




**Bidfood**  
... první volba pro gastronomii

**MASO  
DRŮBEŽ  
ZVĚŘINA**

—  —  
**GURMET**  
— SINCE 2003 —

MASO Z NAŠICH LESŮ  
**PETRON**  
CHŮT VYBEROVÉ DIVOČINY

# Vážení zákazníci,

již více než dvacet let se zabýváme nákupem, zpracováním a prodejem masa.

Všechny naše provozy jsou držitelé certifikátu IFS, a splňují tak ta nejpřísnější kritéria kvality. Dodržováním všech kritických bodů, od výroby až po konečnou distribuci, tak garantujeme tu nejlepší kvalitu a kondici celého sortimentu masa.

Kromě stále více se rozvíjející spolupráce s českými farmáři a zpracovateli je nedílnou součástí našeho sortimentu maso nakoupené v zahraničí. Mezi naše dodavatele patří prověřeni partneři a výrobní závody ze zemí EU, ale velmi často také ze zemí mimoevropských (Jižní Amerika, USA, Austrálie, Japonsko). Prověřeni dodavatelé z těchto zemí disponují provozy oficiálně schválenými pro export do států EU. Tímto tak splňují nejpřísnější hygienické normy pro zpracování a možnost zpětného dohledání původu výrobku, až po konkrétní chov na farmách.

Disponujeme zkušeným prodejním týmem, který je Vám vždy k dispozici s odbornou radou, jaký druh masa je pro Vás v danou chvíli tou nejlepší volbou. Tak, abyste se v celém sortimentu lépe zorientovali, přicházíme s novým katalogem masa, který se Vám právě dostává do rukou. Najdete zde nabídku nejen těch nejžádanějších druhů mas, vepřového, hovězího či drůbeže, ale také stále více žádaný sortiment masa telecího, jehněčího a zvěřiny.

Věříme, že Vás nabídka zaujme a budete s našim širokým sortimentem masa spokojeni.

Váš **Bidfood**



Přesně podle Vašich požadavků pro Vás maso zpracovávají naši řezniční mistři pod značkou Gurmet od roku 2003. Továrny v Opavě a Kralupech nad Vltavou denně vyrobí 10 tun masa. Vepřové půlky i hovězí čtvrtě, které v továrnách bouráme, pocházejí výhradně z farem a porážek napříč celou Českou republikou. Naše výrobní podniky fungují na principu třisměnného provozu. Takto nastavený proces výroby, kromě nabídky celých partií jednotlivých druhů mas, nám umožňuje specifickou výrobu konkrétní úpravy dle přání zákazníka. Nabízíme tak možnost objednání masa ve stále populárnější kuchyňské úpravě, jeho plátkování, mletí či marinování.



# Obsah

## VEPŘOVÉ MASO

Panenská svíčková	6-7
Pečeně, US pečeně	8-9
Kýta, kolena	10-11
Bok, žebra	12-13
Plec	14-15
Krkovice, droby, selečí	16-17

## HOVĚZÍ MASO

Svíčková, roštěná	20-21
Kýta, karabáček, kliška	22-23
Plec, krk, líčka	24-25

## IRSKÉ HOVĚZÍ MASO

## STEAKOVÉ MASO

Svíčková, roštěná	32-33
Kýta	34-35
Plec, krk, hruď	36-37

## TELECÍ MASO

Svíčková, pečeně, Rib Eye, hřebínek	40-41
Kýta, Ossobuco	42-43
Plec, krk, líčka	44-45

## JEHNĚČÍ MASO

## KRÁLIČÍ MASO

## MLETÁ MASA A MASNÉ SPECIALITY

Mletá masa	54-55
Hamburgery	56-57
Masné speciality	58-59

## DRŮBEŽ

Kuřecí, slepice	62-63
Kachní, husí	64-65
Krůtí	66-67

## ZVĚŘINA

Jelen	72-73
Srna, daněk, muflon	74-75
Divočák, bažant	76-77
Ostatní zvěřina	78

4-17



18-37



26-29

30-37



38-45

40-41

42-43

44-45

46-49

50-51

52-59

54-55

56-57

58-59

60-67

62-63

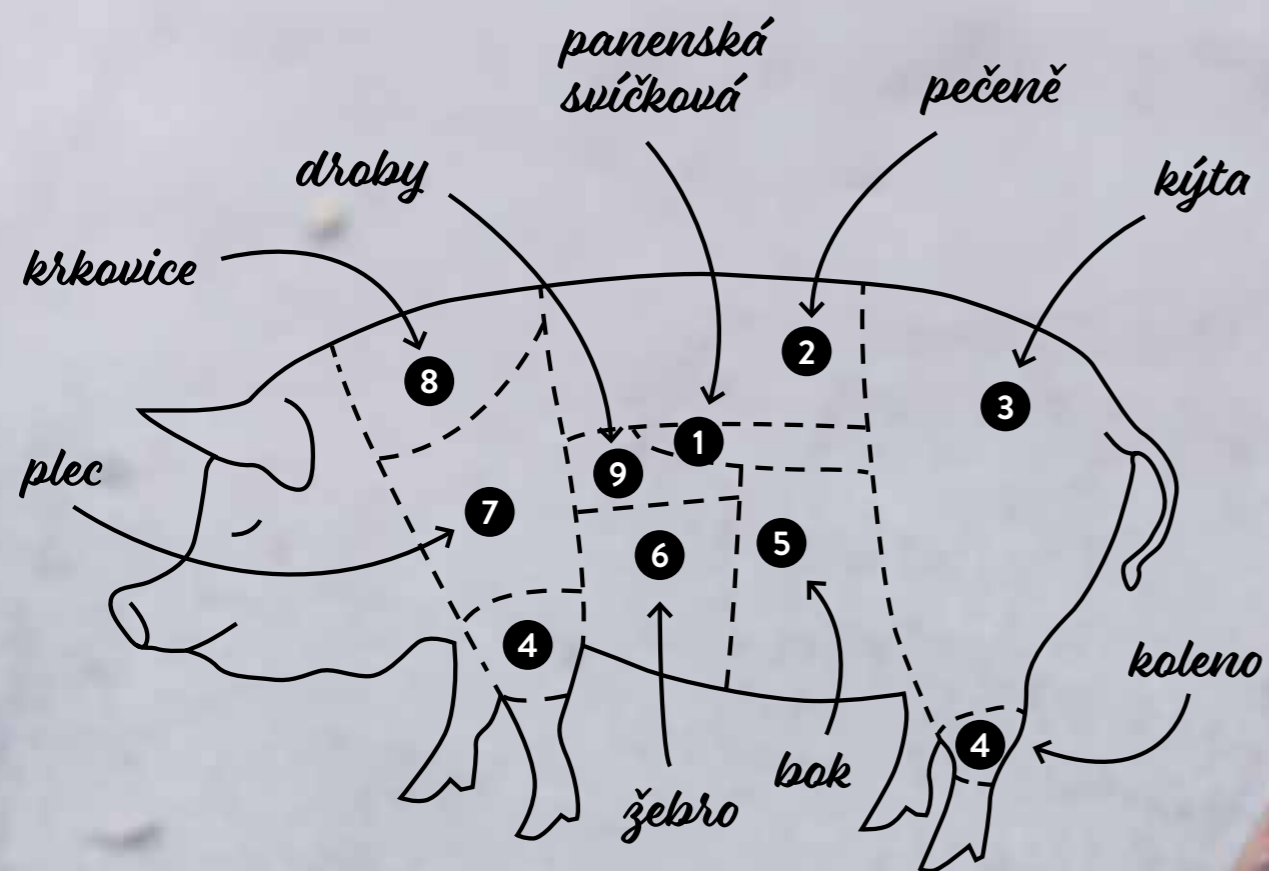
64-65

66-67

68-78



# Vepřové



Vepřové maso má světle růžovou barvu a jeho svalovina je prorostlá tukem. Proto má vepřové maso větší energetickou hodnotu než např. hovězí maso. Obecně platí, že staří prasat v době porážky je cca pět až šest měsíců dle konkrétních přírůstků v době chovu. Takový kus dosahuje při porážce jatečné hmotnosti cca 110 kg. Tato hmotnost pak zaručuje jemnou konzistenci masa, jeho křehkost a chuť.

