

נא להכיר: חדש

עסניס

נקניקיה בטיב אמריקאי

„אני טעימה יותר“



בענין הזה כבר שמעתי הרבה מחמאות מאנשים שהם ממש בעניינים... מייצרים אותי מ-100% בשר

ותבלינים ללא תוספות... הבשר עובר תהליכי חיתוך והסרת שומן מיותר ואז הוא נכנס לעיבוד במערכת המכשור הממוחשבת. תהליך היצור כולל טיפול טרמי שכולו ממוחשב וכך אני זוכה לטעם המיוחד. אורזים אותי בשיטת ואקום ואני נכנסת לאחסנה בקירור. לפני השיווק, בודקים אותי שוב במעבדה ורק אם המבינים מתלהבים, שולחים אותי אליכם למדפים. אני מופיעה במבחר טעמים: נקניקיות מבשר הודו, נקניקיות מבשר עגל, נקניקיות רגילות וגם חריפות. תבחרו בעצמכם. חשוב גם לדעת! את הנקניקיות אפשר לחמם במים רותחים בתוך האריזה.

„אני ממשפחה טובה“

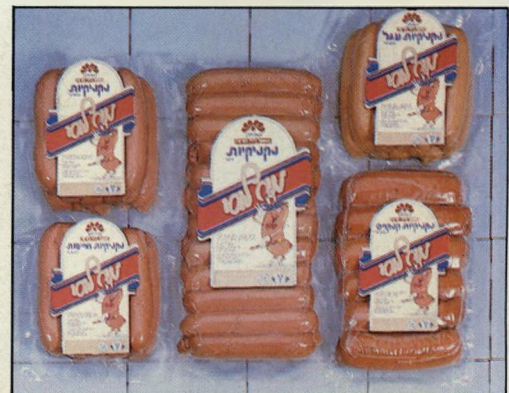
כשאתם מכניסים מישהו הביתה חשוב לדעת (כדי שלא תהיינה הפתעות לא נעימות) מאיפה הוא בא. אני למשל מתגאה במוצאי: מייצרים אותי במפעל „הוד לבן“ השייך לבית חרות – מושב ציוני ותיק. המפעל של מושב בית חרות היה הראשון מסוגו בארץ וכולם ניסו לחקות אותה, אבל לצערי לא כל אחד מסוגל להשתלט גם על חקלאות (גידול תרנגולי ההודו) וגם על תעשייה. היתרון? שלאורך כל תהליך גידולי אני נמצאת תחת עינם הפקוחה של מושבניקים גזעיים שלא יודעים חוכמות.

„אני יפה יותר“

שלום, אני מיס לואי הקטנה והעגולה. אני יפה, נכון? אני גם מגרה ומעוררת המון תיאבון. תראו אותי על האריזות היפות של הנקניקיות מתוצרת הוד לבן. הושיטו אלי יד – אני נענית מיד.

„אני נקיה יותר“

איזו שאלה! אני שייכת למפעל המייצא 1/3 מהתוצרת שלו לארה"ב וכל אחד יודע שמוצרי מזון עוברים בארה"ב את



בחנות ה-U.S.D.A. – המחמירות ביותר בעולם. אני מיוצרת מבשר שקיבל היתר מיוחד. לאחר מכן אני עוברת בדיקה וטריטרית קפדנית ביותר ובדיקת מעבדה משוכללת במפעל. וכמובן, בדיקת כשרות. לכן, אפשר להגיד בשקט שאני חתיכה כשרה למהדרין.



טוד מוצר איכות של הוד לבן-מושב בית חרות