

NABÍDKA VYZRÁLEHO HOVĚZÍHO MASA:

Pokračujeme v prodeji hovězího masa **vybraných kusů plemene Piemontese** ve stáří okolo dvou let vykrmených jediňě pro tyto účely.

Toto maso se vyznačuje **vynikající chutí**, perfektní křehkostí a zvláštní tukovou mřížkou, která speciálně u steaků ještě více zvýrazní chuť.

Maso můžete koupit **čerstvé nebo vyzrálé** tzv. mokrou cestou, dle druhů **ve vakuu**, perfektně opracované. Vyzrálé má specifickou vůni i chuť, je křehčí a doba přípravy je poloviční.

Po rozbalení **nechte maso odvětrat** cca 1 hod. a můžete připravovat pokrmy.

Balíčky, které nabízíme, obsahují přibližně toto složení:

Varianta I. :

➤ Hovězí přední	1 kg	221,- Kč
➤ Hovězí zadní	1 kg	301,- Kč
➤ Hovězí kliška	1 kg	244,- Kč
➤ Hovězí plec	1 kg	278,- Kč
➤ Hovězí roštěnc nízky	0,5 kg	207,- Kč
➤ Hovězí svičková falešná	0,5 kg	259,50 Kč
Cena celkem:		1510,50 Kč

Varianta II. :

➤ Hovězí kliška	1,5 kg	366,- Kč
➤ Hovězí zadní	1,5 kg	451,50 Kč
Cena celkem:		817,50 Kč

Hovězí přední, zadní, kliška, plec, nízky roštěnc, falešná svičková – lze zakoupit i samostatně.

U nízkého roštěnce a falešné svičkové budou upřednostněny objednávky celé varianty č.I. .

Baleno: přední, zadní, kliška, plec – po cca 1kg – 2kg; nízky roštěnc – po cca 0,5kg – 2kg;
falešná svičková po cca 0,5kg – 1kg.

Dále nabízíme:

- | | | |
|---------------------------------------|--------------|---------------------------|
| ➤ Hovězí steakové maso (zadní z kýty) | 336,- Kč/kg | baleno po cca 1kg – 2kg |
| ➤ Karbanátková směs (mleté) | 175,- Kč/kg | baleno po cca 1kg |
| ➤ Hovězí svíčková pravá | 1018,- Kč/kg | baleno po cca 0,5kg – 1kg |
| ➤ Hovězí kýta (rumpsteak) | 370,- Kč/kg | baleno po cca 2kg – 3kg |
| ➤ Hovězí pupek | 298,- Kč/kg | balení = 1ks |
| ➤ Hovězí veverka | 670,- Kč/kg | balení = 1ks |

Hovězí maso s kostí, droby – nutné vyzvednout ihned po rozbourání:

- | | | | |
|------------------------|-------------|-----------------------------|---------------------------|
| ➤ Polévková směs | 23,- Kč/kg | (mix kosti morkové, masové) | baleno po cca 2kg |
| ➤ Hovězí žebra s kostí | 184,- Kč/kg | | baleno po cca 3kg – 5kg |
| ➤ Hovězí játra | 114,- Kč/kg | | baleno po cca 0,5kg – 1kg |
| ➤ Hovězí srdce | 30,- Kč/kg | | balení = 1ks |
| ➤ Hovězí jazyk | 30,- Kč/kg | | balení = 1ks |
| ➤ Hovězí dršťky | 121,- Kč/kg | | baleno po cca 0,5kg – 1kg |
| ➤ Hovězí plíce | 30,- Kč/kg | | baleno na objednávku |
| ➤ Hovězí ledviny | 68,- Kč/kg | | baleno na objednávku |
| ➤ Hovězí býčí žlázy | 91,- Kč/kg | | baleno po cca 0,5kg – 1kg |

Balíčky se mohou hmotnostně lišit $\pm 20\%$, skladujte při teplotě do 4°C, doba spotřeby masa do 7 dnů ode dne zakoupení, doba spotřeby masa s kostí a drobů ihned. Při porušení vakua ihned spotřebovat.

Ceník je platný od 01.01.2023.

Zařazujeme do nabídky polokonzervy: Hovězí paštika, Hovězí maso ve vlastní šťávě.

Objednávky: pivovarsteborice@email.cz, tel.: 777310709.

**Výdej masa: termín vždy zveřejníme na fb a www,
zákazníkům naší databáze píšeme SMS zprávy.**

www.pivovarsteborice.cz, Fb: Pivovar Stěbořice