

Klanica i prerada pilećeg mesa





Pile



Pileće grudi



Pileći batak
sa karabatakom



Pileće grudi
bez kostiju i kože



Pileći batak
sa karabatakom
bez kostiju



Pileća krila



Pileća jetra i srce



Pileće mleveno
meso I kategorije



Pileći želuci



Rolovano pile



Pileća leđa



Pileće meso
pripremljeno
za roštilj -
pljeskavica



Pileće meso
pripremljeno za
roštilj - punjeno -
- punjena pljeskavica



Pileća sveža
roštilj kobasica



Pileće meso
pripremljeno
za roštilj - čevap



Pileća noazeta



Pileće meso
pripremljeno
za roštilj u slanini -
- čevap u slanini



Pileći ražnjić



Pileći ražnjić
sa sirom



Pileća
Karadordževa



Pileće belo
meso u susamu



Pileći bečki batak



Pileće belo meso
u maramici



Pileći batak
u maramici



Pileći punjeni
batak - roštilj
- prezla



Marinirana
pileća krila



Pileća krila
u prezli



Pileća jetra u slanini



Marinirana
pileća krila - pikant



Pileći dimljeni
batak bez kostiju



Pileće dimljeno
belo meso
bez kostiju



Pileća viršla



Dimljeno pile



Pileća kobasica
sa sirom



Dimljeno
rolovano pile



Pileća posebna
kobasica



Pileće grudi
u omotu



Dimljene pileće
grudi u omotu



Pileća praška šunka



Pileća pizza šunka

Klanica pernate živine „Radić“, Naselje Cerje 20, Ruma
tel.: 022/433-677, fax: 022/430-000 radicklanica@gmail.com
www.klanica-radic.rs



JNA, lokal - tržnica, Ruma • 063/306-071



Orlovićeva L-12, kiosk, Ruma • 063/306-025 • 022/432-632



Kralja Petra I 20, Indija • 063/306-053 • 022/551-098



Gundulićeva 5, Novi Sad • 063/306-075 • 021/553-168



Cara Dušana 82A, L-7, Novi Sad • 063/379-214 • 021/636-0999



Bulevar Patrijarha Pavla 24A, Novi Sad • 063/549-038 • 021/633-9883





Klanica Radić je počela sa radom juna 2004. godine. Objekat se nalazi na putu između Rume i Indije. Pored klanice posedujemo maloprodajne objekte na području Rume, Indije i Novog Sada.

Osnovna delatnost preduzeća je klanje, rasecanje, obrada i izrada proizvoda od pilećeg mesa. Tehnološki procesi se odvijaju na liniji klanja i liniji rasecanja čije operacije su automatizovane.

Uvođenje HACCP sistema kao i stalni nadzor stručnih lica (veterinarskih inspektora), pored kvaliteta, garantuje i zdravstvenu ispravnost pilećeg mesa proizvedenog u našoj klanici. Cilj svih zaposlenih jeste da proizvodi i usluga budu na najvišem mogućem nivou, da zadovolje zahteve i očekivanja korisnika, takođe da naše ime predstavlja sinonim za kvalitet.

