

 Bidfood

... prvá voľba pre gastronómiu

Mäzgové špeciality



 BANQUET
— PREMIUM SOUS VIDE —

 DD

 GURMET
— SINCE 2003 —

Bidfood mäsové výrobky, ktoré šetria váš čas

Bidfood vám ponúka stále niečo nové!



KVALITNÉ MRAZENÉ MÄSO

Nová značka DD sa sústreďí na vysoko kvalitné, bezlepkové 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.
- Všetky naše výrobky sú bez alergénov, lepku, glutamanov, pridanej vody a bez éčiek.
- Výrobky ochucujeme marinádami, či zmesou korenia od spoločnosti Wiberg, ktorá používa iba prírodné korenie a svoje zmesi chemicky nekonzervuje.
- Naše rolády sú vkladané do sieťky, a preto sa pri príprave nerozpadajú. Sieťka sa do mäsa nezapeká a po upečení ju možno ľahko dať dolu, pretože ju aplikujeme na výrobky až po ich zamrazení.
- Vďaka šokovému zmrazeniu (pri teplote -32 °C) získame 1,5 ročnú trvanlivosť bez straty kvality.

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



PROFESIONÁLNE SPRACOVANÉ ČERSTVÉ MÄSO

Sme tradičný spracovateľ bravčového a hovädzieho mäsa so sídlom v Kralupoch nad Vltavou už od roku 2003.

- Bravčové polky a hovädzie štvrte **nakupujeme čerstvé každý deň**.
- Denne pripravujeme a expedujeme široký sortiment mäsových špecialít podľa vašich špecifických požiadaviek.
- Šetrné ručné spracovanie našimi majstrami mäsiarmi zachováva vynikajúce vlastnosti mäsa pre široké využitie vo vašej kuchyni.
- Naše špičkové technológie vám **zaručujú najvyššiu možnú kvalitu pri spracovaní**.

Moderné a praktické balenia ponúkajú atraktívny design a garantujú stabilnú kvalitu výrobkov pre celú dobu trvanlivosti.





CHLADENÉ MÄSO OPRACOVANÉ METÓDOU SOUS-VIDE

SOUS-VIDE (z franc. vo vákuu) je kuchárska metóda, pri ktorej sa potraviny pripravujú vo vzduchotesnom umelohmotnom obale vo vodnom kúpeli s kontrolovanou teplotou, ktorá je vždy nižšia ako bod varu. Tepelná úprava potom trvá niekoľko hodín.

Vďaka vareniu pri nízkych teplotách je zachovaná prirodzená chuť, šťavnatosť a textúra potravín.

Aké sú výhody mäsa SOUS-VIDE od Bidfoodu?

- Mäso kúpite už tepelne opracované. Vo vašej prevádzke sa tak vyhnete manipulácii so surovým mäsom a jeho čisteniu. Získate tak istotu dodržania hygienických predpisov.
- Vždy dostanete výrobok v rovnakej kvalite – tomu potom môžete prispôbiť svoje pracovné postupy a kalkulácie.
- **Ušetríte čas, energiu aj ľudskú prácu** – pri väčšine výrobkov ste pripravení do 20–30 minút servírovať – toto oceníte najmä pri komplikovanejších výrobkoch, ako sú napr. plnené rolády, ktorých príprava vám v bežnom režime zaberie veľa času.
- Výrobky obsahujú výpek, ktorý môžete použiť na prípravu omáčok alebo štiav.

... a pre koho je mäso SOUS-VIDE určené?

Naše výrobky ocenia všetci zákazníci od školských jedální, cez stánky, teplé pulty, cateringové spoločnosti až po hotely a reštaurácie vyššej kategórie.

Svoju energiu, kreativitu a čas môžete venovať príprave perfektných omáčok a príloh, bezchybnému dochuteniu a prezentácii pokrmov. Šťavnaté a mäkké mäso vám dodáme my.





