

Výrobca domácich klobás

FALCO

tradičným spôsobom !!!

Domáce špeciality



Za kvalitu ručím vlastným menom

Falco Quča

Majiteľ

Niečo o nás...

Sme rodinná firma, ktorá nadviazala na rodinnú tradíciu, záľubu, zakladateľa Dušana Faltinka vo výrobe tradičných domácich zabíjačkových špecialít, ktorá prerástla až do založenia firmy v roku 1992.

Hlavnou činnosťou je výroba mäsových výrobkov vyrobených tradičným spôsobom s použitím prírodných korenín. Naše výrobky majú dlhú tradíciu a verných zákazníkov, ktorí sa k nim vždy radi vracajú, o čom svedčí aj ich stále narastajúci predaj.

Naše výrobky sa líšia od ostatných tým, že sú ručne vyrobené, klasickým spôsobom vyúdené v murovanej udiarni (nie v elektrickej) a preto majú nezameniteľnú vôňu po bukovom dreve. Vyrábajú sa s použitím iba prírodných korenín a kuchynskej soli (bez rýchlosoli), takže neobsahujú umelé konzervanty ani žiadne éčka. Zákazníci reagujú na obsah éčiek vo výrobkoch a aj preto sú naše výrobky stále vyhľadávanejšie.

Prezali sme rodinnú tradíciu prípravy poctivých zabíjačkových špecialít a prinášame tak na stoly domácností výrobky zhotovené výlučne z prírodných ingrediencií.

Naše výrobky neobsahujú žiadny lepok ani škroby. Sú vyrobené iba z mäsa a korenín. Taktiež si pripravujeme vlastné koreniace zmesi, aby sme mali istotu, že naše výrobky obsahujú iba kvalitné prísady. Tiež preto sú naše výrobky obľúbené aj u celiakov.

V našich výrobkoch nenájdete žiadne chemické konzervanty, emulgátory ani náhrady. Sú vyrobené iba z prírodných surovín tradičnými postupmi. Mäso konzervujeme výhradne soľou a sterilizáciou.



DOMÁCA SLANINKA

Je mäsový výrobok vyrobený z vybraných kusov bravčového bôčika bez kostí, ktorá sa po dobu 10 dní marinuje prírodnými koreninami a následne sa údi na bukovom dreve v tradičnej murovanej udiarni. Neobsahuje žiadne éčka. Výrobok má výraznú vôňu po údení a použitých koreninách. Má rôzne využitie v gastronómii, ale hlavne v studenej kuchyni.



DOMÁCA GAZDOVSKÁ KLOBÁSA PIKANT

Je ručne vyrobená klobása tradičným spôsobom podľa starého rodinného receptu z kvalitného bravčového a hovädzieho mäsa, ochutená prírodnými koreninami a cesnakom bez použitia umelých konzervantov a rýchlosolí, takže neobsahuje žiadne éčka. Je plnená do prírodných bravčových čriev, údená bukovým drevom v klasických murovaných udiarňach. Môže sa pripravovať varením, pečením, grilovaním, ale tak isto po pridaní do rôznych jedál im dodá vynikajúcu chuť. Klobáska v správnych podmienkach (suché a vetrané priestory) prirodzene vysychá a môže sa podávať na studené misky.



DOMÁCA GAZDOVSKÁ KLOBÁSA

Je ručne vyrobená klobása tradičným spôsobom podľa starého rodinného receptu z kvalitného bravčového a hovädzieho mäsa, ochutená prírodnými koreninami a cesnakom bez použitia umelých konzervantov a rýchlosolí, takže neobsahuje žiadne éčka. Je plnená do prírodných bravčových čriev, údená bukovým drevom v klasických murovaných udiarňach. Môže sa pripravovať varením, pečením, grilovaním, ale tak isto po pridaní do rôznych jedál im dodá vynikajúcu chuť. Klobáska v správnych podmienkach (suché a vetrané priestory) prirodzene vysychá a môže sa podávať na studené misky.

DOMÁCA GAZDOVSKÁ KLOBÁSA MINY

Je ručne vyrobená klobása tradičným spôsobom podľa starého rodinného receptu z kvalitného bravčového a hovädzieho mäsa, ochutená prírodnými koreninami a cesnakom. Je plnená do prírodných baraních čriev, údená bukovým drevom v klasických murovaných udiarňach a jemne vysušená. Môže sa pripravovať varením, pečením, grilovaním, ale tak isto po pridaní do rôznych jedál im dodá vynikajúcu chuť. Klobáska v správnych podmienkach (suché a vetrané priestory) prirodzene vysychá a môže sa podávať na studené misy.



