



Hovězí maso z Venclova statku

Vyrábí:

D-agro s.r.o. - Vencův statek

Hovězí maso z Venclova statku pochází ze skotu, který je chován v k.ú. Bělá u Liberka. Majitelem je rodinná firma D-agro s.r.o., pro kterou je Vencův statek historickým rodinným majetkem.

www.d-agro.cz

Hovězí maso z Venclova statku

Skot je v letním období volně na pastvinách, v zimě na zimovišti a ve stáji. Během roku je krměn krmivem z vlastní produkce. Zvířata jsou chována v souladu s jejich přirozenými potřebami na horských pastvinách. Reprodukce probíhá formou přirozené plemenitby, býk je ve stádě přítomen po celý rok a odchov telat probíhá ve stádě spolu s matkami. Bezstresové zacházení, kvalitní péče a krmivo jsou zásadní pro kvalitní produkci masa. Porážíme skot do stáří 2,5 let na certifikovaných jatkách. Následně si maso odvážíme na Venclov statek, kde zraje 2-3 týdny. Maso prodáváme vyzrálé a vakuově balené dle přání zákazníků, kteří pro objednávky využívají e-shop. Forma prodeje „ze dvora“ zaručuje přímý kontakt se zákazníky a nezbytnou zpětnou vazbu. Názory zákazníků jsou pro nás důležitou součástí prodeje.

Speciality z masa z našeho chovu můžete ochutnat v restauraci penzionu Venclov statek v Javornici.

Kontakt:

D-agro s.r.o. - Venclov statek

Javornice 180

51711 Javornice

tel.: 732461291

e-mail: info@d-agro.cz

www.d-agro.cz

eshop.d-agro.cz

Facebook: D-agro sro

www.regionalni-znacky.cz

Regionální koordinátor značky ORLICKÉ HORY originální produkt®:
Místní akční skupina POHODA venkova, z.s.
www.pohodavenkova.cz

