



MESNINE **ŽERAK**
od 1928 tradicija iz Rogatca

PRODAJNI KATALOG

MESNINE ŽERAK d. o. o.

Strmolska ulica 9, 3252 Rogatec

 + 386 3 818 26 70

 + 386 3 582 73 24

 www.mesnine-zerak.com

 prodaja@mesnine-zerak.com

 narocila@mesnine-zerak.com

 racunovodstvo@mesnine-zerak.com



SPOŠTOVANI KUPCI IN POSLOVNI PARTNERJI,

zavedamo se, da brez sodelovanja in sintheze z Vami, ne bi bilo nas. Veselimo se, da smo skozi naš razvoj čutili, da nas brez sodelovanja in sintheze z Vami ne bi bilo. Iz narave izhajamo, v naravo se vračamo. Že samo ljudsko izročilo pravi, da izhajamo iz kraja, kjer so prijazni in marljivi ljudje. Trudimo se obdržati tradicijo in sodelovanje z Vami. Verjamemo, da bomo moč in kredibilnost dosegali ob sodelovanju z Vami, najmočnejšimi partnerji. Veselimo se slehernega jutra, saj vsako jutro prinaša nove izzive, nova spoznanja, nove dosežke.

Veliko zaposlenih, veliko poslovnih partnerjev in prijateljev našega podjetja je bilo zraven v vseh teh letih. Posebnost treh generacij, ki so po svojih močeh in lastnem znanju s podjetjem upravljale, ga negovale, razvijale, je izjemno dober občutek za obvladovanje razvoja stroke.

Dvig kakovosti blagovne znamke smo dosegali skozi uvajanje lastnih blagovnih znamk za sveže meso in mesne izdelke. Dodatna znanja smo pridobivali za specializacijo mikroobdelave mesa, posebno skrb pa smo namenjali uvajanju sistema Haccp, ISO 9001; (2008), in prehranskih standardov IFS 6. Visoko kakovost proizvodov odlikuje certifikat SQ, kvaliteta Slovenije.

Seveda vsi navedeni projekti zahtevajo nenehno izpopolnjevanje, izobraževanje in so zelo pomembni za dosego cilja – kupca.

Delamo timsko, planiramo razvojno in vlagamo v znanje. Znanje je namreč tisto, kar nas je obdržalo na tržišču.

Ponosen sem, da dosegamo tisto, kar znamo delati, in da v Mesninah Žerak iz Rogatca za slehernim izdelkom stoji kopica človeških rok, ki je marljiva, pridna, sposobna in poštena.

Verjamem v te roke, verjamem v ljudi, verjamem v vse, ki ustvarjajo to, kar znajo.

 Franci Žerak

Obdelava mladega govejega, telečjega in svinjskega mesa zahteva natančno roko, veliko znanja in vrhunsko tehnologijo za doseganje visokih gostinskih standardov.

Z mikroobdelavo pripravljamo meso za nazahtevnejše kupce: zoreno meso, vnaprej določena teža oz. gramatura zrezkov, medaljonov, kotletov, kock, rezin in ostalih oblik razreza, ki se pakira v vreče brez zraka. Pot do kupca potrošnika je zelo kratka.

Svinjsko meso je na lestvici priljubljenosti v našem okolju najvišje. Velik porabnik svinjskega mesa so gostinci, zato smo za njih razvili prilagojeno tehniko obdelave. Kosi mišičnega stegna in ledij so pripravljeni tako, da je možna poraba mesa v celoti. Kupci cenijo to prednost.

Zrezki mlade govedine imajo vnaprej določeno težo oz. gramaturo. Obdelamo jih s posebno tehnologijo obdelave tako, da je mišičina ob pravilni termični obdelavi mehkejša in bolj sočna.

S tehnologijo obdelave mesa mlade govedine pripravimo meso pljučnega fileja do vrhunske kakovosti. Ledja mlade govedine se podobno kot pljučni file pred oddajo v promet vključijo v postopek zorenja mesa. Kupcem nudimo zorena ledja v kosu ali narezana in oblikovana v rezine, medaljone ali zrezke.

V procesu mikroobdelave mesa se pripravlja celoten asortima artiklov po želji kupcev, ki so standardne ali nadstandardne. V sezonah se na področju mikrokonfekcije poleg klasičnega asortimana delajo razne klasične in trendovske jedi.

