

KVALITNÉ SLOVENSKÉ MÄSO
A MÄSOVÉ VÝROBKY



**Príbeh
slovenského mäsa**



O SPOLOČNOSTI

Prečo práve my



stabilná slovenská firma



na slovenskom trhu už 30 rokov



tradičná výroba podľa osvedčených receptúr



naša produkcia je na 100% zo slovenských zvierat, ktorých pôvod, chov, spracovanie a distribúcia spadajú výhradne na územie Slovenska.



naša mesačná kapacita : 300t bravčového mäsa,
50t hovädzieho mäsa a 150t mäsových výrobkov



spoľahlivý partner



vieme zabezpečiť sortiment,
ktorý nie je bežne na pultoch





Ponúkame spolu
Vaším zákazníkom
mäso a mäsové výrobky,
ktoré si zakladajú na tradícii
a kvalite za primerané ceny.



Sme tím, ktorý vie čo chce
pod taktovkou
odborne znalých manažérov
s podporou majiteľa

Tomáš Spuchliak
majiteľ



Mäkké mäsové výrobky

PÁRKOVINY KLOBÁSY



BRATISLAVSKÉ PÁRKY

Bratislavské párky tradičnej chuti, s minimálnym obsahom mäsa 80%, ktoré nesmú chýbať v žiadnej slovenskej domácnosti pri raňajkách.

Zloženie: bravčové mäso 65%, hovädzie mäso 15%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1000 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do nejedlých celofánových čriev.
Balenie do ochrannej atmosféry, vakuové balenie.

Celková trvanlivosť: 25 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

18 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 338 kJ / 324 kcal
Tuky: 29,2 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 11,2 g
Sacharidy: 3,2 g
z toho cukry: < 0,5 g
Bielkoviny: 11,9 g
Soľ: 2,4 g



BRAVČOVÉ PÁRKY

Bravčové párky špičkovej chuti, ktoré ako náš prémiový produkt obsahujú najväčší podiel mäsa až 85%. Tieto jedinečné párky si svojou chuťou a kvalitou okamžite zamilujete.

Zloženie: bravčové mäso 85%, bravčová slanina 10%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1000 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do jedlých baraních čriev.
Balenie do ochrannej atmosféry, vakuové balenie.

Celková trvanlivosť: 25 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

18 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 361 kJ / 329 kcal
Tuky: 29,95 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 11,3 g
Sacharidy: < 0,5 g
z toho cukry: < 0,5 g
Bielkoviny: 14,35 g
Soľ: 2,2 g

Mäkké mäsové výrobky: PÁRKOVINY, KLOBÁSY



PIKANTNÉ PÁRKY

Pikantné párky s minimálnym obsahom mäsa 80% a kvalitnou štipľavou paprikou sú ideálnym snackom pre milovníkov pikantných jedál.

Zloženie: bravčové mäso 70%, hovädzie mäso 10%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1000 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do jedlých baraních čriev.
Balenie do ochrannej atmosféry, vakuové balenie.

Celková trvanlivosť: 25 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

18 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia:985 kJ / 237 kcal
Tuky:19,0 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:7,15 g
Sacharidy:2,4 g
z toho cukry:< 0,5 g
Bielkoviny:14,2 g
Soľ:2,5 g



PÁRKY SO SYROM

Jedinečné párky so syrom Havran a minimálnym obsahom mäsa 80% poskytujú vynikajúci chuťový zážitok, ktorý ulahodí nejdnému gurmánovi.

Zloženie: bravčové mäso 70%, hovädzie mäso 10%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Výrobok obsahuje alergén: **MLIEKO**.

Hmotnosť výrobku: cca 1000 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do nejedlých celofánových čriev.
Balenie do ochrannej atmosféry, vakuové balenie.

Celková trvanlivosť: 25 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

18 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 111 kJ / 269 kcal
Tuky:22,1 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:8,9 g
Sacharidy: 3,9 g
z toho cukry:< 0,5 g
Bielkoviny:13,7 g
Soľ:2,5 g



OBYČAJNÉ PÁRKY

Jedinečné párky so syrom Havran a minimálnym obsahom mäsa 80% poskytujú vynikajúci chuťový zážitok, ktorý ulahodí nejdnému gurmánovi.

Zloženie: bravčové mäso 65%, hovädzie mäso 10%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Výrobok obsahuje alergén: **MLIEKO**.

Hmotnosť výrobku: cca 1000 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do jedlých bravčových čriev.
Balenie do ochrannej atmosféry, vakuové balenie.

Celková trvanlivosť: 25 dní od výroby

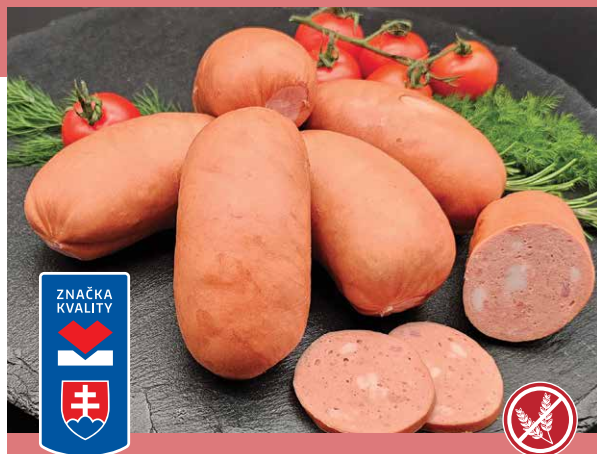
Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

18 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 988 kJ / 238 kcal
Tuky:19,5 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:7,97 g
Sacharidy: 3,1 g
z toho cukry:< 0,5 g
Bielkoviny:12,6 g
Soľ:2,4 g

Mäkké mäsové výrobky: PÁRKOVINY, KLOBÁSY



ŠPEKAČKY

Tradičné slovenské špekačky s vysokým obsahom kvalitného mäsa - až 80% a ich pravou nefalšovanou lahodnou chuťou patria medzi naše top výrobky.

