VÝNIMOČNÉ
slovenské, prírodné

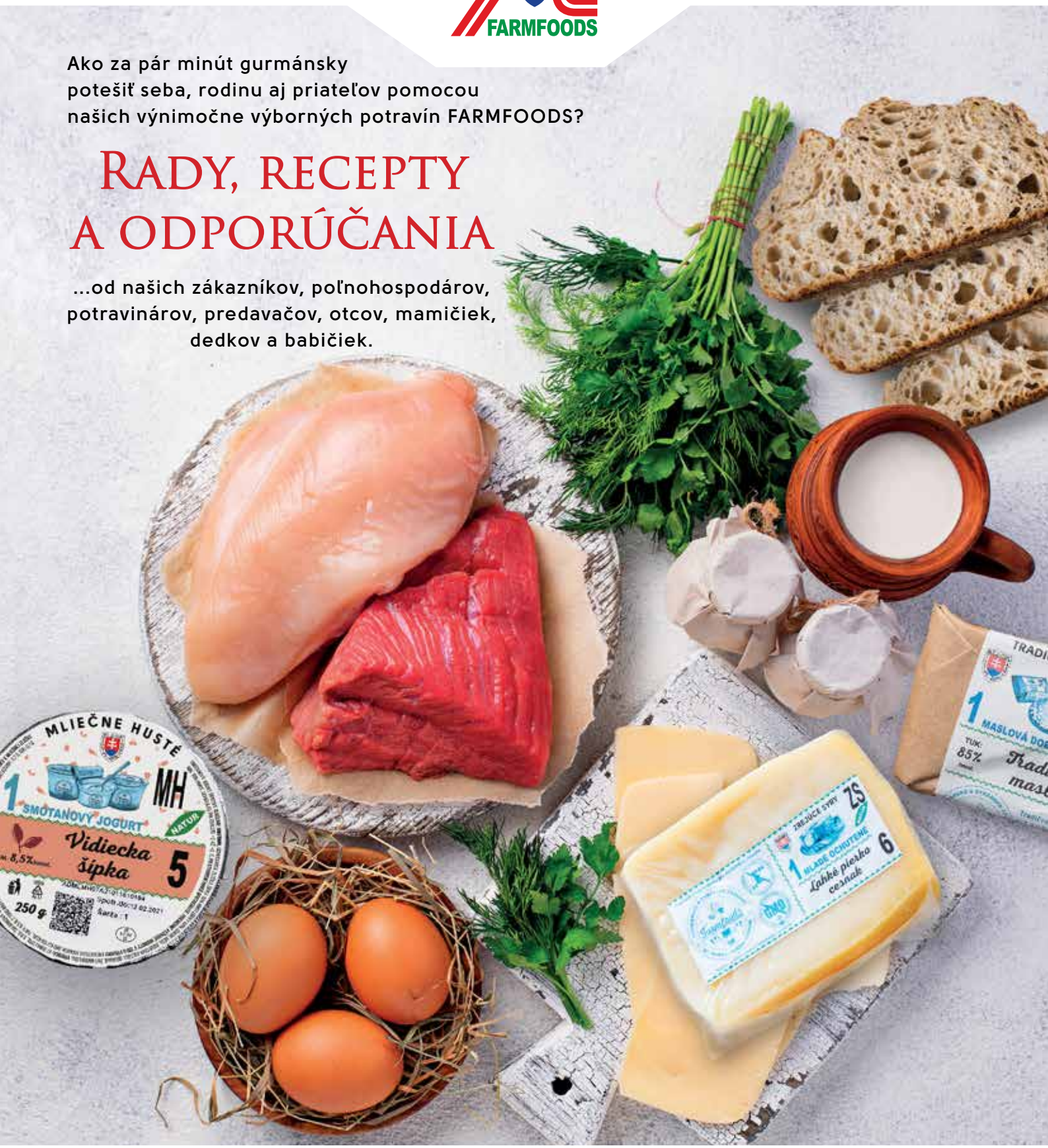
NATUR FARMFOODS®

POTRAVINY
z vlastných fariem

Ako za pár minút gurmánsky potešiť seba, rodinu aj priateľov pomocou našich výnimočne výborných potravín FARMFOODS?

RADY, RECEPTY A ODPORÚČANIA

...od našich zákazníkov, poľnohospodárov, potravinárov, predavačov, otcov, mamičiek, dedkov a babičiek.



Európsky poľnohospodársky fond pre rozvoj vidieka:
Európa investuje do vidieckych oblastí

Program rozvoja vidieka SR 2014-2020

MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA A ROZVOJA VIDIEKA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Pozrite si niektoré z mnohých pozitívnych reakcií našich spokojných zákazníkov.
Ďakujeme za vernosť a tešíme sa z vašich kladných postrehov.

„Jogurty a sušené mäsko už poznáme. Mäso na hamburger bolo geniálne. Vývar z polievkovej zmesi voňal na celý byt. Kuracie stehienka sa zjedli za 3 minúty :-). O klobáske ani nehovorím, pretože takto sa do plaviek nikdy nedostanem, keď si večer o desiatej musím ísť odkrojiť. Ovčí údený syr (na radu predavača) milujem voňať aj niekoľko minút a až potom ho zjem. Možno úchylka. A to ešte v chladničke čakajú párky, syr s kápiou, smotana a zakysané mlieko a veeeeeľa jogurtov."

Iveta z Bratislavy

„Veľmi sa teším, že ste už aj v Trnave. Jogurty, maslo, mlieko, mäso... Viem, že synčekovi dávame kvalitné potraviny ♥ . Želám veľa spokojných zákazníkov."

Annamária

„Že sú o niečo drahšie? Slovenský farmár nemá také dotácie ako tí zahraniční a musí vychádzať zo svojich nákladov a tie sa premietnu aj do cien výrobkov. Ja si za tú našu SK kvalitu priplatím a radšej budem podporovať našich ako s éčkami napchané odpadky z reťazcov. "

František

„Vaše pirohy sú fakt že jedinečné. Za mňa hlavne bryndzové a slivkové. Ochutnali sme doma všetky tri druhy na odporúčanie. Len tak ďalej."

Veronika z Bratislavy

Naše doterajšie publikácie

Doposiaľ sa k vám nedostali naše predchádzajúce vydania novín? Žiadajte ich v našich predajniach alebo si ich preštudujte prostredníctvom QR kódov alebo zadaním linku pod QR kódom do internetového prehliadača.

O NÁS A O SORTIMENTE	SPOZNÁVAJTE ROZDIELY	PRÍDAVNÉ LÁTKY
atrv.sk/FA07	atrv.sk/FA08	atrv.sk/FA19
O nás a našom sortimente	Spoznávajte rozdiely medzi potravinami	Prídavné látky v potravinách

Sortiment výnimočných potravín

Pri študovaní nášho sortimentu výnimočných potravín sa dozviete všetko o konkrétnom produkte, o postupe a spôsobe výroby, o použitých surovinách. Poukazujeme na rozdiely s bežne dostupnými, na prvý pohľad porovnateľnými produktmi. Taktiež sa dozviete o spôsobe rýchlej a jednoduchej prípravy.

