



MÄSOVÉ VÝROBKY,
KTORÉ ŠETRIA VÁŠ ČAS.



Od roku 2018 vyrábame v Dýšine pri Plzni poctivé údeniny v BRAVUR-nej kvalite a výbornej chuti. Šunky a salámy obsahujú viac mäsa než konkurenčné výrobky a údené mäsa sa údia na bukovom dreve. Výborná chuť, preverené suroviny a vysoká kvalita našich výrobkov sú dôvodom, prečo údeniny BRAVUR nachádzajú svoje miesto v gastronómii.



Párky

724402 Jemné párky

BRAVUR

- 50 %
- 20 %
- cca 50 g
- 40 ks

724412 Jemné mini párky

BRAVUR

- 50 %
- 20 %
- cca 25 g
- 40 ks

724403 Viedenské párky

BRAVUR

- 73 %
- 10 %
- cca 50 g
- 20 ks

724410 Viedenské mini párky

BRAVUR

- 73 %
- 10 %
- cca 25 g
- 40 ks

724404 Kuracie jemné párky

BRAVUR

- 64 %
- cca 50 g
- 20 ks

724411 Kuracie mini párky

BRAVUR

- 64 %
- cca 25 g
- 40 ks

PÁRKY A KLOBÁSY

Dobrý viedenský párok je vrcholom údenárskych schopností. Nájst' ten správny pomer mäsa. Vybrať črievko, ktoré pri zahryznutí krásne chrumkne. Vyladiť zmes korenia. Zároveň dokázať, aby párok nepraskal pri varení. A čo farba, dĺžka, tvar, vôňa...?

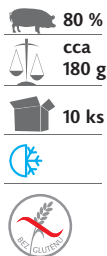
Nebolo to síce ľahké, ale našim mäsiarom sa to všetko podarilo BRAVURne.



Klobásy

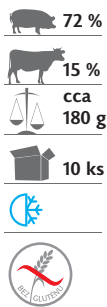
724407

Bavorská klobása



724408

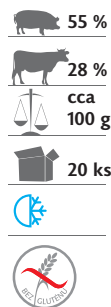
Pikantná grilovacia klobása



Špekačky

724409

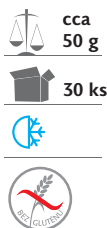
Špekačky



724413

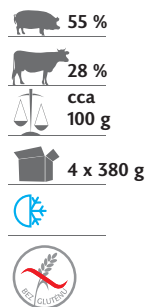
Raňajkový mix mini klobás

obsahuje pikantnú, sedliacku a šunkovú mini klobásu



725302

Špekačky





ŠUNKY

Zo širokého portfólia BRAVUR-nych šuniek si vyberie určite každý. Hranaté, guľaté, či dusené - spoznáte ich na prvý pohľad. Prezradí ich nevšedný dizajn strieborného obalu s typickou sieťkou. S ľahkosťou rozpoznáte šunky bravčové, kuracie či morčacie, ktoré vyrábame v rôznych akostných triedach. Líšia sa obsahom mäsa a teda aj cenou. Ponúkame šunky najvyššej akosti s obsahom mäsa 94 %, ďalej šunky výberové s minimálne 77 % mäsa a taktiež šunky štandardné.

Šunky Bravur sú bez lepku, bez akýchkoľvek alergénov a taktiež bez glutamanov.

Šunky a salámy

723164 Kuracia šunka štandard
62 % kuracích prs

BRAVUR

62 %
cca
2,2 kg

1 ks

Bez glutamenu

725704 Bravčová šunka štandard plátky cca 70 plátkov

BRAVUR

55 %

1 kg

1 ks

Bez glutamenu

725532 Šunková saláma

BRAVUR

61 %
9 %

2 kg

1 ks

Bez glutamenu

725714 Bravčová šunka výberová plátky cca 70 plátkov

BRAVUR

77 %

1 kg

1 ks

Bez glutamenu



SALÁMY

Sortiment BRAVURných salám nadväzuje na obľúbený dizajn výrobkov Bravur – spoznáte ich tak na prvý pohľad. Presne vystihujú naše motto „stačí ochutnať“ - nesnažíme sa vyrábať salámy lacné, ale salámy, ktoré vám pripomenú časy, kedy sa ešte údeniny vyrábali poctivo. Poznáme všetky pôvodné normy.

