

Délibáb

Megbízható minőség, mindennapi áron

A Délibáb termékcsaládunk a minőséget és a hagyományos ízeket teszi elérhetővé a szélesebb közönség számára. Ezek a termékek ideálisak a mindennapi fogyasztásra, kompromisszumok nélkül kiváló ár-érték arányban. Költséghatékony gyártási folyamatunk eredményeként egy széles közönség számára elérhető kedvező árkategóriájú termékcsaládot hoztunk létre. Egyszerű, hagyományos recepteket használunk, mely garantálja a megszokott házias ízeket és az állandó minőséget. Választékunkat a családok, nagyobb háztartások és a nagyobb kiszerelést kereső fogyasztók, kereskedők igényeihez alakítottuk, így mindenki könnyen megtalálhatja új kedvencét.

www.hegedushusmanufaktura.hu

Füstölt kolbász csemege 300g vg.



Füstölt kolbász chilis 300g vg.



Tárolási hőmérséklet: 0-20°C
Fogyaszthatóság idő: 45 nap

Füstölt kolbász csemege és chilis cca.: 2-3kg vg.



Tárolási hőmérséklet: 0-20°C
Fogyaszthatóság idő: 45 nap

Serpenyős mix (májas hurka, véres hurka, kolbász) vf.



Tárolási hőmérséklet: 0-4 °C
Fogyaszthatóság idő: 14 nap

Csemege és csípős páros kolbász 320g vf.



Tárolási hőmérséklet: 0-5 °C
Fogyaszthatóság idő: 30 nap

Sertés lecsókolbász csemege vg.



Tárolási hőmérséklet: 0-5 °C
Fogyaszthatóság idő: 30 nap

Túra felvágott 430g vf.



Tárolási hőmérséklet: 0-5 °C
Fogyaszthatóság idő: 30 nap

www.hegedushusmanufaktura.hu

Főtt-füstölt paprikás erdélyi szalonna vf.



Tárolási hőmérséklet: 0-5 °C
Fogyaszthatóság idő: 30 nap

Fűszeres abált szalonna vf.



Tárolási hőmérséklet: 0-5 °C
Fogyaszthatóság idő: 30 nap

Főtt-füstölt erdélyi szalonna vf.



Tárolási hőmérséklet: 0-5 °C
Fogyaszthatóság idő: 30 nap

Füstölt kockázott bacon vf.



Tárolási hőmérséklet: 0-10°C
Fogyaszthatóság idő: 30 nap

Füstölt csemege szalonna vf.



Tárolási hőmérséklet: 0-20°C
Fogyaszthatóság idő: 60 nap

Füstölt kockázott szalonna vf.



Tárolási hőmérséklet: 0-10°C
Fogyaszthatóság idő: 30 nap

www.hegedushusmanufaktura.hu

Tepertő 170g



Tárolási hőmérséklet: 0-20°C
Fogyaszthatóság idő: 30 nap

Disznósajt műbélben
cca.: 2000g



Tárolási hőmérséklet: 0-5 °C
Fogyaszthatóság idő: 30 nap

Roppanós virsli
1000g



Tárolási hőmérséklet: 0-5 °C
Fogyaszthatóság idő: 30 nap

Falusi májas
műbélben
150g



Klasszikus
sertés májas
műbélben
150g



Tárolási hőmérséklet: 0-5 °C
Fogyaszthatóság idő: 30 nap

Szendvicssonka
cca.: 2kg



Tárolási hőmérséklet: 0-5 °C
Fogyaszthatóság idő: 30 nap

www.hegedushusmanufaktura.hu