

ELVA
MASNA

DOBROTY Z BÍLÝCH KARPAT

**KATALOG
VÝROBKŮ**



RODINNÁ TRADICE

MASNA Elva je firmou rodinného typu s více než třicetiletou tradicí, zabývající se zpracováním masa a výrobou tepelně opracovaných masných výrobků. Vznikla v roce 1991 vrácením budov v restitučním nároku, následnou rekonstrukcí byl vybudován provoz výroby masa a masných výrobků s prodejnou a bufetem.

Velikost a prostorové uspořádání budovy brzy přestalo vyhovovat velkému zájmu o kvalitní výrobky s výbornou pověstí. Proto byl v r. 2009 vybudován v průmyslovém areálu ve Slavičíně nový provoz s moderními výrobními technologiemi.





MODERNÍ VÝROBA

Nová moderní výroba splňuje nejpřísnější hygienická a veterinární kritéria, kladené na moderní potravinářskou firmu. Výroba je realizována nejmodernějšími technologiemi v nerezovém provedení.

Celá výrobní část firmy počínaje příjmem masa a konče expedicí výrobků je automaticky klimatizována tak, aby jak u surovin, tak u výrobků nebyl narušen předepsaný teplotní řetězec.



GARANTUJEME

Dodržujeme nejvyšších standardy hygieny a sanitace, naše provozy jsou pod trvalým veterinárním dozorem a v souladu s jejich přísnými předpisy. Přesné technologické postupy v jednotlivých fázích výroby i technologie balení výrobku do ochranné atmosféry a vakua pak zásadně ovlivňují finální kvalitu a trvanlivost našich výrobků.

**KLOBÁSOVÝ
KABANOS**

7110

Hmotnost: cca 1,3 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení:
ochranná atmosféra

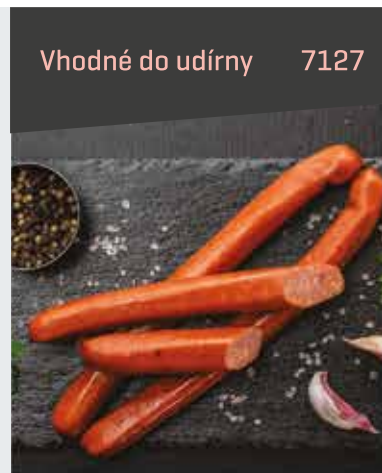


**TRAMPSKÉ
CIGÁRO**

Vhodné do udirny 7127

Hmotnost: cca 2 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení:
ochranná atmosféra



**ŠUNKOVÁ
KLOBÁSA**

7124

Hmotnost: cca 1,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení:
ochranná atmosféra



**SLAVIČÍNSKÁ
KLOBÁSA**

Klasická receptura 7123
[sůl, pepř, kmín]

Hmotnost: cca 1,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení:
ochranná atmosféra



**MAĎARSKÁ
KLOBÁSA**

Extra pálivá 7158

Hmotnost: cca 1,5 kg
Použitelnost: 28 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení:
ochranná atmosféra



**HRÁDECKÁ
KLOBÁSA**

Vhodná na grill 7166

Hmotnost: cca 1,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení:
ochranná atmosféra



**KOŇSKÁ
KLOBÁSA**

7187

Hmotnost: cca 1,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení:
ochranná atmosféra



**TLAČENKA
VÝBĚROVÁ**

Hmotnost: cca 2,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: nebaleno

Velké kousky
masa 7112



**TLAČENKA
MINI**

Hmotnost: cca 0,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: nebaleno

7189



JITRNICE

Hmotnost: cca 0,15 kg
Použitelnost: 3 dny
Teplota: 1-5 °C

Balení: na volno

7113



JELITA

Hmotnost: cca 0,15 kg
Použitelnost: 3 dny
Teplota: 1-5 °C

Balení: na volno

7108



OVAR

Hmotnost: cca 0,7 kg
Použitelnost: 3 dny
Teplota: 1-5 °C

Balení: na volno

7116



**JÁTROVÁ
CIHLA**

Hmotnost: cca 1 kg
Použitelnost: 10 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum

7169



ŠKVARKY

Hmotnost: 1 kg
Použitelnost: 10 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: na volno

7118



JITRNICOVÝ PREJT

Hmotnost: cca 0,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C
Balení: nebaleno

JELITOVÝ PREJT

Hmotnost: cca 0,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C
Balení: nebaleno

7114
7106

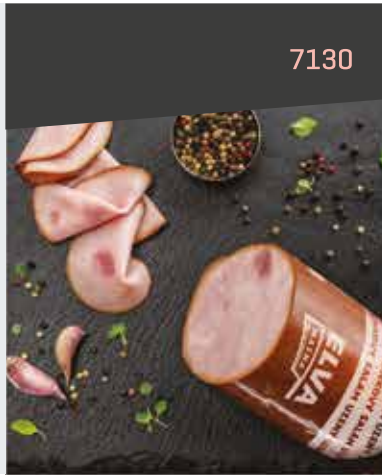


**ŠUNKOVÝ
SALÁM UZENÝ**

7130

Hmotnost: cca 1,8 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum

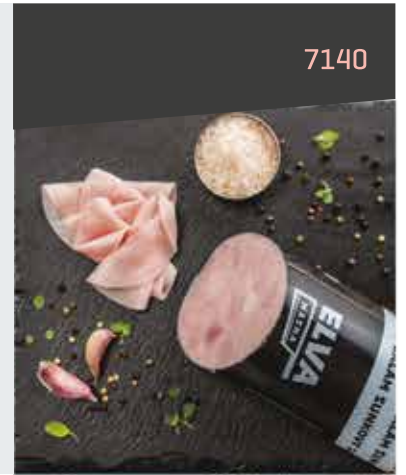


**ŠUNKOVÝ SALÁM
VAŘENÝ**

7140

Hmotnost: cca 2 kg
Použitelnost: 28 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: nebaleno

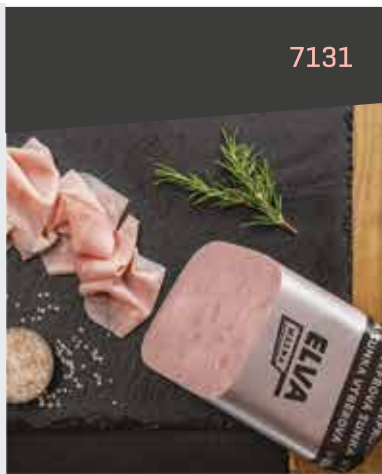


**ŠUNKA
VÝBĚROVÁ**

7131

Hmotnost: cca 3,5 kg
Použitelnost: 28 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: nebaleno

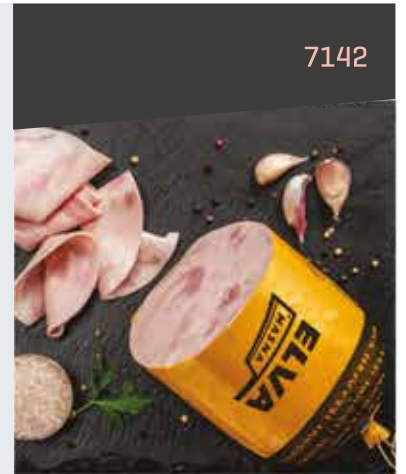


**DUO ŠUNKA
NEJVYŠŠÍ JAKOSTI**

7142

Hmotnost: cca 2,5 kg
Použitelnost: 28 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: nebaleno