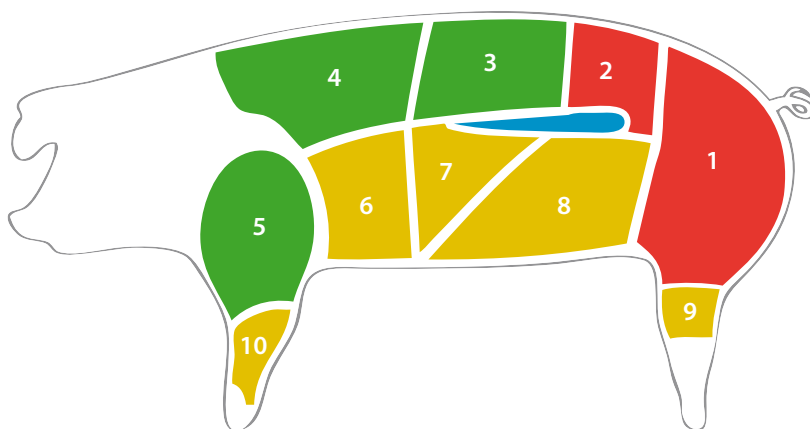
Prilagajamo se hitro, učinkovito in nikoli na račun slabe kakovosti mesa, pač pa z dobro organizacijo in fleksibilno proizvodnjo.

KAZALO

	SVINJSKO MESO	6
	MLADA GOVEDINA	16
	TELEČJE MESO	20
	MESNI IZDELKI	26
	MESNI PRIPRAVKI	38



SVINJSKO MESO



I. kat	stegno	Sočno stegno je okusno za pripravo hrustljavih medaljonov, kot priloga pa naj vaš krožnik obogati na olivnem olju pečeno korenje. Stegno ali prekajeno gnjat posebej priporočamo pripravljeno na tradicionalen prekmurski način.
	ledveni del	Mehki in sočni ledveni del najbolje tekne kot slaten file v mrežici. Kot prilogo serviramo mlado zelenjavo s sladkim krompirjem.
II. kat	hrbet	Kare je izvrstno pripravljen kot glazirana pečenka z limoninim sokom. Kot prilogo postrezite pražen krompir s peteršiljem in svežimi zelišči.
	vrat	Vrat v kosu je odličen za pečenje v pečici, skupaj z mladim krompirjem in zelenjavo. V lepo narezanih kosih svinjsko pečenko priporočamo z brstičnim ohrovtom in slanim krompirjem.
	pleče	Sveže meso nadrgnemo s poprom, kumino in česnom ter pečemo v pečici. Ko meso postane zlato rumeno, ga serviramo z vinsko omako in pire krompirjem.
III. kat	prsi	Svinjske prsi nadevamo s kruhom, pomešanim z mladim grahom, peteršiljem in kumino. Nadevane prsi polijemo s stepenimi jajci in pečemo v pekaču, da zlato porumenijo.
	rebra	Svinjska rebrca natremo z začimbami in jih serviramo hrustljivo zapečena k različnim prilogam iz krompirja, dušeni zelenjavi ali h kislemu zelju.
	potrebušina	Uporabljamo za sočne pečenke v enem kosu. Zraven postrežemo hrustljivo zapečen krompir.
	golen	Golen je okusno in sočno meso, ki se uporablja predvsem za pečenje (v kosu) ali kuhanje. Lahko se razsoljuje in prekajuje.
	podlaket	Podlaket se uporablja za pečenje (najbolj okusno je pečeno v kosu z kostjo) ali kuhano, lahko je v razsolu ali prekajeno.
extra kat	svinjski file	Najbolj mehak, sočen in nemasten del svinjskega mesa. Svinjski file je slasten kot pečenka v kosu, nadevan z lešniki in pripravljen v maslenem testu. Kot prilogo serviramo sveže šampinjone, umešane v jajce.



Svinjska polovica, guljena

EAN koda: 2605934

ME: kg



Svinjska polovica, EWG

EAN koda: 2605931

ME: kg



Svinjska krača III. kat.

EAN koda: 2605929

ME: kg



Svinjske mesnate kosti III. kat.

EAN koda: 2605862

ME: kg



Svinjsko stegno s kostjo, nogico, kračo in kožo II. kat.

EAN koda: 2641400

ME: kg



Svinjske mesnate kosti -
ripsi
III. kat.

EAN koda: 2641452

ME: kg



Svinjska rebra
III. kat.

EAN koda: 2605860

ME: kg



Svinjska rebra s kožo
III. kat.

EAN koda: 2605942

ME: kg



Svinjsko pleče brez kosti
II. kat.

EAN koda: 2605858

ME: kg



Svinjsko pleče s kostmi
II. kat.

EAN koda: 2605884

ME: kg



Svinjsko pleče s kostmi,
kožo in kračo
II. kat.

EAN koda: 2605914

ME: kg



Svinjski vrat brez kosti
II. kat.

