštenky, ktorá je jedným z najideálnejších svalov na prípravu steakov. V niektorých krajinách si ho dokonca cenia viac ako sviečkovicu. Vo svojej štruktúre ako aj po obvode obsahuje tuk. V strednej časti sa nachádza typické tukové oko, čo dodáva steaku výnimočnú šťavnatosť, chuť a vôňu. Jeho štruktúra je tiež špecifická. Nie je veľmi mäkká ani príliš tvrdá. Jedno je však isté – naše skvostné Rib Eye steaky vás s istotou ohromia. Vyrábajú 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 jalovíc 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 spoločnosti GET group, 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."



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

Manažér výroby:
Jana Kračunová