Zloženie: bravčové mäso 70%, hovädzie mäso 10%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1000 g, cca 300 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do jedlých prírodných čriev.
Balenie do ochrannej atmosféry, vakuové balenie.

Celková trvanlivosť: 25 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
18 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia:	1 149 kJ / 277 kcal
Tuky:	23,7 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:	9,4 g
Sacharidy:	2,4 g
z toho cukry:	< 0,5 g
Bielkoviny:	13,5 g
Soľ:	2,5 g



MEXICKÁ KLOBÁSA

Vynikajúce domáce lečo alebo francúzske zemiaky s pridaním mexickej klobásky s obsahom mäsa až 90% dostanete chuťovo na novú úroveň.

Zloženie: bravčové mäso 75%, hovädzie mäso 15%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1000 g, cca 300 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do jedlých prírodných bravčových čriev.
Balenie do ochrannej atmosféry, vakuové balenie.

Celková trvanlivosť: 25 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
18 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia:	1 711 kJ / 415 kcal
Tuky:	40,65 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:	16,0 g
Sacharidy:	< 0,5 g
z toho cukry:	< 0,5 g
Bielkoviny:	11,7 g
Soľ:	2,18 g



DEBRECÍNSKA KLOBÁSA

Debrecínske klobásky, vyrobené zo 100% slovenského bravčového mäsa. Vybrané koreniny dodávajú klobáskam paprikovú a jemne pikantnú chuť.

Zloženie: bravčové mäso 70%, hovädzie mäso 5%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1000 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do jedlých prírodných bravčových čriev.
Balenie do ochrannej atmosféry, vakuové balenie.

Celková trvanlivosť: 25 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
18 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia:	1 010 kJ / 243 kcal
Tuky:	18,9 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:	7,1 g
Sacharidy:	6,8 g
z toho cukry:	< 0,5 g
Bielkoviny:	11,5 g
Soľ:	2,5 g

Mäkké mäsové výrobky: PÁRKOVINY, KLOBÁSY



LEČO KLOBÁSA

Klasický mäsový výrobok, ktorý bol špeciálne vyvinutý ako klobása vhodná do leča, ktoré bude vďaka nej mať vynikajúcu, jemne zaúdenú pikantnú chuť.

Zloženie: bravčové mäso 60%, bravčové kože 15%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1000 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do jedlých prírodných bravčových čriev.
Balenie do ochrannej atmosféry, vákuové balenie.

Celková trvanlivosť: 25 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

18 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 836 kJ / 201,4 kcal
Tuky: 16,2 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 5,6 g
Sacharidy: 3,1 g
z toho cukry: < 0,5 g
Bielkoviny: 10,8 g
Soľ: 2,5 g



PREŠOVSKÝ KABANOS

Jemne zaúdený a jemne pikantný prešovský kabanos s obsahom mäsa až 98% si zamiluje každý milovník poctivých mäsových výrobkov.

Zloženie: bravčové mäso 88%, hovädzie mäso 10%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1000 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do jedlých prírodných baraních čriev.
Balenie do ochrannej atmosféry, vákuové balenie.

Celková trvanlivosť: 25 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

18 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 185 kJ / 286 kcal
Tuky: 23,7 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 9,3 g
Sacharidy: 1,4 g
z toho cukry: < 0,5 g
Bielkoviny: 16,7 g
Soľ: 2,03 g



KOMÁRŇANSKÝ SLIMÁK

Komárňanský slimák s podobnou chuťou ako prešovský kabanos, s obsahom mäsa až 98% a zatočený do tvaru slimáka je predurčený na výbornú grilovačku nielen v lete.

Zloženie: bravčové mäso 88%, hovädzie mäso 15%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 500 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do jedlých prírodných baraních čriev.
Balenie do ochrannej atmosféry, vákuové balenie.

Celková trvanlivosť: 25 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

18 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 183 kJ / 285 kcal
Tuky: 23,9 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 9,4 g
Sacharidy: 1,4 g
z toho cukry: < 0,5 g
Bielkoviny: 16,1 g
Soľ: 2,0 g

Mäkké mäsové výrobky: SALÁMY



ŠUNKOVÁ SALÁMA

Tradičná mäkká šunková saláma patrí medzi najobľúbenejšie slovenské mäsové výrobky. Naša šunková saláma s obsahom mäsa cez 65% a primerane okorenená patrí jednoznačne k prémiovým produktom na trhu.

Zloženie: bravčové mäso 55%, hovädzie mäso 10%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 2200 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do nejedlého polyamidového čreva.

Celková trvanlivosť: 45 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

30 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 600 kJ / 144 kcal
Tuky: 19,8 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 9,3 g
Sacharidy: 2,0 g
z toho cukry: 0,7 g
Bielkoviny: 13,0 g
Soľ: 2,11 g



LIPOVSKÁ SALÁMA

Klasický mäsový výrobok, jemne slaný a korený saláma vhodná pre studenú kuchyňu a nárezy. Špecifickú chuť tejto salámy určuje kombinácia bravčového a hovädzieho mäsa a typické korenie. Ideálny spoločník na turistiku.

Zloženie: bravčové mäso 50%, hovädzie mäso 10%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 2200 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do nejedlého polyamidového čreva.

