

Další vítězství kvality z MK PÍSEK



ZRUD - Masokombinát Písek CZ, a.s.

**ZLATÁ
SALIMA
PRO PRÁCHEŇSKOU
KÝTU**

Může vám někdo nabídnout věrohodnější důkaz špičkové kvality, nežli nezávislá porota renomované potravinářské výstavy? Právě taková hodnotila výrobky na letošním ročníku brněnské SALIMY. Mezi hrstkou oceněných nechyběl ZRUD Masokombinát Písek a jeho na trh nedávno uvedený výrobek.



Prácheňská kýta – tradice a poctivost

Kterak to jde k sobě, nový výrobek a tradice? Vysvětlení je docela prosté. Základem všeho je uzenařský fortel. Takový, ten opravdový, co se dědí z generace na generaci a který nenastudujete v žádných knihách. Právě takovým byli proslulí staří mistři uzenaři Prácheňska a nepochybně k němu vychovali zdatné nástupce.

Jak vidíte na ilustrační fotografii, uměním je již samotný výběr toho pravého šálu z vepřové kýty. Protože jde o celosvazový výrobek (nic mletého, či spojovaného), což bezpečně dokazuje snímek, každá vada by byla patrná. Ještě větším kumštem a tajemstvím je marinování. Nebo snad čekáte, že vám takový mistr uzenař prozradí, čím koření, či jak dosahuje křehkosti a šťavnatosti. Právě takovou je Prácheňská kýta. Skvělý zážitek z její konzumace je korunovaný vůní a chutí po zauzení na bukovém dřevě, prostupující nejenom svalovinou, ale též lehkým tukovým krytím.

**Zlatá SALIMA -
výzva pro návrat
ke kvalitě**

Pro kterého výrobce by nebylo její získání nesmírnou ctí. V době, kdy honba za leností dostoupila vrcholu a slovo kvalita se stalo v mnohých firmách prázdným pojmem. Ba, najdou se i tací, kteří o kvalitě hovoří a zároveň nabízejí opak.

Masokombinátu Písek se této pocty nedostalo poprvé. Zákazníci jistě potvrdí oprávněnost ocenění „Dračí klobásy“, radícího se mezi originální písecké fermentované výrobky s vysokým obsahem probiotických kultur. Značná poptávka po dalším z oceněných výrobků, písecké „Dršťkové polévce“ potvrzuje, že umíme i obyčejná, zato poctivě připravená, česká jídla. Šíří záběru sortimentu doplňuje Salimou oceněná „Písecká jazyková mozaika“, směřující k rautovým delikatesám.

Písecká kvalita je tu i pro vás

Nejenom Zlatou SALIMOU se mohou pochlubit výrobky MK Písek. Fermentovaný „Písečan“ se stal absolutním vítězem soutěže „Chutná hezky, jihočesky 2007“, fermentovaný „Orlík“ na Zemi živilce 2007 získal Zlatý klas. Více jak třicet píseckých výrobků získalo ocenění národní značkou kvality Klasa. „Písecká vysočina“ zvítězila v anonymním hodnocení odborníků COOP jihočeských Jednot.

Tyto a mnohé další výrobky naleznete na www.mkpisek.cz, včetně mnoha informací o nich a ještě mnohem víc. Neumíme vám je nabídnout pod heslem „vše za pět“, to by nám stavovská čest a úcta k zákaznickovu právu na kvalitní zboží nedovolily. Naším heslem je totiž „vše v důstojné kvalitě“. Jak a kde nakoupit právě oceněnou Prácheňskou kýtu a další výrobky MK Písek? Volejte na bezplatnou „zelenou“ linku 800 187 654. Pište na e-mail stochlp@mkpisek.cz. My už se postaráme.



Bohumil Rada, PR