EAN koda: 2605928

ME: kg



Svinjski vrat s kostmi
II. kat.

EAN koda: 2605937

ME: kg



Svinjski kare s kostmi
II. kat.

EAN koda: 2605859

ME: kg



Svinjska ledja brez kosti
I. kat.

EAN koda: 2605886

ME: kg



Svinjska ledja brez kosti,
s kožo
I. kat.

EAN koda: 2641394

ME: kg



Svinjski kare obsekan
I. kat.

EAN koda: 2605920

ME: kg



Svinjski kare s kožo
II. kat.

EAN koda: 2641403

ME: kg



Svinjski kare z vratom
II. kat.

EAN koda: 2641405

ME: kg



Svinjski kotlet
II. kat.

EAN koda: 2605921

ME: kg



Svinjsko stegno brez
kosti 4D
I. kat.

EAN koda: 2605857

ME: kg



Svinjsko stegno s kostmi
I. kat.

EAN koda: 2605922

ME: kg



Svinjsko stegno brez
kosti in bočnika s kožo
I. kat.

EAN koda: 2605887

ME: kg



Svinjsko stegno, carsko,
brez kosti
I. kat.

EAN koda: 2641396

ME: kg



Svinjsko stegno s kostjo,
s kožo
I. kat.

EAN koda: 2641401

ME: kg



Svinjsko stegno, celo,
parma rez
I. kat.

EAN koda: 2641402

ME: kg



Svinjski zrezek
I. kat.

EAN koda: 2605924

ME: kg



Svinjska ribica,
ekstra kat.

EAN koda: 2605926

ME: kg



Svinjska panceta
III. kat.

EAN koda: 2605936

ME: kg



Svinjsko meso kocke,
rezanci
II. kat.

EAN koda: 2605932

ME: kg



Svinjski ražnjiči
Presna mesnina,
predpripravljeno meso

EAN koda: 2641411

ME: kg



Svinjsko mleto meso
II. kat.

EAN koda: 2641376

ME: kg



Svinjska glava, ravni rez

EAN koda: 2641425

ME: kg



Svinjske nogice

EAN koda: 2605891

ME: kg



Kožice

EAN koda: 2641389

ME: kg



Slanina kocke, III. kat.

EAN koda: 2641398

ME: kg



Slanina, trda, III. kat.

EAN koda: 2641397

ME: kg



Slanina, mehka, rebrna III. kat.

EAN koda: 2605938

ME: kg



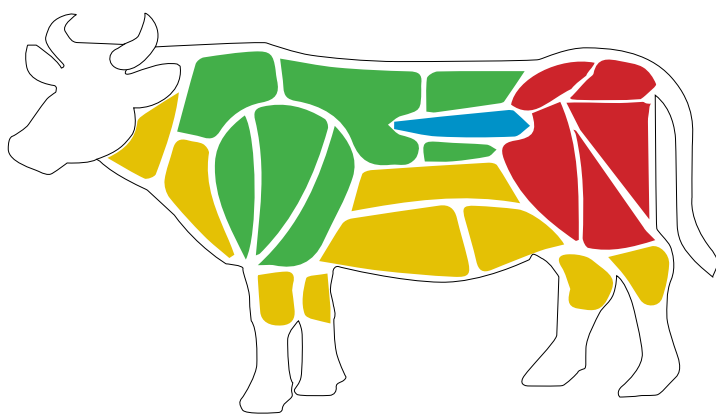
Slanina, mleta III. kat.

EAN koda: 2641399

ME: kg



MLADA GOVEDINA



I. kat	stegno brez bočnika	Meso je sočno, mehko in okusno, primerno za kuhanje, pečenje, žar ali dušenje (goveji zrezki).
	meso ledij brez pljučne	Zelo okusno, čvrsto meso, primerno za praženje, dušenje in pečenje (goveja pečenka, T-bone steak, nabodala ...).
	hrbet	Meso je zelo okusno, čvrsto in je primerno za dušenje, pečenje ali praženje.
II. kat	pleče	Debeli in trdi del primeren za kuhanje ali za pečenko, medtem ko je tanjši del mehak in sočen primeren za dušenje ali žar.
III. kat	vrat	Meso primerno za kuhanje (večji kosi) in za golaž (kocke).
	podplečje	Meso je okusno, mehko in primerno za kuhanje in dušenje.
	prsa	Mehko meso je primerno za kuhanje in dušenje.
	rebra	Meso je mehko, sočno in primerno za kuhanje in dušenje (goveja juha).
	potrebušina	Manj mehko meso, vendar okusno, primerno za kuhanje in pečenje v obliki rulade.
	prednji in zadnji bočnik	Sočno meso za kuhanje, večji kosi, pečenka in golaž (kocke).
ekstra kat	pljučna	Najkakovostnejša je pljučna pečenka ali goveji file. Primerno za pečenko, steak, biftek, nabodala ...