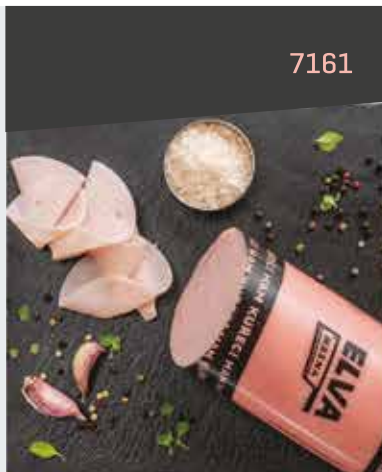


**KUŘECÍ HAM
KULATÝ**

7161

Hmotnost: 2 kg
Použitelnost: 28 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: nebaleno

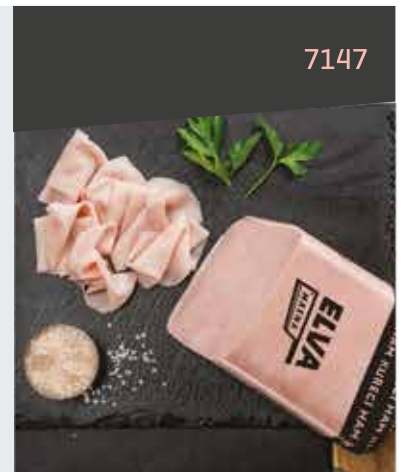


**KUŘECÍ HAM
HRANATÝ**

7147

Hmotnost: 3,5kg
Použitelnost: 28 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: nebaleno

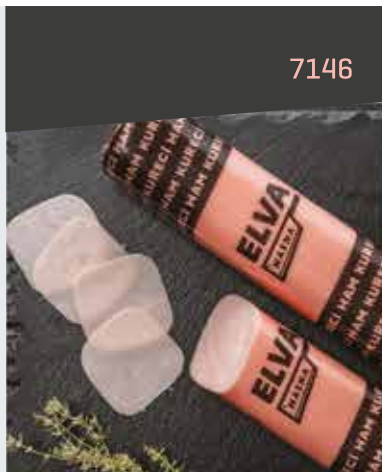


**KUŘECÍ HAM
MINI**

7146

Hmotnost: 1 kg
Použitelnost: 28 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: nebaleno

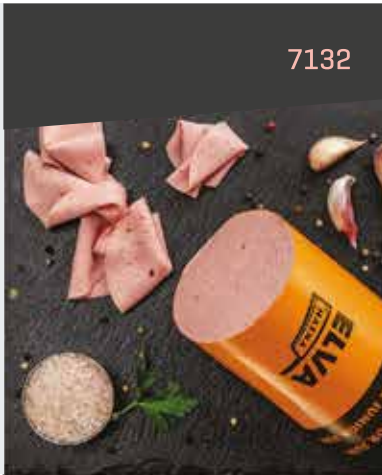


JUNIOR

7132

Hmotnost: cca 2 kg
Použitelnost: 28 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: nebaleno

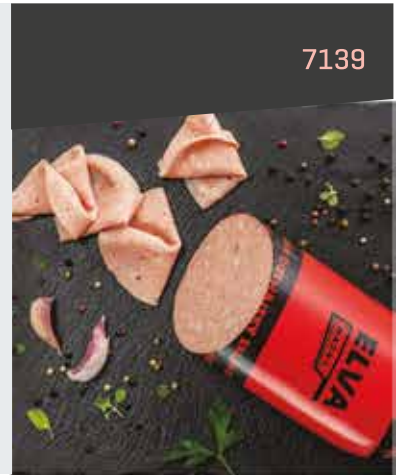


GOTHAJ

7139

Hmotnost: cca 2 kg
Použitelnost: 28 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: nebaleno



**SLOVENSKÝ
KABANOS**

7137

Hmotnost: cca 1,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: ochranná
atmosféra



**LIBERECKÝ
PÁREK**

7135

Hmotnost: cca 1,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: ochranná
atmosféra



ŠPEKÁČEK

7138

Hmotnost: cca 1,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: ochranná
atmosféra



ELVA PÁRKY

7150

Hmotnost: cca 1,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: ochranná
atmosféra