Celková trvanlivosť: 45 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

30 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 918 kJ / 221 kcal
Tuky: 19,3 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 7,9 g
Sacharidy: 1,2 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 11,0 g
Soľ: 2,5 g



JEMNÁ SALÁMA

Jemná saláma, známa aj pod názvom „diétna saláma“, je mäkký mäsový výrobok vyrábaný z vybraných druhov bravčového a hovädzieho mäsa jemnej štruktúry a príjemnej chuti s pridaním zmesi korenia.

Zloženie: bravčové mäso 55%, hovädzie mäso 10%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 2000 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do nejedlého polyamidového čreva.

Celková trvanlivosť: 45 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

30 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 207 kJ / 291,8 kcal
Tuky: 26,7 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 10,16 g
Sacharidy: 2,61 g
z toho cukry: 0,7 g
Bielkoviny: 13,0 g
Soľ: 2,11 g

Mäkké mäsové výrobky: SALÁMY



PARÍŽSKA SALÁMA

Parížska saláma, alebo ľudovo "Parízer" je vyrábaná z vybraných druhov bravčového a hovädzieho mäsa, šťavnatosť a mozaiku výrobku dodáva bravčová slanina. Parížska saláma je vhodná najmä na nárezy.

Zloženie: bravčové mäso 55%, hovädzie mäso 10%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 2000 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do nejedlého polyamidového čreva.

Celková trvanlivosť: 45 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

30 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia:	1 288 kJ / 312 kcal
Tuky:	29,1 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:	11,6 g
Sacharidy:	2,7 g
z toho cukry:	<0,5 g
Bielkoviny:	9,5 g
Soľ:	2,2 g



JEMNÁ SALÁMA S KÁPIOU

Kápiová saláma je mäkký mäsový výrobok vyrábaný z vybraných druhov bravčového a hovädzieho mäsa jemnej štruktúry, do ktorého sú vmiešané malé kúsky červenej kápie, ktoré dodávajú typický vzhľad a chuť.

Zloženie: bravčové mäso 50%, hovädzie mäso 10%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 2000 g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do nejedlého polyamidového čreva.

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia:	1 000 kJ / 241,5 kcal
Tuky:	20,91 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:	7,89 g
Sacharidy:	4,5 g
z toho cukry:	<0,5 g
Bielkoviny:	8,82 g
Soľ:	2,2 g



ZELENINOVÁ SALÁMA

Zeleninová saláma s kápiou a uhorkou je mäkký mäsový výrobok vyrábaný z vybraných druhov bravčového mäsa jemnej štruktúry, do ktorého sú vmiešané malé kúsky červenej kápie, hrášku, mrky a sterilizovaných uhoriek, ktoré dodávajú typický vzhľad a chuť.

Zloženie: bravčové mäso 60%, slanina, sterilizované uhorky, kápie, mrkva a hrášok. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1000 g

Spôsob balenia výrobku: Výrobok v polyamidovom čreve.

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia:	938,1 kJ / 226,2 kcal
Tuky:	18,6 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:	6,4 g
Sacharidy:	5,4 g
z toho cukry:	0,8 g
Bielkoviny:	9,3 g
Soľ:	2,5 g



Ostatné mäsové výrobky, zaúdené

KLOBÁSY



Ostatné mäsové výrobky, zaúdené: KLOBÁSY



LAHÔDKOVÁ KLOBÁSA

Táto kvalitná lahôdková klobása s vysokým podielom mäsa s pridaním kvalitnej červenej papriky a korenia, zaúdená bukovým drevom chytí každého za srdce.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 105g bravčového mäsa a 15g hovädzieho mäsa. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: 1 pár cca 450g

Spôsob balenia výrobku: Plnené v jedlom bravčovom čreve

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 904 kJ / 460 kcal
Tuky: 42 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 15,8 g
Sacharidy: 1,9 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 18,9 g
Soľ: 2,5 g



KOMÁRŇANSKÁ PIKANTNÁ KLOBÁSA - tenká

Pikantná klobása podľa našej komárňanskej receptúry s vysokým podielom mäsa z vlastnej porážky zvierat s pridaním kvalitnej červenej papriky, chilli a korenia pre pikantnú chuť, zaúdená bukovým drevom.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 125g bravčového mäsa a 20g hovädzieho mäsa. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: 1 pár cca 300g

Spôsob balenia výrobku: Plnené v jedlom bravčovom čreve

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 878 kJ / 460 kcal
Tuky: 42 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 15,8 g
Sacharidy: 1,9 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 18,9 g
Soľ: 2,5 g



DIABOLSKÁ KLOBÁSA - tenká

Jedinečne diabolská, pikantná chuť kombinácie bravčového, hovädzieho mäsa, mletej papriky a zmesi korenín. Výrobok je určený na priamu konzumáciu, je vhodný tak v studenej, ako aj teplej kuchyni, zaúdený bukovým drevom.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 125g bravčového mäsa a 20g hovädzieho mäsa. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: 1 pár cca 350g

Spôsob balenia výrobku: Plnené v jedlom bravčovom čreve

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 897 kJ / 457 kcal
Tuky: 37,7 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 14,7 g
Sacharidy: <0,5 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 29,0 g
Soľ: 3,0 g

Ostatné mäsové výrobky, zaúdené: KLOBÁSY



KOMÁRŇANSKÁ PIKANTNÁ KLOBÁSA - hrubá

Pikantná klobása podľa našej komárňanskej receptúry s vysokým podielom mäsa s prídavkom kvalitnej červenej papriky, chilli a korenia pre pikantnú chuť, zaúdená bukovým drevom v hrubej verzii.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 120g bravčového mäsa a 15g hovädzieho mäsa. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 370g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené v nejedlom kolagénnom čreve

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia:	1 799 kJ / 435 kcal
Tuky:	37,9 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:	13,7 g
Sacharidy:	3,0 g
z toho cukry:	<0,5 g
Bielkoviny:	20,3 g
Soľ:	2,6 g



