

O proizvodu

# DIMLJENI SUHI JUNEČI ŽLOMPRT

*Spoj začina i vrhunske sirovine daje savršen proizvod, poseban i jedinstven. Proizveden je od junećeg ramsteka, očišćenog od žilica i masnoće. U meso se utrljava mješavina morske soli i lovora, lagano ga se dimi bukovim drvom, a potom stavlja na sušenje u zračne komore.*



PRIJEDLOG  
SERVIRANJA

*Juneći žlompert možete poslužiti tanko narezan na rukoli, uz nekoliko kapi limuna i maslinova ulja te krupno mljevenog papra.*

SASTAV PROIZVODA: juneća leđa i slabina bez kosti, kuhinjska sol, začini, dekstroza, antioksidansi: natrijev askorbat i limunska kiselina, konzervansi: natrijev nitrit  
100 g proizvoda dobiveno je sušenjem 167 g junećih leđa i slabine.  
Čuvati na temperaturi od 0 °C do +12 °C

**DIMLJENI SUHI JUNEĆI  
ŽLOMPRT 1/2 VP**

Šifra proizvoda: GP098  
Bar-kod: 3858884934808  
Bar-kod: 2131395



cca 1,5 kg  
8 kom.

Rok trajanja: 180 dana



**DIMLJENI SUHI JUNEĆI  
NAREZAK MAP**

Šifra proizvoda: GP137  
Bar-kod: 3858884935089  
Bar-kod: 2131396



cca 1 kg  
3 kom.

Rok trajanja: 90 dana



**DIMLJENI SUHI JUNEĆI  
NAREZAK 100 G MAP**

Šifra proizvoda: GP138  
Bar-kod: 3858884935072



100 g  
15 kom.

Rok trajanja: 90 dana

