

Takto vyzerajú poctivé výrobky z rodinného mäsiarstva

Za najčerstvejšími potravinami v obchodoch stoja poctiví lokálni dodávatelia. Takí sa nachádzajú aj v najväčšej domácej sieti COOP Jednota. V rámci videosérie „Návštevy čerstvosti“ ich v rôznych regiónoch objavuje známy slovenský bača z reklamy. Tentoraz navštívil v Detve rodinné mäsiarstvo Bystriansky, ktorého sortiment zahŕňa okolo 30 druhov výrobkov – od klasických klobás a šunky až po špeciality z diviny.

V Podpoľaní sa priezvisko Bystriansky stalo synonymom kvality

Jaroslav Bystriansky začína ako pätnásťročný učeň v štátnom podniku Zdroj. Neskôr sa rozhodol vybudovať vlastnú rodinnú firmu, ktorá dnes zamestnáva dvadsať ľudí. Manželka mu pomáha s prevádzkou, dcéra veterinárka rieši všetky veterinárne záležitosti a druhá dcéra, právnička, sa stará o právne veci. Pán Bystriansky dennodenne dozerá na kvalitu mäsových špecialít.

Tradičná kvalita bez chemických prísad

V srdci výroby stojí tradičná drevená udiareň. Klobásy sa najprv sušia, potom tri až štyri dni údia studeným dymom z bukoveho dreva. Na záver sa pridá ovocné drevo pre lepšiu farbu. Všetky produkty obsahujú len čistú svalovinu bez múky či škrobov, vďaka čomu sú vhodné aj pre celiatikov. Suroviny si starostlivo vyberá. Hovädzí dobytok pochádza z miestnych fariem v Podpoľaní, bravčovinu odoberá zo slovenských chovov v Šuranoch a Dunajskej Strede. Výsledkom je výrazná chuť a kvalita, ktorú zákazníci okamžite rozoznajú.

Silné regionálne partnerstvo

Svoje produkty dodáva pán Bystriansky do predajní COOP Jednota Krupina v celom regióne Podpoľania už 20 rokov. Výhodou je priama distribúcia – jeho zamestnanci zabezpečujú distribúciu do jednotlivých predajní podľa aktuálnych potrieb. Tento flexibilný systém zaručuje čerstvosť a minimalizuje zbytočné skladovanie a prevozy.

Pozrite si video z návštevy a nazrite do zákulisia tradičnej udiarne mäsiarstva Bystriansky.