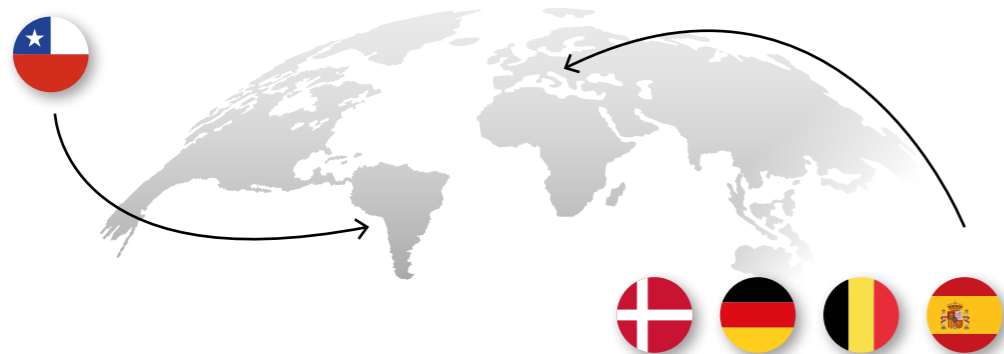
V současnosti převažuje průmyslový chov prasat. Zpravidla se tak jedná o několik plemen (např. Landrace, Bílé ušlechtilé, Duroc, Pietrain) speciálně vyšlechtěných tak, že všechny vlastnosti masa směřují k co nejlepší výtěžnosti při dalším zpracování.

K největším producentům a zpracovatelům vepřového masa v Evropě patří Dánsko, Německo, Belgie a Španělsko. Vepřové maso z těchto zemí se také hojně objevuje na českém trhu. Chov prasat je ale tradiční i v České republice a jako takový stále patří k významnému zemědělskému odvětví.

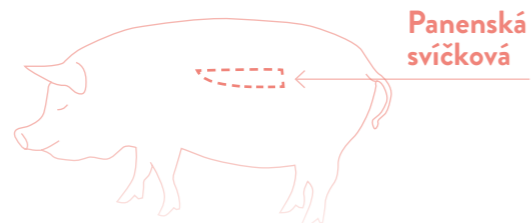


# 1. Panenská svíčková

**Vepřové maso z Chile** se vyznačuje nejvyšším standardem opracování a kvality. Panenská svíčková má odstraněný tukový řetízek a splňuje tak požadavky i těch nejnáročnějších kuchařů vzhledem k minimálnímu odpadu při přípravě. Chilské vepřové maso pochází z kříženců plemen Duroc, Pietrain a Landrase.



**Vepřová panenská svíčková z EU** představuje cenově dostupnější variantu se zachovalým tučným řetízkiem. Maso pochází z plemen Landrase, Pietrain a jejich kříženců.



## Panenská svíčková

se nachází v bederní části a navazuje na vepřovou pečení. Jedná se o nejkvalitnější a nejlibovější část prasete. Je vhodná převážně na přípravu minutek a medailonků.

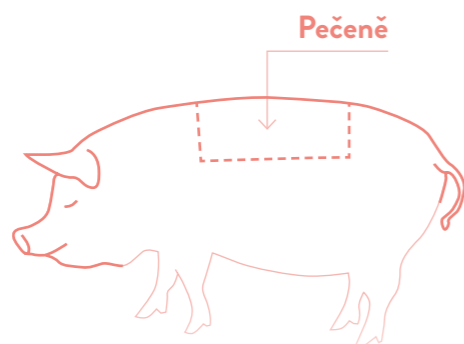
### PANENSKÁ SVÍČKOVÁ

PANENSKÁ SVÍČKOVÁ				
710004	<b>Vepřová panenská svíčková</b> s řetízkiem	1 kt = cca 5 kg	sáček vakuum	🔥
261006	<b>Vepřová panenská svíčková KÚ</b> bez řetízku, s palcem, individuálně baleno ve vakuu	1 kt = 5 kg	sáček vakuum	❄️
261009	<b>Vepřová panenská svíčková</b> s řetízkiem, s palcem, individuálně baleno ve vakuu	1 kt = 5 kg	sáček vakuum	❄️
261005	<b>Vepřové palce z panenské svíčkové</b> balení po 4 ks	1 kt = 10 kg	sáček vakuum	❄️

Vysvětlivky:  
**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostí; **VÚ** – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; **KÚ** – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; **OBJ** – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.



# 2. Pečeně



## Vepřová pečeně

patří mezi nejhodnotnější výsekové maso ze hřbetní části prasete. Obsahuje vnitrosvalový tuk v přední části, kde navazuje na krkovic. Střední a koncová část je naopak bez tuku. Tukové krytí na povrchu svalu je max. do 3 mm. Vhodná převážně na plátkování a přípravu minutek.

## US vepřová pečeně

je typická vysokým podílem vnitrosvalového tuku, tzv. mramorováním. To dodává masu typickou šťavnatost a velmi jemnou chuť.

### VEPŘOVÁ PEČENĚ

710802	<b>Vepřový řízek z pečeně – naklepaný ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	1 plátek = 100–180 g	sáček vakuum	☼
710009	<b>Vepřová pečeně BK VÚ</b> s řetízky a tukovým krytím do 3 mm		1 ks = cca 4,5–5 kg	sáček vakuum	☼
710830	<b>Vepřová pečeně BK KÚ</b> bez řetízky		1 ks = cca 3,5–4 kg	sáček vakuum	☼
710822	<b>Vepřová kotleta Texas – plátky ZÁK</b> hmotnost plátku nelze kalibrovat	<b>GURMET</b>	1 plátek = cca 300 g+ min. objednávka 3 kg	sáček	☼
710854	<b>Vepřový T-bone – plátky ZÁK</b> hmotnost plátku nelze kalibrovat	<b>GURMET</b>	1 plátek = cca 250 g+ min. objednávka 3 kg	vanička OA	☼
710835	<b>Vepřová pečeně BK KÚ ZÁK</b> bez řetízky	<b>GURMET</b>	1 ks = 2–4 kg	sáček vakuum	☼
710840	<b>Vepřová pečeně BK</b> VÚ s řetízky		1 kt = cca 4 kg 4 x cca 1 kg	sáček vakuum	☼
710006	<b>Vepřové pásky z pečeně</b> řetízky z pečeně		1 ks = cca 4–5,5 kg	sáček vakuum	☼
710821	<b>Vepřová kotleta SK – plátky ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	1 plátek = od 150 g+ min. objednávka 3 kg	sáček	☼
710851	<b>Vepřová pečeně BK – plátky ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	1 plátek = cca 80 g+ min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
710800	<b>Vepřová kotleta SK bez panenky KÚ ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	1 ks = cca 5 kg	sáček	☼



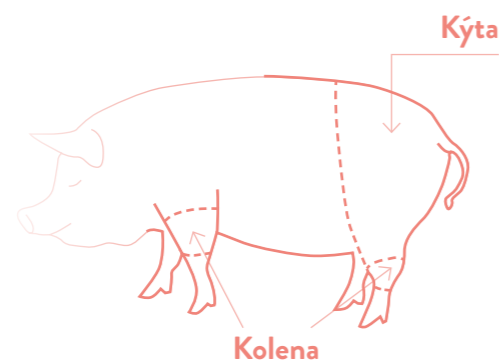
### VEPŘOVÁ PEČENĚ

261106	<b>Vepřová pečeně BK</b> individuálně baleno ve vakuu		1 kt = cca 20 kg	sáček vakuum	☼
261102	<b>Vepřová pečeně BK KÚ</b> bez řetízky, individuálně baleno		cca 20 kg 1 ks = cca 4 kg	sáček	☼
261103	 <b>Vepřová pečeně US Pork</b> individuálně baleno ve vakuu		1 kt = cca 24 kg 1 ks = cca 4 kg	sáček vakuum	☼
261107	 <b>Vepřová pečeně US Pork</b> 2 ks v sáčku		1 balení = cca 8 kg	sáček vakuum	☼
261061	<b>Vepřová kotleta Texas</b>	<b>GURMET</b>	1 kt = cca 5 kg 15 x ÷ cca 350 g	IQF	☼

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí; VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KÚ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod. IQF – individuálně rychle zmrazené

# 3. Kýta / 4. Kolena



## Vepřová kýta

je označení pro skupinu řezů ze zadní končetiny neobsahující téměř žádný tuk a šlachy. Rozbouráním kýty získáme několik svalů – spodní a vrchní šál, ořech, květovou špičku a váleček. Vhodná je především na výrobu šunek. Používá se ale i na minutkovou kuchyni, na plátkování k výrobě řízků a na uzení.