Mlada goveja rebra, prsa
III. kat.

EAN koda: 2605854

ME: kg



Mlade goveje kosti
III. kat.

EAN koda: 2605861

ME: kg



Mladi goveji bočnik brez
kosti
III. kat.

EAN koda: 2605918

ME: kg



Mladi goveji bočnik s
kostmi
III. kat.

EAN koda: 2641392

ME: kg



Mladi goveji vrat,
podplečje brez kosti
III. kat.

EAN koda: 2605919

ME: kg



Mlado goveje pleče
brez kosti
II. kat.

EAN koda: 2605852

ME: kg



Mlado goveje stegno
brez kosti
I. kat.

EAN koda: 2605851

ME: kg



Mlada goveja ledja brez
kosti
I. kat.

EAN koda: 2605855

ME: kg



Mladi goveji hrbet s
kostjo, brez pljučne
I. kat.

EAN koda: 2605885

ME: kg



Mladi goveji zrezki
I. kat.

EAN koda: 2605856

ME: kg



Mlada goveja pljučna
Extra kat.

EAN koda: 2605853

ME: kg



Mladi goveji hrbet sk in
pljučno T-bone
I. kat.

EAN koda: 2641444

ME: kg



Mlade goveje kocke,
rezanci
II. kat.

EAN koda: 2605890

ME: kg



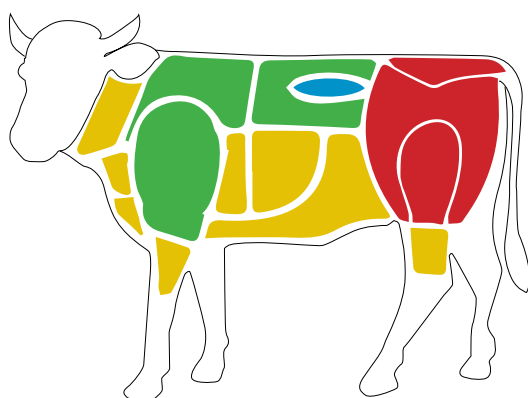
Mlada govedina, mleta
III. kat.

EAN koda: 2641381

ME: kg



MLADA TELETINA



I. kat	stegno brez bočnika	Stegno je najtežji del telečjega trupa. Praviloma ga izkoščimo in meso narežemo na enake kose kot pri govejem stegnu, le da so ti kosi bistveno manjši.
	meso ledij	
II. kat	hrbet	Meso celotnega hrbta je po ceni in kakovosti na drugem mestu, za filejem in pred stegnom. Hrbet lahko pripravljamo s kostmi kot pečenke ali pa narezanega na zarebrnice (steake). Telečje pleče lahko pečemo celo ali izkoščimo kot goveje pleče in večje kose pripravimo kot pečenke ali porabimo za zrezke, manjše pa predvsem za obare.
	pleče brez podlakti	
III. kat	vrat	Vrat je zaradi obilice vezivnega tkiva najtrši in najcenejši kos telečjega mesa. Če je pravilno zoren, je prav tako primeren za vse vrste priprav.
	podplečje	
	prsa	Prsa, rebra in flam so podobno kot vrat najcenejši deli, ker vsebujejo nekoliko več maščobe in ker meso ni primerno za zrezke. Meso pa je ravno zaradi vsebnosti več maščob izjemo okusno, zato iz teh kosov pripravimo znane slovenske specialitete, kot so pečena telečja prsa, pečena rebra s kostmi ali brez njih in iz potrebušine pečena telečja rulada.
	rebra	
	potrebušina	
	predni in zadnji bočnik	
ekstra kat	pljučna	File je najboljši in tudi najdražji kos mesa. Je tudi najmehkejši kos, ki je primeren za hitro pečenje in iz njega pripravljamo medaljone. Pogosto pa file pripravljamo z ledvenim delom.



Telečja krača s kostmi
III. kat.

EAN koda: 2605933

ME: kg



Telečja rebra, prsa
brez kosti
III. kat.

EAN koda: 2605944

ME: kg



Telečja rebra, prsa
s kostmi
III. kat.

EAN koda: 2605869

ME: kg



Telečje kosti
III. kat.

EAN koda: 2605889

ME: kg



Telečji bočnik brez kosti
III. kat.

EAN koda: 2605872

ME: kg



Telečji vrat brez kosti
III. kat.

