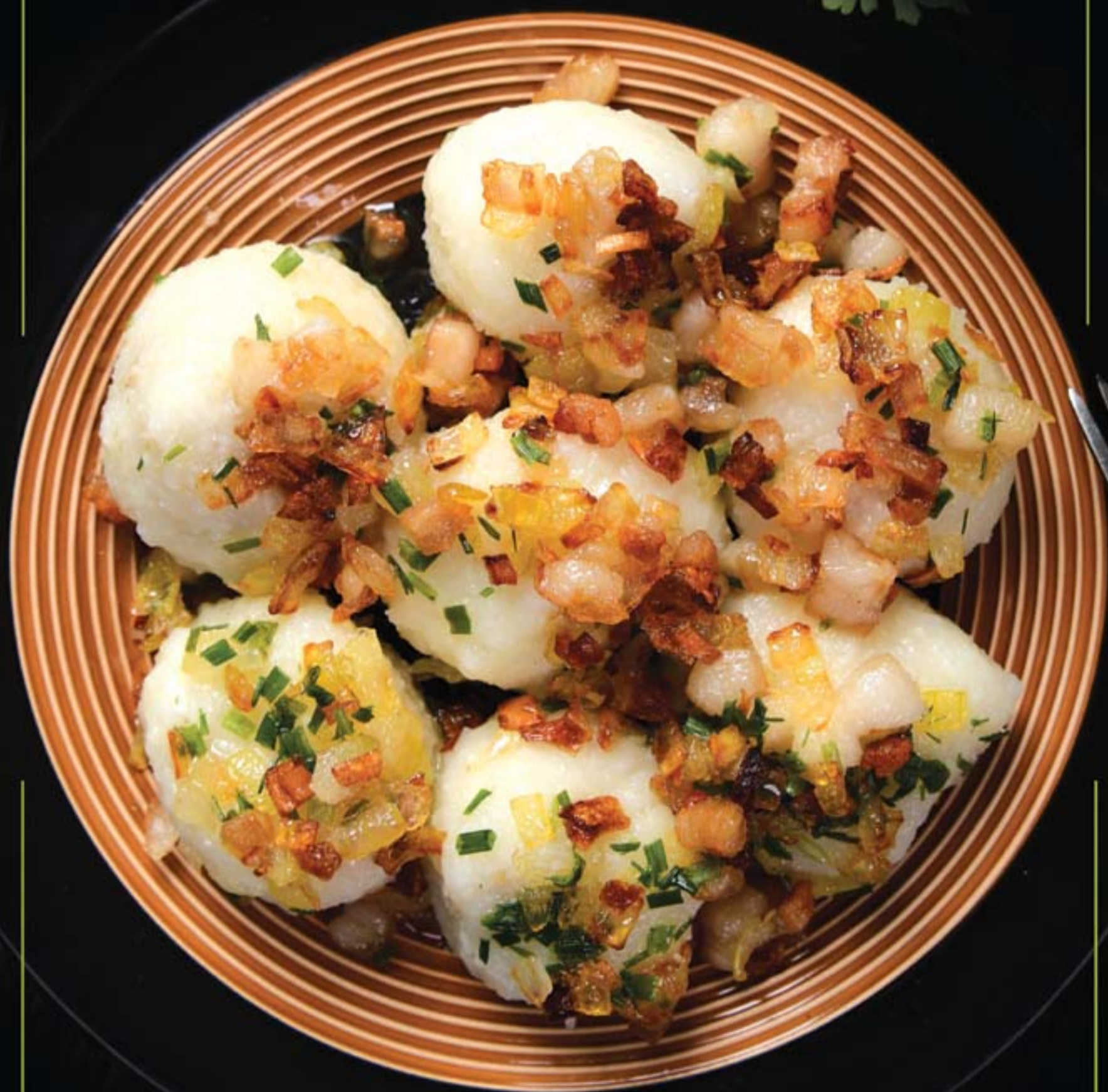


Bidfood

sortiment výrobkov

HOTOVÉ JEDLÁ



www.bidfood.sk

Vážení obchodní partneri,

právě držíte v rukách nový katalóg Hotové jedlá. Pripravili sme ho s cieľom uľahčiť vám orientáciu v širokom portfóliu našich produktov.

