

 Bidfood

... prvá voľba pre gastronómiu

**MÄSO  
HYDINA  
DIVINA**

  
**GURMET**  
— SINCE 2003 —

  
MASO Z NASICH LESU  
**PETRON**  
CHUŤ VYBEROVÉ DIVOČINY

# Vážení zákazníci,

už viac ako 20 rokov sa zaoberáme nákupom, spracovaním a predajom mäsa.

Všetky naše výrobné prevádzky sú držiteľia certifikátov IFS a BRC a spĺňajú tak najprísnejšie kritériá kvality. Dodržiavaním všetkých kritických bodov, od výroby až po konečnú distribúciu, tak garantujeme tú najlepšiu kvalitu a kondíciu celého sortimentu mäsa.

Okrem stále viac sa rozvíjajúcej spolupráce s českými farmármi a spracovateľmi je neoddeliteľnou súčasťou nášho sortimentu mäso nakúpené v zahraničí. Medzi našich dodávateľov patria preverení partneri a výrobné závody z krajín EÚ, ale veľmi často taktiež z krajín mimoeurópskych (Južná Amerika, USA, Austrália, Japonsko). Preverení dodávatelia z týchto krajín disponujú prevádzkami oficiálne schválenými pre export do štátov EÚ. Týmto tak spĺňajú najprísnejšie hygienické normy pre spracovanie a možnosť spätného dohľadania pôvodu výrobku, až po konkrétny chov na farmách.

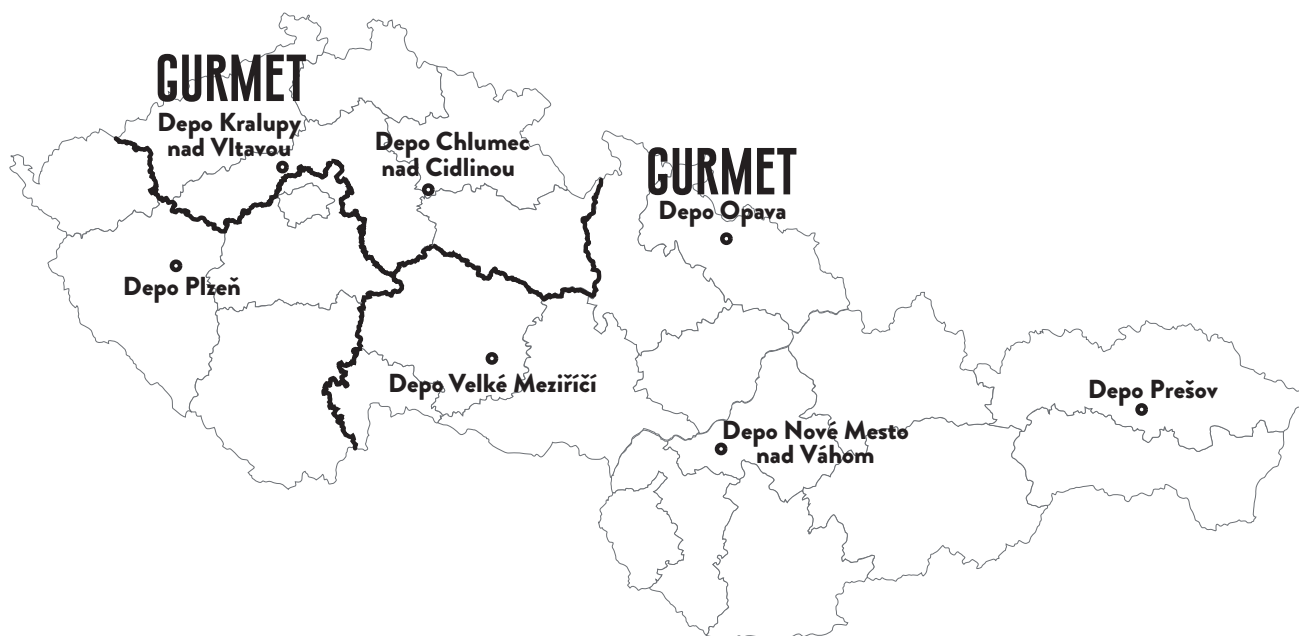
Disponujeme skúseným predajným tímom, ktorý je Vám vždy k dispozícii s odbornou radou, aký druh mäsa je pre Vás v danú chvíľu tou najlepšou voľbou. Tak, aby ste sa v celom sortimente lepšie zorientovali, prichádzame s novým katalógom mäsa, ktorý sa Vám práve dostal do rúk. Nájdete tu ponuku nielen tých najžiadanejších druhov mias, bravčového, hovädzieho či hydiny, ale taktiež stále viac žiadaný sortiment mäsa teľacieho, jahňacieho a diviny.

Veríme, že Vás ponuka zaujme a budete s naším širokým sortimentom mäsa spokojní.

Váš 



Naši mäsiarski majstri spracovávajú mäso pod značkou Gurmet od roku 2003 presne podľa Vašich požiadaviek. Továrne v Opave a Kralupoch nad Vltavou denne spracujú 10 ton mäsa. Bravčové polky aj hovädzie štvrte, ktoré v továrňach spracovávame, pochádzajú výhradne z fariem a porážok naprieč celou Českou republikou. Naše výrobné podniky fungujú na princípe trojzmennej prevádzky. Takto nastavený proces výroby, okrem ponuky celých partií jednotlivých druhov mias, nám umožňuje špecifickú výrobu konkrétnej úpravy podľa prania zákazníka. Ponúkame tak možnosť objednania mäsa v stále populárnejšej kuchynskej úprave, jeho plátkovania, mletia či marinovania.



## BRAVČOVÉ MÄSO

Panenka  
Karé  
Stehno, kolená  
Bok, rebrá  
Plece  
Krkovička, droby, prasiatka

4-15

6  
7-8  
9-10  
11-12  
13  
14-15

## MLETÉ MÄSÁ A MÄSOVÉ ŠPECIALITY

Mleté mäsa a polotovary  
Hamburgery

16-19

18  
19

## HOVÄDZIE MÄSO

Sviečková, roštenka  
Stehno, karabáčik, nožina  
Plece, krk, líčka, droby a kosti

20-27

22-23  
24-25  
26-27

## ÍRSKE HOVÄDZIE MÄSO

## STEAKOVÉ MÄSO

Sviečková, roštenka  
Stehno  
Plece, krk, hrud'

28-31

32-39

34-35  
36-37  
38-39

## TEĽACIE MÄSO

Sviečková, karé  
Stehno, Ossobuco  
Plece, krk, líčka, droby, kosti

40-47

42-43  
44-45  
46-47

## JAHŇACIE MÄSO

## KRÁLIČIE MÄSO

## HYDINA

Kuracie  
Sliepka, kohút, kuracie špeciality  
Kačacie, husacie mäso  
Morčacie mäso

48-51

52

53-61

## DIVINA

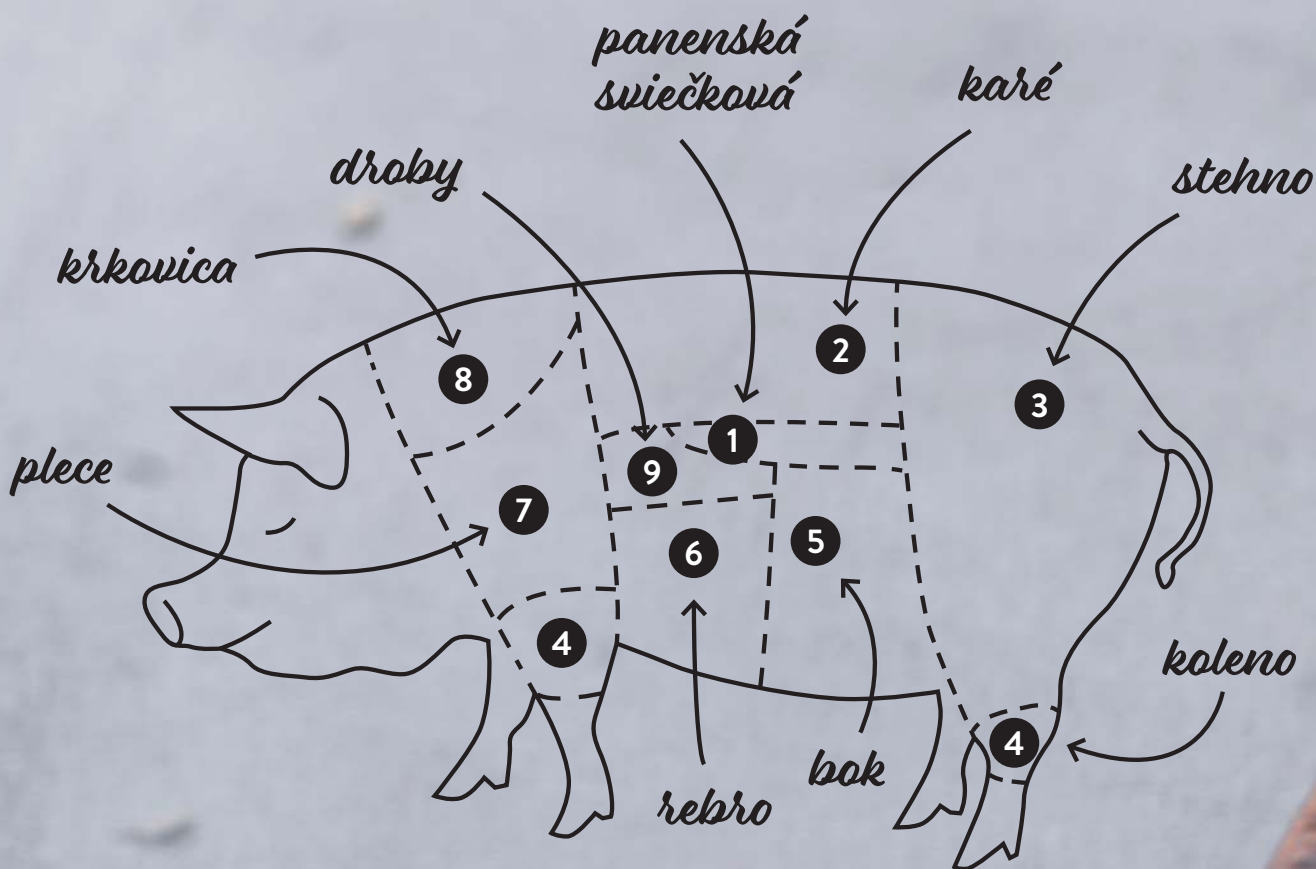
Jeleň  
Srna, daniel, muflón  
Diviak, bažant  
Ostatná divina

62-78

64-65  
66-67  
68-69  
70



# Bravčové



Bravčové mäso má svetloružovú farbu a jeho svalovina je prerastená tukom. Preto má bravčové mäso väčšiu energetickú hodnotu než napríklad hovädzie mäso. Všeobecne platí, že vek prasiat v dobe porážky je cca päť až šesť mesiacov podľa konkrétnych prírastkov v čase chovu. Takýto kus dosahuje pri porážke jatočnú hmotnosť cca 110 kg. Táto hmotnosť potom zaručuje jemnú konzistenciu mäsa, jeho krehkosť a chuť.

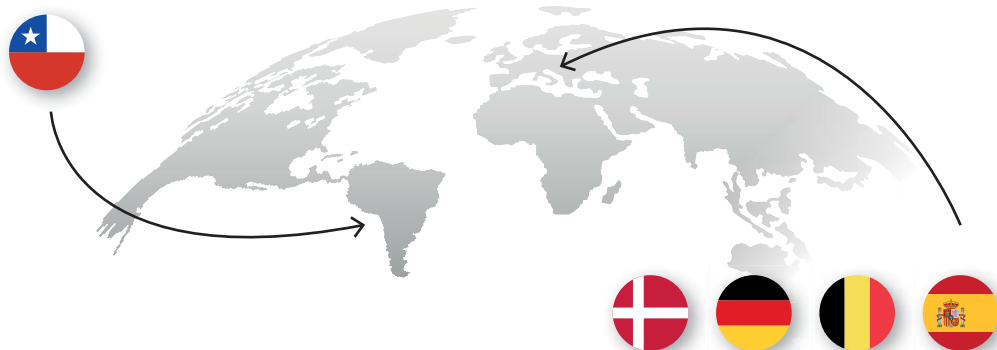
V súčasnosti prevažuje priemyselný chov prasiat. Spravidla sa tak jedná o niekoľko plemien (napr. Landrace, Biele ušľachtilé, Duroc, Pietrain) špeciálne vyšľachtených tak, že všetky vlastnosti mäsa smerujú k čo najlepšej výťažnosti pri ďalšom spracovaní.

K najväčším producentom a spracovateľom bravčového mäsa v Európe patrí Dánsko, Nemecko, Belgicko a Španielsko. Bravčové mäso z týchto krajín sa taktiež hojne objavuje na slovenskom trhu. Chov prasiat je však tradičný aj na Slovensku a ako taký stále patrí k významnému poľnohospodárskemu odvetviu.

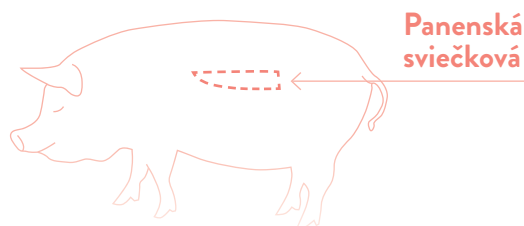


# 1. Panenská sviečková

**Bravčové mäso z Chile** sa vyznačuje najvyšším štandardom opracovania a kvality. Panenská sviečková má odstránenú tukovú retiazku a spĺňa tak požiadavky i tých najnáročnejších kuchárov vzhľadom k minimálnemu odpadu pri príprave. Chilské bravčové mäso pochádza z krížencov plemien Duroc, Pietrain a Landrase.



**Bravčová panenská sviečková z EÚ** predstavuje cenovo dostupnejšiu verziu so zachovalou tukovou retiazkou. Mäso pochádza z plemien Landrase, Pietrain a ich krížencov.



## Panenská sviečková

sa nachádza v bedrovej časti a nadväzuje na bravčové karé. Jedná sa o najkvalitnejšiu a najchudšiu časť prasatá. Je vhodná prevažne na prípravu minútok a medailónikov.

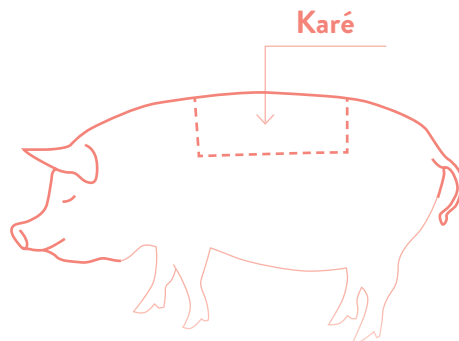
### PANENSKÁ SVIEČKOVÁ

710004	<b>Bravčová panenka chladená KÚ</b> bez retiazky, s palcom		1 kt = cca 2,5 kg	vákuum vrecko	
710973	<b>Bravčová panenka OBJ GURMET</b> s palcom		4 x cca 500 g	ind. balená, vákuum vrecko	
261002	<b>Bravčová panenka KÚ Maďarsko</b> bez retiazky, s palcom		1 x 5 kg	ind. balená a zmrazená	
261006	<b>Bravčová panenka KÚ Chile</b> bez retiazky, s palcom		1 x 5 kg	ind. balená a zmrazená	
261009	<b>Bravčová panenka s retiazkou</b> s retiazkou a palcom		1 x 5 kg	ind. balená a zmrazená	

Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zrnitosť mletia a pod.

# 2. Bravčové karé



## Bravčové karé

patrí medzi najhodnotnejšie výsekové mäso z chrbtovej časti prasatá. Obsahuje vnútro svalový tuk v prednej časti, kde nadväzuje na krkovicu. Stredná a koncová časť je naopak bez tuku. Tukové krytie na povrchu svalu je max. 3 mm. Vhodné prevažne na plátkovanie a prípravu minútok.

## US bravčové karé

je typické vysokým podielom vnútro svalového tuku, tzv. mramorovaním. To dodáva mäsu typickú šťavnatosť a veľmi jemnú chuť.

## BRAVČOVÉ KARÉ

710830	<b>Bravčové karé BK KÚ</b> bez retiazky		1 ks = cca 3,5 - 4 kg	ind. balené, vákuum vrečko	
710831	<b>Bravčové karé BK KÚ</b> bez retiazky, ucelený kartón		1 kt = cca 20 kg	vákuum vrečko a kartón	
710009	<b>Bravčové karé BK VÚ</b> s retiazkou a tukovým krytím 3 mm		1 ks = cca 4,5 - 5 kg	ind. balené, vákuum vrečko	
710840	<b>Bravčové karé BK VÚ</b> s retiazkou		1 kt = cca 4 kg 4 x cca 1 kg	ind. balené, vákuum vrečko	
710851	<b>Bravčové karé BK plátok ZÁK</b>		objednávka min. 2 kg, možnosť voľby hmotnosti plátku 80 g+	vákuum vrečko	
710802	<b>Bravčové karé BK plátok naklepaný ZÁK</b>		objednávka min. 2 kg, možnosť voľby hmotnosti plátku 100 g+	vákuum vrečko	
710800	<b>Bravčové karé SK ZÁK</b>		objednávka min. 2 kg	vrečko	
710821	<b>Bravčové karé SK plátok cca 150 g+ ZÁK</b>		objednávka min. 2 kg, možnosť voľby hmotnosti plátku 150 g+	vrečko	
710822	<b>Bravčová kotleta SK „TEXAS“ ZÁK pl. 300 g+</b>		objednávka min. 2 kg, možnosť voľby hmotnosti plátku 300 g+	vrečko	
710801	<b>Bravčové karé KÚ SLOVENSKO</b>		cca 1 kg	vákuum vrečko	



## BRAVČOVÉ KARÉ

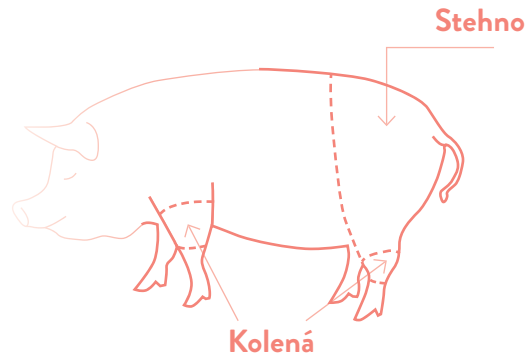
261096		<b>Bravčové karé KÚ</b> hlbokozmrazené		cca 1 kg	vákuum vrečko	✳
261102		<b>Bravčové karé BK KÚ</b> bez retiazky		1 kt = cca 20 kg	vákuum vrečko	✳
261103		<b>Bravčové karé US PORK</b> individuálne balené vo vákuu		1 kt = cca 24 kg 1 ks = cca 4 kg	vákuum vrečko	✳
261107		<b>Bravčové karé US PORK</b> individuálne balené vo vákuu - 2 ks vo vrečko		1 balenie = cca 8 kg (2 ks)	vákuum vrečko	✳
261123		<b>Karé s kostou z mliečneho prasiatka</b> individuálne balené vo vákuu		1 ks = cca 2 kg	vákuum vrečko	✳

Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozobraní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznicka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zrnitosť mletia a pod.



