

# CHAROLAIS



## NÁŠ VLASTNÍ CHOV PLEMENE CHAROLAIS

*Na křehkost masa má vliv řada aspektů, mezi nimi jsou: způsob jeho chovu (ustájení, výběh), strava zvířete, způsob porážky, stáří zvířete, vyzrání masa.*

*Naše kuchyně Vám nabízí maso z vlastního chovu plemene Charolais chované dle zásad ekologického zemědělství v unikátní a nedotčené přírodě Ašského výběžku v Západních Čechách. Zvířata žijí volně s celoročním přístupem k výběhu. Jejich stravou jsou pouze byliny a traviny rostoucí na pastvách. Námi nabízené maso pochází z mladých býků a jalovic v optimální jateční váze. Maximální péče je věnována pohodě zvířat při přepravě na jatka a jejich následné porážce, kdy bezstresovost je základním předpokladem.*

*Nabízíme pouze vyzrálé maso. Hovězí maso, stejně jako například zvěřina, potřebuje vyžrát, aby zkřehlo a plně rozvinulo svou chuť. Zrání masa probíhá nejprve ve čtvrtkách a pak dále v jednotlivých kusech zpracovaného masa. Zrání probíhá ve specifických teplotních podmínkách od 0,5 až 1°C.*

*Čím více vaziva maso obsahuje, tím déle musí zrát. Optimální doba zrání hovězího masa se počítá v týdnech, přičemž minimální doba zrání je jeden měsíc. Při správném skladování si maso zachová svoji kvalitu i čtyři měsíce.*

## PROČ JÍST HOVĚZÍ MASO PLEMENE CHAROLAIS

*Skot plemene Charolais je mohutné masné plemeno skotu původem z Charolles ve Francii. První zmínky o tomto plemeni pochází z roku 1773. Vynikající vlastnosti charolaiského skotu jsou hlavní příčinou jeho značnému rozšíření i ve světě. Plemeno Charolais charakterizují příznivé růstové schopnosti a vysoká jatečná kvalita - jatečná zvířata vynikají velmi dobrou výkrmností, vysokým přírůstkem do vyšší porážkové hmotnosti a především nízkým podílem tuku.*

*Hovězí maso z plemene Charolais je jedním z hlavních zdrojů plnohodnotných bílkovin a pouze ty obsahují všechny esenciální aminokyseliny, které si tělo neumí samo vytvořit. Libové hovězí maso obsahuje průměrně 21% bílkovin, které jsou stavebním materiálem pro buňku a regulují buněčný metabolismus. Hovězí maso obsahuje pouze 3 - 6 % tuku. Tuk je nositelem křehkosti a chutnosti hovězího. Nesprávně se hovězímu masu přisuzuje vysoký obsah cholesterolu. Hovězí maso je významným zdrojem železa a obsahuje také velice významné množství zinku, selenu, kyseliny listové a vitaminů skupiny B.*