## Vepřová kolena

jsou tvořena ze svalů, šlach, vaziva a kůže s velkým obsahem kolagenu se značným podílem kosti. Vhodná na pečení, dušení, uzení ale i grilování.



## VEPŘOVÁ KÝTA

710945	<b>Vepřové řízky – naklepané ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	1 plátek = 120–180 g min. objednávka 3 kg	vanička OA	☀
710914	<b>Vepřová kýta BK VŮ</b>		1 ks = 9–12 kg	sáček vakuum	☀
710915	<b>Vepřová kýta BK KŮ</b> kombinace jednotlivých svalů	<b>GURMET</b>	1 ks = cca 1,5–3,5 kg	sáček vakuum	☀
710920	<b>Vepřová kýta BK KŮ ZÁK</b> kombinace jednotlivých svalů		1 ks = cca 1,5–3,5 kg min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☀
710940	<b>Vepřová kýta BK</b> 4 kusy v balení, jednotlivé šály		1 ks = cca 1,3 kg	sáček vakuum	☀
710960	<b>Vepřová kýta BK – plátky ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	1 plátek = od 80 g+	sáček vakuum	☀
710440	<b>Vepřová kýta nudličky ZÁK</b> tloušťka nudliček 0,8 cm	<b>GURMET</b>	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☀
710900	<b>Vepřová kýta SK ZÁK</b> s kolenem a s kůží, individuálně baleno	<b>GURMET</b>	1 ks = cca 10–12 kg	sáček	☀
261001	<b>Vepřová kýta BK</b> individuálně baleno		1 kt = cca 20–24 kg 1 ks = cca 9–12 kg	sáček vakuum	☀

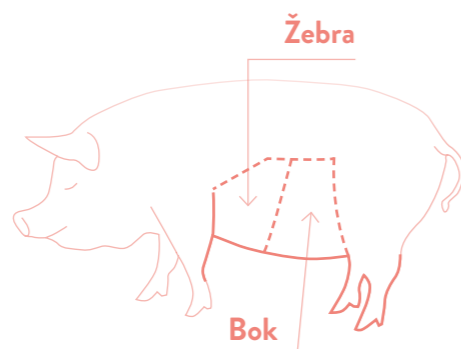
## VEPŘOVÁ KOLENA

710336	<b>Vepřové koleno přední SK ZÁK</b> baleno po 2 ks	<b>GURMET</b>	1 ks = 0,8–1,2 kg	sáček	☀
710335	<b>Vepřové koleno zadní SK ZÁK</b> baleno po 2 ks	<b>GURMET</b>	1 ks = 1,3–1,5 kg	sáček	☀
710320	<b>Vepřové koleno bez kosti BK ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☀
261021	<b>Vepřové koleno zadní SK</b> volně ložené v přírezu		1 ks = cca 1,2–1,5 kg 1 kt = cca 20 kg	karton	☀
261018	<b>Vepřové koleno zadní SK seříznuté na gril</b> volně ložené v přírezu		1 ks = cca 0,75–0,9 kg 1 kt = cca 10 kg	karton	☀

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí; VŮ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KŮ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.

# 5. Bok / 6. Žebra



## Vepřový bok

je výsekové maso prorostlé tukem. Poměr tuku je závislý na jateční váze a stáří zvířete. Vhodný na pečení, uzení a výrobu rolád.

## Vepřová žebra z pečeně

vznikají vybouráním pečeně a oddělením páteřní kosti. Takto vznikne pásek žeber, který je dostatečně zmasilý jak v mezižebří, tak částečně na povrchu kostí. Maso z těchto žeber je šťavnaté a velice chutné. Vhodné na pečení, grilování a uzení.

## Vepřová žebra – špičky

vznikají při těžení boků a při jejich úpravě na požadovanou specifikaci dochází k odstranění posledních třech žebírek směrem k hrudnímu koši. Takto vytěžené špičky žeber jsou velice masité a jsou tak vhodné na pečení, uzení i grilování.

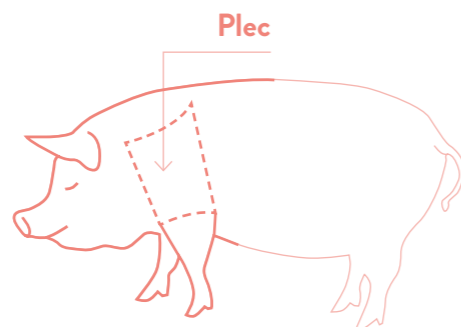


VEPŘOVÝ BOK				GURMET
710515	<b>Vepřový bok SK OBJ</b> s kůží, bez špičky	1 ks = cca 8 kg	sáček	☀
710535	<b>Vepřový bok BK VÚ ZÁK</b> s kůží	1 ks = cca 8 kg	sáček vakuum	☀
710533	<b>Vepřový bok BK</b> s kůží	4 x cca 1 kg 1 kt = cca 4 kg	sáček vakuum	☀
710500	<b>Vepřový bok SK KÚ ZÁK</b> bez kůže, bez špičky	min. objednávka 3 kg	sáček	☀
710530	<b>Vepřový bok BK KÚ</b> ručně trhaná žebra, bez kůže	1 ks = 3,5–4,5 kg	sáček vakuum	☀
710510	<b>Vepřový bok BK Deli OBJ</b> bez kůže, bez vrchního sádla	1 ks = cca 5 kg	sáček vakuum	☀
VEPŘOVÁ ŽEBRA				
261015	<b>Vepřová žebra z pečeně (Loin Ribs)</b> individuálně baleno	1 ks = cca 700 g 1 kt = cca 10 kg	fólie	☀
261071	<b>Vepřová žebra špičky (Riblets)</b> volně ložené v přírezu	1 kt = cca 10 kg	karton	☀

Vysvětlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kostí; **SK** – s kostí; **VÚ** – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; **KÚ** – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; **OBJ** – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátek, zrnitost mletí apod.

# 7. Plec



## Vepřová plec

je skupina ramenních svalů – velká plec, kulatá plec, plochá plec a plátek. Hmotnost plece ve výrobní úpravě bývá 3,5–4,5 kg dle jateční hmotnosti prasete. Hodí se převážně k pečení a dušení.