EAN koda: 2605867

ME: kg



Telečji vrat s kostmi
III. kat.

EAN koda: 2605881

ME: kg



Telečje pleče brez kosti
II. kat.

EAN koda: 2605866

ME: kg



Telečje pleče, obdelano
II. kat.

EAN koda: 2641390

ME: kg



Telečje stegno brez kosti
I. kat.

EAN koda: 2605865

ME: kg



Telečje stegno, obdelano
I. kat.

EAN koda: 2605941

ME: kg



Telečje stegno s kostmi
I. kat.

EAN koda: 2605870

ME: kg



Telečji zrezek
I. kat.

EAN koda: 2605894

ME: kg



Telečji hrbet brez kosti
II. kat.

EAN koda: 2605878

ME: kg



Telečji hrbet, obsekan
II. kat.

EAN koda: 2605896

ME: kg



Telečji hrbet s kostmi
II. kat.

EAN koda: 2605868

ME: kg



Telečji kotlet II. kat.

EAN koda: 2605880

ME: kg



Telečja ribica extra kat.

EAN koda: 2605945

ME: kg



Telečje kocke, rezanci II. kat.

EAN koda: 2605888

ME: kg



Mleta teletina III. kat.

EAN koda: 2641375

ME: kg



MESNI IZDELKI



Domača klobasa
Poltrajna klobasa

VP cca 450 g - EAN koda: 2641430
KA cca 1 kg - EAN koda: 2605877



Domača klobasa party
Poltrajna klobasa

KA cca 1,5 kg - EAN koda: 2641445



Štajerska klobasa za kuhanje

Poltrajna klobasa

VP cca 450 g - EAN koda: 2641446

KA cca 1 kg - EAN koda: 2641418



Domača šunka

Prekajeno meso

VP cca 600 g - EAN koda: 2605892

Postrežno cca 2 kg - EAN koda: 2641440



Domača šunka s kožo

Prekajeno meso

VP cca 600 g - EAN koda: 2605893

Postrežno cca 2 kg - EAN koda: 2641439



Domači svinjski vrat

Prekajeno meso

VP cca 600 g - EAN koda: 2605873

Postrežno cca 2 kg - EAN koda: 2641436



Domače svinjsko pleče

Prekajeno meso

VP cca 600 g - EAN koda: 2605906

Postrežno cca 2 kg - EAN koda: 2641438



Prekajena svinjska rebra

Prekajeno meso

VP cca 700 g - EAN koda: 2641437

Postrežno cca 1,75 kg - EAN koda: 2605912



Prekajeni svinjski vršički

Prekajeno meso

VP cca 800 g - EAN koda: 2600596



Prekajena krača zadnja

Prekajeno meso

VP cca 1,7 kg kos - EAN koda: 2605909



Prekajena kroča prednja

Prekajeno meso

VP cca 1,2 kg kos - EAN koda: 2641388



Prekajene svinjske kosti

Prekajeno meso

KA cca od 1,2 do 1,4 kg/ 3 – 4 kos

EAN koda: 2605897



Pečena mesna slanina

Prekajeno meso

Postrežno 1 kg - EAN koda: 2605874

VP 350 g - EAN koda: 3830045452048



Prekajeno meso, kocke

Prekajeno meso

VP cca 1,5 kg - EAN koda: 2641447

KA 150 g - EAN koda: 3830045453885



Prekajeni goveji jezik
Prekajeno meso

VP kos - EAN koda: 2641382



Lovska klobasa
Poltrajna klobasa

VP cca 500 g - EAN koda: 2605898



Goveja lovka klobasa
Poltrajna klobasa

Vp cca 600 g - EAN koda: 2641432



Grill klobasa
Barjena klobasa

VP 400 g - EAN koda: 3830045452673
KA cca 1,4 kg - EAN koda: 2605910



Pečenica Barjena klobasa

KA cca 1,4 kg - EAN koda: 2605904
VP 400 g - EAN koda: 3830045451898



Pivska klobasa Barjena klobasa

KA cca 1,5 kg - EAN koda: 2605913

Pakiranje v kontrolirani atmosferi
cca 1,5 kg



Goveja pikantna klobasa Suđukica Poltrajna klobasa

KA cca 1,5 kg - EAN koda: 2641410



Hrenovka HOT – DOG, piščančja Barjena klobasa

KA cca 1,5 kg - EAN koda: 2605939
VP cca 400 g - EAN koda: 2641431



Telečja hrenovka party

Barjena klobasa

KA cca 1,5 kg - EAN koda: 2641450



Hrenovka

Barjena klobasa

KA cca 1,5 kg - EAN koda: 2641448

VP cca 400 g - EAN koda: 2605876



Hrenovka party mini

Barjena klobasa

KA cca 1,5 kg - EAN koda: 2641449



Telečja hrenovka

Barjena klobasa

VP cca 400 g - EAN koda: 2605900

KA cca 1,5 kg - EAN koda: 2605917



Piščančja safalada z zelenjavo in sirom Barjena klobasa

KA cca 1,5 kg - EAN koda: 2641419
KA cca 0,6 kg - EAN koda: 2641473



Safalada piščančja Poltrajna klobasa

KA cca 1,5 kg - EAN koda: 2605905
KA cca 0,6 kg - EAN koda: 2641433



Piščančja safalada s sirom Barjena klobasa

KA cca 1,5 kg - EAN koda: 2641451
KA cca 0,6 kg - EAN koda: 2641393



Delikatesna slanina Konzervirano meso

kg - EAN koda: 2605850



Mesni sir Žerak

Poltrajni izdelek

VP 200 g - EAN koda: 3830045452062

VP cca 1 kg - EAN koda: 2641456

Postrežno kg - EAN koda: 2605902



Telečki mesni sir

Poltrajni izdelek

VP postrežno kg - EAN koda: 2605903



Pariška klobasa

Barjena klobasa

Cca 2 kg - EAN koda: 2605879

800 g - EAN koda: 3830045454349

500 g - EAN koda: 3830058795002



Pariška piščančja klobasa

Barjena klobasa

Cca 2 kg - EAN koda: 2641391



Zelenjavna klobasa

Barjena klobasa

Cca 2 kg - EAN koda: 2605911

800 g - EAN koda: 3830045454356

400 g - EAN koda: 3830045454004



Posebna klobasa

Barjena klobasa

Cca 1,5 kg - EAN koda: 2605949

500 g - EAN koda: 3830059495000



Ekstra posebna klobasa (FI 90)

