

MYSLIVECKÉ SDRUŽENÍ ŘEPEČ, z. s.

– Est. 1993 –

Prodej kvalitní čerstvé zvěřiny
v roce 2025

Divoké prase	50 Kč / kg
Daněk (dospělý kus)	80 Kč / kg
Srnčí (dospělý kus)	120 Kč / kg
Srnče / danče	150 Kč / kg
Bažant (♂)	150 Kč / ks
Kachna divoká	120 Kč / ks

Stažení a rozbourání divokého prasete	450 Kč / ks
Stažení a rozbourání srnčí a dančí zvěře	350 Kč / ks

Co byste měli vědět?

Veškerá zvěřina je veterinárně vyšetřena, po lovu okamžitě vychlazena na udržovací teplotu kolem 1 °C a je prodávána jen jako zcela čerstvá do 7 dnů po ulovení.

U pematé zvěře se prování vykuchání nejpozději po 1. dnu chladiřenského skladování.

Čistá váha zvěřiny pro prodej znamená celé tělo vyvržené spárkaté zvěře v kůži.

Stažení a rozbourání zvěře provádíme na vyžádání.

Jak čerstvou zvěřinu uchovávat?

Při teplotě 0 až 1 °C se uchovává po dobu nejdéle 15 dnů.

Při teplotě 1 až 7 °C se uchovává po dobu nejdéle 10 dnů.

Odpovědná osoba:

MVDr. Lubomír Nezbeda (bytem Topolová 114, Tábor, 390 03)

Zpracování se provádí v registrovaném zařízení CZ 31840152.

Máte zájem? Kontaktujte nás!



+420 731 134 752
+420 725 804 491



lubosnezbada@seznam.cz

MVDr. Lubomír Nezbeda
předseda MS Řepeč

Ing. Milan Ťoupal
myslivecký hospodář