Sortiment rozdeľujeme na dve základné skupiny - na sladké a slané jedlá. Vyrábame ich vo vlastnom výrobnom závode od polovice 60. rokov. Naše výrobné haly spĺňajú najprísnejšie hygienické normy a sme držiteľom medzinárodného certifikátu IFS Food.

Prinášame vám kvalitné produkty vyrobené podľa tradičných receptúr, ktoré určite všetci dobre poznáte. Čo by rozhodne nemalo chýbať vo vašej kuchyni, je náš najpredávanejší produkt - obalovaný syr NOWACO, ktorý je vyrobený z kvalitného vyzretého eidamu. Vašej pozornosti by však nemali uniknúť ani ďalšie produkty ako sú obalované mäsové a rybie výrobky, zeleninové jedlá, polievky, plnené pirohy, šúfance, pizza a mnohé ďalšie.

Veríme, že vďaka našim výrobkom si uľahčíte prácu, zrýchlite chod kuchyne a hlavne získate mnoho spokojných zákazníkov.

Váš tím Bidfood



 Bidfood



NOWACO®



OBSAH

Obaľované syry predsmažené	4 - 5
Zeleninové jedlá predsmažené	7
Obaľované mäsové výrobky predsmažené	8 - 10
Ostatné mäsové výrobky	11
Obaľované rybie výrobky predsmažené	12 - 14
Plnené pirohy a knedle	16 - 17
Parené buchty a šúľance	18 - 19
Placky, lokše, langoše a ostatné prílohy	20 - 22
Ostatné hotové jedlá	23
Pizze a tortilly	24 - 25
Polievky	26 - 27



Fritéza

Obaľované výrobky vyberáme z oleja po vyplávaní na povrch



Konvektomat / rúra

Výrobky pred pečením vždy postriekame maslovým sprejom alebo olejom. Obaľované výrobky v polovici času prípravy obrátíme.



Kontaktný gril



Panvica



Hrniec

Múčne výrobky vložíme vždy do vriacej a nieme osolenej vody.



MW

Postup prípravy: všetky mrazené hotové jedlá pripravujeme v mrazenom stave. Čas prípravy je orientačný.






342045 ❄️

Obaľovaný syr podkova

1 x 3,5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve
oleja z oboch strán
do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 28 ks



 125 g






342043 ❄️

Obaľovaný syr štvorec

1 x 3,5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve
oleja z oboch strán
do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 43 ks



 80 g






342020 ❄️


Obaľovaný syr gastro

1 x 4 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve
oleja z oboch strán
do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 36 ks

 110 g






OBALOVANÉ SYRY PRED SMAŽENÉ

342030 ❄️

Obalovaný syr trojuholník do rúry

1 x 3,5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 58 ks



 60 g




342035 ❄️

Obalovaný syr so šunkou

1 x 3,5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 30 ks



 115 g






342041 ❄️

Obalovaný mini syr

1 x 3,5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 205 ks

 17 g






342242 ❄️

Obalované Olomoucké syrčky

1 x 3 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 78 ks



 38 g




342247 ❄️

Obalovaný Sedlčanský Hermelín

1 x 3 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 30 ks



 100 g




342233 ❄️

Obalovaný Sedlčanský Hermelín kúsky

1 x 2 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 85 ks



 23,5 g






342245 ❄️

Obalovaný Camembert

1 x 3 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 35 ks



 85 g






342246 ❄️

Obalovaný Camembert kúsky

1 x 3 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 90 ks

 33 g






ZELENINOVÉ JEDLÁ PRED SMAŽENÉ



342160 ❄️

Obaľovaný karfiol

1 x 3 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min



 35 - 55 g






316501 ❄️

Obaľované šampiňóny

2 x 3,5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min






315557 ❄️

Obaľovaný rakúsky zeleninový rezeň

3 x 1,75 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 65 ks

 80 g






316601 ❄️

Zeleninový medailónik

1 x 2,8 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 40 ks


 70 g



342083 ❄️

Plnená paprika nepečená

1 x 3 kg

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 22 ks

 120 - 150 g




333239 ❄️

Zeleninové hranolky

1 x 2 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min










342380 ❄️

Obaľované kuracie rezníčky

1 x 3 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve
oleja z oboch strán
do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min



