CH67

Odležaný steak

Famózny T-bone steak

CENA3,269€/100G

Na 100 gramov výrobku je potrebných 105 g suroviny.

Balenie nekalibrované

Dostupnosť

obslužná predajňa, samoobslužná predajňa, pojazdná predajňa, eshop

ďalšie informácie, chutné recepty, zaujímavé videá

VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem

FARMFOODS

Obalová etiketa

Technická etiketa

Famózny T-bone steak Charolais Veľký. Famózny. Klasický. Náš T-bone steak je tak majstrovsky ohromný, ako ho opisujeme. Je to ozaj fenomén. Neviete sa rozhodnúť, ktorú časť hovädziny by ste mali vyskúšať? Siahnite po T-bone, ktorý vám ponúkne hneď to najlepšie z oboch svetov – sviečkovicu aj roštenku! T-bone vzniká vertikálnym rezom medzi týmito dvoma časťami, ktoré spája kosť v tvare písmena T. Práve táto kosť ešte dodáva a zvýrazňuje skvelú chuť oboch strán. 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 nízka roštenka a sviečková s kosťou 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 zvieraťa, kde bolo zviera chované, kde porazené.

"Prinášame tradičné chute vidieka pre moderného človeka."

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Manažér výroby:
Jana Kračuncová

Výrobok, ako aj všetky použité suroviny sú Natur.

Farmfoods
Výrobok spĺňa výnimočnosti Farmfoods konceptu

Bez prid. látok, ich neprítomnosť sa neuvádza

Výrobok bez GMO

Výrobca je držiteľom ISO