Prezrite si náš sortiment prostredníctvom QR kódu, alebo priamo cez link atrv.sk/FA02. →

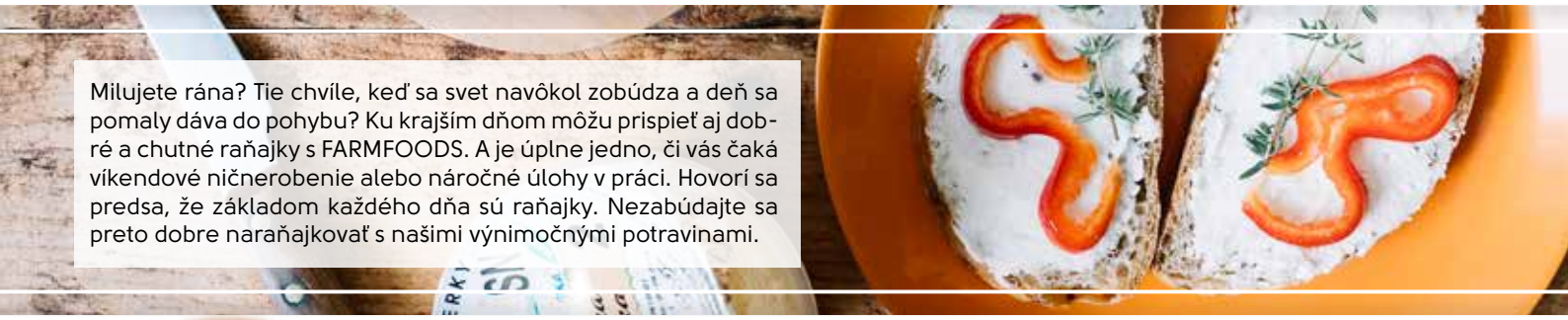
„V pomere cena a kvalita sú tieto potraviny TOP. Výborné jogurty a ostatný sortiment, ktorý svojim výberom úplne stačí pre každodenné nasýtenie. Hlavne naša výroba a bez „E-čok". Už žiadne dlhé čakanie v supermarketoch a prehnane veľký výber značiek celého sveta."

Radka

„Vynikajúce slovenské výrobky bez umelých prísad a všelijakých éčok, chválim tento obchodík. Kiežby bolo takýchto obchodov na Slovensku oveľa viac :-) . Teším sa na ochutnanie vašich dobrôt."

Martina

Začnite deň s Výnimočnými potravinami



Milujete rána? Tie chvíle, keď sa svet navôkol zobúdza a deň sa pomaly dáva do pohybu? Ku krajším dňom môžu prispieť aj dobré a chutné raňajky s FARMFOODS. A je úplne jedno, či vás čaká víkendové ničnerobenie alebo náročné úlohy v práci. Hovorí sa predsa, že základom každého dňa sú raňajky. Nezabúdajte sa preto dobre naraňajkovať s našimi výnimočnými potravinami.

Poctivé jogurty

Medzi rýchle a obľúbené raňajky určite patria naše **Gazdovské** alebo **Smotanové jogurty**. Mnoho ľudí ich rozlišuje podľa hustoty, no hlavný a zásadný rozdiel je obsah tuku a technológia výroby.

Smotanové jogurty v porovnaní s Gazdovskými obsahujú viac ako 2-násobok tuku v bielej zložke.

Preto sú hutnejšie s plnšou smotanovou chuťou. Pre ľudí, ktorí obmedzujú konzumáciu tuku, sú však vhodnejšie Gazdovské, ktoré svojím nižším obsahom tuku určite nestrácajú na kvalite ani chuti. Všetky jogurty sú vyrobené len z toho najčerstvejšieho mlieka pridaním živých jogurtových kultúr. Vybrať si môžete klasiku ako biely jogurt či jahoda, alebo netradičnejšie príchute podľa aktuálnej ponuky. Vďaka väčšej gramáži, až 250 g vám jedno balenie bohato vystačí na sýte raňajky alebo olovrant. Ak sa jedná o malých jedlíkov, jeden jogurt postačí aj dvom osobám. V ponuke máme taktiež smotanový **Biely jogurt vo väčšej gramáži**, až 380 g, pre pohodlnejšie používanie pri príprave rôznych jedál v kuchyni.

Tip

Keď vás už naše aktuálne dodávané príchute omrzia, alebo len máte chuť na zmenu, zaexperimentujte s našimi bielymi jogurtami. Kombinujte ich napríklad s inými **lekvármi, medmi, semiačkami, mrazeným ovocím, müsli** alebo naším lahodným **čokokrémom**... MŇAM!

Sladké variácie pre potešenie

Pre detičky alebo ostatné mlsné jazýčky odporúčame vyskúšať sladké raňajkové kombinácie. **Tradičné maslo** s 85% mliečnym tukom so sladučkými **lekvármi s medom** alebo len s **čistým medom**. Fantázii sa medze nekladú. Vyskúšajte aj kombináciu čerstvého ovocia ako napríklad med a jablká z našich sadov. Pokiaľ máte chuť na čokoládovú klasiku, odporúčame siahnuť po výnimočnom **Čokokréme**. Pokiaľ sa vám nechce nič pripravovať, siahnite po našom tvarohovom dezerte **Dubníček**. V ponuke máme klasické príchute ako kakao alebo vanilka, ale aj ovocné kombinácie.

Čokokrém

Sladká marhuľa

Dubníček kakao

Dubníček čučoriedka

ĽAHKÉ RAŇAJKY, ŠTART ÚSPEŠNÉHO DŇA

Medzi ľahšie raňajky určite patrí aj **výnimočný syr**. V našich predajniach FARMFOODS si viete vybrať zo **zrejúcich, nezrejúcich,** ale aj **čerstvých či parených syrov**. Ktorý je váš favorit? Odporúčame ich jesť v spojení s vaším obľúbeným pečivom a zeleninou.

Remeselnícka parenica solená

Údené nite

Farmársky blok

PRE SKUTOČNÝCH MÄSOŽRAVCOV

Naše výnimočné **mäsové výrobky** predávame tenko nakrájané na plátky, podávané na tácke. Chutné výrobky - žiadne tajné pribalené náhrady, dusitany a množstvo „E-čok“, len čisté bielkoviny.

Carpaccio prírodné

Krehké pliecko

Pikantná Gemerčanka

Parešunka

Jemná saláma

Alebo vás viac lákajú **klobásky** či **párky**? Ponúkame vám širokú škálu s plnou mäsovou chuťou, bez prídavných látok, konzervantov, len koreniny.

Farmfoods

Uhorská pálivá

Rožňavské párky

Teľacie párky

Socialistické párky

PEKÁRENSKÉ VÝROBKY BEZ „E-ČOK“ SA VÝBORNE HODIA K ČOMUKOĽVEK

Chlebíky, bagetky, briošky. Vyberajte podľa vlastných chutí a kombinujte s našimi výnimočnými mliečnymi výrobkami ako je **Tradičné maslo, syrové** či **bryndzové nátierky**. Vychutnajte si jedinečnú chuť pečiva, ktoré pripravujeme podľa tradičných receptúr. Bez „E-čok“, bez GMO, bez konzervantov, stabilizátorov a iných umelých prídavných látok. Ostrieľaní pekári odovzdávajú do svojej práce všetky skúsenosti a s láskou pripravujú pečivo pre vás, aby vám zlepšili raňajkové posedenia, desiate pre deti do školy alebo olovranty do práce. Vyskúšajte a nechajte sa uniesť lahodnou chuťou. Fantázii medze nekladieme, a preto kombinácie prenecháme na vaše chuťové poháriky.

