

Sortiment výnimočných potravín



PS15

RUČNE ŤAHANÉ

Solené nite



Parené syry

CENA 5,29 €/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

Solené nite - parený syr Solené nite, sú tak ako aj solené korbáčiky vyrobené z našich surovín a nami sledovaným spôsobom výroby. Nite sa vyrábajú z hrubších syrových nití ktoré boli ručne natahané, vo svojej štruktúre sa krásne delia na jednotlivé vlákna pareného syra. Vďaka tomu že sú hrubšie, sú aj šťavnatejšie a jemnejšie. Sú vhodné ako výborná syrová pochúťka, ale taktiež sú fantastické s čerstvým krehkým pečivom a našim tradičným maslom. Spoločne takto tvoria výborné raňajky, alebo večeru, pre každého milovníka syra.

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 .

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

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

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