Rolády

709401

Kuracia roláda Sous-vide 2 x cca 1 kg



Zloženie: mäso z vykosteného kurčťa, plnka z mletého bravčového mäsa a šunkového salámu.

Množstvo výpeku v balení cca 15 %.



20-30 min. pri 200 °C do získania zlatistej farby pečeného kurčťa.



Tip na servírovanie

- ✓ Plátky rolády môžete použiť za studena k príprave obložených mís.
- ✓ Upečené plátky rolády servírujte najlepšie so zemiakmi, zemiakovou kašou alebo zeleninou.

230201

Kuracia roláda so šunkou a syrom 2 x cca 1,4 kg



Zloženie: ručne vykostené celé kura s plnkou z kuracieho mäsa, papriky, šunky najvyššej kvality a syru.



90 min. pri 180 °C.



Tip na servírovanie

- ✓ Po upečení nechajte krátko odležať, potom opatrne nakrájajte na tenké plátky.
- ✓ Podávajte so zemiakovou kašou, ryžou, chlebom, preliate výpekom. ✓ Sietku je možné ľahko odstrániť.

709406

Kuracia roláda so špenátom a anglickou slaninou Sous-vide 2 x cca 1,2 kg



709407

Kuracia roláda so špenátom a anglickou slaninou Sous-vide (3 x cca 1 kg)



Zloženie: mäso z vykosteného kurčťa, plnka z mletého bravčového mäsa a šunkového salámu, listový špenát a plátky anglickej slaniny.

Množstvo výpeku v balení: cca 15 %.



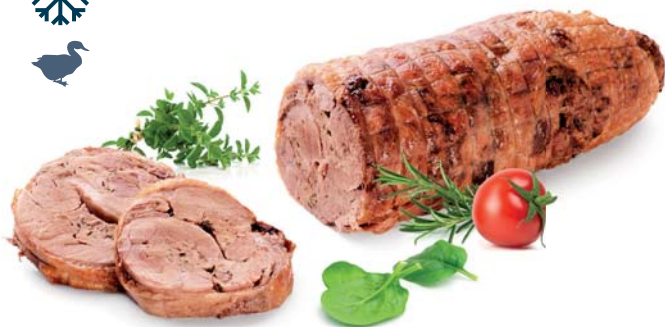
20-30 min. pri 200 °C do získania zlatej farby pečeného kurčťa.



Tip na servírovanie

- ✓ Plátky rolády môžete použiť za studena k príprave obložených mís.
- ✓ Upečené plátky rolády servírujte najlepšie so zemiakmi, zemiakovou kašou alebo zeleninou.

230204

Francúzska kačacia roláda 2 x cca 2,3 kg**Zloženie:** ručne vykostená celá kačica bez kostí a kože, plnená kuracím mäsom, kuracími pečienkami, špenátom a provensálskym korením Wíberg.

120 min. pri 180 °C, 30 min. pri 200 °C.

Tip na servírovanie

- ✓ Po upečení nechajte krátko odležať, potom opatrne nakrájajte na tenké plátky.
- ✓ Plnka so špenátom vytvorí peknú štruktúru. ✓ Podávajte s kapustou, či špenátom a zemiakmi alebo chlebom. ✓ Sietku je možné ľahko odstrániť.

709410

Morčacia roláda s rajčinovo-bylinkovým korením Sous-vid e cca 1,5 kg**Množstvo výpeku v balení:** cca 25 %. Roládu vytiahnite zo všetkých obalov. Peče v celku alebo nakrájanú na plátky.
Konvektomat: 15–20 min. pri 190 °C.
Tepl vzdušná rúra: 20–30 min. pri 200 °C do získania zlatistého povrchu.**Tip na servírovanie**

- ✓ Plátky rolády môžete použiť za studena k príprave obložených mís.
- ✓ Upečené plátky rolády servírujte najlepšie so zemiakmi, zemiakovou kašou alebo zeleninou.

