



Bidfood

RYBY A MORSKÉ ŠPECIALITY

NOWACO



DODÁVATEĽ ČERSTVÝCH A KVALITNÝCH MRAZENÝCH RÝB

NOWACO[®]

Bidfood Slovakia patrí k najväčším a najstabilnejším dovozcom, spracovateľom a predajcom čerstvých a mrazených rýb v Slovenskej republike. V novovybudovanej prevádzke v Kralupoch nad Vltavou, ktorá spĺňa vysoké hygienické a skladovacie štandardy, pre vás pripravujeme a spracovávame čerstvé aj mrazené ryby v požadovaných špecifikáciách a distribuujeme ich priamo k vám.

Bidfood je od roku 2006 držiteľom medzinárodných certifikátov kvality IFS a HACCP. Pravidelné audity certifikačných orgánov potvrdzujú vysokú kvalitu a hygienický štandard výrobných a logistických prevádzok Bidfood. To isté dokladajú početné audity zo strany významných odberateľov a obchodných reťazcov.

Bidfood sa ďalej stal v roku 2015 prvým držiteľom prestížneho certifikátu MSC a ASC v ČR.



Medzinárodný štandard IFS Food posudzuje výrobné prevádzky. Bidfood dosahuje najvyššiu úroveň v bezpečnosti potravín, dodržiavaní legislatívnych požiadaviek a systému manažmentu kvality.



Certifikácia IFS Logistics sa týka skladovania a rozvozu potravín. Medzinárodné certifikačné authority pravidelne potvrdzujú najvyšší štandard kvality našich skladov, zamestnancov a distribučných áut.



Systém Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) predchádza rizikám bezpečnosti potravín. Jeho správne nastavenie a fungovanie je kľúčové pre zaistenie vysokej kvality. Každoročne je auditovaný nezávislými externými pracovníkmi.



Marine Stewardship Council (MSC) podporuje trvalo udržateľný rybolov. Bidfood ako výrobca a distribútor rybích produktov je jedným z mála držiteľov tohto osvedčenia ekologického prístupu k rybárstvu, spracovaniu a predaju.



Aquaculture Stewardship Council (ASC) dohliada na ekologicky šetrný a spoločensky zodpovedný chov rýb a morských plodov. Bidfood je certifikovaný na ich spracovanie a distribúciu.



13-17



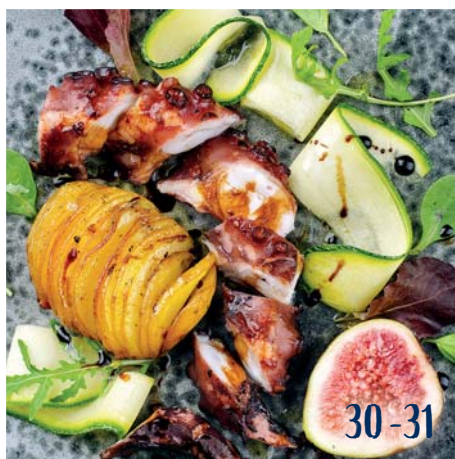
18-19



22-23



26-29



30-31



38-39

» OBSAH

ÚVOD	2
RYBY A ICH VÝZNAM PRE ČLOVEKA, LOGISTIKA A NÁKUP.....	4 - 5
FRESH FISH SERVICE	6 - 7
AMERICAN SEAFOODS.....	8 - 9
KUCHÁRSKE TRIKY NAŠICH ŠÉFKUCHÁROV	10 - 11
UDRŽATEĽNÝ RYBOLOV	12
LOSOS	13 - 17
CHORVÁTSKE RYBY	18 - 19
TRESKA	20 - 21
TUNIAK, MEČIAR A EXOTICKÉ RYBY	22 - 23
OSTATNÉ MORSKÉ RYBY.....	24 - 25
KREVETY	26 - 29
CHOBOTNICE A KALMÁRE	30 - 31
MÄKKÝŠE A USTRICE.....	32 - 33
SLADKOVODNÉ RYBY	34 - 37
OBAĽOVANÉ RYBIE VÝROBKY	38 - 39
MALOOBCHOD	40 - 42
ZÁKAZNÍCKE CENTRUM BIDFOOD	43



Omega-3



Vitamíny



Proteíny

RYBY A ICH VÝZNAM PRE ČLOVEKA

Mäso z morských rýb je pre človeka dôležitým zdrojom veľkého množstva vitamínov a minerálnych látok, ktoré kladne ovplyvňujú naše zdravie. **Obsahuje veľké množstvo proteínov, esenciálny rybí olej, vitamíny A, B, D, vápnik a je najdôležitejším zdrojom prírodného jódu, ktorý je nevyhnutný pre správnu funkciu nervovej sústavy.** Najcennejším prvkom rybieho mäsa sú však **Omega-3 nenasýtené mastné kyseliny**, ktoré pôsobia **preventívne proti chorobám srdca a krvného obehu**, pozitívne ovplyvňujú látkovú výmenu v organizme, znižujú hladinu cholesterolu a u detí napomáhajú pri rozvoji mozgových funkcií.

LOGISTIKA A NÁKUP RÝB

Pre dodržanie najvyššej možnej kvality sa pri nákupe snažíme ísť vždy čo najbližšie k samotnému zdroju. Farmované ryby teda nakupujeme od priamych chovateľov, ktorí majú celý chovný proces pod kontrolou, od ikry až po trhovú rybu.



Divoko lovené ryby nakupujeme od dodávateľov a spracovateľov, ktorí ryby nakupujú priamo na rybích aukciách, kam sa ryby dostanú hneď po vyložení z rybárskej lode. Pokiaľ je to možné, tak pri mrazenom tovare nakupujeme ryby zamrazené priamo na mori (seafrozen alebo FAS – frozen at sea). Takto zamrazené ryby ihneď po výlove chutia rovnako ako tie čerstvé.

Čerstvé ryby zo vzdialenejších kútov sveta (Nový Zéland, Srí Lanka, Maledívy...) sa k nám dopravujú letecky. Naši dodávatelia balia ryby do špeciálnych polystyrénových boxov s namrazenými gélovými kapsulami, ktoré dokážu udržať požadovanú teplotu 0 – 2 °C po celú dobu letu a následnej prepravy.

Druhy rýb, ktoré nedržíme sklado, nakupujeme podľa špeciálnych požiadaviek (objednávok) zákazníkov tak, aby sme zaistili ich najvyššiu možnú kvalitu a čerstvosť, a to na rybích aukciách. Vďaka rýchlej distribúcii dovážame ryby krátko po vylovení a príprave priamo na miesto určenia.

ŠTÁTY A KRAJINY ODKIAL' VÁM DOVÁŽAME

Čerstvé ryby



Česká republika



Dánsko



Francúzsko



Holandsko



Chile



Chorvátsko



Indonézia



Taliansko



Kanada



Maledivy



Nórsko



Nový Zéland



Poľsko



Portugalsko



Rakúsko



Srí Lanka



Španielsko



Švédsko



Tanzánia



Mrazené ryby



Argentína



Bangladéš



Čína



India



Írsko



Island



Kanada



Kazachstan



Namíbia



Rusko



Grécko



Španielsko



Tanzánia



Turecko



USA, Aljaška



Vietnam





FRESH FISH

SERVICE

Čerstvé ryby si môžete vybrať priamo zo špeciálneho auta Fresh Fish Service. Po telefonickom dohovore prídeme zadarmo k vašej prevádzke. Jedinečná služba pokrýva stále viac miest Slovenska (smer Piešťany, Trnava, Bratislava). Zákazníci oceňujú možnosť prezrieť si tovar a profesionálny osobný prístup.

- RYBÍ TRH DENNE K VAŠIM DVERÁM.
- VYBERTE SI ČERSTVÉ RYBY, FILETY A MORSKÉ ŠPECIALITY!
- VÝBER TOVARU PODĽA VAŠICH AKTUÁLNYCH POTRIEB, PRIAMO Z NÁŠHO AUTA.
- SLUŽBA JE PRE VÁS ZADARMO.



SKLADOVÁ ZÁSoba ČERSTVÝCH RÝB

Väčšinu rýb nakupujeme 3x týždenne a tie najpredávanejšie držíme skladom. Jedná sa o druhy a špecifikácie, kde je to zmysluplné a kde vieme odhadnúť ich budúce predaje. Vďaka tomu si zákazníci môžu objednať tovar zo dňa na deň. Ostatné ryby máme na objednávku. Znamená to že rybu objednáme až na základe požiadavky zákazníka. Tovar distribuujeme hneď po príchode, spravidla do 3 - 4 dní. Zaručujeme tým úplnú čerstvosť, pretože ryby nikde zbytočne neležia.

ROZMRAZOVANÝ TOVAR

Prioritou pre nás zostáva ponúkať čo najkvalitnejšie čerstvé ryby. Niektoré druhy rýb sa však lovia iba sezónne alebo ich lov prebieha v značných vzdialenostiach od pevniny a nie je tak možné ich zohnať v čerstvom stave. Také ryby teda predávame ako rozmrazované. Neznamená to však nič zlé. Keď už rozmrazujeme, tak volíme spravidla ryby zamrazené priamo na mori, teda tú najlepšiu dostupnú kvalitu ryby. Nakupujeme väčšinou celé zamrazené ryby, ktoré v našej prevádzke ďalej ručne filetuje a opracovávame. Ide napríklad o divého lososa keta alebo sockeye, ktorých lovná sezóna trvá vždy 1 – 2 mesiace v roku alebo o cod filetu čiže tresku obyčajnú, kde volíme vždy zimný výlov, kedy je mäso najkvalitnejšie. Rozmrazovanie samotné je riadený proces, ktorý prebieha pri stálej teplote a to maximálne 4 °C, pod veterinárnym dohľadom a pod stálou kontrolou našich odborne vyškolených pracovníkov.

