

Sortiment výnimočných potravín



PS03

TVAROVANÉ

Zadymená parenica



Parené syry

CENA 2,89 €/KS

Na 100 g výrobku je potrebných
1050 g suroviny.

Balenie

100 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová
etiketa



Technická
etiketa

Zadymená parenica - údená 100g Spojením solenej remeselníckej parenice a jemného kvalitného dymu z bukového dreva vznikne neuveriteľne voňavá Zadymená parenica, ktorej chuť je jedinečná. Na jej výrobu je použité to najčerstvejšie mlieko, z ktorého sa výroby úplne čerstvý a voňavý syr a z neho sa parením a údením vytvorí takto chutná údená parenica. Ocení ju každý milovník tradičných slovenských chutí a my sme na ňu hrdí.

Hlavná surovina je pasterizované kravské mlieko z Dubníka.

Pri výrobe neboli použité žiadne ďalšie suroviny.

Naše zvieratá boli chované na farme Dubník (spoločnosť AT DUNAJ, spol. s r.o.).

Výrobok bol vyrobený v Mliekarni a syrárni Dubník (spoločnosť AT DUNAJ, spol. s r.o.).

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä: lyzozím a natamycín, arómy, rastlinný tuk, palmový tuk, mliečne bielkoviny.

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

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Výrobný riaditeľ:
Pavol Ďurkáč

Riaditeľ mliekare:
Jozef Repka



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