



Hovězí maso a masné výrobky z Jatek Volary

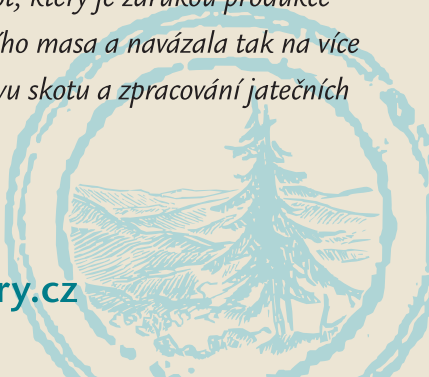
Vyrábí:

ZEFA Volary s.r.o.



Na šumavských loukách a pastvinách chová společnost ZEFA Volary masný skot, který je zárukou produkce vysoce kvalitního hovězího masa a navázala tak na více než stoletou tradici chovu skotu a zpracování jatečných výrobků na Volarsku.

www.jatkavolary.cz



Hovězí maso a masné výrobky z Jatek Volary:

Hovězí maso, které je hlavním produktem, ale i surovinou pro výrobu volarské uzeniny, pochází z masných plemen chovaných tradičním pastevním způsobem. Louky a pastviny nebyly více než 15 let chemicky ošetřovány ani hnojeny průmyslovými hnojivy. Hovězí maso vyniká chutností, křehkostí a šťavnatostí. Část produkce hovězího masa je již nyní uznaná a certifikovaná jako BIO maso.

Masné výrobky, mezi které patří Volarský salám speciál, Volarské jemné párky a Volarská sekaná jsou vyráběny tradičním způsobem s vysokým podílem ruční práce a splňují náročné požadavky zákazníků na kvalitu a chuť. Vyznačují se rovněž vysokým podílem hovězího masa a neobsahují komponenty z obilovin. Splňují tak požadavky na bezlepkovou dietu.

Ceník (orientační ceny u výrobce včetně DPH):

Volarské hovězí – zadní kýta:	153,- Kč/kg
Volarský salám speciál:	80,- Kč/kg
Volarské jemné párky:	110,- Kč/kg
Volarská sekaná:	75,- Kč/kg

Kontakt:

ZEFA Volary s.r.o.
Pivovarská 197
383 01 Prachatice

zástupce: Zdeněk Kuneš, vedoucí provozu
Ing. Ludmila Bušková

tel.: (+420) 388 333 196, fax: (+420) 388 313 681
mobil: (+420) 724 981 244, 602 184 501
e-mail: l.buskova@zzvpt.cz
www.jatkavolary.cz



www.domaci-vyroby.cz

Regionální rozvojová agentura Šumava, o.p.s., 384 73 Stachy 422
Kateřina Vlášková, tel. 380 120 263, vlaskova@rras.cz