Kontakt na Fresh Fish Service:

Rozvoz: 0911 121 387



SKVELÉ RYBIE MÄSO ZAMRAZENÉ PRIAMO NA MORI

- » SPRACOVANÉ PRIAMO NA LODI
- » BEZ PRIDANEJ VODY A ADITÍV
- » 100 % RYBIEHO MÄSA
- » OBLASŤ ODLOVU: ALJAŠKA, USA



NOWACO



FILE POCIE SEAFROZEN

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOST	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
139005	Filé porcie Seafrozen	150 g	1 kt. = 50 ks	❄️
139016	Filé porcie Seafrozen	100 g	1 kt. = 50 ks	❄️
139035	Filé porcie bez kostí Exclusive	100 g	1 kt. = 50 ks	❄️
139022	Filé porcie Seafrozen	120 g	1 kt. = 40 ks	❄️

KUCHÁRSKE TRIKY NAŠICH ŠÉFKUCHÁROV

1/ Rybie filety s kožou opekáme vždy kožou dole, aby bola ľahko chrumkavá a uvoľnil sa podkožný tuk, ktorý dáva mäsu chuť. Stranu filety bez kože opekáme veľmi krátko, aby mäso zostalo šťavnaté.

2/ Rybu solíme tesne pred tepelnou úpravou, aby zostala šťavnatá.

3/ Čerstvú celú rybu uchováваме v ľade a na mriežke, aby topiaci sa ľad nepoškodil štruktúru mäsa. Filety z ryby uchováваме rovnakým spôsobom, ale mäso bez kože prekryjeme potravinárskou fóliou, aby ho ľad nepoškodil.

4/ Ak na filetu bez kože pred pečením poukladáme ďalšie suroviny (zelenina, bylinky), tak odporúčame rybu potrieť maslom alebo olejom.

5/ Ak varíme rybu v celku vo vode, tak ju zviažeme šnúrkou a prichytíme k mriežke, aby sa nerozpadla a dobre sa s ňou manipulovalo po tepelnej úprave.

6/ Homára v celku varíme približne 12 minút (platí pre kusy od 600 g do 1000 g).

7/ Čerstvého tuniaka neprepekáme, iba ho ľahko opečieme zo všetkých strán (cca 2 – 4 mm). Skvelá kombinácia je so šťavou z citrusových plodov alebo omáčkou Ponzu (japonská sójová omáčka).

8/ Surové krevety opekáme alebo varíme veľmi prudko a krátko. Dlhšia tepelná úprava má za následok stuhnutie mäsa a veľkú hmotnostnú stratu.

9/ Surovú rybu alebo plody mora môžeme pripravovať ako SEVICHE (úprava mäsa za studena). Mäso sa „varí“ v šťave z citrusových plodov cca 4 hodiny.

10/ Celú chobotnicu varíme vo vode s korením a bielym vínom. Do vody dáme korkovú zátku, ktorá nám zaisťuje, že mäso z chobotnice bude mäkké. Čas varenia sa riadi veľkosťou chobotnice.

11/ Tepelná úprava pri divom lososovi má byť šetrnejšia, nakoľko nefarmovaná ryba má menší obsah tuku a vyžaduje jemnejšiu úpravu.



AKO SPOZNAŤ ČERSTVÚ RYBU?

Zrak:

Pokiaľ má ryba hlavu, pozrite sa ako prvé na oči. Čerstvá ryba by mala mať jasné, priehľadné a vypuklé oči, nie zakalené alebo prepadnuté.

Žiabre:

Ich vzhľad je významný indikátor čerstvosti. Najčerstvejšia ryba má žiabre jasne červené, nezlepené. Žltkastá až sivá farba je znakom starej alebo zle uskladnenej ryby.

Koža:

Koža ryby by mala byť pekne vlhká a lesklá. Na povrchu nesmie byť slizký povlak, koža nesmie byť suchá alebo sa olupovať. Šupiny nesmú opadávať.

Mäso:

Čerstvé ryby by mali mať pevné a pružné mäso. Pokiaľ sa mäso ľahko rozpadáva alebo je mazľavé, môže to byť známka zhoršujúcej sa čerstvosti.

Vôňa:

Pokiaľ rybie mäso nie je vákuovo balené alebo zamrazené, urobte aj čuchový test. Každá ryba má svoju charakteristickú vôňu. Po dlhšom čase sa vôňa postupne stráca a ryba začína mať nepríjemný zápach. Je to znak toho, že ryba už nie je čerstvá.



UDRŽATEĽNÝ RYBOLOV

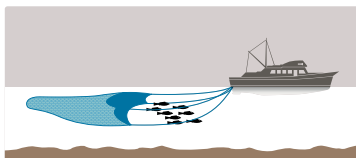
Komerčne lovené morské ryby môžeme všeobecne rozdeliť do dvoch kategórií, a to na bentické a pelagické ryby. Bentické ryby sa spravidla zdržiavajú blízko morského dna, naopak pelagické ryby sa väčšinu času zdržiavajú skôr vo vodnom stĺpci a pri morskej hladine.

Bentické – bielomäse ryby môžeme ďalej rozdeliť na ryby žijúce priamo na morskom dne – napríklad platesa, halibut, morský jazyk alebo morský čert. Druhou skupinou sú ryby, ktoré žijú a lovia sa v blízkosti morského dna – napríklad treska obyčajná, treska tmavá alebo aljašská treska. Tieto druhy rýb sú spravidla lovené vlečnými sieťami alebo kruhovými záťahovými sieťami. Občas sa tiež využíva aj metóda háčikov a šnúr, kedy sa ryby chytajú na háčik s návnadou.

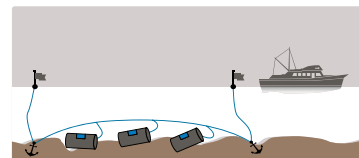
Pelagické ryby sa pohybujú vo vodnom stĺpci alebo pri hladine. Medzi ne patria aj tí najrýchlejší morskí plavci, ako je plachetník alebo mečiar. Pelagická je však aj makrela, sled' či sardinka. Tieto druhy rýb sa lovia väčšinou statickými záťahovými sieťami. Na každý komerčne lovený rybí druh je určená kvóta na danú lovnú oblasť. Cieľom tejto kvóty je regulácia rybolovu tak, aby bola zaistená prirodzená reprodukcia daného rybieho druhu. Len takto je možné udržať zdravú divú populáciu rýb pri stále stúpajúcom dopyte.

NAJPOUŽÍVANEJŠIE LOVNÉ METÓDY

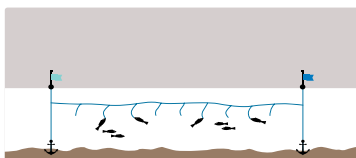
Vlečné siete (pre pelagické ryby)
Takto sa loví napríklad makrela alebo sled'.



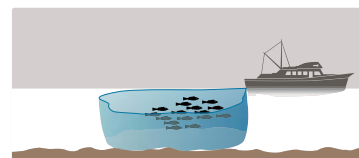
Koše a pasce
Používajú sa napríklad pri love homárov či krabov, kedy sa na dno umiestni návnada a kôrovce sa aj s návnadou následne po určitom čase vytiahnu na rybársku loď.



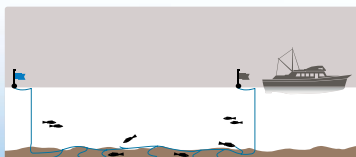
Háčiky a lovné šnúry (pre pelagické ryby)
Touto metódou sa na háčik s návnadou loví napríklad tuniak žltoplutvý alebo mečiar.



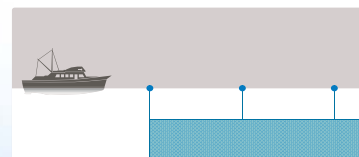
Záťahové siete
Záťahové siete sú ťažné rybárske siete, do ktorých sa chytajú veľké húfy rýb. Môže to byť makrela alebo tiež losos gorbuša, keta či sockeye pred ťahom do rieky.



Osadené lovné šnúry
Takto sa lovia ryby zdržujúce sa skôr pri dne, kedy sa na návnadu chytí treska obyčajná alebo halibut.



Žiabrové siete
Dnes už skoro prekonaná lovná metóda, kde sa ryby zamotajú do niekedy aj trojitých sietí. Nevýhodou je, že do siete sa môžu zamotať aj iné živočích.



Celosvetová spotreba rýb na osobu sa za posledných 50 rokov zvýšila z 10 kg na 20 kg za rok. Ročne sa teda uloví cez 160 miliónov ton rýb a morských plodov.

Dnes však už okolo 50 % predstavuje akvakultúra, teda umelý odchov na rybích farmách, či už na mori alebo na pevnine.

Len tak je možné udržať divú, voľne žijúcu rybiu populáciu v moriach. Morský rybolov je už od 90. rokov na svojom vrchole a množstvo voľne lovených rýb už nestúpa.



SOSOT

LOSOS



Bidfood má v ponuke lososa divého aj farmovaného. Celkovo sa druhy lososa delia na pacifické a atlantické.



DIVÉ DRUHY LOSOSA

Pacifické, teda divé, druhy lososa ako gorbuša, keta, nerka, čavyča alebo kisuč prirodzene ťahajú za rozmnožovaním do vrchných partií riek na Aljaške, Kamčatke či Japonsku. Samotná sezóna ťahu pacifických lososov trvá iba 1 – 2 mesiace a začína sa začiatkom júla. Bidfood má v ponuke lososy keta, sockeye a gorbuša. Všetky tieto druhy náš dodávateľ loví podľa prísnych lovných kvôt v zálive Bristol Bay na Aljaške. Milióny divých lososov sa tu v ústí rieky každoročne zhromažďujú pred ťahom z mora do horných partií rieky. V tej chvíli sú ryby v najlepšej kondícii, aby dokázali prežiť dlhú púť na miesta, kde sa narodili. Dodávateľ ryby spracováva ihneď v zálive Bristol Bay, v mestečku Naknek, neďaleko od letiska a cca 450 km od Anchorage, najväčšieho mesta Aljašky.