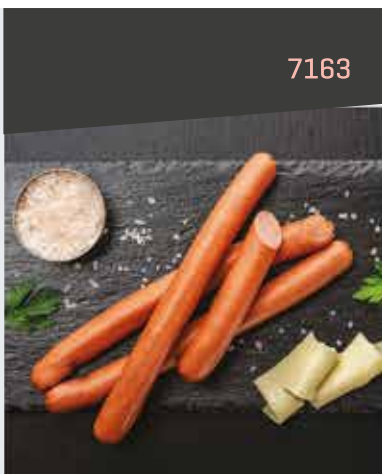


**ELVA PÁRKY
SE SÝREM**

7163

Hmotnost: cca 1,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: ochranná
atmosféra

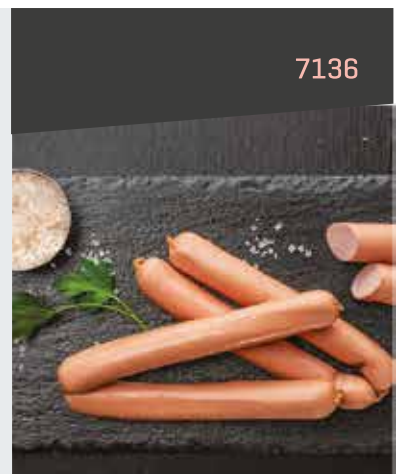


JEMNÉ PÁRKY

7136

Hmotnost: cca 1,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: ochranná
atmosféra



NAŠE PRÉMIOVÉ PRODUKTY

Přímo nad městem Slavičín, v podhůří Bílých Karpat, se nachází kopec zvaný Šabatec. Je nedaleko původní výroby na náměstí Mezi Šenky, odkud je na kopec krásný výhled. Snad i on se stal před desetiletími inspirací pro název jedinečných uzených výrobků z naší masny, uzenin špičkové kvality, našich dobrot z Bílých Karpat.

Jejich tajemství je v tradiční receptuře, a také výrobě bez chemicky upravených přídavných látek, náhražek, emulgátorů, stabilizátorů či geneticky modifikovaných organismů. Šabatecká uzenina, tak jak ji dříve doma vyráběli naši předkové, je symbolem poctivého řeznického řemesla. Ochutnejte!



ŠABATECKÁ SLANINA

Hmotnost: cca 0,7 kg
Použitelnost: 31 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum



7529

Základem chuti je speciálně upravený lác podle receptu od našich prarodičů. Do něj se část vepřového boku nakládá na několik týdnů. Poté prochází slanina několika fázemi dlouhého uzení tak, aby byla zvýrazněna její uzená vůně, vyvoněná česnekem.

ŠABATECKÁ KLOBÁSA

Hmotnost: cca 1,5 kg
Použitelnost: 24 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: ochranná atmosféra



7176

Umocní ve vás dojem starých časů. Její hlavní předností jsou pečlivě vybrané suroviny, dokonale sladěná a vyvážená směs přírodního koření bez přidaných éček, důkladné časové oddělené promíchání a dlouhé, pozvolné uzení.

ŠABATECKÝ KRČEK

Hmotnost: cca 1 kg
Použitelnost: 28 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum



7536

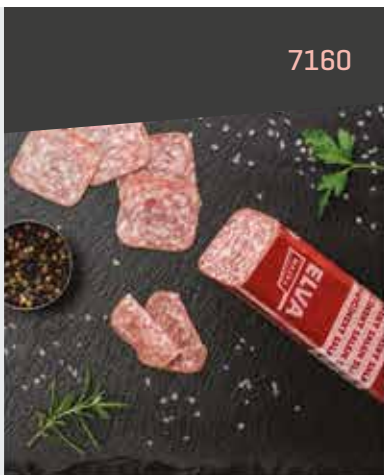
K jeho výrobě se používá pečlivě vybraná vepřová krkovička, která prochází speciální úpravou. Během doby naložení je nutno ji několikrát ručně přeložit, aby se projevila a zvýraznila její specifická chuť. Samozřejmostí, je pozvolné uzení na bukovém dřevě.

