

TRADIČNÁ RECEPTÚRA

KOŠICKÝ KREDENC

ORIGINAL

• 1921 •



CHUŤ, KTORÁ
TAK CHUTÍ!

~1921~

since



Náš príbeh!

Príbeh Košického kredenca sa začal písať v roku 1842, keď mäsiarsky učeň Klaus Beinhofer získal výučný list a vstúpil do slávneho Cechu mäsiarov košických, ktorý už od roku pána 1452 dodával tie najlepšie a najvyberanejšie lahôdky na grófske stoly v celom Uhorsku.

Za krátky čas sa Klaus stal jedným z najvychýrenejších mäsiarskych majstrov v celom Uhorsku. Jeho výrobky nesmeli chýbať na stoloch tamojšej šľachty nielen ako denné menu, ale hlavne na častých recepciách usporadúvaných ako prezentácia luxusu vtedajšej smotánky. Dokonca pri pobyte cisárkovej Sissi v r. 1895 v Bardejovských kúpeľoch boli na raňajky podávané výlučne špeciality od majstra Beinhofera.

V roku 1921 prevzal rodinný podnik po otcovi starší syn Kurt, ktorý sa po univerzitných štúdiách v Budapešti vrátil do Košíc, kde dal otcovmu podniku aj vtedy chýrnu značku Košický kredenc, ktorá prezentovala moderný štýl podnikania a vysokú kvalitu výrobkov. Vďaka obchodnému talentu staršieho syna si tieto jedinečné delikatesy mohli vychutnať aj na svetovej výstave v Chicagu v roku 1933. Pod touto značkou úspešne podnikal až do r. 1948.

Drahí priatelia, na vaše stoly prinášame kúsok histórie v podobe špecialít týchto dvoch košických majstrov, ktorých chute si odteraz môžete vychutnávať aj vy. Naše výrobky sú založené na pôvodných receptúrach pána Beinhofera. Koreniny, ktoré dodávajú chuť našim výrobkom, sú vyrábané na Slovensku. V našich výrobkoch nenájdete žiadne chemické konzervačné a prídavné latky a čo je hlavné, vyrábajú sa iba z mäsa, ktoré pochádza z tých najlepších chovov zameraných na welfare t.j. pohodu zvierat (zvieratá sú chránené pred fyzickou a psychickou nepohodou a môžu realizovať svoje prirodzené správanie), čo dodáva výrobkom nezameniteľnú šťavnatú chuť a prirodzenú vôňu.



Ponuka našich vybraných špecialít!



Abovská delikatesa: špecialita majstra mäsiara. Starostlivo vybrané kúsky mäsa z bravčového stehna, pleca a boku spojené do kompozície 3 šunkových chutí. Toto trio rozohrá na vašom jazyku dokonalú sonátu pôžitkov.



Slanina z komína: výberový bok z ošípaných triedy Super 1, vyúdené s láskou pre dosiahnutie tej najlepšej chuti. Tak isto údené na bukových pilinách tradičným spôsobom s dôrazom na správnu teplotu a dymivosť počas celého procesu údenia.

Šunka z komína: je vyrobená z najcennejšej časti bravčového stehna, dokonale opracovaná, plátky šunky sú krehké a šťavnaté. Vaším chuťovým bunkám dopraje dokonalý kulinársky zážitok. Údené na bukových pilinách spôsobom, ako sa udilo za starých čias.



Biskupské parky: jemne pomleté výberové kúsky bravčového a hovädzieho mäsa v prírodnom baraňom črievku sú dochutené žitavskou paprikou. Ich sladkastá chuť s nádychom kapie v spojitosti so šťavnatosťou párok učarovala aj vtedajšiemu košickému biskupovi.



TRADIČNÁ RECEPTÚRA

KOŠICKÝ KREDENC

ORIGINAL

• 1921 •



JAMS s.r.o.

Brestov 83 066 01

Brestov

IČO : 46 577 360

IČ DPH : SK2023513921

Marek Sorokáč mobil : +421 904 626 727

e-mail : info@jams.sk