DIABOLSKÁ KLOBÁSA - hrubá

Jedinečne diabolská, pikantná chuť kombinácie bravčového, hovädzieho mäsa mletej papriky a zmesi korenín v hrubej verzii. Diabolská klobása hrubá je určená na priamu konzumáciu, zaúdená bukovým drevom.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 120g bravčového mäsa a 15g hovädzieho mäsa. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 250g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené v nejedlom kolagénnom čreve

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia:	2 045 kJ / 495 kcal
Tuky:	45,8 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:	17,0 g
Sacharidy:	0,7 g
z toho cukry:	<0,5 g
Bielkoviny:	19,9 g
Soľ:	2,8 g



Ostatné mäsové výrobky, zaúdené: KLOBÁSY



MANGALICA KLOBÁSA

Zo starostlivo vybraného bravčového mäsa z Mangalice - jedinečnej maďarskej odrody osípanej sme vytvorili jedinečnú klobásu, ktorá sa vyznačuje prenikavou vôňou a chuťou toho najlepšieho, zaúdená na bukovom dreve.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 140g bravčového mäsa z mangalice. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: 1 pár cca 350g

Spôsob balenia výrobku:
Plnené v jedlom bravčovom čreve

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 879,5 kJ / 454 kcal
Tuhy: 41,1 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 15,5 g
Sacharidy: 1,2 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 19,8 g
Soľ: 2,5 g



POĽOVNÍCKA KLOBÁSA

Nezameniteľná chuť diviny s dôrazom na domácu výrobu a tradíciu je poľovnícka klobása so 45%-ným podielom výberového jelenieho mäsa, zaúdená bukovým drevom.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 105g bravčového mäsa a 45g jelenieho mäsa. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: 1 pár cca 350g

Spôsob balenia výrobku:
Plnené v jedlom bravčovom čreve

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 834 kJ / 443 kcal
Tuhy: 38,0 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 15,4 g
Sacharidy: 1,5 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 23,0 g
Soľ: 4,1 g

Ostatný mäsový výrobok, zaúdený:



MEXICKÝ BÔČIK

Mexický bôčik sa vyrába vrstvením bôčikov do formy, medzi ktoré je nanosená jemne korenená klobásová zmes. Chuť výrobku je primerane slaná, vôňa výrazná po údení bukovým drevom.

Zloženie: bravčové mäso 55%, hovädzie mäso 10%. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1200 g

Spôsob balenia výrobku: Vákuové balenie

Celková trvanlivosť: 21 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
14 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia:	1 240 kJ / 300 kcal
Tuky:	26,7 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:	10,35 g
Sacharidy:	<0,5 g
z toho cukry:	<0,5 g
Bielkoviny:	14,3 g
Soľ:	2,0 g


DANUBIUS
1991

VARENÉ

mäsové výrobky



Varené mäsové výrobky



TLAČENKA



Tlačienka vyrábaná tradičným spôsobom z bravčových kolien, bravčových sŕdc a bravčového jazyka, dochutená čiernym korením, cesnakom a majoránkou.. Po nakrájaní viditeľné väčšie kusy mäsa a vnútorností, jemná aspiková chuť.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 50% bravčových hláv a 15% bravčových vnútorností. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1200g

Spôsob balenia výrobku:
Plnené do nejedlého čreva

Celková trvanlivosť: 10 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
7 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 835 kJ / 201 kcal
Tuky: 16,4 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 5,4 g
Sacharidy: <0,5 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 13,4 g
Soľ: 1,6 g



JATERNICE



Jaternice ako z pravej domácej zabijačky, vyrábané klasickým spôsobom z bravčového mäsa, pečene a bravčových pľúc, jemne dochutené špeciálnou zmesou korenia a plnené do prírodného bravčového čreva.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 45% bravčového mäsa, vnútornosti a 15% bravčové pľúca. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1000g, cca 300g

Spôsob balenia výrobku:
Plnené do jedlého bravčového čreva

Celková trvanlivosť: 10 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
7 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 3 220 kJ / 769 kcal
Tuky: 79 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 31,0 g
Sacharidy: 0 g
z toho cukry: 0 g
Bielkoviny: 17,0 g
Soľ: 0,9 g



KRVAVNICE

Chutné domáce žemľové krvavnice z bravčových hláv, vnútorností a praženou jatočnou krvou, dochutené zmesou korenia a plnené do prírodného bravčového čreva by nemali chýbať na žiadnom zabijačkovom tanieri.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 45% bravčového mäsa, 36% jatočnej bravčovej krvi a 10% bravčové pľúca. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Alergény: obsahuje **GLUTÉN**.

Hmotnosť výrobku: cca 1000g, cca 300g

Spôsob balenia výrobku:
Plnené do jedlého bravčového čreva

Celková trvanlivosť: 8 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
6 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 879 kJ / 210 kcal
Tuky: 10,79 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 4,1 g
Sacharidy: 11,3 g
z toho cukry: 2,1 g
Bielkoviny: 16,6 g
Soľ: 1,46 g



Varené mäsové výrobky

PAŠTÉTA



PEČENOVÝ SYR

Tradičná pečennová lahôdka odľa vlastnej originálnej receptúry s výraznou mäsovo-pečennovou chuťou, s pridaním korenia je pokrytá slaninovými plátni a balená v alumíniovej fólii.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 40% bravčovej pečene, 20% bravčového mäsa a 15% bravčovej slaniny. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1000g

Spôsob balenia výrobku: Balené do alumína

Celková trvanlivosť: 10 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
7 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia:	1 344 kJ / 325 kcal
Tuky:	 29,1 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:	11,5 g
Sacharidy:	 3,4 g
z toho cukry:	 1,5 g
Bielkoviny:	12,3 g
Soľ:	2,3 g



Tepelne opracovaná
SLANINA
dekorovaná



PAPRIKOVÝ LALOK

Tradičný zabijačkový výrobok, ktorý sa vyrába nasolením bravčového laloku s kožou, následne jeho uvarením a opaprikovaním páľivou paprikou a vmasírovaním roztláčeného cesnaku.

