

**VÝNIMOČNÉ**  
slovenské, prírodné



**POTRAVINY**  
z vlastných fariem

## Príbeh Farmfoods

V čom je výnimočný?

Pravda  
o „É-čkach“

ZISTITE  
ako neplytvať  
potravinami

## TOP 7

špecialít na celoročné  
grilovanie



Program  
rozvoja vidieka SR  
2014-2020



MINISTERSTVO  
PÔDOHOSPODÁRSTVA  
A ROZVOJA VIDIEKA  
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

# Príbeh Farmfoods

FARMSFOODS NÁM UŽ 5 ROKOV UKAZUJE, ŽE SA TO DÁ AJ BEZ „É-ČOK“ A „PO SLOVENSKY“

V poľnohospodárstve sa pohybujú už štvrtstoročie. Myšlienka výroby vysoko kvalitných farmárskych produktov z vlastných domácich surovín, v maximálnej miere bez „É-čok“, umelých príasad a bez GMO, v nich zrela niekoľko rokov. V roku 2016 pod značkou FARMFOODS vzniklo na Slovensku prvých 15 pojazdných predajní. Dnes sieť výnimočných potravín FARMFOODS tvorí vyše 50 predajní, 12 výrobných prevádzok a priamo, či nepriamo dávajú prácu viac ako 1000 predajcom, výrobným pracovníkom a poľnohospodárom.



Dnes priamo združujú 15 slovenských spoločností, a spolupracujú s ďalšími, vyše 70-timi menšími slovenskými výrobcami, ktorí spĺňajú prísne kvalitatívne kritériá. Základom konceptu Farmfoods je totiž poctivá výroba vysoko kvalitných potravín, v maximálnej miere bez konzervantov, „é-čok“ či GMO surovín.

Preferujú welfare chov zvierat a pracujú s vlastnými princípmi Natur - prírodné, ktoré majú ešte prísnejšie kritériá ako „BIO“ a dbajú na odbornosť pri starostlivosti o pôdu, ochranu zdravia rastlín a zvierat.

„Natur prístup popri porovnateľných ekologických zásadách presadzuje čo najprirodzenejší spôsob spracovania potravín bez použitia prídavných látok. Je to naša vlastná značka, naše označenie kvality,“ predstavuje koncepciu Natur výkonný riaditeľ FARMFOODS, Ing. Tomáš Németh. Filozofia združenia FARMFOODS sa pritom nepremieta len do výroby potravín.





Na pultoch predajní siete sa dajú nájsť tradičné aj netradičné, ale o to originálnejšie výrobky zo slovenských surovín. V sortimente FARMFOODS možno aktuálne nájsť viac ako 800 slovenských výrobkov, pričom vyše 600 z nich pochádza z vlastnej produkcie združenia. Cieľom je ponúknutť čo najširší sortiment tradičných aj menej tradičných produktov.

Popri typicky farmárskych výrobkoch, akými sú napríklad klobásy, slanina, mlieko alebo maslo, si svojich fanúšikov našli zeleninové lupienky pripravené metódou VIT FRIT alebo hotové jedlá MIKROVAK.

Ide o skupiny produktov prípravené inovatívnymi technológiami, ktoré na Slovensku nemajú obdobu. Ponuku z vlastných fariem, polí a výrobní dopĺňajú pekárenské výrobky, výsekové mäso, vína, produkty z ovčieho mlieka, vajíčka, divina, či zemiakové výrobky.