FARMOVANÝ LOSOS

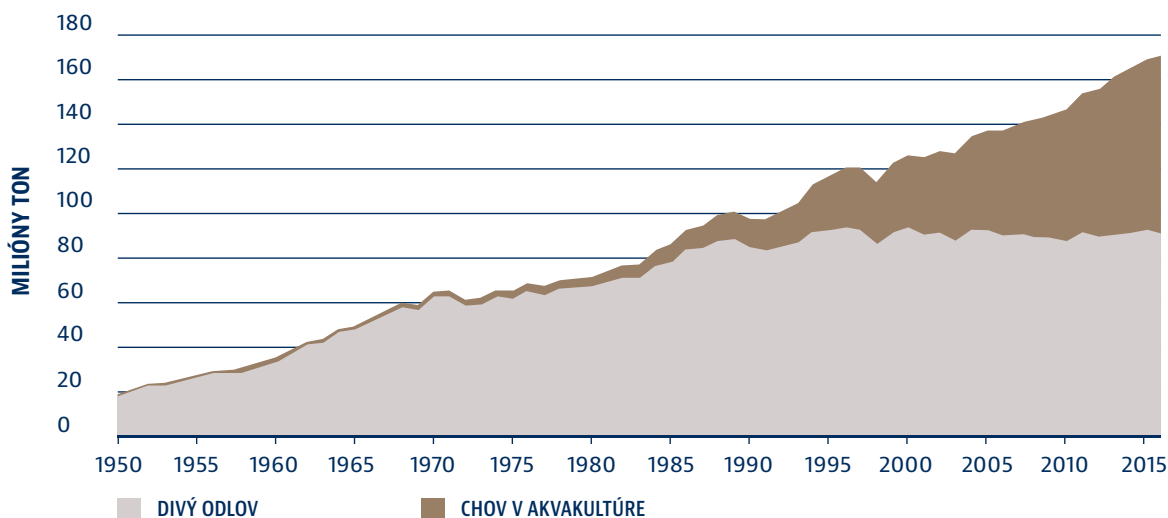
Medzi jediného zástupcu atlantickej časti patrí losos atlantický. Úspešne sa začal v Nórsku farmovať v 70. rokoch 20. storočia a veľmi rýchlo sa stal najčastejšie farmovanou rybou na svete. Nórsko, ako najväčší distribútor farmovaných lososov, je vďaka svojmu unikátnemu pobrežiu s celkovou dĺžkou 100 000 km a čistými fjordmi ideálnym prostredím pre rybie farmy. Väčšina veľkých nórskeho dodávateľov je súčasne aj vlastníkom fariem a má tak celý chovný proces lososa pod kontrolou od ikry až po dospelú rybu trhovej veľkosti. Práve chov rýb všeobecne je jedinou možnosťou ako aktuálne v rybom priemysle reagovať na stále stúpajúci dopyt. V priloženom grafe môžete vidieť, ako sa za posledných 70 rokov zmenil podiel divého výlovu a akvakultúry (teda chovu rýb). Z grafu vyplýva, že množstvo divého výlovu rýb za posledných 30 rokov stagnuje. Čo je dobre, pretože ďalším rastom rybolovu by už za chvíľu boli moria prázdne. Práve vďaka akvakultúram je možné zabezpečiť dostatok suroviny. Tu je číslom jedna práve losos, ktorého sa ročne vyprodukuje viac ako 2,5 milióna ton.

Losos sa okrem Nórska chová aj na Islande, v Írsku, Škótsku, Faerských ostrovoch, v Kanade a tiež aj v Čile. Nórsko však vyprodukuje 33 % zo svetovej produkcie a to je s prehľadom najviac. Losos je tu chovaný v čistých vodách v kliečkach, ktoré sú 40 metrov hlboké a ktoré majú v obvode až 200 metrov. Biomasa, teda množstvo rýb v kliečke, nepredstavuje viac ako 3 %, zvyšok je morská voda. Základom suchého krmiva je rybí olej a rybia bielkovina (múčka), ktorá je doplnená o rastlinné bielkoviny a oleje. Atlantický losos je majstrom v tom, koľko kilogramov potravy potrebuje prijať na kilogram prírastku. Lososovi stačí 1,25 kg krmiva, aby pribral o 1 kg váhy. Napríklad hovädzí dobytok potrebuje prijať na 1 kg váhy 30 kg potravy. Losos pri svojom chove vyprodukuje navyše 12x menej CO₂. Všetky farmy v Nórsku musia podľa nórskej legislatívy minimálne 2x ročne vykonávať kompletné rozbory mäsa, krmiva, vody a sedimentov na morskom dne na prítomnosť ťažkých kovov a ďalších nežiaducich látok. Môžete si teda byť istí, že máte na tanieri nielen rybu vynikajúcej chuti, ale aj rybu, ktorá vyrástla v čistom prostredí a je plná človeku prospešných látok.



LOSOS

SVETOVÁ PRODUKCIA RYBOLOVU A AKVAKULTÚRY



Poznámka: nezahŕňa vodné cicavce, krokodíly, aligátory a kajmany, morské riasy a iné vodné rastliny.

Vedeli ste, že...?

Losos je na začiatku svojho chovného cyklu chovaný približne po dobu 10 mesiacov v sladkej vode v kruhových nádržiach zodpovedajúcich jeho veľkosti. Následne je nasadený do kliebok v nórskech fjordoch, ktoré môžu byť aj 40 metrov hlboké. Ryby tak majú dostatok priestoru na pohyb. Losos strávi v mori ďalšie cca 2 roky a celkovo tak ryba dorastie do váhy 3 - 4 kg za približne 3 roky.

Jednotlivé druhy lososa sa rozdeľujú na atlantické a pacifické. Ten atlantický (*Salmo Salar*) dokáže v prírode uskutočniť svoj ťah do riek za rozmnožovaním aj 3x za život, ale pacifické druhy (Gorbuša, Nerka, Keta, Čavýča) po rozmnožovaní vždy zahynú a do mora sa potom vracajú iba ich potomkovia.

LOSOS



LOSOS CELÝ- pitvaný

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191015	Losos atlantický , Nórsko	3 - 4 kg	1 x 1 ks	❄️
191020	Losos atlantický , Nórsko	4 - 5 kg	1 x 1 ks	❄️
191023	Losos atlantický , Nórsko (BOX)	4 - 5 kg	1 x 21 kg	❄️
191025	Losos atlantický , Nórsko	5 - 6 kg	1 x 1 ks	❄️
191011	Losos atlantický , Nórsko (BOX)	5 - 6 kg	1 x 21 kg	❄️
191063	Losos čavyča , Nový Zéland (BOX)	4 - 5 kg	1 x 18 kg	❄️



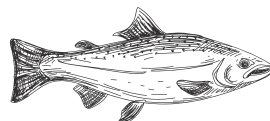
LOSOS FARMOVANÝ - filety

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191072	Losos Kisuč fileta s kožou	0,9 - 1,4 kg	1 x 1 ks	❄️
720004	Losos fileta s kožou vákuum	1 - 1,4 kg	1 x 1 ks	❄️
191068	Losos atlantický fileta s kožou, Super, Nórsko	1,4 - 2 kg	1 x 1 ks	❄️
191070	Losos atlantický fileta s kožou, bez šupín, Nórsko	1 - 1,5 kg	1 x 1 ks	❄️
191058	Losos atlantický fileta bez kože, Super, Nórsko	1,3 - 1,9 kg	1 x 1 ks	❄️
191060	Losos atlantický sviečková, Nórsko	0,7 - 0,9 kg	1 x 1 ks	❄️
191033	Losos atlantický s kožou a kosťami, Hiddenfjord - Faerské ostrovy	1,8 - 2,2 kg	1 x 1 ks	❄️
167036	Losos fileta s kožou, bez kostí	0,9 - 1,6 kg	1 x 1 ks	❄️
167037	Losos atlantický fileta bez kože	1,4 - 1,8 kg	1 x 1 ks	❄️
167046	Losos kisuč fileta s kožou ASC vákuum	1,3 - 1,8 kg	1 x 10 kg	❄️



LOSOS DIVÝ - filety

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191091	Divý losos Keta fileta s kožou	0,7 - 1 kg	1 x 1 ks	❄️
191092	Divý losos Sockeye fileta s kožou	0,7 - 1 kg	1 x 1 ks	❄️
112230	Divý losos Gorbuša filety bez kože		10 x 500 g	❄️



LOSOS

LOSOS PORCIE

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191130	Losos atlantický porcie s kožou kalibrované, Nórsko (min. 1 kg+)	150, 175, 200, 250 g	1 x 1 kg	☀
191099	Losos atlantický porcie bez kože kalibrované, Nórsko (min. 1 kg+)	150, 175, 200, 250 g	1 x 1 kg	☀
167027	Losos atlantický porcie s kožou	150 g	1 x 5 kg	❄
167028	Losos divý porcie s kožou	120 - 160 g	1 x 5 kg	❄
139055	Losos Gorbuša porcie (filé)	150 g	1 x 7,5 kg	❄



ÚDENÝ LOSOS

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191900	Losos údený, plátkovaný	1 x 100 g	1 x 1 ks	☀
191943	Losos údený, plátkovaný	1 x 500 g	1 x 1 ks	☀
162045	Losos údený, plátkovaný	1 x 1 kg	1 x 1 ks	❄
162050	Losos údený, plátkovaný	10 x 100 g	1 x 1 ks	❄
162055	Losos údený, plátkovaný	1 x 500 g	1 x 1 ks	❄
167059	Losos údený, kúsky	1 x 500 g	1 x 1 ks	❄



ÚDENÝ LOSOS

sa stal nevyhnutnou súčasťou menu vo väčšine reštaurácií. Vďaka svojej lahodnej a výraznej chuti ho netreba ďalej spracovávať alebo príliš kombinovať. Mal by byť tou hlavnou surovinou. Skvele sa tak hodí tam, kde ho naplno vychutnáte a len ľahko doplníte.