Barjena klobasa

Cca 2 kg - EAN koda: 2641434



Telečja posebna maxi

Barjena klobasa

EAN koda: 2605927

ME: kg



Šunka v ovitku

Konzervirano meso

Cca 2 kg - EAN koda: 2605946
500 g - EAN koda: 830059465003



Šunkarica

Poltrajna klobasa

Cca 2 kg - EAN koda: 2605875
500 g - EAN koda: 3830058755006



Tirolska salama

Poltrajna klobasa

Cca 1,5 kg - EAN koda: 2605871
400 g - EAN koda: 3830058714003



Andrejeva klobasa

Poltrajna klobasa

Cca 1,5 kg - EAN koda: 2641383



Pizza šunka
Konzervirano meso

Cca 4 kg - EAN koda: 2605943



Prešana plečka Žerak
Konzervirano meso

Cca 4 kg - EAN koda: 2605907



Kuhan pršut
Konzervirano meso

kg - EAN koda: 2605915



MESNI PRIPRAVKI



Mešano mleto meso
Izdelek iz mletega mesa

VP cca 1 kg - EAN koda: 2605863
KA 500 g - EAN koda: 3830045453823

ME: kg
ME: kos



Masa za čevapčiče
Predpripravljeno meso

VP cca 1 kg - EAN koda: 2605864
KA 800 g - EAN koda: 3830045458002

ME: kg
Me: kos

Čevapčići

Predpripravljeno meso

VP cca 1 - 2,5 kg - EAN koda: 2605923

KA 220 g - EAN koda: 3830045454127

KA 440 g - EAN koda: 3830045453960

ME: kg

ME: kos

Pleskavica

Predpripravljeno meso

cca 1 kg KA in postrežno - EAN koda: 2605895

KA 220 g - EAN koda: 3830045454202

KA 440 g - EAN koda: 3830045454134

ME: kg

ME: kos

Goveja masa za čevapčiče

Predpripravljeno meso

Vp cca 2 kg - EAN koda: 2641412

ME: kg

Goveji čevapčići

Predpripravljeno meso

KA cca 1 - 2,5 kg - EAN koda: 2641413

ME: kg



Goveja pleskavica

Predpripravljeno meso

1 kg postrežno - EAN koda: 2641414

ME: kg



Tatarski biftek

Začinjeno in sesekljano goveje meso

KA cca 1 kg - EAN koda: 2641443

KA cca 200 g - EAN koda:
3830045455315

ME: kg



Svinjska krača iz razsola

Razsoljeno meso

VP cca 1,7 kg - EAN koda: 2641416

ME: kg



Svinjska rebra iz razsola marinirana

Razsoljeno meso

VP cca 5-6 kg - EAN koda: 2605940

ME: kg



Goveji vampi, pripravljeni, zmrznjeni

Kuhana drobovina

EAN koda: 2644039

ME: kg



Puranji ražnjiči

Predpripravljeno meso

EAN koda: 2641379