Zloženie:

Na 100g hotového výrobku bolo použité 111g bravčových lalokov. Bravčový lalok ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 150-300g

Spôsob balenia výrobku: Vákuové balenie

Celková trvanlivosť: 25 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
18 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia:	2 016 kJ / 489 kcal
Tuky:	49,0 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:	16,5 g
Sacharidy:	<0,5 g
z toho cukry:	<0,5 g
Bielkoviny:	11,9 g
Soľ:	0,9 g



Tepelne opracované solené mäso

ŠUNKY



DANUBIUS ŠUNKA EXCLUSIVE

Šunka špeciál s obsahom minimálne 16% čistých svalových bielkovín vyrábaná výhradne z horného šálu bravčového stena po odstránení všetkých tukových častí. Obsahuje nízky obsah tuku a **vysoký obsah mäsa minimálne 94%**. Je vyrábaná podľa vlastnej receptúry a v sortimente šuniek patrí k tomu najkvalitnejšiemu.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 94% bravčového stehna najvyššej kvality. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: celé cca 3200g, polovičky cca 1600g
Spôsob balenia výrobku: Narazený v nejedlom polyamidovom priesvitnom čreve

Celková trvanlivosť: 60 dní od výroby
Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka: 40 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia:	486 kJ / 116 kcal
Tuky:	3,9 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:	1,4 g
Sacharidy:	<0,5 g
z toho cukry:	<0,5 g
Bielkoviny:	19,7 g
Soľ:	2,15 g

Tepelne opracované solené mäso: ŠUNKY



STROJOVÁ ŠUNKA

Strojová šunka s obsahom minimálne 10% čistých svalových bielkovín, vyrábaná z upravených častí bravčového stehna po odstránení tukových častíc. Šunka obsahuje nízky obsah tuku a obsah mäsa minimálne 60 %. Chuť šunky je príjemne mäsová po použitých koreninách.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 60% bravčového stehna najvyššej kvality. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 3500g, polovičky cca 1700g

Spôsob balenia výrobku: Plnené do nejedlého polyamidového čreva

Celková trvanlivosť: 60 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

40 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 377 kJ / 89 kcal
Tuky: 2,2 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 0,76 g
Sacharidy: 4,36 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 13,1 g
Soľ: 2,48 g



VÝBEROVÁ ŠUNKA

Šunka výberová s obsahom minimálne 13% čistých svalových bielkovín, vyrábaná z upravených častí bravčového stehna po odstránení tukových častíc. Šunka obsahuje nízky obsah tuku a obsah mäsa minimálne 70 %. Chuť šunky je príjemne mäsová po použitých koreninách.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 85% bravčového stehna najvyššej kvality. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: celé cca 3200g, polovičky cca 1600g

Spôsob balenia výrobku: Narazený v nejedlom polyamidovom priesvitnom čreve

Celková trvanlivosť: 60 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

40 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 343 kJ / 81 kcal
Tuky: 1,5 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 0,5 g
Sacharidy: 0,5 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 16,4 g
Soľ: 2,7 g

Tepelne opracované solené mäso, dekorované:



DEBRECÍNSKA PEČEŇ

Debrecínska pečienka je vyrábaná spojením dvoch kusov karé bez kostí, následne ich uvarením, vychladením a opaprikovaním. Chuť výrobku je výrazne šunková a mierne papriková. Výrobok obsahuje nízky obsah tuku a vysoký obsah mäsa. Výrobok je charakteristický paprikovým pokryvom a príjemnou mäsovou chuťou.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 90% bravčového karé bez kostí najvyššej kvality. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1500g

Spôsob balenia výrobku: Vákuové balenie

Celková trvanlivosť: 21 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

14 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 487 kJ / 116 kcal
Tuky: 5,1 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 2,0 g
Sacharidy: 2,4 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 15,2 g
Soľ: 2,5 g



Trvanlivé, tepelne
opracované mäsové
výrobky

SALÁMY



STRÁŽOVSKÁ SALÁMA

Strážovská saláma patrí medzi vybrané trvanlivé tepelne opracované výrobky. Vyrába sa z vybraných druhov bravčového a hovädzieho mäsa, údi bukovým drevom. Následne sa výrobok suší a po dosiahnutí požadovaných parametrov je určený na expedovanie.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 105g bravčového mäsa a 10g hovädzieho mäsa. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 700g

Spôsob balenia výrobku:
Plnené do nejedlého kolagénneho čreva

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby
Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 380 kJ / 333 kcal
Tuky: 27,73 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 10,5 g
Sacharidy: 1,92 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 18,9 g
Soľ: 3,0 g



VYSOČINA SALÁMA

Tradičná saláma s tuhou konzistenciou, na reze jemná mazačka, typická zmes korenia. Vôňa a chuť je aromatická po údení. Na 100g výrobku bolo použitých 120g bravčového a hovädzieho mäsa. Je ideálna na chlebičky, misy, či turistiku.