# 3. Stehno / 4. Kolená



## **Bravčové stehno**

je označenie pre skupinu rezov zo zadnej končatiny neobsahujúcej takmer žiadny tuk a šľachy. Rozobratím stehna získame niekoľko svalov – spodný a vrchný šál, orech, kvetovú špičku a valček. Vhodné je predovšetkým na výrobu šuniek. Používa sa aj na minútkovú kuchyňu, na plátkovanie, na výrobu odrezkov a na údenie.

## **Bravčové kolená**

sú tvorené zo svalov, šliach väziva a kože s veľkým obsahom kolagénu so značným podielom kosti. Vhodné sú na pečenie, dusenie, údenie, ale aj grilovanie.





## BRAVČOVÉ STEHNO

710914	<b>Bravčové stehno BK VÚ</b>		1 ks = cca 9 - 12 kg	vákuum vrečko	
710923	<b>Bravčové stehno BK VÚ</b> ucelený kartón		1 kt = cca 20 - 28 kg	vákuum vrečko a kartón	
710940	<b>Bravčové stehno BK</b> 4 kusy v balení, jednotlivé šály		1 kt = cca 5 kg 4 x cca 1,3 kg	ind. balené, vákuum vrečko	
710916	<b>Bravčové stehno BK KÚ</b>		cca 1 kg	vákuum vrečko	
261097	<b>Bravčové stehno BK KÚ</b> hlbokozmrazené		cca 1 kg	vákuum vrečko	
261001	<b>Bravčové stehno BK</b> špeciálna kuchynská úprava, rozšáľované, individuálne balené		1 kt = cca 20 - 24 kg	vákuum vrečko	
261000	<b>Bravčové stehno BK VÚ</b> individuálne balené		1 kt = cca 18 kg 1 ks = cca 3 kg	vákuum vrečko	
261024	<b>Bravčové stehno - vrchný šál</b> individuálne balené		1 kt = cca 20 kg 1 ks = cca 3 kg	vákuum vrečko	
710900	<b>Bravčové stehno SK ZÁK</b> s kolenom a kožou, individuálne balené		1 ks = cca 10 - 12 kg	vrečko	
710920	<b>Bravčové stehno BK KÚ 2 - 4 kg ZÁK</b> kombinácia jednotlivých svalov/šáľov		1 ks = 1,5 - 3,5 kg min. objednávka 2 kg	vákuum vrečko	
710945	<b>Bravčový rezeň zo stehna naklepávaný ZÁK</b> možnosť voľenia kalibru plátky		1 plátok = 120 - 180 g min. objednávka 2 kg	vákuum vrečko	
710960	<b>Bravčové stehno BK plátok ZÁK</b> možnosť voľenia kalibru plátky		1 plátok = 80 g+	vákuum vrečko	
710915	<b>Bravčové stehno BK KÚ cca 1,5 - 3,5 kg</b> kombinácia jednotlivých svalov/šáľov		1 ks = 1,5 - 3,5 kg	vákuum vrečko	

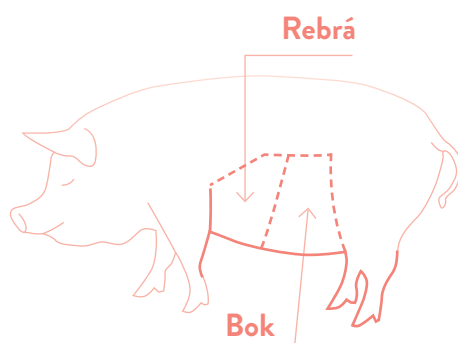
## BRAVČOVÉ KOLENO

261018	<b>Bravčové koleno zadné SK, zrezané na gril</b> voľne ložené v kartóne		1 kt = cca 10 kg 1 ks = cca 0,75 - 0,90 kg	kartón	
261021	<b>Bravčové koleno zadné SK</b> voľne ložené v kartóne		1 kt = cca 20 kg 1 ks = cca 1,2 - 1,5 kg	kartón	
710335	<b>Bravčové koleno SK zadné ZÁK</b> balené po 2 ks		1 ks = 1,3 - 1,5 kg	vrečko	
710336	<b>Bravčové koleno SK predné ZÁK</b> balené po 2 ks		1 ks = 0,8 - 1,2 kg	vrečko	
710320	<b>Bravčové koleno BK bez kože ZÁK</b>		min. objednávka 2 kg	vákuum vrečko	
710140	<b>Bravčové paprčky ZÁK</b> celé		min. objednávka 2 kg	vákuum vrečko	
710301	<b>Bravčové koleno zadné s kostou</b> na objednávku		1 ks cca 1,2 kg	voľne ložené	

Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zrnitosť mletia a pod.

# 5. Bok / 6. Rebrá



## **Bravčový bok**

je výsekové mäso prerastené tukom. Pomer tuku je závislý na jatočnej váhe a veku zvieratá. Vhodný na pečenie, údenie a výrobu rolád.

## **Bravčové rebrá z karé**

vznikajú po vybúraní karé a oddelením chrbtovej kosti. Takto vznikne pás rebier, ktorý je dostatočne mäsitý v medzirebrách a čiastočne aj na povrchu kostí. Mäso z týchto rebier je šťavnaté a veľmi chutné. Vhodné na pečenie, grilovanie a údenie.

## **Bravčové rebrá – špičky**

vznikajú pri spracovaní boku. Počas úpravy na požadovanú špecifikáciu dochádza k odstráneniu posledných troch rebierok smerom k hrudnému košu. Takto spracované špičky rebier sú veľmi mäsité a sú tak vhodné na pečenie, údenie či grilovanie.





## BRAVČOVÝ BOK

**GURMET**

710500	<b>Bravčový bok SK KÚ ZÁK</b> bez kože, bez špičky	1 ks = cca 8 kg	vrecko	
710510	<b>Bravčový bok DELI BK OBJ</b> bez kože, bez vrchného sadla	1 ks = cca 5 kg	vákuum vrecko	
710515	<b>Bravčový bok SK OBJ</b> s kožou, bez špičky	1 ks = cca 8 kg	vrecko	
710530	<b>Bravčový bok BK KÚ</b> skladom, ručne trhané rebrá, bez kože	1 ks = 3,5 - 4,5 kg	vákuum vrecko	
710535	<b>Bravčový bok BK VÚ ZÁK</b> s kožou	1 ks = cca 8 kg	vákuum vrecko	

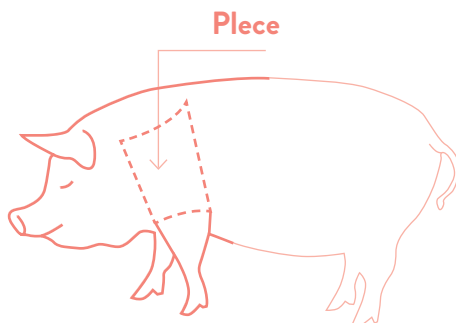
## BRAVČOVÉ REBRÁ

261015	<b>Bravčové rebrá mäsité SLOVENSKO</b> individuálne zmrazené a voľne ložené v kartóne	1 kt = cca 12 kg	vrecko	
261071	<b>Bravčové rebrá z karé (Loin ribs)</b> individuálne zmrazené a voľne ložené v kartóne	1 ks = cca 700 g 1 kt = cca 10 - 12 kg	vrecko	

Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozobraní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zrnitosť mletia a pod.

# 7. Plece



## Bravčové plece

je skupina ramenných svalov – veľké plece, guľaté plece, ploché plece a plátok. Hmotnosť pleca vo výrobnjej úprave býva 3,5 – 4,5 kg podľa jatočnej hmotnosti prasatá. Hodí sa prevažne na pečenie a dusenie.

### BRAVČOVÉ PLECE

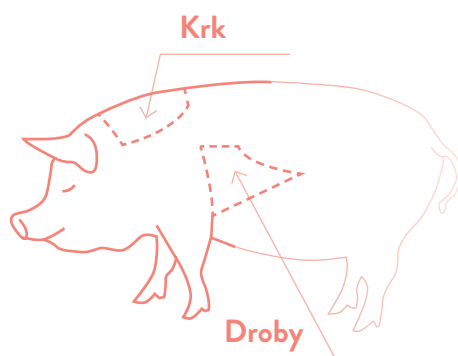
710010	<b>Bravčové plece BK VÚ</b> môže obsahovať časť boku a časť kolena		1 ks = 3 - 5 kg	ind. balené, vákuum vrečko	
710747	<b>Bravčové plece BK VÚ</b> ucelný kartón, môže obsahovať časť boku a časť kolena		1 kt = cca 20 kg	vákuum vrečko a kartón	
710720	<b>Bravčové plece BK VÚ</b> 4 kusy v balení		1 ks = cca 1,3 kg 1 kt = cca 5 kg	vákuum vrečko	
710726	<b>Bravčové plece BK KÚ</b>		cca 1 kg	vákuum vrečko	
261095	<b>Bravčové plece BK KÚ</b> hlbokozmrazené		cca 1 kg	vákuum vrečko	
261007	<b>Bravčové plece BK KÚ</b>		1 kt = cca 20 kg	vákuum vrečko a kartón	
261065	<b>Bravčové plece BK VÚ</b>		1 kt = cca 20 kg	vákuum vrečko a kartón	
710740	<b>Bravčové plece BK KÚ ZÁK</b> bez kolena a bokovej časti, očistené na blanu		1 ks = 2 - 4 kg min. objednávka 2 kg	vákuum vrečko	
710730	<b>Bravčové plece BK KÚ</b> skladom		1 ks = cca 3,5 kg	vákuum vrečko	

### BRAVČOVÉ MÄSO NA GULÁŠ

**GURMET**

710410	<b>Bravčové na guláš 2 x 2 cm ZÁK</b> z pleca		min. objednávka 2 kg	vákuum vrečko	
710436	<b>Bravčové na guláš 3 x 3 cm ZÁK</b> z pleca		min. objednávka 2 kg	vákuum vrečko	
710435	<b>Bravčové mäso na guláš Exclusive ZÁK</b> možnosť voľby kúskov 2 x 2 a 3 x 3 cm, zo stehna		min. objednávka 2 kg	vákuum vrečko	
710440	<b>Bravčové mäso rezance ZÁK</b> vyrobené zo stehna; šírka cca 0,8 cm		min. objednávka 2 kg	vákuum vrečko	
710445	<b>Moravský vrabec ZÁK</b> nakrájané retiazky z karé, kúsky 2 - 6 cm, á 30 - 70 g		min. objednávka 2 kg	vákuum vrečko	

# 8. Krkovička / 9. Droby



## Bravčová krkovička

sa nachádza na hornej strane chrbta od hlavy po chrbtovú časť a nadväzuje na karé. Jedná sa o jednu z najpoužívanejších častí výsekových mias. Ide o sval mierne prerastený tukom, preto je mäso šťavnaté. Pomer tuku závisí od jatočnej hmotnosti prasatá. Vhodná je prevažne na pečenie, grilovanie a údenie.

## Bravčové droby a ostatné

sú vnútornosti s vysokou výživovou hodnotou. Vhodné sú na prípravu zabijačkových špecialít, ale aj na varenie tradičnej slovenskej kuchyne. Bravčové kosti sú vhodné na prípravu vývarov a omáčok typu demi glace.

## BRAVČOVÁ KRKOVIČKA

710008	<b>Bravčová krkovička BK VÚ</b>		1 ks = cca 2,5 kg	vákuum vrečko	
710663	<b>Bravčová krkovička BK VÚ</b> ucelný kartón		1 kt = cca 20 kg	vákuum vrečko a kartón	
710630	<b>Bravčová krkovička BK</b> individuálne balené, 4 ks v kartóniku		1 kt = cca 6 kg 4 x cca 1,5 kg	ind. balené, vákuum vrečko	
261098	<b>Bravčová krkovička BK KÚ</b> hlbokozmrazené		cca 1 kg	vákuum vrečko	
261008	<b>Bravčová krkovička BK VÚ</b> individuálne balené v kartóne		1 ks = cca 2,5 kg 1 kt = cca 20 kg	vákuum vrečko a kartón	
710610	<b>Bravčový krk BK KÚ ZÁK</b>		1 ks = cca 2 kg	vákuum vrečko	
710660	<b>Bravčový krk BK plátok ZÁK</b> možnosť zvoliť váhu plátku		1 plátok = od 120 g+ min. objednávka 2 kg	vákuum vrečko	
710601	<b>Bravčový krk BK plátok naklepávaný ZÁK</b> možnosť zvoliť váhu plátku		1 plátok = od 120 g - 220 g	vákuum vrečko	
710605	<b>Bravčový krk SK ZÁK</b>		min. objednávka 2 kg	vrečko	
710625	<b>Bravčový krk SK plátok cca 150 g+ ZÁK</b> možnosť zvoliť váhu plátku		1 plátok = od 150 g+ min. objednávka 2 kg	vákuum vrečko	



## BRAVČOVÉ LÍČKA, SADLO, KOSTI A OSTATNÉ

272240	<b>Bravčové líčka vonkajšie</b>		cca 1 - 1,5 kg	vákuum vrecko	❄️
272241	<b>Bravčové líčka vnútorné</b>		3 x cca 1,5 kg	vákuum vrecko a kartón	❄️
272260	<b>Bravčová pečeň</b> blok v kartóne		cca 12 kg, blok	vrecko, kartón	❄️
710100	<b>Bravčová koža ZÁK</b>		min. objednávka 2 kg	vákuum vrecko	🍖
710111	<b>Bravčové sadlo drobné ZÁK</b>		min. objednávka 2 kg	vákuum vrecko	🍖
710115	<b>Bravčové sadlo chrbtové ZÁK</b>		min. objednávka 2 kg	vákuum vrecko	🍖
714010	<b>Bravčový orez bez kože ZÁK</b>		min. objednávka 2 kg	vákuum vrecko	🍖
714007	<b>Bravčový orez chudý 80/20, bez kože ZÁK</b>		min. objednávka 2 kg	vákuum vrecko	🍖
710215	<b>Bravčové kosti MIX OBJ cca 5 kg</b>		cca 5 kg	vákuum vrecko	🍖
710106	<b>Bravčová hlava</b> na objednávku		cca 2 kg	voľne ložené	🍖
710200	<b>Bravčové rebrá</b> na objednávku		min. objednávka 3 kg	voľne ložené	🍖
710210	<b>Bravčové kosti</b> na objednávku		min. objednávka 15 kg	voľne ložené	🍖
261030	<b>Bravčové kosti</b>		cca 10 kg	voľne ložené, kartón	❄️

## MLIEČNE PRASIATKA A MÄSO Z NICH

261111	<b>Prasiatko celé zmrazené</b>		cca 25 - 30 kg	vákuum, kartón	❄️
261114	<b>Prasiatko celé zmrazené</b>		cca 15 - 20 kg	vákuum, kartón	❄️
261116	<b>Prasiatko pártý, vykostené - surové, viazané, zmrazené</b>		cca 9 kg	vákuum, kartón	❄️
261117	<b>Prasiatko pártý, vykostené, grilované, plnené, zmrazené</b>		cca 8 - 12 kg	vákuum, kartón	❄️
261123	<b>Prasiatko - karé s kostou, zmrazené</b>		cca 1,8 - 2,2 kg	vákuum vrecko	❄️
261124	<b>Prasiatko - rolované karé s bôčikom, zmrazené</b>		cca 1,8 - 3 kg	vákuum vrecko	❄️
261130	<b>Prasiatko - kolienka zadné zmrazené</b>		4 x cca 0, - 0,6 kg	vákuum vrecko	❄️

Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznicka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zrnitosť mletia a pod.

# Mleté mäsa a mäsové špeciality

Ponuka mletého mäsa a čerstvých mäsových špecialít je tvorená radom výrobkov od mletých mias, tatárskeho bifteku a burgerov, cez mäsa marinované až po čerstvé klobásky. Tieto výrobky sú skvelou voľbou pre kuchárov, ktorí v kuchyni ocenia ľahkú prípravu, stálosť kvality a chuti. Čerstvé mäsové špeciality nie sú tepelne opracované, preto je samozrejmosťou používanie výhradne kvalitných surovín a zachovanie najvyššieho hygienického štandardu pri ich výrobe.

