

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:

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

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