Zloženie: Na 99g hotového výrobku bolo použité 100g bravčového mäsa a 10g hovädzieho mäsa. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 800g

Spôsob balenia výrobku:
Plnené do nejedlého kolagénneho čreva

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 467 kJ / 354 kcal
Tuky: 29,3 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 11,2 g
Sacharidy: 1,3 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 21,1 g
Soľ: 3,0 g

Trvanlivé, tepelne opracované mäsové výrobky: SALÁMY



ČINGOVSKÁ SALÁMA

Čingovská saláma sa vyrába z vybraných druhov bravčového a hovädzieho mäsa, údi sa bukovým drevom a varí na teplotu 70°C v jadre po dobu 10 minút. Následne sa výrobok suší a po dosiahnutí požadovaných parametrov je určený na expedovanie.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 90g bravčového mäsa a 20g hovädzieho mäsa. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 800g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do nejedlého kolagénneho čreva

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 234 kJ / 297,9 kcal
Tuky: 25,35 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 10,1 g
Sacharidy: 2,19 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 15,24 g
Soľ: 2,33 g



INOVECKÁ SALÁMA

Tradičnú Inoveckú salámu vyrábame z čerstvého bravčového a hovädzieho mäsa s prídanim cesnaku a zmesi korenia. Saláma na reze s jemnou mozaikou bravčového mäsa a slaniny. Vhodná na studené misy.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 100g bravčového mäsa a 10g hovädzieho mäsa. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1300g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do nejedlého kolagénneho čreva

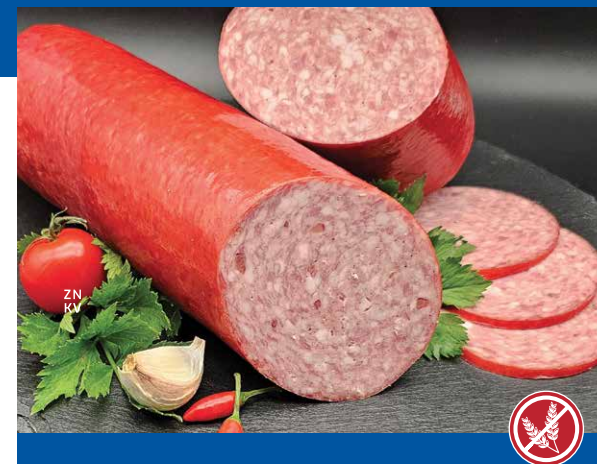
Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 384 kJ / 334 kcal
Tuky: 28,5 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 10,97 g
Sacharidy: 2,6 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 16,7 g
Soľ: 2,93 g



TURISTICKÁ SALÁMA

Saláma s príjemne korenistou, údenou chuťou a vôňou. Salám neobsahuje alergény a je bez lepku. Vychutnajte si poctivú kvalitu tradičnej salámy, ktorá je vhodná na turistické chlebičky, nárezy, studené misy alebo desiatu do školy.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 90g bravčového mäsa a 20g hovädzieho mäsa. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1300g

Spôsob balenia výrobku:

Plnené do nejedlého kolagénneho čreva

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:

21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 644 kJ / 397 kcal
Tuky: 35,2 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 13,3 g
Sacharidy: <0,5 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 19,6 g
Soľ: 2,6 g



Surové solené mäso

ZAÚDENÉ



ÚDENÁ KRKOVIČKA BEZ KOSTI

Údená krkovička bez kosti patrí medzi najobľúbenejšie údené mäsa. Jej spôsob výroby je domácky, keď sa celé kusy bravčovej krkovičky nasolia a po vysolení sa výrobok zaúdi a uvari. Chuť výrobku je primerane slaná, vôňa výrazná po údení bukovým drevom.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 83% bravčovej krkovičky bez kosti. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1200g (VB), cca 2500g (VL)

Spôsob balenia výrobku: Vákuové balenie, prípadne expedované ako voľne ložený výrobok

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby
Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia:	607 kJ / 146 kcal
Tuky:	8,8 g
z toho nasýtené mastné kyseliny:	3,2 g
Sacharidy:	0,5 g
z toho cukry:	<0,5 g
Bielkoviny:	16,1 g
Soľ:	2,75 g

Surové solené mäso: ZAÚDENÉ



KUSOVÉ STEHNO ÚDENÉ

Kusové stehno údené je vyrábané tradičným spôsobom z výberového mäsa najvyššej kvality. Chuť výrobku je primerane slaná, vôňa výrazná po údení bukovým drevom.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 87% bravčového stehna bez kostí. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1500g

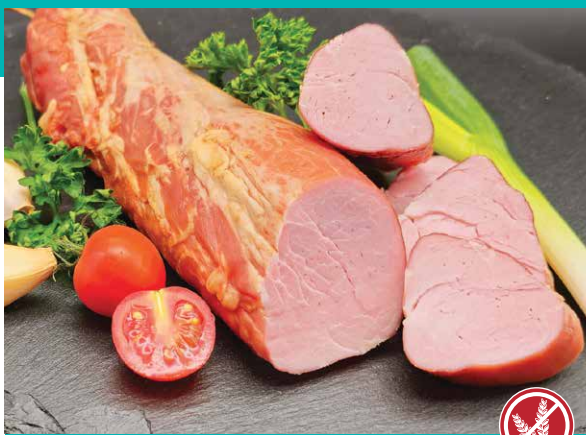
Spôsob balenia výrobku: Vákuové balenie, prípadne expedované ako voľne ložený výrobok

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 535 kJ / 127 kcal
Tuky: 5,9 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 2,1 g
Sacharidy: 0,5 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 18,2 g
Soľ: 2,76 g



ÚDENÁ PANENKA

Údená bravčová panenka patrí medzi údené mäsa, na výrobu ktorej sa používa najkvalitnejšie bravčové mäso - sviečková. Tradičným spôsobom výroby z nej pripravujeme lahodnú delikatesu najvyššej kvality. Chuť výrobku je primerane slaná, vôňa výrazná po údení bukovým drevom.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použitých 115g surovej bravčovej panenky. Mäso ako základná zložka pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 500g