Pri údenom lososovi rozlišujeme dva typy – údený studeným dymom a údený teplým dymom. V našom sortimente nájdete produkty údené iba studeným dymom.

VÝROBA LOSOSA ÚDENÉHO STUDENÝM DYMOM

Ide o šetrnejší spôsob údenia. Pred samotným údením sú filety marinované v zmesi cukru a soli. Marinované filety sa nechajú odležať, nasleduje umytie a osušenie.

Po vyúdení studeným dymom pri teplote 21 °C sa filety nechajú pomaly chladiť. Údením na štiepkach z kvalitného bukového dreva získava losos nezameniteľnú chuť a vôňu.



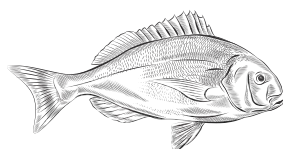
CHORVÁTSKE RYBY



Vlk morský a pražma zlatá sú najčastejšie farmované ryby v Stredozemnom mori a chovajú sa od Španielska až po Turecko. Ich chov v Jadranskom mori začal v 80. rokoch 20. storočia. Práve farmový chov pomáha súčasne udržať aj prirodzenú divokú populáciu oboch druhov v mori.

Bidfood dováža pražmu kráľovskú a morského vlka z Chorvátska predovšetkým kvôli rýchlej logistike, ktorá nám zaistí ryby na sklade v Kralupoch nad Vltavou už do 24 hodín po vylovení.

Zaujímavosťou je, že trvá 18 – 24 mesiacov, kým pražma a vlk dorastú do veľkosti 300 – 400 g, čo je najmenšia predávaná veľkosť. Jadranské more je o niečo chladnejšie ako Egejské a ryby tak rastú pomalšie. Toto všetko má však vplyv na kvalitu svaloviny, ktorá je pri chorvátskych rybách krásne pevná a menej tučná ako pri rybách farmovaných v Grécku alebo Turecku.



PRAŽMA



PRAŽMA

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191651	Pražma zlatá (BOX)	300 - 400 g	1 x 3 kg	❄️
191650	Pražma zlatá	300 - 400 g	1 x 1 ks	❄️
191653	Pražma zlatá (BOX)	400 - 600 g	1 x 6 kg	❄️
191652	Pražma zlatá	400 - 600 g	1 x 1 ks	❄️
191648	Pražma zlatá	800 - 1000 g	1 x 1 ks	❄️
191644	Pražma zlatá pitvaná	270 - 360 g	1 x 1 ks	❄️
191656	Pražma zlatá fileta z 400 - 600 gramovej ryby (min. 3 kg+)	90 - 125 g	1 x 1 kg	❄️
106300	Pražma kráľovská fileta s kožou	120 - 200 g	1 x 5 kg	❄️



VLK



MORSKÝ VLK

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191566	Morský vlk (BOX)	300 - 400 g	1 x 3 kg	❄️
191575	Morský vlk	300 - 400 g	1 x 1 ks	❄️
191567	Morský vlk (BOX)	400 - 600 g	1 x 6 kg	❄️
191572	Morský vlk	400 - 600 g	1 x 1 ks	❄️
191576	Morský vlk	600 - 800 g	1 x 1 ks	❄️
191578	Morský vlk	800 - 1000 g	1 x 1 ks	❄️
191573	Morský vlk	2000 - 3000 g	1 x 1 ks	❄️
191587	Morský vlk pitvaný	250 - 360 g	1 x 1 ks	❄️
191663	Morský vlk fileta z 600 - 800 gramovej ryby (min. 3 kg+)	130 - 175 g	1 x 1 kg	❄️
191666	Morský vlk fileta z 400 - 600 gramovej ryby (min. 3 kg+)	90 - 125 g	1 x 1 kg	❄️
106303	Morský vlk fileta s kožou	cca 150 g	1 x 5 kg	❄️



TRESKA



Divá populácia tresky obyčajnej je jednou z najlepšie udržiavaných populácií voľne lovených rýb na svete. Tresky obyčajné sa bežne vyskytujú okolo celého pobrežia Nórska a tieto ryby zostávajú v blízkosti fjordov po celý svoj život. Veľká časť divej populácie tresiek, ale taktiež žije na voľnom mori vo vodách Barentsovho mora, až za polárnym kruhom. Tieto tresky vo veku 4 – 7 rokov podnikajú vždy v januári až februári fantastickú púť za rozmnožovaním až k pobrežiu nórskeho Lofotu. Migrujúce tresky lovené v tejto dobe sa nazývajú SKREI, čo v nórsčine znamená niečo ako pútnik.



TRESKA

Práve tresky obyčajné (COD) lovia pre Bidfood nórské lode v chladných vodách Barentsovho mora. Predávame iba tresky zo zimného výlovu, kedy sú ryby vo svojej najlepšej kondícii. Naši filetári filetujú ryby ručne. Tieto filety obsahujú minimum kostí a COD je zároveň jedna z najmenej tučných rýb. Chvostová časť sa skvele hodí na tradičný FISH&CHIPS, zvyšná vysoká časť filety sa potom dá upraviť na všetky spôsoby.



TRESKA OBYČAJNÁ

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191262	Treska obyčajná (COD) fileta	200 - 400 g	1 x 1 kg	☀
191273	Treska obyčajná (COD) fileta (BOX)	400 - 600 g	1 x 5 kg	☀
191277	Treska obyčajná (COD) fileta s kožou	600 - 1200 g	1 x 1 ks	☀
191278	Treska obyčajná (COD) fileta sviečková s kožou	600 - 1000 g	1 x 1 kg	☀
191276	Treska obyčajná (COD) sviečková (BOX)	200 g+	1 x 5 kg	☀
106335	Treska obyčajná sviečková bez kože	80 - 120 g	1 x 5 kg	❄



ALJAŠSKÁ TRESKA

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
102151	Aljašská treska filety bez kože	55 - 112 g	1 x 6,5 kg	❄
106314	Aljašská treska sviečková bez kože	100 - 140 g	1 x 5 kg	❄



TRESKA TMAVÁ

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191264	Treska tmavá fileta bez kože	150 - 400 g	1 x 1 kg	☀
105117	Treska tmavá fileta bez kože	200 - 500 g	1 x 7,5 kg	❄
191269	Treska tmavá sviečková bez kože	150 - 400 g	1 x 1 kg	☀
106336	Treska tmavá sviečková bez kože	140 - 180 g	1 x 5 kg	❄



TUNIAK, MEČIAR A EXOTICKÉ RYBY



Čerstvého tuniaka, mečiara a ostatné exotické ryby ako je chňapáč červený, kanic, mahi mahi, barracuda, kranas či papagájová ryba nakupujeme od nášho stáleho dodávateľa na Srí Lanke, ktorý sídli v blízkosti mesta Negombo. Po celý čas nakupujeme tuniaka výhradne od jedného spracovateľa. Nenakupujeme tak od veľkých európskych traderov, ktorí skupujú tuniaky z niekoľkých rôznych zdrojov. Takto máme úplnú kontrolu nad stálou kvalitou ryby. Bidfood dováža tuniaka letecky priamo zo Srí Lanky.

TUNIAK, MEČIAR A EXOTICKÉ RYBY

IDEME NA LOV...

Tuniak žltoplutvý, anglicky Yellowfin Tuna, sa loví v celej juhovýchodnej Ázii a hlavnými exportérmi sú Srí Lanka, Maledívy, Indonézia, Filipíny a Vietnam. Lovia sa taktiež v Indii alebo napríklad na Seychelách. Naši rybári na Srí Lanke lovia tuniaka metódou háčikov a šnúr, kedy ako návnada slúži v drvivej väčšine sépia. Rybári si ich buď pred samotným lovom chytia alebo si rovno vezú mrazenú návnadu, ktorú na lov využijú. Priemerná váha celých ulovených tuniakov je väčšinou 30 – 50 kg, ale výnimkou nie sú ani kusy vážiace takmer 100 kg živej váhy. Ryby sú ihneď po ulovení uložené do podpalubia lode a zasypané ľadom.

Po prevoze tuniakov do spracovne nastáva veľmi dôležitý okamih, a to triedenie rýb podľa kvality. V praxi je to tak, že v spracovni je vždy osoba zvaná „grader“, inými slovami kvalítar, ktorý triedi ryby podľa rôznych ukazovateľov. Tými sú čerstvosť ryby, farba mäsa, obsah tuku, pevnosť svaloviny, ale aj chuť. Kvalítar najskôr odreže tenký pruh svaloviny z chvosta ryby a ďalej z troch ďalších partií tuniaka špeciálnou kovovou dutou trubičkou zvanou „sashibo“. Ďalej prezrie brušnú časť tuniaka a jeho vnútornosti, ktoré sú tiež dobrým ukazovateľom čerstvosti ryby. Množstvo tuku sa meria v chvostovej a brušnej časti a tiež priamo v chrbtovej časti filety.

VŠEOBECNE SA PODĽA VŠETKÝCH TÝCHTO KRITÉRIÍ DÁ TUNIAK ROZDELIŤ DO TROCH KVALITATÍVNYCH TRIED:

AAA/AA kvalita = najčerstvejšie, najpevnejšie a sýto červeno sfarbené mäso tuniaka s ideálnym obsahom tuku – bežne označovaného ako sashimi kvalita.

A kvalita = stále pekný a čerstvý tuniak, ale mäso nie je tak jasne sýto červené a svalovina nie je tak pevná – skvelý tuniak na steak, ale dá sa použiť aj napríklad na tataki.