230501

Kuracia roláda 10 x 750 g**Zloženie:** kurací stehenný rezeň s kožou (67 %), náplň 33 % – jemná mäsová plnka.

90 min. pri 180 °C.

Tip na servírovanie

- ✓ Po upečení nechajte krátko odležať, potom opatrne nakrájajte na tenké plátky.
- ✓ Podávajte so zemiakovou kašou, ryžou, chlebom, preliate výpekom.
- ✓ Sietku je možné ľahko odstrániť.

709409

Kuracia roláda talianska so sušenými rajčinami Sous-vid e 2 x cca 1 kg**Zloženie:** mäso z vykosteného kurčťa, plnka z mletého kuracieho mäsa, sušené rajčiny, bazalka a oregáno.**Množstvo výpeku v balení:** cca 15 %.

20–30 min. pri 200 °C do získania zlatej farby pečeného kurčťa.

Tip na servírovanie

- ✓ Plátky rolády môžete použiť za studena k príprave obložených mís.
- ✓ Upečené plátky rolády servírujte najlepšie so zemiakmi, zemiakovou kašou alebo zeleninou.

231001

Morčacia roláda so šampiňónmi 2 x cca 1,4 kg**Zloženie:** marinované morčacie prsné rezne s plnkou z kuracieho mäsa, restovanej cibulky Wíberg a šampiňónov.

90 min. pri 180 °C.

Tip na servírovanie

- ✓ Po upečení nechajte krátko odležať, potom opatrne nakrájajte na tenké plátky.
- ✓ Podávajte s divokou ryžou a omáčkou zo šampiňónov, do ktorej pridáme výpek.
- ✓ Sietku je možné ľahko odstrániť.

230502

Kačacia francúzska roláda 10 x 750 g**Zloženie:** kačica celá bez kostí s kožou (70 %), náplň 30 % (kurací stehenný rezeň, kuracia pečienka, zmes korenín, sušený špenát, jedlá soľ).

120 min. pri 180 °C, 30 min. pri 200 °C.

Tip na servírovanie

- ✓ Po upečení nechajte krátko odležať, potom opatrne nakrájajte na tenké plátky.
- ✓ Plnka so špenátom vytvorí peknú štruktúru. ✓ Podávajte s kapustou, či špenátom a zemiakmi alebo chlebom. ✓ Sietku je možné ľahko odstrániť.

Mäso

709001 Bravčové plece Sous-vide cca 1,6–2,8 kg
Množstvo výpeku v balení: cca 15 %.



Plátky: 8 min. pri 100 °C. **Vcelku:** Teplota aj čas sú závislé od veľkosti mäsa a typu zariadenia použitého na ohrev.

Tip na servírovanie

✓ Mäso nakrájajte na nárezovom stroji za studena a použite na obložené misy, do bagiet alebo sendvičov. ✓ Jednotlivé plátky opekajte na kontaktnom alebo záhradnom grile a servírujte ako steak. ✓ Mäso zohrejte nakrájané na plátky alebo vcelku a podávajte podľa bežných receptov – s omáčkami (napr. papriková, hubová), „vepřo-knedlo-zelo“, na zelenine.

709002 Bravčová krkovička Sous-vide cca 1,6–2,8 kg
Množstvo výpeku v balení: cca 15 %.



Plátky: 8 min. pri 100 °C. **Vcelku:** Teplota aj čas sú závislé od veľkosti mäsa a typu zariadenia použitého na ohrev.

Tip na servírovanie

✓ Mäso nakrájajte na nárezovom stroji za studena a použite na obložené misy, do bagiet alebo sendvičov. ✓ Jednotlivé plátky opekajte na kontaktnom alebo záhradnom grile a servírujte ako steak. ✓ Mäso zohrejte nakrájané na plátky alebo vcelku a podávajte podľa bežných receptov – „vepřo-knedlo-zelo“, pečená krkovička s chlebom alebo moravský vrabec. ✓ Mäso nakrájajte na kocky a na wok panvici opečte spoločne so zemiakmi a zeleninou – skvelá alternatíva pre stánkový predaj.