Podľa výkonného riaditeľa FARMFOODS Tomáša Németha sa najlepšie predávajú mäsové a mliečne výrobky: „Zákaznícke ohlasy máme vynikajúce najmä na naše mliečne výrobky z Dubníka a mäsové výrobky bez dusitanov z Rožňavy. Na ich výnimočnú chuť, neporovnatelnú s masovou ponukou supermarketov plnou éčok, sa dá naozaj ľahko a nenávratne navyknúť.“



Samotná potravinárska produkcia je jednou z častí uzavretého kolobehu s vlastnými postupmi nad rámec platných noriem. Koncept totiž stojí na pilieroch ZDRAVÁ PÔDA – ZDRAVÉ RASTLINY – ZDRAVÉ ZVIERATÁ – ZDRAVÉ POTRAVINY – ZDRAVÍ ĽUDIA – NENARUŠENÁ KRAJINA a ku každému z nich je v súlade s ním pristupované nadstandardne.



Jedným z príkladov špecifického prístupu k prírodnému prostrediu je hospodárenie s energiou v rámci združenia FARMFOODS. Tri bioplynové stanice, v Dubníku, Rozhanovciach a Kráľovom Brode, vytvárajú z výlučne vlastných produktov z rastlinnej výroby, hnojovice, maštaľného hnoja a biomasy nepretržite bioplyn, ktorý je na farmách spaľovaný v kogeneračných jednotkách.

FARMFOODS tak ročne vyrobí 25 miliónov kWh elektrickej energie, no ročne spotrebuje len 6,7 milióna kWh. Maximálne využívanie vlastných zdrojov sa prejavuje aj v ďalších oblastiach fungovania združenia. V strediskách sa používa odpadové teplo z bioplynových staníc na znižovanie spotreby iných energií na poľnohospodárskych a potravinárskych prevádzkach v rámci reťazca. Týka sa to napríklad odpadového tepla využívaneho pri pasterizácii mlieka, vykurovaní, dosúšaní obilia či plánovanom sušení štiepkov a vyhrievaní skleníkov.

Pre sieť FARMFOODS je okrem toho zároveň príznačné hospodárenie s negatívnou CO<sub>2</sub> bilanciou. „Sme možno jediný potravinársky reťazec nielen na Slovensku, ale aj na celom svete, ktorý pri pestovaní, výrobe, distribúcii a predaji potravín v rézii vlastných slovenských fariem vytvára viac zelenej energie ako spotrebuje,“ vysvetľuje environmentálny postoj FARMFOODS Tomáš Németh, výkonný riaditeľ združenia.

# Ako to je s tými „É-čkami“

Pri nákupe potravín si pravidelne všímame dátum spotreby či výroby produktu. Ostatné údaje, teda celkové zloženie výrobku, vrátane rôznych chemických prísad, sa do pozornosti dostávajú len zriedkavo. Zväčša si ho všimnú tí, ktorí trpia rôznymi zdravotnými problémami, pričom práve aj vďaka týmto látкам, sa k najrôznejším ochoreniam môžeme ľahko dopracovať my všetci.