Špaldové briošky

Klíčkový s čiernym sezamom

Čistozrnný

Kráľovský bez droždia

Postrehy NAŠICH VERNÝCH ZÁKAZNÍKOV

„Mám doma dvoch tínedžerov - 17 a 15 rokov, chlapi ako hora, skoro 2 m vysokí. Denne som im kupovala skoro 30 dkg tých najkvalitnejších salám a šuniek zo supermarketov, pričom už podvečer boli fuč. Teraz jedno balenie sušeného mäsa alebo salámy im postačí aj na dva dni. Pre organizmus sú zjavne dôležité bielkoviny plnej chuti a nie balená voda. Šunky a salámy zo supermarketov už synovia nechcú ani vidieť. Cenovo ma to vyjde rovnako, ale z Farmfoods nejedia rýchlosoľ a ďalšie desiatky „E-čok“! “

Zuzka

Vedeli ste, že

...CEZ PEKÁRSKE A CUKRÁRSKE VÝROBKY ĽUDIA KONZUMUJÚ NAJVÄČŠIE MNOŽSTVO „E-ČOK“?

V reťazcoch, ale aj vo väčšine malých regionálnych pekárňach, na výrobu pekárenských a cukrárenských výrobkov používajú množstvo prídavných látok, ktoré sa pridávajú na zlacnenie výroby, predĺženie trvanlivosti, zvýšenie chutnosti, mäkkosti a vláčnosti. Osobitná kapitola je dopečenie „čerstvého“ z mrazených surovín, kde okrem množstva „E-čok“ nájdete aj menej hodnotné suroviny, ktoré sú podporené múkou zlepšujúcimi látkami. Väčšina ľudí sa snaží kvôli lákavej vôni kupovať nezabalené pečivo, bez etikiet, bez možnosti a záujmu poznať zloženie. Pri nezabalenom pečive sa zvyšuje možnosť kontaminácie výrobku: od pekára cez distribúciu, obchytkanie na predajni až cestou ku konzumácii. Zaujímajte sa o presné, oficiálne zloženie výrobkov vo vašej obľúbenej pekárni. Aj keď to nie je na etiketách, zamestnanci sú povinní vám tieto informácie predložiť, ak sa opýtate.

Vytvorte si v 3 krokoch rýchle a chutné nátierky plné nezabudnuteľných Farmfoods chutí

Tavené syry, rôzne druhy

Tradičné maslo 85%

Kyslá desiatka, smotana

Bryndzovky čisté alebo ochutené

Pali nátierky

Strúhané zrejúce syry

mňam

1. Vyberte si obľúbenú kombináciu tu vyobrazených FARMFOODS výrobkov.

2. Podľa chuti pridajte ostatné suroviny.

Čo odporúčame pridávať?

- nadrobno nakrájaná cibuľka,
- medvedí cesnak,
- prelisovaný cesnak,
- pažítka,
- zelerová vňať,
- kúsok horčice,
- čerstvo drvené korenie,
- štipka soli.

3. Všetko postupne dôkladne zmiešajte, tak, aby vám neostali hrudky z jednotlivých zložiek. Natrite na čerstvé pečivo z pekárne Rosenau a s radosťou vychutnávajte výsledok.

Vajíčka z podstielkového chovu

Nepasterizovaná alebo Zimná bryndza

Domáca masť s oškvarkami Mangadurca

Delikátne údené mleté slaniny

Spojenie všetkých chutí je nezabudnuteľná fajnotka, ktorou oslovíte každého člena rodiny či známych. Ďalej môžete výsledné pomazánky kombinovať napríklad s naším sušeným údeným mäsom, salámou alebo šunkou či množstvom čerstvej zeleniny.

Rada nášho konateľa: bez našich tavených syrov ani jedna pomazánka nie je taká lahodná!

Krémový tvaroh

mňam

Klíčkový chlieb s čiernym sezamom alebo iné naše pečivo

Strúhaný delaktózovaný syr

Natur lekváre

Lahodný jogurt biely

Paštétky a iné polokonzervy

Tradičná slovenská kuchyňa na tanieri

Poctivé Tatranské pirohy so zemiakovým cestom

Nemáte veľa času, ale chcete svojej rodine uvariť niečo domáce a tradičné? Pre vás sú ako stvorené naše **hlbokozmrazené pirohy**. Je len na vás a vašej chuti, čomu dáte prednosť – vybrať si môžete z **bryndzových, slivkových alebo z našej špeciality, pšenično-pohánkových plnených tvarohom** - Tatarčane tvarohové pirohy. Všetko z prírodných surovín a s bohatou plnkou bez umelých náhrad.

Príprava pirohov je veľmi jednoduchá: pirohy vložte do osolenej vriacej vody, varte približne 12-14 minút na miernom ohni. Nezabúdajte ich občas premiešať. Uvarené pirohy sceďte, polejte maslom, posypte opraženou strúhankou, makom alebo polejte lekvárom. Taktiež sa môžu podávať s opraženou slaninkou a cibuľkou. A zachutí vám aj naša kyslá 10-tka zakysaná smotana, ktorá pirohom dodá smotanovú chuť. Na zapitie sa výborne hodí naše jemné zakysané mlieko so smotanovou kultúrou tak, ako si ho pamätáte z detstva.

Naše voňavé a chrumkavé **harule** sú naozaj ako od starkej. Pýtate sa prečo? Azda ten hlavný dôvod je, že sú vyrobené zo slovenských zemiakov dopestovaných na úrodných tatranských pôdach. Vyrábajú sa tradičným spôsobom, pridaním kvalitnej slovenskej múky, štipky soli a korenia, bez zbytočných „E-čok". Sú taktiež bez pridania akéhokoľvek dochucovadla alebo konzervačnej látky na zlepšenie chuti. Po rozbalení vám stačí výrobok ohriať napr. v mikrovlnej rúre alebo na panvici pekne do chrumkava a máte pripravenú skvelú prílohu alebo hlavné jedlo.

Voňavé harule

Tatarčane tvarohové z Tatier

Renáta z Banskej Bystrice odporúča

Domáce lokše zo zemiakov spod Tatier

FARMFOODS lokše nerozoznáte od tých najlepších domácich. Chutia vynikajúco a pripomínajú mi lokše, ktoré robila moja stará mama. Ako dieťa som ich milovala a som veľmi rada, že je možnosť si ich v sieti potravín FARMFOODS v tejto jedinečnej kvalite kúpiť.