709021 Bravčová panenka 2 ks Sous-vide
cca 0,9–1,1 kg
Množstvo výpeku v balení: cca 15 %.



Doporučenie: mäso po vybalení z obalu osušte a až potom nakrájajte. **Panvica:** panenku nakrájajte na hrubšie plátky a potom opekajte na panvici zo všetkých strán dozlatista.

Tip na servírovanie

✓ Panenku krátko prehrejte, potom nakrájajte na hrubšie plátky a prelejte napríklad omáčkou z húb alebo korenia. ✓ Panenku nakrájajte na plátky a potom ich opečte na panvici ako medailónky. ✓ Plátky panenky môžete použiť i za studena na prípravu rautu.

709003 Bravčové karé Sous-vide
cca 1,6–1,8 kg



Cca 45 min. pri 150 °C. Ideálnym spôsobom prípravy je nastavený vpichový teplomer na 70 °C s teplotou prostredia 140 °C. Bez teplomeru 45 min. pri 150 °C.

Tip na servírovanie

✓ Doporučujeme servírovať nakrájané na tenké plátky, aby vynikla chuť.

709013 Bravčové zadné koleno s kosťou 1 ks
Sous-vide cca 0,7–0,9 kg



709009 XL Bravčové zadné koleno s kosťou 1 ks
Sous-vide cca 0,9–1,2 kg

Množstvo výpeku v balení: cca 15 %.



Konvektomat: 30 min. pri 200 °C.
Mikrovlnná rúra: 7 min. pri 700 W, potom dopečte na grile pre zlatistú farbu.

Tip na servírovanie

✓ Podávajte na lopárniku s horčicou, chrenom a čerstvým chlebom.

709019 Bravčové zadné koleno MAXI s kosťou
Sous-vide cca 1,3–1,7 kg
Množstvo výpeku v balení: cca 20 %.



Konvektomat: 30–35 min. pri 210 °C.

Tip na servírovanie

✓ Podávajte na lopárniku s horčicou, chrenom a čerstvým chlebom.

709010 Bravčové zadné koleno bez kosti Sous-vide
cca 1–1,3 kg
Množstvo výpeku v balení: cca 15 %.



Konvektomat: 30 min. pri 200 °C.
Mikrovlnná rúra: 7 min. pri 700 W, potom dopečte na grile pre zlatistú farbu.

Tip na servírovanie

✓ Koleno nakrájajte na plátky a podávajte s bežnou prílohou – zemiakovou kašou, kapustou alebo len s pečivom a horčicou.

709015 Bravčové koleno s kosťou
4 x cca 0,8 kg
Množstvo výpeku v balení cca 15 %.



Konvektomat: 30 min. pri 200 °C.
Mikrovlnná rúra: 7 min. pri 700 W, potom dopečte na grile pre zlatistú farbu.

Tip na servírovanie

✓ Podávajte na lopárniku s horčicou, chrenom a čerstvým chlebom.



709014

Bravčové rebrá Sous-vide

cca 1–1,5 kg

Množstvo výpeku v balení: cca 10 %.

**VELMI VYSOKÝ OBSAH MĚSA**

1 kg výrobku obsahuje 660 g mäsa a len 340 g kostí (na jednu porciu bohato stačí 0,4–0,5 kg rebier)

DOPORUČUJEME SERVIROVAŤ PORCIU 300 = 200 g PEČENÉHO MĚSA **Konvektomat:** 12 min. pri 200 °C. Pre získanie krásnej farby a chrumkavého povrchu použite ku koncu kontaktný alebo záhradný gril. **Tip na servírovanie**

✓ Podávajte na lopárik s horčicou, chrenom a čerstvým chlebom.

