

# Sortiment výnimočných potravín



VF11

ZELENINOVÉ LUPIENKY

*Tatranské zemiaky*



*Vit - Frit úprava*

CENA 2,39 €/KS

Na 100 gramov výrobku je potrebných 330 g suroviny.

Balenie 80 g

Dostupnosť



**VÝNIMOČNÉ POTRAVINY**  
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa  
Technická etiketa

**Zeleninové lupienky zemiakové 80 g** Zemiakové lupienky sú závislosťou pre mnohých z nás. Neodoláme večer pri pozieraní televízie alebo len tak na rôznych oslavách či stretnutiach. Preto sme sa rozhodli vám priniesť na stôl klasické zemiakové lupienky, ale predsa niečím výnimočné. Pýtate sa čím? Zemiakové lupienky sa vyrábajú na výnimočnom zariadení, kde dochádza k usmaženiu produktu pôsobením nízkej teploty a hlbokého vákuá. Jej hlavný princíp spočíva v znížení bodu varu vody a produktu dosiahnutím hlbokého vákuá, čím sa znižuje pracovná teplota oleja (90 °C max) a produkt si zachováva vyššiu kvalitu, ktorá sa stráca pri konvenčnom spôsobe fritovania (180 °C).

Hlavnou surovinou sú Tatranské zemiaky.

Výrobok bol pripravený Vit-frit úpravou. Pri výrobe bola použitá soľ a slnečnicový olej.

**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:** Za bežného postupu výroby sú lupienky škodlivé svojou technologickou úpravou. Vytvárajú sa väčšinou pražením vo väčšom množstve tuku, nasajú ho, a preto sú veľmi energetické, teda dodávajú organizmu zbytočnú energiu.

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

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

Manažér výroby:  
Mária Krajancová



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