

Popis

Zvěřinové pochutiny - Divočák ve vlastní šťávě a Guláš Divočák

Pan **Hynek Jirman z Dolní Poustevny** vyrábí ve své malé rodinné firmě kvalitní konzervy s vysokým podílem masa. Obsahují maso divočáka, které pochází od mysliveckých spolků ze Šluknovského výběžku. Firma Jirman připravuje tyto zvěřinové pochutiny:

Guláš divočák (66% masa) – bezlepkový výrobek, bez chemických konzervantů s minimálním množstvím soli, je vhodný i pro děti a celiaki.

Divočák ve vlastní šťávě (98% masa) – konzerva vhodná ke konzumaci jak za studena, tak jako výrobek určený k další tepelné úpravě při vaření.

Jelení maso a Jelení guláš

Srnčí Tokáň - tento výrobek získal i další ocenění - Regionální potravina Ústeckého kraje

Při výrobě jsou dodržovány přísné hygienické podmínky: zvěřina je uskladněná při teplotě 3°C po dobu 7 dní, současně je vyšetřena SVS ČR a poté uvolněná k výrobě, dále je zvěřina stažena a připravená k bourání (porcování), maso je pečlivě roztríděno nakrájeno a nasolen, plnění konzerv je 100% ruční práce, každá konzerva je vážena, aby bylo dosaženo 100% kvality, konzervy jsou sterilizovány v autoklávu při 121°C, při výrobě nejsou použity žádné "Ečka" ani jiné chemické náhražky.

Výrobky jsou pak dodávány do místních prodejen – např. řeznictví v Dolní Poustevně nebo je možné si u pana Hynka Jirmana výrobky i objednat.

Kontakt: Sadová 261, Dolní Poustevna 407 82

Telefon: 721 156 592

E- mail: [@email](#)

Adrese

Sadová 261

Město

Dolní Poustevna

PSČ

40782

Kategorie

[Výrobek](#)

Kde?

[Šluknovský výběžek](#)

Kdy?

[Jaro](#)

[Léto](#)

[Podzim](#)

[Zima](#)

Pro koho?

[Páry](#)

[Rodiny](#)

[Luxusní](#)