709020

Trhané bravčové mäso Sous-vide

cca 1–1,2 kg

Množstvo výpeku v balení: cca 15 %.



Mäso najskôr prehrejete a až potom natrhajte na vlákna.

Tip na servírovanie

✓ Trhaným mäsom naplňte tortillu, burger alebo sendvič a doplňte vhodnou zeleninou a omáčkou.

709053

Trhané hovädzie mäso cca 1–1,2 kg

Množstvo výpeku v balení: cca 35 %.

 Mäso najskôr prehrejete a až potom natrhajte na vlákna.
Konvektomat: 10 min. pri 100 °C. **Tip na servírovanie**

✓ Trhané mäso použite na plnenie bagiet, tortill, burgerov, sendvičov alebo lokší.

709054

Hovädzie líčka s omáčkou z koreňovej zeleninycca 0,6–0,9 kg
Množstvo omáčky v balení: cca 35 %.

Mäso doporučujeme spoločne s omáčkou ohriať v konvektomate/teplovzdušnej rúre 15–20 min. pri 180 °C.

Tip na servírovanie✓ Líčka s omáčkou prehrejete a servírujete so zemiakovou kašou.
Tip: omáčku môžete priamo použiť alebo ju ďalej dopraviť podľa tradičných receptúr.

709602

Jahňacie kolienko Sous-vide

jemne ochutené rozmarínovým korením

1 x 450–700 g

Množstvo výpeku v balení: cca 15 %.

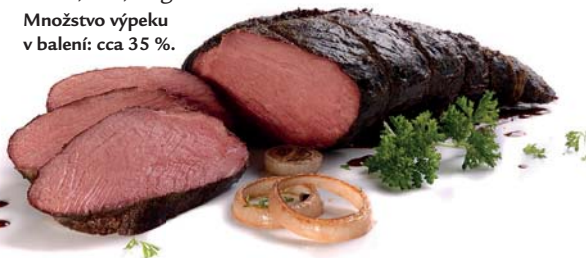
 **Konvektomat:** 12–15 min. pri 140 °C. **Tip na servírovanie**✓ Výpek použite na omáčku – dochuťte cesnakom, zahustite a povarte.
✓ Alebo skúste variantu s červeným vínom.

709051

Hovädzia falošná sviečková Sous-vide

cca 1,6–2,8 kg

Množstvo výpeku v balení: cca 35 %.

 **Plátky:** 8 min. pri 100 °C.
Vcelku: Teplota aj čas sú závislé od veľkosti mäsa a typu zariadenia použitého na ohrev. **Tip na servírovanie**

✓ Mäso nakrájajte na nárezovom stroji za studena a použite na obložené misky, do bagiet, sendvičov alebo ako rostbif. ✓ Mäso ohrejete nakrájané na plátky alebo vcelku a servírujete s klasickými omáčkami – napríklad sviečkovou, kôprovou, rajčinovou alebo chrenovou.

709101

Jelenie stehno bez kosti Sous-vide

cca 1,6–2,8 kg

Množstvo výpeku v balení: cca 20 %.

 **Plátky:** 8 min. pri 100 °C.
Vcelku: Teplota aj čas sú závislé od veľkosti mäsa a typu zariadenia použitého na ohrev. **Tip na servírovanie**✓ Jednotlivé plátky môžete opekať na kontaktnom alebo záhradnom grile a servírovať ako steak.
✓ Mäso ohrejete nakrájané na plátky alebo vcelku a servírujete s knedľou a kapustou alebo omáčkami – napríklad šípkovou, sviečkovou alebo z korenia.



Hydina

230251

Kurací mix so zeleninou 6 x 2 kg



Zloženie: marinovaný kurací stehenný rezeň nakrájaný na rezance, zmiešaný s paprikou, pórom a šampiňónmi. Korenie a marináda podľa našej receptúry namiešaná spoločnosťou Wiberg.



40 min. pri 180 °C.



