

Jak vzniká Sendvičový nářez Váhala

1. Urostlí řezníci semelou pečlivě vybrané kousky líbového vepřového masa. Osolí je a přidají koření.



2. Voňavou směs naplní do barevných obalů s nápisem Sendvičový nářez Váhala.



3. Aby nářez získal svůj charakteristický tvar, zavřou jej do placatých forem a v nich jej uvaří.



4. Uvařený nářez se důkladně vychladí v ledničkách.



Náš TIP:

obalte silnější plátky v trojbalu a osmažte dozlatova.

5. Chladírenské auto doveze Sendvičový nářez Váhala až do vaší prodejny.



Vy, kdo máte chvíli, napište nám o Sendviči – jak a s čím vám zachutnal. Kdo přidá svou adresu, může se těšit na malý dárek od nás! Své dopisy posílejte **do 31. prosince 2009** na adresu: **Váhala a spol. s r. o., Hustopeče nad Bečvou 97, 753 66 Hustopeče nad Bečvou**. Obálku označte heslem „Sendvič“.

DANONE KOSTÍČÍ Svačinka

**+ VÁPŇÍK
+ VITAMÍN D
PRO SILNÉ
KOSTI**



Kostíci
Svačinka
Čokoláda,
140g a 80g

Kostíci Svačinka
Vanilka, 140g a 80g

