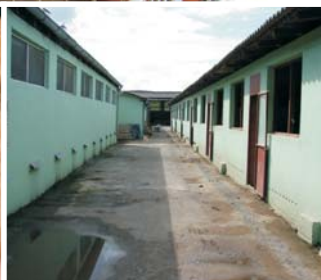




MESNICE

BOBIRKOVIĆ

Tradicija koja ostaje



svinjogojska farma

Farma "Bođinković" specifičan je tip farme na kom se izuzetno cijeni tradicija i uzgoj svinja na klasičan Slavonski način.

Posebna se pažnja posvećuje izboru pasmina svinja, zdravlju plotkinja i rasplodnik nerastova.

Stalno prisustvo veterinarske struke, pored praćenja zdravlja stoke, angažirano je i u kontroli ishrane stoke.

Za vlasnika farme "Bođinković" ishrana bez genetski modificiranih primjesa je na prvom mjestu. Takva ishrana svih kategorija stoke moguća je zbog korištenja prednosti okruženja. Ovo je područje bogato još nezagađenom zemljom koja daje zdrave žitarice i krmno bilje koji su ekološki čisti.

S obzirom na vlastita silosna postrojenja, vlastitu mješavinu stočne hrane sve navedeno je moguće pratiti.


Uzimajući u obzir ove činjenice jasno je da proizvodi farme - tovne svinje - imaju izuzetnu kvalitetu. Ovako ukranjeni tovljenici završavaju na liniji klanja u klaonici "Bođinković" a odatle u maloprodajnim objektima, gdje su dostupni kupcima Vukovarsko-srijemske županije.





Ukoliko ste ljubitelj dobrog sendviča, veliki izbor kvalitetnih salama dovest će Vas u nedoumicu, koju izabrati!? Međutim, nećete pogriješiti bilo koju salamu da izaberete, dobro ste izabrali. Sve salame odlikuju se dobrim okusom, izrađene su od kvalitetnog mesa i začinjene prirodnim začinima.





Juneči biftek

Poseban proizvod vrhunske kvalitete proizveden posebnim postupkom soljenja i sušenja od najfinijih dijelova junećeg mesa.

Ova delicija izuzetna je za sve blagdanske tpeze, za sve one koji prepoznaju jedinstven gastronomski užitek.



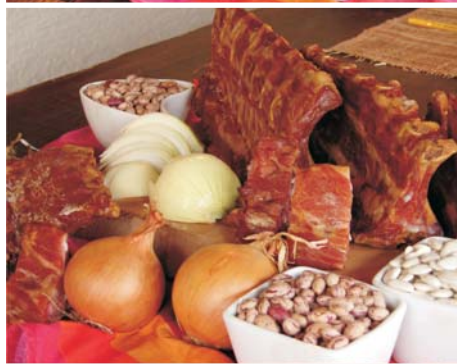
Domaća kobasica

Od nekada poznat, tradicionalan slavonski proizvod čija je receptura jedinstvena, a specifična je upravo za ovo područje. Domaća kobasica vrlo je ukusan proizvod koji se odlikuje pikantnim okusom karakterističnim za papriku koja je sastavni dio proizvoda. Prepoznatljiv okus dobija se zrenjem i sušenjem proizvoda.



Dimljeni proizvodi

Poznata slavonska jela: grah, kiseli kupus, koljenice sa prilogom gotovo je nemoguće zamisliti bez dimljenih sukik rebara, dimljene koljenice... Ovi proizvodi u kombinaciji sa grahom ili kupusom dolaze do izražaja i unose dak kukinje naših baka u vaše domove.







Sušenje na
tradicionalan način



Topljenje čvaraka



Polutrajni proizvodi

Za sve gurmane, za domaćice kojima je potreban ručak u roku pola sata, preporučujemo sve vrste polutrajnih kobasica: Kranjsku, debreciner, lovačku... Svaki proizvod je izuzetan spoj mesa i začina, od umjereno ljutih do onih sa posebnim dodacima. Sve to pronaći ćete baš u našim mesnicama.





Švargl i kruvica su proizvodi koji se odlikuju prepoznatljivim izgledom, mirisom i posebno pikantnim okusom. Preporučujemo za gurmane i one koji vole začinjenu, ljutu hranu.



Juneći proizvodi domaće provjerene kvalitete



Trajni i polutrajni proizvodi od junećeg mesa odlikuju se prepoznatljivom kvalitetom, kao i osebnim okusom.



Juneći proizvodi

Juneća domaća kobasica

Juneći biftek

Juneća čajna kobasica

Juneći delikates - meso u ovitku

Suko juneće meso

Juneća salama

Juneći debreciner



MESNICE BODJIRKOVIĆ

32227 Borovo, Školska 14

tel: +385(0)32 438 467

fax: +385(0)32 440 824

mob: +385(0)98 19 59 111

e-mail: bojan.bodjirkovic@vu.t-com.hr

www.mesnices-bodjirkovic.com

Tradicija koja ostaje