Tip na servírovanie

✓ Zmes je kompletne ochutená, pekne farebná, stačí len upiecť a podávať napr. s kuskusom, ryžou alebo s hranolkami. ✓ Zmes môžete tiež použiť ako náplň do zemiakovej placky či arabského chleba.

230252

Kuracie špízy 20 x 100 g



Zloženie: marinovaný kurací stehenný rezeň napichovaný na špajľu s čerstvou paprikou a čerstvou cibuľou. Marináda je naša receptúra namiešaná spoločnosťou Wiberg.



20 min. pri 180 °C.



Tip na servírovanie

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

230146

Kuracie krídla marinované 2 x 2,5 kg



Zloženie: kuracie krídelká, zmes korenia podľa našej receptúry namiešaná spoločnosťou Wiberg.



25 min. pri 180 °C.



Tip na servírovanie

✓ Výborne sa hodí na gril, kedy postačí cca 10 min. grilovať z oboch strán a ihneď môžete podávať napr. s grilovanou zeleninou a chlebom.

709252

Kuracie krídla marinované Sous-videcca 1–1,2 kg
Množstvo výpeku
v balení: cca 15 %.

Doporučenie: pred vybalením nechajte vrecko povoliť pod prúdom teplej vody, porcie je tak možné ľahšie od seba oddeliť. **Konvektomat:** 10 min. pri 200 °C. **Fritéza:** 4–5 min. do zlatista.

Tip na servírovanie

✓ Krídla dopečte alebo usmažte, aby získali chrumkavý povrch a podávajte v košíčku s rôznymi omáčkami a smaženými hranolkami.

230301

Kuracie dolné stehná marinované 2 x 2,5 kg**Zloženie:** spodné kuracie stehno s kožou, zmes korení podľa našej receptúry namiešaná spoločnosťou Wiberg.

Doporučenie: 30 min. pri 180 °C.

Tip na servírovanie

✓ Vhodné na gril, kedy postačí cca 15 min. grilovať z oboch strán a ihneď podávať.
✓ Stehienka môžete piecť aj v rúre a podávať so zemiakmi posypanými vňatkou.

709502

Kráľičie stehná Sous-vide 6 ks cca 1,1–1,5 kg

Množstvo výpeku v balení: cca 18 %.



Iba ohrev: 10 min. pri 80 °C.
Dopečenie do zlatista: 12 min. pri 160 °C.

Tip na servírovanie

✓ Mäso ohrejte a podávajte s omáčkou (napr. sviečkovou, paprikovou).
✓ Mäso krátko dopečte s cesnakom do získania farby a podávajte so špenátom alebo kapustou.

709254

Kuracie stehná Sous-vide 6 ks 1,2–1,4 kg

Množstvo výpeku v balení: cca 15 %.



Doporučenie: pred vybalením nechajte vrecko povoliť pod prúdom teplej vody, porcie je tak možné ľahšie od seba oddeliť. **Konvektomat:** 10 min. pri 200 °C. Pre získanie krásnej farby a chrumkavého povrchu použite ku koncu gril.

Tip na servírovanie

✓ Mäso krátko dopečte, aby získalo zlatistú farbu a podávajte napríklad so zemiakovou kašou.
✓ Pred finálnou úpravou môžete mäso potrieť ľubovoľnou marinádou pre získanie ešte atraktívnejšieho vzhľadu. ✓ Mäso môžete obráť z kostí a použiť aj do omáčiek (napr. kura na paprike) alebo do šalátov.

709305

Kačacie stehná malé Sous-vide 6 ks cca 1,2–1,6 kg

709301

Kačacie stehná stredné Sous-vide 6 ks cca 1,6–2,1 kg

709310

Kačacie stehná veľké Sous-vide 4 ks cca 1,4–1,9 kg

Množstvo výpeku v balení: cca 25 %.



Dopečenie: 20–30 min. pri 210 °C podľa typu zariadenia.

