

# Na kvalite záleží: Uprednostnite výrobky z čerstvého mäsa pred tými z mrazáku

AKO ZISTÍTE, ŽE MÄSOVÉ VÝROBKÝ NA VAŠOM STOLE SÚ NAOZAJ KVALITNÉ? KÝM NIEKTORÍ VÝROBCOVIA POD TLAKOM NA ZNÍŽOVANIE CIEN SIAHAJÚ PO MENEJ KVALITNOM MRAZENOM MÄSE ČI CIELENE OBCHÁDZAJÚ TRADIČNÉ RECEPTÚRY A ZÁVÄZNÉ NORMY, TAURIS ZOSTÁVA PRI SVOJICH ZÁSADÁCH AJ V ČASOCH KRÍZY A Z KVALITY NEPOLAVUJE. AJ ZA CENU, ŽE MUSÍ ODÍŠŤ Z NÁKUPNÝCH REŤAZCOV.



**Stojíme  
za kvalitou,  
pretože kvalita  
za to stojí.**



[www.tauris.sk](http://www.tauris.sk)

Percentuálne zastúpenie mäsa či sýta farba. Aj to sú ukazovatele, na ktoré hľadajú spotrebiteľia, keď si kupujú mäsové výrobky. Tieto ukazovatele však môžu byť zradné, obzvlášť v čase energetickej krízy a nárastu cien mäsa, kedy mnohí výrobcovia s cieľom umelo tlačiť cenovku dole siahajú po mrazenom mäse či dofarbovačoch. To má za následok potraviny s nižšou kvalitou a neplnohodnotnou chuťou, ktoré tlačia do popredia niektoré diskontné reťazce, ktorým ide o cenové akcie v letákoch.

## Prečo je kvalita vstupných surovín dôležitá?

Bez kvalitného základu nikdy nedostanete produkt s nezameniteľnou chuťou a hodnotou, ktorá je garantovaná receptúrami a normami. Hoci sa na prvý pohľad môže zdať, že primárnym ukazovateľom je podiel mäsa vo výrobku (ktorý je skutočne dôležitý), dôležitejšie sa je pýtať, odkiaľ mäso pochádza. „**Niektorí výrobcovia robia rozrábku z tzv. technického mäsa, ktoré si s cieľom ušetriť nakupujú do zásoby mimo sezóny a leží tak v mrazničkách aj dlhšie ako pol roka,**“ hovorí generálny riaditeľ TAURIS GROUP Richard Duda. Mäso tak stráca nutričnú hodnotu, ovplyvňuje to jeho chuť a stráca tak na kvalite.

„Záleží nám na budúcnosti potravín na Slovensku. TAURIS predstavuje najkratšiu cestu k čerstvosti a najistejšiu cestu ku kvalite. **Naše výrobky a čerstvé mäso expedujeme do našich predajní Mäsiarstvo u Býka do 24 hodín priamo z našej rozrábky TAURIS Rimavská Sobota, čím garantujeme, že robíme len z čerstvého, nie mrazeného mäsa. To je oproti konkurencii o triedu vyššia kvalita a neporovnateľná výsledná chuť.** Aj z tohto dôvodu nepodliehame tlakom na zníženie ceny na úkor kvality a ostávame pri tradičných receptúrach, ktoré si uchováваме pre budúce generácie a môžeme vďaka tomu garantovať kvalitu a pravdivú chuť výrobkov z mäsa,“ hovorí Richard Duda, generálny riaditeľ TAURIS GROUP, ktorá si za kvalitou svojich výrobkov stojí už 30 rokov.

## Ako teda vyberať kvalitné mäsové výrobky?

Dôležité je všimnúť si najmä zloženie výrobku a presvedčiť sa, že je vyrábaný podľa rokmi overených receptúr. Obchody

totiž zaplavili výrobky plné cudzích bielkovín či iných náhrad, čo má negatívny dopad na výslednú chuť produktu. „Napríklad nesprávne vysušený mäsový výrobok spôsobuje mäkkosť salámy na dotyk a použitie glutamátu zase simuluje chuť sušeného mäsa. Ide o veľmi dôležité parametre, pretože **nižší podiel čistej svalovej bielkoviny, krátka doba zrenia či pridanie dochucovadiel znamená, že ku zákazníkom sa nedostáva plnohodnotný mäsový výrobok,**“ vysvetľuje Richard Duda. Príkladom sú napríklad rôzne napodobeniny ikonického Nitranu 77. Akreditované laboratória dokázali, že väčšina výrobcov do neho používa lacnejšie časti mäsa, kože či chrupavky, či obsahuje príliš veľa vody či kolagénu, čo sa odráža na kvalite. „Naša saláma Nitran 77 má najvyšší podiel mäsa bez tuku a po nutričnej stránke vysoký podiel bielkoviny, pretože na kvalite nešetříme. To isté platí pre ZIPSER šunku, ktorá je vyrábaná z čistého a precízne opracovaného bravčového stehna. Spoznáte to podľa nízkého podielu tuku vo výživových hodnotách a vysokého obsahu spomínaných čistých bielkovín. Prírodné bielkoviny nájdete aj v našich párkoch ZIPSER, ktoré majú na obale uvedený naoko nižší podiel mäsa, ale dôvodom je slovenská legislatíva, ktorá nepovažuje slaninu za mäso. **A práve podiel dobrej slaniny dáva našim párkom pravú chuť a šťavnatosť.** Preto ako zodpovedný a dlhoročný výrobca odporúčame spotrebiteľom, aby si pri nákupe vybrali produkty dôkladne a dávali prednosť tým, za ktorých zloženie a kvalitu výrobca ručí,“ dodáva Duda.

## TAURIS na kvalite nešetří

Výber tých najlepších aj najčerstvejších vstupných surovín sa odráža na pozitívnych reakciách spotrebiteľov ako aj na oceneniach, ktoré TAURIS každoročne so svojimi produktami získava. **Príkladom je ocenenie Danubius Gastro, Vol'ba spotrebiteľov, Značka kvality či víťazstvo v renomovanom Test magazíne.**

TAURIS okrem dodržiavania tradičných receptúr reaguje aj na trendy zdravšieho životného štýlu kvalitou a zdravotnou bezpečnosťou svojich výrobkov. Ako prvý výrobca začal už v roku 2009 vyrábať mäsové výrobky bez gluténu a bez alergénov.