

E-mail
@email
Popis

VARNSDORFSKÉ UZENINY

- **Klobása Menčíkova podkova**
- **Tlačenka světlá**
- **Salám Lužičan**

Tato skupina mastných a voňavých výrobků z VARNSDORFSKÝCH UZENIN právem nese označení Českosaské Švýcarsko regionální produkt. Jsou vytvářeny léty vyzkoušenými originálními recepturami.

Při výrobě klobásy, tlačenky a salámu dochází především k rukodělné a precizní práci se surovinou. Maso pro výše uvedené výrobky je nejprve rozbouřeno, upraveno, tříděno, vymícháno a plněno. Jednotlivé kroky při výrobě vyžadují především odpovídající technologické postupy, řemeslnou zručnost a znalost v oboru.

Menčíkova podkova – tato klobása je vyrobena na základě originální receptury VARNSDORFSKÝCH UZENIN z pečlivě vytřídněného kvalitního masa. Výrobek je podmanivě a chuťově vyvážené masové chuti. Jedná se o ručně vázaný výrobek, který neobsahuje žádné náhražky ani přidané látky.

Tlačenka světlá – je vyráběna z vybraných částí vepřové plece a zadních kolen. Kvalitu výrobku potruhuje její delikátní chuť vařeného masa a koření. Použité maso do tlačenky dává vyniknout mozaice na řezu. Postup výroby, použité suroviny a ingredience vycházejí z tradičních receptur řeznických mistrů.

Lužičan – tento salám je vyroben na základě originální receptury VARNSDOFSKÝCH UZENIN z vytríděných částí vepřového masa, které je mělněno na odpovídající zrnitost. Postup uzení a zasušení u tohoto výrobku je specifický. Metoda tepelného zpracování dodává výrobku požadované aromatické a chuťové vlastnosti.

PŘEJEME DOBROU CHUŤ!

Varnsdorfské uzeniny s.r.o.

Telefon

412 371 938

Adresse

Východní 1360

Město

Varnsdorf

PSČ

407 47

Země

[Česká republika](#)

Hersteller

[Varnsdorfské uzeniny](#)

Kategorie

[Výrobek](#)

Kde?

[Šluknovský výběžek](#)

Kdy?

[Jaro](#)

[Léto](#)

[Podzim](#)

[Zima](#)

Pro koho?

[Skupiny](#)

[Páry](#)

[Rodiny](#)

[Luxusní](#)

[Pro cyklisty](#)