


BANQUET
— PREMIUM SOUS VIDE —

Sous Vide
Ready-To-Eat

Výrobky stačí vybrať z obalu a zohriať!

*Sous
Vide*



Bidfood

—  —
BANQUET
 — PREMIUM SOUS VIDE —



Mäso Sous-vide

č. položky	názov výrobku	hmotnosť, poznámka	strana č.
709051	Hovädzia falošná sviečková predná, kuchynská úprava	cca 1,6 - 2,8 kg	4
709101	Jelenie stehno, kuchynská úprava	cca 1,6 - 2,8 kg	4
709001	Bravčové plece, kuchynská úprava	cca 1,6 - 2,8 kg	5
709002	Bravčový krk, kuchynská úprava	cca 1,6 - 2,8 kg	5
709008	Bravčové koleno zadné s kosťou 1 ks	cca 650 - 850 g	6
709009	XL bravčové koleno zadné s kosťou 1ks	> 800 g	6
709010	Bravčové koleno zadné vykostené 1 ks	cca 1 - 1,3 kg	6
709006	Bravčové rebrá z karé, mäsité	cca 1 - 1,5 kg	7
709007	Bravčové rebrá - špičky	cca 1 - 1,5 kg	7
709253	Kuracie štvrte	6x cca 220 - 250 g	8
709252	Kuracie krídla	cca 1 - 1,2 kg	8
709201	Morčacie prsia	cca 1,6 - 2,8 kg	9
709502	Králičie stehná	6x cca 160 - 200 g	9
709309	Kačacie prsia	6x cca 180 - 220 g	10
709305	Kačacie stehná malé	6x cca 150 - 180 g	10
709301	Kačacie stehná stredné	6x cca 200 - 250 g	10
709306	Kačacie stehná veľké	4x cca 300 - 350 g	10
709311	Polovica kačice konfitovaná	1x cca 700 - 800 g	11
709351	Husacie stehná	4x cca 250 - 350 g	11
709401	Kuracia roláda	2x cca 1 kg	12
709402	Kuracia roláda so slaninou a špenátom	2x cca 1,2 kg	12
209401	Kuracia roláda jarná so zeleninou (zmrazená)	2x cca 1 kg	13
709015	Bravčové zadné koleno s kosťou na gril (malobalenie)	6x cca 650 - 850 g	14
709407	Kuracia roláda so slaninou a špenátom (malobalenie)	5x cca 1,2 kg	14

----- výrobky stačí vybrať z obalu a zohriať

Čo je metóda Sous-vide? (sú víd)

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 a tepelná úprava potom trvá niekoľko hodín. Cieľom je zachovať prirodzenú chuť, šťavnatosť a textúru potravín a obmedziť straty dôležitých živín, ku ktorým dochádza pri varení pri vysokej teplote.

Kde pre vás mäso Sous-vide vyrábame?

Bidfood otvoril výrobu Sous-vide vo vlastnom závode v Opave na jar 2014. Výrobný závod získal všetky potrebné certifikáty kvality a je pravidelne kontrolovaný po stránke plnenia najprísnejších veterinárnych a hygienických noriem.

Pre koho je mäso Sous-vide určené?

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

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



V čom spočívajú výhody používania mäsa Sous-vide od Bidfood-u?

- Mäso kúpite už tepelne opracované. Vo vašej prevádzke sa tak vyhnete manipulácii so surovým mäsom a jeho čisteniu. Nebudete sa musieť obávať kontrol – s naším mäsom máte istotu dodržania hygienických predpisov.
- Vždy dostanete výrobok v rovnakej kvalite – tomu potom môžete prispôbiť svoje pracovné postupy a kalkulácie.
- Pri ohreve už neutrpite žiadnu stratu – koľko mäsa kúpite, tolko predáte.
- **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.
- Neprekvapí vás neobvykle zvýšený dopyt – mäso máte stále k dispozícii.

bežné straty pri klasických úpravách mäsa

	strata
Bravčové plece	37 %
Morčacie prsia	36 %
Hovädzia stehno cca	40 %
Kačacie stehná cca	45 %

