

Data publikacji: 2008-12-15

## Jeżeli karp , to tylko „Pan Karp”



**Jeżeli karp , to tylko „Pan Karp”**

Nawet najlepszy przepis kulinarny, aby się udał wymaga najwyższej jakości składników. Przygotowując karpia na świąteczny stół warto zadbać o to, by był to **karp najlepszy** - ze sprawdzonego źródła. Taką gwarancję dają hodowcy ze stowarzyszenia „Pan Karp”. Ryby z hodowli „Pan Karp” pochodzą z najczystszych regionów Polski, hodowane są zgodnie z ponad 800-letnią tradycją i żywione tylko naturalnym pokarmem. Dzięki temu ich mięso jest najwyższej jakości - pełne witamin i mikroelementów. Ten karp z pewnością godny jest wigilijnego stołu. **Taki jest karp hodowany w Gospodarstwie Rybackim w Rytwianach.** Jest on podstawową rybą hodowaną w rytwiańskich stawach od ponad 100 lat. Ponadto Gospodarstwo Rybackie poleca amury, szczupaki, liny i karasie. **Gospodarstwo Rybackie Rytwiany zajmuje się hodowlą ryb i prowadzi ich sprzedaż codziennie w godzinach 7.00 - 18.00. Obecnie w sprzedaży znajdują się ryby najwyższej jakości, pochodzące z hodowli ekologicznej: karp, amur i pstrąg.**



*To dopiero ryba ...*

*Wacław Szczoczarz - Gospodarstwo Rybackie Rytwiany*

Pamiętajmy, że dietetycy polecają karpia i inne ryby jako cenne źródło łatwo przyswajalnego białka, nienasyconych kwasów tłuszczowych, witamin A i D3, mikroelementów i fosforu. Ze względu na niską zawartość cholesterolu mięso karpia jest dużo zdrowsze od mięsa czerwonego. Dieta, w której wołowinę i wieprzowinę zastępują ryby, sprzyja zachowaniu zdrowia, zmniejsza ryzyko zawałów i udarów mózgu oraz obniża ciśnienie krwi.

**Gospodarstwo Rybackie Rytwiany**  
**Wacław Szczoczarz**  
**woj. świętokrzyskie**  
**Tel. 606 - 499- 449, 015-842-39-10**  
**e-mail: [waclaw\\_szczoczarz@wp.pl](mailto:waclaw_szczoczarz@wp.pl)**  
**[www.polskikarp.pl](http://www.polskikarp.pl)**

***Serdecznie zapraszamy !***

*Gmina Rytwiany - [www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=352](http://www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=352)*