### VEPŘOVÁ PLEC

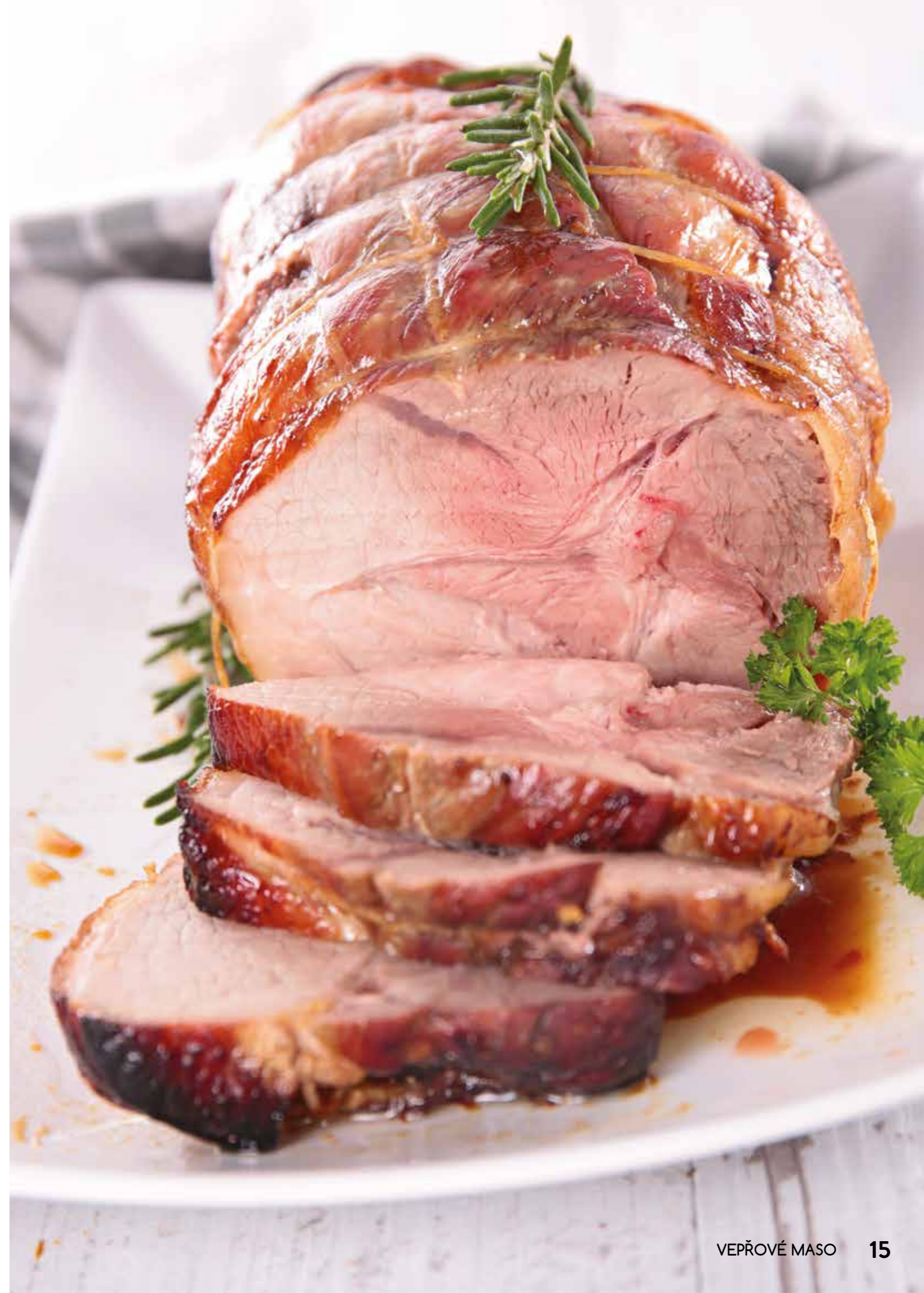
710010	<b>Vepřová plec BK VÚ</b> může obsahovat bokovou část a část kolene		1 ks = 3–5 kg	sáček vakuum	☀
710730	<b>Vepřová plec BK KÚ</b> bez kolene a bokové části, očištěné na blánu	<b>GURMET</b>	1 ks = cca 3,5 kg	sáček vakuum	☀
710740	<b>Vepřová plec BK KÚ ZÁK</b> bez kolene a bokové části, očištěné na blánu	<b>GURMET</b>	1 ks = 2–4 kg min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☀
710720	<b>Vepřová plec BK VÚ</b> 4 kusy v balení		1 ks = cca 1,3 kg 1 kt = cca 5 kg	sáček vakuum	☀
261007	<b>Vepřová plec BK VÚ</b> individuálně baleno		1 ks = cca 3–5 kg 1 kt = cca 20–24 kg	sáček vakuum	☀

### VEPŘOVÉ MASO NA GULÁŠ **GURMET**

710445	<b>Moravský vrabec OBJ</b> nakrájené řetízky z pečení, kostky 2–6 cm à 30–70 g		1 kt = cca 3 kg	sáček vakuum	☀
710410	<b>Vepřové maso na guláš 2 x 2 cm</b> krájeno z plece		min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☀
710426	<b>Vepřové maso na guláš 3 x 3 cm</b> krájeno z plece		1 kt = cca 3 kg min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☀
710436	<b>Vepřové maso na guláš 3 x 3 cm ZÁK</b> krájeno z plece		min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☀
710435	<b>Vepřové maso na guláš z kýty exclusive ZÁK</b> možnost volby kostek 2 x 2 cm nebo 3 x 3 cm, krájeno z kýty		min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☀

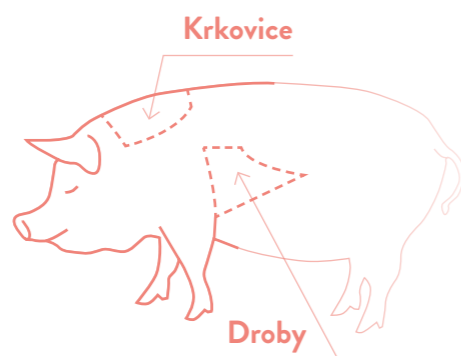
Vysvětlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostí; **VÚ** – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; **KÚ** – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; **OBJ** – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.





# 8. Krkovice / 9. Droby



## Vepřová krkovice

se nachází na horní straně zad od hlavy po hřbetní část navazující na pečení. Je jedna z nejpoužívanějších částí z výsekových mas. Jedná se o sval mírně prorostlý tukem, proto je maso šťavnaté. Poměr tuku je závislý na jateční váze prasete. Vhodná je převážně na pečení, grilování a uzení.

## Vepřové droby a ostatní

jsou vnitřnosti s vysokou výživovou hodnotou. Vhodné jsou pro přípravu zablíjačkových specialit, ale i k vaření tradiční české kuchyně. Vepřové kosti jsou vhodné k přípravě vývarů a omáček typu demi glass.



### VEPŘOVÁ KRKOVICE

710008	Vepřová krkovice BK VÚ		1 ks = cca 2,5 kg	sáček vakuum	☼
710610	Vepřová krkovice BK KÚ ZÁK	<b>GURMET</b>	1 ks = cca 2 kg	sáček vakuum	☼
710635	Vepřová krkovice BK KÚ	<b>GURMET</b>	1 ks = cca 2,5 kg min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
710630	Vepřová krkovice BK balení po 4 ks		1 ks = cca 1,5 kg	sáček vakuum	☼
710625	Vepřová krkovice SK – plátky ZÁK	<b>GURMET</b>	1 plátek = 150 g+ min. objednávka 3 kg	sáček	☼
710601	Vepřový řízek z krkovice – naklepaný KÚ	<b>GURMET</b>	1 plátek = od 120–220 g min. objednávka 3 kg	vanička OA	☼
710660	Vepřová krkovice BK – plátky ZÁK	<b>GURMET</b>	1 plátek = od 120 g+ min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
261008	Vepřová krkovice BK VÚ individuálně baleno		1 ks = cca 2,5 kg 1 kt = cca 20 kg	sáček	☼

### VEPŘOVÉ DROBY A OSTATNÍ

715046	Vepřová játra 2 sáčky po cca 5 kg		1 kt = cca 10 kg	sáček vakuum	☼
272205	Vepřová játra volně ložené v přírezu		1 kt = cca 10 kg	karton	☼
272235	Vepřová srdce volně ložené v přírezu		1 kt = cca 10 kg	karton	☼
272220	Vepřové ledvinky volně ložené v přírezu		1 kt = cca 10 kg	karton	☼
261030	Vepřové kosti volně ložené v přírezu	<b>GURMET</b>	1 kt = cca 7–8 kg	karton	☼
272240	Vepřová líčka 4 vakuové sáčky à cca 2,5 kg		1 kt = cca 10 kg	karton	☼