ME: kg



Puranje kocke, rezanci stroganoff

Razred A

EAN koda: 2641380

ME: kg



Puranji file

Razred A

EAN koda: 2641377

ME: kg



Puranji zrezki
Razred A

EAN koda: 2641378

ME: kg



Piščančja bedra
zmrznjena
Razred A

EAN koda: 2641408

ME: kg



Piščanec celi zmrznjen
Razred A

EAN koda: 2641409

ME: kg



Kunec, celi, zmrznjen
I. kategorija

EAN koda: 2641406

ME: kg

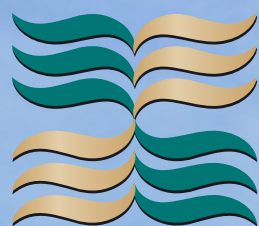


Race ZM
Razred A

EAN koda: 5992870

ME: kg

MESNINE  **ŽERAK**
od 1928 tradicija iz Rogatca



HOTEL
SLATINA



Hotel s tradicijo in zeleno sodobnostjo.

Edini slovenski zdraviliški center za gastroenterologijo in metabolizem!



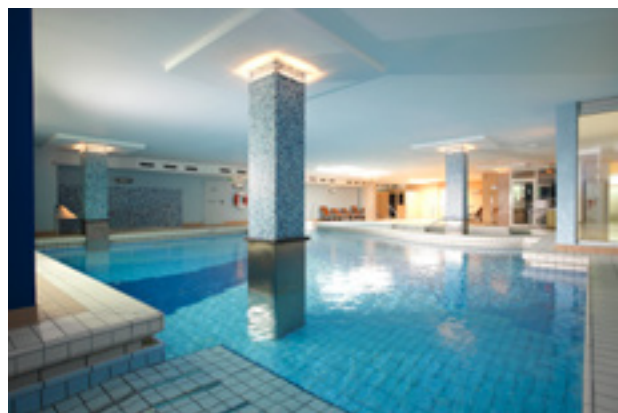


Na vrelcih edinstvene zdravilne mineralne vode Donat Mg, v osrčju Rogaške Slatine, svoje gostoljubje ponuja Hotel Slatina.

Hotel Slatina je zdraviliški hotel s popolno ponudbo za zdravje. Pozdravlja Vas v čudovitem okolju gozda in Rogaške promenade, v samem Zdraviliškem centru Rogaške Slatine, ter v neposredni bližini termalnih bazenov Rogaške riviere.

V Hotelu Slatina ponujamo najvišjo obliko skrbi za lastno zdravje v okviru usmerjenih GASTROENTEROLOŠKIH in KARDIOLOŠKIH PREVENTIVNIH PROGRAMOV.

Vse diagnostične in specialistične preglede, ki sodijo v sklop preventivnih programov, izvajajo zdravniki specialisti v samem hotelu. Priporočamo, da programe nadgradite s sprostilnim programom za zdravljenje preobremenjenosti, v katerega so vključene

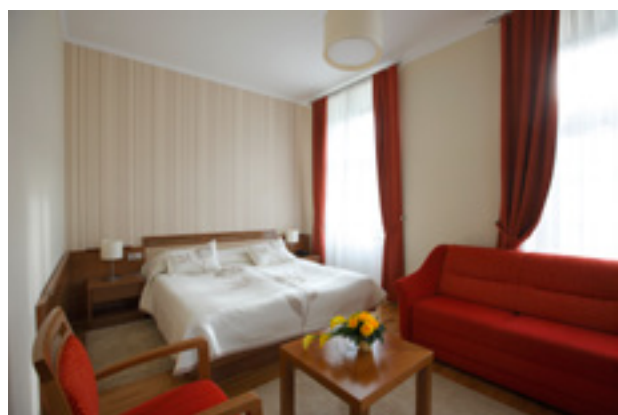




odlične relaksacijske terapije na osnovi rogaških naravnih danosti.

Hotel razpolaga s **120 ležišči** v eno- ali dvoposteljnih sobah in v čudovitih apartmajih, ki so primerni tudi za družine z otroki.

V hotelu je sodoben zdraviliški center za sprostitev in zdravstveno oskrbo, pod stalnim nadzorom medicinskih strokovnjakov.



Terapevtski center temelji na že stoletja priznanih rogaških mineralnih dejavnikih: mineralni in termalni vodi, blatnih in zeliščnih oblogah, dietni prehrani in kombinaciji fizikalnih terapij.

