



Židlochovický Pršut z kotlety

složení :

141.

Vepřové maso..... 96%

Dusitanová sůl E250...2,8%

Kuchyňská sůl.....1%

Přírodní koření.

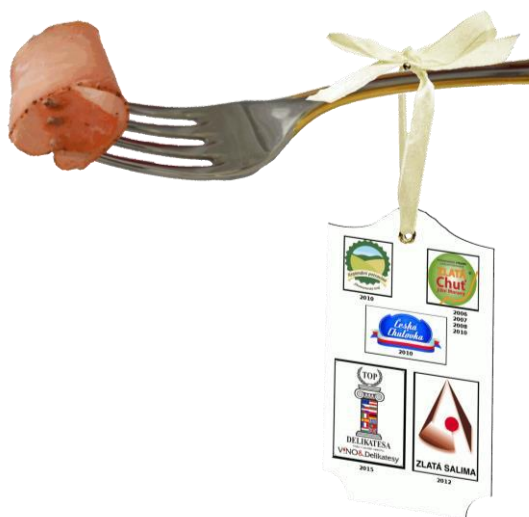


Opracování: studený kouř a sušení.
Ručně krájeno na tenké plátky,
vkládáno do sáčků a vakuováno.

Skladujte při teplotě do 20°C.

Spotřebujte do 30 dnů.

BEZ LEPKU



| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| <p>Vítězný výrobek</p> <p>v soutěži ZLATÁ Chuť jižní Moravy</p> <p>v roce 2006, 2007, 2008, 2010, 2015</p>  | <p>Vítězný výrobek</p> <p>v soutěži Regionální potravina Jihomoravský kr.</p> <p>v roce 2010</p>  | <p>Vítězný výrobek</p> <p>v soutěži ZLATÁ SALIMA</p> <p>v roce 2012</p>  <p>ZLATÁ SALIMA</p> | <p>Vítězný výrobek</p> <p>v soutěži ČESKÁ CHUŤOVKA</p> <p>v roce 2010</p>  | <p>Vítězný výrobek</p> <p>v soutěži TOP DELIKATESA</p> <p>v roce 2015</p>  |
|---|---|---|---|--|