DOMÁCA JELENIA KLOBÁSA

Je ručne vyrobená klobása tradičným spôsobom podľa starého rodinného receptu z kvalitného jelenieho mäsa (50%) a bravčového mäsa, ochutená prírodnými koreninami a cesnakom bez použitia umelých konzervantov a rýchlosoli, takže neobsahuje žiadne éčka. Je plnená do prírodných bravčových čriev, údená bukovým drevom v klasických murovaných udiarňach. Klobáska v správnych podmienkach (suché a vetrané priestory) prirodzene vysychá a môže sa podávať na studené misy.



KONSKÁ ČABAJKA

Je ručne vyrobená klobása tradičným spôsobom podľa starého rodinného receptu z kvalitného konského mäsa (50%) a bravčového mäsa, ochutená prírodnými koreninami a cesnakom bez použitia umelých konzervantov a rýchlosoli, takže neobsahuje žiadne éčka. Je plnená do prírodných bravčových čriev, údená bukovým drevom v klasických murovaných udiarňach. Klobáska v správnych podmienkach (suché a vetrané priestory) prirodzene vysychá a môže sa podávať na studené misy.





DOMÁCE JATERNICE

Výrobok vyrobený výlučne z prírodných ingrediencií, s použitím čerstvej cibule, cesnaku a prírodných korenín v prírodnom bravčovom črievku.

Vynikajúce domáce ryžové jaternice z bravčového mäsa nesmú chýbať na žiadnom zabíjačkovom tanieri.

DOMÁCE KRVAVNIČKY

Výrobok vyrobený výlučne z prírodných ingrediencií, s použitím čerstvej cibule, cesnaku, krvi a prírodných korenín v prírodnom bravčovom črievku.

Vynikajúce domáce ryžové krvavničky z bravčového mäsa zaujmú každého gurmána. zabíjačkovom tanieri.



ZABÍJAČKOVÁ KAŠA

Výrobok vyrobený výlučne z prírodných ingrediencií, s použitím čerstvej cibule, cesnaku, krvi a prírodných korenín.

Chutná ryžová zabíjačková kaša z bravčového mäsa je obľúbenou zabíjačkovou špecialitou.





DOMÁCA TLAČENKA

Výrobok vyrobený výlučne z prírodných ingrediencií.

Domácia tlačenka z bravčového pliečka, jazykov a sŕdc s vysokým podielom mäsa, má výraznú chuť po mäse a použitých koreninách.

DOMÁCA KURACIA TLAČENKA

Výrobok vyrobený výlučne z prírodných ingrediencií.

Domácia tlačenka vyrobená z celých kureniec s vysokým podielom mäsa, má výraznú chuť po mäse s použitím iba kuchynskej soli.



BRAVČOVÉ MÄSO VO VLASTNEJ ŠŤAVE

Tento chutný výrobok vás poteší nielen na čerstvom chlebíku ale je tiež vhodný ako základ pre prípravu vašich jedál. Iba bravčové pliečko a soľ.



DOMÁCA PEČEŇOVÁ PAŠTÉTA

Je klasickou pečeneňovou paštétou, vyrobenou z čerstvej pečienky a slaninky, upražennej cibule a prírodných korenín. Paštéta neobsahuje lepok, takže ako všetky naše výrobky je vhodná pre celiakov.



DOMÁCA ZABÍJAČKOVÁ PAŠTÉTA

Je klasickou paštétou pripravovanou mäsiarmi na domácich zabíjačkách, s vysokým obsahom bravčového a troškou kuracieho mäsa. Po ochutnaní začítite mäsovú chuť, upraženú cibuľu a použité koreniny.



DOMÁCE MLETÉ OŠKVARKY

Je to vyvážená kombinácia domácich oškvarkov a škvarenej masťi s použitím iba kuchynskej soli.

Preto sú vhodné ako na čerstvý chliebik tak aj na prípravu oškvarkových pagáčikov.



DOMÁCA ŠKVARENÁ MASŤ

Naša masť je čistým živočíšnym tukom s príjemnou chuťou, vôňou a snehovo bielou farbou. Je vyrobená len z čistej bravčovej slaniny bez pridania stužovačou a farbív. Je vynikajúca ako na čerstvom chlebíku s cibuľou tak aj na prípravu jedál.



Tlač zabezpečuje **TLAČÍME PRE VÁS**
www.tlacimeprevas.sk

FALCO S.R.O.

Prevádzka: Opatovská 85, 911 01 Trenčín

KONTAKTY:

Objednávky: 032/7443 918, 0903 220 699

WWW.POCTIVAKLOBASA.SK