—  —  
**GURMET**  
— SINCE 2003 —





# Mleté mäsa a polotovary

## MLETÉ MÄSÁ A POLOTOVARY

**GURMET**

286049	<b>Hovädzí burger</b> už ochutený polotovár, porcia s priemerom 10 cm, zrnitosť 4 mm	34 x 150 g	kartón	❄️
711105	<b>Hovädzí LOJ ZÁK</b>	objednávka min. 2 kg	vákuum	🔥
714110	<b>Mleté mäso MIX ZÁK</b> možná voľba zrnitosti 2; 3; 4; 5; 6; 8; 13 mm	objednávka min. 2 kg	vákuum	🔥
714120	<b>Mleté bravčové mäso z pleca OBJ</b> zrnitosť 2 mm, objednávať na kusy	vanička cca 3 kg	vanička, ochranná atmosféra	🔥
714121	<b>Mleté mäso bravčové ZÁK</b> obsah tuku do 30 %; možná voľba zrnitosti 2; 3; 4; 5; 6; 8; 13 mm	objednávka min. 2 kg	vákuum	🔥
714123	<b>Mleté bravčové mäso 8 mm plece cca 3 kg OBJ</b> zrnitosť 8 mm, objednávať na kusy	objednávka min. 3 kg	vanička, ochranná atmosféra	🔥
714124	<b>Mleté bravčové stehno cca 3 kg OBJ</b> zrnitosť 2 mm, objednávať na kusy	objednávka min. 3 kg	vanička, ochranná atmosféra	🔥
714125	<b>Mleté mäso hovädzie chudé porcia cca 3 kg ZÁK</b> možná voľba zrnitosti 2; 3; 4; 5; 6; 8; 13 mm; možná voľba veľkosti porcie: priemer 10 cm = 100 g, 150 g; priemer 12 cm = 120 g, 150 g, 180 g, 200 g, 250 g	objednávka min. 3 kg	vanička, ochranná atmosféra	🔥
714131	<b>Tučné mleté hovädzie ZÁK</b> obsah tuku cca 45 %; doporučená zrnitosť MAX 4 mm	min. objednávka 2 kg	vrecko	🔥
714132	<b>Mleté mäso hovädzie chudé ZÁK</b> obsah tuku cca 20 - 25 %; odstránený povrchový tuk, zostáva tuk medzisvalový; možná voľba zrnitosti 2; 3; 4; 5; 6; 8; 13 mm	objednávka min. 2 kg	vákuum	🔥
714133	<b>Mletý hovädzí krk ZÁK</b> možná voľba zrnitosti 2; 3; 4; 5; 6; 8 mm; bez uvedenia požiadavky je zrnitosť 8 mm	objednávka min. 3 kg	vákuum	🔥
714139	<b>Hovädzí burger 20 x cca 150 g OBJ</b> už ochutený polotovár, porcia s priemerom 12 cm	1 kt = cca vanička cca 3 kg	vanička, ochranná atmosféra	🔥
714141	<b>Hovädzí burger zmes cca 3 kg OBJ</b> vanička, už ochutený polotovár	vanička cca 3 kg	vanička, ochranná atmosféra	🔥
714142	<b>Hovädzí burger porcia 3 kg ZÁK</b> zrnitosť 3 mm; možná voľba veľkosti porcie: priemer 10 cm = 100 g, 150 g; priemer 12 cm = 120 g, 150 g, 180 g, 200 g, 250 g	objednávka min. 3 kg	vanička, ochranná atmosféra	🔥
714155	<b>Hovädzí tatarák jemne mletý cca 500 g OBJ</b> 1 ks = cca 500 g, objednávať na kusy	vanička cca 500 g	vanička, ochranná atmosféra	🔥
714461	<b>Bravčový burger 20 x cca 150 g OBJ</b> bezlepkové, porcia o priemere 10 cm, objednávať na kusy	vanička cca 3 kg	vanička, ochranná atmosféra	🔥
716105	<b>Merquez pikant gril. klobása cca 3 kg ZÁK</b> možnosť voľby: slimák alebo klobásy (1 ks = cca 65 g, 25 - 26 cm)	vanička cca 3 kg	vanička, ochranná atmosféra	🔥
716120	<b>Chipolata svetlá gril. klobása cca 3 kg ZÁK</b> možnosť voľby: slimák alebo klobásy (1 ks = cca 65 g, 25 - 26 cm)	vanička cca 3 kg	vanička, ochranná atmosféra	🔥
716131	<b>Bavorské klobásy cca 3 kg ZÁK</b> možnosť voľby: slimák alebo klobásy (1 ks = cca 33 g)	vanička cca 3 kg	vanička, ochranná atmosféra	🔥
716132	<b>Klobása na údenie a gril 40 x cca 75 g OBJ</b> bezlepkové	vanička cca 3 kg	vanička, ochranná atmosféra	🔥

### Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kosťou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazení a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zrnitosť mletia a pod.

# Hamburgery

## Mäso na hamburgery

by malo byť šťavnaté, jemné a zároveň by sa nemalo rozpadat'. Hamburgery sa najčastejšie pripravujú z mäsa hovädzieho, mixu hovädzieho a bravčového, ale taktiež iba z mäsa bravčového. Najväčšiu úlohu pri príprave dobrého hamburgera hrá tuk, ktorý je nositeľom chuti a šťavnatosti. Hovädzie mäso je chudšie a bravčové dodáva veľmi dobrú šťavnatosť.

V našich továrňach Gurmet pre Vás pripravujeme čerstvé mäso na hamburgery z českej suroviny, ale aj z veľmi vyhladávaného írskoho Chuck Rollu (podplecia). V ponuke nesmú chýbať ani hamburgery mrazené, ktoré sú jednotlivo zamrazené a je ľahké ich vyberať z balenia podľa požadovaného počtu porcií.

## Tipy na skvelý burger

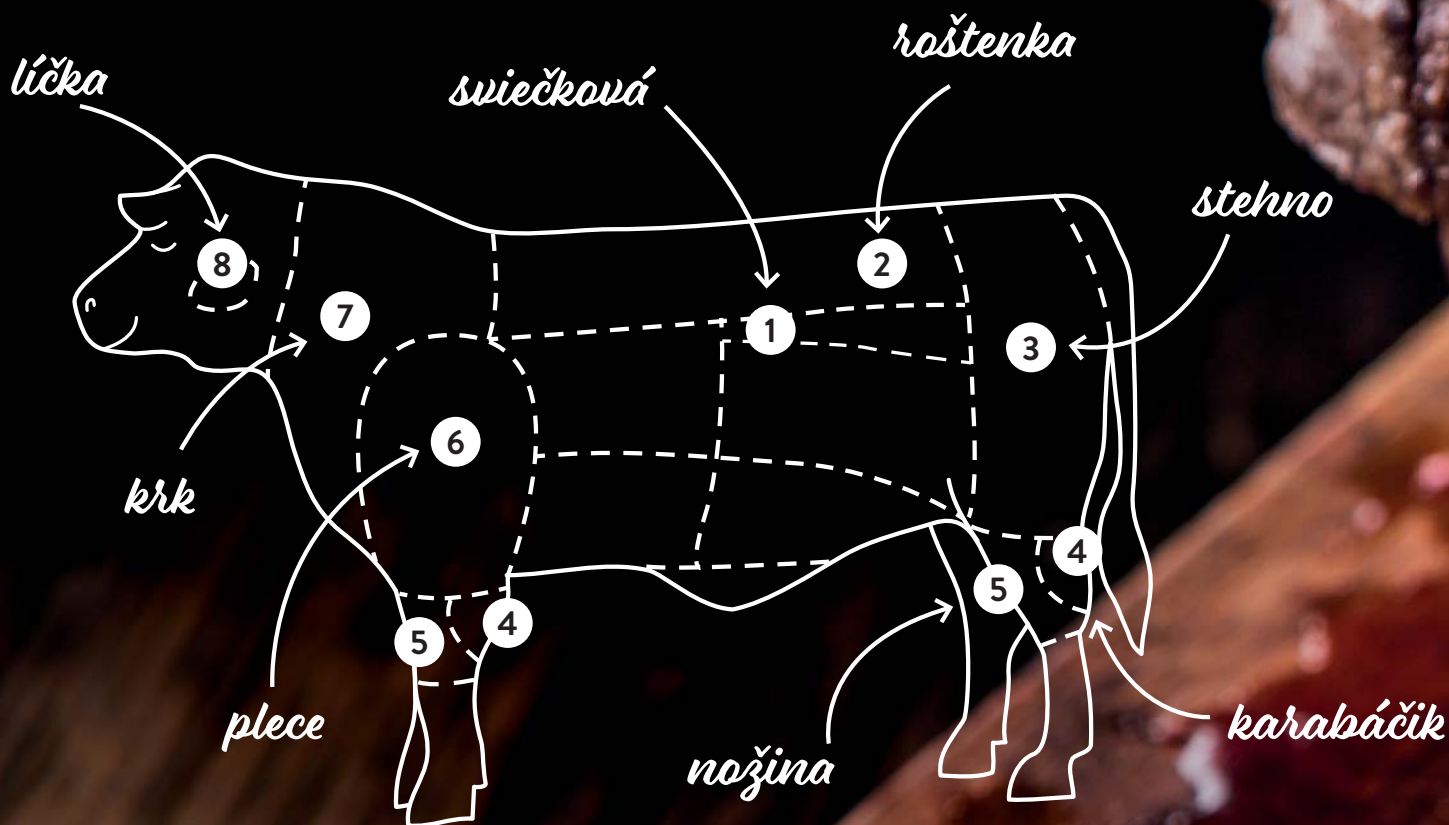
- **PRED PRÍPRAVOU UROBTE DO STREDU BURGERA JAMKU PALCOM, MÄSO SA TAK NEBUDE NADÚVAŤ.**
- **PRI OPEKANÍ BURGROM ZBYTOČNE NEHÝBTE, ZABRÁNITE TAK VYTEKANIU ŠŤAVY.**
- **V PRÍPADE, ŽE CHCETE BURGER VIAC „ROZPLASNÚŤ“ UROBTE TO NABERAČKOU IHNEĎ PO VLOŽENÍ PORCIE NA GRIL ALEBO PANVICU.**



## HAMBURGERY

262304	Hovädzí burger Black Angus, 100 % hovädzí burger		16 x 200 g	kartón	
262305	Hovädzí burger Black Angus, 100 % hovädzí burger		20 x 150 g	kartón	
266082	Hovädzí hamburger predsmäžený		36 x cca 56 g	kartón	
262384	Hovädzí hamburger De Luxe		30 x 100 g	kartón	

# Hovädzie

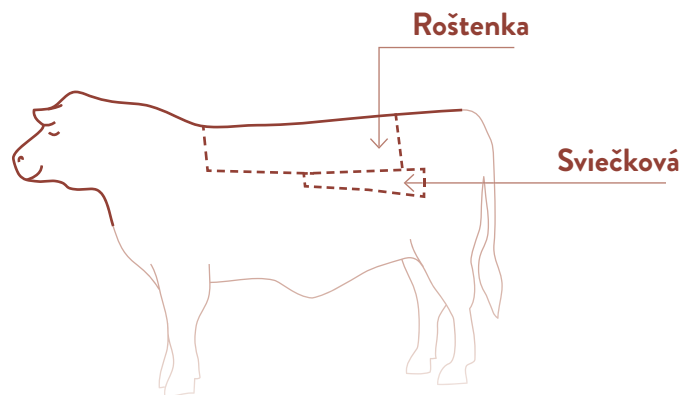


Hovädzie mäso je mäso z hovädzieho dobytku, t. j. jalovic, kráv, býčkov a býkov. Obsahuje vysoké množstvo bielkovín a minerálov a zaisťuje tak prirodzenú rovnováhu vo výžive. Ako čisto prírodný produkt je významnou súčasťou zdravého stravovania.

Základným delením hovädzieho mäsa je rozdelenie na mäso predné a zadné. Predné mäso je tvorené najmä menšími svalmi, ktoré v bohatej miere obsahujú väzivo a sú tučnejšie. Naopak zadné mäso je tvorené väčšími svalmi, ktoré sú charakteristické svojou chudosťou.



# 1. Sviečková / 2. Roštenka

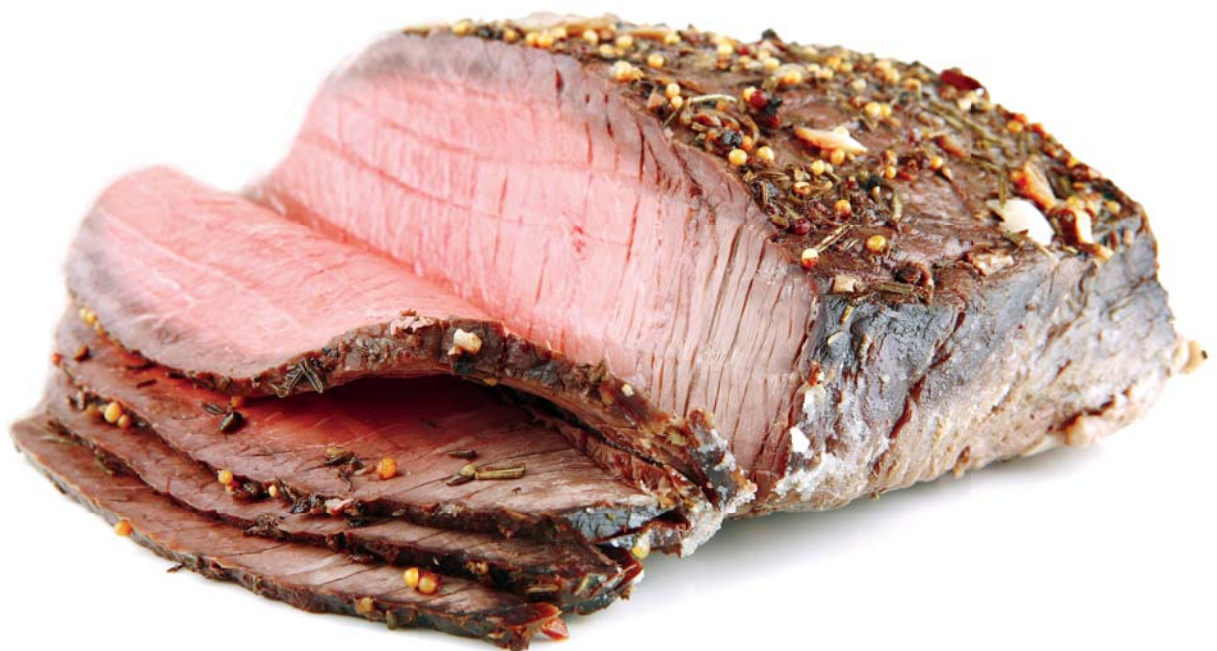


## Hovädzia sviečková

sa radí medzi zadné mäso a je jedným z najmenej namáhaných svalov. Nachádza sa pod nízkym roštencom a pri delení zadnej štvrte sa odrezáva. Silnejší zadný koniec sviečkovej sa označuje ako palec, úzky predný ako špička. Štruktúra svalu je veľmi jemná, mäso je teda chudé a malá vrstva tuku sa nachádza len na povrchu rezu. Sviečková sa najčastejšie používa na steakovú úpravu. Palec a špičky sú vhodné na tatarák alebo Stroganov.

## Hovädzia roštenka

je časť zadnej štvrte a na jej povrchu sa podľa tučnosti konkrétneho kusu zvieratá nachádza slabšia alebo silnejšia vrstva tuku. Používa sa hlavne na pečenie a dusenie. Nízky roštenec je typickou surovinou na prípravu roastbeefu.





## SVIEČKOVÁ

711872	<b>Hovädzia sviečková EU</b> bez retiazky		2,2 kg +	vákuum	
262212	<b>Hovädzia sviečková 4/5 lbs</b> bez retiazky		cca 1,8 - 2,3 kg	vákuum	
262213	<b>Hovädzia sviečková 3/4 lbs</b> bez retiazky		cca 1,4 - 1,8 kg	vákuum	
262214	<b>Hovädzia sviečková 4/5 lbs</b> bez retiazky		cca 1,8 - 2,3 kg	vákuum	
262203	<b>Hovädzia sviečková 1,8 kg+</b> bez retiazky		cca 1,8 - 2,3 kg	vákuum	
262380	<b>Hovädzia sviečková</b> porcie		15 x 200 g	vákuum/kartón	

## HOVÄDZIA ROŠTENKA KRAVA

711720	<b>Hovädzia nízka roštenka</b> kuchynská úprava		3 kg	vákuum	
711718	<b>Hovädzia nízka roštenka</b> tukové krytie		cca 3,5 kg	vákuum	
262192	<b>Hovädzia nízka roštenka</b> tukové krytie		cca 3 - 4 kg, kartón cca 20 kg	vákuum	
260110	<b>Hovädzia nízka roštenka</b> kuchynská úprava		cca 3 - 4 kg, kartón cca 20 kg	vákuum	

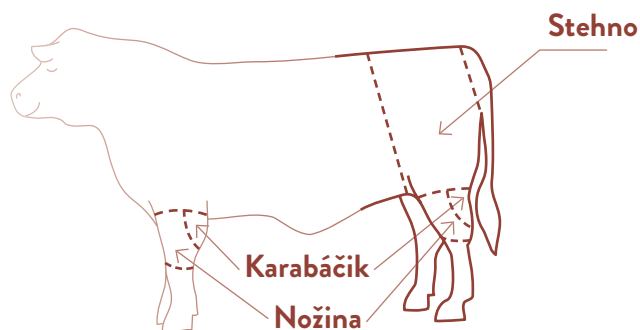
## HOVÄDZIA ROŠTENKA BÝK

262191	<b>Hovädzia nízka roštenka</b> tukové krytie		cca 6 kg, kartón cca 18 kg	vákuum	
262552	<b>Hovädzí T-bone steak</b>		1 x 500 g, kusový predaj	vákuum	
262382	<b>Hovädzí Rib eye steak Južná Amerika</b>		15 x 200 g	vákuum/kartón	

Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kosťou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zrnitosť mletia a pod.

# 3. Stehno / 4. Karabáčik / 5. Nožina



## Hovädzie stehno

je spolu s roštenkou považované za najhodnotnejšiu časť hovädzieho mäsa. Delí sa na orech, vrchný a spodný šál, valček a kvetovú špičku. Vďaka nízkemu obsahu tuku sa jedná o veľmi chudú a obľúbenú časť pre bežné varenie.