Lokše sú ideálne ako príloha k pečenej kačke, či husi. Stačí zohriať, prípadne potrieť zľahka masťou a môžu sa podávať. Druhou možnosťou je ich servírovanie ako hlavné jedlo na spôsob plnenej placky, podľa plnky potom na slano alebo sladko. Teda môžeme ich naplniť kačacou pečeňou, bryndzovou, či syrovou plnkou, prípadne nejakou paštétou, fantázii sa medze nekladú. Na sladký spôsob sú lokše najlepšie plnené makom, orechmi, tvarohom, jogurtom, prípadne lekvárom všetkých príchutí. Priam fantastické sú plnené čokokrémom z FARMFOODS, čo je zdravší variant klasickej nutely. Ja osobne, ak chcem rýchly obed, zvolím niekedy práve lokšu s makom. Mňam!

Lokše sú výnimočné vysokým podielom zemiakov, až 73 % a skvelou chuťou. Oceňujem praktické balenie po 4 kusy, ich pôvod, vyrobené sú zo zemiakov dopestovaných pod Tatrami a poctivú ručnú výrobu.

Spišské halušky

Sú vyrobené podľa tradičnej receptúry tohto kraja a zo zemiakov vypestovaných v Spišskej Belej. Základom týchto **halušiek** sú kvalitné zemiaky ku ktorým sa pridáva trochu prvotriednej pšeničnej múky. To zabezpečí, že **halušky** ostávajú jemné a veľmi chutné. Spišské zemiaky sú typické svojou výraznejšou chuťou, pretože rastú v tvrdých prírodných podmienkach, rastú pomalšie a ich dužina je pevnejšia. Toto všetko sa odráža v chuti a vôni našich **halušiek**. Po krátkom varení sú veľmi rýchlo zamrazené, aby sa čo najviac udržala ich kvalita. Doma ich stačí vysypať do vriacej vody, ktorá je buď jemne osolená, alebo nesolená, a variť mierne 4 až 6 minút. Potom si ich už môže každý dochutiť podľa vlastnej chuti, a to buď pridaním **bryndze a kúsku masla, posypať slaninkou**, alebo s kyslou kapustou a slaninkou, prípadne s tvarohom. Zvlášť deti majú veľmi radi naše **halušky** ochutené **taveným syrom Plnotučný krémový** s trochou masla a jemnučko osolené. Receptov na fantastické halušky je skrátka mnoho, ale pokiaľ použijete naše Spišské halušky, kvalitný výsledok máte zaručený.

Poctivá hydina do každodennej, ale aj sviatočnej kuchyne

Naši predkovia by si nevedeli predstaviť slovenskú kuchyňu bez **kuracieho a kačacieho mäsa**. Ozajstnú chuť hydiny však vie oceniť len ten, kto raz skúsil poctivo chovanú hydinu. Vďaka našej hydinovej farme a modernej porážkarni AGROSTAAR sa snažíme vrátiť našim zákazníkom pri konzumácii našej hydiny dávno zabudnutú poctivú chuť a kvalitu kurčiat, kačíc a ich dielov pre vašu každodennú konzumáciu.

Kurčatá určené do našich obchodov výnimočných potravín sú kŕmené tradičným krmivom a sú chované v priemere o 10 – 20 dní dlhšie ako kurence vo veľkochovoch. Vďaka tomu si zachovávajú pravú chuť kuracieho mäsa, akú si pamätáme z detstva u babičky a nepochybne ju ocení každý labužník.

Naša polievková zmes

Naše kurča celé

Domáca kačica celá

Stehná z našich kurčiat

Krídelká z našich kurčiat

Postrehy NAŠICH VERNÝCH ZÁKAZNÍKOV

„Je potrebné, aby o tomto krásnom projekte ľudia vedeli a pochopili ho. V prvom rade by sa mali ľudia viac učiť, ako sa správne a zdravo stravovať. Nie je potrebné jesť veľa a veľké porcie, prejedať sa. Dôležité je jesť zdravo a hlavne kvalitne. Čo znamená jesť zdravo? Predovšetkým konzumovať potraviny bez „E-čok". Nie je nevyhnutné kúpiť veľké množstvo potravín. Aj keď ich nakúpime možno trochu lacnejšie, ale koľko z toho množstva nakoniec vyhodíme? V súčasnosti sa zbytočne plytvá a čím ďalej, tým bude vo svete menej potravín. Zamyslime sa: keď niečo vyhodíme, v konečnom dôsledku nás to cenovo vyjde na to isté a možno aj drahšie ako keby som si kúpil kvalitnejšie a drahšie potraviny. Aj v tomto prípade platí: „NIE SOM TAKÝ BOHATÝ, ABY SOM SI KUPOVAL LACNÉ VECI".
Preto sa radšej budem stravovať zdravými, kvalitnými a slovenskými potravinami a podporím tým aj domácich slovenských výrobcov. A viem, že keď si kúpim potraviny v sieti predajní FARMFOODS, nebudem jesť múku, ale skutočne mäsový párok. Nezabúdajme na to, že všetko čo zjeme a vypijeme, má veľký vplyv na naše zdravie. A zdravie je veľmi drahé, práve preto je dôležité sa správne a zdravo stravovať."

Martin z Hlohovca

AK RAZ OCHUTNÁTE POLIEVKU Z NAŠICH KURČIAT, SME VIAC NEŽ PRESVEDČENÍ, ŽE JEJ NEZAMENITEĽNÁ CHUŤ VÁS OPÄŤ PRILÁKA DO SIETE NAŠICH PREDAJNÍ.

Grilovačka s Farmfoods

Pripravte sa na grilovanie s FARMFOODS! Najzdravšia grilovačka bez prídavných látok od slovenských farmárov.

Zoznámte sa so steakmi

Pri výrobe steakov je okrem celkovej kvality mäsa dôležité aj plemeno býka, spôsob jeho chovu, výber správneho kusu mäsa a jeho odležanie. Strávili sme niekoľko mesiacov skúšaním a testovaním rôznych spôsobov vyzrievania nášho mäsa.

Nakoniec sme prišli na ideálnu kombináciu podmienok, potrebných na zrenie mäsa. To vedie k intenzívnejšej chuti, tmavšej farbe a príjemnej charakteristickej vôni hovädzieho mäsa. Vďaka nemu je naše mäso krehkejšie, jemnejšie a chuťovo výraznejšie. To všetko prirodzeným spôsobom bez prídavných látok.

Farmfoods mäso pre absolútnych gurmánov

Hovädzie

Výnimočné steaky, predpečený burger, ale aj ďalšie výrobky z mäsa našich býkov mäsového plemena Charolais vás dozaista potešia pri každej grilovačke.

Bravčové

Marinovaná krkovička či bravčové čevapčiči na paličke okúzlia všetkých fanúšikov grilovačky. Stačí dôkladne upiecť zo všetkých strán, kombinovať s dresingom, čerstvou zeleninou či pečivom.

Jahňacie

Jahňacie mäso má veľké prednosti vo výžive a pre ľahkú stráviteľnosť sa radí do skupiny diétneho mäsa. Je veľmi výživné, má výborné chuťové vlastnosti a vysokú energetickú hodnotu.

Teľacie

Krehké mäso a veľmi jemná chuť. Oproti bežnému hovädziemu má teľacie mäso pri vysokom obsahu bielkovín takmer o polovicu menej tuku. Výborne chutí s čerstvými bylinkami.

Hydina

Hydina je chovaná v prirodzených podmienkach obohateného welfare chovu na našej farme v Kráľovom Brode. Jej poctivá chuť perfektne vynikne práve na grile.

