



**Á
R
A
I
N
K**

Érvényes: 2016.05.13-tól

Friss tejtermékek

Probiotikus natúr joghurt 250 g	230 Ft
Probiotikus natúr joghurt 500 g	430 Ft
Probiotikus ízesített joghurt 250 g	290 Ft
Probiotikus ízesített joghurt 500 g	560 Ft
<i>almás-körtés, birsalmás, epres, fekete ribizlis, fekete szedres, jostás, málnás, piros ribizlis</i>	
Kefir 250 g	230 Ft
Kefir 500 g	430 Ft
Vaj 125 g	390 Ft
Vaj 220 g	680 Ft
Túró 500 g	650 Ft
Tejföl 250 g	340 Ft
Tejföl 500 g	660 Ft

Friss sajtok

Parenyica	3.600 Ft/kg
Olvasósajt (<i>Mozzarella jellegű</i>)	3.600 Ft/kg
Krémsajt 125 g	290 Ft
Krémsajt 250 g	570 Ft
<i>natúr, fokhagymás, magyaros, egyéb fűszeres</i>	
Orda (Ricotta)	2.200 Ft/kg

Ajánljuk szíves figyelmébe honlapunkat!

www.szakalyek.hu | www.facebook.com/szakalyek

TERMÉKEINKET A ZALAEGRSZEGI VÁSÁRCSARNOK FÖLDSZINTJÉN

KEDD, PÉNTEK, SZOMBAT ÉS VASÁRNAP

DÉLELŐTTÖNKÉNT 8:00 – 11:30 -IG ÁRUSÍTJUK.

Érlelt sajtok

JOHANNA® Eredeti (2-3 hónapos)	4.500 Ft/kg
JOHANNA® Füstölt (2-3 hónapos)	4.500 Ft/kg
JOHANNA® Bazsalikom (2-3 hónapos, füstölt, háromféle bazsalikommal)	4.500 Ft/kg
JOHANNA® BORDó (2-3 hónapos, saját termelésű vörösborban érlelt) ..	4.700 Ft/kg
JOHANNA® Trappista jellegű natúr (4-5 hónapos)	4.700 Ft/kg
JOHANNA® Trappista jellegű füstölt (4-5 hónapos)	4.700 Ft/kg
JOHANNA® Fűszeres sajtok	4.500 Ft/kg
<i>bazsalikomos, citromfüves, curry leveles, csípős paprikás, fahéjas, fokhagymás, gyömbéres, kakukkfüves, köményes, levendulás, medvehagymás, rozmaringos</i>	
Feta sajt	3.600 Ft/kg
<i>natúr, medvehagymás, vörösborban érlelt natúr, vörösborban érlelt medvehagymás</i>	
Sajtválogatás 20 dkg (doboz)	1.000 Ft

Sajtkülönlegességek

Krémsajtos batyu	3.600 Ft/kg
<i>fokhagymás, magyaros töltelékkel</i>	
Krémsajtos tekercs	3.600 Ft/kg
<i>fokhagymás, magyaros töltelékkel</i>	
Mesterhármastekercs (háromféle sajtból)	3.800 Ft/kg
Aszalt gyümölcsös sajttekercs	4.500 Ft/kg

Mézek

AKÁCMÉZ Prémium 1000 g	2.500 Ft
AKÁCMÉZ Prémium 500 g	1.300 Ft
VIRÁGMÉZ Tavaszi vegyes 500 g (gyümölcs)	1.300 Ft

*A tejtermékek pasztőrözött, házi tehéntejből készülnek,
teljesen hagyományos módon.*