

**Intermarché**

# SPECJAŁY Z WĘDZARNI W SKLEPIE

Wyrabiane i wędzone na miejscu, dlatego są takie pyszne i świeże!



TEN ZNAK TO  
DOSKONAŁY SMAK



# PO ŚWIEŻOŚĆ I JAKOŚĆ WYROBÓW Z WĘDZARNI JAK W DYM!



W CZYM TKWI **TAJEMNICA SPECJAŁÓW**  
Z WĘDZARNI INTERMARCHÉ?

To proste! Specjały z wędzarni wytwarzane są **OD POCZĄTKU DO KONCA PRZEZ NASZYCH MISTRZÓW WĘDLINIARSKICH** i rzeźników w jednym, na miejscu - w sklepie.



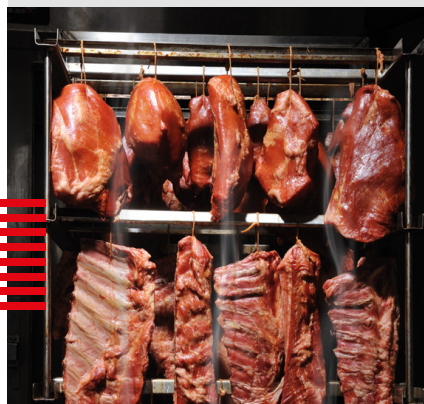
To oni przygotowują wyroby w oparciu o stare **SPRAWDZONE RECEPTURY**, również te lokalne tworzone przez nich samych, zgarniając **WIELE NAGRÓD indywidualnych, ZA NAJWYŻSZĄ JAKOŚĆ** wyrobów. Te lokalne receptury gwarantują **WYJĄTKOWOŚĆ SMAKU** i asortymentu w każdym regionie. **PROSTY SKŁAD** naszych specjałów doceniają wszyscy.



Tajemnica smaku tkwi także w bogatej kompozycji naturalnych przypraw **I WĘDZENIU NATURALNYM DYMEM** pochodzącym ze spalania wiórków drzew liściastych np. buku, olszyny czy wiśni. Każde drzewo nadaje wędlinom inny, wyjątkowy aromat i kolor.



Sam proces wędzenia odbywa się **W SPECJALNEJ, WYSOKIEJ KLASY KOMORZE WĘDZARNICZEJ** umieszczonej na zapleczu sklepu. Świeżo uwędzone wędliny pachną wspaniale i apetycznie wyglądają.



# A SKĄD POCHODZI MIĘSO NA TE SPECJAŁY?



**POLSKIE MIĘSO**

lokalni i regionalni  
DOSTAWCY



Żeby zrobić coś naprawdę pysznego trzeba mieć dobry surowiec – **POLSKIE MIĘSO TO PODSTAWA**. Mięso dostarczane jest bezpośrednio do sklepu od sprawdzonych regionalnych i lokalnych dostawców wraz z świadectwem jakości.

**NASI RZEŹNICY DOKONUJĄ FACHOWEGO PODZIAŁU MIĘSA**

i przygotowują je do wyrobu naszych rarytasów. Nie przechowujemy mięsa, wykorzystujemy je wyłącznie do bieżącej produkcji. Wiemy jak ważne jest zaufanie Klientów i nie możemy ich zawieść.

**To dlatego wyroby wychodzące spod fachowych rąk naszych mistrzów są takie pyszne i w tak atrakcyjnych cenach!**

**TEN SMAK WĘDLIN JAK DAWNIEJ  
PODBIJE WASZE SERCA.**

Zapraszamy do **WĘDZARNI INTERMARCHÉ**.



**Intermarché**