



Moja Kravička

Z BEZSILÁŽNEHO mlieka

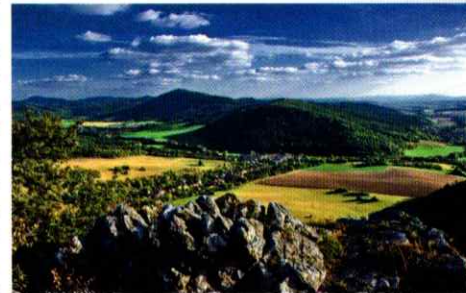
Kravičky sú kŕmené iba trávou,
čatelinou a senom (85% krmiva)

So zvýšeným obsahom A2 KAZEÍNU,

ktorý znižuje obsah cholesterolu,
a koncentráciu tukov v organizme



Vyrábané priamo
na družstve v Slatine nad Bebravou



Z CHRÁNENÉHO vodohospodárskeho ÚZEMIA
s druhým najvýdatnejším prameňom pitnej vody
v Európe

Naše produkty



Čerstvé plnotučné mlieko min. 3,7%

Naše mlieko chutí ako lúka, je nehomogenizované a ošetrené šetrnou pasterizáciou. Čerstvé **bezsilážne** mlieko so zvýšeným obsahom beta **kazeínu A2 je TOP medzi mliekami** a má vedecky overené a potvrdené pozitívne účinky pre ľudský organizmus.

Jogurt

Jogurty vyrábame výlučne tradičným spôsobom fermentácie v obale, čo im dáva nezameniteľnú chuť a konzistenciu. Nájdete ich v širokej palete príchuťí, ktoré **neobsahujú stabilizátory ani umelé farbivá**.



Jogurtové mlieko

Jogurtové mlieka sú nápoje vyrobené len z mlieka s pridaním kultúry v lahodných príchuťiach bez obsahu stabilizátorov a umelých farbív. **Výnimočné sú svojimi prebiotickými účinkami.**

Zakysanka

Zakysanka je čistý, biely, kyslomliečny produkt, ktorý vyrábame z plnotučného mlieka len pridaním kultúry a prechádza procesom fermentácie, čo jej dáva úžasnú **plnú mliečnu osviežujúcu chuť a hustú konzistenciu**.

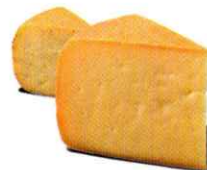


Slatináčik

Slatináčiky sú ochutené tvarohové dezerty obsahujúce 70% tvarohu a kvalitné mlieko. Pripravujeme ich čerstvé **bez pridávania konzervantov** v oblúbených príchuťiach: vanilka, čokoláda, banán a káva* (*s obsahom kofeínu).

Mäkký syr

V našej ponuke nájdete mäkké syry, ktoré sú jemne solené, od prírodného až po varianty s korením a bylinkami v rôznych kombináciách.



Zrejúci polotvrdý syr

sú výnimočné svojou plnou chuťou nielen preto, že sa vyrábajú z nášho **vysoko kvalitného bezsilážneho mlieka**, ktoré je najvhodnejšie na výrobu zrejších syrov, ale aj pre nezameniteľnú chuť, ktorú im dáva práve proces zrenia a pôsobenia kultúry. Zrejú v špeciálnych podmienkach minimálne 8 týždňov, čím získajú svoju typickú pikantnú chuť a vôňu.

Tvaroh tučný

Pri jeho výrobe zachovávame nielen tradičný spôsob spracovania ale navyše je ručne prekladný, čím sa stáva roztierateľným a získava tak výnimočnú konzistenciu. Má nezameniteľnú, lahodnú mliečnu chuť.

