

Myslivecké sdružení Řepeč, z.s.

Prodej čerstvé zvěřiny v r. 2020

Divočák	32,- Kč / kg
Daněk – dospělý kus	70,- Kč / kg
Srnčí – dospělý kus	110,- Kč / kg
Srnče, danče	120,- Kč / kg
Bažant - ♂	90,- Kč / ks
Kachna divoká	80,- Kč / ks

Zvěřina je prodávána jen jako zcela čerstvá do 7 dnů po ulovení. Veškerá zvěřina je veterinárně vyšetřena. Zvěřina je po lovu okamžitě vychlazena na udržovací teplotu kolem + 1 °C.

Čistou váhou zvěřiny pro prodej se rozumí celé tělo vyvržené spárkaté zvěře v kůži, mínus 10% celkové váhy (tj. odpočet hlavy, běhů, průstřelu).

Za vyžádané stažení a porcování na kýty, boky, plece, hřbet bude **účtováno 350,- Kč**. Zpracování se provádí v registrovaném zařízení CZ 31840152.

U pernaté zvěře se prování vykuchání nejpozději po 1. dnu chladírenského skladování.

Chladírenské podmínky pro uchování zvěřiny:

Při teplotě 0 °C až + 1°C se uchovává po dobu nejdéle 15 dnů.

Při teplotě + 1 °C až + 7°C se uchovává po dobu nejdéle 10 dnů.

Odpovědná osoba: MVDr.Lubomír Nezbeda, bytem Topolová 114, 390 03 Tábor 3 – Náchod
Kontakt: 731 134 752, lubosnezbeda@seznam.cz ,

Ing. M. Āoupal: 725804491, M.Āoupal st.: 606225076, J.Vrchota: 773998780