SLAVIČÍNSKÝ SALÁM

7160

Hmotnost: cca 1,3 kg
Použitelnost: 28 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum 2 ks

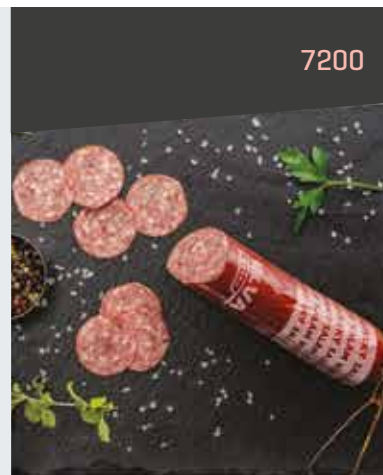


KOŇSKÝ SALÁM

7200

Hmotnost: cca 0,9 kg
Použitelnost: 28 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum 2 ks

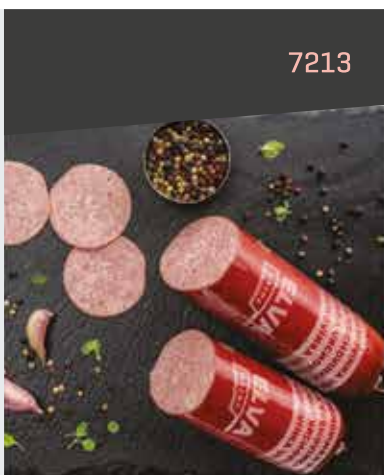


VRCHOVINKA

7213

Hmotnost: cca 1,7 kg
Použitelnost: 28 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum 2 ks



MAĎARSKÝ SALÁM

2016

Hmotnost: cca 1,1 kg
Použitelnost: 28 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum 2 ks



**UZENÝ BOK
BEZ KOSTI**

7525

Hmotnost: cca 1 kg
Použitelnost: 28 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum

