



Hovězí maso a uzenářské výrobky ze Šumavy

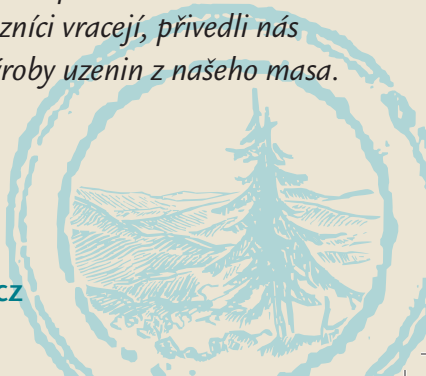
Vyrábí:

Jiří Zelený

Rodinná farma již 20 let chová masná plemena skotu hereford a simentál. Poptávky po kvalitním mase nás přiměly k vlastní produkci masa.

Tím, že se k nám zákazníci vracejí, přivedli nás na myšlenku vlastní výroby uzenin z našeho masa.

www.farmazeleny.cz



Hovězí maso a uzenářské výrobky z rodinné farmy Zelený

Maso pochází z mladých zvířat masných plemen, ve věku 6–24 měsíců, chovaných na Šumavě pastevním způsobem, což garantuje maso vysoké kvality. Je zpracováváno ve vlastní bourárně, kde před tím nejméně 10 dní zraje v chladícím boxu, následně je vyzrálé maso bouráno a vakuově baleno.

Uzenářské výrobky jsou vyráběny tradičně s nejméně 95% podílem ruční výroby. Kromě vody, soli a koření, neobsahují žádné náhrady masa ani komponenty z obilovin. Uzení probíhá v klasických udírnách, kouř vytváří kvalitní bukové dřevo.

Vše prodáváme na farmě (raději předem domluvit), farmářských obchodech a trzích, po domluvě je možný i rozvoz.

Ceník (orientační ceny):

Hovězí zadní	240,- Kč/kg
Hovězí pupek	200,- Kč/kg
Párky	180,- Kč/kg
Špekáčky	140,- Kč/kg

Kontakt:

Jiří Zelený
Drouhavec 3, 341 42 Kolinec
tel.: +420 607 610 176
+420 602 264 019
+420 376 594 443
e-mail: info@farmazeleny.cz
www.farmazeleny.cz

www.regionalni-znacky.cz

Regionální koordinátor značky ŠUMAVA originální produkt®:
Regionální rozvojová agentura Šumava, o.p.s., 38473 Stachy 422
Kateřina Vlášková, tel. 380 120 263, vlaskova@rras.cz

