

Poboljšati produktivnost s pasminom Charolaise

POBOLJŠATI PRODUKTIVNOST S PASMINOM CHAROLAISE

POSJETA FRANCUSKOJ
REGIJI CHAROLLAIS
26. 05. - 01. 06. 2006
UDRUGA HRVATSKO
FRANCUSKI FORUM -
UDRUGA BABY BEEAF

UVOD

U nastavku projekta o usađivanju pasmine CHAROLLAISE u Hrvatskoj koju je prije godinu dana započeo HRVATSKO FRANCUSKI FORUM, GECSEL i MOTIO AGRI i nakon dvije međusobne posjete (hrvatska delegacija u kolovozu 2005 posjetila



PURASAL® prirodni natrijev i kalijev laktat koriste se u proizvodnji mnogih proizvoda od mesa, stoke za klanje i peradi. Osnovne osobine PURASAL-a su:

- Povećava održivost proizvoda
- Poboljšava senzorska svojstva proizvoda
- Inhibira razvoj patogenih bakterija
E. coli.-C. botulinum-L.monocytogenes

PURASAL: POVEĆAVA MIKROBIOLOŠKU STABILNOST



THE SOURCE YOU CAN DEPEND ON

American Barrings Corporation
Representative office Vienna
AUSTRIA
Tel./Fax: + 43 1 600 4125
E-mail: abc.map@chello.at

PURAC Deutschland GmbH
Mainzer Strasse 160
55411 Bingen/Rhein
Germany
Tel. + 49 6721 181740
Fax: + 49 6721 181750
E-Mail: pge@purac.com

www.purac.com

THE BEST FOR ME.

BILLA

naj, naj



We offer only fresh and top quality meat products with croatian origin

VERY FIRST AND

THE ONLY SUPERMARKET WITH

HACCP* CONTROL IN CROATIA

*Hazard analysis and critical control point



je GECSEL, koji je uzvratio posjetu Hrvatskoj u rujnu iste godine), a sve u cilju procjene potreba, potencijala interesa za realizacijom stvaranja matičnog stada CHAROLLAIS u Hrvatskoj.

Na zamolbu udruge BABY BEEF i njihovog Predsjednika gospodina Tonija Raiča, HRVATSKO FRANCUSKI FORUM je organizirao radnu posjetu francuskoj regiji Charillais, koja se nalazi u južnoj Burgundiji. Domaćin je bila Cooperativa (zadruga) GECSEL koja je s predsjednikom Henrijem Bala-dierijem i njegovim suradnicima Gerardom Chena-udom i Pierreom Urcissinijem omogućila posjetu uzgajivačima pasmine Charolaise, muzeju, njihovoj klaonici S.A. Charollais Viandes u kojoj imaju uče-šće u većinskom udjelu u kapitalu u visini od 48,- 11%, vlastitoj radionici konfekcijske obrade mesa, obilazak jednog od 5 vlastitih dućana – mesnica i posjetu eksperimentalnoj farmi JALOGNY s kojom su partneri u tehničkom i financijskom pogledu.

Opširnije u slijedećem broju časopisa MESO... ■

Jedina prava!

Istriana



NOVO I JEDINSTVENO: Trajne salame od purećeg mesa!

ISTRIANA je linija proizvoda trajnih salama od purećeg mesa, jedinstvena u Hrvatskoj po svom sastavu. Njihov specifičan, pun okus razlikuje ih od ostalih sličnih proizvoda, a razlog tome je upravo pureće meso. *Pureća čajna, pureća zimska i domaća s dodatkom tartufla* predstavljaju sam vrhunac umijeća naših stručnjaka i prvoklasni gurmanski užitek koji će zadovoljiti i najzahtjevnije nepce.



Fiolic Kvaliteta

Utemeljeno 1985.

Kupujmo Hrvatsko!



www.mesnice-fiolic.hr