Programi preventive in rehabilitacije temeljijo na edinstveni moči Donata Mg v kombinaciji z drugimi elementi, ki izhajajo iz narave.

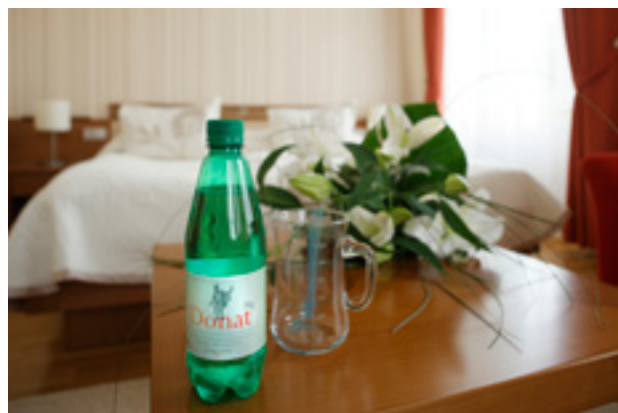




V hotelu ponujamo medicinske in ročne masaže, aromoterapije, limfne drenaže, refleksne masaže stopal, tajske masaže, shiatsu masaže, mineralne in zeliščne kopeli, fango in zeliščne obloge, gimnastiko, protibolečinske elektroterapije, magnetoterapije in sprostilne terapije po Jacobsonu.

Rogaška se ponaša tudi z izjemno blagodejno klimo, ki dobro dene v vsakem letnem času. V hotelu je odlična in strokovno nadzorovana dietna kuhinja, ki jo odlikujejo naravne in z nadzorovanim poreklom pripravljene jedi.

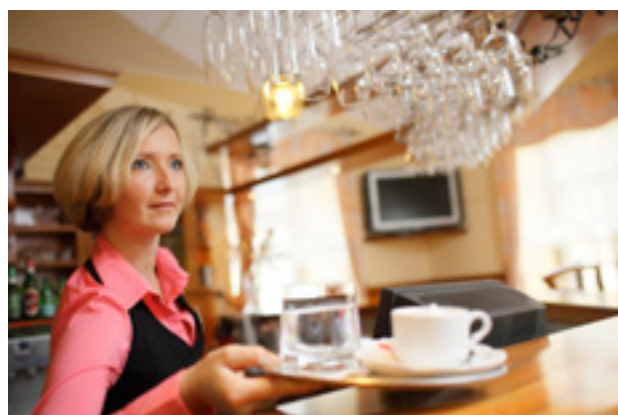
HOTEL SLATINA JE IMENITEN IZBOR ZA ODDIH IN SPROSTITEV, ZA KREPITEV ZDRAVJA IN PRIDOBIVANJE NOVIH MOČI.



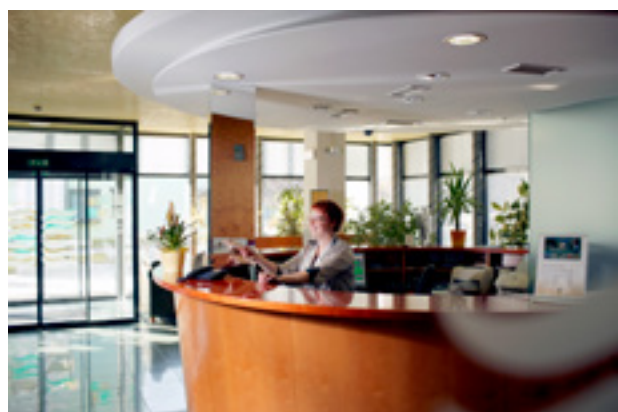


Hotel Slatina je imeniten izbor za oddih
in sprostitev, za krepitev zdravja in
pridobivanje novih moči.

VABLJENI K NAM, KER VEMO, KAKO
VAM LAHKO USTREŽEMO.



INFORMACIJE IN REZERVACIJE:
Celjska cesta 6, SI - 3250 Rogaška Slatina
T: +386 (0)3 818 41 00
T: +386 (0)3 818 41 02
F: +386 (0)3 818 41 01
info@hotel-slatina.com
www.hotel-slatina.com



MESNINE ŽERAK d.o.o.

Strmolska ulica 9, 3252 Rogatec

 + 386 3 818 26 70

 + 386 3 582 73 24

 www.mesnine-zerak.com

 prodaja@mesnine-zerak.com

 narocila@mesnine-zerak.com

 racunovodstvo@mesnine-zerak.com

NA TEMELJU TRADICIJE GLEDAMO NAPREJ



MESNINE  **ŽERAK**
od 1928 tradicija iz Rogatca