Tip pre gurmánov:

Okvapkaný chlebík

Potrebujeme:
- **Klíčkový chlieb s čiernym sezamom**
- **100% ovčia nepasterizovaná bryndza**
- **Delikátna údená slanina**
- cibuľa, paradajka, uhorka

***tajný tip*:** kliešte na slaninu

Chlebík si natrieme hrubšou vrstvou bryndze. Posypeme nadrobno nakrájanou zeleninkou. Kliešte poriadne rozpálime v ohni. Po rozpálení stiahneme kliešte z ohňa, opatrne vložíme plátok slaniny, zatlačíme a výpekom pokvapkáme chlebík. Fajnotu si vychutnáme v dobrej spoločnosti priateľov a rodiny.

GRILOVAČKA AJ BEZ MÄSA

Lahodný syr z kravského mlieka vhodný na každú grilovačku. To je náš **Pangril**. Pán syr na gril aj na panvicu. Je to syr typu Halloumi, to znamená že je vyrábaný podobnou technológiou a podobnými postupmi, ako tento známy grilovací syr.

Pre fanúšikov bezmäsitej grilovačky máme v ponuke aj **výrobky zo sóje**, ktoré výborne doplnia svieže šaláty a hodia sa na ktorúkoľvek grilovačku.

Náš tip:

Vyskúšajte počas grilovacej sezóny aj široký sortiment **FARMFOODS párkov**. Jediné párky len z mäsa a korenín, ktoré sa dajú aj grilovať!

VYSKÚŠAJTE NAŠE DRESINGY

Navrhnuté boli špeciálne ako príloha k mäsu. Keďže ponúkame kvalitný **smotanový dresing**, nechceli sme ho zbytočne presoliť, preto kto má rád viac slaný, ľahko si pridá do neho štipku soli naviac. A potom je už pripravený, aby perfektne doplnil vašu grilovačku, **fašírku, čevapčiči, vyprážaný syr**, alebo aj skvelý zeleninový alebo listový šalát. Tú správnu kombináciu chutí už necháme na vás.

ČO OVPLYVŇUJE KVALITU MÄSA A JEHO CENU?

Na tieto dve premenné pôsobí mnoho rôznych faktorov. Plemeno; kvalita kŕmenia a kŕmenie bez GMO; antibiotiká; neprirodzenej potravy; pohlavie; vek; životné podmienky zvieraťa; spôsob chovu; bezstresový život; zdravie počas celého života; bezstresová porážka; hygiena rozrábky; teplotný reťazec pri rozrábke a distribúcii; predaj; kvalitné baliace materiály. Vo výnimočnom krátkom farmárskom reťazci FARMFOODS máte istotu, že kvalita všetkých týchto zložiek je zabezpečená bez kompromisov.

Keď sa hovorí o hovädzom mäse na pultoch v bežných obchodoch, takmer výhradne ide o mäso zo starých, vyradených kráv mliečnych plemien s trhovou cenou jatočných zvierat od 0,6-1 EUR/kg (bez DPH). Keď je uvedené mäso z mladého býka, takmer výhradne kúpite mäso z býka mliečnych plemien v cene jatočných zvierat 1,5-1,6 EUR/kg (bez DPH). Naše mladé býky mäsových plemien Charolais boli počas vyše 15-tich rokov chovu na našich farmách predávané výhradne do zahraničia za cenu 2,2-2,5 EUR/kg (bez DPH) živej hmotnosti. Odborníkom nemusíme vysvetľovať, že z bitúnku do rozrábkarne sa dostane okolo 60 % jatočnej, resp. živej hmotnosti, z čoho ešte tretinu tvoria kosti. Dobrí matematici už isto prepočítali, že 1 kilogram čistého mäsa z vyradenej kravy je cca 2,3 EUR/kg (vrátane DPH), u býka mliečnych plemien cca 4,3 EUR/kg (vrátane DPH) a našich Charolais býkov je 6,75 EUR/kg (vrátane DPH). Je to čistý prepočet na mäso, z čoho cca 15% je vhodné na steaky, samozrejme pri porážke, spracovaní, doprave a likvidácii odpadov vzniknú ďalšie náklady, ktoré rovnakým pomerom zvyšujú skutočnú nákladovú a následne spotrebiteľskú cenu. Kvalita sa však dá vytvoriť len z kvalitných surovín, ktoré ako vidíte musia mať aj adekvátnu cenu.

Rýchly obed ako od profesionálneho šéfkuchára

*Na nás sa môžete spoľahnúť kedykoľvek. Ak máte hlad alebo čakáte návštevu na obed alebo inú príležitosť a nestíhate navariť, obráťte sa na **Mikrovak**. Chceme pomôcť ľuďom, ktorí nemajú čas na varenie, ale aj tým, ktorým sa neoplatí pre seba vyvárať. Ponúkame vám gurmánske zážitky z poctivých surovín v priebehu pár minút a to všetko v pohodlí vášho domova, kancelárie alebo dovolenky.*

Ako prírodný Mikrovak vzniká?

Základom výnimočnosti nášho hotového jedla je švédsky patent balenia hotových jedál umožňujúci zabezpečiť ich čerstvosť a trvanlivosť až do 60 dní. Ide o špeciálny spôsob konzervácie a sterilizácie jedla pomocou patentovaného spôsobu varenia a vytvorenia prirodzeného vákua v obale, ktorý udržiava potravinu dlhodobo čerstvú a plnú živín. Pri výrobe nie je potrebné použiť žiadnu prídavnú zlepšujúcu alebo konzervačnú látku, farbivo alebo čokoľvek, čo by vylepšovalo vzhľad, chuť alebo trvanlivosť finálneho výrobku.

Fazuľový guláš

Jelení guláš

Holúbky z Mangadurcy

Jelenie plátky s brusnicami

Domáce buchty slivkové

Domáca knedľa

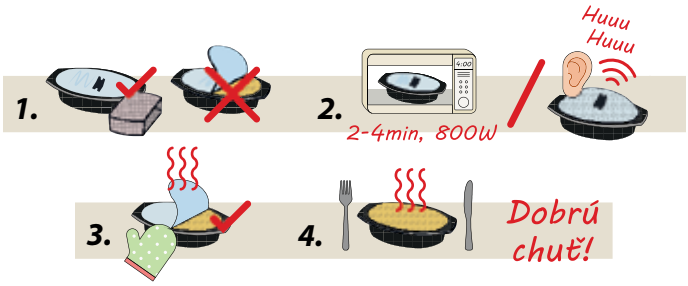
Segedínsky guláš

Pečená krkovička Mangadurca

Tip

NAŠE HOTOVÉ JEDLÁ NEMUSÍTE ZOHRIEVAŤ LEN V MIKROVLNKE. TAKISTO ICH MÔŽETE ZOHRIAŤ VO VRIACEJ VODE CCA 10 MIN, ALEBO PO OTVORENÍ A VYKLOPENÍ Z MISKY ICH MÔŽETE ZOHRIAŤ AJ PRIAMO NA PANVICI.

