



**MAJER – ŘEZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ s.r.o.**

IČ: 05575419 DIČ: CZ05575419



Naše firma Majer – Řeznictví a uzenářství s.r.o. se zabývá bouráním masa a výrobou tradičních uzenin. Zaručujeme, že naše maso a uzeniny jsou vždy čerstvé a velice kvalitní. Naše výrobní a prodejní jsou pod naším neustálým dohledem. Problematikou technologie masa se zabýváme již 3 generace. Problematikou potravinářství a práce se zákazníkem obecně, již osm generací.

## KVALITA MASA

Naši dodavatelé jsou výhradně z regionu, který si mohou osobně objíždět a kontrolovat podmínky, ve kterých jsou zvířata chovaná a jakou dostávají stravu. O její kvalitě svědčí to, že býčci a jalovice v 16 měsících dosahují váhy až 800 kg. Někomu to může připadat legrační, ale naše zvířata dostávají do výběhu hračky. A ve finále kontrolují co nejkratší transport na porážku a z toho vyplývající omezení stresu pro zvířata. To vše je pro kvalitu masa zásadní. U hovězího masa pracujeme s plemeny Charolais, Limousine nebo Masný Simentál, u vepřového křížené plemeno Landrase x Pietrain. Maso (jen hovězí) necháváme minimálně týden vyvěsit a teprve potom jde na prodejní pulty.

### Masné výrobky

99 % výrobků si sami vyrábíme, 1 % nakupujeme od ověřených dodavatelů. Dbáme na vysokou kvalitu a používáme především tradiční receptury a normy. Veškerá výroba probíhá ručně, vše se váže provázkem a vařené výrobky se stále špejlují. Uzená masa udíme v klasické udírně, na dubovém, olšovém a bukovém dřevě, jako za starých časů. Velká část výrobků je bezlepková. V naší výrobě se dodnes nepoužívá klipsování ani žádné nastříkávání. Tekutý kouř je u nás sprosté slovo. U některých výrobků se stále používá metoda prátování.

TO VŠE ODPOVÍDÁ TRADIČNÍ VÝROBĚ

### TRADICE

Já vlastně ani nemohl dělat něco jiného. Od roku 1923 je náš rod už třetí generací Majerů s tímhle řemeslem spojen. Jsme na tu tradici pyšní a je nám opravdu rodinnou ctí v ní pokračovat.

### BEZ LEPKU

Naše uzeniny neobsahují žádnou mouku, a to ani kukuřičnou! Jsou proto vhodné i pro zákazníky, kteří dodržují bezlepkovou dietu. Mouka a strouhanka se u nás používá pouze do sekané, jaternic, jelit a játrové zavářky, kam přirozeně patří.

### Naše nepřekročitelné zásady jsou:

- Vysoká osobní a provozní hygiena
- Nejvyšší kvalita výrobků
- Osobní přístup k zákazníkovi

**Otevřené pobočky:** Třemošná, Plzeň, Toužim, Přeštice, Blovice