Tip na servírovanie

✓ Stehná krátko dopečte pre získanie zlatistej farby a chrumkavej kôrky a podávajte podľa osvedčených receptov. ✓ Stehná ohrejte ponorené do masť a výpeku a servírujte ako konfit.
✓ Natrhané mäso z vykostených stehien použite do šalátov, na rauty a pod.

709351

Husacie stehná Sous-vide 4 ks

cca 1,5–2,1 kg

Množstvo výpeku v balení: cca 30 %.

**V PREDAJI IBA
SEPTEMBER – DECEMBER**

Konvektomat: 20–30 min. pri 210 °C.

Tip na servírovanie

✓ Husacie stehná krátko dopečte a podávajte podľa osvedčených receptúr – s knedľou a kapustou, zemiakovými šúľancami alebo lokšami.

709309

Kačacie prsia Sous-vide 6 ks cca 1,4–1,8 kg

Množstvo výpeku v balení: cca 20 %.



Panvica: kožu narežte nožom na mriežku a zo všetkých strán opečte do zlatista. **Konvektomat:** cca 10 min. pri 210 °C (do zlatista).

Tip na servírovanie

✓ Mäso po vybalení najskôr osušte a potom opečte na panvici po oboch stranách do chrumkava, nakrájajte na tenké plátky a ihneď podávajte.

Doporučenie: pre získanie chrumkavého povrchu použite salamander alebo gril.

709201

Morčacie prsia Sous-vide cca 1,6–2,8 kg

Množstvo výpeku v balení: cca 15 %.



Plátky: 8 min. pri 100 °C.
Vcelku: Teplota i čas sú závislé od veľkosti mäsa a typu zariadenia použitého k ohrevu.

Tip na servírovanie

✓ Mäso nakrájajte na nárezovom stroji za studena a použite na obložené misky, do bagiet alebo sendvičov. ✓ Jednotlivé plátky opečte na kontaktnom alebo záhradnom grile a servírujte ako steak. ✓ Mäso zohrejte nakrájané na plátky alebo vcelku a podávajte podľa bežných kuchárskych receptov.

Hydina

230257

Hydinová jarná sekaná so špenátom 4 x 1,5 kg

Zloženie: kuracie mäso 64 %, červená paprika, hrášok, kukurica, sušený špenát, korenje a hrachová múka.



Pečieme v predhriatej rúre pri 200 °C počas cca 90 min.
V tepl vzdušnej predhriatej rúre pri teplote 180 °C počas cca 90 min.



Tip na servírovanie

✓ Výrobok má vysoký obsah mäsa a vyváženú chuť, ktorú obohacuje obsahnutá zelenina.

Doporučenie: podávajte so zemiakovou kašou alebo polentou.

724005

Bravur kuracie stehná údené

cca 1 kg, balené po 5 ks

chladený, tepelne opracovaný masťný výrobok

celistvé kuracie stehno (1 ks 190–220 g)



Pred servírovaním doporučujeme zohriať.



Tip na servírovanie

✓ Je možné ich konzumovať aj bez ďalšej tepelnej úpravy alebo prihrívania.

230078

Kuracie krídla BBQ 2 x 2,5 kg

Zloženie: kuracie krídelká, zmes korenja podľa našej receptúry namiešaná spoločnosťou Wíberg.



NEPÁLIVÉ
Vhodné aj pre deti



25 min. pri 180 °C.



Tip na servírovanie

✓ Výborne sa hodí na gril, kedy postačí cca 10 min. grilovať z oboch strán a ihneď môžete podávať napr. s grilovanou zeleninou a chlebom.



Ostatné

316301 Švédске mäsové guličky 14 g 1 x 5 kg



Rúra: 20-25 min. pri 175 °C.
 Panvica: pripravujte v oleji pri strednej teplote počas 10-12 min.

