



S tradicí výroby od roku 1991.

Janíček & Čupa,

výroba speciálních uzenin s.r.o.

ŽIDLOCHOVICE

www.reznictvi-zidlochovice.cz

Židlochovické jaternice

složení :

Vepřové maso z hlav, kolen, laloků, kůže a vep játra.
Konzervant kuchyňská sůl 2%
Přírodní koření a rohlíky

Plní se do vepřových střev.

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

Składujte při teplotě do 5°C.

Spotřebujte do 2 dnů.

Obsahuje ROHLÍK

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