## HOVÄDZIE STEHNO KRAVA

711013	<b>Hovädzie stehno - spodný šál, krava</b>		cca 4 kg	vákuum	🍖
711625	<b>Hovädzie stehno - vrchný šál</b> na objednávku, kuchynská úprava, ucelené kartóny cca 20 kg		kus 3 kg+, min. obj. 20 kg	vákuum/kartón	🍖
711630	<b>Hovädzie stehno - vrchný šál</b> na objednávku, ucelené kartóny cca 20 kg		kus cca 4 kg+, min. obj. 20 kg	vákuum/kartón	🍖
711018	<b>Hovädzie stehno - orech</b>		cca 5 kg	vákuum	🍖
262264	<b>Hovädzie stehno - orech</b>		cca 5 kg	vákuum	❄️
711819	<b>Hovädzie stehno - falošná sviečková zadná</b> kuchynská úprava		cca 1,5 kg	vákuum	🍖
711024	<b>Hovädzie stehno - falošná sviečková zadná</b> kuchynská úprava		cca 1,2 kg	vákuum	🍖
262225	<b>Hovädzia falošná sviečková zadná</b>		cca 1,8 kg, kartón cca 20 kg	vákuum/kartón	❄️
711606	<b>Hovädzie stehno bez kosti</b> kuchynská úprava	🇸🇰	cca 1 kg	vákuum	🍖
711645	<b>Hovädzie stehno - kvetová špička (rump)</b> na objednávku		cca 2,5 kg	vákuum	🍖
711647	<b>Picanha AA</b> na objednávku, vrchná časť kvetovej špičky		cca 2 kg, kartón cca 20 kg	vákuum/kartón	🍖
262381	<b>Hovädzí rump steak porcie</b> porcie	🇸🇰	15 x 200 g	vákuum/kartón	❄️



## HOVÄDZIE STEHNO BÝK

711012	<b>Hovädzie stehno bez kosti - spodný šál</b>		cca 4 kg	vákuum	🌿
711610	<b>Hovädzie stehno bez kosti - spodný šál</b> kuchynská úprava, RETAIL		cca 1 kg	vákuum	🌿
711020	<b>Hovädzie stehno bez kosti</b> kuchynská úprava	🇸🇰	cca 1 kg	vákuum	🌿
262274	<b>Hovädzie stehno bez kosti</b> kuchynská úprava	🇸🇰	cca 1 kg	vákuum	❄️
266055	<b>Hovädzie carpaccio</b>	🇮🇹	10 x 80 g	vákuum/kartón	❄️



### Hovädzí karabáčik

je časť nachádzajúca sa medzi nožinou a stehnom na zadnej štvrti a medzi stehnom a plecom na štvrti prednej. Umiestnenie svalu medzi týmito partiami dáva mäsu jedinečnú štruktúru väziva a chudej svaloviny. Sval nie je taký prerastený ako nožina, ale vďaka množstvu kolagénu je vhodný k podobným úpravám. Využitie je široké – od gulášov cez omáčky až po ragú.

### Hovädzia nožina

sa nachádza na tzv. predlaktí nohy zvieratá. Ďalej sa delí na prednú a zadnú. Jedná sa o menší sval obsahujúci veľké množstvo väziva. Ideálny na prípravu gulášov.

## HOVÄDZIA NOŽINA KRAVA

711014	<b>Hovädzia nožina bez kosti</b>		cca 2 kg	vákuum	🌿
--------	----------------------------------	--	----------	--------	---

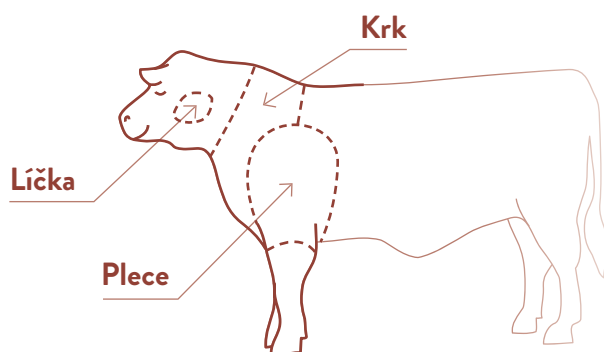
## HOVÄDZIA NOŽINA BÝK

262216	<b>Hovädzia nožina bez kosti</b>		cca 2,5 kg, kartón cca 20 kg	vákuum/kartón	❄️
--------	----------------------------------	--	---------------------------------	---------------	----

Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kosťou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní); **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zrnitosť mletia a pod.

# 6. – 9. Plece / krk / líčka / droby a kosti



## Hovädzie plece

a nachádza na prednej štvrti zvieratá a aj napriek tomu patrí do kategórie tzv. hovädzieho zadného mäsa. Jedná sa o najsvaľnatejšiu časť obsahujúcu veľké svaly s pomerne malým obsahom väziva a tuku. Jednotlivé časti sú obzvlášť vhodné na pečenie a dusenie. Plece ďalej delíme na plece veľké, okrúhle (tzv. falošnú sviečkovú) a lúpané. Lúpané plece je charakteristické šľachou, ktorá svalom horizontálne prechádza. Po riadnej tepelnej úprave zmäkne alebo sa úplne rozpustí a zvýrazní chuť mäsa.

## Hovädzí krk

je časť predného hovädzieho mäsa zložená z viacerých menších svalov. Svalovina je prerastenejšia so silnými vláknami, avšak vďaka pomerne vyváženému pomeru tuku a svaloviny má veľmi dobré kulinárske vlastnosti. Hovädzí krk je vhodný nielen na dusenie a varenie, ale aj na výrobu mletého mäsa a výrobkov z neho.

### HOVÄDZIE PLECE KRAVA

262271	<b>Hovädzie plece - falošná sviečková predná</b>	cca 1,5 kg, kartón cca 20 kg	vákuum/kartón	❄️
712601	<b>Hovädzie plece - falošná sviečková predná</b>	cca 3 kg	vákuum	🔥

### HOVÄDZIE PLECE BÝK

711503	<b>Hovädzie plece bez kosti</b>	cca 4 kg	vákuum	🔥
711510	<b>Hovädzie plece bez kosti</b> kuchynská úprava, RETAIL	cca 1 kg	vákuum	🔥

### HOVÄDZÍ KRK KRAVA

711401	<b>Hovädzie predné - krk</b>	cca 4 kg	vákuum	🔥
711201	<b>Hovädzie podplecie s krkom</b>	cca 6 kg	vákuum	🔥

### HOVÄDZÍ KRK BÝK

711010	<b>Hovädzie predné - krk</b>	cca 1,5 - 3 kg	vákuum	🔥
262260	<b>Hovädzie predné - krk</b>	cca 4 kg, kartón cca 20 kg	vákuum/kartón	❄️



## Hovädzie líčka

sa nachádzajú na tvári dobytka. Jedná sa o žuvacie svaly, ktoré sú plné zdraviu prospešného kolagénu. Mäso je vďaka tomu veľmi jemné, krehké a šťavnaté s nízkym obsahom tuku. Hovädzie líčka sú najľahšie dusené na bielom alebo červenom víne.

### HOVÄDZIE LÍČKA BÝK

262280	Hovädzie líčka	kartón cca 10 kg	vákuum/kartón	❄️
--------	----------------	------------------	---------------	----

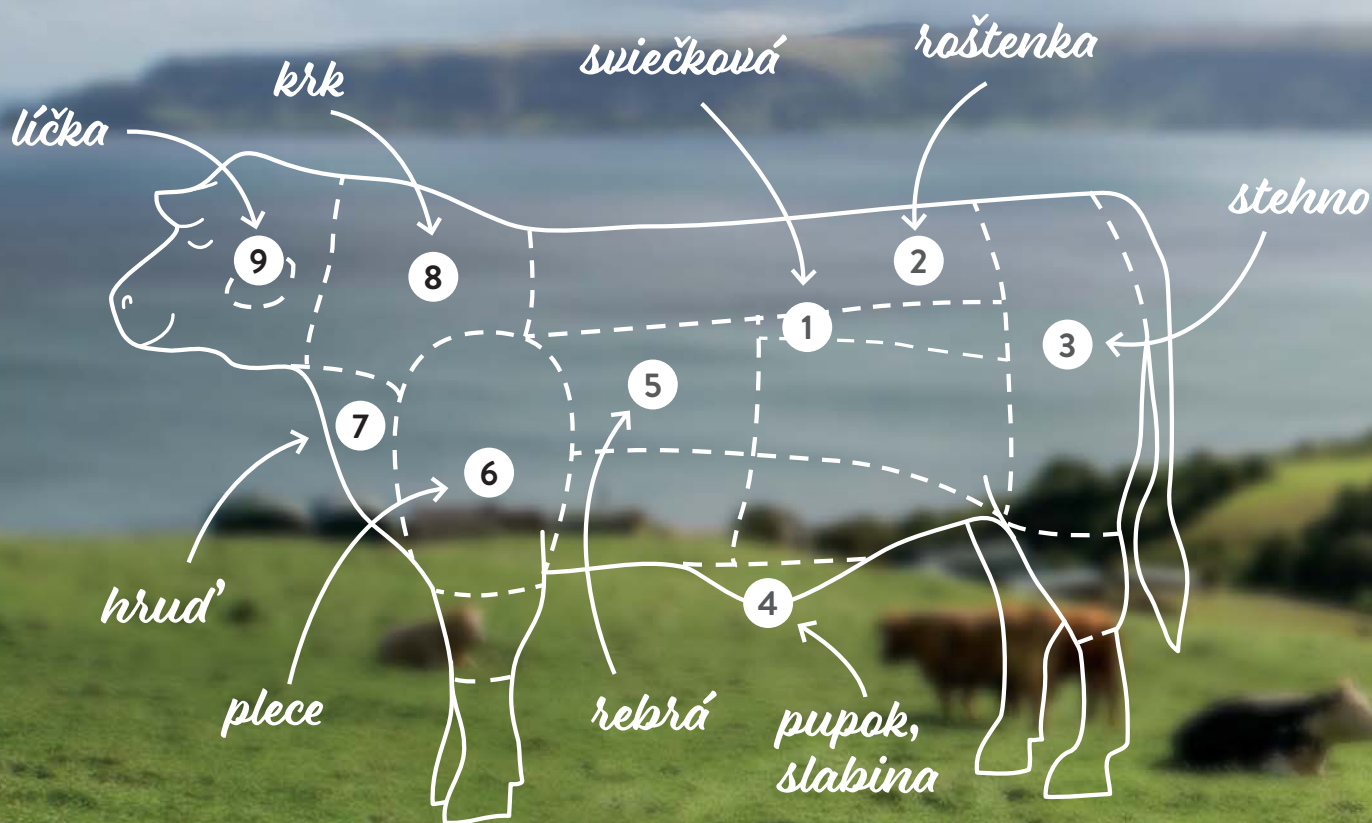
### HOVÄDZIE DROBY A KOSTI

715100	Hovädzia pečeň na objednávku	min. obj. 5 kg	vákuum/kartón	🍖
715105	Hovädzie srdce na objednávku	min. obj. 5 kg	vákuum/kartón	🍖
273315	Hovädzie držky krájané predvarené	10 x 1 kg	plastové vrečko/kartón	❄️
273324	Hovädzie držky gastro	1 x 5 kg	plastové vrečko	❄️
273360	Býčie žľazy	balenie cca 1,5 kg, kartón cca 12 kg	vákuum/kartón	❄️
715125	Hovädzí jazyk na objednávku	balenie cca 1,2 - 1,5 kg, kartón cca 10 kg	vákuum/kartón	🍖
262288	Hovädzie kosti riedke mix riedkych kostí a hárf	cca 10 kg	kartón	❄️
262285	Hovädzie špikové kosti	cca 15 kg	kartón	❄️

Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kostí; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní); **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zrnitosť mletia a pod.

# Írske hovädzie



Navzdory nespornému významu chovu dobytku za účelom produkcie mlieka, prevažuje v Írsku chov mäsových plemien. Väčšina írskeho hovädzieho tak pochádza z chovu plemien Angus, Hereford, Limousine, Simmental, Charolais a ich krížencov. V kombinácii so stabilnými a priaznivými podmienkami pre celoročný dostatok trávy, tak írske mäso dosahuje vynikajúce kulinárske vlastnosti.



# Írske hovädzie mäso

## **Viete, prečo šéfkuchári po celom svete používajú írske hovädzie?**









Podmienky pre chov dobytku sú v Írsku skutočne výnimočné. Kombinácia takmer nemenných klimatických podmienok, miernych zím a dostatku zrážok pre rast trávy umožňuje nechať zvieratá voľne na pastvinách 10 mesiacov v roku a garantovať tak trvale vysokú kvalitu po celý rok. Samozrejmosťou je uzavretý produkčný reťazec, ktorý zaručuje, že pôvod každého kusa mäsa je možné spätne dohľadať až na konkrétnu farmu.

Naše írske mäso na 100 % pochádza z mäsových plemien, teda zo zvierat mladších ako 30 mesiacov chovaných výhradne pre mäsovú produkciu. Vďaka tomu sa írske hovädzie stáva produktom, na ktorý sa môžete denne spoľahnúť.





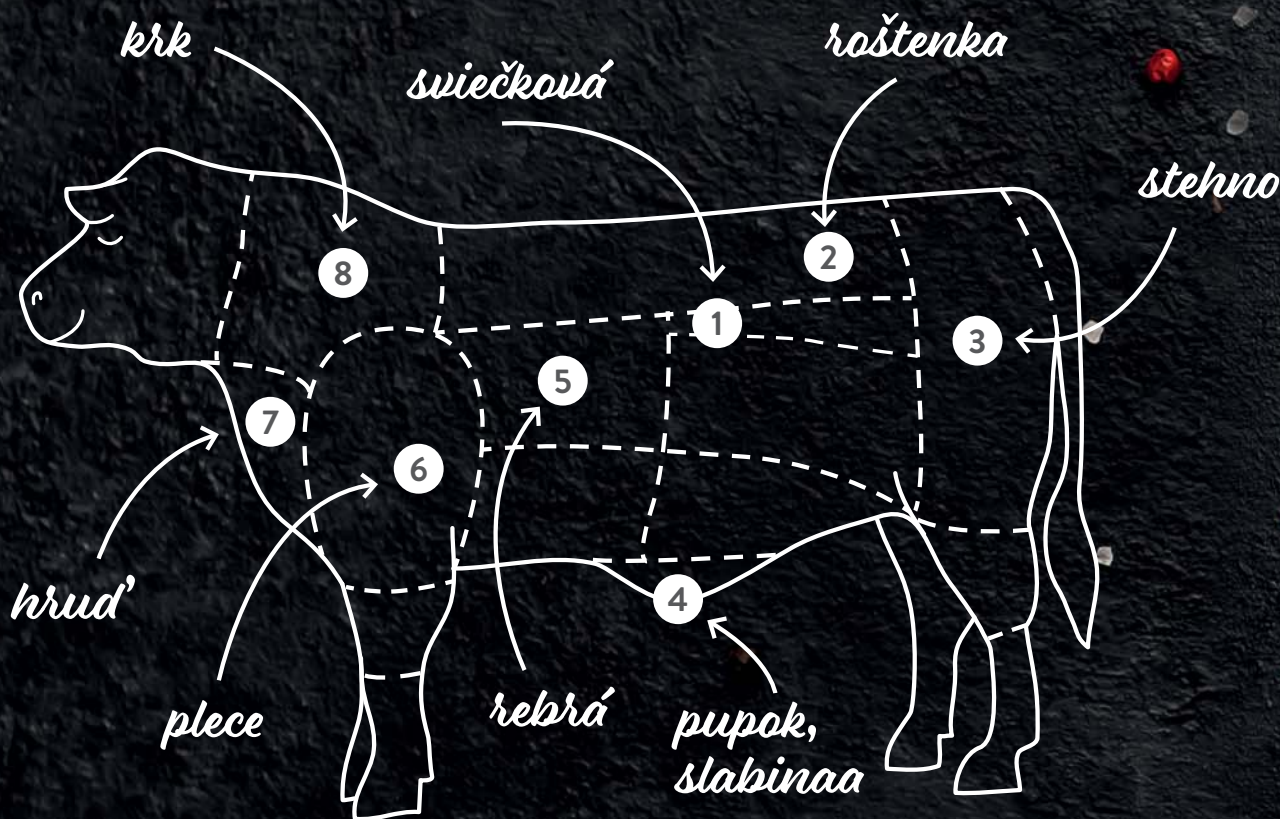
## ÍRSKE HOVÄDZIE MÄSO

711015	<b>Chuck tender (Falošná sviečková z pleca - predná)</b>	cca 3 kg	vákuum	
711031	<b>Knuckle (Orech)</b>	cca 5 kg	vákuum	
711033	<b>Chuck roll (Krk s podplecím)</b>	cca 5 - 8 kg	vákuum	
711870	<b>Tenderloin, Fillet 4/5 lbs (Sviečková bez retiazky)</b>	cca 1,8 - 2,4 kg	vákuum	
711037	<b>Flank steak (Hovädzia slabina)</b>	cca 2 kg	vákuum	
711039	<b>Short ribs Jacob's ladder (Hovädzie rebrá mäsité - Jakobov rebrík)</b>	cca 6 kg	vákuum	
711805	<b>Rib eye (Vysoký roštenec)</b> na objednávku	cca 5 kg, kartón cca 20 kg	vákuum	
711035	<b>Hanger steak</b>	cca 1,5 kg	vákuum	

### Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kosťou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní); **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zrnitosť mletia a pod.



# Steakové



## STEAKOVÉ MÄSO

Steakovým mäsom nazývame mäso vyzreté. Vyzretosť mäsa dosiahneme dvomi spôsobmi zrenia - suchým alebo mokrým. My ponúkame steaky, ktoré zrelí výhradne mokrou cestou. Zrenie prebieha pomalšie, ale nedochádza k stratám hmotnosti tak, ako pri zrení suchom. Vzhľadom k zamedzeniu prístupu vzduchu vákuovým balením dochádza k tvorbe kyseliny mliečnej, preto sa po otvorení balenia môže vyskytnúť kyslastý zápach. V tomto prípade stačí mäso po otvorení nechať niekoľko minút odvetrať. Neprijemný zápach zmizne a pôsobením kyslíka získa mäso žiarivejšiu farbu. Mäso je potom veľmi šťavnaté a chutné.

V našej ponuke nájdete najžiadanejšie rezy juhoamerického pôvodu, ale aj severoamerické mäsa s najvyšším stupňom mramorovania označované ako Prime a chýbať nemôžu ani špeciality z plemena Wagyu.

