



Vepřové maso

Vepřové maso nabízíme z českých chovů:

Maso ve visu

- V. 1/2
- V. kostra s hlavou
- V. kostra bez hlavy
- V. kostra bez hlavy a laloku
- V. kostra upravená
- V. předek
- Sele

Maso bourané

- V. kýta s kostí
- V. kýta bez kosti
- V. kotleta s kostí
- V. kotleta bez kosti
- V. plec s kostí
- V. plec bez kosti
- V. krkovice s kostí
- V. krkovice bez kosti
- V. pečeně s kostí
- V. pečeně bez kosti
- V. panenka
- V. bok s kostí
- V. bok bez kosti
- V. koleno
- V. ocásek
- V. hlava
- V. lalok
- V. kůžový ořez
- V. kosti
- V. žebírko
- V. kůže
- V. nožičky
- V. kostky na guláš
- V. sádlo hřbetní
- V. sádlo plstní
- V. výřez bez kůže
- V. výřez lepší
- V. deky
- V. oponky
- V. paždík
- V. mleté

Vnitřnosti

Játra
Plíce
Srdce
Ledvina
Slezina
Jazyk
Žaludek
Mozek
Střeva otočená

Vepřové maso naložené na grilování a uzení v ochuceném nálevu (křehčené)

Masírka kýta s kostí
Masírka kýta bez kosti
Masírka plec s kostí
Masírka plec bez kosti
Masírka krkovice s kostí
Masírka krkovice bez kosti
Masírka bok
Masírka koleno s kostí

MASÍRKA – POUZE NA OBJEDNÁVKU 2 DNY PŘEDEM