



Szárazáru

E termékek jellemzésére a "hagyományos" kifejezés illik leginkább.

Friss magyar alapanyagok - sertéshús, szalonna - felhasználásával, klasszikus fűszerezéssel - paprika, bors, fokhagyma - "házi" jellegű, hagyományos füstöléssel készülnek.

Vörös áru

Termékek, melyek friss magyar sertéshúsból és szalonnából készülnek, adalékanyagot csak minimális mennyiségben tartalmaznak. Ízük kellemes, melegen fogyasztva harapásuk lédús.



Formában főtt áru



Bélbe töltést követően téglatest alakú formába rakjuk ezen termékeinket. A már megformázott termékeket vízben megfőzzük.

Szalonna félék

Magyar sertések különböző testtájain lévő szalonnából készült termékek. Közkedvelt az erdélyi szalonna paprika nélküli és paprikás változata is. Füstölt szalonnáinkat száraz sózásos technológiával állítjuk elő, így adják vissza a házi ízeket.



Minden falat magyar!

Meat products 2/1



Dry meat

These products are best characterized by the adjective "traditional". They

are made using fresh Hungarian ingredients – pork, bacon – with classic seasoning – paprika, pepper, garlic – and are "home-made" with traditional smoking.

Red products

These products are made from fresh Hungarian pork and bacon and contain only a minimum amount of additives. They have a nice and juicy taste when eaten warm



Goods boiled in a mould



After being filled into a casing, these products are put into a rectangular mould. The moulded products are then boiled in water.

Bacon

Products made from the bacon found on various parts of the body of Hungarian pigs. The Transylvanian bacon slab with or without paprika is also popular. Our smoked bacons are produced using dry salting technology to reflect home-made tastes.



Minden falat magyar!