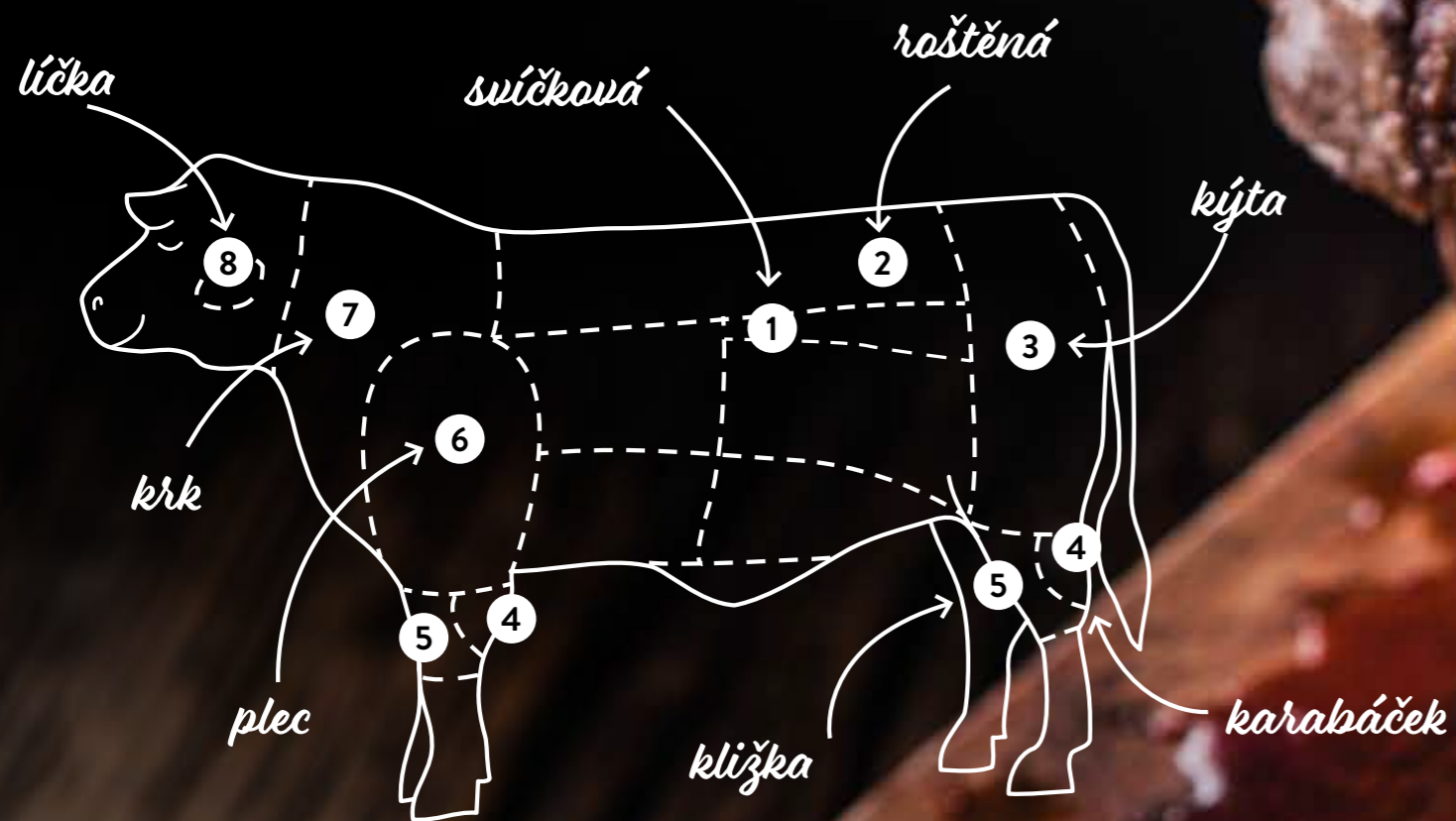
### SELE

261114	Sele celé		1 kt = cca 15–20 kg	fólie	☼
261124	Selečí rolovaná pečeně s bokem BK		1 ks = cca 1,8–3 kg	sáček vakuum	☼

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí; VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KÚ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.

# Hovězí

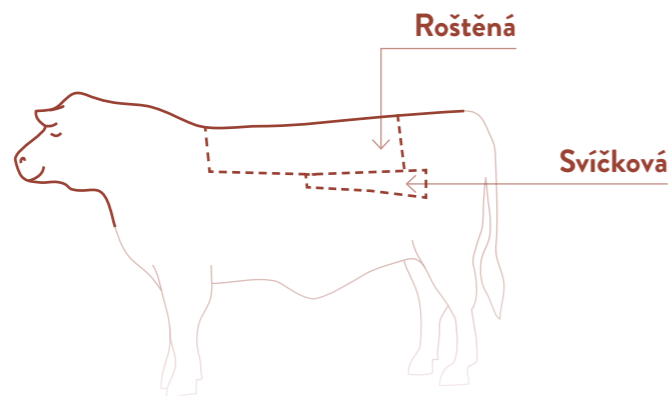


Hovězí maso pochází ze skotu, tzn. jalovic, krav, volků a býků. Obsahuje vysoké množství bílkovin a minerálů a zajišťuje tak přirozenou rovnováhu ve výživě. Jako čistě přírodní produkt je významnou částí zdravého stravování.

Základním dělením hovězího masa je rozdělení na maso přední a zadní. Přední maso je tvořeno zejména menšími svaly, které v bohaté míře obsahují vazivo a jsou tučnější. Naopak zadní maso je tvořeno většími svaly, které jsou charakteristické svojí libovostí.



# 1. Svíčková / 2. Roštěná



## Hovězí svíčková

se řadí mezi zadní maso a je jedním z nejméně namáhaných svalů. Nachází se pod nízkým roštěncem a při dělení zadní čtvrti se odřezává. Silnější zadní konec svíčkové se označuje jako palec, úzký přední jako špička. Struktura svalu je velmi jemná, maso je tedy libové a malá vrstva tuku se nachází pouze na povrchu řezu. Svíčková se nejčastěji používá na steakovou úpravu. Palce a špičky jsou vhodné na tatarák nebo Stroganov.

## Hovězí roštěná

je část zadní čtvrti, na jejímž povrchu se podle tučnosti konkrétního kusu zvířete nachází slabší, nebo silnější vrstva tuku. Používá se hlavně pro pečení a dušení. Nízký roštěnec je typickou surovinou pro přípravu roastbeefu.



## HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ

711871	<b>Hovězí svíčková 1,8+ kg</b>	<b>GURMET</b>	1 ks = 1,8–2,19 kg	sáček vakuum	☼
262209	<b>Hovězí svíčková 4/5 lb</b> baleno po 2 ks jednotlivě ve vakuu	🇬🇧	1 kt = 3,6–4,4 kg	sáček	☼
262214	<b>Hovězí svíčková 4/5 lb</b>	🇬🇧	1 kt = 12–14 kg	karton	☼
262219	<b>Hovězí svíčková 5+ lb</b> baleno po 2 ks jednotlivě ve vakuu	🇬🇧	1 kt = 4,4 kg+	sáček	☼
262220	<b>Hovězí svíčková 5+ lb</b>	🇬🇧	1 kt = 12–14 kg	karton	☼

## HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ – BÝK

**GURMET**

711715	<b>Hovězí roštěná KÚ</b>		1 ks = 4+ kg	sáček vakuum	☼
711730	<b>Hovězí roštěná KÚ ZÁK</b>		1 ks = 4+ kg	sáček vakuum	☼
711741	<b>Hovězí roštěná – plátky ZÁK</b>		1 ks = 4+ kg, 1 pt = 120 g+ min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
711711	<b>Vysoký roštěnec SK ZÁK</b>		1 ks = 8–10 kg	sáček vakuum	☼
711731	<b>Hovězí roštěná (odblaněná) ZÁK</b> možnost objednat plátky 120 g+		1 ks = 4 kg+ min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
711712	<b>Tomahawk – plátek ZÁK</b>		1 ks = 0,9–1,2 kg	sáček	☼
711865	<b>Hovězí T-bone ZÁK</b>		1 ks = cca 3 kg	sáček vakuum	☼