Hovorädzia falošná sriečková predná

kuchynská úprava

709051

- 1,6 – 2,8 kg
- balenie obsahuje cca 35 % výpeku

Tepelná úprava

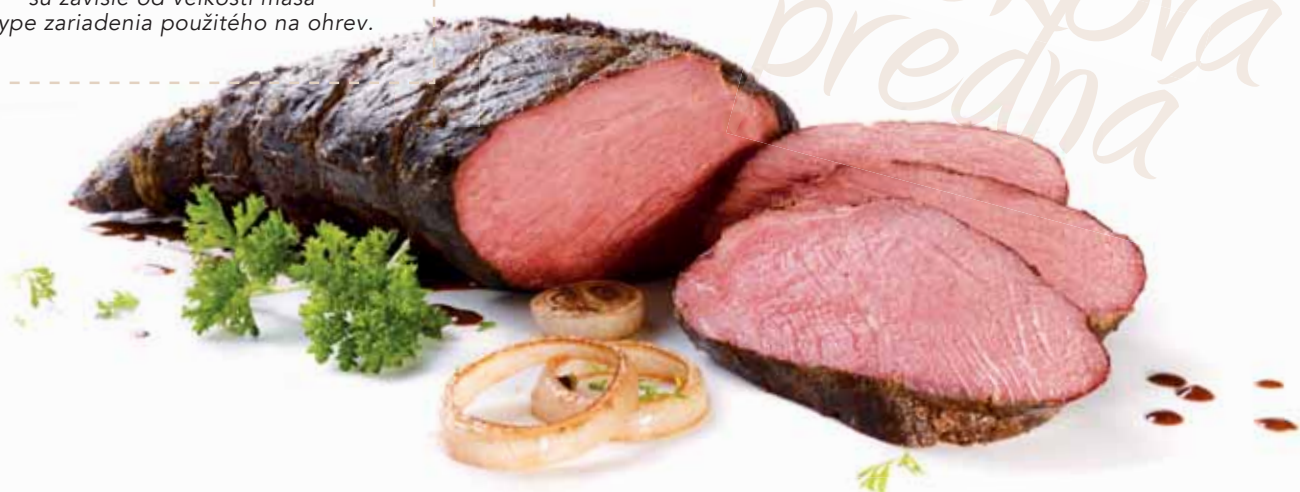
Plátky: 100 °C/8 minút.

Vcelku: teplota aj čas sú závislé od veľkosti mäsa a typu zariadenia použitého na ohrev.

Typy na servírovanie

- Mäso za studena nakrájajte na nárezovom stroji a použite na obložené misky, do bagiet alebo sendvičov.
- Mäso zohrejte nakrájané na plátky alebo vcelku a servírujte s klasickými omáčkami – napríklad sviečkovou, kôprovou, paradajkovou, chrenovou.

Hovorädzia falošná
sriečková predná



Jelenie stehno

kuchynská úprava

709101

- 1,6 – 2,8 kg
- balenie obsahuje cca 20 % výpeku

Tepelná úprava

Plátky: 100 °C/8 minút.