Na dochucovanie našich výrobkov výhradne používame špeciálnu zmes prémiového korenia.

725069

Pizza blok plátky
cca 70 plátkov

BRAVUR

44 %

1 kg

1 ks



726056

Bravčová šunka štandard hranatá

BRAVUR

55 %

3 kg

1 ks



726057

Bravčová šunka výberová hranatá

BRAVUR

77 %

3 kg

1 ks



726060

Kuracia šunka najvyššej kvality 94 % kuracích prs

BRAVUR

94 %

3 kg

1 ks



726061

Morčacia šunka najvyššej kvality 94 % morčacích prs

BRAVUR

94 %

3 kg

1 ks



725533

Junior saláma prémium

BRAVUR

54 %

10 %

2 kg

1 ks



SLANINY A ÚDENÉ MĚSÁ

Měsá údené tradičním způsobom sú na Slovensku veľmi obľúbené. Preto sa aj my BRAVURne snažíme vyúdiť všetko, čo by mohlo našim zákazníkom prísť na chuť.

Bravčový krk, stehno, kuracie stehienka alebo prsia. Samozrejme aj klasické anglické slaniny. A čo napríklad naša povestná údená sekaná...? Všetko údime tradične. Len bukové štiepky a poctivý dym. Žiadne náhrady. A žiadne Éčka, alergény, lepok alebo glutamany.

Skutočne BRAVURne údeniny.



Slaniny

723138

Oravská slanina



cca
1,3 kg

1 ks



723135

Anglická slanina



cca
1,3 kg

1 ks



724414

Oravská lisovaná slanina

cca 4 x 15 cm



cca
1 kg

1 ks



725713

Oravská lisovaná slanina

plátky cca 4 x 15 cm,
cca 90 plátkov



cca
1 kg

1 ks



725301

Oravská slanina blok

cca 4 x 15 cm



200 g

10 ks

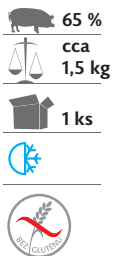


Údené mäso

721342

Údená krkovička

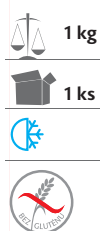
BRAVUR



725041

Údené mäso kocky

BRAVUR

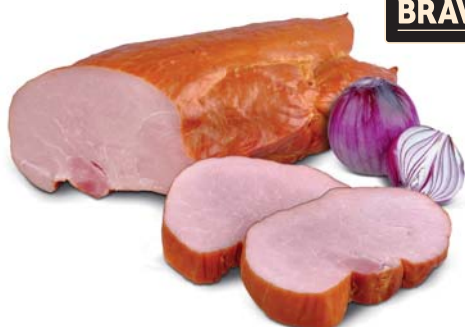
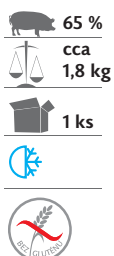


Speciality

721344

Údené stehno

BRAVUR



721113

Údená kuracia sekaná

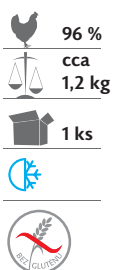
BRAVUR



724001

Údené kuracie prsia

BRAVUR



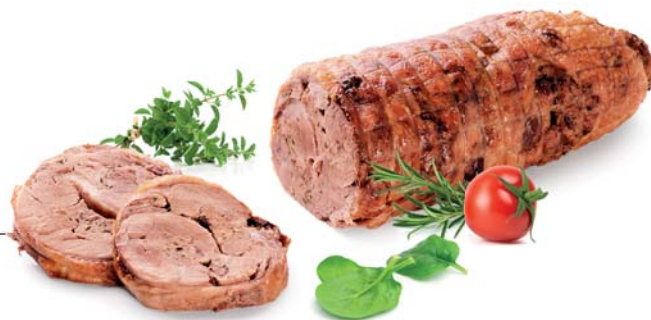
724005

Kuracie stehná údené

5 ks stehien v balení

BRAVUR





KVALITNÉ MRAZENÉ MÄSO

Pod značkou DD ponúkame svojim zákazníkom vysoko kvalitné, bezgluténové výrobky s výbornou chuťou.

