



S tradicí výroby od roku 1991.

Janíček & Čupa,

výroba speciálních uzenin s.r.o.

ŽIDLOCHOVICE

www.reznictvi-zidlochovice.cz

Židlochovická tlačěnka

složení :

Vepřové maso z hlav, kolen, plecat a vepřové kůže.
Konzervant kuchyňská sůl 2%
Přírodní koření.

Plní se do umělých střev.

Tepelné opracování : vařením 70°C v jádře 10minut

Skladujte při teplotě do 5°C.

V neporušeném obalu spotřebujte do 21 dnů.

Při porušení obalu krájená do 24 hod.

BEZ LEPKU

