



UDKO Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO



Cena: 28,90 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia:	Polska
Producent	DROSED
Temperatura przechowywania:	0°C - 4°C

Opis produktu

Soczyste delikatne mięso z udek kurczaka kojarzy się zarówno z domowym obiadem, jak i dużym przyjęciem. Udka są lubiane zarówno przez konsumentów ze względu na smak, jak i przez kucharzy ze względu na łatwość przygotowania i niezliczone możliwości podania. Udka kurczaka można gotować, smażyć, piec, grillować i dusić, a także są idealne do wędzenia. Ze skórą lub bez, w przeróżnych marynatkach i z ciekawymi dodatkami. Mogą być podawane jako danie główne, ale też jako przekąska podczas przyjęć.

Warto po nie sięgać w zbilansowanej diecie również ze względu na ich właściwości odżywcze. Mięso z kurczaka zawiera dużo łatwo przyswajalnego białka, więcej niż wieprzowina i wołowina. Jest lekkostrawne i dostarcza mało tłuszczu, dlatego powszechnie poleca się je w żywieniu, szczególnie osób z delikatnym przewodem pokarmowym, np. dzieci i osób starszych.

Mięso z kurczaka jest zalecane dla osób kontrolujących cholesterol, mających problemy z układem krążenia czy odchudzających się. Istotne różnice w kaloryczności i zawartości tłuszczu w poszczególnych częściach kurczaka są zależne od tego, czy przygotowujemy drób ze skórą, czy bez.

Samo mięso zawiera niewielkie ilości tłuszczu, a najwięcej go znajdziemy tuż pod skórą. Dlatego ze względów zdrowotnych i dietetycznych zawsze warto pozbyć się skóry przed przygotowaniem potrawy.

Mięso z kurczaka dostarcza witamin z grupy B, szczególnie B3 (niacyny) i B6 (pirydoksyny). Witamina B3 może być wytwarzana w niewielkich ilościach w organizmie z tryptofanu (aminokwasu egzogenego), jednak jej podstawowym źródłem jest pożywienie..

Co wyróżnia kurczaka zagrodowego? Kurczak Zagrodowy to doskonała propozycja dla każdego, kto troszczy się o zdrowie i poszukuje drobiu wysokiej jakości. Idealny nie tylko dla osób dbających o dietę i aktywnych fizycznie, ale także dla małych dzieci, rosnącej młodzieży, kobiet w ciąży czy ludzi starszych. Polecany między innymi ze względu na bogate wartości odżywcze i niepowtarzalny smak mięsa, zdobył uznanie wśród miłośników gotowania. Co zatem wyróżnia Zagrodowego? Czas wzrostu Kurczaka Zagrodowego, odpowiednio dobrana pasza i specjalne warunki chowu pozwalają na uzyskanie mięsa o bardzo wysokiej jakości i wyjątkowej strukturze włókien mięśniowych. Mięso to charakteryzuje niska zawartość tłuszczu i cienka skóra. Dzięki temu jest delikatniejsze i ma bardziej kruchą strukturę, a po upieczeniu jest wyjątkowo smaczne. Oprócz walorów smakowych Zagrodowy ma też duże wartości odżywcze. Jest źródłem białka, witamin i składników mineralnych. Wybierając Zagrodowego, mamy pewność, że sięgamy po produkt wysokiej jakości i z pewnego źródła. Zagrodowy chowany jest w naturalnych warunkach, w małych, rodzinnych gospodarstwach z dala od dużych miast. Jego chów trwa o połowę dłużej niż zwykłych kurcząt. Przez cały ten czas żywiony jest wyłącznie wysokowartościową, naturalną karmą roślinną bez GMO. Są to głównie zboża i słonecznik, zapewniające wszystkie witaminy i mikroelementy potrzebne do prawidłowego rozwoju. Podczas chowu nie podaje mu się żadnych antybiotyków, co sprawia, że jest to produkt 100% naturalny!

O producencie: Marka Kurczak zagrodowy to dystrybutor mięsa drobiowego z małych rodzinnych gospodarstw Podlasia. Wszystkie zwierzęta hodowane są na świeżym powietrzu, karmione w 100% roślinną karmą bez GMO. Ich wzrost odbywa się w naturalny sposób, bez sztucznego przyspieszania, a w hodowli nie stosuje się antybiotyków. Produkcja odbywa się pod ścisłą kontrolą służb



Sklep Mięсны Zenon Kowalczyk
Ul. Traktorowa 25, Olsztyn
668208569