- Všetky naše produkty vyrábame ručne, preto vyzerajú a chutia ako domáce. Základom pre rolády a ostatné výrobky je čerstvé, ručne vykosené a opracované mäso.
- Výrobky ochucujeme vlastnými marinádami a používame špeciálnu zmes prírodného korenia.
- Naše rolády sú vkladané do sieťky a preto sa pri príprave nerozpadajú. Sieťka sa do mäsa nezapeká a po upečení sa dá ľahko stiahnuť, pretože ju aplikujeme na výrobky až po ich zmrazení.
- Vďaka šokovému zmrazeniu (pri teplote $-32\text{ }^{\circ}\text{C}$) získame 1,5 ročnú trvanlivosť bez straty kvality.

Naše výrobky **nie sú tepelne opracované**, vkladajú sa do rúry či konvektomatu v zamrznutom stave. Ich príprava preto trvá oproti chladeným výrobkom dlhšie, ale sami si určíte mieru prepečenia a farbu kôrky.



Hydinové polotovary

230146

Kuracie krídla marinované DD

2 x 2,5 kg



Zloženie: kuracie krídla, zmes korenia podľa našej receptúry.



35 min. pri 180 °C



Tip na servírovanie

- ✓ Vhodné na gril. Stačí cca 10 min. grilovať z oboch strán a môžeme servírovať. Podávame napríklad s grilovanou zeleninou a chlebom.



230252

Kuracie špízy DD

20 x 100 g



Zloženie: marinovaný kurací stehenný steak bez kože a kosti, napichnutý na špajdli s čerstvou paprikou a cibuľou, marináda podľa našej receptúry.



30 min. pri 180 °C



Tip na servírovanie

- ✓ Vhodné na gril, čas prípravy je rovnaký ako pri pečení v rúre.
- ✓ Podávame s americkými zemiakmi, či grilovanou zeleninou.



230201

Kuracia roláda so šunkou a syrom DD

2 x cca 2 kg



Zloženie: kurací stehenný steak s kožou plnený plnkou z kuracieho mäsa, papriky, šunky najvyššej kvality a syru, ochutené zmesou korenia.



90 min. pri 180 °C



Tip na servírovanie

- ✓ Po upečení necháme krátko odležať, potom opatrne nakrájame na tenké plátky.
- ✓ Upečené plátky rolády servírujeme najlepšie so zemiakmi, zemiakovou kašou, ryžou alebo zeleninou preliate výpekcom.
- ✓ Môžeme použiť aj za studena k príprave obložených mís.
- ✓ Sieťku je možné ľahko odstrániť.



230204

Francúzska kačacia roláda DD

2 x cca 2,3 kg



120 min. pri 180 °C, následne dopekáme do zlatista 30 min. pri 200 °C

*Tip na servírovanie*

- ✓ Po upečení necháme krátko odležať, potom opatrne nakrájame na tenké plátky.
- ✓ Plnka so špenátom vytvorí peknú štruktúru.
- ✓ Podávame s kapustou, či špenátom a zemiakmi alebo chlebom.
- ✓ Sieťku je možné ľahko odstrániť.



231001

Morčacia roláda so šampiňónmi DD

2 x cca 1,4 kg



90 min. pri 180 °C

*Tip na servírovanie*

- ✓ Po upečení necháme krátko odležať, potom opatrne nakrájame na tenké plátky.
- ✓ Podávame s divokou ryžou a omáčkou zo šampiňónov, do ktorej pridáme výpek.
- ✓ Sieťku je možné ľahko odstrániť.



231003

Roláda z morčacích stehien DD

2 x cca 1,8 kg



90 min. pri 180 °C

*Tip na servírovanie*

- ✓ Po upečení necháme krátko odležať, potom opatrne nakrájame na tenké plátky.
- ✓ Upečené plátky rolády servírujeme najlepšie so zemiakmi, zemiakovou kašou, ryžou alebo zeleninou preliate výpekom.
- ✓ Sieťku je možné ľahko odstrániť.



230505

NOWACO morčacia roláda

10 x 750 g

NOWACO®

Zloženie: roláda z morčacieho stehna bez kože a kostí, plnená zmesou z mletého kuracieho mäsa, šampiňónmi a vyprážanou cibuľkou.