Chutný obed do 4 minút



Rôznorodé skupiny hotových jedál zaručujú, že si na chuť prídu všetci gurmáni. Ponúkame výnimočné hotové jedlá pre všetky vekové kategórie. Pokiaľ si radi pochutnávate na **kotlíkových špecialitách**, potešia vás rôzne **guláše**. **Mäsové jedlá** sa zas hodia na výdatný obed alebo večeru pre každého mäsožravca. Pokiaľ sa snažíte mäsku vyhýbať, tak vás zaručene poteší skupina **Bezmäsité jedlá**. V ponuke hotových jedál ďalej nájdete aj **Regionálne exkluzivity** typické nielen pre náš región. Skupiny našich hotových jedál uzatvárame **Tradičnými národnými špecialitami**, kde nájdete pokrmy príznačné pre rôzne krajiny a ich kuchyne. Unikátne spojenie chutí a vlastných surovín bez „E-čok", aditív a bez GMO za rekordne krátky čas. To všetko vám ponúkame v našich predajniach po celom Slovensku, aby sme vám šetrili čas a peniaze.

Fritovanie vo vákuu bez prepálenia!

K posedeniu a ničnerobeniu neodmysliteľne patria aj rôzne chuťovky. My vám odporúčame naše **Vit frit lupienky**. Sú jedinečné svojou prípravou, ale aj chuťou. Na výber máte klasické **zemiakové, mrkvové, zelerové alebo ochutené cibuľkou**. Výnimočnosť spočíva už v samotnej výrobe. Vyrábajú sa na zariadení, kde dochádza ku smaženiu produktu pôsobením nízkej teploty a hlbokého vákua. A tým sa zníži pracovné teplota oleja (max 90 °C) a produkt si zachováva viac vitamínov a zdraviu prospešných látok. Tie sa zničia pri konvečnom spôsobe fritovania. Takto bez obáv si pochutnajú na lupienkoch aj ľudia, ktorí uznávajú zdravý spôsob života.

Nikoleta odporúča

Maďarský guláš Charolais

Maďarský guláš je pre mnohých obľúbenou pochúťkou. Je vyrábaný z kvalitného hovädzieho mäsa s použitím poctivých korenín. Mäso je mäkké, lahodné, rozplývajúce sa na jazyku. Pri ohriatí a otvorení zacítite vôňu, ktorá vám pripomenie krásne chvíle strávené s priateľmi pri kotlíkovom guláši. Jeho chuť je návyková, keď ho ochutnáte budete chcieť zaručene ešte raz.

Maďarský guláš mám veľmi rada nielen kvôli jeho chuti, ale aj preto, že sa k nemu hodí akákoľvek príloha. Neodolateľný je s domácou knedľou tiež z FARMFOODS ale môžete ho konzumovať aj s ryžou, zemiakmi či nokerlami. Najmä v tejto uponáhľanej dobe je pre mňa doslova zázrakom, len ho ohrejem v mikrovlnke a za tri minúty je obed je hotový.

Rýchlo zasýti a ulahodí nielen tým, ktorí obľubujú guláše, ale aj iným gurmánom. Vďaka unikátnej patentovanej švédskej technológii balenia, skladovania a zohrievania sú hotové jedlá z Mikrovaku tou najlepšou voľbou konzumácie najkvalitnejších jedál bez konzervantov zo zaručene slovenských surovín FARMFOODS.

Anetka odporúča

Tempeh marinovaný zo slovenskej sóje

Začala by som tým, že ten kto tvrdí, že proteín sa dá získať len z mäsa, očividne ešte neochutnal sóju a konkrétne tú z Farmfoods.

Marinovaný tempeh je skvelý na rýchly obed, alebo večeru, nakoľko ho netreba už upravovať, stačí ho dať na rozohriatu panvicu a servírovať. Tempeh sa skvele hodí do studenej kuchyne, napr. na šalát, alebo aj do teplej, napr. ku vareným tatranským zemiakom. Celý proces od pestovania až na váš stôl je kontrolovateľný a dostupný a mám istotu, že sójové výrobky neboli vyrobené z geneticky modifikovaných sójových bôbov ako väčšina sójových produktov vo svete.

Adriána odporúča

Čerstvá syrová hrudka z kravského mlieka

Milujem dobre, kvalitne a hlavne chutne pripravené jedlo. Zvyknem hovorievať: „Kvôli tomuto sa dnes oplatilo vstať z postele.“ Som nesmierne rada, že tento pocit nachádzam aj pri vychutnávaní Štavnatého bochníčka kupovaného vo FARMFOODS a s vedomím, že bol vyrobený priamo na farme z toho najčerstvejšieho mlieka od kravičiek, ktoré nie sú kŕmené geneticky modifikovaným krmivom, a ktoré majú všetko, čo pre svoju bezstresovú produkciu mlieka potrebujú.

Párovanie vín Terra Wylak a našich zrejúcich syrov z Dubníka

• **CHARDONNAY LIGNUM** biele, suché	**SÝTA RÚBAŇ ZS21** - stredne zrejúci syr, doba zrenia 3 mesiace
• **RIZLING RÝNSKY LIGNUM** biele, suché	**ĽAHKÉ PIERKO ZS02** - mladý, doba zrenia 1 mesiac
• **MERLOT** červené, suché	**ĽAHKÉ PIERKO ČILI ZS13** - mladý, doba zrenia 1 mesiac **JEMNÝ DUBNÍK PAPRIKA ZS17** - mladý, doba zrenia 1 mesiac
• **CABERNET SAVIGNON** ružové, polosladké	**ĽAHKÉ PIERKO 4 KORENIA ZS14** - mladý, doba zrenia 1 mesiac
• **SEMILLON** biele, suché	**JEMNÝ DUBNÍK PAŽÍTKA ZS11** - mladý, doba zrenia 1 mesiac

Food blogeri odporúčajú vyskúšať

La petite Mary

MELÓNOVÝ ŠALÁT S ČERSTVOU HRUDKOU

potrebujeme:
- štvrtina červeného melónu
- 1 červená cibuľa
- hrsť čerstvého hrášku
- 1 uhorka
- **150 g čerstvá hrudka FARMFOODS – Jarná pažítka / Paradajka s bazalkou**
- šťava z jedného citróna
- soľ
- čerstvé bylinky - bazalka a mäta

Melón nakrájame na kocky alebo vydlabeme pomocou vykrajovátka. Pridáme na pásiky nakrájanú červenú cibuľu, hrsť čerstvého hrášku, na kocky nakrájanú uhorku a čerstvú hrudku. Všetko spolu zamiešame, zalejeme šťavou z citróna, osolíme a pridáme hrsť čerstvých byliniek. Šalát podávame dobre vychladený.

Veronika Rosputinska

RÝCHLE BOLOŇSKÉ ŠPAGETY

potrebujeme:
- **1 Zmes na cestoviny FARMFOODS**
- **150 g syra Farmársky blok FARMFOODS**
- **2 PL Tradičného masla FARMFOODS**
- 200 g cestovín v surovom stave
- 4 veľké mäsité paradajky
- 1 cibuľa
- 1 mrkva
- bylinky
- soľ

Do hrnca s vriacou vodou pridajte soľ, cestoviny a varte podľa návodu. Kým budú hotové, stihnete ľavou zadnou dokončiť omáčku. Na panvici roztopte maslo, prisypte nadrobno pokrájanú cibuľu, opečte dozlatista, pridajte najemno nastrúhanú mrkvu, olúpané* a nakrájané paradajky a spolu krátko poduste. Nakoniec primiešajte hotovú mäsovú zmes, zohrejte a keď sa cestoviny dovaria, omáčku vypnite a pridajte nasekané čerstvé bylinky. Scedené cestoviny preložte k omáčke, premiešajte a podávajte so štedrou porciou strúhaného syra.

