



S tradicí výroby od roku 1991.

Janíček & Čupa,

výroba speciálních uzenin s.r.o.

ŽIDLOCHOVICE

www.reznictvi-zidlochovice.cz

Židlochovická Játrová cihla

složení :

Vepřové maso 35%
Vepřová játra 25%
Vepřový špek 20%
Konzervant kuchyňská sůl 1%
Dusitanová sůl E250...1%.
Emulgátor E472
Přírodní koření .

Plní se do forem.

Tepelné opracování : vařením 70°C v jádře 10minut.

Balí se do alobalu.

Skladujte při teplotě do 3°C.

Spotřebujte do 7 dnů vakuované.

Při porušení obalu spotřebujte do 24 hodin

BEZ LEPKU