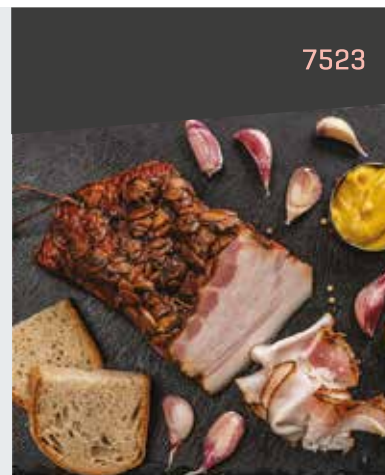


**UZENÝ BOK
BEZ KOSTI
ČESNEK**

7523

Hmotnost: cca 0,7 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum



**UZENÁ KOTLETA
BEZ KOSTI**

7505

Hmotnost: cca 1 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum

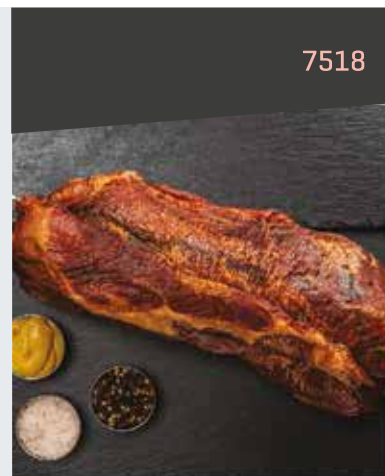


**UZENÁ KRKOVICE
BEZ KOSTI**

7518

Hmotnost: cca 1,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum



**UZENÁ PLEC
OŘÍSEK**

7503

Hmotnost: cca 1 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum

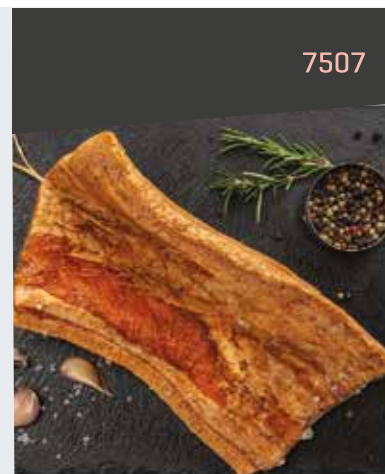


**UZENÁ SLANINA
BEZ KŮŽE**

7507

Hmotnost: cca 0,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum

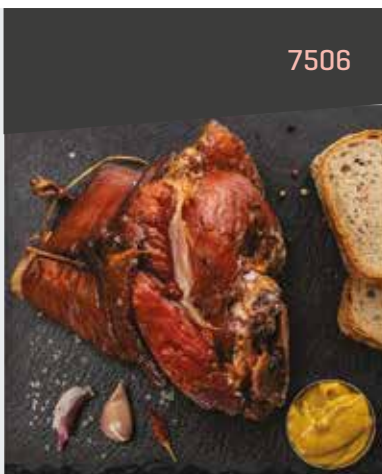


**UZENÉ KOLENO
VÝBĚROVÉ**

7506

Hmotnost: cca 1,8 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum

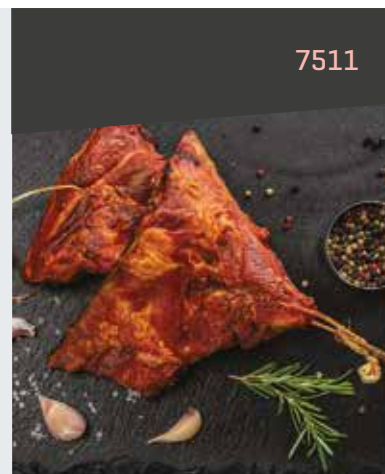


**UZENÉ KOSTI
OBYČEJNÉ**

7511

Hmotnost: cca 1 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: na volno

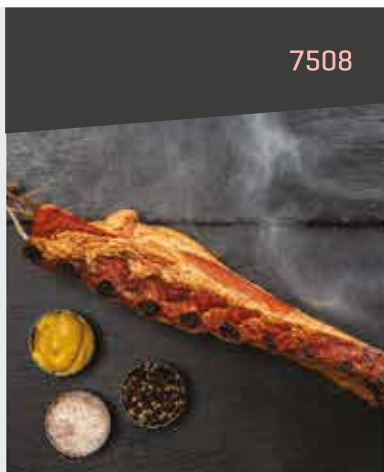


**UZENÁ KOST
MASITÁ**

7508

Hmotnost: cca 1 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: na volno



**UZENÝ PEČENÝ
BŮČEK**

7527

Hmotnost: cca 0,8 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum

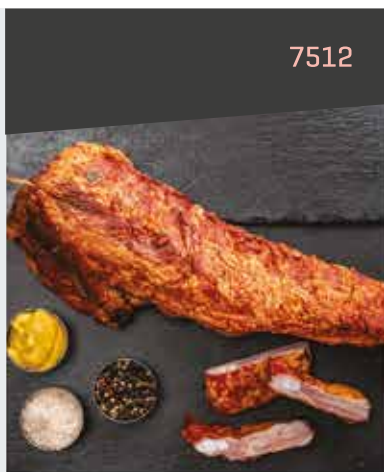


**UZENÁ ŽEBRA
Z BOKŮ**

7512

Hmotnost: cca 1 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: na volno

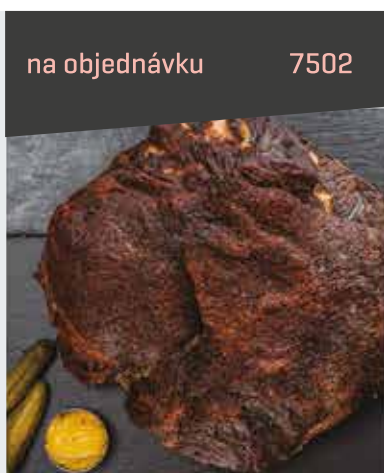


**UZENÁ KÝTA
RAUT**

na objednávku 7502

Hmotnost: 5 - 12 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum

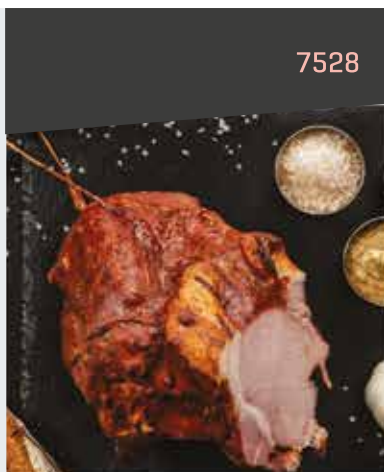


**UZENÉ KŘÍŽOVÉ
KOSTI**

7528

Hmotnost: cca 1,2 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: na volno

