



# TRADICIONALNA PROIZVODNJA I PRERADA MESA KOVAČEVIĆ

## CENOVNIK 2021.

Važi od 23. Februara

### Suhomesnati proizvodi:

|   |            |
|---|------------|
| Domaća slanina                            | 900din/kg  |
| Domaća slanina(vakum)                     | 950din/kg  |
| Sremska kobasica                          | 950din/kg  |
| Domaća pečenica sa leđnom slaninom        | 1150din/kg |
| Domaća pečenica bez leđne slanine         | 1250din/kg |
| Vinska kobasica                           | 1350din/kg |
| Suvi vrat                                 | 1400din/kg |
| Domaći kulen - štap (svinjetina-junetina) | 1600din/kg |
| Domaći kulen - kata (svinjetina-junetina) | 2000din/kg |
| Sudžuk kobasica                           | 1400din/kg |
| Domaća šunka                              | 2300din/kg |

### Suhomesnati proizvodi od mangulice:

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Kulen od mangulice    | 1800din/kg |
| Slanina od mangulice  | 1800din/kg |
| Vrat od mangulice     | 1800din/kg |
| Pečenica od mangulice | 1600din/kg |
| Čvarci od mangulice   | 1100din/kg |
| Mast od mangulice     | 350din/kg  |



## TRADICIONALNA PROIZVODNJA I PRERADA MESA KOVAČEVIĆ

### Dimljena sveža kobasica (za doručak / roštilj):

|  |            |
|--|------------|
| Kobasica sa sirom (svinjska)                         | 700din/kg  |
| Kobasica sa sirom (pileća)                           | 600din/kg  |
| Kobasica pikantna(roštiljka – tanka/debela,svinjska) | 560din/kg  |
| Kobasica juneća (100% junetina)                      | 900din/kg  |
| Kobasica od mangulice                                | 800din/kg  |
| Kobasica od divljači(divilja svinja,jelen)           | 1250din/kg |
| Kobasica sveža (svinjska)                            | 480din/kg  |

### Polugotovi proizvodi NOVO (olakšava način i vreme pripreme):

|  |  |
|--|--|
| Ćureći medaljoni (suvidirani, soljeni) |  |
| Dimljeni vrat (suvidirani, soljeni)    |  |
| Dimljeni batak (dimljen, soljen)       |  |

### Prerađevine za burgere i roštilj:

|  |  |
|--|--|
| Burger masa(100% junetina)                 |  |
| Roštilj masa(80% junetina, 20% svinjetina) |  |
| Roštilj masa(50% junetina,50%svinjetina)   |  |
| Roštilj masa(70% svinjetina,30%junetina)   |  |
| Roštilj masa(100%svinjetina)               |  |

### Sveže meso za pečenje (ražanj,sač):

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| JAGNJETINA (do 20kg) pola ili celo |  |
| PRASETINA (do 20kg) pola ili celo  |  |
| OVČETINA s/k                       |  |