Tip na servírovanie

- ✓ Švédске mäsové guličky (Köttbullar) pozná celý svet.
- ✓ Na porciu sa dáva od 3 do 15 guličiek po 14 g.
- ✓ Servirujte so zemiakmi a brusnicami alebo v rajčinovej omáčke.

716105 Merquez pikantná grilovacia klobáska cca 3 kg



Zloženie: bravčové mäso 58 % a hovädzie mäso 30 %.



Príprava na grile, panvici alebo v rúre. Stačí ustrážiť moment, kedy povrch klobásy získa typickú zlatohnedú farbu.

Tip na servírovanie

- ✓ Môžete podávať s pečivom, vložené do bosniaku alebo s klasickými prílohami.

716120 Chipolata jemná grilovacia klobása cca 3 kg



Zloženie: bravčové mäso 58 % a hovädzie mäso 30 %.



Príprava na grile, panvici alebo v rúre. Stačí pozvoľne piecť až povrch klobásy získa zlatohnedú farbu.

Tip na servírovanie

- ✓ Môžete podávať s pečivom, vložené do bosniaku alebo s klasickými prílohami.

230503 Chalupárske šišky so špenátom a údeným mäsom 10 x 400 g



Zloženie: kuracie stehenný rezeň s kožou 61 %, údené mäso 8,7 %.



Rúra: 200 °C cca 40 minút.
 Tepl vzdušná rúra: 180 °C cca 40 minút.

Tip na servírovanie

- ✓ Podávajte s klasickými prílohami.

335172 Kurací kebab krájaný 5 x 1 kg



Hotový výrobok je už nakrájaný a ochutený, stačí ohriať a podávať. Môžete aj jemne opiecť na panvici do chrumkava.

Tip na servírovanie

- ✓ Kebabom môžete naplniť tortilu či arabský chleba a doplniť zeleninou a omáčkou podľa chuti.
- ✓ Môžete použiť ako náplň do bagiet a sendvičov. ✓ Svoju obľubu získava v inštitucionálnej gastronómii, kde ho môžete využiť na mnoho spôsobov. ✓ Základ pre mäsové zmesi alebo len k ryži, či ako súčasť rizota.

716131 Bavorská klobása 40 x cca 75 g



Zloženie: bravčové mäso 87,5 % a prírodné bravčové črievko.



Príprava na grile, panvici alebo v rúre je veľmi rýchla a jednoduchá. Stačí ustrážiť moment, kedy povrch klobásy získa typickú zlatohnedú farbu.

Tip na servírovanie

- ✓ Môžete podávať s pečivom alebo s klasickými prílohami.

716132 Klobása na údenie a grilovanie 40 x cca 75 g



Zloženie: bravčové mäso 63 %, hovädzie mäso 27 % a prírodné bravčové črievko.



Čas prípravy závisí od výkonu použitého zariadenia. Pozor na prepečenie a vysušenie výrobku.

Tip na servírovanie

- ✓ Môžete podávať s pečivom alebo s klasickými prílohami.

286010 Čevapčiči 120 ks 1 x 4,2 kg



Zloženie: bravčové mäso 60 % a hovädzie mäso 26 %.



Čas prípravy závisí od výkonu použitého zariadenia. Pozor na na prepečenie a vysušenie výrobku.

Tip na servírovanie

- ✓ Podávajte s klasickými prílohami.



ZÁKAZNÍCKE CENTRUM

Príjem objednávok pre gastronómiu:

Východ

051/746 12 50, 0912 058 250

e-mail: callcentrum.po@bidfood.sk



Západ

032/774 28 50, 0912 058 150

e-mail: callcentrum.nm@bidfood.sk

Príjem objednávok pre maloobchod:

032/774 28 60, 0912 058 160

e-mail: callcentrum@bidfood.sk

A close-up photograph of a silver fork resting on a dark surface next to a wooden cutting board. On the board, there is a piece of roasted meat and some fresh green herbs.

mojBidfood.sk