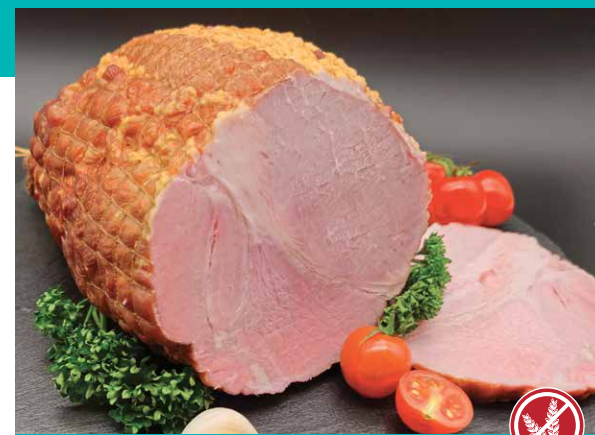
Spôsob balenia výrobku: Vákuové balenie

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 535 kJ / 127 kcal
Tuky: 5,9 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 2,1 g
Sacharidy: 0,5 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 18,2 g
Soľ: 2,76 g



ÚDENÉ PLECE ROLOVANÉ

Bravčové plecko, nasolené, úhľadne upravené, zabalené v sieťke a zaúdené. Špecialita, ktorá by nemala chýbať na žiadnom sviatočne prestretom stole. Vhodné na teplú kuchyňu, vynikajúce aj uvarené a podávané na studeno.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 90% bravčového plecka bez kostí. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1200-1500g

Spôsob balenia výrobku: Nejedlá sieťka, vákuové balenie, prípadne expedované ako voľne ložený výrobok

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 623 kJ / 150 kcal
Tuky: 9,9 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 3,6 g
Sacharidy: 0,9 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 14,3 g
Soľ: 2,3 g

Surové solené mäso, zaúdené



ÚDENÉ KOLENO BEZ KOSTI

Tradičné údené koleno zadné bez kosti s primerane slanou chuťou a výraznou vôňou po údení bukovým drevom je vhodné jednak na priamu konzumáciu a tiež aj ako jedna z ingrediencií do tradičnej kapustnice alebo fazuľovice.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 91% bravčového kolena bez kosti. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1100g

Spôsob balenia výrobku: Vákuové balenie, prípadne expedované ako voľne ložený výrobok

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 785 kJ / 184 kcal
Tuky: 13,1 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 4,63 g
Sacharidy: <0,5 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 16,4 g
Soľ: 2,62 g

Tepelne opracované solené mäso, zaúdené:



ÚDENÁ LAHÔDKA Z KARÉ

Údená lahôdka z karé sa vyrába tradične nasolením a po vysolení sa výrobok zaúdi a uvarí na 70°C v jadre po dobu 10 minút. Chuť výrobku je primerane slaná, vôňa výrazná po údení bukovým drevom.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 90% bravčového karé bez kosti. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1000-1200g

Spôsob balenia výrobku: Vákuové balenie, prípadne expedované ako voľne ložený výrobok

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 435 kJ / 103 kcal
Tuky: 2,8 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 1,0 g
Sacharidy: 1,2 g
z toho cukry: 0,54 g
Bielkoviny: 18,2 g
Soľ: 2,75 g



ÚDENÁ DOMÁCA ŠUNKAS KOOOU

Údená domáca šunka svojou konzistenciou a chuťou pripomína klasické domáce údené mäso. Celé kusy bravčového stehna s kožou sa nasucho nasolia a nechajú odležať v chladni pri približne 14 dní. Po vysolení sa výrobok údi teplým dymom, kým dosiahne charakteristickú zlatohnedú farbu.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 85% bravčového stehna bez kosti s kožou. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1500g (VB), cca 3000g (VL)

Spôsob balenia výrobku: Vákuové balenie, prípadne expedované ako voľne ložený výrobok

Celková trvanlivosť: 60 dní od výroby
Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
40 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 596 kJ / 143 kcal
Tuky: 7,9 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 2,7 g
Sacharidy: <0,5 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 17,5 g
Soľ: 3,2 g

Tepelne opracované solené mäso, zaúdené:



ANGLICKÁ SLANINA

Anglická slanina jemnej karamelovej chuti doplnená extraktom korenín. Vyrába sa špeciálnou úpravou bravčového boku bez kosti. Charakteristická je svojim tmavým povrchom na povrchu. Je zaúdená a tepelne opracovaná. Vhodná na studenú, aj teplú kuchyňu.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 90% bravčového boku bez kosti s kožou. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1200g

Spôsob balenia výrobku: Vákuové balenie

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
21 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 580 kJ / 383 kcal
Tuky: 37,9 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 15,8 g
Sacharidy: <0,5 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 10,4 g
Soľ: 2,43 g



ORAVSKÁ SLANINA

Oravská slanina sa vyrába špeciálnou úpravou bravčového boku bez kosti. Mäsitá, prerastená slanina s jemne slanou až maslovou chuťou. Je zaúdená a tepelne opracovaná. Vhodná na studenú, aj teplú kuchyňu.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 90% bravčového boku bez kosti s kožou. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1200g

Spôsob balenia výrobku: Expedované ako voľne ložený výrobok

Celková trvanlivosť: 14 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
10 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 856 kJ / 450 kcal
Tuky: 44,9 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 16,9 g
Sacharidy: <0,5 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 11,45 g
Soľ: 2,6 g

ÚDENÁ SLANINA



GAZDOVSKÁ SLANINA

Gazdovská slanina je vyrobená z vysoleného bravčového boku bez kosti s kožou. Jemne zaúdená slanina, mäksia, mierne prerastaná chudým mäsom, vynikajúca na teplú kuchyňu. Má lahodnú, primerane slanú chuť a vôňu po dyme.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 110g surových bravčových bokov s kožou bez kosti. Bravčový bok ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 3500-4200g

