

TLAČOVÁ SPRÁVA

Bratislava 4. marec 2019

Spoľahnite sa na mäso s garanciou pôvodu

Vraví sa, že sme tým, čo jeme. Veľmi pozorne preto sledujeme, čo vkladáme do svojich nákupných košíkov. Pri tovaroch rýchlej spotreby sme sa už naučili pozerieť na základné údaje na etiketách, ako je napríklad trvanlivosť. Kontrolujete však všetky informácie, ktoré sú na obaloch? Viete správne čítať etiketu na mäse? Ponúkame jednoduchý návod ako na to.



Viete, aké mäso nakupujete? Skontrolujte si na etikete!

- ✓ **NÁZOV PRODUKTU**
- ✓ **ZLOŽENIE PRODUKTU**
- ✓ **INFORMÁCIA O PÔVODE**
- ✓ **TEPLOTA SKLADOVANIA**
- ✓ **INFORMÁCIA O CENE**
- ✓ **INFORMÁCIA O DÁTUME SPOTREBY**

Hovädzie zadné chladené veľké balenie
Zloženie: hovädzie zadné
Návod na prípravu: určené na spotrebu po dôkladnej tepelnej úprave
Referenčné číslo: 190130210900001
Narodené v: Slovenská republika
Chované v: Slovenská republika
Zabité v: Slovenská republika: SK 119ES
Delené v: Slovenská republika: SK 119ES
Porciované, pripravené, balené: BILLA FIL. 137

Skladujte do +4 °C
PLU: 254
Spotrebujte do: 08. 03. 2019
Netto váha 0.774kg
Cena/kg 7.49€
CENA 5.80

Pôvod mäsa

Na predajných pultoch na Slovensku môžeme nájsť mäso z rôznych krajín, rovnako ako naše slovenské mäso neraz končí na pultoch v iných krajinách, napríklad v Nemecku, Českej republike alebo Taliansku. Z dôvodu zachovania čerstvosti často živé zvieratá putujú z jednej krajiny do druhej a spracúvajú sa až v krajine určenia. Napríklad slovenské jahňatá vždy pred Veľkou nocou putujú do Talianska, kde je jahňacina súčasťou veľkonočných tradícií rovnako ako u nás vianočný kapor.

Etikety na mäse obsahujú viac údajov – údaj o tom, v ktorej krajine boli zvieratá chované, kde bolo mäso spracované aj zabalené. Najčastejšie sa stretáme s mäsom, pri ktorom sú všetky údaje o pôvode

rovnaké s krajinou, kde mäso nakupujeme – v našom prípade je to slovenské mäso. Pokiaľ máte záujem na Slovensku nakúpiť na 100 % slovenské mäso, máme pre vás jednoduché riešenie - vyberajte z ponuky značky „Slovenská farma“, ktorá garantuje slovenský pôvod. Jurov, Veľký Ďur, Tajná, Liptov a Padáň patria medzi hlavné farmy Slovenska, ktorých mäso putuje do predajní BILLA. *„Zvieratá tu dostávajú nutrične vyvážené krmivo a od narodenia sú v starostlivosti odborníkov s dlhoročnými skúsenosťami v odbore. Naši pracovníci pravidelne podrobujú mäso previerkam kvality a dbajú na dodržiavanie prísnych hygienických predpisov. V pravidelných intervaloch disponujeme prehláseniami a laboratórnymi výsledkami od všetkých našich dodávateľov, že nimi dodávané produkty sú kvalitné a vyhovujúce na konzumáciu. Toto všetko má pozitívny vplyv na výslednú kvalitu mäsa v našich obchodoch. Naš mäsový sortiment je prejavom úcty k zákazníkovi, ale aj k slovenským podnikateľom,“* zdôrazňuje K. Kirchnerová.

Pri pulte, chladené alebo mrazené?