B kvalita = bledšia červená farba, mäkkšia svalovina – vhodný iba na tepelnú úpravu.

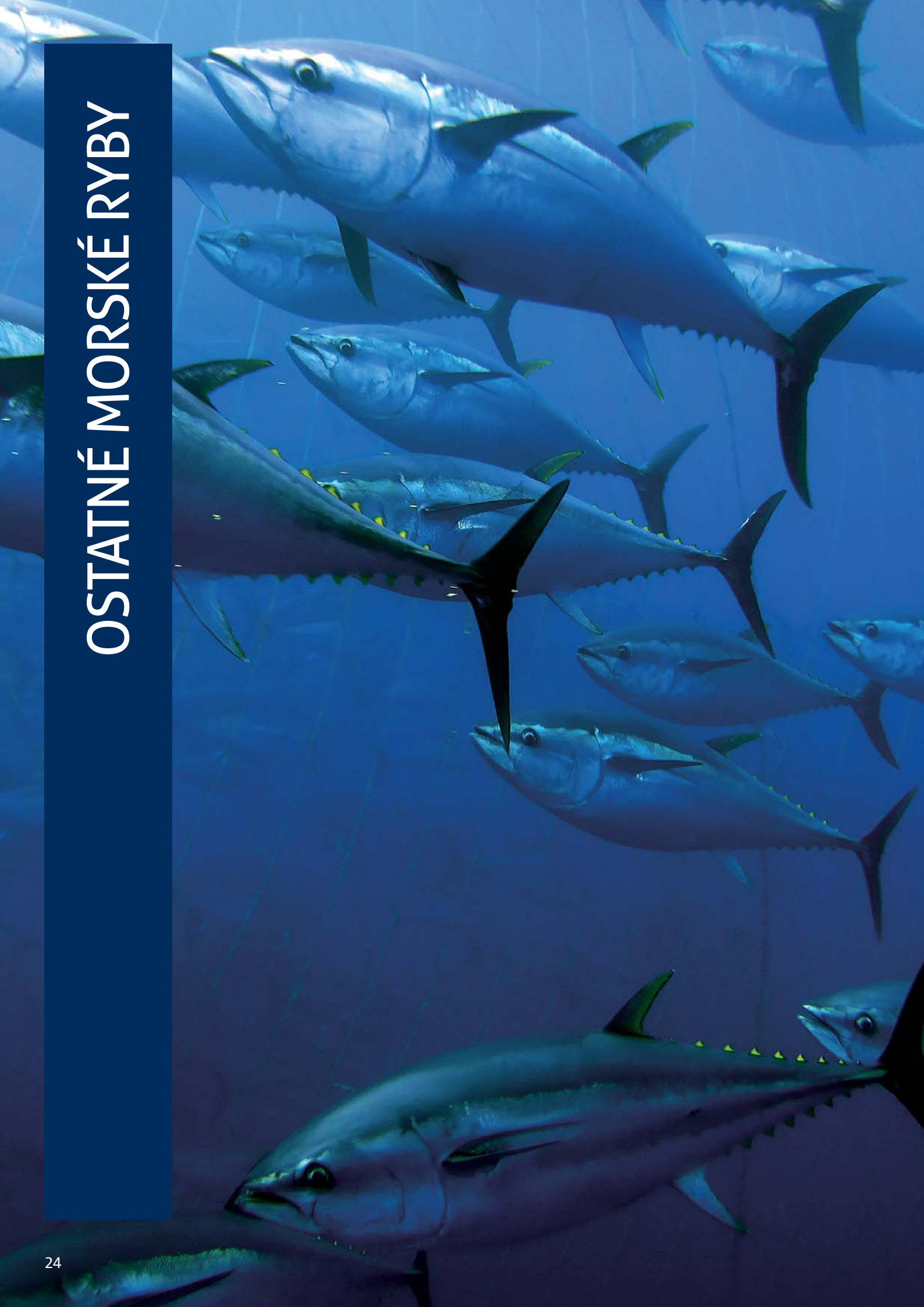
Bidfood má v ponuke iba AA/AAA kvalitu a A kvalitu. „Béčkového“ tuniaka vôbec nekupujeme. Všetky ryby sú filetované ručne a následne sú podľa zadania a objednávky krájané a zabalené do hygienického papiera a vakuu. Nasleduje letecký transport do Európy. Celý tento proces, od ulovenia ryby v Indickom oceáne až po dodanie do nášho skladu v Kralupoch nad Vltavou, netrvá spravidla dlhšie ako 3 – 4 dni.

TUNIAK, MEČIAR A EXOTICKÉ RYBY

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191291	Tuniak celá ryba - pitvaný s hlavou	25 - 60 kg	1 x 1 ks	☀
191299	Tuniak fileta NATURAL „A“ kvalita - vákuum	2 - 3 kg	1 x 1 kg	☀
191306	Tuniak fileta SASHIMI „AA“ kvalita - vákuum	2 - 3 kg	1 x 1 kg	☀
174081	Tuniak žltoplutvý fileta bez kože	2 - 5 kg	1 x 1 ks	❄
174083	Tuniak žltoplutvý fileta bez kože sashimi	2 - 7 kg	1 x 1 ks	❄
167240	Tuniak steak bez kože	170 - 230 g	1 x 4 kg	❄
191450	Mečiar obyčajný - pitvaný s hlavou	12 - 30 kg	1 x 1 ks	☀
191455	Mečiar fileta - vákuum	2 - 3 kg	1 x 1 kg	☀
191215	Ropušnica	1 - 2 kg	1 x 1 ks	☀
191710	Ryba Svätého Petra	1 - 2 kg	1 x 1 ks	☀
191330	Chňapáč červený, pitvaný	2 - 4 kg/ks	1 x 1 ks	☀
191399	Kanic temný, pitvaný	2 - 4 kg/ks	1 x 1 ks	☀
102390	Mahi Mahi filety s kožou	200 - 500 g	1 x 5 kg	❄



OSTATNÉ MORSKÉ RYBY



OSTATNÉ MORSKÉ RYBY

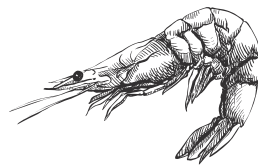
ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
106966	Hejk pitvaný , bez hlavy a chvosta	350 - 500 g	1 x 8 kg	❄️
106967	Hejk pitvaný , bez hlavy a chvosta	200 - 3050 g	1 x 7 kg	❄️
102315	Morská štika argentínska (hejk) filety bez kože	80 g - 200 g	1 x 7 kg	❄️
102122	Morská štika kanadská (productus) filety bez kože	cca 100 g	1 x 6 kg	❄️
102325	Morská štika kapská filety s kožou	125 - 190 g	1 x 5 kg	❄️
106991	Hoki filety s kožou	80 - 200 g	1 x 9 kg	❄️
106337	Hoki sviečková bez kože	110 - 130 g	1 x 5 kg	❄️
106301	Morský ostriežik filety s kožou	110 - 160 g	1 x 5 kg	❄️
106307	Ostriežik červený filety s kožou	110 - 160 g	1 x 5 kg	❄️
191205	Mieň morský filety bez kože	300 - 600 g	1 x 1 ks	🌊
191413	Kambala veľká farmovaná	500 - 1000 g	1 x 1 ks	🌊
191414	Kambala veľká	1 - 2 kg	1 x 1 ks	🌊
191415	Kambala veľká farmovaná	2 - 3 kg	1 x 1 ks	🌊
191475	Čert morský bez hlavy (BOX)	500 - 1000 g	1 x 6 kg	🌊
191476	Čert morský bez hlavy	2 - 4 kg	1 x 1 ks	🌊
191484	Čert morský fileta (BOX)	300 - 500 g	1 x 5 kg	🌊
191394	Halibut atlantický celý s hlavou/bez hlavy	3 - 10 kg/ks	1 x 1 ks	🌊
191426	Halibut grónsky fileta	300 - 600 g	1 x 1 kg	🌊
102350	Maslová ryba (Butterfish) fileta bez kože	2 - 5 kg	1 x 1 kg	❄️
191310	Maslová ryba (Butterfish) fileta	2 - 7 kg	1 x 1 kg	🌊
191486	Morský jazyk pitvaný	300 - 400 g	1 x 1 ks	🌊
191488	Morský jazyk pitvaný (BOX)	600 g+	1 x 5 kg	🌊
191615	Platesa obyčajná pitvaná (BOX)	300 - 400 g	1 x 5 kg	🌊
191697	Sardinka európska (BOX)	cca 40 ks/kg	1 x 3 kg	🌊
191200	Hamachi celá, pitvaná (BOX)	2 - 3 kg	1 x cca 13 kg	🌊
165022	Ančovičky - grundle		1 x 1 kg	❄️
191119	Losos atlantický - kosti a hlavy na polievku		1 x 1 kg	🌊
191778	Kosti z bielych rýb (na polievku) - treska, vlk, pražma		1 x 1 kg	🌊
191379	Hlavy z kapra (min. objednávka 1 kg+)		1 x 1 kg	🌊



KREVETY



KREVETY sú najobľúbenejšie morské plody a v gastronómii sú cenené pre rýchlu a ľahkú prípravu. Krevety sú veľmi bohaté na bielkoviny a sú aj prírodným zdrojom omega-3 mastných kyselín. Navyše neobsahujú takmer žiadny tuk, majú málo kalórií a preto sú skvelé ako súčasť zdravého životného štýlu. Typickú červeno-oranžovú farbu po uvarení krevety získavajú vďaka obsahu látky astaxantín.