*paradajky jednoducho olúpete, keď ich najprv jemne po povrchu prejdete nožom a sparíte horúcou vodou

iva_tiskova

CITRÓNOVO - MAKOVÝ KOLÁČ

potrebujeme:
- **2 pl Čistého modrého maku FARMFOODS**
- **175 ml Gazdovského mlieka FARMFOODS**
- **175 g Tradičného masla FARMFOODS**
- 225 g Špaldovej hladkej múky
- 1 čl prášku do pečiva
- 140 g cukru
- **3 vajíčka z voľného výbehu** (izbovej teploty)
- štipka soli
- 2 pl citrónovej šťavy
- kôry z dvoch citrónov

Maslo, musí mať izbovú teplotu, spolu s cukrom vymiešame do peny. V druhej miske si preosejeme múku, pridáme prášok do pečiva a soľ. Na striedačku pridáme vajíčka a sypkú zmes, stále miešame. Nakoniec postupne pridávame citrónovú šťavu, kôru, mak a mlieko. Dáme do formy, ktorú sme potreli maslom a vysypali múkou.

Pečieme pri 180 °C, cca 45-50 min.

Vychladnutý koláč môžeme preliať cukrovou polevou z Kyslej desiatky FARMFOODS, práškového cukru a citrónovej šťavy.

Nakupujte potraviny pre deti s rozumom

Určite patríte medzi rodičov usilujúcich sa poskytnúť svojim deťom to najlepšie. Zodpovedný a starostlivý prístup k výchove presne odzrkadľuje aj výber pokrmov, ktoré vašim ratolestiam ponúknete. Dostať sa k poctivým potravinám vôbec nie je zložité. Sortiment výnimočných potravín FARMFOODS ponúka výlučne slovenské výrobky z vlastných fariem, polí a výrobných prevádzok. Vyrobené sú bez tzv. „E-čok“, konzervantov a bez GMO, podľa vlastnej filozofie tzv. Farmfoods konceptu. Keď pre vaše deti beriete niektorý z výrobkov FARMFOODS, viete, čo kupujete. Majte vždy pri nákupoch pre vaše deti na zreteli dôležitosť zloženia a pôvodu potravín. Vezmite do svojich rúk zdravie vás a celej vašej rodiny. Porovnávajte ceny výrobkov s ohľadom na ich pôvod a zloženie. Garantujeme najnižšie možné ceny za výrobky danej kvality na trhu. Pomôžte nám pri porovnávaní sa s podobnou konkurenciou.

Vlasta odporúča

Detské párky s teľacinkou Charolais

V mojej rodine mám malé vnučky. Čo je pre nich istota a naša raňajková láska sú teľacie párky. Tieto Detské párky s teľacinkou zo Charolais musia byť u nás v chladničke vždy pripravené. Práve vďaka jemnému zloženiu s podielom teľacieho mäsa, malému množstvu soli a korenín sú predurčené pre detičky. Dokonca sú bezgluténové, čo určite veľa rodičov ocení. Žiadne lúpanie, len tepelná úprava a rýchle raňajky sú na svete. Sú šikovne vyrobené v malých kúskoch s nižšou hmotnosťou, aby sa detičky mohli pochváliť, koľko veľa kusov ich zjedli.

Eva odporúča

Nezahusťovaný tvarohový dezert s kakaom

Stále som hľadala a porovnávala konkurenčné produkty, chuťovo či zložením, a odkedy som v predajniach FARMFOODS objavila Dubníček – nezahusťovaný tvarohový dezert, už si iný ani nekupujem. Od malička som mala rada tvarohové dezerty a doslova som na nich vyrástla. Aj teraz to patrí medzi moje obľúbené maškrty. Táto pochúťka je vyrobená z toho najjemnejšieho krémového tvarohu, ktorý je zjemnený kvalitnou smotanou a ochutený pravým kakaom. Nič viac v zložení nenájdete, len poctivé suroviny od slovenských farmárov.

ZDRAVÁ PÔDA

Pôda je základným výrobným prostriedkom každého farmára. Máme individuálny prístup k pôdnym potrebám. Poznáme, čo naša pôda potrebuje a tieto potreby jej aj doprajeme. Presne vieme, ako s pôdou zaobchádzať, aby sa jej neuškodilo. Naša zdravá pôda je výnimočným základom pre pestovanie našich zdravých rastlín.

ZDRAVÉ ZVIERATÁ

Naše zdravé zvieratá sú kŕmené výlučne našimi zdravými krmivami rastlinného pôvodu, ktoré nie sú geneticky modifikované. Nestresová technológia chovu je znásobená výnimočným ľudským prístupom a je základom šťastia našich zvierat. Vzdušné a pohodlné priestory zaručujú psychickú a fyzickú pohodu našich hospodárskych zvierat. Preto sa na pulty nášho reťazca dostanú len výnimočné a zdravé produkty.

ZDRAVÍ ĽUDIA

Zdravie je najvzácnejším bohatstvom každého človeka na zemeguli. Práve každodenným jedením ho výrazne ovplyvňujeme. Keď budeme jesť zdravé výnimočné potraviny, pomáhame tým nášmu zdraviu. Sme presvedčení, že pre všetko, čo je živé, tak ako pre zdravé rastliny a zdravé zvieratá, tak aj pre zdravých ľudí je nevyhnutná a zdraviu jednoznačne prospešná vyvážená zdravá strava, podporená zdravým životným štýlom.

ZDRAVÉ RASTLINY

Sme slovenskí farmári, pre ktorých je prvoradá produkcia zdravých rastlín vypestovaných na našich zdravých pôdach. Celá naša rastlinná produkcia je prísne kontrolovaná, nepoužíva a ani nemôže byť kontaminovaná geneticky modifikovanými organizmami. Aj naše zdravé rastliny potrebujú výnimočnú odbornú starostlivosť a v prípade potreby adekvátnu liečbu, aby neostali toxické.

ZDRAVÉ POTRAVINY

FARMFOODS je NATUR a pri výrobe výnimočných potravín sa v maximálnej možnej miere snažíme vyvarovať používaniu rôznych prídavných látok, aditív, umelých konzervantov a farbív a používame len prírodné koreniny, aby naše potraviny boli čo najzdravšie a najprírodnejšie. Dôležitým faktorom sú výrobné prevádzky, výnimočné technologické postupy, prístup, kvalita a hygiena, vďaka ktorej vám prinášame naozaj výnimočne zdravé potraviny.