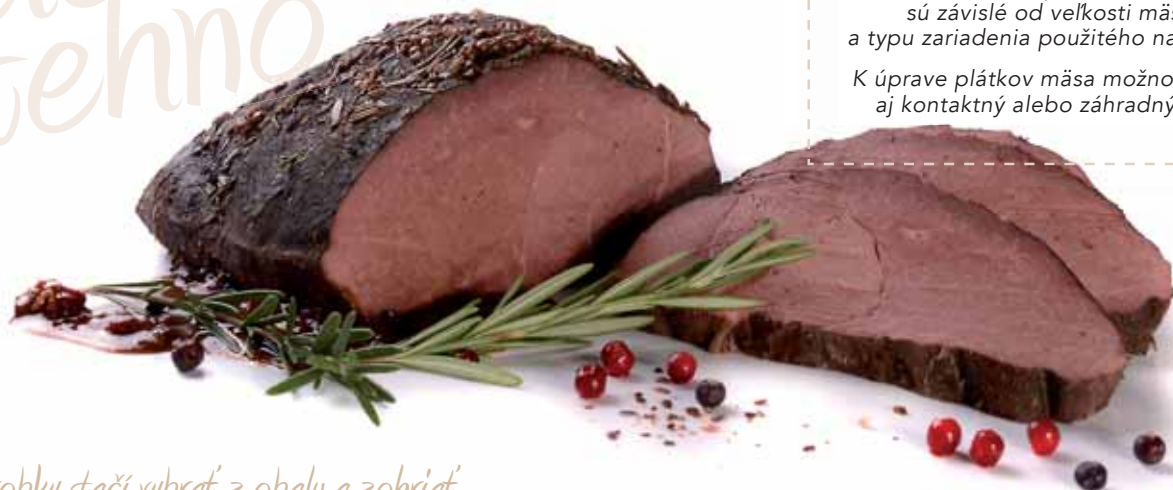
Vcelku: teplota aj čas sú závislé od veľkosti mäsa a typu zariadenia použitého na ohrev.

K úprave plátkov mäsa možno použiť aj kontaktný alebo záhradný gril.

Typy na servírovanie

- Jednotlivé plátky opekajte na kontaktnom alebo záhradnom grile a servírujte ako steak.
- Mäso ohrejte nakrájané na plátky alebo vcelku a servírujte s knedľou a kapustou alebo omáčkami - napríklad šípkovou, korenenou, sviečkovou.

Jelenie
stehno



Tipy na servírovanie

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



Bravčové plece

kuchynská úprava

709001

1,6 – 2,8 kg

- balenie obsahuje cca 15 % výpeku

Teplná úprava

Plátky: 100 °C/8 minút.

Vcelku: teplota aj čas sú závislé od veľkosti mäsa a type zariadenia použitého na ohrev.

K úprave plátkov mäsa môžete použiť aj kontaktný alebo záhradný gril.

Tipy na servírovanie

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

Bravčový krk

kuchynská úprava

709002

1,6 – 2,8 kg

- balenie obsahuje cca 15 % výpeku

Teplná úprava

Plátky: 100 °C/8 minút.

Vcelku: teplota aj čas sú závislé od veľkosti mäsa a type zariadenia použitého na ohrev.

K úprave plátkov mäsa môžete použiť aj kontaktný alebo záhradný gril.



Bravčové koleno zadné s kosťou

709008

- 1 ks = 650 – 850 g
- balenie obsahuje cca 15 % výpeku
 - 1 kolienko v balení

Tepelná úprava

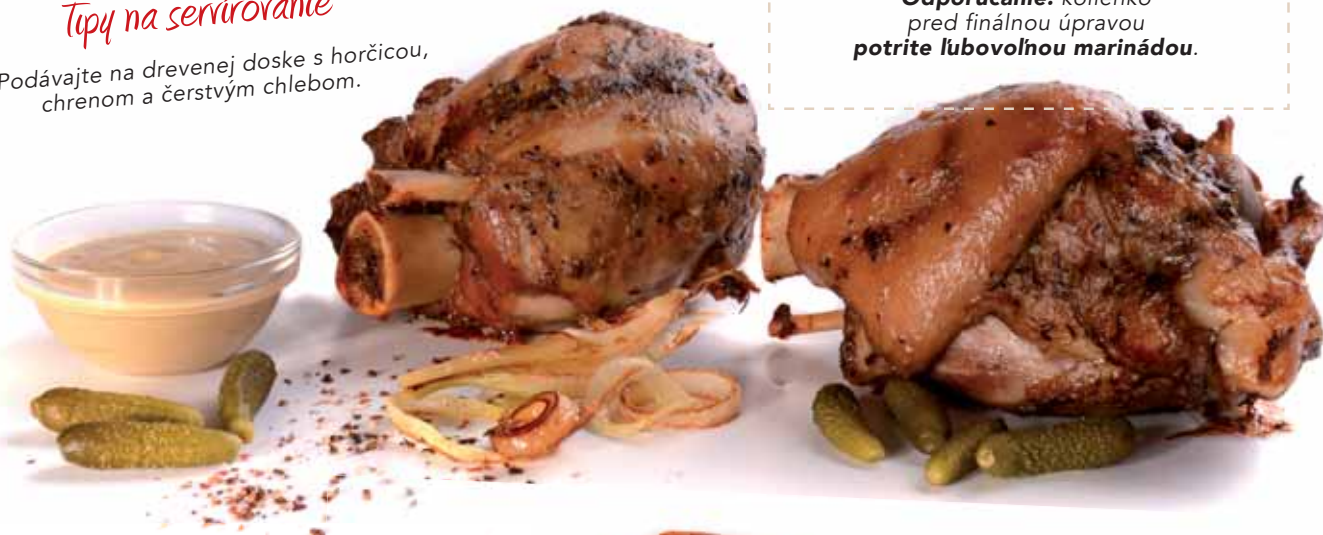
Konvektomat: 200 °C/30 minút.