KREVETY

OZNAČOVANIE VEĽKOSTI

- rozdiel v počítaní celých kreviet a chvostov:

Veľkosť celých kreviet sa udáva ako počet kusov na jeden kilogram (čím je číslo menšie, tým sú krevety väčšie), napríklad: **175375 Krevety tigrie celé 16/20 = 16 – 20 kusov do kg.**

Veľkosť chvostov sa udáva ako počet kusov na jednu libru (zhruba 454 g, kedy pre prevod na kilogramy stačí číslo vynásobiť x 2,2), napríklad: **175320 Krevety tigrie chvosty 13/15 = 13 – 15 kusov do libry = 29 – 33 kusov do kg.**

KREVETY BLACK TIGER (*Penaeus monodon*)

Chov: Austrália a juhovýchodná Ázia (Bangladéš, India, Vietnam, Thajsko).

Tento druh sa vyznačuje strednou až pevnou konzistenciou, jedná sa o najznámejší druh kreviet. Farba tigrích kreviet môže byť od modrej cez čiernu až po hnedú, po vylúpaní je mäso priesvitné, po uvarení má bielu až ružovú farbu. Pancier po uvarení sčervena.

KREVETY VANNAMEI (*Litopenaeus vannamei*)

Chov: juhovýchodná Ázia, stredná a južná Amerika

Chuť je jemnejšia a konzistencia menej pevná ako pri krevetách Black Tiger. Jedná sa o menší druh, ale chuťovo je veľmi podobný. Jeho obľuba v posledných rokoch veľmi stúpa.

OZNAČOVANIE KREVIET

» HOSO (Head On Shell On) – celé nevytlúpané krevety s hlavou a pancierom

Chvosty (teda krevety bez hlavy) delíme na:

» HLSO (Headless Shell On) – chvosty – bez hlavy, s pancierom

» HLSL (Headless Shellless) – chvosty – bez hlavy a panciera

» PnD (Peel and Deveined) – kreveta je vylúpaná a je vytiahnuté črievko

» Cooked (predvarené) – určené na priamu spotrebu, ružová farba



ROZMRAZOVANIE KREVIET

1) Predvarené krevety

Pre zachovanie najvyššej kvality sa odporúča deň pred použitím vložiť krevety do vzduchotesnej nádoby a dať do chladničky.

V prípade, že máme menej času, môžeme dať krevety do vodotesnej plastovej nádoby alebo do uzatvárateľného vrečka a vložiť ich do drezu so studenou vodou. V žiadnom prípade nenechávajte krevety rozmrazovať pri izbovej teplote, ani ich nerozmrazujte v mikrovlnnej rúre.

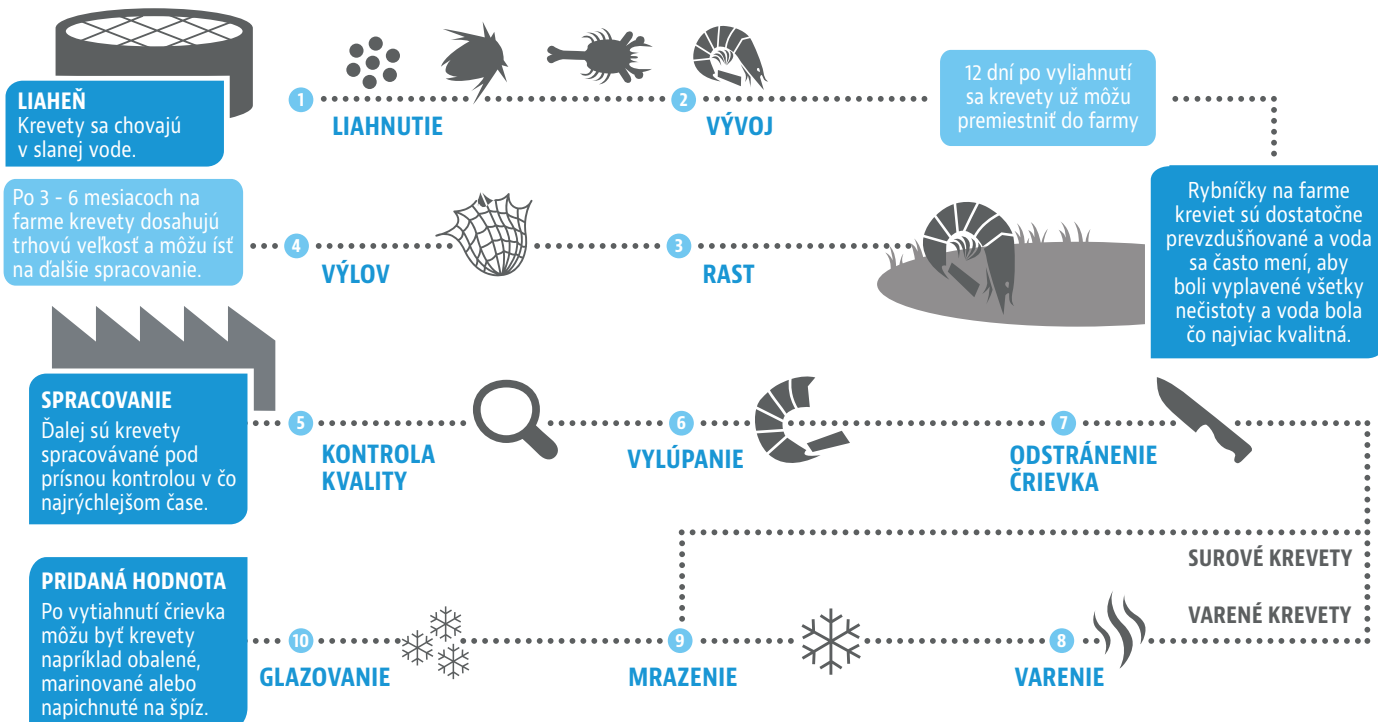
2) Surové krevety

Mrazené krevety vložte do nádoby so studenou vodou a soľou.

Akonáhle ľahko povolí (konzistencia musí zostať stále pevná), krevety osušte a vložte do chladničky. Po rozmrazení znovu nezmrazujte.



CHOVNÝ PROCES KREVIET



BLACK TIGER - celé krevety

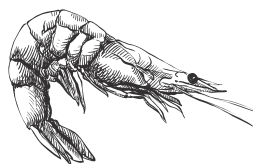
ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
175215	Krevety Tigrie - celé, surové	21 - 30 ks/kg	1 x 800 g	❄️
175375	Krevety Tigrie - celé, surové	16 - 20 ks/kg	1 x 800 g	❄️
195343	Krevety Tigrie - celé, surové	16 - 20 ks/kg	1 x 800 g	🌙
175362	Krevety Tigrie - celé, surové	13 - 15 ks/kg	1 x 800 g	❄️
175361	Krevety Tigrie - celé, surové	8 - 12 ks/kg	1 x 800 g	❄️



BLACK TIGER - chvosty

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
175325	Krevety Tigrie - chvosty, nevytlúpané, surové	16 - 20 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175320	Krevety Tigrie - chvosty, nevytlúpané, surové	13 - 15 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175311	Krevety Tigrie - chvosty, nevytlúpané, surové	8 - 12 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175310	Krevety Tigrie - chvosty, nevytlúpané, surové	6 - 8 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175190	Krevety Tigrie - chvosty, vylúpané, surové	26 - 30 ks/lb	1 x 800 g	❄️





KREVETY

VANNAMEI - celé krevety

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
195016	Krevety Vannamei - celé, varené	30 - 40 ks/kg	1 x 500 g	❄️
195001	Krevety Vannamei - celé, varené	30 - 50 ks/kg	1 x 2 kg	❄️
195012	Krevety Vannamei - celé, varené	40 - 60 ks/kg	1 x 2 kg	❄️
195003	Krevety Vannamei - celé, varené	80 - 100 ks/kg	1 x 1 kg	❄️



VANNAMEI - chvosty

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
175121	Krevety Vannamei - chvosty, nevylúpané, surové	16 - 20 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175327	Krevety Vannamei - chvosty, vylúpané, surové	16 - 20 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175171	Krevety Vannamei - chvosty, vylúpané, surové	21 - 25 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175180	Krevety Vannamei - chvosty, vylúpané, varené	26 - 30 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175329	Krevety Vannamei - chvosty, vylúpané, surové	26 - 30 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175183	Krevety Vannamei - chvosty, vylúpané, varené	31 - 40 ks/lb	1 x 800 g	❄️



OSTATNÉ KÔROVCE

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
175230	Krevety červené argentínske - celé, surové	10 - 20 ks/kg	1 x 2 kg	❄️
178081	Tenkostenný krab Jumbo	cca 90 g	1 x 1 kg	❄️



HOMÁR

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
195170	Homár americký, Kanada	400 - 600 g	1 x 1 ks	❄️
195171	Homár americký, Kanada	600 - 800 g	1 x 1 ks	❄️
195172	Homár americký, Kanada	800 -1000 g	1 x 1 ks	❄️
195173	Homár americký, Kanada	1100 - 1300 g	1 x 1 ks	❄️
195401	Homár nórsky, langusta	16 - 20 ks/kg	1 x 3 kg	❄️
195390	Homár nórsky, langusta	11 - 15 ks/kg	1 x 3 kg	❄️

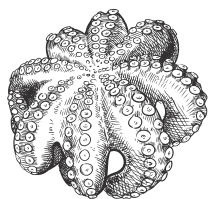


CHOBOTNICE A KALMÁRE



HLAVONOŽCI

Na rozdiel od ostatných mäkkýšov nemajú pancier, namiesto toho však majú atramentový vačok, z ktorého dokážu vypustiť čierny atrament na rozptýlenie pozornosti predátorov. Mnoho z nich navyše dokáže zmeniť farbu ako ďalšiu možnosť obrany. Vyskytujú sa v oceánoch po celom svete od prílívových oblastí až po najväčšie hlbiny.



