

1. KARKÓWKA	Miękka i lekko klejąca. Przeznaczona do gotowania, duszenia oraz pieczenia, jak i grillowania. Można z niej przyrządzić m.in.: zupy, gulasz, pieczeń, potrawy jednogarnkowe, pasztety, mięso mielone oraz kielbasy.
2. ROZBRATEL	Ma bogaty aromat i jest bardziej soczysty niż antrykot. Doskonały na pieczeń, rumsztyk, bryzol, do duszenia, powolnego gotowania, bardzo dobry na stek siekany.
3. ANTRYKOT	Dzięki przerostowi tłuszczowemu jest delikatny i soczysty. Doskonały do grillowania, smażenia, powolnego gotowania i pieczenia, jak i duszenia. Przyrządzisz z niego: słynny amerykański Rib Eye Steak, francuski kotlet Cote de Boeuf oraz zrazy, bitki, befsztyk, jak i mięso mielone czy siekane.
4. ŁOPATKA	Mięso przeznaczone do pieczenia, duszenia, gotowania. Można przyrządzić z niej: gulasz, sztukę mięsa, pieczeń, zrazy, bitki, befsztyk tatarski, kotlety siekane, grillowane medaliony, sztufadę czy Flatiron Steak.
5. MOSTEK	Doskonały do duszenia, powolnego gotowania, na buliony, gulasz, mięso rosółowe, potrawy jednogarnkowe, sztukę mięsa, Brisket, a po zmieleniu do smażenia na hamburgery.
6. SZPONDER (ZEBERKA)	Idealne do duszenia, wolnego gotowania i przyrządzenia żeberek BBQ. Stanowi bazę aromatycznych wywarów, zup oraz dań jednogarnkowych.
7. GOLEŃ (PREGA)	Ma dużo kolagenu. Do powolnego gotowania, duszenia i pieczenia. Przyrządzisz: Ossobuco, pieczeń, gulasz, galaretkę, świetna na rosół, kleisty farsz, esencjonalne wywary, mielone, hamburgery, kielbasy oraz konserwy.
8. ROSTBEF	Delikatny, kruchy, miękki. Do pieczenia i smażenia. Można przyrządzić: befsztyk, rumsztyk, bryzol, pieczeń po angielsku, kotlety Entrecote. Z rostbefu wycina się stek o nazwie New York Steak lub Striploin Steak a razem z kością i polędwicą T-Bone Steak oraz Porterhouse Steak.
9. POŁĘDWICA	Jest chudym mięsem. Doskonała do krótkiego smażenia czy pieczenia. Idealna na popularny w Polsce Stek Mignon, Fondue oraz kotlecki Cevapcici, Souvlaki, szaszłyki, befsztyki, zrazy a z warkocza polędwicy - Kebab.
10. ZRAZOWA GÓRNA	Zankomita do duszenia i pieczenia. Przygotujesz z niej: rolady, pieczeń, zrazy bite i zawijane, befsztyk tatarski, gulasz, bryzol, potrawy jednogarnkowe, Gesch- Netzweltes i Fondue Bourguignonne.
11. ZRAZOWA DOLNA	Do duszenia w całości i powolnego gotowania, również techniką Sous Vide. Przyrządzisz z niej np. Ragoût, pieczeń.
12. SKRZYDŁO	Do pieczenia, smażenia, duszenia. Na: Boeuf Stroganow, Boeuf Bourguignon, Pot au Feu, barbecue oraz Stir fry.
13. LIGAWA	Do pieczenia i duszenia. Idealna na Carpaccio małe rolady, Sztufada, i wędliny z mięsa peklowanego.
14. ŁATA	Przyrządzisz z niej: wywar, gulasz, pasztet, wędliny, hamburgery i Matambre.
15. KRZYŻOWA	Na steki, do krótkiego smażenia, pieczenia duszenia, na rolady, medaliony, fondue, bryzol, rumsztyk oraz grill.




Zamówienia przyjmowane do **piętnastego dnia KAŻDEGO MIESIĄCA.**

Dostawa w kolejnym tygodniu.

Pięknie pakowane **PACZKI PREZENTOWE** oraz **ZESTAWY GRILLOWE.**



Gospodarstwo rodzinne prowadzone od 2002 roku.

 **EKOLOGIA**
Jasionka - Beskid Niski
Gospodarstwo Rolne Andrzej Wójcik

 **KONWENCJA**
Lubla - Pogórze Strzyżowskie
Gospodarstwo Rolne Wiesław Wójcik

 **Eliza Dziadoszczyk-Wójcik**
tel.: 789-604-789

Sprzedaż w ramach RHD
PN - PT w godz. 8:00 - 18:00
e-mail: wolowina.od.hodowcy@gmail.com
formularz zamówień: www.wolowinawojcik.pl

OFERTA

Wołowina Wójcik