

Nabízíme **vyzrálé BIO hovězí** z ekologického zemědělství

Metoda SUCHÉHO ZRÁNÍ – 10 až 14 dní ve visu při teplotě 1 – 2 stupňů

HOVĚZÍ MASO - 5 KG nebo 10 KG BALÍČEK MASA

5 kg balíček

- **zadní maso** – 1,5 až 2 kg (ořech, vrchní šál, spodní šál, květová špička)
- **přední maso** – 1 až 1,2 kg (plec, krk, hrudí, pupek)
- **kližka** – 0,6 až 0,8 kg
- **žebra s masem** – 0,6 až 0,8 kg
- **mleté maso nebo kousky na guláš** - 0,5 – 0,8 kg
- **morková kost** – 0,2 kg

+ ZDARMA (navíc) kosti na vývar

10 kg balíček

- **zadní maso** – 3 až 4 kg (ořech, vrchní šál, spodní šál, květová špička)
- **přední maso** – 2 až 2,5 kg (plec, krk, hrudí, pupek)
- **kližka** – 0,6 až 1 kg
- **žebra s masem** – 1,2 až 1,6 kg
- **mleté maso nebo kousky na guláš** - cca 0,5 až 1,2 kg
- **morková kost** – 0,4 kg

+ ZDARMA (navíc) kosti na vývar

chlazené, vakuově zabalené (při neporušení obalu trvanlivost 10 dní v chladu)

cena: 1700 Kč / 5 kg balení masa
3350 Kč / 10 kg balení masa

Dále nabízíme:

svíčková	899 Kč/kg	cca 1,5 kg/ks	- v celku
falešná svíčková z plece	449 Kč/kg	cca 1,5 g/ks	- v celku
falešná svíčková z kýty (váleček)	469 Kč/kg	cca 2,0 kg/ks	- lze naporcovat
nízký roštěnec	549 Kč/kg		
vysoký roštěnec	549 Kč/kg		
pupek – flank steak, flap steak	499 Kč/kg		
veverka – hanger steak	349 Kč/kg		
líčka	349 Kč/kg		
oháňka	159 Kč/kg		
vnitřnosti (srdce, játra, dršťky, plíce, býčí žlázy, ledviny, jazyk) – 90 až 135 Kč/kg			

Kontakt – objednávky:

Alena Pavlásková

tel. 721122439

Email: statekbrcalnik@seznam.cz

FB Statek Brčálník