## TRADICIONALNA PROIZVODNJA I PRERADA MESA KOVAČEVIĆ

### **Pileće sveže meso:**

Pileći file \_\_\_\_\_

Pileće grudi sa kožom \_\_\_\_\_

Pileća krila bez vrhova \_\_\_\_\_

Pileći batak i karabatak s/k \_\_\_\_\_

Pileći batak i karabatak b/k \_\_\_\_\_

Pileća džigerica \_\_\_\_\_

### **Ćureće sveže meso:**

Ćurka cela(oko 5kg) \_\_\_\_\_

Ćureći file \_\_\_\_\_

Ćureći karabatak s/k \_\_\_\_\_

### **Guščije sveže meso:**

Guska cela(oko 3kg) sa iznutricama \_\_\_\_\_

Guščija jetra(džigerica) I klasa \_\_\_\_\_

Guščija jetra(džigerica) II klasa \_\_\_\_\_

### **Pačije sveže meso:**

Patka cela \_\_\_\_\_

Pačije grudi \_\_\_\_\_

Pačiji batak \_\_\_\_\_



## TRADICIONALNA PROIZVODNJA I PRERADA MESA KOVAČEVIĆ

### Svinjsko sveže meso:

Svinjska polutka (oko 40kg)\_\_\_\_\_

Svinjski laks kare b/k\_\_\_\_\_

Svinjski laks kare b/k (dimljeni)\_\_\_\_\_

Svinjski kare s/k\_\_\_\_\_

Svinjski but b/k\_\_\_\_\_

Svinjski but b/k – šnicle\_\_\_\_\_

Svinjski but b/k – šol, ruža, frikando\_\_\_\_\_

Svinjski but s/k (za sušenje)\_\_\_\_\_

Svinjski file\_\_\_\_\_

Svinjska plečka b/k\_\_\_\_\_

Svinjska plečka s/k (za sušenje)\_\_\_\_\_

Svinjski vrat b/k\_\_\_\_\_

Svinjski vrat s/k\_\_\_\_\_

Svinjski vrat (dimljeni)\_\_\_\_\_

Svinjska špic rebra (mesnata)\_\_\_\_\_

Svinjska ravna rebra (carska, mesnata)\_\_\_\_\_

Svinjska sveža butkica – kolenica\_\_\_\_\_

Svinjska butkica (dimljena)\_\_\_\_\_

Svinjska ficla\_\_\_\_\_

Svinjska slanina obrađena 1.klase\_\_\_\_\_

Svinjska slanina neobrađena 1.klase bez špic rebara\_\_\_\_\_

Svinjski obrazi\_\_\_\_\_

Svinjski tomahawk\_\_\_\_\_



# TRADICIONALNA PROIZVODNJA I PRERADA MESA KOVAČEVIĆ

## Juneće sveže meso:

Juneća polutka \_\_\_\_\_

Juneći prednji čerek \_\_\_\_\_

Juneći zadnji čerek \_\_\_\_\_

Juneći ramstek \_\_\_\_\_

Juneći biftek \_\_\_\_\_

Juneći but b/k \_\_\_\_\_

Juneći but b/k – šol, šnicle \_\_\_\_\_

Juneća plečka b/k \_\_\_\_\_

Juneća rebra s/k \_\_\_\_\_

Juneće grudi (brisket) \_\_\_\_\_

Juneće grudi s/k \_\_\_\_\_

Juneći ribić \_\_\_\_\_

Juneći vrat s/k \_\_\_\_\_

Juneći vrat b/k \_\_\_\_\_

Juneći obrazi \_\_\_\_\_

Juneća ficla \_\_\_\_\_

Juneći svež T-bone \_\_\_\_\_

Juneći svež Rib eye \_\_\_\_\_

Juneća rozbratna sa biftekom (starena minimum 21.dan) \_\_\_\_\_



# TRADICIONALNA PROIZVODNJA I PRERADA MESA KOVAČEVIĆ

## Teleće sveže meso:

Teleća polutka (oko 40kg) ili celo \_\_\_\_\_

Prednji čerek bez glave (kolenica-ribić, rebra, pauflek, plećka) \_\_\_\_\_

Zadnji čerek (but, butkica-ribić, rozbratna-medaljonji bk, kotleti) \_\_\_\_\_

Teleća plećka b/k bez kolenice \_\_\_\_\_

Teleći but b/k bez butkice \_\_\_\_\_

Teleći šol \_\_\_\_\_

Teleći vrat bk \_\_\_\_\_

Teleće butkice i kolenice \_\_\_\_\_

Teleći pauflek \_\_\_\_\_

Teleća rebra \_\_\_\_\_

Teleća rozbratna \_\_\_\_\_

## Mangulica sveže meso:

But od mangulice b/k \_\_\_\_\_

But od mangulice s/k \_\_\_\_\_

Plećka od mangulice b/k \_\_\_\_\_

Plećka od mangulice s/k \_\_\_\_\_

## Divljač za gulaš:

Divlja svinja \_\_\_\_\_

Jelen \_\_\_\_\_

Srna \_\_\_\_\_



## TRADICIONALNA PROIZVODNJA I PRERADA MESA KOVAČEVIĆ

### Svinjski proizvodi:

Džigernjača \_\_\_\_\_

Švargla \_\_\_\_\_

Domaća mast \_\_\_\_\_

Domaći čvarci \_\_\_\_\_

### Dimljeni – Barení program:

Dimljena slanina \_\_\_\_\_

Dimljena rebra \_\_\_\_\_

Dimljena butkica \_\_\_\_\_

Dimljeni vrat \_\_\_\_\_

Dimljena pečenica \_\_\_\_\_

Dimljena rolovana butkica \_\_\_\_\_

### Kosti za čorbu ili supu:

Juneće / Pileće / Svinjske kosti \_\_\_\_\_

### DOSTAVA od PON – SUB

(Novi Sad do 12h)

Porudžbine se vrše **dan ranije:**

- Svakim danom do **20h,**

- Petkom do **12h** (za subotu)

