

# PRODEJ DRŮBEŽE A UZENÉHO MASA DNE 2.3.2012

**KACHNA** Barbarie, vyšlechtěná ve Francii, má velmi málo tuku oproti zdejší tradiční kachně. Je vhodná pro klasické pečení i pro přípravu specialit (minutky, špízy, rolády...). Odchov těchto kachen, jediný ve střední Evropě má tradici v Jindřichově Hradci, líhne se cca.60.000,-Kč ročně. Je velký rozdíl mezi kačenou, která má nejjemnější maso, nespěká se a je možno z ní udělat až 6 porcí + polévku z drobů, tato kachna dosahuje tržní váhy 1.6 kg - 2 kg a kačerem, který dosahuje tržní váhy od 2,8 kg – 4 kg. Vedle klasického pečení se právě kačer hodí k přípravě specialit, z důvodu vyšší hmotnosti prsou a stehen. Kvůli chuti kachen Barbarií a velké hmotnosti kačera, který nahradí husu, dostaly v Čechách Barbarie lidový název HUSOKACHNY.

**HUSA**, krmená domácím způsobem, tj. šrotem, odpadovým pečivem a zeleným krmivem na pastvinách. V podstatě jde o kvalitu BIO, maso prosté chemických příměsí a různých doplňků do výživy. Dosahuje průměrné váhy 4 kg (3 – 6 kg/1 ks)

**KUŘE BROJLER**, krmený stejným způsobem jako husa s venkovním výběhem, maso velmi šťavnaté, na první pohled je vidět rozdíl mezi kuřetem běžně prodávaným.

Dosahuje váhy od 1,8 – 3 kg

U veškeré drůbeže je váha uváděna v připravené formě k odběru, tj. tržní kus je vykuchaný mražený nebo chlazený včetně drobů.

Ceník:

<b>KACHNA</b>	<b>119,-Kč/kg</b>
<b>KAČER</b>	<b>119,-Kč/kg</b>
<b>KUŘE-BROJLER</b>	<b>91,-Kč/kg</b>
<b>KUŘE ZLATÉ</b>	<b>101,-Kč/kg</b>
<b>UZENÝ BOK VEPŘOVÝ</b>	<b>194,-Kč/kg</b>
<b>UZENÁ KÝTA</b>	<b>244,-Kč/kg</b>
<b>UZENÁ KRKOVICE S KOSTÍ</b>	<b>224,-Kč/kg</b>
<b>UZENÁ KRKOVICE BEZ KOSTI</b>	<b>264,-Kč/kg</b>
<b>UZENÁ PEČENĚ (kotleta)</b>	<b>274,-Kč/kg</b>

**Objednávky hlase p.Martě Bouškové, tel: 380 743 647  
nejpozději do 27.2.2012**