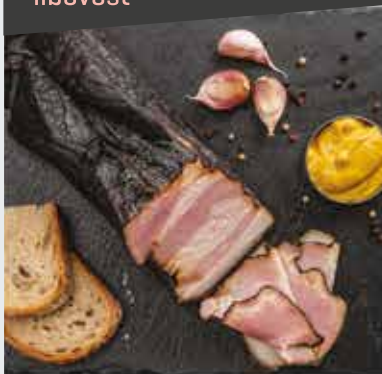


**ANGLICKÁ
SLANINA**

Hmotnost: cca 1 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum

Zaručená
libovost 7513



**BŮČKOVÁ
ROLÁDA**

Hmotnost: 2 kg nebo 1 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum

7522



DEBRECÍNKA

Hmotnost: 2 kg nebo 1 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum

1007



**DRŠŤKOVÁ
POLÉVKA**

Hmotnost: 0,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: nebaleno

7119

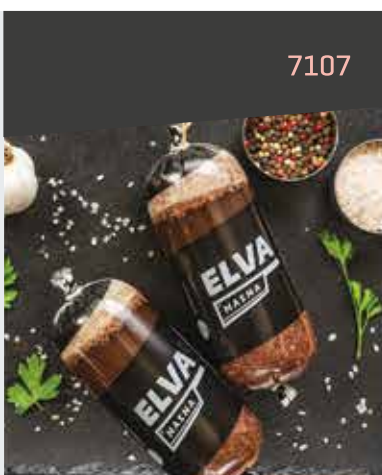


**OVAROVÁ
POLÉVKA**

Hmotnost: 0,5 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: nebaleno

7107

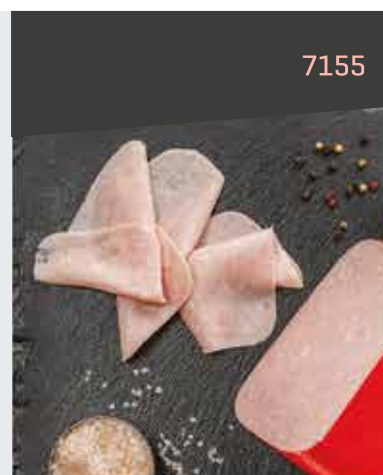


**SENDVIČ
NÁŘEZ**

Hmotnost: 2 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: nebaleno

7155

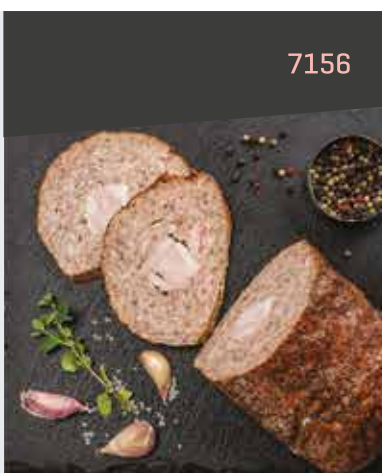


**BABIČČINA
SEKANÁ**

Hmotnost: 2 kg nebo 1 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum

7156

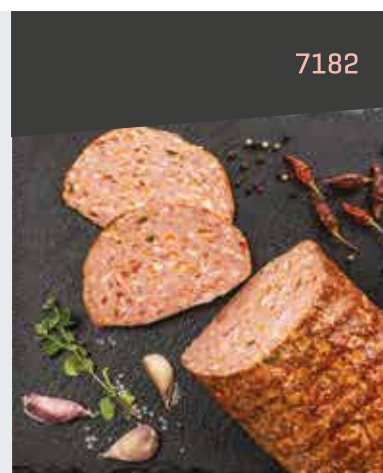


**PIKANTNÍ
SEKANÁ SE SÝREM**

Hmotnost: 2 kg nebo 1 kg
Použitelnost: 21 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: vakuum

7182

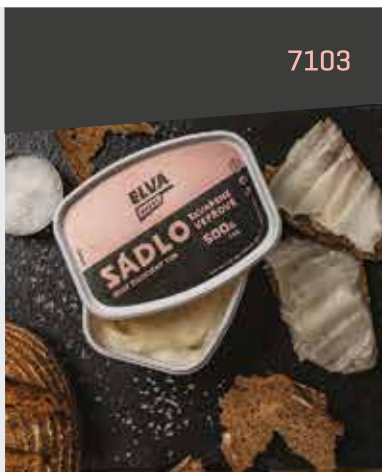


SÁDLO VANIČKA

7103

Hmotnost: 0,5 kg
Použitelnost: 90 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: nebaleno

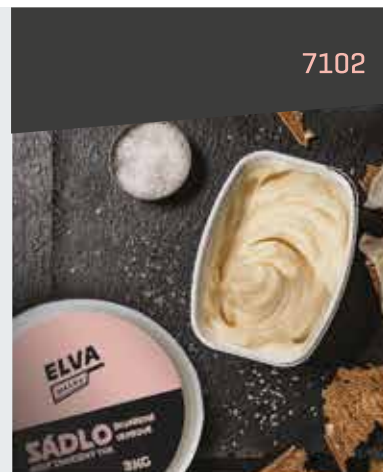


SÁDLO KBELÍK

7102

Hmotnost: 3 kg
