**Jaroměřický Kastelán s paprikovým nebo pepřovým kořením**

Jedinečné spojení sýra a koření

Omrzely vás obyčejné sýry? Je čas vyzkoušet něco pikantního. Jaroměřický kastelán je unikátní kombinací poctivého 45% eidamu s pečlivě namíchanou směsí koření. Ingredience Jaroměřického Kastelána se vzájemně doplňují, žádná nepřebíjí druhou, společně vytváří dokonalou harmonii chutí a vůní.

Přesvědčte se! Vybrat si můžete z dvou variant – paprikové koření a rozdrcený pepř. Vynikající je i kombinace obojího.

TIP NA PÁRTY: V hlavní roli sýr nebo koření? Naservírujte Jaroměřický kastelán svým přátelům ke sklence vína a společně zkuste najít odpověď.

Jaroměřický kastelán je k dostání v praktickém 200g balení za doporučenou cenu 49,49 Kč. V nabídce najdete Jaroměřický Kastelán s paprikovým kořením a Jaroměřický Kastelán s pepřovým kořením. Více na [www.mlekarna.cz](http://www.mlekarna.cz).

Jaroměřická mlékárna je ryze českým výrobcem a její sýry jsou vyráběny podle tradičních receptur. K přípravě se tu používá výhradně kvalitní mléko farmářů, jejichž krávy se spokojeně pasou na travnatých kopcích Vysočiny. Jaroměřická mlékárna při výrobě naprosté většiny svých produktů nepoužívá žádná umělá barviva, sladidla ani konzervanty. Označení Klasa A je u produktů Jaroměřické mlékárny samozřejmostí – kvalita a tradice tu jdou ruku v ruce.

**Výživové hodnoty na 100 g**

|  |  |
| --- | --- |
| Složení: | mléko, jedlá sůl (nejvýše 2,5 %), mlékařské kultury, směs koření |
| Energetická hodnota: | 1442 kJ / 347 kcal |
| Bílkoviny: | 25,5 g |
| Sacharidy: | 0,5 g |
| Tuky: | 26,5 g |

Pro více informací kontaktujte PR support Jaroměřické mlékárny: Hana Laudátová, hana.laudatova @seznam.cz, +420775345950