

V Košiciach máme unikátny spôsob spracovania mäsa

Ak je pre vás kvalita mäsa podstatná, vyberajte si ho od lokálnych dodávateľov. Staromestská mäsiareň je partnerom viac ako dvadsiatich slovenských fariem

V dnešnom svete, v ktorom je fenoménom globalizácia, putuje mäso z jednej krajiny do druhej, z tej do ďalšej... A to mu rozhodne neprospieva. Práve naopak, kvalita klesá. Tieto produkty však môžu byť na pultoch našich obchodov lacnejšou možnosťou, a preto po nich siahajú väčšina ľudí s cieľom ušetriť.

Často nemáme prehľad, odkiaľ mäso prišlo a kde bolo spracované. Nízka kvalita mäsa sa potom môže negatívne odzrkadliť práve na zdraví ľudského organizmu. Žiaľ, aj v košických mäsiarňach nájdeme veľa dovážaného mäsa často s neznámym pôvodom.

Ak si chcete byť kvalitou mäsa istí, stavte pri svojom výbere na lokálnych farmárov a na masové výrobky slovenskej produkcie. Takýto sortiment ponúka Staromestská mäsiareň v rámci siete potravín Klas.

Spracovanie mäsa je transparentné

Proces spracovania mäsa v Staromestskej mäsiarni je celoslovenský unikát. Je totiž partnerom viac ako 20-tich slovenských fariem, ktoré jej denne dovážajú čerstvé ho-

■ Vďaka bitúnku priamo v meste zvieratá nie sú vystavené zdĺhavým transportom

vädzie a bravčové mäso. Vďaka jej bitúnku umiestnenom priamo v Košiciach zvieratá nie sú vystavené zdĺhavému transportu, čo je nielen humánne, no zároveň to negatívne neovplyvňuje kvalitu samotného mäsa. Zvieratá na bitúnku podliehajú pravidelnej veterinárnej kontrole. Mäso je v Košiciach rovnako aj spracované a následne denne dovážané do predajní Klas či prostredníctvom iklas.sk priamo ku zákazníkom.

Celý proces spracovania mäsa je teda veľmi transparentný. Takéto mäso je zaručene čerstvé a nedochádza k jeho skladovaniu v pochybných podmienkach či zbytočnému prevozu, ktorý len skracuje jeho životnosť. Staromestská sa teda môže právom pochváliť tým, že mäso na jej predajných pultoch nájdete už do 24 hodín od začatia samotnej výroby a spracovania.

Novinkou je, že Staromestská mäsiareň zriadila špeciálny web, kde sa môžete bližšie dočítať o spôsobe spracovania mäsa, ako aj vyhľadať si zoznam všetkých partnerských fariem mäsiarne na Slovensku. Všetky tieto informácie nájdete na www.nasbitunok.sk

Zdravie zákazníkov je prvoradé

Dôkazom, že Staromestskej mäsiarni záleží na zdraví zákazníkov, je nielen ponuka čerstvého, kvalitného a aj mäsa v BIO kvalite, ale aj úprava výrobných receptúr mäsových produktov. Od septembra tohto roku sú totiž všetky mäsové výrobky z jej produkcie bez glutamínu a s radosťou predstavili aj novú radu výrobkov bez éčok. Samozrejmosťou sú produkty bez akýchkoľvek alergénov či lepku. Výhodou je nepochybne aj možnosť objednávky špecifického množstva a typu mäsa podľa požiadaviek zákazníka.

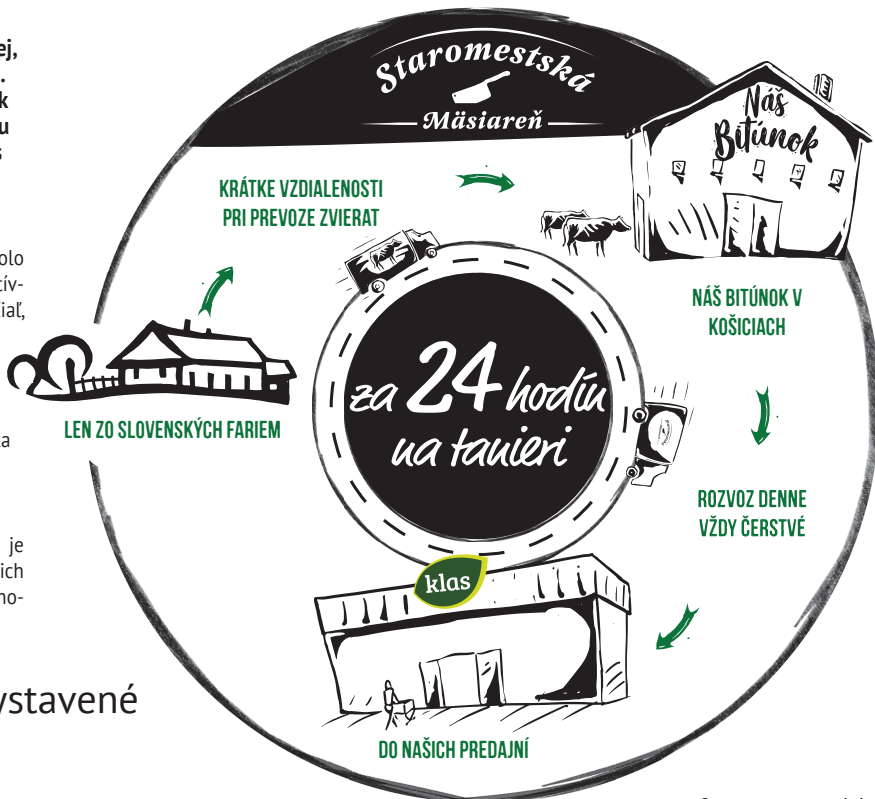


foto na strane: dalton



KVALITU MÄSA GARANTUJE NÁŠ BITÚNOK

WWW.NASBITUNOK.SK