

POTRAVINÁŘSKÝ VÝROBEK  
JIHOMORAVSKÉHO KRAJE

ZLATÁ<sup>®</sup>  
Chut'  
jižní Moravy



# 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**

## RUČNÍ PRÁCE!

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



2015

2010

2008

2007

2006



# 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



# ŽIDLOCHOVÁK salám

s ušlechtilou plísní na povrchu

## složení :

Vepřové maso..... 67%  
Hovězí maso .....29%  
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  
2009



# 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**



2011

2010



# Židlochovický JIHOMORAVÁK

salám s ušlechtilou plísní na povrchu

## složení :



Vepřové maso..... 68%  
Hovězí maso .....28%  
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**



2012



# Židlochovická Židlochovická klobása

## složení :



Hovězí maso..... 20%  
Vepřové maso..... 63%  
Dusitanová sůl E250...1%  
Kuchyňská sůl.....1%  
Přírodní koření

Dílo se plní do vepřových střev.  
Tepelně se opracuje: uzením a vařením.  
Skladujte při teplotě do 5°C.  
Spotřebujte do 2 dnů.  
Prodáváme i vakuované na objednávku.  
Spotřeba je prodloužena o 7 dní.  
Při porušení obalu spotřebujte do 24hodin.  
**BEZ LEPKU**



2008



# Židlochovický VEPŘOVÝ GULÁŠ

hotový pokrm

složení :

Vepřová plec... ..... 39%  
Kuchyňská sůl.....2%  
Cibule  
Mouka  
Přírodní koření

Dílo se plní do umělých střev.

Tepelně se opracuje: vařením tak , aby se docílilo  
v jádře výrobku 70°C po dobu 10 minut

Skladujte při teplotě do 5°C.

Spotřebujte do 10 dnů.

Nebo nabízíme mražený a datum spotřeby je vyznačen na etiketě

Mražené skladovat při teplotě – 18°C

- **pšeničná mouka – obsahuje lepek**  
( Skupina alergenů 1. )



2011

2008