-  **Grass Fed** (dobytok je kŕmený výhradne trávou)
-  **Grain Fed** (dobytok je min. 100 dní pred porážkou dokrmovaný kukuricou a kŕmnu zmesou, preto majú produkty vyššiu mieru mramorovania)

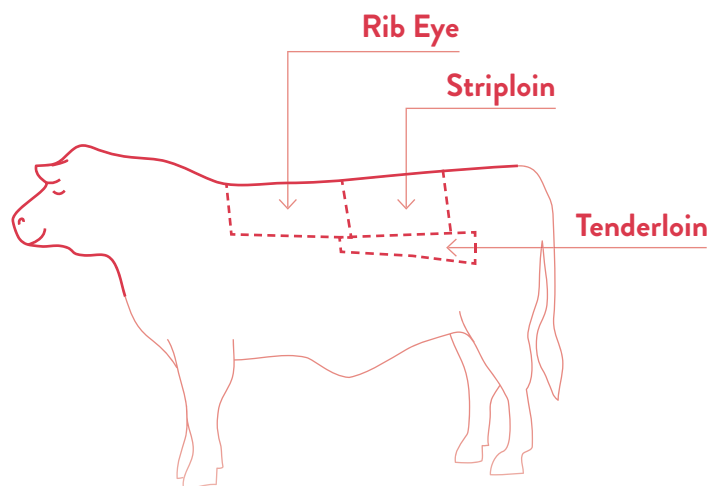




**STEAKOVÉ MÄSO PRE VÁS  
DOVÁŽAME Z TÝCHTO KRAJÍN:**

USA	
AUSTRÁLIA	
ARGENTÍNA	
URUGUAY	
BRAZÍLIA	
JAPONSKO	

# 1. Sviečková / 2. Roštenka



**Tenderloin (sviečková)** je sval, ktorý bol vystavený minimálnej námahe. Vďaka tomu je mäso veľmi krehké, jemne vláknité a chudé. Sviečková patrí k najlepším a najžiadanejším častiam hovädzieho mäsa.

**Rib Eye (vysoký roštenec)** sa nachádza medzi podplecím a nízkym roštencom. Patrí k najobľúbenejším častiam hovädzieho mäsa. Rib Eye je známy svojím tukovým mramorovaním a preto je perfektnou voľbou pre najchutnejšie a najšťavnatejšie steaky.
























**Striploin (nízky roštenec)** má vrstvu tuku iba na jednej strane. Nízky roštenec tak predstavuje zlatú strednú cestu medzi chudou sviečkovou a chuťovo výraznejším, avšak prerastenejším vysokým roštencom.

## SVIEČKOVÁ

711890		<b>Hovädzia sviečková 4/5</b>		cca 1,8 - 2,3 kg	vákuum	
711893		<b>Hovädzia sviečková 4/5</b> na objednávku		cca 1,8 - 2,3 kg	vákuum	
711884		<b>Hovädzia sviečková 4/5</b> na objednávku		cca 1,8 - 2,3 kg	vákuum	
711953		<b>Hovädzia sviečková 4/5</b> na objednávku		cca 1,8 - 2,3 kg	vákuum	



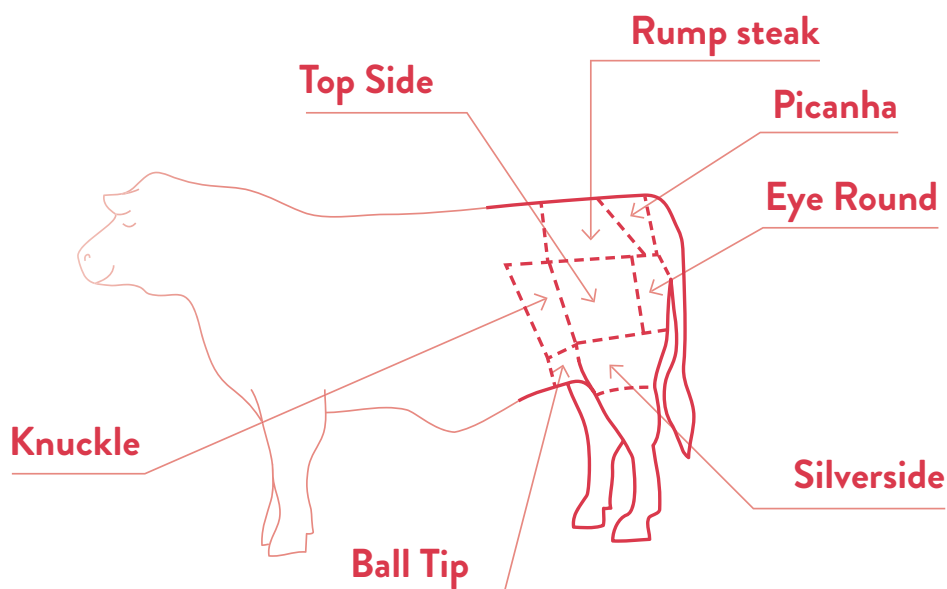
## ROŠTENKA

711686		<b>Rib eye (Vysoký roštenec)</b>		2 - 2,5 kg	vákuum	
711952		<b>Rib eye (Vysoký roštenec)</b> na objednávku		cca 3 kg	vákuum	
711990		<b>Rib eye Wagyu (Vysoký roštenec)</b> na objednávku		cca 4 - 6 kg	vákuum	
711993		<b>Rib eye Wagyu (Vysoký roštenec)</b> na objednávku		cca 4 - 6 kg	vákuum	
711826		<b>Striploin (Nízky roštenec)</b>		cca 4 kg	vákuum	
711000		<b>Striploin Wagyu (Nízky roštenec)</b> na objednávku		cca 5 kg	vákuum	
711833		<b>Striploin (Nízky roštenec)</b> na objednávku		cca 5 kg	vákuum	
262155		<b>Hovädzí Rib eye</b>		cca 2,5 kg	vákuum	
262191		<b>Hovädzí striploin</b>		cca 6 kg	vákuum	

### Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kostí; **SK** – s kosťou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozobraní (búraní); **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zrnitosť mletia a pod.

# 3. Stehno



**Rump Steak (kvetová špička)** je populárny rez, ktorý sa nachádza na hornej strane hovädzieho stehna, čiže kvetovej špičky. Má pevnejšiu, ale jemnú štruktúru vláken. Keďže bol tento sval často používaný, mäso má výraznejšiu chuť.

**Picanha (špička kvetovej špičky)** je horná časť kvetovej špičky. Je špecifická svojím tukovým krytím, ktorá dodá steaku perfektnú chuť.

**Eye Round (valček)** – rez v tvare valčeka ponúkame ako v kuchynskej úprave (pôvod Južná Amerika), tak s tukovým krytím (pôvod Austrália).

**Ball Tip (špička orecha)** je vrchná časť zadného stehna, čiže špička orecha. Tento rez pochádza jedine z USA a vďaka systému dokrmovania kukuricou je krásne mramorovaný a sladkastý.

























**Knucle (orech)** je krehký, pravidelne mramorovaný a vyznačuje sa jemne vláknitou štruktúrou. Skladá sa z troch častí svaloviny spojenými väzivom.

**Sliverside (spodný šál)** je najviac namáhaná časť zadného stehna. Má hrubšie svalové vlákno, mäso je chudé a mierne mramorované.

**Topside (vrchný šál)** je chudý kus z vnútornej časti zadného stehna. Mäso je krehké a má jemné svalové vlákna.



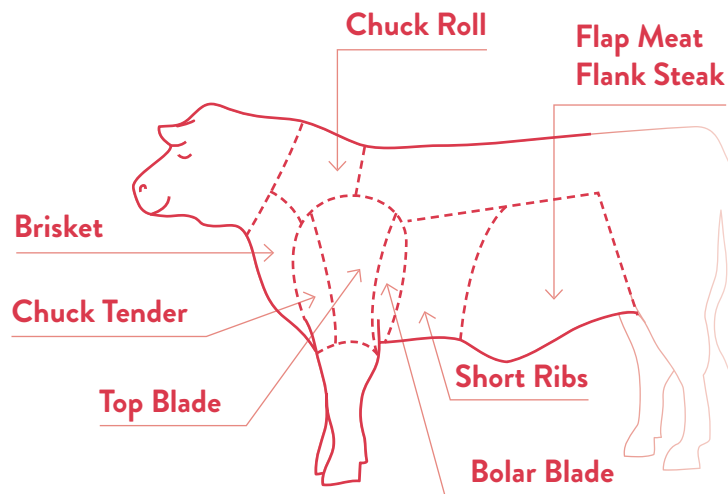
## STEHNO

711816	 	<b>Rump steak (Kvetová špička)</b>	  	cca 2 kg	vákuum	
262190		<b>Rump steak (Kvetová špička)</b>		cca 2 kg	vákuum	
711696		<b>Eye round (Hovädzia falošná sviečková zadná)</b>	 	cca 1,5 kg	vákuum	
711790		<b>Eye round (Hovädzia falošná sviečková zadná)</b>	 	cca 1,5 kg	vákuum	
711695		<b>Knuckle (Hovädzí orech)</b>	 	cca 5 kg	vákuum	
711925		<b>Knuckle (Hovädzí orech)</b>		cca 5 kg	vákuum	

### Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kosťou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zrnitosť mletia a pod.

# 4.-8. Plece, krk, hrud'



**Flap a Flank (pupok a slabina)** je plochý pravidelný rez z oblasti pupka. Ponúka veľmi šťavnaté mäso s výraznou chuťou a vôňou. Je perfektný na gril a následne ho odporúčame nakrájať na tenké plátky (filírovať).

**Short Ribs (rebrá)** je rez s kosťou, ktorý sa vykrajuje z hrudnej oblasti medzi 3. a 5. rebrom, kde je najmäsitejší. Skvele sa hodí pre pomalé pečenie v celku i varenie.

**Chuck Tender (falošná sviečková)** je časť pleca s nízkym podielom väziva a tuku. Táto časť je vhodná na varenie a dusenie. Vďaka podlhovastému tvaru sa jednoducho porciuje.

**Bolar Blade (veľké plece)** je mäso z pleca. Konkrétne z časti nazývanej vysoké či veľké plece. Mäso je kryté tukom. Vyzretý Bolar Blade je možné použiť i pre steakovú úpravu.

**Top Blade (lúpané plece)** je sval, ktorý sa získava vylúpnutím od lopatky. Pred tepelnou úpravou je vhodné odstrániť blanu prechádzajúcu stredom svalu. Jemné a šťavnaté mäso je ideálne na steakovú úpravu. Vďaka pravidelnému podlhovastému tvaru sa jednoducho porciuje.













**Flat Iron Steak (z lúpaného pleca)** je pripravený tak, že je odstránená stredová blana a steak je už vyfiletovaný.

**Brisket (hrud')** je prerastené a veľmi chutné mäso. Skvele sa hodí na úpravu v celku, pečenie, údenie aj steakovú úpravu.

**Chuck Roll (krk)**, resp. krk s podplecím, sa nachádza v oblasti medzi hovädzím krkom a vysokým roštencom. Je ideálne prerastené tukom, vhodný predovšetkým na pečenie a dusenie. Vďaka optimálnej tučnosti je veľmi obľúbený taktiež v mletom stave na prípravu hamburgerov.



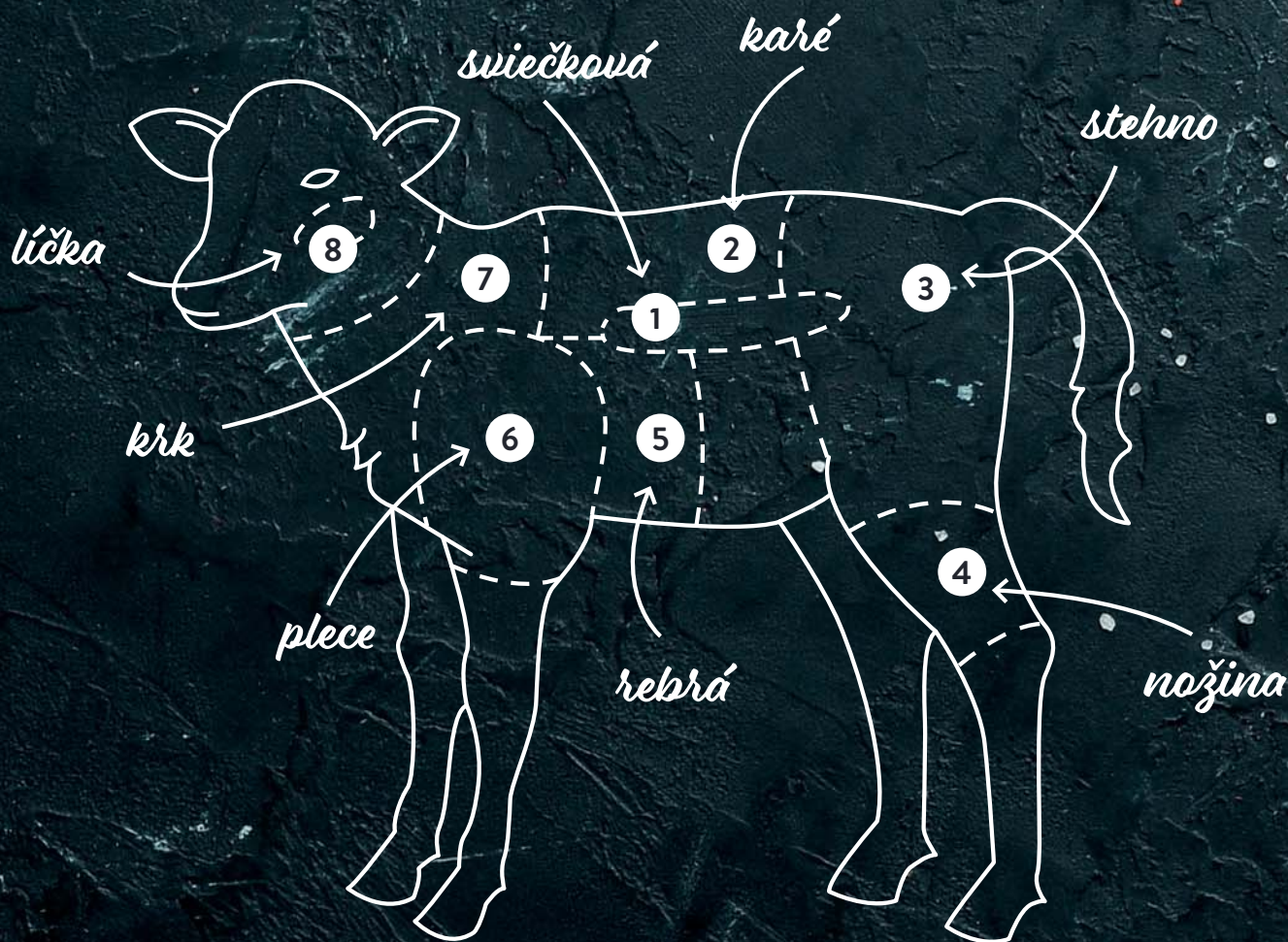
## PLECE, KRK, HRUĎ

711920		<b>Oyster blade (Lúpané plece)</b> na objednávku		cca 3 kg	vákuum	
711935		<b>Chuck tender</b> (Hovädzia falošná sviečková predná)		cca 1,5 kg	vákuum	
711770		<b>Chuck roll (Krk s podplecím)</b>		cca 6 - 8 kg	vákuum	
711970		<b>Brisket (Hrud')</b>		cca 4 - 8 kg	vákuum	

### Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kostí; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zrnitosť mletia a pod.

# Tel'acie



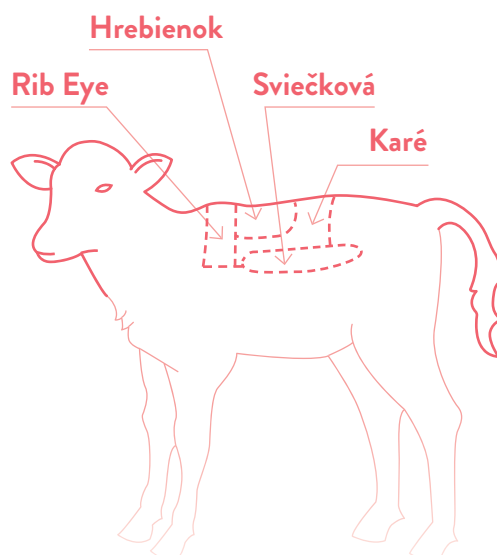
Tel'acím mäsom nazývame mäso zo zvierat porazených do ôsmich mesiacov. Mäso zo zvierat vo veku nad osem mesiacov už nazývame mladým hovädzím. Základné delenie tel'acieho mäsa vychádza zo spôsobu výkrmu dobytky, a to na mliečne (tzv. Milk Fed, dokrmované po celý čas mliekom) a dokrmované kŕmnou zmesou (tzv. Grain Fed, Rosé). Typickým znakom mäsa z teliat dokrmovaných mliekom je svetlá farba a jeho šťavnatosť. Pri mäse zo zvierat dokrmovaných kŕmnou zmesou je farba mäsa tmavšia a podobá sa mäsu hovädziemu.

Tel'acie mäso má veľmi jemnú konzistenciu a chuť, s nízkym obsahom tuku. Jedná sa tak o mäso diétne a ľahko stráviteľné. Z tohto dôvodu sa odporúča nielen pre detskú stravu.





# 1. Sviečková / 2. Karé



## Tel'acia sviečková

patrí do kategórie zadného tel'acieho mäsa. Nachádza sa pod nízkym roštencom a pri delení zadnej štvrte sa odrezáva. Silnejší zadný koniec sviečkovej označujeme ako palec, úzky predný koniec ako špičku. Svalovina tel'acej sviečkovej je veľmi jemná. Jedná sa o produkt vysokej kvality, ktorý je vhodný na steakovú úpravu, ale aj pečenie. Ponúkame v úprave tzv. s retiazkou, tenkým pretučneným pásikom mäsa v postrannej časti sviečkovej, ktorý drží sviečkovú od chrbta.

## Tel'acie karé

sa nachádza na chrbte tel'atá v jeho zadnej časti (odpovedá pozícii hovädzieho roštenca). Jedná sa o chudú a veľmi jemnú svalovinu s tukovým krytím 3 mm. Odporúčanou prípravou je pečenie celého kusa v celku, ale dá sa aj grilovať.