NENARUŠENÁ KRAJINA

Každým tovarom, ktorý nakúpite v našej predajni a následne konzumujete, prispievate aj vy ku zápornej bilancii CO_2 a k symbolickému zníženiu sklenníkových plynov. Náš výnimočný postoj k zdravej pôde, zdravým rastlinám, zdravým zvieratám, zdravým potravinám a k zdraviu ľudí nám zaručene prináša do okolia každého z nás nenarušenú krajinu. Ako jediný reťazec pestujeme viac rastlín, z ktorých sa vyrábajú biopalivá (repka - metylester, kukurica - etanol) a vyrábame viac zelenej elektrickej energie v našich bioplynových staniciach ako spotrebujeme pri výrobe a distribúcii našich potravín.

BEZ „E-ČOK“ A BEZ GMO

Naše výrobky sú vyrábané bez použitia GMO a v najvyššej možnej miere bez použitia prídavných látok. Celá naša poľnohospodárska produkcia a výroba potravín je prísne kontrolovaná, nepoužívajú sa a ani nemôže byť kontaminovaná geneticky modifikovanými organizmami. Naše zvieratá sú kŕmené výlučne našimi bez GMO krmivami rastlinného pôvodu.

WELFARE CHOV ZVIERAT

Welfare hospodárskych zvierat v rámci ich chovu a starostlivosti o ne definuje podmienky, v ktorých sa môžu prirodzene správať a nie sú vystavované fyzickej a psychickej nepohode, chorobám, strachu a stresu. To zároveň znamená, že majú dostatok primeranej výživy a netrpia smädom a hladom. Žijú v priestore, v ktorom sa cítia prirodzene a dokážu v ňom uplatňovať správanie, ktoré je im vlastné. Dodržiavanie welfare zvierat je pre nás mimoriadne dôležité. Naše zvieratá majú na pastvinách a vo výbehoch zabezpečený dostatok pohybu (aj v zime). Sú ustajnené s dostatočným prívodom vzduchu, dostatkom svetla, dostatkom priestoru na pohodlný oddych a dobrým prístupom k napájacej vode. Chované sú bez týrania a stresu.

ISO CERTIFIKÁTY

Spoločnosti zúčastňujúce sa projektu FARMFOODS získali alebo postupne získavajú certifikáty pre predmet činnosti: Výroba, predaj a distribúcia slovenských farmárskych výrobkov v krátkom potravinárskom reťazci FARMFOODS (systém manažérstva kvality ISO 9001:2015; systém environmentálneho manažérstva ISO 14001:2015; systém manažérstva bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci 45001:2018 a systém manažérstva bezpečnosti potravín 22000:2018). Tento výnimočný postup a kontrolované manažérske systémy sú pre nás veľmi náročné, ale tí, ktorí majú skúsenosti so zavádzaním a dodržaním týchto systémov na svojich pracoviskách vedia potvrdiť, že sú garanciou tej najvyššej kvality, kontroly a vysledovateľnosti.

Keď nakupujete výrobky Farmfoods, viete čo jete.

Pôvod potravín sa stáva čoraz významnejšou témou, a to nielen pre odborníkov, ale aj pre širokú verejnosť. Transparentnosť výroby a poskytovanie informácií o používaných surovinách už patria k nevyhnutným aktivitám výrobcov potravín.

Tento záujem je však prirodzený a opodstatnený. Kvalitné potraviny sú základnými predpokladmi, ako si udržiavať pevné zdravie a vyhýbať sa ochoreniam.

Do popredia sa začali dostávať prívlastky ako “farmársky, z farmy, s láskou ku Slovensku, domáci...”, čím chcú naznačiť, že svoje produkty vyrábajú naozaj oni z vlastných surovín a bez akýchkoľvek umelých prísad. ***Je to však vždy naozaj tak? Čítajte pozorne etikety výrobkov a informujte sa z akých výrobných prevádzok pochádzajú.***

Záujem o kvalitné potraviny je čoraz väčší. Pri výrobkoch FARMFOODS máte navyše vždy istotu, že si kupujete naozaj výnimočný výrobok z vlastnej produkcie.

Zaujíma vás, čo jete? S FARMFOODS si môžete byť istý tou najvyššou kvalitou, čo na Slovensku máme.

FARMFOODS WEB

atrv.sk/FA00

Predajne výnimočných potravín – čoraz bližšie k vám

V súlade s našou koncepciou „Zo slovenských fariem priamo na váš tanier" bude celý sortiment výnimočných potravín FARMFOODS dostupný výlučne v našej sieti predajní. Chceme mať predajne na celom území Slovenska, s efektívnym zásobovaním a vyškoleným personálom, aby naši zákazníci našli každý deň svoje obľúbené zdravšie potraviny vždy čerstvé a čo najbližšie k svojmu bydlisku.

POJAZDNÉ PREDAJNE

Naše pojazdné predajne slúžia ako predzvesť, že v danom mieste pripravujeme pre našich zákazníkov naše obslužné a samoobslužné predajne. Jedinou nevýhodou týchto predajní je obmedzený sortiment.

Pojazdná predajňa FARMFOODS

VYHĽADÁVAČ PREDAJNÍ

Vďaka nášmu vyhľadávaču predajní rýchlo nájdete najbližšie predajne FARMFOODS vo vašom okolí. Jeho súčasťou je aj možnosť spustiť navigáciu priamo do miesta predajne.

SIEŤ PREDAJNÍ PO CELOM SLOVENSKU

Postupne budujeme sieť našich predajní. K dispozícii sú a stále sa rozrastajú obslužné a samoobslužné predajne s vlastným nezameniteľným dizajnom. V samoobslužných predajniach je v porovnaní s obslužnými a pojazdnými k dispozícii širšia ponuka výrobkov FARMFOODS. V oboch typoch predajní však nájdete aj moderné a kvalitné chladiace vitríny, infokiosk a kvalifikovaný a priateľský personál.

INTERIÉROVÉ PREDAJNE

V rámci nášho Farmfoods konceptu sa môžete stretnúť aj s interiérovými predajňami. S ich umiestňovaním sme začali v rámci mesta Bratislava a ponúkame vám v nich sortiment v plnej šírke. Podľa veľkosti priestoru sú dispozične podobné obslužným alebo samoobslužným predajniam.

Obslužná predajňa FARMFOODS

Samoobslužná predajňa FARMFOODS

Interiérová predajňa FARMFOODS

NAVIGÁCIA
atrv.sk/FA17

NAVŠTÍVTE NÁS V NIEKTOREJ Z PREDAJNÍ FARMFOODS

Plánujeme mať pre vás otvorených vyše 60 predajní po celom území Slovenska.

Nové FARMFOODS predajne otvorené v poslednom období: **Veľký Meder** - Železničná 60/4; **Košice** - pri OC Cassovia; **Topoľčany** - ulica M. Benku; **Dubnica nad Váhom** - ul. Obrancov mieru. **Čoskoro otvoríme predajne v mestách: Prešov** - pri OC Solivaria; **Poprad** - pri OC Max; **Komárno** - pri Family center; **Šaľa** - ul. Feketeházyho; **Stupava** - ul. Agátová.

Tím FARMFOODS
Šafárikova 124
048 01 Rožňava

Webstránka
www.farmfoods.sk

Kontakt
+421 905 497 797
info@farmfoods.sk

FARMFOODS - Výnimočné potraviny
farmfoods_sk
Farmfoods - výnimočné potraviny