„V predajni má zákazník tri možnosti, ako si kúpiť mäso – pri pulte, chladené alebo mrazené. Najtradičnejší je nákup pri pulte, kde pri výbere pomôže priamo mäsiar, ktorý vie mäso aj naporciovat presne podľa potrieb zákazníka. Chladeným označujeme čerstvé mäso s prirodzenou šťavnatosťou a chuťou, ktoré sa skladuje pri teplote -2 až 4 °C. Odporúčaná spotreba je do 24 hodín po nákupe a otvorení balenia, ale trvanlivosť v neporušenom obale je niekoľko dní. Samozrejme, pokiaľ sú dodržané predpísané pokyny na skladovanie,“ hovorí Kvetoslava Kirchnerová, hovorkyňa siete supermarketov BILLA. Ako dodáva, na dlhšie skladovanie, teda pri nakupovaní do zásoby, je lepšie obzerať sa po mrazenom mäse, ktoré môže mať pri správnom skladovaní trvanlivosť aj rok. Skladuje sa však pri nižších teplotách, ako zmrazené pri -12°C alebo ako hlbokozmrazené pri viac ako -20 °C, preto je potrebné dôsledne dodržiavať teplotné podmienky pri uskladnení.

Skladovanie a prevoz mäsa

Čerstvosť a kvalita mäsa sú veľmi závislé aj od toho, ako mäso skladujeme a prepravujeme. *„Už pár desiatok minút v aute na páliacom slnku dokáže každé, aj to hlbokozmrazené mäso z obchodu, úplne rozmraziť, a tým obmedziť jeho dobu trvanlivosti z týždňov na hodiny. Preto je dôležité prepravovať akékoľvek mäso aj hydinu po zakúpení v prenosných chladiacich boxoch alebo v termotaškách. Už pri nakladaní tovaru do tašiek v obchode by zákazníci mali myslieť na to, aby dali do jednej tašky čerstvé potraviny, ktoré je dobré držať v chlade a suché potraviny zvlášť,“* odporúča K. Kirchnerová. Ako ďalej radí, mäso doma by sa malo skladovať pri teplote, ktorá je uvedená na etikete každého spotrebiteľského balenia produktu. Zákazníci tam nájdu aj informácie o spotrebe produktu po otvorení balenia.

Druh mäsa

Výber je závislý na tom, čo sa chystáme variť, piecť, vyprážať alebo grilovať. Asi najbežnejším mäsom u nás je hydina. Okrem kurčiat sú stále populárne aj kačka, hus alebo morka. V tesnom závесе je na Slovensku bravčové mäso, ktoré v našej kuchyni našlo využitie na stovky spôsobov. Najčastejšie sa používa bravčové karé pri príprave nedeľných rezňov, ale veľmi obľúbené sú aj rôzne druhy duseného bravčového mäsa a guláše. Hovädzie mäso si získava tiež čoraz viac priaznivcov a to napriek svojej vyššej cene. V našom jedálničku si našli svoje miesto aj ryby a divina, ale nekladíme si ich do košíka tak často ako iné druhy.

O spoločnosti

Spoločnosť BILLA, s.r.o., ktorá je súčasťou REWE International AG, pôsobí na Slovensku od roku 1993. Je lídrom v segmente supermarketov. V súčasnosti ich prevádzkuje 150 a zamestnáva viac ako 4 500 pracovníkov. V supermarketoch priemernej rozlohy 900 m² BILLA ponúka široký sortiment značiek, vrátane vlastných aj diskontných. Dominantnými medzi vlastnými značkami sú cenovo výhodné produkty Clever, výrobky pod značkou BILLA, organické produkty BILLA Naše bio a domáca Slovenská farma. Rovnako dôležitý je v ponuke podiel čerstvých produktov v oblasti lahôdok, pečiva, ovocia, zeleniny a mliečnych výrobkov.

Kontakt pre médiá:

Ing. Kvetoslava Kirchnerová, hovorca spoločnosti BILLA

BILLA s.r.o., Bajkalská 19/A , 821 02 Bratislava

e-mail: k.kirchnerova@billa.sk

telefón: +421 2 48 242 891