CHOBOTNICE A KALMÁRE

CHOBOTNICE

Pri chobotnici je to druh *Octopus vulgaris*, ktorý sa vyskytuje vo východnej časti Atlantického oceána (od južného Anglicka až po Senegal). Naša chobotnica pochádza z rodinnej firmy Moyseafood, ktorá chobotnice loví pri pobreží Mauritánie a Maroka už od roku 1949.

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
176114	Chobotnica veľká	2 - 3 kg	1 x 1 kg	❄️
176121	Chobotničky malé	40 - 60 ks	1 x 800 g	❄️



KALMÁRE

Kalmáre sú veľmi obľúbené v stredomorskej kuchyni. Bidfood ponúka patagónske kalmáre (*Loligo patagonica*), ktoré vozíme celé nečistené. Podstatne väčším zástupcom je kalmár peruánsky (*Dosidicus gigas*), ktorý môže v prírode dorásť až do dĺžky 2 metrov a váhy 50 kg. Vzhľadom na veľkosť sa z tohto druhu predávajú len chápadlá, ktoré môžu v niektorých receptoch nahradit' dražšiu chobotnicu.

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
176005	Kalmáre malé	9 - 13 cm/ks	1 x cca 5 kg	❄️
194055	Kalmáre malé	9 - 13 cm/ks	1 x 1 kg	🌊
176051	Kalmáre tuby	3 - 5 ks/kg	1 x 700 g	❄️
176061	Chápadlá kalmárov veľké	300 - 1000 g	1 x 1 kg	❄️
195040	Chápadlá kalmárov	300 - 700 g	1 x 1 kg	🌊



MÄKKÝŠE A USTRICE



Lastúrniky

sú mäkkýše, ktoré majú dve lastúry spojené pružným väzivom. Najznámejšími druhmi sú slávky, ustrice, srdcovky a hrebanatky. Niektoré žijú na dne, niektoré sú do neho zahrabané, aby boli chránené pred predátormi, iné žijú prichytené na skalách či inom tvrdom povrchu. Vyhľadávanou delikatesou, ktorú nájdete na menu tých najlepších reštaurácií na svete sú hrebanatky alebo tiež mušle svätého Jakuba. Hrebanatky sa v prírode môžu dožiť až 20 rokov a ich biele sladkasté mäso treba pripraviť sprudka tak, aby vo vnútri bolo ešte skoro surové. Jedným z najväčších druhov mušlí sú Novozélandské mušle. Sú známe aj vďaka svojmu využitiu v lekárstve. Redukujú zápaly v tele a majú priaznivý vplyv na pohybové ústrojenstvo, srdce i mozog. Preto je ich chov na Novom Zélande prísne kontrolovaný hygienickou organizáciou.



MÄKKÝŠE A USTRICE

MÄKKÝŠE

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOŠŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
195231	Slávka jedlá, Dánsko	1 kg sieťka, cca 40 ks/kg	1 x 1 kg	☀
195234	Slávka jedlá ,Dánsko jumbo jutové vreće	10 kg sieťka, cca 40 ks/kg	1 x 10 kg	☀
195238	Tapeska - Vongole verace, kohútikovec	1 kg sieťka	1 x 1 kg	☀
178021	Mušle slávky vylúpané, varené	200 - 300 ks/kg	1 x 900 kg	❄
177110	Mušle slávky v 1/2 schránke, varené	30 - 40 ks/kg	1 x 1 kg	❄
177115	Mušle slávky v schránke, varené	40 - 60 ks/kg	1 x 1 kg	❄
195295	Ulity z mušlí sv. Jakuba	balenie 10 ks	1 x 1 ks	☀
195219	Mušle sv. Jakuba vylúpané	10 - 20 lb/kg	1 x 1 kg	☀
178069	Slimáky Bourgogne s bylinkovým maslom		1 x 12 ks	❄



USTRICE

Samostatnou kapitolou pri lastúrnikoch sú ustrice. História tejto pochúťky siaha až do 17. storočia a to do regiónu Marennes-Oléron vo Francúzsku. Odvtedy bolo vo Francúzsku založené nespočetne veľa chovov, kedy si rodiny odovzdávajú remeslo z generácie na generáciu. Aktuálne Francúzsko produkuje ročne okolo 80 tisíc ton ustríc.

Základné delenie ustríc je na ustrici jedlú (*Ostrea edulis* – tzv. ploché ustrice, napríklad ustrice Belon) a ustricu veľkú (*Crassostrea gigas* – napríklad ustrice Fine de Claire). Ploché ustrice sa veľkostne rozlišujú číslicami 00-0-1-2-3-4, kedy veľkosť 4 znamená najmenšiu možnú veľkosť (cca 40 g/ks) a veľkosť 00 značí najväčšie ustrice o veľkosti cca 100 g/ks. Ustrice veľké potom značíme číslami 1-2-3-4, kedy 1 je najväčší a 4 najmenšie.

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOŠŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
195300	Ustrice Írsko Fines „2“	1 kt = 24 ks	1 x 1 ks	☀
195302	Ustrice Írsko Fines „3“	1 kt = 24 ks	1 x 1 ks	☀
195308	Ustrice Írsko Oysri „2“	1 kt = 24 ks	1 x 1 ks	☀
195310	Ustrice Francúzsko Fines „2“	1 kt = 24 ks	1 x 1 ks	☀
195312	Ustrice Francúzsko Fines „3“	1 kt = 24 ks	1 x 1 ks	☀



Vedeli ste, že...?

...ustrice najlepšie chutia od septembra do apríla?
Ustrice rastú 18 - 36 mesiacov a veľkosť je udávaná číslom.
Čím väčšie číslo, tým je ustrica menšia.

SLADKOVODNÉ RYBY



SLADKOVODNÉ RYBY sú nám, ako vnútrozemskému štátu, najbližšie a sú to súčasne ryby, ktoré sa do prevádzky Bidfoodu v Kralupoch nad Vltavou dostanú za najkratšiu dobu, rádovo niekoľko hodín po vylovení. Sladkovodné ryby ponúkame zo slovenských a českých chovov, ale aj zo zahraničia. Slovenská republika ročne vyprodukuje okolo tisíc ton sladkovodných rýb. Na rozdiel od nás, Česká republika produkuje 21 tisíc ton a drvivá väčšina je z tradičného rybolovu. Zvyšok tvorí akvakultúra, teda umelý chov rýb. Predovšetkým sa jedná o chov pstruha alebo sumčeka afrického v recirkulačnom systéme. Tento druh chovu je ale neustále na vzostupe. Zhruba 86 % z celkovej produkcie predstavuje chov kapra, zvyšok sú lososovité ryby a ďalšie druhy (amur, tolstolobik, štika...). Je však potrebné dodať, že iba menej ako polovica skončí na tuzemskom trhu, väčšia časť sa predá na export do susedných krajín.



SLADKOVODNÉ RYBY

Celoročne dostupný je z našich rybníkov iba kapor, ostatné druhy rýb sú dostupné až na jeseň, kedy prebiehajú tradičné výlovy rybníkov. Potom sa naša ponuka rozšíri tiež o štuku, sumca, amura či tolstolobika. Všetky tieto ryby nakupujeme už niekoľko rokov od Klatovského rybárstva. Typickou tuzemskou rybou je pstruh dúhový, hoci nie je naším pôvodným druhom a bol k nám dovezený z USA v roku 1888. Čerstvého pstruha nakupujeme zo Pstruhárstva Jizerské hory, kde sa pstruh chová na pomedzí Krkonošského národného parku v Koreňove. Základom úspešného chovu je celoročný dostatok čistej a chladnej vody. Recirkulačný akvakultúrny systém je uzavretý chov, ktorým neustále cirkuluje voda, ktorá sa v priebehu chovu čistí rôznymi mechanickými a biologickými filtrami a do systému je tým pádom nutné doplniť iba 3 – 5 % novej vody, čo je pri súčasnom nedostatku vody veľmi šetrné k životnému prostrediu. V recirkulačnom akvakultúrnom chove sa chová tiež stále obľúbenejší sumček africký.

Nie všetky sladkovodné ryby je však možné nakúpiť z tuzemských chovov. Či už z dôvodu sezónnej produkcie, náročnej logistiky alebo vysokých cien. Potom musíme pristúpiť na nákup zo zahraničia z preverených zdrojov. To je prípad mrazeného zubáča z Kazachstanu alebo mrazeného pstruha dúhového z Turecka. Ostrieža nílскеho nakupujeme z Viktóriinho jazera, ktoré sa nachádza na pomedzí Kene, Tanzánie a Ugandy.

PSTRUH DÚHOVÝ

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191671	Pstruh dúhový pitvaný	200 - 350 g	1 x 1 ks	☀
191669	Pstruh dúhový fileta s kožou	70 - 90 g	1 x 1 kg	☀
191667	Pstruh dúhový fileta bez kože	60 - 80 g	1 x 1 kg	☀
191850	Pstruh dúhový údená fileta s kožou	70 - 90 g	1 x 1 kg	☀
120090	Pstruh dúhový pitvaný	200 - 250 g	1 x 5 kg	❄
120092	Pstruh dúhový pitvaný	250 - 300 g	1 x 5 kg	❄
167133	Pstruh dúhový fileta s kožou ASC	100 - 150 g	1 x 5 kg	❄

Vedeli ste, že...?

... pstruh lososovitý je v skutočnosti vyšľachtený pstruh dúhový? Od istého životného štádia je ryba premiestnená do slanej vody a kŕmená špeciálnou stravou, čo dá rybe „lososovitý“ charakter.