Použitelnost: 90 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: nebaleno



KVALITA PŘEDEVŠÍM

Zdobí nás výroba tradičních českých a moravských masných dobrot vyráběných pouze z kvalitních tuzemských surovin. Kvalita našich produktů je založena především na absenci strojově odděleného masa (separátu), mouky a pšeničného škrobu.

BEZ LEPKU

Všechny naše výrobky (mimo dvou) jsou vhodné i pro konzumaci osob s bezlepkovou dietou.



JÁTROVKA

7401

Hmotnost: 190 g
Použitelnost: 90 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: po 4 ks



**POMAZÁNKA
S JÁTRY A CIBULÍ**

7402

Hmotnost: 280 g
Použitelnost: 90 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: po 4 ks



**ČERTOVSKÁ
POMAZÁNKA**

7404

Hmotnost: 280 g
Použitelnost: 90 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: po 4 ks



**ŠKVARKOVÁ
POMAZÁNKA**

7403

Hmotnost: 280 g
Použitelnost: 90 dní
Teplota: 1-5 °C

Balení: po 4 ks



**PŘIVEZEME
AŽ K VÁM**

Operativní příjem zakázek, expedování výrobků dle požadavků
zákazníka a pravidelné závozy jsou pro nás samozřejmostí.





ELVA

MASNA

DOBROTY Z BÍLÝCH KARPAT



MASNA ELVA s.r.o.
Divnice 124, 763 21 Slavičín
IČ: 27734595 / DIČ: CZ27734595

OBJEDNÁVKY

tel.: +420 577 341 713 | mob.: +420 777 796 094

objednávky Po-Pá do 14 hod / poté záznamník

email: info@masna-elva.cz

objednávkový formulář: www.masna-elva.cz/objednavka