Mikrovlnná rúra: 7 min/700 W,
dopečenie na farbu pod grilom.

Odporúčanie: kolienko
pred finálnou úpravou
potrite ľubovольnou marinádou.

Tipy na servírovanie

- Podávajte na drevenej doske s horčicou, chrenom a čerstvým chlebom.



Bravčové koleno bez kosti

709010

- 1 ks = 1 – 1,3 kg
- balenie obsahuje cca 15 % výpeku
 - 1 koleno v balení

Tepelná úprava

Konvektomat: 220 °C/30 minút.

Mikrovlnná rúra: 7 min/700 W,
dopečenie na farbu pod grilom.

Odporúčanie: kolienko
pred finálnou úpravou
potrite ľubovольnou marinádou.

Tipy na servírovanie

- Z 1 vykoseného kolena získate 6 - 7 porcií.



Bravčové kolienko

XL bravčové koleno zadné s kosťou

709009

- 1 ks = 800+ g
- balenie obsahuje cca 15 % výpeku
 - 1 koleno v balení

Tepelná úprava

Konvektomat: 200 °C/30 minút.

Mikrovlnná rúra: 7 min/700 W,
dopečenie na farbu pod grilom.

Odporúčanie: kolienko
pred finálnou úpravou
potrite ľubovольnou marinádou.

Tepelná úprava
Konvektomat: 200 °C/12 minút.
Pre získanie krásnej farby a chrumkavého
povrchu použite na záver gril.
Záhradný gril
Odporúčanie: rebrá pred finálnou úpravou
potrite ľubovoľnou marinádou.

Bravčové rebrá



Bravčové rebrá mäsité (z karé)

709006

- cca 1 – 1,5 kg
- balenie obsahuje cca 10 % výpeku
- veľmi vysoký obsah mäsa – 1 kg výrobku obsahuje 660 g mäsa a iba 340 g kostí (na jednu porciu bohato stačí 0,4 – 0,5 kg rebier)
- **ODPORÚČAME SERVÍROVAŤ PORCIU 300 g (= 200 g PEČENÉHO MÄSA)**

Bravčové rebrá špičky

709007

- cca 1 – 1,5 kg
- balenie obsahuje cca 10 % výpeku
- 1 ks = cca 200 - 250 g
(5 ks v balení)

Tipy na servírovanie

- Podávajte na drevenej doske s horčicou, chrenom a čerstvým chlebom.

Bravčové rebrá



Kuracie štvrte

709253

- v každom balení je 6 štvrtí s kosťou
 - 1 pečená štvrť = 220 – 250 g
- balenie obsahuje cca 15 % výpeku

Tepelná úprava

Konvektomat: 200 °C/20 minút.

Pre získanie krásnej farby a chrumkavého povrchu použite ku koncu gril.

Odporúčanie: pred vybalením nechajte vrecko povoliť pod prúdom teplej vody.

