

Sasovské klobásy a domácí uzené

- **všechny masné výrobky výhradně z masa zvířat Biofarmy Sasov**

Kvalita chovu zvířat a jejich pohoda je naší nejvyšší prioritou. Skot i prasata chováme v co nejpřirozenějších podmínkách venku na pastvinách. V zájmu co nejnižších stresů jsme vybudovali biojatkou přímo na farmě.



Sasovské klobásy a uzené maso

Klobásy i uzené maso (bok, koleno aj.) jsou vyráběny podle domácí receptury z masa Biofarmy Sasov a bio koření, s max. třetinovou dávkou dusitanových solicích směsí oproti konvenčnímu použití. Zatím necertifikované BIO. Dusitanové solící směsi bychom do budoucna chtěli vyloučit zcela, tak jako u ostatních masných produktů.

Pro Biofarmu Sasov vyrábí Karel Prchal – řeznictví a uzenářství, Dobronín. Balení klobás je vakuové, po 2, 4 nebo 6 nožkách. Uzené maso – balíčky vakuově balené 0,5-1 kg.

V čem spočívá jedinečnost bio masa?

- **Bio vepřové maso** - vepřové z našeho chovu prasat. V ekologii trvá výkrm prasat delší dobu, proto je jejich maso kvalitnější a chutnější. Krmiva neobsahují žádné nepřírodní látky. Krmné směsi si mícháme sami převážně z produktů vyrobených na naší farmě, případně nakoupených od kolegů ekologických zemědělců. Tyto produkty, např. ječmen, pšenice, hrách byly vypěstovány zcela bez použití pesticidů a umělých hnojiv a jsou GMO free. Při výkrmu prasat musí být dodrženy podmínky podle ekologického zákona dbající na welfare zvířat. U nás selata žijí s prasnicemi i kancem v rodinkách, mají velké výběhy a pastviny, minimalizuje se stres při odchovu. K porážce slouží naše vlastní nově vybudovaná faremní jatka v areálu farmy, s mnoha vylepšeními pro co nejšetrnější přístup ke zvířatům.
- **Bio hovězí maso** – hovězí z našeho chovu, skot plemene Charolais a Piemont je chován na pastvinách na naší farmě. S výjimkou zimních měsíců pobývá skot celoročně na pastvě na zdravém ovzduší Vysočiny. Kromě pastvy je skot přikrmován jadrnými krmivy pocházejícími z ekologického zemědělství. Telata mají k dispozici veškeré mateřské mléko, protože krávy nejsou dojeny. Ve stádě funguje přirozená plemenitba a odchov na pastvě nejlépe napodobuje přirozený způsob života stáda.

Maso balíme do vakua, obvykle partie bez kosti – balíčky mají 0,5-1kg. Nabízíme i maso odvěšené a vyzrálé. Po dohodě dodáváme i partie vcelku např. do restaurací a jídelen, nebo v půlkách či čtvrtích. Náš mistr řezník Pavel Chlupáček Vám vyjde vstříc.

Bio maso, klobásy, uzené, stejně tak jako další masné i zeleninové produkty Biofarmy Sasov, si můžete zakoupit přes e-shop. Na našich trasách jezdíme pravidelně chladícím vozem, na farmě máme malý obchůdek i pro osobní odběr.

Nákupem bio masa a bio výrobků podporujete ekologické zemědělství – to znamená rostlinnou výrobu bez používání pesticidů a umělých hnojiv, chov hospodářských zvířat s minimalizací jejich utrpení a s vyloučením syntetických krmiv. Ekologické zemědělství prospívá našemu zdraví a životnímu prostředí.