## Tel'ací Rib Eye



nadväzuje na partiu krku z jednej strany a nízkého roštenca na strane druhej. Jedná sa teda o sval na prednej časti chrbta zvieratá. Vysoký roštenec je tvorený väčšími svalmi, ktoré sú smerom ku krku viac pretkané tukom, smerom k nízkemu roštenču je chudší. Jedná sa o časť vhodnú na steakovú úpravu, ale aj klasické úpravy – pečenie, varenie či dusenie.

## Tel'ací hrebienok

je sval, ktorý sa nachádza v strednej časti chrbta. Jedná sa chudú a veľmi jemnú svalovinu s tukovým krytím do 3 mm. V tomto prípade sa jedná o hrebienok s rebrami (so štyrmi až šiestimi rebrami), ktoré sú na konci začistené (tzv. Frenched Rack). Odporúčanou prípravou je pečenie v celku a po nakrájaní servírovať ako kotletky. Takto sa dá aj grilovať.



## SVIEČKOVÁ

712034	<b>Telacia sviečková</b> na objednávku	balenie cca 1,3 kg, min. objednávka 10 kg	vákuum	
262240	<b>Telacia sviečková</b>	cca 0,8 - 1,2 kg, kartón cca 5 kg	vákuum/kartón	

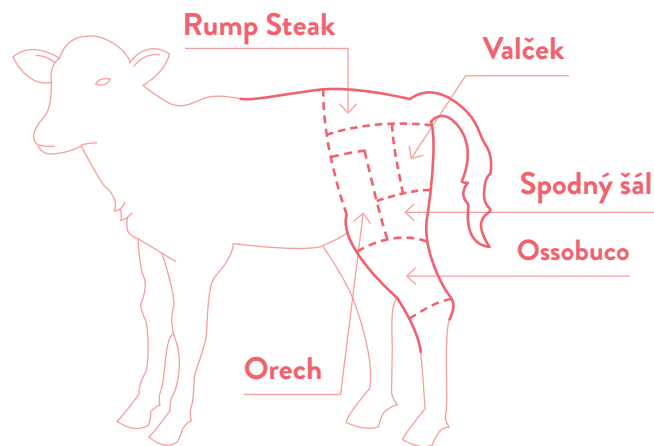
## ROŠTENEC

712065	<b>Telacie karé</b> kuchynská úprava	cca 2,5 kg	vákuum	
712078	<b>Telacie karé</b> RETAIL, tukové krytie	cca 1 kg	vákuum	
262245	<b>Telacie karé</b> tukové krytie	cca 2,5 kg	vákuum	
712075	<b>Teláci Rib eye</b>	cca 1,3 kg	vákuum	
712074	<b>Teláci Rib eye s kostou</b>	cca 2,7 kg	vákuum	
712052	<b>Teláci tomahawk</b> na objednávku, min. obj. 3 kg	porcie cca 400 - 450 g	vákuum	
262232	<b>Teláci hrebienok - frenched</b> na objednávku, min. obj. 5 kg	cca 2,5 kg	vákuum	
262551	<b>Teláci T-bone steak</b>	1 x 350 g	vákuum/kartón	

### Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zrnitosť mletia a pod.

# 3. Stehno / 4. Ossobuco



## Tel'acie stehno










je spolu s roštenkou považované za najhodnotnejšiu časť tel'acieho mäsa. Delí sa na orech (predstehno), vrchný a spodný šál, valček a kvetovú špičku. Vďaka nízkemu obsahu tuku sa jedná o veľmi chudé a obľúbené rezy pre bežné varenie.

## Tel'acie ossobuco






je plátok mäsa s morkovou kosťou získaný z prednej a zadnej nožiny. Obsahuje vysoký podiel kolagénu a po tepelnej úprave tak zostáva veľmi šťavnatý. Je vhodný na varenie a dusenie.



## STEHNO

712012	<b>Telacie stehno - orech</b>	cca 3 kg	vákuum	
712055	<b>Telacie stehno - spodný šál</b>	cca 3 kg	vákuum	
712077	<b>Telacia stehno - kvetová špička (rump)</b>	cca 2,5 kg	vákuum	
712023	<b>Telacie stehno - falošná sviečková zadná</b>	cca 1,1 kg	vákuum	
712076	<b>Telacie stehno - orech</b> RETAIL	cca 1 kg	vákuum	
262235	<b>Telacie stehno - vrchný šál</b>	cca 5 kg	vákuum	
266002	<b>Viedenský telací rezeň obalovaný 220 g</b> vyrobené z orecha	porcia cca 220 g, kartón 6,6 kg	kartón	
262385	<b>Telacie medailóniky</b> vyrobené z vrchného šálu	30 x 100 g	vákuum/kartón	
262238	<b>Telací steak - porcie</b> vyrobené z vrchného šálu	10 x 250 g	vákuum/kartón	

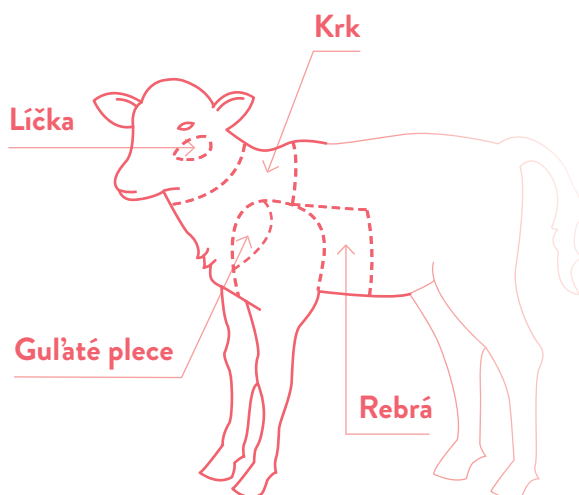
## NOŽINA/LÝTKO

712017	<b>Telacie lýtko/nožina s kostou</b> na objednávku, min. obj. 10 kg	cca 2,2 kg	vákuum	
712025	<b>Telací karabáčik</b> na objednávku, min. obj. 5 kg	cca 1 kg	vákuum	
712041	<b>Telacie Osso Bucco porcie - telacie lýtko s kostou porcie</b> na objednávku, min. obj. 5 kg	porcie cca 200 - 300 g	vákuum	
712042	<b>Telacie Osso Bucco stred porcie - telacie lýtko s kostou porcie</b> na objednávku, min. obj. 5 kg	porcie cca 200 - 300 g	vákuum	
262246	<b>Telacie osso bucco</b> cca 9 plátkov v balení, plátky 200 - 300 g	1,4 - 1,8 kg	vákuum	

Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní); **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zrnitosť mletia a pod.

# 5. – 9. Plece / krk / líčka / droby / kosti



## Telacie guláté plece

sa svojím tvarom podobá sviečkovej a preto sa niekedy nazýva ako falošná sviečková. Je jedným zo svalov prednej štvrte s pomerne malým obsahom väziva a tuku. Odporúčanou prípravou je varenie a dusenie.

## Telací krk





je sval zložený z menších svalov s dostatkom väziva a tukového tkaniva medzi nimi. Vyvážený pomer tuku, väziva a svaloviny ponúka široké využitie. Predovšetkým je výborný na varenie, dusenie a pečenie alebo na mleté mäso a výrobky z nich vrátane hamburgeru.

## Telacie líčka




predstavujú žuvacie svaly z tváre zvieratá. Vďaka vysokému obsahu kolagénu je mäso veľmi šťavnaté. Odporúčaná príprava je dusenie (na červenom víne, koreňovej zelenine...) pri nízkej teplote a dlhšom čase (85 °C, cca 12 hodín).



## PLECE, KRK, LÍČKA

712071	<b>Telacia falošná sviečková predná</b>	2 x cca 1,3 kg	vákuum	
712073	<b>Telacia falošná sviečková predná</b> RETAIL	cca 1,3 kg	vákuum	
712015	<b>Telacie plece - lopatka</b> na objednávku, min. obj. 5 kg	cca 2,4 kg	vákuum	
712005	<b>Teláci guláš</b> na objednávku, min. obj. 5 kg	cca 5 kg	vákuum	
712022	<b>Teláci krk</b>	cca 2,5 kg	vákuum	
262231	<b>Telacie líčka</b>	cca 0,7 - 0,8 kg, 3 ks v balení	vákuum vrecko	

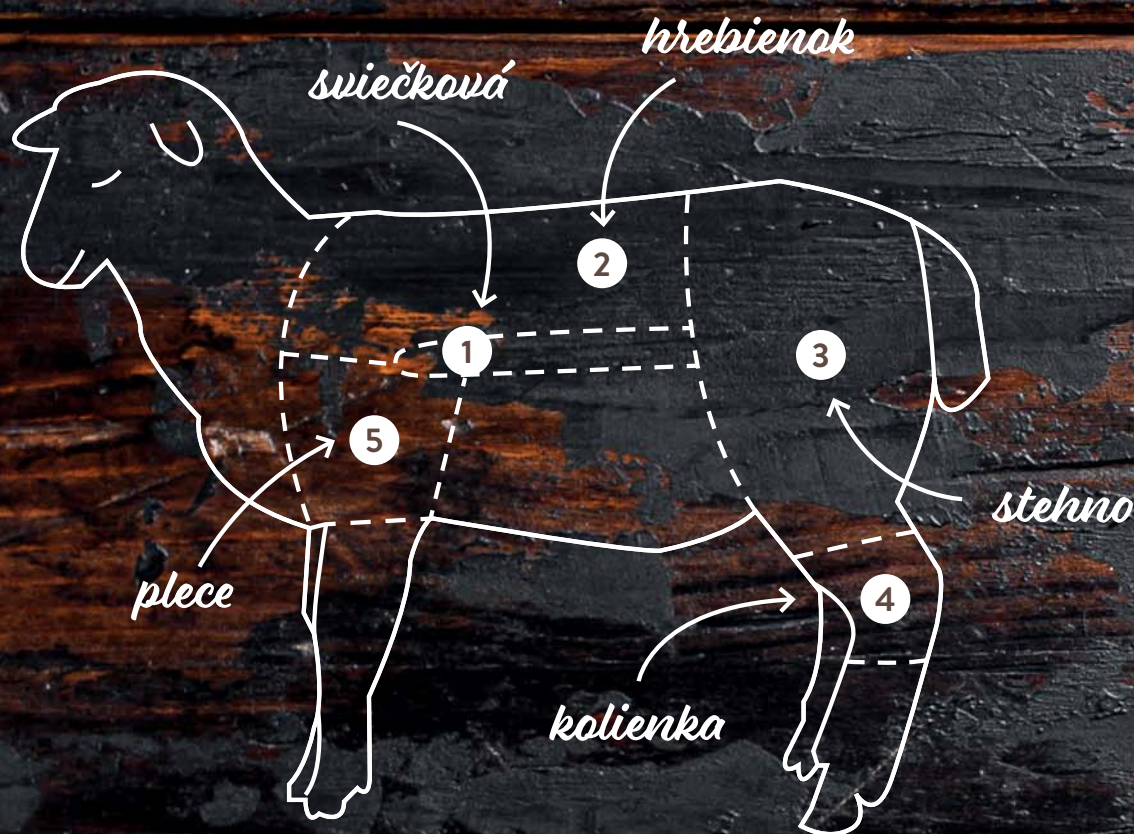
## DROBY, KOSTI

712046	<b>Teláci jazyk</b> na objednávku, min. obj. 5 kg		vákuum/kartón	
712031	<b>Telacia pečeň</b> na objednávku, min. obj. 5 kg		vákuum/kartón	
262243	<b>Telacie špikové kosti rezané</b>	kartón cca 13 kg	kartón	

Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kostí; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní); **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zrnitosť mletia a pod.

# Jahňacie



Jahňacie mäso je mäso z mladých oviec porazených vo veku od 6 do 12 mesiacov. Mäso z kusov starších ako 1 rok je už označované ako baranina. Nakoľko sú jahňatá kŕmené materským mliekom a v neskoršom veku pastvou z lúk, kde sa chovajú, jedná sa o vysoko prírodný a kvalitný druh mäsa. Jahňacie mäso obsahuje nízke percento tuku a naopak je bohaté na bielkoviny a minerály. V slovenskej kuchyni je často prehliadané kvôli predsudkom o zápachu mäsa. Táto vlastnosť sa však týka predovšetkým baranieho mäsa, teda zo starších kusov. Jahňacie mäso príjemne vonia a na jeho prípravu sa odporúča použitie bylín ako napr. tymianu, rozmarínu, cesnaku a pod.

JAHŇACIE MÄSO PRE VÁS  
DOVÁŽAME Z TÝCHTO KRAJÍN:

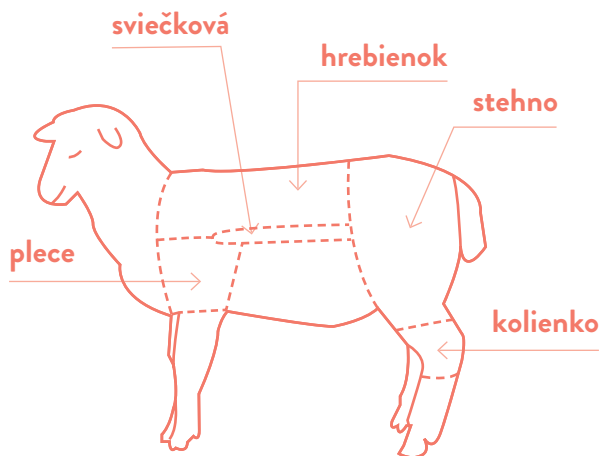
NOVÝ ZÉLAND







# Jahňacie mäso



## Jahňacia sviečková

rovnako ako všetky typy sviečkovej, aj tá jahňacia má veľmi jemnú konzistenciu. Je veľmi chutná a vhodná na grilovanie alebo pečenie.

## Jahňací hrebienok (Frenched Rack)

je časť mäsa veľmi pravidelného tvaru z prostrednej časti chrbta (podobne, ako napr. pri telacom karé). Jedná sa o veľmi chudú a šťavnatú časť. V tomto prípade hovoríme o časti chrbta medzi 6 a 13 stavcom, spravidla upravenú na porciu so šiestimi očistenými rebierkami. Odporúčame tepelnú úpravu pečením v celku a následne porciovanie na jednotlivé kotletky.

## Jahňacie stehno

je časť jahňacej zadnej štvrti. Jedná sa o pomerne chudú svalovinu s možnosťou použitia mnohých tepelných úprav (najčastejšie pečenie a grilovanie). Jedná sa o jednu z najžiadanejších častí jahňacieho mäsa vôbec.

## Jahňacie kolienko


je partia predných a zadných kolien (podobne ako napríklad pri hovädzej nožine). Ponúkame výhradne kolienko zadné, ktoré je viac svalové. Kolienko je šťavnaté a plné kolagénu, ktorý po tepelnej úprave priaznivo ovplyvňuje chuť mäsa. Odporúčaná príprava je pečenie, prípadne konfitovanie.

## Jahňacie plece

je šťavnatá časť predného mäsa. Po vykosení pleca je samotný kus v nepravidelnom tvare a preto sa ešte „viaže“ do sieťky. Takto pripravený rez môže slúžiť aj pre samotnú tepelnú prípravu (pečenie v celku). Ďalšou možnosťou sú kocky do omáčky, soulvaki, mletie, alebo je možné vybrať ho zo sieťky, ochutiť, vrátiť do elastickej sieťky a pomaly piecť v celku.



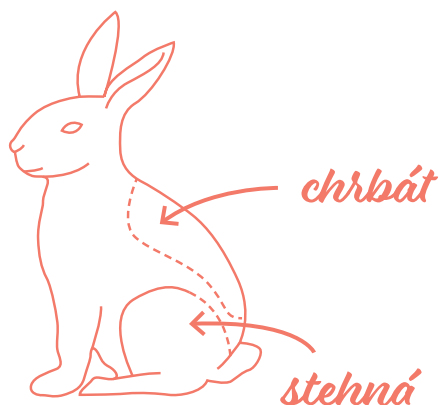
## JAHŇACIE A BARANIE MÄSO

264037	<b>Jahňacia sviečková</b>	cca 0,6 kg	vákuum	❄
264040	<b>Jahňací hrebienok - frenched rack</b>	2 x cca 0,5 kg	vákuum	❄
260041	<b>Jahňacie kotlety s kostôu</b> jahňacia kotleta pochádza z časti pod plecóm, pleca a zo šije, hrúbka porcie 12 mm, porcia cca 50 g 	1 kg	vákuum	❄
264026	<b>Jahňací chrbát bez kosti</b>	cca 0,7 kg	vákuum	❄
264030	<b>Jahňacie stehno bez kosti</b>	cca 1,6 kg	vákuum	❄
264046	<b>Jahňacie kolienko zadné s kostôu</b>	2 x 450 - 500 g	vákuum	❄
264032	<b>Jahňacie plece rolované v sieťke</b>	cca 1,2 kg	vákuum	❄
264061	<b>Baranie stehno bez kosti</b>	cca 2,5 kg	vákuum	❄

### Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostôu; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozobraní (búraní); **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zrnitosť mletia a pod.

# Králičie mäso



## Králičie mäso

svojím zložením patrí medzi najhodnotnejšie druhy mäsa. Vyznačuje sa vysokou nutričnou hodnotou, obsahom bielkovín a veľmi nízkym obsahom tuku a cholesterolu. Farba mäsa je biela až ružovkastá, s veľmi jemnými vláknami. Vďaka všetkým svojim vlastnostiam je tak základom zdravého stravovania a je veľmi vhodné aj pre deti.