Tipy na servírovanie

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



Kuracie krídla

709252

- Krídla rýchlo dopečte alebo usmažte do získania chrumkavého povrchu a podávajte v košíčku s rôznymi omáčkami a vypráženými hranolčekmi.

1 – 1,2 kg

- výrobok obsahuje kuracie krídla delené (bez letky)
 - 1 ks = cca 45 g
- balenie obsahuje cca 15 % výpeku

Tepelná úprava

Konvektomat: 200 °C/10 minút.

Fritéza: 4 – 5 minút do zlatista.

Odporúčanie: pred vybalením nechajte vrecko povoliť pod prúdom teplej vody.



Tipy na servírovanie

- Mäso za studena nakrájajte na nárezovom stroji 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 kuchárskych receptov – napr. so zemiakmi a zeleninou, cestovínami alebo omáčkou.

Morčacie prsia

709201

1,6 – 2,8 kg

- balenie obsahuje cca 15 % výpeku

Tepelná úprava

Plátky: 100 °C/8 minút.

Vcelku: teplota aj čas sú závislé od veľkosti mäsa a typu zariadenia použitého na ohrev.

K úprave plátkov mäsa môžeme použiť aj kontaktný alebo záhradný gril.

Morčacie prsia



Králíčiie stehná

709502

- v každom balení je 6 stehien s kosťou
 - 1 pečené stehno 160 – 200 g
- balenie obsahuje cca 15 % výpeku

Tepelná úprava

Iba ohrev: (napr. do omáčok): 80 °C/10 minút.

Dopečenie do farby: 160 °C /12 minút.

Tipy na servírovanie

- Mäso zohrejte a podávajte s omáčkou (napr. sviečkovou, paprikovou).
- Mäso krátko dopečte s cesnakom do získania farby a podávajte so špenátom alebo kapustou.
- Mäso oberte z kostí a použite do zmesi na panvicu so zeleninou.

Králíčiie stehná



Kačacie prsia

709309

- v každom balení je 6 prs bez kosti
- 1 ks pečených kačacích prs = 180 – 220 g
- balenie obsahuje cca 20 % výpeku

Tepelná úprava

Panvica: kožu narežte nožom na mriežku a zo všetkých strán opečte do zlatista.

Konvektomat: 210 °C/cca 10 minút (do zlatista).

Odporúčanie: pre získanie chrumkavého povrchu použite salamander alebo gril.

Tipy na servírovanie

- Kačacie prsia opečte na panvici po oboch stranách do získania chrumkavej kože, nakrájajte na tenké plátky a ihneď podávajte.

Kačacie prsia



Kačacie stehná konfitorané

malé

709305

cca 150 – 180 g

- v každom balení je 6 stehien s kosťou

stredné

709301

cca 200 – 250 g

- v každom balení je 6 stehien s kosťou

veľké

709306

cca 250 – 350 g

- v každom balení sú 4 stehná s kosťou

- balenie obsahuje cca 25 % výpeku a masti
 - výrobok je výnimočný tým, že sa mäso pečie v pridanej masti

Tepelná úprava

Dopečenie do farby: 210 °C/20 – 30 minút podľa typu zariadenia.

Tipy na servírovanie

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



Tipy na servírovanie

- Kačicu krátko dopečte do získania krásnej farby a podávajte podľa klasických receptúr - s knedľou a kapustou, zemiakovými haluškami alebo lokšami.



Polovica kačice konfitovaná

709311

- v každom balení polovica kačice
 - 1 ks cca 700 – 800 g
- balenie obsahuje cca 25 % výpeku a masti
 - výrobok je výnimočný tým, že sa mäso pečie v pridanej masti

Tepelná úprava

Dopečenie do farby: 210°C /20 – 30 minút podľa typu zariadenia.

Husacie stehná

709351

- v každom balení sú 4 stehná s kosťou
 - 1 pečené stehno = 250 – 350 g
 - balenie obsahuje cca 30 % výpeku

Tepelná úprava

Konvektomat: 210 °C /20 – 30 minút.