 30 - 60 g




230163 ❄️

Obaľované kuracie stripsy ZIZU celosvalovinové

3 x 1 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve
oleja z oboch strán
do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 45 ks

 55 - 75 g





230182 ❄️

Obaľované kuracie stripsy nepikantné

5 x 1 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve
oleja z oboch strán
do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min



 50 - 70 g






230167 ❄️

Obaľované kuracie stripsy v strúhanke cornflakes


3 x 1 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve
oleja z oboch strán
do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 45 ks

 55 - 75 g





OBAĽOVANÉ MÄSOVÉ VÝROBKY PRED SMAŽENÉ

230059 ❄️

Obaľovaný kurací cordon bleu

1 x 3 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 21 ks

 140 g




230067 ❄️

Obaľovaný kurací cordon bleu

1 x 5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 33 ks

 150 g




230062 ❄️

Obaľovaný morčací cordon bleu

1 x 5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 40 ks


 125 g




231052 ❄️

Obaľovaný morčací cordon bleu

6 x 1 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 48 ks


 125 g






230170 ❄️

Obaľované kuracie krídla hot & spicy

1 x 5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min






230091 ❄️

Obaľované kuracie krídla

5 x 1 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min




OBAĽOVANÉ MÄSOVÉ VÝROBKY PRED SMAŽENÉ



230102 ❄️

Obaľovaný kurací rezeň

4 x 1 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 40 ks



 100 g




230150 ❄️

Obaľovaný kurací rezeň

3 x 1 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 25 ks



 120 g






342053 ❄️

Obaľovaný rezeň z bravčového karé

1 x 6 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 30 ks

 200 g






342051 ❄️

Obaľovaný rezeň z bravčového karé

1 x 4,5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 30 ks

 150 g



Vedeli ste, že ...


... naše obaľované mäsové výrobky vynikajú skvelou chuťou, kvalitou použitých surovín a hlavne rýchlosťou prípravy. Rezne sú vyrobené len z kvalitnej svaloviny a sú nemleté. V našej ponuke si môžete vybrať rôzne gramáže rezňov, presne podľa vašich požiadaviek.

OSTATNÉ MÄSOVÉ VÝROBKY

335172 ❄️

Kurací kebab krájaný

5 x 1 kg

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista


 3 - 5 min



230069 ❄️

Kurací gyros krájaný

3 x 1,5 kg

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 3 - 5 min



342260 ❄️

Pečeňové knedličky

1 x 3 kg

 10 - 12 min priamo v polievke

 11 g




316301 ❄️ 

Švédske mäsové guľôčky originál

1 x 5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 14 g




342221 ❄️

Veľké zemiakové knedle s údeným mäsom

1 x 5 kg

 20 - 25 min

 100 °C, para 100 %
20 - 25 min

 71 ks

 70 g




342201 ❄️

Zemiakové knedle s údeninou

1 x 3 kg

 10 - 15 min

 100 °C, para 100 %
15 - 20 min

 75 ks

 40 g








138070 ❄️

Obalované filé porcie nemleté

1 x 7,5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve
oleja z oboch strán
do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 50 ks



 150 g






138086 ❄️

Obalované filety Exclusive predsmažené


1 x 6 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve
oleja z oboch strán
do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 40 ks



 150 g






138060 ❄️


Obalované filety z pangasia predsmažené

1 x 5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve
oleja z oboch strán
do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 38 ks



 130 g





166969 ❄️

Obalované celozrnné porcie z tresky MSC

1 x 5 kg

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 45 ks

 55 - 75 g





OBAĽOVANÉ RYBIE VÝROBKY PRED SMAŽENÉ



166976 ❄️

Obaľované porcie z tresky obyčajnej

1 x 5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 40 ks

 125 g




166964 ❄️

Obaľované porcie z tresky Fish & Chips

1 x 5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 35 ks



 142 g






138096 ❄️

Obaľované treska porcie so syrom

1 x 6 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 55 ks

 110 g






166970 ❄️

Obaľovaná treska s brokolicou a syrom

1 x 5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 33 ks



 150 g






166980 ❄️

Obaľovaná treska s bylinkovou omáčkou

1 x 5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 33 ks

 150 g






OBAĽOVANÉ RYBIE VÝROBKY PRED SMAŽENÉ

138093 ❄️


Obaľovaný losos s medom a horčicou

1 x 6 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 55 ks

 110 g





166966 ❄️

Obaľované nugety z Aljašskej tresky

1 x 5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 250 ks

 20 g






167000 ❄️

Obaľované nugety z lososa Gorbuša, nemleté

1 x 5 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 200 ks

 25 g






138025 ❄️

Obaľované rybíe prsty VIKY, nemleté

1 x 6 kg

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve oleja z oboch strán do zlatista

