

Sortiment výnimočných potravín



CH67

ODLEŽANÝ STEAK

Famózný T-bone steak



Slovenský Charolais

CENA 3,269€/100G

Na 100 gramov výrobku je potrebných 105 g suroviny.

Balenie

nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

"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

Famózný T-bone steak Charolais Veľký. Famózný. 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 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 spoločnosti 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

Manažér výroby:
Ladislav Junek