Tipy na servírovanie

- Husacie stehná krátko dopečte do získania chrumkavej kože a podávajte podľa osvedčených receptúr - s knedľou a kapustou, zemiakovými haluškami alebo lokšami.



Kuracia roláda

709401

- balenie obsahuje 2 rolády á cca 1 kg
- výrobok obsahuje mäso z vykosteného kurčata a plnku z mletého bravčového mäsa a šunkovej salámy

Tepelná úprava

Plátky: 80 °C/10 minút.
Vcelku: 200 °C/20 – 30 minút
do získania zlatistej farby
pečeného kurčata.

Tipy na servírovanie

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



Tipy na servírovanie

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

Kuracia roláda so slaninou a špenátom

709402

- balenie obsahuje 2 rolády á cca 1,2 kg
- výrobok obsahuje mäso z vykosteného kurčata, plnku z mletého bravčového mäsa a šunkovej salámy, listový špenát a plátky anglickej slaniny

Tepelná úprava

Plátky: 80 °C/10 minút.
Vcelku: 200 °C/20 – 30 minút
do získania zlatistej farby
pečeného kurčata.



Tipy na servírovanie

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

Kuracia roláda



Kuracia roláda jarná so zeleninou (mrazená)

209401

- balenie obsahuje 2 rolády á cca 1 kg
- výrobok obsahuje mäso z vykosteného kurčťa, plnku z mletého bravčového mäsa a šunkovej salámy a 10 % zeleniny v rôznom pomere (hrášok, kukurica, červená paprika)

Tepelná úprava

Plátky: 80 °C/10 minút.

Vcelku: 200 °C/20 – 30 minút
do získania zlatistej farby
pečeného kurčťa.

Kuracie rolády

Náš tip na prípravu veľkého množstva

Roládu si predkrájajte za studena, plátky pritlačte späť k sebe do tvaru rolády, upečte do zlatista a pri výdaji iba oddelujte jednotlivé plátky od seba.

Balenie

Každá roláda je zabalená do pružnej potravinárskej fólie, z ktorej sa musí mäso pred pečením vybrať.



Výrobky pre maloobchod

Bravčové zadné koleno s kosťou na gril

709015

6x cca 650 – 850 g

- balené v papierovom kartóne po 6 ks

Príprava

Pečenie v rúre: pri 200 °C/20 – 30 minút.

Mikrovlnná rúra: cca 7 minút,
potom rýchle dopečenie pod grilom do farby.



Kuracia roláda

Kuracia roláda so slaninou a špenátom

709407

5x cca 1,2 kg

- balené v papierovom kartóne po 5 ks

Príprava

Pečenie v rúre: pri 190 °C/20 – 30 min.




Vzorová kalkulácia ceny pečeného mäsa a a výrobku sous-vide

250035 
Morčacie prsia

cca 2,2 kg

5⁹⁹
€/kg

POROVNAJTE

709201 
Morčacie prsia
sous-vide

cca 1,6 – 2,8 kg

6⁹⁹
€/kg

strata pri pečení surového mäsa je cca 36 %
z **1 kg morčacích prs**
tak získavate 0,64 kg pečeného mäsa
cena 1 kg pečeného mäsa je teda
 $5,99 \text{ €/kg} : 0,64 \text{ kg} = \mathbf{9,36 \text{ €}}$

výpočet ceny
1 kg
pečeného mäsa

v balení je cca 15 % výpeku
z **1 kg morčacích prs sous-vide**
získavate 0,85 kg pečeného mäsa
cena 1 kg pečeného mäsa bez výpeku je teda
 $6,99 \text{ €/kg} : 0,85 \text{ kg} = \mathbf{8,22 \text{ €}}$

zo 100 g surového mäsa
získate po upečení **64 g porciu**
1 porcia 100 g surového (= 64 g pečeného)
mäsa stojí $5,99 \text{ €/kg} \times 0,1 \text{ kg} = 0,59 \text{ €}$
alebo $9,36 \text{ €} \times 0,064 =$

výpočet ceny
100 g porcie

z kusu pečeného mäsa **sous-vide**
odkrojíte iba **64 g plátok**
1 porcia 64 g pečeného mäsa stojí
 $8,22 \text{ €} \times 0,064 =$