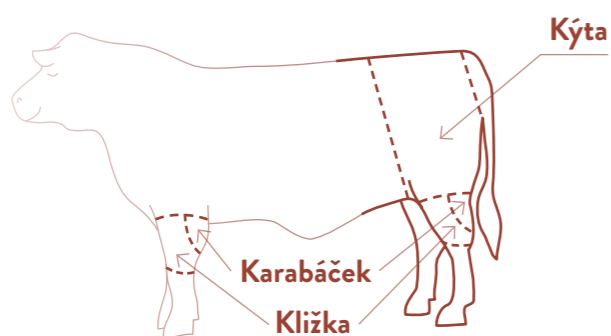
## HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ – KRÁVA

711720	<b>Hovězí roštěná KÚ OBJ</b>	<b>GURMET</b>	1 ks = 3+ kg	sáček vakuum	☼
711735	<b>Hovězí roštěná KÚ ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	1 ks = 3–5 kg	sáček vakuum	☼
711739	<b>Hovězí roštěná – plátky ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	1 ks = 3+ kg, 1 pt = 100 g min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
711740	<b>Hovězí roštěná – naklepané plátky 120–180 g ZÁK</b> odblaněné	<b>GURMET</b>	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
262197	<b>Hovězí vysoký roštěnec</b> baleno individuálně ve vakuu		1 ks = 4+ kg 1 kt = cca 8–10 kg	karton	☼
260110	<b>Hovězí nízký roštěnec</b> baleno individuálně ve vakuu		1 ks = 4+ kg 1 kt = cca 20 kg	karton	☼
262503	<b>Hovězí T-bone</b>		8 x 400 g	sáček vakuum	☼

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí; VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KÚ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávky, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátek, zrnitost mletí apod.

# 3. Kýta / 4. Karabáček / 5. Kližka



## Hovězí kýta

je spolu s roštěnou považována za nejhodnotnější část hovězího masa. Dělí se na ořech (předkýti), vrchní a spodní šál, váleček a květovou špičku. Díky nízkému obsahu tuku se jedná o velmi libové a oblíbené řezy pro běžné vaření.



## Hovězí karabáček

je část nacházející se mezi kličkou a kýtou na zadní čtvrti a mezi kýtou a plecí na čtvrti přední. Umístění svalu mezi těmito partiemi dává masu jedinečnou strukturu vaziva a libové svaloviny. Sval není tolik prorostlý jako klička, ale díky množství kolagenu se hodí k podobným úpravám. Využití je široké – od gulášů přes omáčky až po ragú.

## Hovězí klička

se nachází na tzv. předloktí nohy zvířete. Dále se dělí na přední a zadní. Jedná se o menší sval obsahující velké množství vaziva. Ideální na přípravu gulášů.

### HOVĚZÍ KÝTA – BÝK

**GURMET**

711600	Hovězí kýta KÚ	1 ks = 3–7 kg	sáček vakuum	☼
711623	Hovězí kýta KÚ ZÁK	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
711624	Hovězí kýta VÚ ZÁK	min. objednávka 4 kg	sáček vakuum	☼
711676	Hovězí kýta – plátky ZÁK	plátek 80 g+ min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼

### HOVĚZÍ KÝTA – KRÁVA

711009	Hovězí kýta (váleček) KÚ	1 ks = cca 1,5 kg	sáček vakuum	☼
711011	Hovězí kýta (váleček) VÚ	1 ks = cca 2,5 kg	sáček vakuum	☼
711012	Hovězí kýta (spodní šál)	1 ks = cca 4 kg	sáček vakuum	☼
711018	Hovězí kýta (ořech)	1 ks = 5–6 kg	sáček vakuum	☼
711351	Hovězí kýta (ořech) BIO	1 ks = 5–6 kg	sáček vakuum	☼
711354	Hovězí kýta (vrchní šál) BIO	1 ks = cca 5 kg	sáček vakuum	☼
711605	Hovězí kýta KÚ OBJ	min. objednávka 4 kg	sáček vakuum	☼
711620	Hovězí kýta KÚ ZÁK	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
711677	Hovězí kýta – plátky ZÁK	1 plátek = 80 g+ min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
262270	Hovězí kýta	1 kt = 20–25 kg	karton	☼

### HOVĚZÍ KARABÁČEK

711019	Hovězí karabáček	1 ks = cca 3–4 kg	sáček vakuum	☼
--------	------------------	-------------------	--------------	---

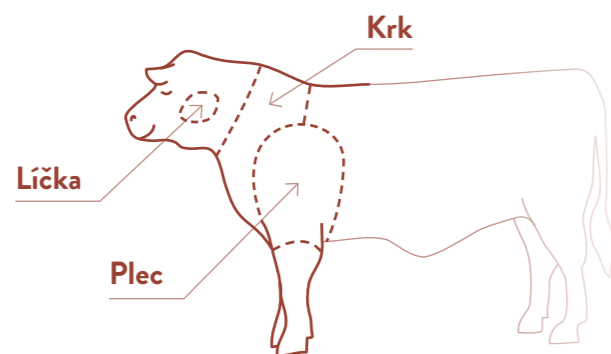
### HOVĚZÍ KLIŽKA

711014	Hovězí klička balení po 2 ks	1 ks = cca 4 kg	sáček vakuum	☼
711235	Hovězí klička KÚ OBJ	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
262216	Hovězí klička baleno individuálně ve vakuu	1 ks = 10–12 kg	karton	☼
711867	Hovězí Ossobuco – plátky ZÁK tloušťka plátek 2 cm+	min. objednávka 2,5 kg	sáček vakuum	☼

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí; VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KÚ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátek, zrnitost mletí apod.

# 6. Plec / 7. Krk / 8. Líčka



## Hovězí plec

se nachází na přední čtvrti zvířete, přesto patří do kategorie tzv. hovězího zadního masa. Jedná se o nejvíce osvalenou část obsahující velké svaly s poměrně malým obsahem vaziva a tuku. Jednotlivé části jsou vhodné zejména k dušení a vaření. Plec dále dělíme na plec velkou, kulatou (tzv. falešnou svíčkovou) a loupanou. Loupanou plec je charakterizuje šlacha, která svalem horizontálně prochází. Ta však po řádné tepelné úpravě změkne, nebo se úplně rozpustí a chuť masa zvýrazní.

## Hovězí krk

je část předního hovězího masa složená z více menších svalů. Svalovina je prorostlejší se silnými vlákny, avšak díky poměrně vyváženému poměru tuku a svaloviny má velmi dobré kulinářské vlastnosti. Je vhodná nejen na dušení a vaření, ale rovněž pro výrobu mletého masa a výrobků z něj.

### HOVĚZÍ PLEC – BÝK

GURMET

711500	Hovězí plec KÚ	1 ks = 4–7 kg	sáček vakuum	☼
711502	Hovězí plec KÚ ZÁK	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
711504	Hovězí loupaná plec OBJ	min. objednávka 2,5 kg	sáček vakuum	☼
711544	Hovězí plec – plátky ZÁK	plátek 80 g+ min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼

### HOVĚZÍ PLEC – KRÁVA

711505	Hovězí plec KÚ OBJ	GURMET	1 ks = 3–6 kg	sáček vakuum	☼
711507	Hovězí plec KÚ ZÁK	GURMET	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
711509	Hovězí loupaná plec OBJ	GURMET	1 ks = 2,5–3 kg	sáček vakuum	☼
711819	Hovězí falešná svíčková (kulatá plec) baleno po 2 ks		1 ks = cca 3–4 kg	sáček vakuum	☼
711683	Hovězí plátky na ptáčky – naklepané ZÁK	GURMET	1 plátek = 100–150 g min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
711535	Hovězí plec – plátky ZÁK	GURMET	1 plátek = 80 g+ min. objednávka 2 kg	sáček vakuum	☼
262225	Hovězí falešná svíčková (kulatá plec) baleno individuálně		1 kt = 20–25 kg	karton	☼
711334	Hovězí nudličky ZÁK nudličky šířka 0,8 cm	GURMET	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼



## Hovězí líčka

se nachází na tvářích skotu. Jedná se o žvýkací svaly, které jsou plné zdraví prospěšného kolagenu. Maso je díky tomu velmi jemné, křehké a šťavnaté, aniž by obsahovalo velké množství tuku. Hovězí líčka jsou nejlepší dušená na bílém nebo červeném víně.

