

# Sortiment výnimočných potravín



PS13

RUČNE ŤAHANÉ

## Údený korbáčik



Parené syry

CENA 7,59 €/KS

Na 100 g výrobku je potrebných  
1050 g suroviny.

Balenie

250 g

### Dostupnosť



### VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová  
etiketa  
Technická  
etiketa

**Solený korbáčik - parený syr** Vyúdením Soleného korbáčika na dyme z bukového dreva vznikne nádherne aromatický údený korbáčik. Údenie v ňom zvýrazní všetky chute a okrem všetkých pozitív Soleného korbáčika podporuje jeho chuť a vôňu.

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