



Židlochovická JEMNÁ KLOBÁSA

složení :



Hovězí maso..... 26%
Vepřové maso..... 70%
Dusitanová sůl E250...1,2%
Kuchyňská sůl.....1,2%
Přírodní koření



2015

Tepelné opracování: uzení a vaření.
Vakuované skladujte při teplotě do 20°C.
Spotřebujte do 21 dnů.

BEZ LEPKU



Židlochovická KRÁLOVSKÁ KLOBÁSA

složení :



Vepřové maso..... 96%
Dusitanová sůl E250....1,5%
Kuchyňská sůl.....1%
Přírodní koření



2014

Dílo plníme do vepřových střev.
Opracování: studený kouř a sušení.
Skladujte při teplotě do 20°C.
Spotřebujte do 21 dnů.
BEZ LEPKU



Židlochovická SPECIALITA Z ROŠTĚNKY

složení :



Hovězí maso..... 96%
Dusitanová sůl E250...2,8%
Kuchyňská sůl.....1%
Přírodní koření.

Opracování: studený kouř a sušení.
Krájeno na tenké plátky,
vkládáno do sáčků a vakuováno.
Skladujte při teplotě do 20°C.
Spotřebujte do 30 dnů.
BEZ LEPKU

RUČNÍ PRÁCE!

surovina
-ručně tříděná
-ručně opracovaná
-ručně kořeněná
po sušení
-ručně krájeno
-ručně baleno



2013



Židlochovický SEDLÁCKÝ SALÁM

složení :

Hovězí maso.....12%
Vepřové maso.....80%
Dusitanová sůl E250...1%
Kuchyňská sůl.....1%
Přírodní koření



2013

Dílo je plněno do umělých střev.
Tepelné opracování: uzením a vařením.
Skladujte při teplotě do 5°C.
Spotřeba : 7 dnů
Při porušení obalu spotřebujte do 24hodin.
BEZ LEPKU



Židlochovická ZLATÁ PAŠTIKA

složení :

vepřová játra 40%
špek 35%
vepřové maso
Konzervant kuchyňská sůl 1%
Dusitanová sůl E250...1%
Emulgátor E472
Přírodní koření



Plněno do umělých střev.

Tepelné opracování: vařením

Skladujte při teplotě do 4°C.

Spotřebujte do 30 dnů.

Při porušení střeva spotřebovat do 24hod.

BEZ LEPKU



2012



ŽIDLOCHOVÁK salám

s ušlechtilou plísní na povrchu

složení :

Vepřové maso..... 67%
Hovězí maso29%
Dusitanová sůl E250 ...2%
Kuchyňská sůl.....1%
Přírodní koření
Startovací kultury



Dílo plníme do umělých střev.
Opracování: studený kouř a sušení.
Skladujte při teplotě do 20°C.
Spotřebujte do 21 dnů.
BEZ LEPKU



2011



Židlochovický PRŠUT Z KOTLETY

složení :

Vepřové maso..... 96%
Dusitanová sůl E250...2,8%
Kuchyňská sůl.....1%
Přírodní koření.



Opracování: studený kouř a sušení.
Krájeno na tenké plátky,
vkládáno do sáčků a vakuováno.
Skladujte při teplotě do 20°C.
Spotřebujte do 30 dnů.

BEZ LEPKU



2010

RUČNÍ PRÁCE!

surovina
-ručně tříděná
-ručně opracovaná
-ručně kořeněná
po sušení
-ručně krájeno
-ručně baleno

