

Čo by ste mali vedieť skôr, **AKO SA ROZHODNETE KÚPIŤ ŠUNKU?**

O KVALITNEJ ŠUNKE SA TOHO POPÍSALO UŽ VEĽA, ALE ČO SI TREBA PRI KÚPE ŠUNKY VŠÍMAŤ A AKO SPRÁVNE DEŠIFROVAŤ MARKETINGOVÉ POSOLSTVÁ? PRINÁŠAME VÁM STRUČNÝ NÁVOD NA KÚPU KVALITNEJ ŠUNKY, KTORÁ NEZRUIINUJE VAŠE ZDRAVIE A PEŇAŽENKU.

OBSAH MÄSA NIE JE VŠETKO

90% podiel mäsa a 90% podiel mäsa nie je to isté. Je dôležité všimnúť si štruktúru šunky na nareze. Kvalitné šunky s vysokým obsahom mäsa sa vyrábajú z celých svalov, čo je na plátku šunky zreteľne viditeľné v podobe celistvej štruktúry. Menej kvalitné šunky vyrábané z viacerých kusov, či kúskov mäsa, majú často neidentifikovateľnú, členitú štruktúru s priehľadnou spojkou. Ako má vyzeráť naozaj kvalitná šunka? Inšpirujte sa ručne vyrábanou šunkou V.I.P. DE LUXE s 97% podielom mäsa od spoločnosti Berto, ktorá je vyrobená z celých svalov bravčového stehna, neobsahuje alergény, laktózu ani lepok a je pokrytá tenkou vrstvou tuku, ktorý je nositeľom chuti.

VODA A ADITÍVA SÚ PRIRODZENOU SÚČASŤOU ŠUNKY, ALE V AKEJ MIERE?

Medzi spotrebiteľmi panuje zavádzajúca informácia, že voda do šunky nepatrí. Práve naopak. Už výrobná surovina, teda mäso, prirodzene obsahuje vodu. Ďalej sa voda dostáva do výrobného procesu s cieľom dostať do šunky všetky potrebné koreniny, ktoré definujú jej finálnu farbu, trvanlivosť a chuť.

POZERAJTE SA NA VÝROBCU

Kupujte výrobky od overených výrobcov. Univerzálna rada neexistuje, ale môžete sa spoľahnúť na menšie mäsiarstva alebo na výrobcu s tradíciou, ktorí aj napriek neutíčajúcemu tlaku veľkých supermarketov existujú a k svojej práci pristupujú zodpovedne bez kompromisov v kvalite.

CENA NIE JE VŽDY INDIKÁTOROM KVALITY

Všimajte si cenu šunky. Je zrejmé, že pokiaľ sa pri výrobe šunky používajú kvalitné suroviny alebo sa šunky vyrábajú ručne, odrazí sa to na cene výrobku na pultoch predajní. Pravidlo je jednoduché, podozrivá je taká šunka, ktorá je neprimerane lacná.

