

Zamówienia: Gospodarstwo Rolne Zbigniew Kochniarczyk tel.: 505 372 355

UWAGA : Produkty pochodzą tylko i wyłącznie z naszego gospodarstwa, może się zdarzyć, że niektórych produktów w asortymencie nam zabraknie.

Lp.	Produkt	Gramatura/Ilość	Cena w jakiej sprzedajemy na targu	Uwagi/min. ilość zamówienia
1.	MLEKO	1 litr	4,00 zł	szt
2.	MASŁO	1 szt = 15 dag	7,00 zł	szt
3.	JAJKA	1 szt	1,20 zł	10 szt
4.	SER BIAŁY – TWARÓG NATURALNY	1 kg	25 zł	min 300g
5.	SER Z ORZECHAMI krótko dojrzewający	1 kg	35 zł	min 300g
6.	SER Z POMIDORAMI, BAZYLIĄ, CZARNUSZKĄ – krótko dojrzewający	1 kg	35 zł	min 300g
7.	SER ŻÓŁTY długo dojrzewający	1 kg	50 zł	min 300g
8.	SER SAŁATKOWY (FETA)	1 kg	35 zł	min 300g
9.	JOGURT NATURALNY	1 słoik = 0,5 l	6,50 zł	szt
10.	BUNDZ Z ZALEWY ZIOŁOWEJ	1 kg	35 zł	min 300g
11.	KIEŁBASA WIEJSKA CIEŁĘCA	1 kg	45 zł	min 300g
12.	KIEŁBASA BIAŁA WIEJSKA CIEŁĘCA SUROWA -pakowanie próżniowe	1 kg	45 zł	Kiełbasę należy uparzyć – 40 min. trzymać kiełbasę w wodzie o temp. 80 st.C (nie może się gotować) Po uparzeniu wodę można wykorzystać do ugotowania np. barszczu białego Różne wagi produktu – pakowanie próżniowe
13.	SALCESON WIEJSKI CIEŁĘCY	1 kg	40 zł	min 300g
14.	KASZANKA WIEJSKA CIEŁĘCA	1 kg	20 zł	min 300g
15.	PASZTET PARZONY WIEJSKI CIEŁĘCY	1 kg	40 zł	min 300g
16.	PIECZEŃ CIEŁĘCA - surowe mięso b/k	1 kg	52 zł	min. 500g
17.	SCHAB CIEŁĘCY Z/K	1 kg	45 zł	min. 500g
18.	MIĘSO CIEŁĘCE MARYNOWANE Z LISTKIEM LAUROWYM – mięso solone pieczeniowe surowe	1 kg	50 zł	Pieczeń cielęca bez kości marynowana w bukiecie ziół i soli przez 3 tygodnie. Mięsa przy gotowaniu NIE SOLIĆ. min. 500g
19.	MIĘSO MIELONE CIEŁĘCE	1 kg	40 zł	min. 500g
20.	ŻEBERKA CIEŁĘCE	1 kg	45 zł	min. 500g