

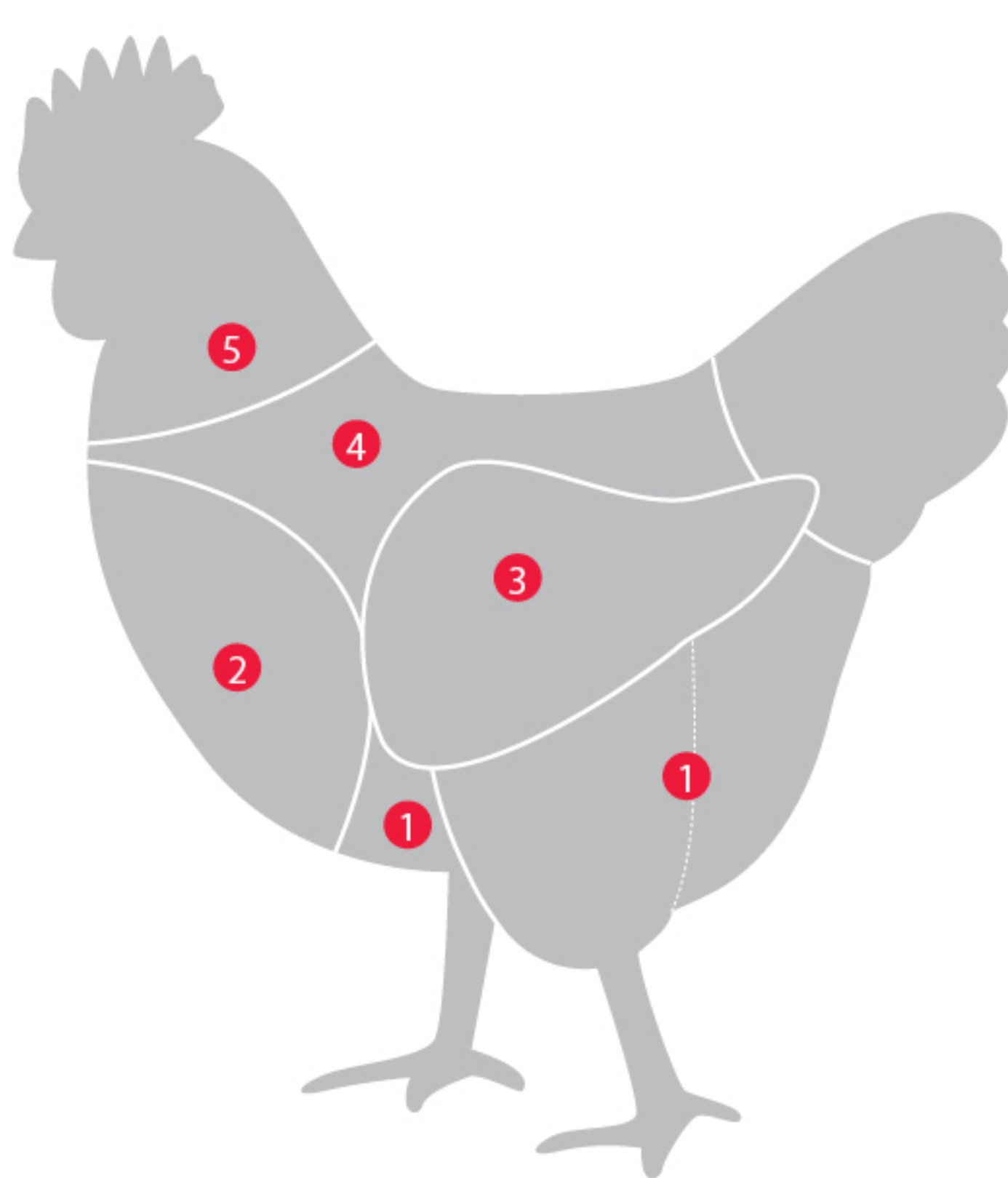


Perutninsko meso

Znak odličnosti za označeno perutninsko meso potrošniku zagotavlja:

- Pri piščančjem mesu 100 % rojstvo, reja in predelavo v Sloveniji.
- Pri puranjem mesu vsaj en mesec reje ter predelavo v Sloveniji.
- Kratke transportne poti.
- Bolj kakovostno krmo za živali.
- Dodatno kontrolo kakovosti od reje do potrošnika.

To je naše super meso.
Naj bo vedno na naših mizah!



vir: BIC, Ljubljana

1 BEDRO (STEGNO + KRAČA)

S KOŽO ALI BREZ / S KOSTJO ALI BREZ

Temno meso



STEGNO



KRAČA



Porabniški kosi: Celi kosi s kostmi ali brez

Način priprave: pečenje, žar, dušenje, cvrenje, kuhanje

2 PRSA

S KOŽO ALI BREZ / S KOSTJO ALI BREZ

Belo meso



Porabniški kosi: Celi kosi s kostmi ali brez

Način priprave: pečenje, žar, dušenje, cvrenje, kuhanje

3 PERUTI

S KOŽO ALI BREZ

Temno meso



Porabniški kosi: Celi kosi s kostmi

Način priprave: pečenje, cvrenje, kuhanje

5 VRAT

Temno meso



Način priprave: kuhanje, industrijska predelava

CELI PIŠČANEC

S KOŽO



Porabniški kosi: cel piščanec, polovica piščanca

Način priprave: pečenje, žar (manjši piščanci, cca. 1kg)

4 HRBET

Belo meso



Porabniški kosi: Celi kosi s kostmi

Način priprave: kuhanje, industrijska predelava

DROBOVINA

JETRA, SRCE, MLINČEK



Porabniški kosi: kosi drobovine

Način priprave: praženje, cvrenje, kuhanje

Belo/temno piščančje meso

DELITEV MESA GLEDE NA BARVO	KOSI MESA	LASTNOSTI MESA
BELO MESO	Prsa	Mehko Suho Pusto Drobljivo
TEMNO MESO	Bedra, peruti, hrbet, vrat	Mehko Sočno Čvrsto

Koža

	KOSI MESA S KOŽO	VPLIV V KULINARIKI
KOŽA	Bedra, peruti	Bogat vir maščob (več nasičenih maščobnih kislin) in holesterola. Kulinarično vpliva na sočnost, okus, hrustljivost, barvo.

~ NAŠA SUPER HRANA ~