 200 - 220 °C
 10 - 15 min

 200 ks

 30 g



Vedeli ste, že ...

... pri výrobe obaľovaných rybích výrobkov sú použité ryby najvyššej kvality, bez pridanej vody a aditív, vďaka čomu po tepelnej úprave stratia iba minimum objemu. Ryby sú po vylovení veľmi rýchlo spracované a preto si mäso zachováva šťavnatosť, navyše je bez výrazného rybieho pachu. Všetky porcie sú kalibrované, určené na tepelnú úpravu bez rozmrazovania.



PLNENÉ PIROHY A KNEDLE

340120 ❄️

Pirohy s tvarohovou náplňou

1 x 5 kg

 oca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 18 g



340130 ❄️

Pirohy so slivkovým lekvárom

1 x 5 kg

 oca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 17 g




340253 ❄️

Pirohy bryndzové

1 x 5 kg

 oca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 28 g




340052 ❄️

Tvarohové knedle s jahodovou náplňou

1 x 5 kg

 oca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 100 ks

 50 g




340053 ❄️

Tvarohové knedle s marhuľovou náplňou

1 x 5 kg

 oca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 100 ks

 50 g




340054 ❄️

Tvarohové knedle s čučoriedkovou náplňou

1 x 5 kg

 oca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 100 ks

 50 g




PLNENÉ PIROHY A KNEDLE

340060 ❄️

Tvarohové knedle s nugátovou náplňou

1 x 5 kg

 cca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 100 ks

 50 g




340220 ❄️

Zemiakové knedle s kúskami sliviek

4 x 2,5 kg

 cca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 200 ks

 50 g




340321 ❄️

Zemiakové knedle s celou slivkou

1 x 5 kg

 cca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 55 ks

 90 g




340313 ❄️

Zemiakové knedle s celou slivkou

1 x 5 kg

 cca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 83 ks

 60 g




340215 ❄️

Zemiakové mini knedličky s nugátovou plnkou

1 x 2,5 kg

 cca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 166 ks

 15 g





315563 ❄️

Rakúske parené buchty so slivkovým lekvárom "GERMKNÖDEL"

1 x 3,4 kg



cca 10 min



100 °C, para 100 %
10 - 12 min



20 ks



170 g



340021 ❄️

Parené buchty s jahodovou náplňou

1 x 3,2 kg



cca 10 min



100 °C, para 100 %
10 - 12 min



40 ks



80 g



340023 ❄️

Parené buchty s čučoriedkovou náplňou

1 x 3,2 kg



cca 10 min



100 °C, para 100 %
10 - 12 min



40 ks



80 g




PARENÉ BUCHTY A ŠÚLANCE

340201 ❄️

Zemiakové šúľance s tvarohovou náplňou

1 x 2,5 kg

 cca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 15 g




342206 ❄️

Zemiakové šúľance s višňovou náplňou

1 x 2,5 kg

 cca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 15 g




340077 ❄️

Zemiakové šúľance

1 x 5 kg

 cca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 10 g



316831 ❄️

Zemiakové šúľance úzke, predvarené

2 x 2,5 kg

 cca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 10 g




340078 ❄️

Zemiakové šúľance s makovou náplňou

1 x 5 kg

 cca 10 min

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 166 ks

 30 g








335092 ❄️


Zemiakové placky


8 x 500 g

 170 - 180 °C
3 - 4 min

 v malom množstve
oleja z oboch strán
do zlatista

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 3 - 5 min

 40 ks


 100 g




335415 ❄️


Zemiakové lokše

5 x 600 g

 potrieť tukom
a zohriať
z oboch strán

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 3 - 5 min

 50 ks


 60 g




335414 ❄️

Zemiakové langoše Gastro


30 x 120 g

 170 - 180 °C
3 - 4 min

 vo vyššej vrstve
oleja z oboch strán
do zlatista

 3 - 5 min

 30 ks

 120 g






PLACKY, LOKŠE, LANGOŠE A OSTATNÉ PRÍLOHY

335419 ❄️

Zemiakové cesto na langoše Gastro

30 x 150 g

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 vo vyššej vrstve
oleja z oboch strán
do zlatista

