



Prerada mesa Kašić

29. Novembar 22
Brodarevo, Srbija
Tel: 033 / 777 - 499
065 / 525 8 222



*Vrhunski artikli
proizvedeni od najboljih komada mesa*





*Spojiti modernu tehnologiju s tradicijom temelj je svakog
vrhunskog proizvoda. Sačuvati ono najbolje
od starih ukusa i mirisa i uz pomoć
najmodernijih tehnoloških procesa
približiti ih na vaš stol,
svakodnevni je zadatak uposlenika
prerade mesa Kašić.
Višegodišnja tradicija proizvodnje mesa
garant je vašeg zadovoljstva.*



U jednoj od ekološki najzdravijih sredina u Srbiji,
planini Jadovniku, nalazi se "Prerada mesa Kašić".

Prerada mesa Kašić zasnovana je na višegodišnjoj tradiciji porodice Kašić u proizvodnji i preradi mesa,
čuvajući i njegujući tradicionalni način u pripremanju suhomesnatih proizvoda već od 1961. god.

Suhomesnati proizvodi odlikuju se specifičnostima ne samo sa područja s kojeg potiču,
nego i od načina obrade mesa, dužine soljenja ili salamurenja, metoda sušenja i dimljenja proizvoda.
Među tim suhomesnatim proizvodima posebno mesto zauzimaju suho meso i sužuka koji dolaze sa područja planine Jadovnik.

Primjenom savremene opreme i metoda za preradu mesa Kašić je proširila svoj asortiman proizvoda,
koji bi se mogao podijeliti na sledeće:

- tradicionalne suhomesnate goveđe proizvode (suho meso i sužuka) u rinfuznom i vakum pakovanju kao i Ovcija pršuta
- oblikovane proizvode po Sarajevskoj recepturi (čevapi, sužukice i pljeskavice),
- sveže JUNEĆE i TELEĆE meso





Vrhunski artikli proizvedeni od najboljih komada mesa



Goveđa pršuta 1. klasa

Pakovanje: Rinfuz vakum
Težina: 200 - 2000g
Skladištenje: do +4° C
Trajanje: 180 dana



Goveđi ramstek

Pakovanje: Rinfuz vakum
Težina: 200 - 2000g
Skladištenje: do +4° C
Trajanje: 180 dana



Domaći Sudžuk

Pakovanje: Rinfuz vakum
Težina: 300 - 500g
Skladištenje: do +4° C
Trajanje: 180 dana



Domaći Sudžuk

Pakovanje: Rinfuz vakum
Težina: 300 - 500g
Skladištenje: do +4° C
Trajanje: 180 dana





Vrhunski artikli proizvedeni od najboljih komada mesa



Vrhunski artikli proizvedeni od najboljih komada mesa

Ćevapi

Pakovanje:	Zaštitna atmosfera
Težina:	1kg - 5kg - 10kg
Skladištenje:	0 - 4° C
Trajanje:	3 dana



Pljeskavice

Pakovanje:	Zaštitna atmosfera
Težina:	1kg - 5kg - 10kg
Skladištenje:	0 - 4° C
Trajanje:	3 dana



Sudžukice - Kobasice

Pakovanje:	Zaštitna atmosfera
Težina:	1kg - 5kg - 10kg
Skladištenje:	0 - 4° C
Trajanje:	3 dana



Mleveno meso

Pakovanje:	Zaštitna atmosfera
Težina:	1kg - 5kg - 10kg
Skladištenje:	0 - 4° C
Trajanje:	3 dana



Juneći but b/k

Pakovanje:	Zaštitna atmosfera
Težina:	1kg - 5kg - 10kg
Skladištenje:	0 - 4° C
Trajanje:	5 dana



Juneća plečka b/k

Pakovanje:	Zaštitna atmosfera
Težina:	1kg - 5kg - 10kg
Skladištenje:	0 - 4° C
Trajanje:	5 dana



Junetina sa kostima

Pakovanje:	Zaštitna atmosfera
Težina:	1kg - 5kg - 10kg
Skladištenje:	0 - 4° C
Trajanje:	5 dana



Teleći but b/k

Pakovanje:	Zaštitna atmosfera
Težina:	1kg - 5kg - 10kg
Skladištenje:	0 - 4° C
Trajanje:	5 dana



Teleća plečka b/k

Pakovanje:	Zaštitna atmosfera
Težina:	1kg - 5kg - 10kg
Skladištenje:	0 - 4° C
Trajanje:	5 dana



Teletina sa kostima

Pakovanje:	Zaštitna atmosfera
Težina:	1kg - 5kg - 10kg
Skladištenje:	0 - 4° C
Trajanje:	5 dana