90 min. pri 180 °C, následne dopekáme do zlatista 15 min. pri 200 °C

*Tip na servírovanie*

- ✓ Po upečení necháme krátko odležať, potom opatrne nakrájame na tenké plátky.
- ✓ Podávame s divokou ryžou a omáčkou zo šampiňónov, do ktorej pridáme výpek.



230501

NOWACO kuracia roláda

10 x 750 g

NOWACO®

Zloženie: kurací stehenný steak s kožou, plnený mäsovou zmesou.



90 min. pri 180 °C, následne dopekáme do zlatista 15 min. pri 200 °C

*Tip na servírovanie*

- ✓ Po upečení necháme krátko odležať, potom opatrne nakrájame na tenké plátky.
- ✓ Podávame so zemiakovou kašou, ryžou, chlebom, preliate výpekom.
- ✓ Sietku je možné ľahko stiahnuť.



232030

NOWACO kuracia roláda bez lepku

10 x 750 g

NOWACO®

Zloženie: kurací stehenný steak s kožou, ručne rolované a plnené zmesou z mletého kuracieho mäsa.



90 min. pri 180 °C, následne dopekáme do zlatista 15 min. pri 200 °C

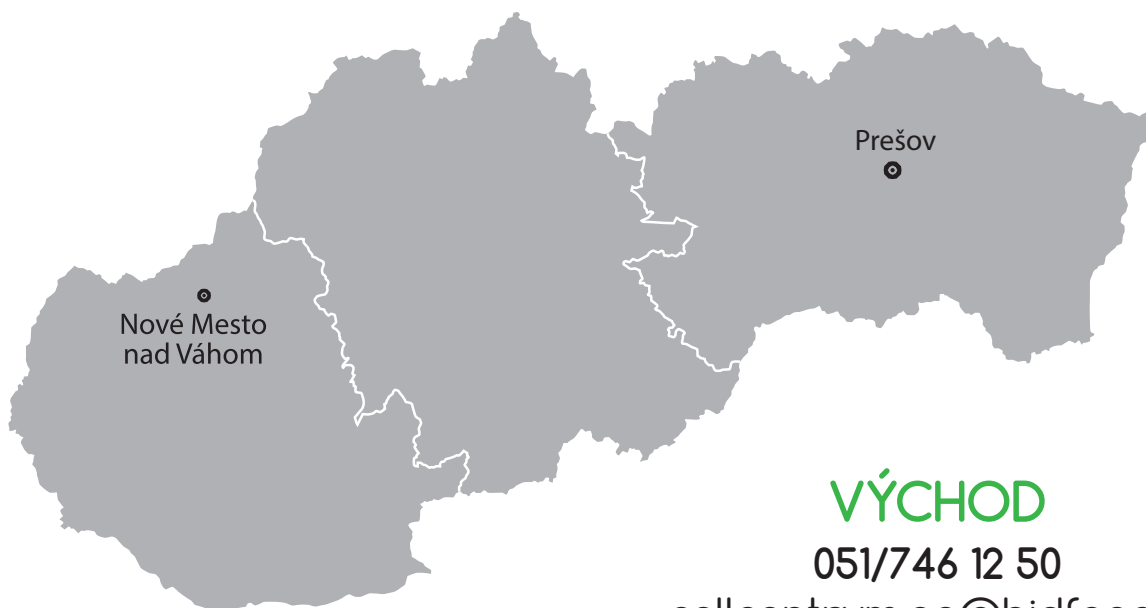
*Tip na servírovanie*

- ✓ Po upečení necháme krátko odležať, potom opatrne nakrájame na tenké plátky.
- ✓ Podávame so zemiakovou kašou, ryžou, chlebom, preliate výpekom.
- ✓ Sietku je možné ľahko stiahnuť.





ZÁKAZNÍCKE CENTRUM PRE GASTRONÓMIU



VÝCHOD

051/746 12 50

callcentrum.po@bidfood.sk

ZÁPAD

032/774 28 50

callcentrum.nm@bidfood.sk

ZÁKAZNÍCKE CENTRUM PRE MALOOBCHOD

032/774 28 60

callcentrum@bidfood.sk