 30 ks

 150 g



335422 ❄️

Langoš plnený šunkou a syrom

15 x 170 g

 170 - 180 °C
 3 - 4 min

 3 - 5 min

 3 - 4 min

 15 ks


 170 g





340294 ❄️

Zemiakové halušky Babička

10 x 1 kg

 zohrievame
na miernom ohni
v malom množstve oleja

 100 °C, para 100 %
 10 - 12 min

 oca 2 min


 3 - 5 min





340293 ❄️

Zemiakové halušky Gastro

1 x 4 kg

 zohrievame
na miernom ohni
v malom množstve oleja

 100 °C, para 100 %
 10 - 12 min

 oca 2 min


 3 - 5 min





340292 ❄️

Zemiakové halušky so špenátom

8 x 1 kg

 zohrievame
na miernom ohni
v malom množstve oleja

 100 °C, para 100 %
 10 - 12 min

 oca 2 min


 3 - 5 min





315540 ❄️

Švábske vaječné špecle

2 x 2,5 kg

 zohrievame
na miernom ohni
v malom množstve oleja

 100 °C, para 100 %
 10 - 12 min


 oca 5 min




718081

Zemiakové gnocchi uvarené

1 x 1,5 kg

 zohrievame na miernom ohni v malom množstve oleja


 100 °C, para 100 %
10 - 12 min




315550

Rakúske špecle vaječné predvarené

1 x 2,5 kg

 zohrievame na miernom ohni v malom množstve oleja

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min


 oca 5 min



335077

Zemiaková knedľa krájaná

12 x 500 g

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 12 ks

 500 g





 IDEÁLNE NECHAŤ CEZ NOC
ROZMRAZIŤ V CHLADNIČKE

335063

Karlovarská knedľa

6 x 500 g

 zohrievame z oboch strán na miernom ohni v malom množstve oleja

 oca 5 - 10 min
na pare

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 6 ks

 500 g




 IDEÁLNE NECHAŤ CEZ NOC
ROZMRAZIŤ V CHLADNIČKE

730200

Žemľová knedľa chladená

6 x 600 g

 oca 5 - 10 min
na pare

 6 ks

 600 g



335231

Zeleninový základ na sviečkovú omáčku

1 x 1 kg

 oca 10 min



 STAČÍ PRIDAŤ
SMOTANU A PREVARIŤ


* ilustračné foto

OSTATNÉ HOTOVÉ JEDLÁ

316801 ❄️

Tortellini tricolore Ricotta a špenát

1 x 10 kg

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 cca 10 min



316802 ❄️

Tortellini s hovädzím mäsom

1 x 10 kg

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min


 cca 10 min



316803 ❄️

Vegan Raviollini ratatouille

1 x 10 kg

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min


 cca 10 min




718082 🌐

Zemiakové gnocchi so špenátom, kuracím mäsom a smotanou

1 x 1,5 kg

 zohrievame
na miernom ohni
v malom množstve oleja

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 3 - 5 min


 4 ks




718062 🌐

Wok rezance so zeleninou a kuracím mäsom

1 x 1,5 kg

 zohrievame
na miernom ohni
v malom množstve oleja

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 3 - 5 min


 4 ks




718061 🌐

Halušky s údeným mäsom, slaninkou a kapustou

1 x 1,5 kg

 zohrievame
na miernom ohni
v malom množstve oleja

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 3 - 5 min

 4 ks



Požičiame Vám pec na pizzu zadarmo!