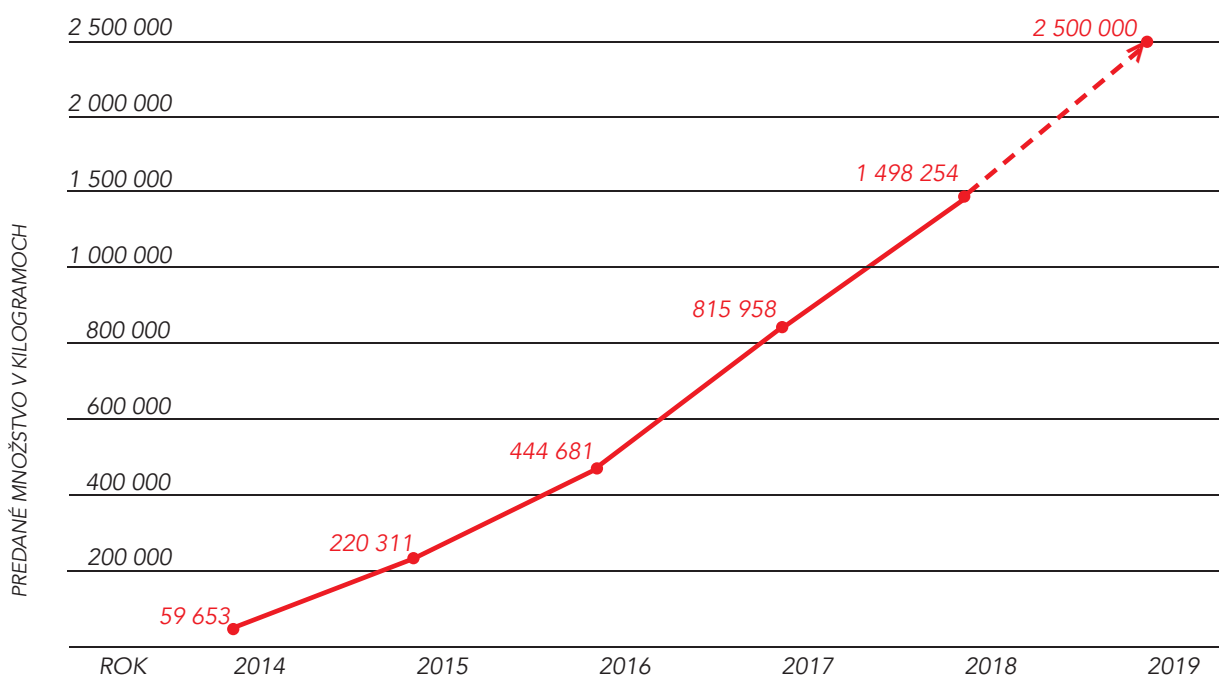
0⁵⁹
€/kg

POROVNAJTE
výslednú cenu

0⁵²
€/kg



NÁRAST PREDAJA MÄSA SOUS-VIDE BIDFOOD





Dohodnite si bezplatnú prezentáciu SOUS VIDE priamo vo Vašej prevádzke. Náš špecialista na mäso SOUS VIDE Peter Bilčík Vám rád všetko predvedie a vysvetlí spolu s ochutnávkou.
Tel: +421 905 764 509

Zákaznícke centrum Bidfood Slovakia



Príjem objednávok pre gastronómiu:

ZÁPAD: 032/774 28 50, 0912 058 150

callcentrum.nm@bidfood.sk

VÝCHOD: 051/746 12 50, 0912 058 250

callcentrum.po@bidfood.sk

Príjem objednávok pre maloobchod:

032/774 28 60, 0912 058 160

callcentrum@bidfood.sk

Kompletný sortiment pohodlne objednávajte na e-shope

