

Метод Рошаля

«Кубанский хуторок» КФХ Рошаль Е.М.

Экоферма

Главный продукт — мясо утки

Хочешь сделать хорошо — сделай сам. Этот метод оказался весьма действенным и при создании экофермы, когда фермер Евгений Рошаль задумался о том, что при всем изобилии нашему региону не хватает вкусного утиного мяса, и завел первое поголовье утят. На нем Евгений протестировали технологию выращивания и обработки и затем взялся за развитие хозяйства.

Сейчас ферма насчитывает в среднем 12 тыс. утиных — мулардов, индоуток и уток стар-53. Птицы растут



Мулард — гибрид индоутки и белой пекинской утки, мясо которого высоко ценится за вкусовые качества. Нежное, красное и без специфического аромата, оно многим напоминает телятину.

#домашнийвкусвтабрис

«Кубанский хуторок»

Славянский район

на свежем воздухе в экологически чистой местности Славянского района — на хуторе Красноармейский Городок. Местечко расположено далеко от городов и производств. Причем настолько, что навигатор предлагает

здесь съехать к речке и забыть о цивилизации.

ECOFERMA23.RU

Утки находятся на свободном выгуле, много бегают, растут естественным путем. Птиц откармливают до 2,5–3 месяцев. В основе питания — специально подобранный рацион на основе кукурузы, пшеницы и жмыха, все необходимое выращивается здесь же, на окрестных полях. Поэтому мясо имеет натуральный и насыщенный вкус.

Сегодня покупатели сети «Табрис» — большие ценители фермерского продукта — могут купить охлажденную тушку утки весом 2–2,4 кг, идеальную для запекания в духовке к празднич-

ному или самому обычному семейному ужину. Также ферма готовит к запуску линию по производству сыровяленых и копченых деликатесов из утки, индоутки и гуся.



Краснодар

Утки стар-53 — крупные белоснежные птицы с массивной грудкой, ценятся за быстрый рост, неприхотливость и вкусное мясо.

Срок хранения охлажденной утиной тушки — не более 5 суток. Молодую птицу от возрастной можно отличить по блестящей кожице, плотной грудке и ненатоптанным лапкам.