

**Śliwka w czekoladzie**

Cechą charakterystyczną produktu Śliwka w czekoladzie produkowanego przez firmę Jutrzenka Dobre Miasto od 1958 roku jest tradycyjna, ręczna metoda wytwarzania. Jako jedyni na terenie Warmii i Mazur do produkcji Śliwki w czekoladzie wykorzystujemy masę pomadową na bazie mleka pełnego, cukru i syropu ziemniaczanego. We wnętrzu przygotowanej masy pomadowej ręcznie zamykany cały owoc śliwki. Jedna z tajemnic smaku Dobromiejskiej śliwki w czekoladzie jest wykorzystanie suszonej, a nie jak proponują inni producenci kandyzowanego owocu. Śliwki suszone w siedzibie naszej firmy moczone są w roztworze wodno - cukrowym. Umieszczone wewnątrz cukierka oddają zaabsorbowany wcześniej roztwór cukrowy, dzięki czemu tworzy się charakterystyczny dla tego produktu likworowy syrop.

Na każdym etapie produkcji Śliwki w czekoladzie bardzo duży udział odgrywa tradycyjny sposób wytwarzania. Nie da się go zastąpić pracą maszyn, gdyż produkt utraciłby swój unikalny charakter który uwielbiany jest przez konsumentów na obszarze Warmii i Mazur i nie tylko.

W naszej firmie Śliwka w czekoladzie to produkt, który otaczamy specjalną troską - jest to nasza wizytówka oraz świadectwo naszego smaku i najwyższej jakości. Dobromiejska Śliwka w czekoladzie to od początku jej produkcji gwarancja wysokiej jakości surowców, niezmiennej od lat receptury oraz niezapomnianych doznań smakowych.

Stosowany w naszej firmie sposób wytwarzania produktu jest unikalny na skalę Warmii i Mazur oraz skalę ogólnopolską. Jutrzenka Dobre Miasto jedyna wytwarza Śliwkę w czekoladzie w niezmienionej technologii od ponad 50 lat. Właśnie ta technologia jest chlubą i tradycją naszej firmy.