### HOVĚZÍ KRK – BÝK

GURMET

711400	Hovězí krk KÚ	1 ks = 4–9 kg	sáček vakuum	☼
711336	Hovězí krk KÚ ZÁK	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
711337	Hovězí krk a popleči VÚ ZÁK	min. objednávka 4 kg	sáček vakuum	☼

### HOVĚZÍ KRK – KRÁVA

711010	Hovězí přední krk	1 ks = 2,5–4 kg	sáček vakuum	☼	
711405	Hovězí krk KÚ OBJ	GURMET	min. objednávka 4 kg	sáček vakuum	☼
711406	Hovězí krk KÚ ZÁK	GURMET	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼

### HOVĚZÍ MASO NA GULÁŠ

GURMET

711301	Hovězí maso na guláš z klišky, kostky 3 × 3 cm	1 ks = 3 kg	sáček vakuum	☼
711330	Hovězí maso na guláš ZÁK z krku, kostky 2 × 2 cm	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
711310	Hovězí maso na guláš ZÁK z krku, kostky 3 × 3 cm	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
711311	Hovězí maso na guláš exclusive ZÁK z kýty, možnost volby řezu kostek 2 × 2 cm (cca 10 g) nebo 3 × 3 (cca 24 g)	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼

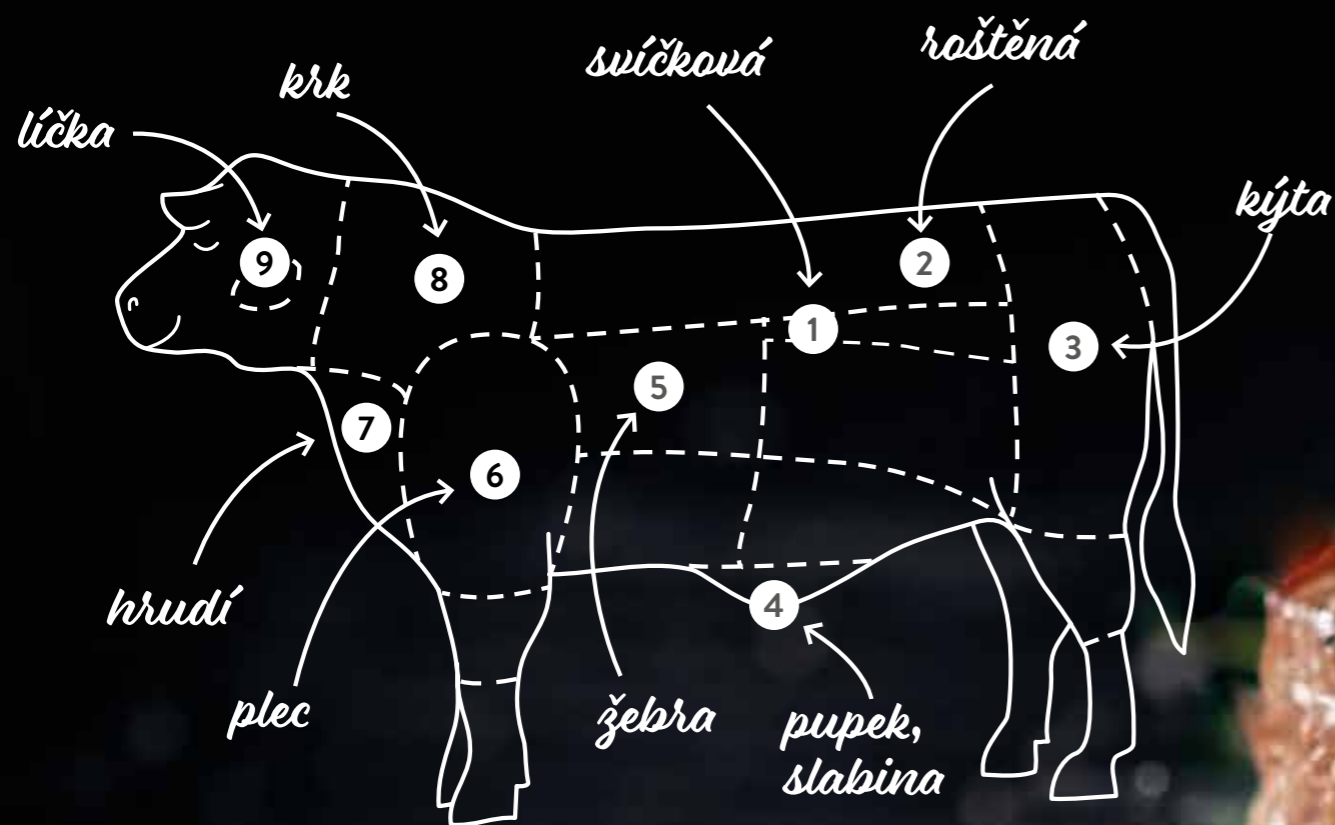
### HOVĚZÍ LÍČKA

715107	Hovězí líčka KÚ OBJ	GURMET	1 ks = 2–3 kg	sáček vakuum	☼
262280	Hovězí líčka baleno jednotlivě po 2 kg		4 ks à 0,5 kg 1 kt = 20 kg	karton	☼

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí; VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KÚ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávky, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.

# Irské hovězí



Přes nesporný význam chovu dobytka za účelem produkce mléka, převažuje v Irsku chov masných plemen. Většina irského hovězího tak pochází z chovů skotu Angus, Hereford, Limousine, Simmental, Charolais a jejich kříženců. V kombinaci se stabilními a příznivými podmínkami pro celoroční dostatek trávy, tak irské maso dosahuje výtečných kulinářských vlastností.

# Irské hovězí maso

## Víte, proč šéfkuchaři po celém světě používají irské hovězí?

Podmínky pro chov skotu jsou v Irsku opravdu výjimečné. Kombinace téměř neměnných klimatických podmínek, mírných zim a dostatku srážek pro růst trávy umožňuje nechat zvířata volně na pastvách 10 měsíců v roce, a garantovat tak trvale vysokou kvalitu po celý rok. Samozřejmostí je uzavřený produkční řetězec, který zaručuje, že původ každého kusu masa lze zpětně dohledat až na konkrétní farmu.

Naše irské maso ve 100 % pochází z masných plemen, tedy ze zvířat mladších 30 měsíců chovaných pouze pro masnou produkci. Díky tomu se irské hovězí stává produktem, na který se můžete denně spolehnout.



