

Sortiment výnimočných potravín



MA53

SUŠENÉ ÚDENÉ

Zamatovo chutné karé



Slovenská Mangadurca

CENA 4,49 €/KS

Na 100 gramov výrobku je potrebných 167g suroviny.

Balenie 100 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Sušené Zamatovo chutné karé Mangadurca údené 100 g Údené sušené karé z ošípaných Mangadurca sa vyrába z kvalitnej výsekovkej časti jemným nasolením, údením studeným dymom a následným sušením. Takýmto spôsobom sa predlžuje jeho trvanlivosť a zachovávajú sa charakteristické vlastnosti. Karé je považované za veľmi kvalitnú časť mäsa, tiež sa radí k častiam s minimálnym obsahom tuku, čo z tohto výrobku robí vynikajúcu diétu špecialitu. Tento výrobok je obľúbený hlavne u žien, ktoré zbožňujú "čisté" mäsko. Daný výrobok si môžete zakúpiť nakrájaný na tenké plátky ale aj v celku, určený na krájanie doma. Keď výrobok krájate pred konzumáciou, výnimočné chuťové vlastnosti sa zachovávajú ešte intenzívnejšie.

Hlavná surovina je bravčové karé z ošípaných Mangadurca.

Výrobok bol pripravený údením studeným dymom, sušením a porciovaním. Pri výrobe boli použité bravčové karé, jedlá soľ.

Naše zvieratá boli chované v Dúbravke (spoločnosť AT ABOV, spol. s r.o.). **Porazené boli** na bitúniku 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 konzervačná látka E250, zvýrazňovač chuti a arómy E621, dextróza, antioxidant E301, maltodextrín, štartovacia kultúra, modifikovaný škrob E1422, E1420, zahusťovadlo E407a, E415, stabilizátory E450, E326, E261, E451, E451i, E450i, hemoglobín, antioxidant E316, E341, emulgátor E331.

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

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Manažér výroby:
Ladislav Junek



Výrobok, ako aj všetky použité suroviny sú Natur.



Výrobok spĺňa výnimočnosť Farmfoods konceptu



Bez pridaných látok
- bez aditív



Výrobok bez GMO



Výrobca je držiteľom ISO