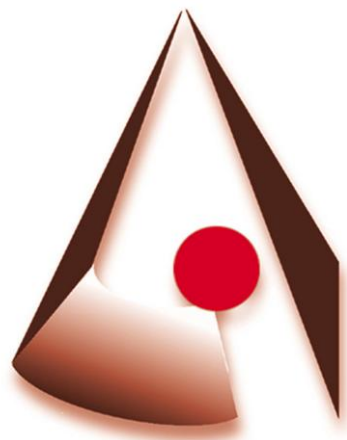


ZLATÁ SALIMA

Židlochovická ZLATÁ PAŠTIKA

složení :

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



ZLATÁ SALIMA

2012



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

Židlochovický PRŠUT Z KOTLETY

složení :

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

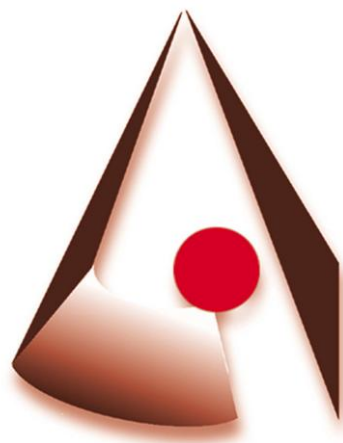


Opracování: studený kouř a sušení.
Krájeno na tenké plátky,
vkládáno do sáčků a vakuováno.
Skladujte při teplotě do 20°C.
Spotřebujte do 30 dnů.

BEZ LEPKU

RUČNÍ PRÁCE!

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



ZLATÁ SALIMA

2012



Židlochovická SPECIALITA Z ROŠTĚNKY

složení :

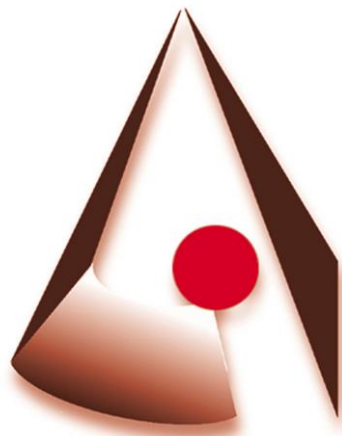


Hovězí maso..... 96%
Dusitanová sůl E250...2,8%
Kuchyňská sůl.....1%
Přírodní koření.

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



ZLATÁ SALIMA

2014