## KRÁLIČIE MÄSO

285612	<b>Králik chrbát bez kosti KÚ</b>	20 x 500 g	vákuum/kartón	✳
285610	<b>Králik stehná s kostou</b> stehno cca 200 g	2 x 5 kg	kartón	✳

Vysvetlivky:

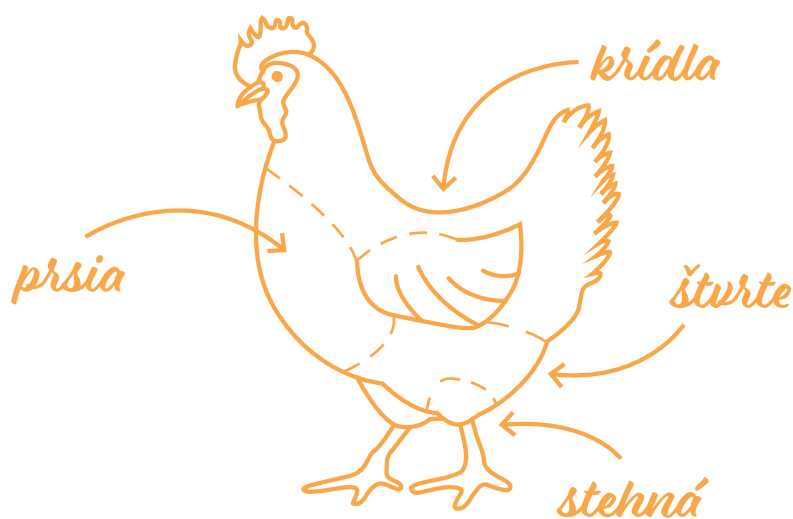
**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní); **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zrnitosť mletia a pod.

# Hydina



Hydinové mäso sa u konzumentov teší veľkej obľube. Celoročne sa konzumuje prevažne kuracie mäso. Kačica sa podáva taktiež celoročne, s väčšími predajmi najmä na jeseň, cez vianočné a veľkonočné sviatky. Morčacie mäso sa aj napriek svojim kvalitám vyskytuje v našom jedálničku menej často než v okolitých krajinách. Väčší záujem je až okolo Vianoc. Hus je už tradične sezónny artikel spojený s jesennými hodmi. Po zvyšok roka je záujem o ňu iba okrajový a tomu zodpovedá aj dostupnosť na trhu.

# Kuracie



## Kuracie mäso










je pre svoje nutričné vlastnosti najobľúbenejšie. Je chudé, s nízkym obsahom tuku. Je ľahko stráviteľné a čas prípravy je v porovnaní s červeným mäsom výrazne kratší. Najviac obľúbené sú kuracie prsia, ktoré sú najchudšie a možno ich pripravovať na rôzne spôsoby.

## KURACIE MÄSO

250100	<b>Kuracie prsia</b>		1 x 5 kg	ochranná atmosféra	☀
250006	<b>Kuracie prsia Transavia</b>		1 x cca 5 kg	ochranná atmosféra	☀
250074	<b>Kuracie prsia</b>		1 x cca 2 kg	ochranná atmosféra	☀
211012	<b>Kuracie prsia natural tácka</b> cca 0,6 - 0,8 kg/tácka		1 x 10 kg	tácka	☀
230115	<b>Kuracie prsia natural IQF</b> individuálne zmrazené		2 x 5 kg	vrecko	☀
211022	<b>Kuracie prsia natural IQF Qualiko</b> individuálne zmrazené		4 x 2,5 kg	vrecko	☀
211011	<b>Kuracie prsia natural Transavia</b>		2 x 5 kg	vrecko	☀
23010*	<b>Kuracie rezne IQF kalibované</b> kaliber 120 g a 150 g		1 x 10 kg	vrecko	☀
211025	<b>Kuracie prsia solené</b>		6 x 2 kg	vrecko	☀
211016	<b>Kurací supreme IQF</b>		1 x 10 kg	vrecko	☀
2500*	<b>Kuracie stehná kalibované OBJ</b> kaliber 220 g a 240 g		podľa ponuky	voľne uložené	☀
2112*	<b>Kuracie stehná 180 - 300 g</b> individuálne zmrazené		1 x 10 kg	vrecko	☀
2112*	<b>Kuracie stehná 180 - 260 g</b> mrazené v bloku		1 x cca 12 kg	voľne uložené	☀



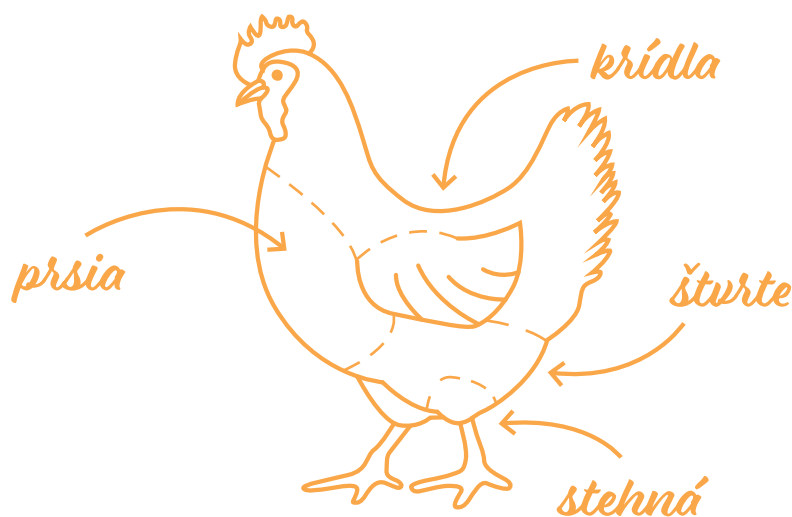
## KURACIE MÄSO

211030	<b>Kurací stehenný steak</b> stehno bez kože a kosti		6 x 2 kg	vákuum vrečko	✳
211043	<b>Kurací stehenný steak</b> stehno bez kože a kosti		2 x 5 kg	vrečko	✳
211031	<b>Kurací stehenný steak tácka</b> stehno bez kože a kosti	 	1 x 10 kg	tácka	✳
211050	<b>Kurací stehenný steak</b> stehno s kožou bez kosti		6 x 2 kg	vákuum vrečko	✳
211205	<b>Kuracie stehná tácka</b>		1 x 10 kg	tácka	✳
211243	<b>Kuracie stehná dolné tácka</b>		1 x 10 kg	tácka	✳
211142	<b>Kuracie štvrte</b> nekalibrované		1 x 10 kg	vrečko	✳
211181	<b>Kuracie krídla ramienko</b> vrchná časť krídla		1 x 10 kg	vrečko	✳
211185	<b>Kuracie krídla</b> celé krídlo		3 x 2 kg	vákuum vrečko	✳
211183	<b>Kuracie krídla tácka</b> celé krídlo	 	1 x 10 kg	tácka	✳
201276	<b>Kuracia polievková zmes Fragedo</b>		1 x cca 10 kg	vrečko	✳
211255	<b>Kuracia polievková zmes</b>	 	1 x 10 kg	vrečko	✳
211955	<b>Kuracie pečienky</b>		24 x 500 g	vrečko	✳
201015	<b>Kurčatá kalibrované čerstvé</b>		8 x 1500 g	voľne uložené	☀
210*	<b>Kurčatá kalibrované</b>		podľa ponuky	vrečko	✳

Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kosťou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní); **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zrnitosť mletia a pod.

# Sliepka / Kohút / Kuracie špeciality



## Slipačie mäso

je veľmi chutné, ľahké a plné výživných látok. Vekom má tuhšiu konzistenciu, tmavšiu farbu a vyšší obsah tuku.

Výhodou slipačieho mäsa je jeho ľahká príprava, ktorá je okrem iného aj rýchla.

Je predurčené na prípravu vynikajúcej slipačej polievky, ktorej sa pripisujú často až neuveriteľné liečiteľské a posilňujúce vlastnosti. Taktiež sa používa na prípravu perkeltovej a niektorých ďalších jedál.

## SLIEPKA / KOHÚT

217001	<b>Sliepka ťažká poľená</b> cca 1,6 kg/vrečko	1 x cca 16 kg	vrečko	✳
2170*	<b>Sliepka ľahká celá</b>	podľa ponuky	vrečko	✳
201122	<b>Kohút celý bez drobov</b> 2 ks/vrečko; 1 ks cca 3,5 kg	1 x cca 7 kg	vrečko	✳

## KURACIE ŠPECIALITY

200932	<b>Jarné kurča kŕmené kukuricou</b> na objednávku	1 x 450 g	tácka	✳
250056	<b>Kurča zlaté kŕmené kukuricou</b> na objednávku	 1 x cca 1,4 kg	ochranná atmosféra	✳
250075	<b>Kuracie prsia zlaté kŕmené kukuricou</b> na objednávku	 1 x cca 600 g	ochranná atmosféra	✳

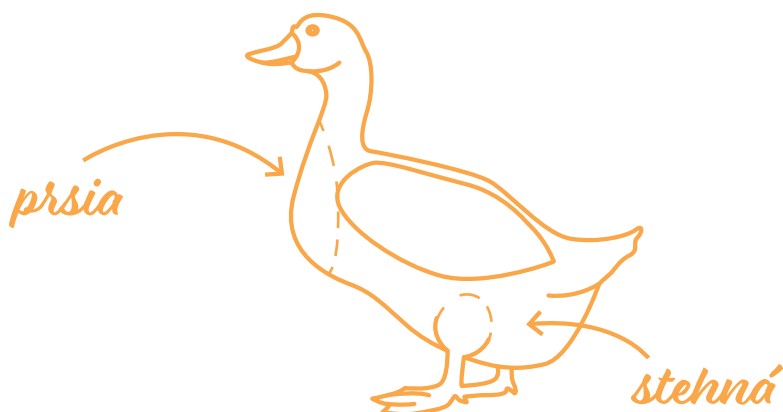
Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozobraní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazení a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávky, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zrnitosť mletia a pod.



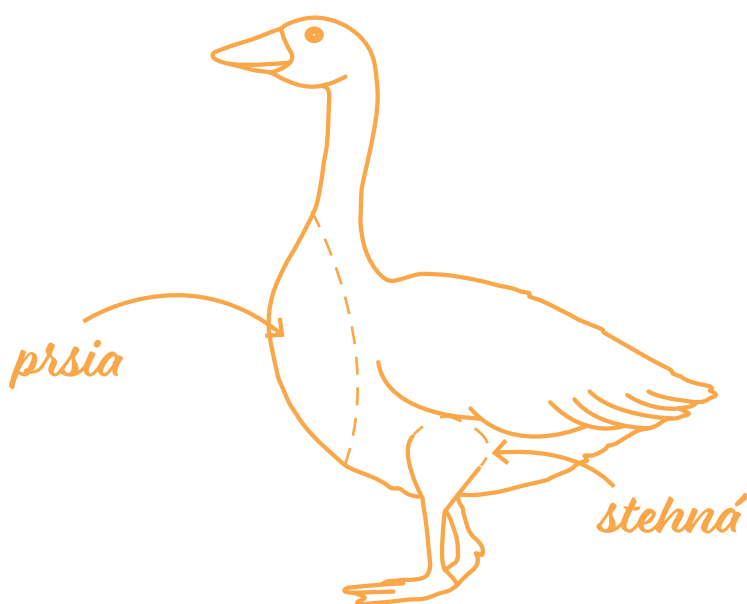


# Kačacie / Husacie



## Kačacie mäso

nakupujeme od renomovaných výrobcov zo štyroch európskych krajín – Francúzsko, Maďarsko, Bulharsko a čiastočne z Poľska. V sortimente ponúkame všetky kačacie diely a droby z kačíc Barbarie a kačíc pekingských. Tieto dva druhy sa líšia predovšetkým vrstvou podkožného tuku.



## Husacie mäso

je vyložene sezónny artikel, ktorý sa na rozdiel od ostatného hydinového sortimentu nevyrába celoročne. Produkcia husí začína v máji, ale medzi zákazníkov sa tovar dostáva prakticky až koncom septembra. V rámci distribúcie Bidfood ponúkame husacinu predovšetkým z Maďarska, čiastočne potom z Poľska. V našom sortimente ponúkame celé husi v kalibroch od 3 do 5 kg. Zákazník si môže taktiež objednať kalibrované stehná a prsia, prípadne husaciu pečeň.



## KAČACIE MÄSO

2160*	<b>Kačica kalibrovaná bez drobov</b>	podľa ponuky	vákuum vrečko	✱
2160*	<b>Kačica kalibrovaná bez drobov Premium</b>	podľa ponuky	vákuum vrečko	✱
216060	<b>Kačacie prsia</b> 250 g+	1 x 5 kg	vákuum vrečko	✱
201323	<b>Kačacie prsia Premium</b> 250 g+	1 x cca 8 kg	vákuum vrečko	✱
216170	<b>Kačacie stehná 250 g</b> 2 ks/vrečko	1 x 15 kg	vákuum vrečko	✱
216051	<b>Kačacie stehná 300 - 400 g</b> Barbarie	1 x 5 kg	voľne uložené	✱
201325	<b>Kačacie stehná Premium 200 g +</b> 2 ks/vrečko	1 x cca 12 kg	vákuum vrečko	✱
216099	<b>Kačacia pečeň tmavá Premium</b> 800 g/vrečko	12 x 0,8 kg	vákuum vrečko	✱
216097	<b>Kačacia pečeň biela</b> vykrímená	1 x cca 700 g	vákuum vrečko	✱
216081	<b>Kačacie trupy</b> 1 ks cca 800 g	1 x 12 kg	vrečko	✱

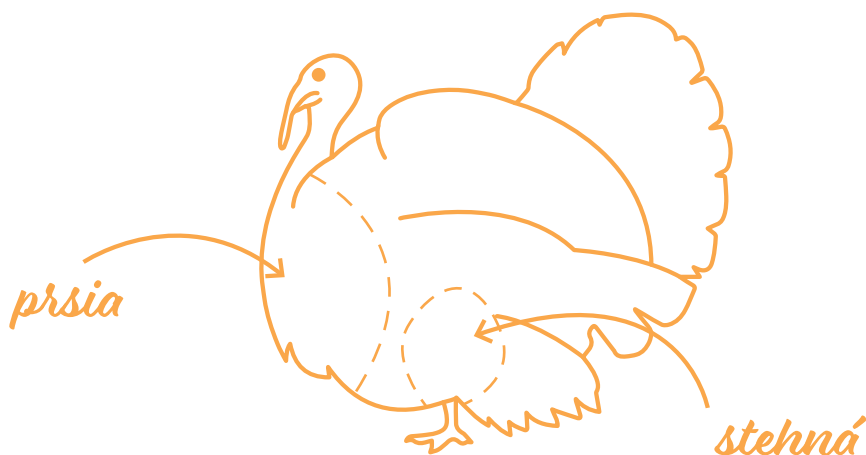
## HUSACIE MÄSO

2180*	<b>Hus celá s drobnami</b>	podľa ponuky	vrečko	✱
21809*	<b>Husacie prsia s kostou a kožou</b> na objednávku	podľa ponuky	vrečko	✱
21807*	<b>Husacie stehná</b> 2 ks/vrečko	podľa ponuky	vrečko	✱

Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zrnitosť mletia a pod.

# Morčacie



## Morčacie mäso

je mäso dvoch farieb. Prsná svalovina je biela, vzhľadom pripomína kuracie. Mäso zo stehien je naopak červené. Oproti okolitým krajinám je u nás jeho konzumácia relatívne nízka. Mäso moriek je chudé, s nízkym obsahom tuku a veľmi chutné.

### MORČACIE MÄSO

250033	<b>Morka/moriak v celku</b>		podľa ponuky	vákuum vrečko	
2130*	<b>Morka s drobnami</b>		podľa ponuky	vrečko	
250035	<b>Morčacie prsia</b>		1 x cca 2 kg	vákuum vrečko	
214010	<b>Morčacie prsia</b> cca 1 kg/vrečko		1 x cca 10 kg	vákuum vrečko	
214018	<b>Morčacie prsia</b> cca 1,5 kg/vrečko		1 x 15 kg	vákuum vrečko	
201131	<b>Morčacie stehno horné BKK</b> bez kože a kosti, cca 1 kg/vrečko		1 x cca 12 kg	vákuum vrečko	
214025	<b>Morčacie stehno horné BKK</b> bez kože a kosti, cca 1 kg/vrečko		1 x 12 kg	vákuum vrečko	
201350	<b>Morčacie stehno dolné BKK</b> bez kože a kostí, cca 1 kg/vrečko		1 x cca 11 kg	vákuum vrečko	
201371	<b>Morčacie stehno dolné SKK</b> s kožou a kostou, cca 1 kg/vrečko		1 x cca 10 kg	vákuum vrečko	
201370	<b>Morčacie krídla</b> cca 1 kg/vrečko		1 x cca 10 kg	vákuum vrečko	
201365	<b>Morčacie krky</b> cca 1 kg/vrečko		1 x cca 11 kg	vákuum vrečko	

Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zrnitosť mletia a pod.



