



## Hovězí a telecí maso z podhůří Šumavy BIO & GRASS FED

Vyrábí:

**Eco Farm CZ s.r.o., Frymburk**

*Maso staříme metodou suchého zrání  
po dobu minimálně 21 dní.*

*Své mramorování získává maso celoročním  
pohybem skotu plemen Salers, Limousine  
a Aberdeen Angus po šumavských pastvinách.*

[www.eco-farm.cz](http://www.eco-farm.cz)

## Hovězí a telecí maso z podhůří Šumavy

Hospodaříme na 400 ha trvalých travních porostů v okolí Lipenské přehrady. Zvířata nezavíráme do stájí, ale paseme je celoročně po rozsáhlých loukách plných divokých bylin.

Ochutnejte BIO hovězí a telecí maso, které je pro svou křehkost s typickým mramorováním oceňováno českými šéfkuchaři.

Unikátní vlastnosti masa podporujeme stařením, metodou suchého zrání, po dobu minimálně 21 dní s následným dozráním ve vakuovém balení.

K masu vám rádi přidáme kosti i vnitřnosti.

Jednodruhové balíčky připravujeme o hmotnosti 0,6–1,5 kg, steakové kousky 0,5–1,0 kg.

## ceník (orientační ceny)

Ceny dle jednotlivých druhů masa.

## Kontakt

**Prodejna:** Kaplická 300

381 01 Český Krumlov

Otvírací doba: 8:00 – 17:00 každý všední den

**Kontaktní osoba:** Martina Mikešová

tel.: +420 380 735 022

mobil: +420 606 79 79 79

e-mail: maso@eco-farm.cz

www.eco-farm.cz



www.facebook.com/EcoFarmCZ



## www.regionalni-znacky.cz

Regionální koordinátor značky ŠUMAVA originální produkt®:

Regionální rozvojová agentura Šumava, o.p.s., 384 73 Stachy 422

Kateřina Vlášková, tel. 380 120 263, vlaskova@rras.cz