**PRÍDAVNÉ LÁTKY DELÍME DO SKUPÍN:**

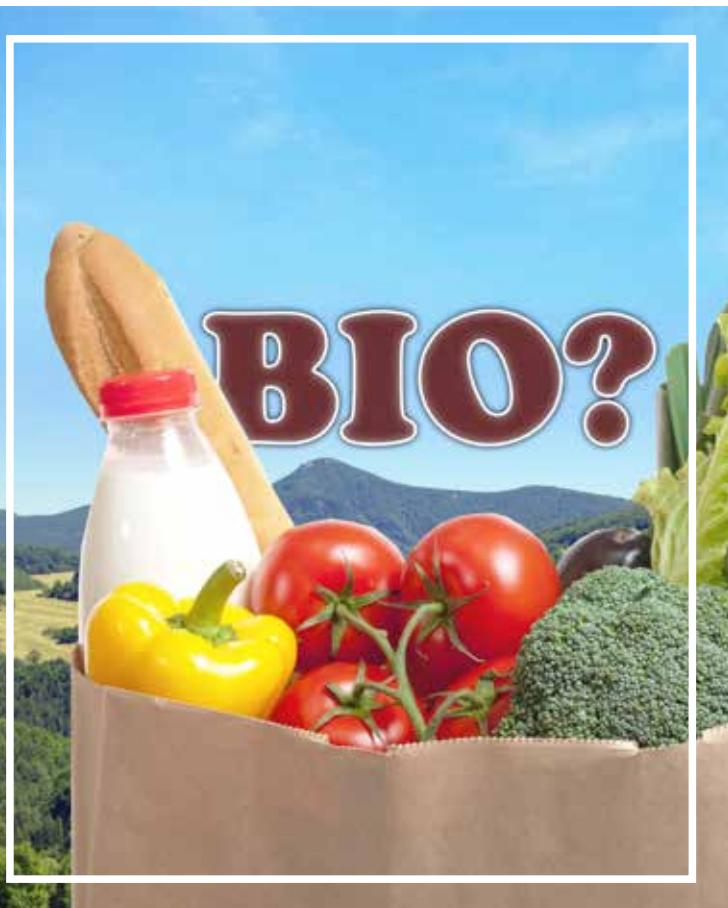
- potravinové farbivá (E100 – E199),
- konzervačné činidlá (E200 – 299),
- antioxidanty, teda látky chrániace potraviny pred oxidáciou a predlžujúce ich trvanlivosť (E300 – E321),
- emulgátory a stabilizátory – látky zabezpečujúce dlhodobú požadovanú konzistenciu potravín (E322 – E495),
- kyseliny a zásady (E500 – E619),
- zvýrazňovače chuti (E621 – E637),
- skupina zahŕňajúca ďalšie možnosti ako umelé sladidlá, či leštiace látky a pod. (E900 – E925).



Dnes už sú výrobcovia povinní takéto látky na potravinových výrobkoch viditeľne označovať. Sú to naše známe „É-čka“ – teda označenia pozostávajúce z veľkého písmena E a trojmestného čísla, ktorým sa takáto príavná látka zaraďuje do určitej skupiny.

**„CELKOVÉ ZLOŽENIE VÝROBKU, VRÁTANE RÔZNYCH CHEMICKÝCH PRÍSAD, SA DO POZORNOSTI ZÁKAZNÍKA DOSTÁVAJÚ LEN ZRIEDKAVO.“**





„É-čkami“ teda označujeme látky, ktoré dokážu vylepšiť vlastnosti potravín. Či už sa to týka ich chuti, vzhľadu, textúry, či doby trvanlivosti. Tieto pridané látky nachádzame už takmer všade. Dokonca aj potraviny, ktoré sú označené „bio“, v sebe môžu ukrývať až vyše 50 „É-čok“. Ako je to možné?

Pod týmto pojmom totiž nenájdete len chemikálie so škodlivým, ba až zhubným vplyvom na ľudské zdravie. Patria sem aj prírodné látky rastlinného a dokonca aj živočíšneho pôvodu.

Viete o tom, že azda každý z vás už niekedy ochutnal hmyz? Ak ste totiž ochutnali džem, lízanku, či žuvačku s odtieňom červenohnedej farby, pravdepodobne bola zafarbená látkou E120, ktorá sa vyrába z vysušených tiel červcov nopalových, teda hmyzu.

Pod ďalšími inými „É-čkami“ sa môžu skrývať napríklad vitamíny C, E, alebo B, prírodné farbivo, neškodný konzervant, či výťažok z rias, alebo kyselina jablčná, či citrónová.

**NA ZAMYSLENIE JE VŠAK TO, ŽE EŠTE NEBOLI VYKONANÉ ŠTÚDIE, KTORÉ BY ANALYZOVALI VPLÝV KOMBINÁCIÍ RÓZNYCH PRÍDAVNÝCH LÁTOK NA ORGANIZMUS SPOTREBITELA.**

Netreba však zabúdať na nebezpečné prídatné látky. Najškodlivejšiu hodnotu majú „É-čka“ E110, E132, E133, E250, E621, E951, alebo E952. Ak narazíte na výrobok obsahujúci niektoré z uvedených, určite sa im vyninite, môžu spôsobať zvracanie, alergické reakcie, halucinácie, bolesť hlavy a môžu mať tiež karcinogéne účinky. Informácie pochádzajú z rôznych klinických štúdií a na základe ich výsledkov sa stanovujú aj limity týchto látok a ich obmedzené možnosti použitia pre určitý druh potraviny.