PSTRUH LOSOSOVITÝ

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191411	Pstruh lososovitý pitvaný	2 - 3 kg	1 x 1 ks	☀
191674	Pstruh lososovitý fileta s kožou	800 - 1000 g	1 x 1 kg	☀



SLADKOVODNÉ RYBY



ZUBÁČ

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191371	Zubáč veľkousty - nepitvaný	1 - 2 kg	1 x 10 kg	☀
191376	Zubáč filety s kožou	300 - 500 g	1 x 1 kg	☀
191378	Zubáč filety s kožou	120 - 170 g	1 x 1 kg	☀
122021	Zubáč filety s kožou	170 - 230 g	1 x 5 kg	❄
122020	Zubáč filety s kožou	300 - 500 g	1 x 5 kg	❄



SUMČEK

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
122045	Sumček africký filety bez kostí, bez kože	400 - 600 g	1 x 5 kg	❄
122051	Sumček africký filety bez kostí, bez kože 	300 - 400 g	1 x cca 3-4 kg	❄
191870	Sumček africký filety bez kože	200 - 300 g	1 x 1 kg	☀



OSTRIEŽ NÍLSKY

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
122040	Ostriež nílsky filety bez kože	200 - 500 g	1 x 6 kg	❄
192038	Ostriež nílsky fileta	300 - 700 g	1 x 1 kg	☀



Vedeli ste, že...?

... drvivá väčšina produkcie ostrieža nílneho pochádza z voľne lovených rýb vo Viktóriinom jazere, ktoré sa nachádza na pomedzi Tanzánie, Kene a Ugandy.

TILAPIA

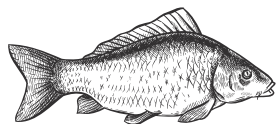
ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191531	Tilapia fileta bez kože	85 - 110 g	1 x 1 kg	☀
122029	Tilapia filety bez kože	85 - 142 g	1 x 5 kg	❄



PANGASIUŠ

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
106321	Pangasius filety bez kože	cca 200 g	1 x 5 kg	❄
106323	Pangasius filety bez kože	cca 200 g +	5 x 1 kg	❄





SLADKOVODNÉ RYBY

SIVOŇ

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191700	Sivoň americký pitvaný	200 - 300 g	1 x 1 ks	
191701	Sivoň americký fileta s kožou	70 - 90 g	1 x 1 kg	



KAPOR

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191339	Kapor rybníčný pitvaný	2 - 4 kg	1 x 1 ks	
192004	Kapor rybníčný polený s kožou	500 - 1000 g	1 x 1 ks	
192005	Kapor rybníčný fileta s kožou vákuum	400 - 800 g	1 x 1 kg	
192006	Kapor rybníčný fileta s kožou prerezané kosti	400 - 800 g	1 x 1 kg	
120310	Kapor polený		1 x 5 kg	



JESETER

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
191410	Jeseter sibírsky pitvaný	4 - 8 kg	1 x 1 ks	
191530	Jeseter sibírsky fileta s kožou (min. objednávka 5 kg+)	500 - 800 g	1 x 1 kg	



OBAĽOVANÉ RYBIE VÝROBKY



OBAĽOVANÉ RYBIE VÝROBKY

OBAĽOVANÉ RYBIE VÝROBKY

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
138086	Obaľované filety Exclusive	150 g	1 x 6 kg	❄
138070	Obaľované filé porcie nemleté	150 g	1 x 7,5 kg	❄
166976	Obaľované porcie z tresky obyčajnej	125 g	1 x 5 kg	❄
166969	Obaľované cereálne porcie z tresky MSC	113 g	1 x 5 kg	❄
166964	Obaľované porcie Fish and Chips MSC	142 g	1 x 5 kg	❄
138060	Obaľované filety z pangasia	130 g	1 x 5 kg	❄



FILETY OBAĽOVANÉ S NÁPLŇOU

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
166970	Obaľovaná treska s brokolicou a syrom	150 g	1 x 5 kg	❄
166980	Obaľovaná treska s bylinkovou omáčkou	150 g	1 x 5 kg	❄
138096	Obaľované porcie so syrom	110 g	1 x 6 kg	❄
138093	Obaľovaný losos s medom a horčicou	110 g	1 x 6 kg	❄



OSTATNÉ OBAĽOVANÉ VÝROBKY

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
166966	Obaľované nugety z tresky	20 g	1 x 5 kg	❄
167000	Obaľované nugety z lososa v cestíčku nemleté	40 g	1 x 5 kg	❄
138025	Rybíe prsty nemleté VIKI	30 g	1 x 6 kg	❄
176020	Kalmárové krúžky obaľované		1 x 1 kg	❄
175104	Krevety v chrumkavom cestíčku (cca 70 ks), predsmážené	cca 70 ks	1 x 1 kg	❄
175101	Obaľované krevety torpedo 26/30 SUSHI	cca 60 ks	1 x 1 kg	❄



OSTATNÉ MORSKÉ ŠPECIALITY A DOPLNKY

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	HMOTNOSŤ	OBJEDNÁVACIA JEDNOTKA	
194012	Kaviár z divého lososa	1 x 100 g	1 x 1 ks	❄
194020	Kaviár z divého lososa	1 x 500 g	1 x 1 ks	❄
178201	Wakame šalát z morských rias		1 x 1 kg	❄
177020	Žabie stehienka	13 - 15 ks/lb	1 x 1 kg	❄
172046	Nowaco Surimi mäso s krabou príchuťou		4 x 1 kg	❄
193035	Sépiový atrament	1ks = 4 g	1 x 10 ks	❄
540001	Šupinkový ľad nepotravinársky		1 x 10 kg	
195295	Ulity z mušlí sv. Jakuba		1 x 10 ks	
196955	Nôž na ustrice		1 x 1 ks	



MALOOBCHOD



SKINY

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	VEĽ. PORCIE	
192202	Losos atlantický fileta s kožou, skin	4 x cca 250 g	❄️
192381	Zubáč fileta s kožou, skin	4 x cca 250 g	❄️
192382	Treska tmavá , skin	4 x cca 250 g	❄️
192385	Divý losos keta , skin	4 x cca 250 g	❄️
192154	Tuniak steak , skin	6 x cca 250 g	❄️



PORCIE

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	VEĽ. PORCIE	
110045	Nowaco Porcie filé vákuové	22 x 200 g	❄️
110080	Nowaco Porcie filé vákuové MSC	35 x 400 g	❄️
110096	Nowaco Porcie filé vákuové XXL	15 x 600 g	❄️
110093	Nowaco Filé pre celú rodinu MSC	15 x 900 g	❄️
110068	Nowaco Filé pre deti vákuové	30 x 300 g	❄️



FILETY

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	VEĽ. PORCIE	
162106	Nowaco Aljašská treska svičková MSC	8 x 400 g	❄️
112034	Nowaco Filety z Aljašky	10 x 400 g	❄️
112080	Nowaco Filety premium	12 x 350 g	❄️
112025	Nowaco Pangasius filety natural ASC	10 x 300 g	❄️
112039	Nowaco Tilapia fileta	10 x 350 g	❄️
162006	Nowaco Losos gorbuša filety s kožou MSC	20 x 500 g	❄️
162110	Nowaco Pstruh filety s kožou	12 x 400 g	❄️
106323	Pangasius filety bez kože	5 x 1 kg	❄️
112301	Nowaco Hoki filety s kožou	10 x 700 g	❄️
120310	Kapor polený	1 x 5 kg	❄️



CELÉ RYBY

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	VEĽ. PORCIE	
114125	Nowaco Makrela z Írska pitvaná	14 x 900 g	❄️
120045	Nowaco Pstruh pitvaný krabička	10 x 450 g	❄️



MALOOBCHOD RETAIL

OBAĽOVANÉ VÝROBKY

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	VEL. PORCIE	
131010	Nowaco Rybie prsty	10 x 250 g	❄
131011	Nowaco Rybie prsty +20 % ZADARMO	10 x (250 + 50 g)	❄
131025	Nowaco Rybie prsty	10 x 450 g	❄
131035	Nowaco Rybie prsty nemleté premium MSC	10 x 250 g	❄
131041	Nowaco Rybie prsty nemleté premium MSC	10 x 450 g	❄
131007	Nowaco Rybie prsty bezlepkové MSC nemleté	10 x 250 g	❄
132037	Nowaco Obaľované nugety z tresky nemleté MSC	6 x 360 g	❄
132050	Nowaco Obaľovaná cereálna treska nemletá MSC	10 x 226 g	❄
132035	Nowaco Kids obaľované nugety z lososa nemleté	15 x 300 g	❄
132051	Nowaco Fish and Chips obaľovaná treska s hranolkami MSC	12 x 350 g	❄
132052	Nowaco Obaľovaná treska Ratatouille MSC	10 x 224 g	❄
132011	Nowaco Filé porcie obaľované nemleté	10 x 200 g	❄
132010	Nowaco Filé porcie obaľované nemleté	10 x 400 g	❄

MORSKÉ ŠPECIALITY

ČÍSLO TOVARU	NÁZOV	VEL. PORCIE	
172020	Nowaco Surimi tyčinky s krabou príchuťou	40 x 250 g	❄
172033	Nowaco Surimi tyčinky s krabou príchuťou	10 x 250 g	❄
175621	Nowaco Krevety s cesnakovo-kremovou omáčkou	10 x 250 g	❄
175602	Nowaco Krevety veľké ASC 31/40	10 x 250 g	❄
175603	Nowaco Krevety koktailové 100/200	10 x 250 g	❄
170035	Nowaco Morský kokteil	10 x 250 g	❄
170101	Nowaco kalmárové krúžky obaľované	15 x 400 g	❄





ZÁKAZNÍCKE CENTRUM BIDFOOD SLOVAKIA

» **PRÍJEM OBJEDNÁVOK PRE GASTRONÓMIU:**

ZÁPAD: 032/774 28 50

e-mail: callcentrum.nm@bidfood.sk

VÝCHOD: 051/746 12 50

e-mail: callcentrum.po@bidfood.sk

» **PRÍJEM OBJENÁVOK PRE MALOOBCHOD:**

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

KOMPLETNÝ SORTIMENT POHODLNE
OBJEDNÁVAJTE NA E-SHOPE

 **mojBidfood.sk**

www.bidfood.sk

