

Sortiment výnimočných potravín

OČ11

S KRAVSKOU HRUDKOU

Zimná bryndza



Ovčie z Turčeka



CENA 3,83 €/KS

Na 100 g výrobku je potrebných 500g suroviny.

Balenie 250 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY

slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Zimná bryndza plnotučná Zimná Bryndza je vyrobená v Mliekarni a syrárni Dubník zo skladovaného ovčieho syra, ktorý sa vyrába v Bryndziarni Horný Turček len z nepasterizovaného ovčieho syra vyrobeného z ovčieho mlieka našich vlastných slovenských oviec a z kravskej hrudky vlastnej výroby. Spoločne sa melú a vzniká pravá zimná bryndza. Zimná bryndza sa vyrába v kombinácii ovčieho syra a kravského syra kvôli tomu, že v zime sú ovce odstavené a nedoja sa. Preto sa v zimnom období na výrobu bryndze používa zasolený skladovaný ovčí syr, ktorý sa kvôli vyššiemu obsahu soli musí zmiešať s kvalitným syrom z kravského mlieka - kravskou hrudkou.

Hlavnou surovinou je nepasterizované surové ovčie mlieko a pasterizované kravské mlieko.

Výrobok bol pripravený zrením ovčej hrudky z nepasterizovaného mlieka, mletím, zrením skladovaného ovčieho syra, zrením kravskej hrudky. Pri výrobe bola použitá jedlá soľ.

Naše zvieratá boli chované na Farme Turček (spoločnosť AGROTRADE GROUP spol. s r. o.) a 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: pôvod výrobku, ktorý je na obale vyznačený v tzv. oválnej značke

"Prinášame tradičné chute vidieka pre moderného človeka."

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOSŤ TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

Výrobný riaditeľ:
Pavol Ďurkáč

Riaditeľ mliekarene:
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