Je teda veľmi dôležité rozlišovať, aké potraviny sa rozhodneme konzumovať. Mali by sme preferovať čo najčistejšie potraviny a čo najviac sa vyhnúť akýmkoľvek „É-čkam“. Je samozrejmé, že sa „É-čkam“ v plnej mieri nedá vyhnúť, a preto je dôležité ich vedieť rozlišovať. Ak sa vám však nechce neustále študovať obaly produktov; radšej si vašu obľúbenú pochúťku pripravte sami doma - s našimi výnimočne výbornými produkta mi FARMFOODS, si môžete byť istí, že vždy viete, čo jete.



# Top 7 špecialít na celoročné grilovanie od nášho majstra kuchára



Kulinárské umenie, rozmanité chuti, ale tiež zábava s priateľmi – aj kvôli nim patrí grilovanie k najobľúbenejším činnostiam, ktoré sú späté s jedlom a varením. Keďže chceme, aby ste si grilovačku užívali po celý rok, vybrali sme pre vás s našim kuchárom TOP 7 grilovacích špecialít, s ktorými určite zabodujete!

## 1. Steaky z mladých býkov Charolais

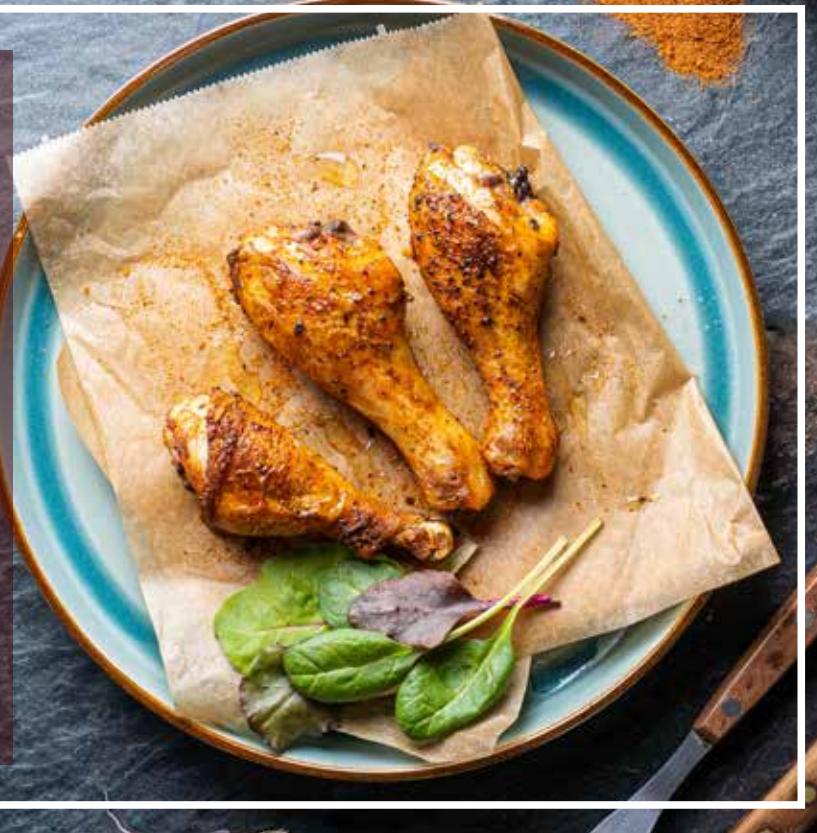
V našej ponuke patria vyzreté hovädzie steaky k stáliciam, ktoré u nás priaznivci našich výrobkov vyhľadávajú už roky. Tajomstvo ich chuti a zloženia spočíva v tom, že na ich prípravu používame mäso z našich mladých býkov mäsového plemena Charolais.