Prosciutto

S dusenou šunkou, jemnou mozzarellou a zmesou bylínok.
305 003 - 6 x 380 g



Quattro Formaggi

S vynikajúcou kombináciou štyroch druhov syra.
305 004 - 6 x 380 g



Salame

S chutnou salámou.
305 002 - 6 x 375 g



Margherita

S korenistou paradajkovou omáčkou, jemnou mozzarellou a zmesou bylínok.
305 001 - 6 x 365 g



Salame Piccante Calabrese

S pikantnou salámou calabrese a papričkami.
305 005 - 6 x 405 g



BBQ Pollo

S marinovaným kuracím mäsom a BBQ omáčkou.
305 007 - 5 x 445 g



Verdure Grigliate

S lahodne grilovanou zeleninou - paprikou, cuketou a baklažanom.
305 008 - 5 x 440 g



Tonno

So šľavnatým tuniakom.
305 009 - 6 x 410 g



Base Pomodoro

Bohato obložená korenistou paradajkovou omáčkou.
301 601 - 10 x 280 g



Ilustračné foto.


- ✓ reštaurácie, pohostinstvá a bistrá
- ✓ kluby, bary, kaviarne a vinárne
- ✓ aquaparky, kúpaliská a kempy
- ✓ detské zábavné centrá
- ✓ diskotéky a kasína
- ✓ športoviská
- ✓ čerpacie stanice

PIZZE A TORTILLY

301421 ❄️

Pizza trojuholníky Margherita

40 x 130 g

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 40 ks


 130 g



301422 ❄️

Pizza trojuholníky s klobásou

40 x 150 g

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 40 ks


 150 g



301423 ❄️

Pizza trojuholníky so šunkou a kukuricou

40 x 150 g

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 40 ks

 150 g



301604 ❄️

Pizza korpus s paradajkovým základom predpečený

15 x 270 g

 100 °C, para 100 %
10 - 12 min

 15 ks

 270 g



335455 ❄️

Tortilla z pšeničnej múky 25 cm

8 x 18 ks

 144 ks

 68,90 g

335450 ❄️

Tortilla z pšeničnej múky 30 cm

8 x 18 ks

 144 ks

 91,60 g

 cca 2 min



642092 ❄️

Tortilla ambient z pšeničnej múky 25 cm

1 x 18 ks

 62 g

642093 ❄️

Tortilla ambient z pšeničnej múky 30 cm

1 x 18 ks

 90 g


 cca 1 min




335291 ❄️

Polievka kapustnica s klobásou Gastro

2 x 2 kg

 pridať odporúčané množstvo vody a prevariť cca 10 min

 2 ks


 4 kg




335293 ❄️

Polievka gulášová Gastro

2 x 2 kg

 pridať odporúčané množstvo vody a prevariť cca 10 min

 2 ks


 4 kg




335295 ❄️

Polievka držková Gastro

2 x 2 kg

 pridať odporúčané množstvo vody a prevariť cca 10 min

 2 ks

 4 kg




POLIEVKY

335301 

Polievka kapustová s bravčovým mäsom a klobásou

8 x 680 g

 pridajte odporúčané množstvo vody a prevaríte cca 10 min

 8 ks


 680 g



335302 

Polievka fazuľová s bravčovým mäsom

8 x 680 g

 pridajte odporúčané množstvo vody a prevaríte cca 10 min

 8 ks


 680 g



335305 

Polievka gulášová

8 x 680 g

 pridajte odporúčané množstvo vody a prevaríte cca 10 min

 8 ks


 680 g



335303 

Boršč

8 x 680 g

 pridajte odporúčané množstvo vody a prevaríte cca 10 min

 8 ks


 680 g



335307 

Polievka hubová

8 x 680 g

 pridajte odporúčané množstvo vody a prevaríte cca 10 min

 8 ks


 680 g



718208 

Polievka držková

8 x 680 g

 pridajte odporúčané množstvo vody a prevaríte cca 10 min

 8 ks

 680 g



kontakty:



ZÁKAZNÍCKE CENTRUM BIDFOOD SLOVAKIA

PRÍJEM OBJEDNÁVOK PRE GASTRONÓMIU:

ZÁPAD: 032/774 28 50, e-mail: callcentrum.nm@bidfood.sk
VÝCHOD: 051/746 12 50, e-mail: callcentrum.po@bidfood.sk

PRÍJEM OBJEDNÁVOK PRE MALOOBCHOD:

032/774 28 60, e-mail: callcentrum@bidfood.sk



www.bidfood.sk
www.mojbidfood.sk