Taste Store
ul. Dygata 3 lok. U1, 01-748 Warszawa
+48 668 668 500, 22 254 11 11

Polska gęś owsiana świeża

Cena: 47,90 zł

Opis produktu

POLSKA GĘŚ OWSIANA- HODOWANA NATURALNIE
Chów gęsi w Polsce ma ponad trzystuletnią tradycję. Polskie gęsi są poszukiwanym towarem w Europie, głównie ze względu na wysoką jakość ich mięsa, cenionego przez zagranicznych konsumentów. Sprzedawane są więc głównie do Niemiec, Anglii, Szwajcarii i Danii.

Gęsi hodowane w Polsce pochodzą z dwóch rodów.
Te najbardziej porządane cechy mają wyhodowane w Polsce dwa rody gęsi Białej Kołudzkiej, ze znakiem zastrzeżonym w Urzędzie Patentowym, jako „Gęś Biała Kołudzka ®", utrzymywane w optymalnych warunkach hodowli. Z kolei krajowi eksporterzy gęsi, na rodzimym rynku i w Niemczech zarejestrowali markę „Młoda Polska Gęś Owsiana", tylko dla gęsi w/w genotypu, hodowanych zgodnie z zaleceniami chowu owsianego.
Gęsi te charakteryzuje się mięsnością oraz mniejszym otłuszczeniem. O wysokich walorach odżywczych mięsa stanowi znikome skażenie biologiczne i chemiczne, co w dużej mierze jest wynikiem także naturalnych metod ich utrzymania i odżywiania. Gęsi od wczesnych dni odchowu korzystają z zielonych wybiegów, pastwisk i łąk. W żywieniu stosuje się urozmaicone pasze, bogate w zboża. Specjalnością polską jest produkcja gęsi owsianych, polegająca na tym, że w ostatniej fazie chowu ptak karmiony jest niełuskanym ziarnem owsa.

Tłuszcz gęsi owsianych zaliczany jest do kategorii „zdrowszych tłuszczów zwierzęcych", posiada zwiększony udział wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, witamin i deficytowych składników mineralnych. Mięso tych gęsi zawiera ponad 23 proc. białka i tylko ok. 4 proc. tłuszczu.

PIERSI GĘSI PIECZONE - najprostszy przepis
2 piersi gęsi natrzeć solą i posypać obficie majerankiem. Zostawić na co najmniej 8 godzin w lodówce pod przykryciem. Po wyjęciu z lodówki obłożyć wierzch paseczkami słoniny mangalica.
Piekarnik rozgrzać do 180 st. Do brytfanny nalać wodę do wysokości centymetra. Piersi piec pod przykryciem półtorej godziny. Zdjąć pokrywkę i dopiec skórkę.
Całą gęś piecze się około godziny na 1 kg mięsa.
Można też gęsinę piec w 130 stopniach 5-6 godzin. Mięso będzie się wtedy rozpadało w palcach.