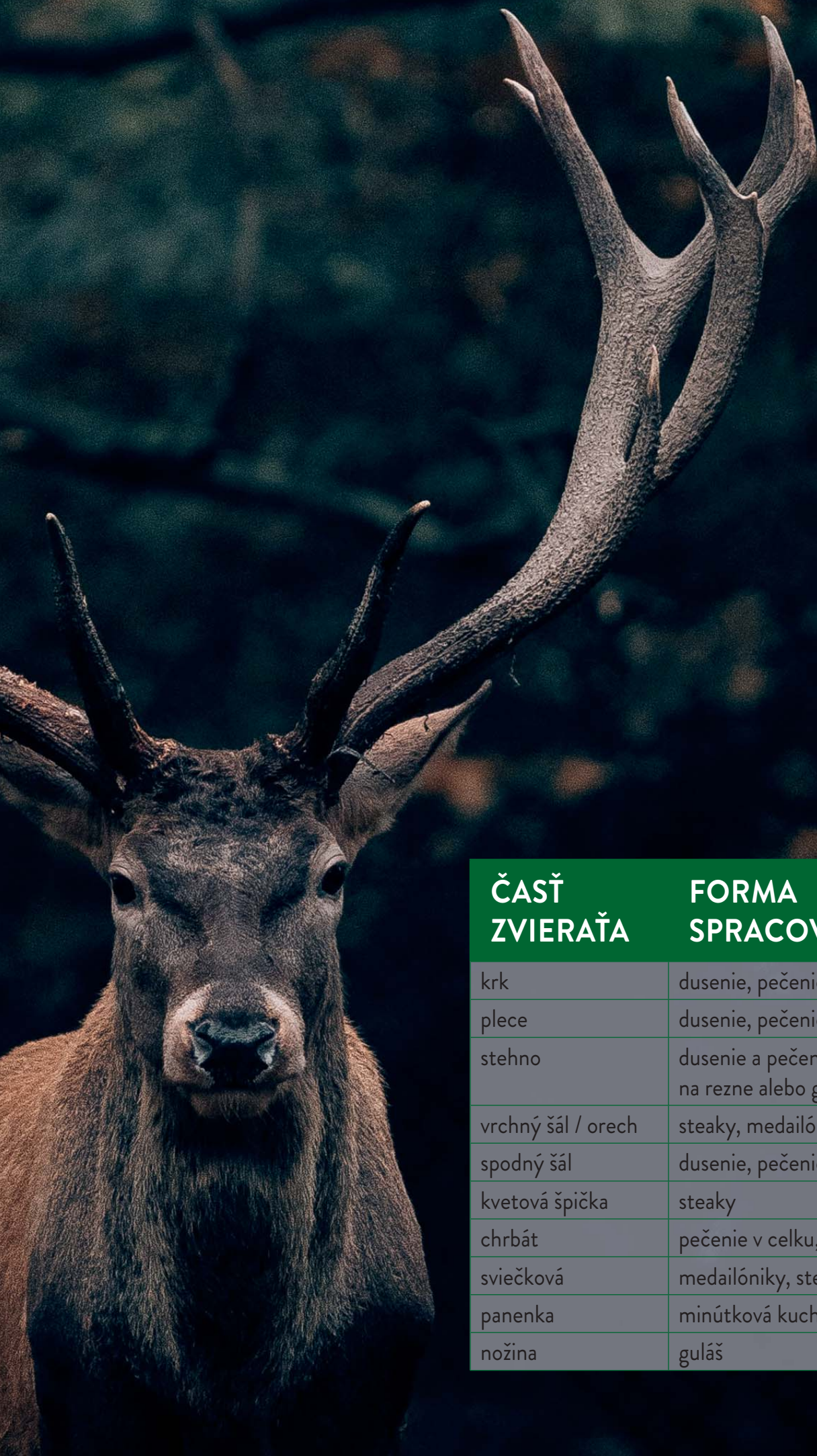
# Divina

Znakom produktov značky Petron je výber kvalitnej vstupnej suroviny, starostlivosť o spracovanie a vysoké štandardy balenia. Snaha o ponúknutie kvalitného produktu začína už výkupom výhradne voľne žijúcej zveri, ktorý prebieha v koži priamo v preverených poľovníckych združeniach. Celý proces spracovania mäsa prebieha za prísnych hygienických predpisov. Na konci výrobného reťazca je mäso zabalené a buď pripravené k expedícii ako chladený tovar alebo šokovo zamrazené, aby nedošlo k poškodeniu svalových vlákien.

Divinové mäso je prírodný produkt, bioprodukt s vysokou dietetickou, ekologickou, a ak je zver lovená podľa poľovníckeho práva, tak aj etickou hodnotou. Je jedným z najprirodzenejších pokrmov, ktorý je konzumovaný už po stáročia.

Divina značky Petron je dostupná celoročne. S rastúcim trendom grilovania tak už dávno nie je iba sezónnou záležitosťou.



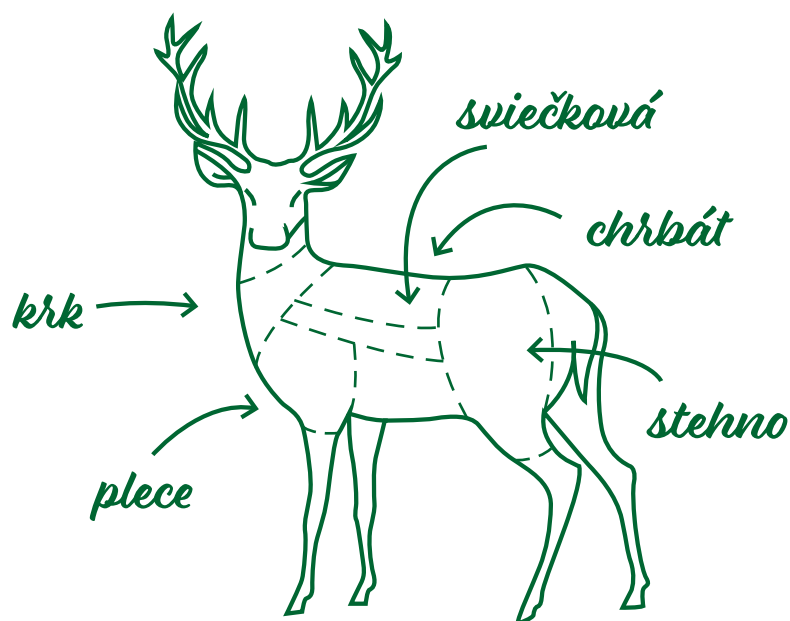


## ČASŤ ZVIERAŤA

## FORMA SPRACOVANIA

krk	dusenie, pečenie, ragú, guláš
plece	dusenie, pečenie, ragú, guláš
stehno	dusenie a pečenie v celku, plátky na rezne alebo gril
vrchný šál / orech	steaky, medailóniky
spodný šál	dusenie, pečenie, ragú
kvetová špička	steaky
chrbát	pečenie v celku, medailóniky, gril
sviečková	medailóniky, steaky, gril
panenka	minútková kuchyňa
nožina	guláš

# Jeleň



## Jelenie mäso

má pevnú a hrubo vláknitú štruktúru tmavočervenej až čiernohnej farby. Vlastnosti a zafarbenie sa menia v závislosti na veku. Mäso zo starších zvierat má typickú aromatickejšiu vôňu diviny.

(Obdobie lovu: 1. 7. – 31. 1., zver do dvoch rokov veku povolené loviť celoročne.)

JELEŇ				
281024	Jeleň sviečková	cca 1,6 - 2 kg	vákuum	❄
281021	Jeleň chrbát bez kosti 1,8 kg+	cca 1,8 - 3 kg	vákuum	❄
281029	Jeleň chrbát bez kosti >1,8 kg	cca 1,8 kg alebo menej	vákuum	❄
281025	Jeleň stehno bez kosti, orech	cca 1,6 kg	vákuum	❄
281026	Jeleň stehno bez kosti, vrchný šál	cca 2 - 2,5 kg	vákuum	❄
281028	Jeleň stehno spodný šál	cca 2,5 - 3 kg	vákuum	❄
281023	Jeleň plece bez kosti	cca 2 - 2,5 kg	vákuum	❄
281001	Jeleň falošná sviečková predná	cca 0,4 - 1 kg	vákuum	❄
281022	Jeleň krk bez kosti	cca 1 - 2 kg	vákuum	❄
281014	Jeleň mäso na guláš	cca 1 kg	vákuum	❄
285113	Jeleň mäso na guláš	2 x 2,5 kg	vákuum/kartón	❄
285111	Jeleň mäso na guláš	5 x 1 kg	vákuum/kartón	❄
285802	Jelení hamburger priemer 12 cm	30 x 180 g	kartón	❄

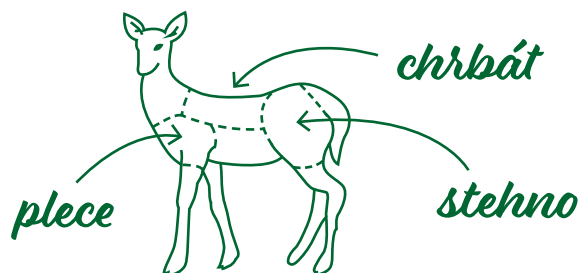
Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kosťou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozobraní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zrnitosť mletia a pod.





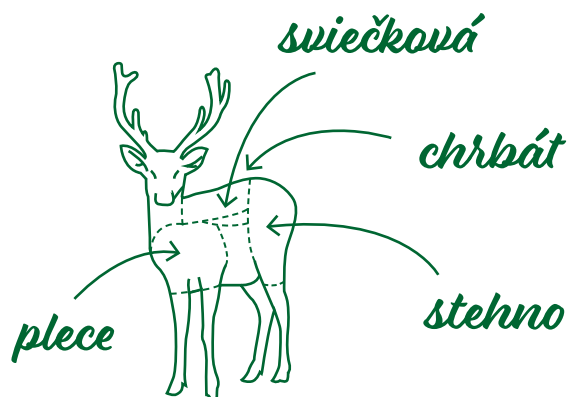
# Srna / Daniel / Muflón



## Srnčie mäso

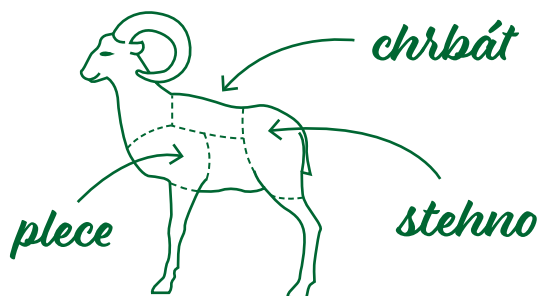
sa vyznačuje červenohnedou farbou, jemnou štruktúrou svalových vlákien a nízkym obsahom tuku. Spolu s mäsom z daniela sa jedná o najjemnejšie mäso z diviny. Pri starších kusoch si mäso zachováva svoju krehkosť a je chuťovo výraznejšie.

(Obdobie lovu: 1. 5. – 31. 12., zver do dvoch rokov veku je povolené loviť celoročne.)



## Mäso z daniela

sa vyznačuje červenohnedou farbou, je krehké a jemne vláknité s nízkym obsahom cholesterolu. Je ľahko stráviteľné a často býva prvou voľbou pri diétnych programoch či zažívacích problémoch. Má svoju špecifickú chuť, príjemnú vôňu a je vhodné na rôzne kulinárske úpravy. (Obdobie lovu: 1. 7. – 31. 1., zver do dvoch rokov veku je povolené loviť celoročne.)



## Mäso z muflóna

má tmavočervenú farbu, je jemne vláknité a optimálne prerastené tukom. Muflónie mäso je veľmi chutné, krehké a šťavnaté. (Obdobie lovu: 1. 7. – 31. 3., zver do dvoch rokov veku je povolené loviť celoročne.)



## SRNA

281049	<b>Srncí chrbát bez kosti</b>	cca 0,8 - 1,4 kg	vákuum	❄
281045	<b>Srncie stehno bez kosti</b>	cca 1,5 - 2 kg	vákuum	❄
285330	<b>Srncie mäso na guláš</b>	5 x 1 kg	vákuum/kartón	❄
285332	<b>Srna mäso na guláš</b>	2 x 2,5 kg	vákuum/kartón	❄

## DANIEL

281153	<b>Daniel sviečková</b>	cca 2 kg	vákuum	❄
281152	<b>Daniel chrbát bez kosti</b>	cca 0,5 - 1 kg	vákuum	❄
281150	<b>Daniel stehno bez kosti</b>	cca 1,5 - 2 kg	vákuum	❄
281154	<b>Daniel stehno - orech</b>	cca 2 kg	vákuum	❄
281151	<b>Daniel plece bez kosti</b> na objednávku	cca 1,5 - 2 kg	vákuum	❄
285200	<b>Daniel mäso na guláš</b>	5 x 1 kg	vákuum/kartón	❄
285201	<b>Daniel mäso na guláš</b>	2 x 2,5 kg	vákuum/kartón	❄

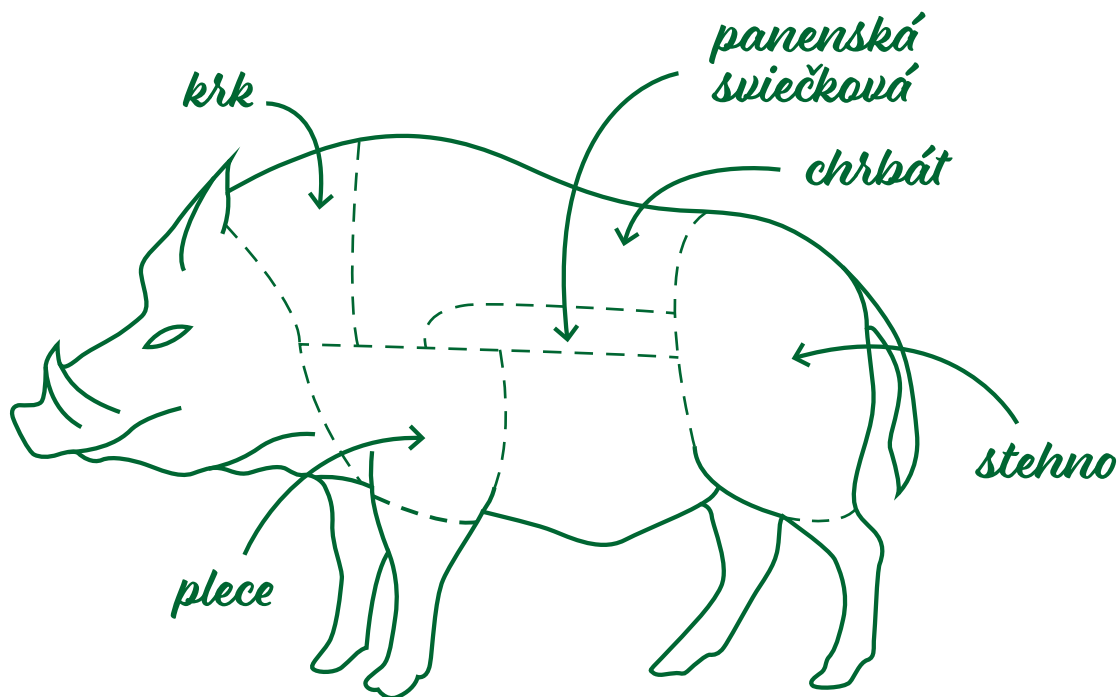
## MUFLÓN

281073	<b>Muflón chrbát bez kosti</b>	cca 0,8 - 1,4 kg	vákuum	❄
281070	<b>Muflón stehno bez kosti</b> na objednávku	cca 1,5 - 2 kg	vákuum	❄
281075	<b>Muflón plece bez kosti</b> na objednávku	cca 1,2 - 2 kg	vákuum	❄
285171	<b>Muflón mäso na guláš</b> na objednávku	2 x 2,5 kg	vákuum/kartón	❄

Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozoberaní (búraní); **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zrnitosť mletia a pod.

# Diviak / Bažant



## Mäso z diviaka

je veľmi lahodné a šťavnaté, výraznej chuti a vône. Vyznačuje sa tmavočervenou farbou, jemnou štruktúrou s vyšším obsahom tuku. V porovnaní s bežným bravčovým mäsom je však pevnejšie, chudšie a výživnejšie.

(Obdobie lovu: 1. 1. – 31. 12.)

## DIVIAK

285492	Diviak sviečková	cca 1,5 - 2 kg	vákuum	❄
285495	Diviak chrbát bez kosti	cca 0,9 - 2kg	vákuum	❄
285490	Diviak stehno bez kosti	cca 2 - 2,5 kg	vákuum	❄
285491	Diviak stehno orech bez kosti	cca 1 - 2 kg	vákuum	❄
285500	Diviak plece bez kosti	cca 2 kg	vákuum	❄
285496	Diviak krk bez kosti	cca 1,5 kg	vákuum	❄
285460	Diviak mäso na guláš	5 x 1 kg	vákuum/kartón	❄
285497	Diviak mäso na guláš	cca 1 kg	vákuum	❄
285457	Diviak mäso na guláš	2 x 2,5 kg	vákuum/kartón	❄



## Mäso bažanta

je charakteristické nízkym obsahom tuku. Bažant má jemné a šťavnaté mäso, ale je veľmi náchylné k vysušeniu, preto sa odporúča prešpikovať ho pred prípravou alebo obaliť plátkami slaniny. Najchutnejšími časťami bažanta sú stehná a prsia. (Obdobie lovu: 16. 10. – 31. 1.)

## BAŽANT

285033

Bažant pitvaný bez kože

4 x 500 - 800 g

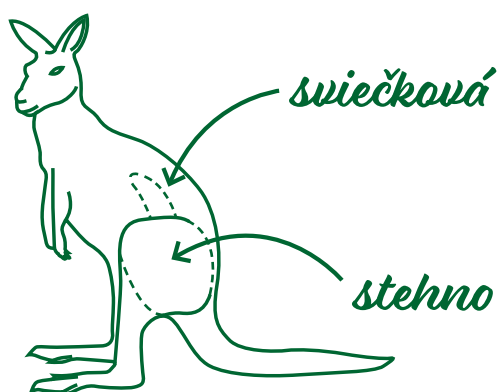
vákuum/kartón



Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kostí; **SK** – s kostou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozobraní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zrnitosť mletia a pod.

# Ostatná divina



## Klokanie mäso

pochádza z voľne žijúcich zvierat v Austrálii. Títo bylinožravci spásajú trávu, byliny a listy kríkov. Klokanie mäso pripomína chuť a vôňu diviny a vďaka jemnej a šťavnatej svalovine býva prirovnávané k srnčiemu a niekedy k danieliemu mäsu. Obsahuje omnoho menej tuku a cholesterolu než hovädzie, bravčové, jahňacie a dokonca aj kuracie mäso. Zároveň má vyšší obsah bielkovín a minerálov.

## OSTATNÁ DIVINA

281120	Klokan sviečková	cca 1 kg	vákuum	❄
281129	Klokan stehno bez kosti	cca 2,5 - 4,5 kg	vákuum	❄

Vysvetlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kosťou; **VÚ** – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri rozobraní (búraní), **KÚ** – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazení a pod.; **OBJ** – položka v tzv. režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenia danej špecifikácie a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zrnitosť mletia a pod.

# Zákaznícke centrum Bidfood Slovakia

PRÍJEM OBJEDNÁVOK PRE GASTRONÓMIU:

**ZÁPAD:** 032/774 28 50

e-mail: [callcentrum.nm@bidfood.sk](mailto:callcentrum.nm@bidfood.sk)

**VÝCHOD:** 051/746 12 50

e-mail: [callcentrum.po@bidfood.sk](mailto:callcentrum.po@bidfood.sk)



PRÍJEM OBJEDNÁVOK PRE MALOOBCHOD:

**032/774 28 60**

e-mail: [callcentrum@bidfood.sk](mailto:callcentrum@bidfood.sk)

Kompletný sortiment pohodlne objednávejte na e-shope

**mojBidfood.sk**

[www.bidfood.sk](http://www.bidfood.sk)



Bidfood

... prvá voľba pre gastronómiu