**Jemný Filet mignon, Labužnícky Strip steak, či Šťavnatý Rib eye** patria k najvyhľadávannejším kúskom hovädziny, preto sa s vychutnávaním týchto steakov spájajú prílastky ako delikátnosť, krehkosť, šťavnatosť a chutnosť.



## 2. Farmfoods hydina z Kráľovho Brodu

Kuracie prsia, stehná, či krídla sú perfektné pri akejkoľvek kulinárskej činnosti a grilovaň samozrejme nie je výnimkou. Naša hydina pochádza z vlastnej farmy v Kráľovom Brode. Celý život prežije vo výnimočne výborných welfare podmienkach, kde nehrozí, že by boli liečené antibiotikami či zažívali stres. Navyše, sú chované oveľa dlhšie a prirodzenejšie ako tie v štandardných veľkochovoch. A to presne spoznáte aj na ich chuti.



## 3. Mäsové špeciality na gril bez „é-čok“

### NATUR KLOBÁSA NA GRIL

Pre tých, ktorí sa nebránia jemne pikantným chutiam, je ako stvorená **Natur klobása na gril**. Popri hovädzine Charolais v nej rozoznáte aj chut mäsa našich ošípaných Mangadurca – a práve toto spojenie ju robí skutočne výnimočnou.

### ŠPECIČKA MANGADURCA

Aj špecička z ošípaných Mangadurca je zárukou plnej, poctivej chuti. Pri opekačke je to „povinná výbava“, a to isté platí aj na grile či doma na panvici.

### DETSKÉ PÁRKY S TEĽACINKOU

Nezabudli sme ani na najmenších, veď grilovanie milujú aj detskí účastníci.



Presne pre nich sme pripravili párky s teľacím mäsom. Pri ich porcovaní a chuti si nebudete musieť lámať hlavu, ich gramáž berie ohľad na to, že si na nich budú pochutnávať hlavne deti.

### BRAVČOVÉ ČEVAPČIČI

Netradičnú grilovaciu špecialitu môžete mať hotovú za pár chvíľ, a to je presne prípad **bravčového čevapčiči**. Stačí ho dôkladne opiecť zo všetkých strán, nič viac si jeho tepelná úprava nevyžaduje. Výber prílohy je už len na vás. Nám sa k čevapčiči osvedčila čerstvá zelenina, pomôcť si však samozrejme môže aj dresingom či pečivom z našej ponuky.



## 4. Výnimočne výborné syry z Dubníka

Naše výnimočné syry aj na grilovanie z Mliekarne a syrárne Dubník budú popri iných grilovacích špecialitách rozhodne vítané. Špeciálne pre milovníkov syrov určených na pečenie a grilovanie vyrábame **syr Pangril**. Je to **syr typu Halloumi**, ktorý sa pri tepelnej úprave neroztopí a nerozteká. Pri grilovaní na ňom vzniká chrumkavá kôrka a nielen vďaka nej chutí skutočne famózne!

A nielen **Pangril** – vaše chuťové poháriky určite poteší aj **Prírodný plátok**, v prípade, že si potrpíte na tradičné slovenské dobroty, rozhodne musíte vyskúšať **Horúce pološtiepky**. Stačí ich ochutniť soľou či korením podľa vlastnej chuti – aj syrové grilované delikatesy ukážu vaše majstrovstvo za grilom.



## 5. Pekárenské výrobky bez „é-čok“

Chut grilovacích špecialít rozhodne obstojí aj sama osebe – avšak je overenou tradíciou mať k nim poruke pečivo. Na to pre vás máme hned niekoľko tipov. A všetky sú skutočne výnimočné!