Spôsob balenia výrobku: Expedované ako voľne ložený výrobok

Celková trvanlivosť: 30 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
20 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 856 kJ / 450 kcal
Tuky: 25,9 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 16,9 g
Sacharidy: <0,5 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 15,8 g
Soľ: 3,0 g

Ostatné mäsové výrobky: ZAÚDENÉ



ÚDENÝ LAHÔDKOVÝ BÔČIK

Klasika, ktorá by nemala chýbať v žiadnej chladničke, alebo špajzi. Jemne zaúdená slanina, mäksia, mierne prerastaná chudým mäsom, vynikajúca na teplú kuchyňu. Jedlám dodá tú správnu chuť mierne slaného údeného mäsa. Vhodná je aj na ďalšie zrenie sušením.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 125g bravčového boku bez kostí. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1000g

Spôsob balenia výrobku: Vákuové balenie

Celková trvanlivosť: 60 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
40 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 1 092 kJ / 262 kcal
Tuky: 18,7 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 7,8 g
Sacharidy: 1,4 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 22,1 g
Soľ: 4,12 g



DELIKATES ŠUNKA ÚDENÁ

Tradičná slovenská údená pochúťka z bravčového stehna, vyniká lahodnou chuťou zaúdenej solenej bravčoviny. Chudé mäso s pásom slaniny a kože je vhodné na teplú, prípadne po 5-7 dňovom skladovaní aj na studenú kuchyňu.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 135g bravčového stehna. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 1500g (VB), cca 3000g (VL)

Spôsob balenia výrobku: Vákuové balenie, prípadne expedované ako voľne ložený výrobok

Celková trvanlivosť: 60 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
40 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 805 kJ / 192 kcal
Tuky: 9,3 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 3,5 g
Sacharidy: 0,8 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 26,4 g
Soľ: 4,2 g



ÚDENÁ PANENKA PLNENÁ

Tradičná špecialita pre skutočných gurmánov, údená pochúťka z bravčovej panenky plnená klobásovou zmesou. Vyniká lahodnou chuťou zaúdenej solenej bravčoviny. Najkvalitnejšie bravčové mäso s minimálnym obsahom tuku, vhodné predovšetkým na studenú kuchyňu.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 127g mäsa. Mäso ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: cca 600g

Spôsob balenia výrobku: Vákuové balenie

Celková trvanlivosť: 21 dní od výroby

Deklarovaná trvanlivosť pre zákazníka:
14 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 843 kJ / 201,58 kcal
Tuky: 11,46 g
z toho nasýtené mastné kyseliny: 3,8 g
Sacharidy: <0,5 g
z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 24,21 g
Soľ: 2,9 g



Živočíšne tuky a výrobky z nich



DOMÁCA BRAVČOVÁ MASŤ

Bravčový tuk z ručne krájanej bravčovej slaniny a sadla, vyškavrený pri vysokej teplote. Jedna so základných surovín slovenskej kuchyne, ktorá by určite nemala chýbať v žiadnej špajzi, alebo chladničke.

Zloženie: Bravčová chrbtová slanina bez kože. Slanina ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: 500g, 9kg

Spôsob balenia: Plastový kelímok, plastový kýblik

Celková trvanlivosť: 180 dní od výroby

Deklar. trvanlivosť pre zákazníka: 120 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 3 685 kJ / 896,4 kcal
Tuky: 99,36 g
 z toho nasýtené mastné kyseliny: 36,6 g
Sacharidy: <0,5 g
 z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 0,16 g
Soľ: <0,003 g



OŠKVARKOVÁ MASŤ

Výrobok vyrobený zmiešaním zomletých oškvarkov a kvalitnej bravčovej masť vyškavenej zo slaniny a sadla. Výrobok je bez prídavných látok s minimálnym obsahom soli.

Zloženie: Bravčová chrbtová slanina bez kože. Slanina ako základná zložka výrobku pochádza zo slovenského chovu. Bez alergénov.

Hmotnosť výrobku: 500g

Spôsob balenia: Plastový kelímok

Celková trvanlivosť: 180 dní od výroby

Deklar. trvanlivosť pre zákazníka: 120 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 3 685 kJ / 896,4 kcal
Tuky: 99,36 g
 z toho nasýtené mastné kyseliny: 36,6 g
Sacharidy: <0,5 g
 z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 0,16 g
Soľ: <0,003 g



OŠKVARKOVÁ POMAZÁNKA

Tradičná oškvarková pomazánka vyrobená tradičným spôsobom s použitím vlastných oškvarkov a škvarenej masť, s cibuľou, horčicou a dochutená korením. Neobsahuje vaje.

Zloženie: Na 100g hotového výrobku bolo použité 75% mletých oškvarkov a 25% škvarenej bravčovej masť, ktoré pochádzajú zo slovenského chovu. Alergén: **HORČICA**.

Hmotnosť výrobku: 200g

Spôsob balenia: Plastový kelímok uzatvárateľný

Celková trvanlivosť: 21 dní od výroby

Deklar. trvanlivosť pre zákazníka: 14 dní od expedície

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100g:

Energia: 3 021 kJ / 732 kcal
Tuky: 73,7 g
 z toho nasýtené mastné kyseliny: 30,2 g
Sacharidy: 1,05 g
 z toho cukry: <0,5 g
Bielkoviny: 16,3 g
Soľ: 1,18 g

Adresa

Hadovská cesta č. 19
945 01 Komárno

Email

predaj@danubius.sk

Telefón

035/7740 098
035/7740 686



***Zabojujme spolu
nech sa slovenské mäso
stane bežnou
potravinou***