

Výrobca
Simonovi, spol. s r.o.,
Agátová 16, 900 45 Malinovo,
Slovenská republika.

Distribútor
CSF, spol. s r.o.,
Pod Zechňom 22 D,
841 03 Bratislava
Slovenská republika.

Spotrebujte do: dátum
spotreby je uvedený na etike.
Skladujte pri teplote
od 2°C do 6°C.
Po otvorení spotrebujte
do 24 h.



viac na:
www.nasajelenina.sk



NAŠA JELENINA

JELENIE KOCKY

zo Slovenskej prírody ✓
free range ✓
získané voľným lovom ✓

veľa bielkovín ✓
high protein ✓
omega 6 omega 3 ✓

vitamíny B1 B2 B5 ✓
keto / paleo ✓
zinok železo kreatín ✓

na guláš, na ragú ✓

Jelenina predstavuje vo výžive človeka hodnotnú prírodnú potravinu, ktorú konzumovali už naši predkovia. Na trávenie chudého jelenieho mäsa sa človek prispôbil podstatne skôr ako na mäso šľachtených hospodárskych zvierat. Jelenina sa vyznačuje výraznou chuťou a je možné ju spracovať ako na minútky, tak aj pečením, alebo na guláše. Má pevnú hrubo vláknitú štruktúru je pre ňu charakteristická tmavočervená farba.

Cenenými časťami jeleniny sú karé, ktoré je možné piecť vcelku a hodí sa tiež na minútky pripravované na panvici alebo grile. Podobne sa využíva aj stehno – spodný šál na pečenie, či dusenie, vrchný šál a orech na rezne, medailóniky alebo steaky. Plece, bok a krk sú skvelé do gulášov a ragú, môžu sa pomlieť a využiť na originálny jelení burger. Uplatnia sa tiež v paštétach a terinách, plece rozkrojené na plátky je vhodné na rolády.

Výrobca
Simonovi, spol. s r.o.,
Agátová 16, 900 45 Malinovo,
Slovenská republika.

Distribútor
CSF, spol. s r.o.,
Pod Zechňom 22 D,
841 03 Bratislava
Slovenská republika.

Spotrebujte do: dátum
spotreby je uvedený na etike.
Skladujte pri teplote
od 2°C do 6°C.
Po otvorení spotrebujte
do 24 h.



viac na:
www.nasajelenina.sk



NAŠA JELENINA

JELENIE KARÉ

zo Slovenskej prírody ✓
free range ✓
získané voľným lovom ✓

veľa bielkovín ✓
high protein ✓
omega 6 omega 3 ✓

vitamíny B1 B2 B5 ✓
keto / paleo ✓
zinok železo kreatín ✓

na minútky, na gril ✓

Jelenina predstavuje vo výžive človeka hodnotnú prírodnú potravinu, ktorú konzumovali už naši predkovia. Na trávenie chudého jelenieho mäsa sa človek prispôbil podstatne skôr ako na mäso šľachtených hospodárskych zvierat. Jelenina sa vyznačuje výraznou chuťou a je možné ju spracovať ako na minútky, tak aj pečením, alebo na guláše. Má pevnú hrubo vláknitú štruktúru je pre ňu charakteristická tmavočervená farba.

Cenenými časťami jeleniny sú karé, ktoré je možné piecť vcelku a hodí sa tiež na minútky pripravované na panvici alebo grile. Podobne sa využíva aj stehno – spodný šál na pečenie, či dusenie, vrchný šál a orech na rezne, medailóniky alebo steaky. Plece, bok a krk sú skvelé do gulášov a ragú, môžu sa pomlieť a využiť na originálny jelení burger. Uplatnia sa tiež v paštétach a terinách, plece rozkrojené na plátky je vhodné na rolády.

Výrobca
Simonovi, spol. s r.o.,
Agátová 16, 900 45 Malinovo,
Slovenská republika.

Distribútor
CSF, spol. s r.o.,
Pod Zechňom 22 D,
841 03 Bratislava
Slovenská republika.

Spotrebujte do: dátum
spotreby je uvedený na etike.
Skladujte pri teplote
od 2°C do 6°C.
Po otvorení spotrebujte
do 24 h.



viac na:
www.nasajelenina.sk



NAŠA JELENINA

JELENIE STEHNO

zo Slovenskej prírody ✓
free range ✓
získané voľným lovom ✓

veľa bielkovín ✓
high protein ✓
omega 6 omega 3 ✓

vitamíny B1 B2 B5 ✓
keto / paleo ✓
zinok železo kreatín ✓

na rezne, na steaky ✓

Jelenina predstavuje vo výžive človeka hodnotnú prírodnú potravinu, ktorú konzumovali už naši predkovia. Na trávenie chudého jelenieho mäsa sa človek prispôbil podstatne skôr ako na mäso šľachtených hospodárskych zvierat. Jelenina sa vyznačuje výraznou chuťou a je možné ju spracovať ako na minútky, tak aj pečením, alebo na guláše. Má pevnú hrubo vláknitú štruktúru je pre ňu charakteristická tmavočervená farba.

Cenenými časťami jeleniny sú karé, ktoré je možné piecť vcelku a hodí sa tiež na minútky pripravované na panvici alebo grile. Podobne sa využíva aj stehno – spodný šál na pečenie, či dusenie, vrchný šál a orech na rezne, medailóniky alebo steaky. Plece, bok a krk sú skvelé do gulášov a ragú, môžu sa pomlieť a využiť na originálny jelení burger. Uplatnia sa tiež v paštétach a terinách, plece rozkrojené na plátky je vhodné na rolády.

AA