Vo FARMFOODS nájdete hned niekoľko druhov chlebíkov z vlastnej pekárne. **Kváskové, zemiakové či klíčkové** – je len na vás, ktorý z nich sa vám ku grilovacím chuťovkám hodí najlepšie. Pripraviť sa na grilovačku chlebíkom na zajedanie k mäsovým výrobkom je však nevyhnutnosť, na ktorú netreba zabúdať.

Ak chystáte väčšiu grilovaciu akciu, vhod vám prídu aj ďalšie pekárenské dobroty FARMFOODS. **Slané pagáče a bagetky**, ale aj záviny budú vašim tajným tromfom pre hostí, ktorí budú mať chuť na niečo netypické.

A pozor – samozrejme sa vám zídu aj mimo grilovačky!



## 6. Svetovo ocenované vína Terra Wylak

Ako osviežiť grilovaciu akciu a spraviť dojem? Máme ešte jeden nápad! Vína TERRA WYLAK z nášho vinárstva sú skvelou možnosťou, ako zvýrazniť zážitok z grilovania a podporiť apetít vašich hostí.

Pod značkou TERRA WYLAK nájdete skutočne rôznorodé vína – **biele, ružové, červené**, vybrať si môžete spomedzi **sladkých, suchých, polosuchých či polosladkých**. Našou vinárskou pýchou a esom v rukáve, ktoré zafungujú hlavne pri vážnych gurmánskych pokrmoch sú **vína edícia Lignum**. Tie dozrievajú v drevených a barikových sudoch a v ponuke vín sú synonymom najvyššej kvality.

Zaručené osvieženie zas prinesú **šumivé vína** rady „bublinky“. Nimi sa zavŕačite aj menej zbehlým, ktorí si víno doprajú len občas. Či už očakávate ostrieľaných znalcov vín alebo naopak, dúšok slovenského vína TERRA WYLAK s mnohými svetovými oceneniami bude pre vašu grilovačku dokonalou bodkou.





## 7. Lahodné smotanové dresingy

Dresingy a dipy sú pri grilovačke samostatnou kapitolou - lámať si hlavu s ich prípravou však nemusíte, vyjdeme vám v ústrety aj s nimi.

Práve pre akcie ako letné či zimné grilovačky vo FARMFOODS vyrábame z tej najkvalitnejšej 10 % smotany smotanové dresingy. Sú krémovo husté, ochutné len prírodnými zložkami.

V našej ponuke nájdete tri druhy **Rajský cesnak**, **Med, horčica a chren** a **Voňavý kôpor**. Každý z nich je trochu iný, každý však dokonale podporí chuť grilovacích dobrov tak, ako máločo iné. Pri grilovačke sa teda môžete stopercentne spoľahnúť na FARMFOODS. Výnimcočne výborné potraviny z vlastných fariem a polí sú aj pri grilovaní stávkou na istotu.



# Ako neplyťvať potravinami

Problém plytvania potravín sa týka nás všetkých. Ovplyvňuje naše ďalšie žitie na tejto planéte, no v tomto prípade, žiaľ, nekonáme len sami za seba. Naše činy ovplyvňujú širokú verejnosť, aj mnohé ďalšie generácie. Pozrime sa spolu na pár faktov.

Na celom svete sa každým rokom vyhodí 1,3 miliardy ton potravín. V rámci európskej únie je to až 89 miliónov ton. Slovensko k tomuto odpadu prispieva množstvom 900-tisíc ton ročne, čo v priemere znamená približne 0,44 kg denne na každého jedného obyvateľa. Denne! A pritom množstvo ľudí, ktorí u nás žijú v ohrození chudoby, sa blíži k číslu 900 tisíc. Ak sa na takúto štatistiku pozrieme globálne, takmer miliarda ľudí na svete trpí podvýživou, a to aj napriek tomu, že potraviny, ktoré ročne skončia v koší, by zasýtili až tri miliardy ľudí.



To však nie je jediný problém. V pozadí vyhodených potravín stojí obrovské, neviditeľné množstvo plytvaných zdrojov. Vyčerpaná pôda, vyschajúce vody, obrovské množstvo spotrebovanej elektrickej energie a tiež zbytočne vynaložené pracovné úsilie človeka.

Okrem tohto všetkého, takýto potravinový odpad na skládkach vytvára metán. Ak k tomu priráname nevodaj aj pesticídy a herbicídy, už sa vôbec nemôžeme čudovať urýchľovaniu globálneho otepľovania.

Taktiež platí jednoduchá rovnica. Plytvám potravinami = plytvám svojimi peniazmi. Prax nám ukazuje, že ak by sme sa vyhľadzovaniu potravín usilovali vyhnúť, priemerná trojčlenná rodina by ročne dokázala ušetriť až okolo 500 eur, možno aj viac.





Potravinami plytváme všetci. Od poľno-hospodárov, výrobcov, cez spracovateľov, obchodníkov, dodávateľov, až po nás, samotných konzumentov.

Veď koľkokrát aj vo vašom koší skončil jogurt po záruke či prezretý banán? Potravinový odpad sa, žiaľ, stal súčasťou nášho života. Pritom stačí tak málo. Každý z nás vie urobiť mnoho jednoduchých krokov k zníženiu množstva odpadu. Zamyslieť sa treba už pri nakupovaní, preto sme si pre vás pripravili pár základných rád, ako možno tvoriť menej odpadu už pri nákupoch.

NA SLOVENSKU SA VYHODÍ 900-TISÍC TON POTRAVÍN ROČNE, ČO V PRIEMERE ZNAMENÁ PRIBLIŽNE 0,44 KG DENNE NA KAŽDÉHO JEDNÉHO OBYVATEĽA.

## Ako tvoriť menej odpadu už pri nákupoch:

### 1. PLÁNUJTE SI JEDÁLNIČEK AJ NÁKUPY

Nakupujte častejšie a menšie množstvá. Naplánujte si vopred, čo budete jeť najbližších pári dní a pred samotnou návštevou obchodu si vytvorte nákupný zoznam. Nezabudnite skontrolovať chladničku, či špajzu, aby ste nakúpili naozaj len to, čo potrebujete.

### 2. NENAKUPUJTE HLADNÍ

Aby sa vám podarilo dodržať naplánovaný nákupný zoznam, nikdy nenakupujte hladní. Všetci poznáme momenty, kedy nám hlad do nákupného košíka svojvoľne pridáva všetko, okolo čoho prejdeme.

### 3. DÁTUM SPOTREBY VS. DÁTUM MINIMÁLNEJ TRVANLIVOSTI

Potraviny s končiacim dátumom minimálnej trvanlivosti môžeme pokojne konzumovať aj dlho po jeho uplynutí, pri dodržaní podmienok skladovania. Naopak končiaci dátum spotreby (spravidla pri čerstvých mliečnych, či mäsových produktoch) treba skutočne dodržať a dbať na správne skladovanie v požadovaných teplotách.

### 4. NAUČTE SA POTRAVINY SPRÁVNE SKLADOVAŤ

Horná, či dolná polička v chladničke nie je to isté. Rovnako ako nie každé ovocie má rado otvorený priestor, či zelenina spodnú zásuvku v chladničke.

### 5. RADŠEJ JESŤ MENEJ, ALE KVALITNEJŠIE

Výber potravín je nesmierne dôležitý. Niekoľko môžeme zjesť množstvo kalorických jedál, no napriek tomu sa stále necítimo dostatočne zasýtení. Ak sa však začneme zamýšľať nad surovinami, ktoré prijímame, ľahko nájdeme také, ktoré nás dokážu zasýtiť lepšie, a to aj napriek menšiemu počtu skonzumovaných kalórií. Stačí do svojho jedla pridať dostatočné množstvo kvalitného ovocia, zeleniny, či strukovín. Vďaka ich vysokému obsahu vlákniny sa budete cítiť podstatne sýtejší a zároveň do tela dostanete dostatok vitamínov a minerálov.

Práve nákupom kvalitných slovenských potravín z FARMFOODS, ktoré sú obsahovo výnimočné a svojou kvalitou výrazne prevyšujú tie dovážané, smerujete k nielen zdravšiemu, ale aj nutrične výdatnejšiemu stravovaniu. Nie nadarmo sa hovorí, kvalita nad kvantitu.

Toto dvojnásobne platí pri „výhodných“ XXL baleniach, ktoré v konečnom dôsledku nie sú výhodné ani pre nás spotrebiteľov, ani pre našich farmárov a koniec koncov ani pre prírodné zdroje.

Začnime teda od seba. Každý z nás môže urobiť mnoho jednoduchých krokov preto, aby sme znížili množstvo potravinového odpadu. Dokážeme tým šetriť peniaze, prírodné zdroje a pomôžeme ľuďom, ktorí sú v núdzi.



## Reakcie od zákazníkov

/ Za nás, spotrebiteľov, ktorí dbáme na to, čo dávame do úst, vám patrí jedno veľké ďakujem, že ste a prinášate poctivé výrobky do našich domácností. Nech sa vám darí!

Zuzana

/ Jednoducho povedané – famózne. Od teraz nakupujem iba u vás, vaše produkty nemajú konkurenciu.

Marianna

/ Veľká vďaka za všetky chutné potraviny, sú výnimočné, cenovo o niečo drahšie, ale viem, za čo. Milý personál, dokonalá starostlivosť o zákazníka, vždy usmiate, milé... no radosť nakupovať. Mňam!

Andrejka

/ Konečne som našla koncept, ktorý ponúka niečo, čo za to stojí a pritom nemusím riešiť, že v supermarketе dám za to o polovicu menej. Pretože ceny sú plus mínus porovnatelné a kvalita sto-násobne vyššia.

Iveta

/ Najlepšie jogurty, aké som kedy jedol, veľmi rád sa k vám budem vracať a po tejto skúsenosti veľmi často.

Richard

## Zaujal vás tento magazín?

Prečítajte si aj niektorú z našich predošlých publikácií.

Výnimočne výborné výrobky, kvôli ktorým sa opatí nakupovať vo FARMFOODS



Rady recepty a odporúčania



Spoznávajte rozdiely medzi potravinami



# Predajne Farmfoods čoraz bližšie k vám



Obslužné predajne



Samoobslužné predajne



Pojazdné predajne



Interiérové predajne

Navigácia priamo  
do najbližšej predajne



- Obslužná predajňa
- Samoobslužná predajňa
- Interiérová predajňa
- Pojazdné predajne

Plánujeme mať pre vás  
otvorených vyše 60 predajní  
po celom území Slovenska.

Nové FARMFOODS predajne  
otvorené v poslednom  
období:

**Velký Meder** - Železničná 60/4; **Košice** - pri OC Cassovia; **Topoľčany** - ulica M. Benku;  
**Dubnica nad Váhom** - ul. Obrancov mieru; **Prešov** - pri OC Solivaria; **Stupava** -  
ul. Agátová. **Čoskoro otvoríme predajne v mestach:** **Poprad** - pri OC Max;  
**Komárno** - pri Family center; **Šaľa** - ul. Feketeházyho.



Tím FARMFOODS  
Šafárikova 124  
048 01 Rožňava

Webstránka  
[www.farmfoods.sk](http://www.farmfoods.sk)

Kontakt  
+421 905 497 797  
[info@farmfoods.sk](mailto:info@farmfoods.sk)



Farmfoods - Výnimočné potraviny



[farmfoods\\_sk](#)



Farmfoods - výnimočné potraviny