Est. 1985  
**NATURE'S MEADOW**  
 PREMIUM IRISH BEEF & LAMB  
 JUST AS NATURE INTENDED



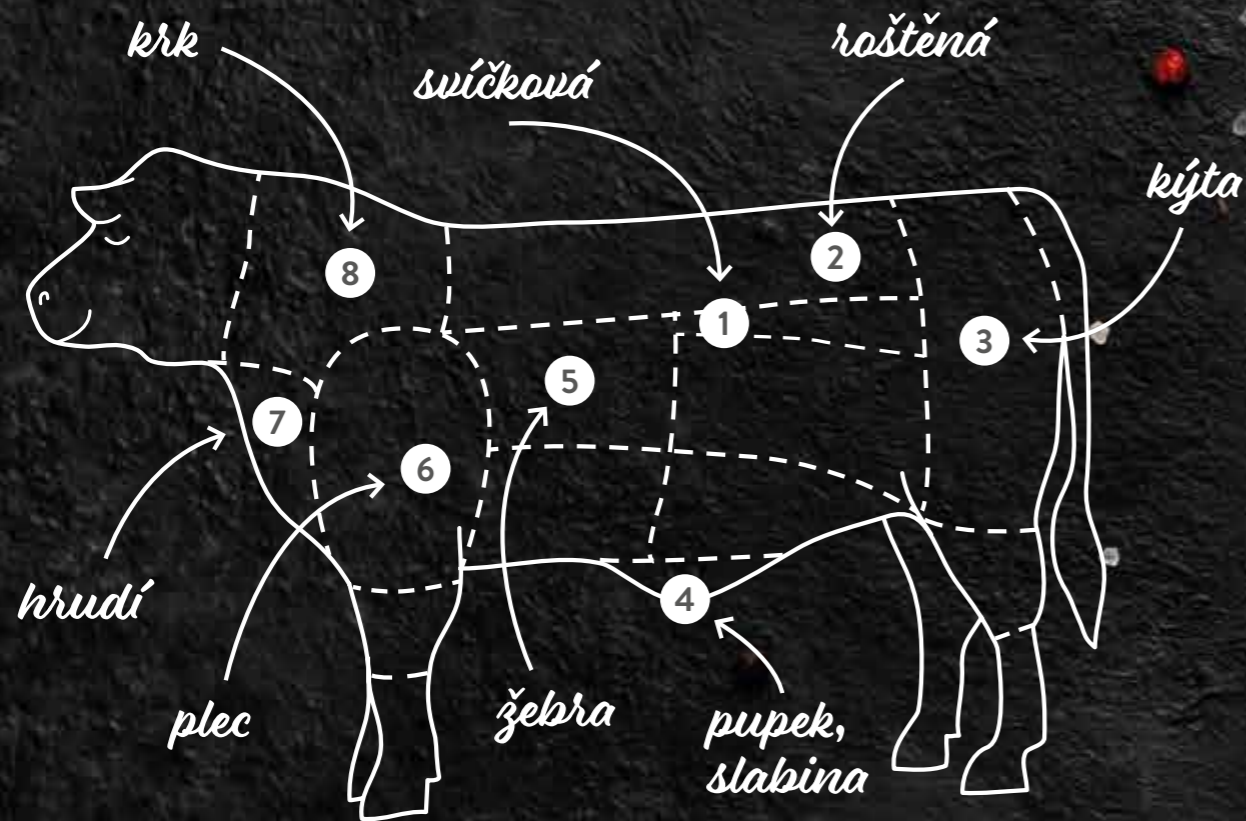
## IRSKÉ HOVĚZÍ MASO

711869	<b>Svíčková Charolais</b> s řetízem		1 ks = 2,2+ kg	sáček vakuum	
711870	<b>Hovězí svíčková býk 4/5 lb</b> baleno po 4 ks v kartonu		1 ks = 1,8–2,2 kg	sáček vakuum	
711074	<b>Rib Eye s kostí (vysoký roštěnec)</b>	PREMIUM BUTCHER	1 ks = cca 5 kg	sáček vakuum	
711072	<b>Cowboy steak</b> plátek z vysokého roštěnce s krátkou začištěnou žebrovní kostí	PREMIUM BUTCHER	1 ks = cca 0,8–1 kg	sáček vakuum	
711031	<b>Knuckle (ořech)</b>		1 ks = 5–7 kg	sáček vakuum	
711034	<b>Bavette, Flap (pupek)</b>		cca 2,5 kg 1 ks = cca 800 g, 1–2,2 kg	sáček vakuum	
711037	<b>Flank Steak (slabina)</b>		1 ks = 1,5–3 kg	sáček vakuum	
711035	<b>Thick Skirt (veverka)</b>		1 ks = 1,5–2,5 kg	sáček vakuum	
711039	<b>Short Ribs (žebra)</b>		1 ks = 2,5 kg	sáček vakuum	
711042	<b>Diamond Muscle (špička plece)</b>		1 ks = cca 1 kg 4 ks à cca 250 g	sáček vakuum	
711030	<b>Top Blade (loupaná plec)</b>		1 ks = 2–4 kg	sáček vakuum	
711015	<b>Chuck Tender (kulatá plec, falešná svíčková)</b>		1 ks = cca 1,2–1,5 kg	sáček vakuum	
711033	<b>Chuck Roll (krk s podplecím)</b>		1 ks = 5–7 kg	sáček vakuum	
715107	<b>Hovězí líčka KÚ OBJ</b>	GURMET	1 ks = 3 kg	sáček vakuum	

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí; VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KÚ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.


# Steakové




## STEAKOVÉ MASO

Steakovým masem nazýváme maso vyzrálé. Vyzrálosti masa dosáhneme dvěma způsoby zrání, suchým nebo mokrým. My nabízíme steaky, které zrály výhradně mokrou cestou. Zrání probíhá pomaleji, nedochází ke ztrátám hmotnosti, tak jako u zrání suchého. Vzhledem k zamezení přístupu vzduchu vakuovým balením dochází k tvorbě kyseliny mléčné, proto se po otevření balení může vyskytnout nakyslý zápach. V tomto případě ale postačí maso po otevření nechat několik minut odvětrat. Nepříjemný zápach zmizí a působením kyslíku získá maso zářivější barvu. Maso je pak velmi šťavnaté a chutné.

V naší nabídce naleznete jak nejžádanější řezy jihoamerických původů, tak severoamerická masa s nejvyšším stupněm mramorování označovaná jako Prime a chybět nemohou ani speciality z plemene Wagyu.

 **Grass Fed** (dobytek je krmený výhradně trávou)

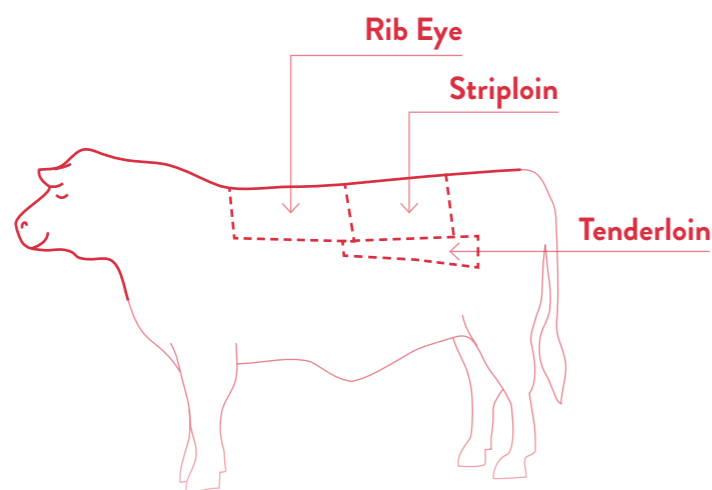
 **Grain Fed** (dobytek je po dobu min. 100 dní před porážkou dokrmován kukuřicí a krmnou směsí, proto mají produkty vyšší míru mramorování)

## STEAKOVÉ MASO PRO VÁS DOVÁŽÍME Z TĚCHTO ZEMÍ:

USA	
AUSTRÁLIE	
ARGENTINA	
URUGUAY	
BRAZÍLIE	
JAPONSKO	



# 1. Svíčková / 2. Roštěná



**Tenderloin (svíčková)** je sval, který byl vystaven jen minimální námaze. Díky tomu je maso velmi křehké, jemně vláknité a libové. Svíčková patří k nejlepším a nejžádanějším částem hovězího masa.

**Rib Eye (vysoký roštěnec)** se nachází mezi podplečím a nízkým roštěncem. Patří k nejoblíbenějším částem hovězího masa. Rib Eye je známý svým tukovým mramorováním, a proto je perfektní volbou pro nejchutnější a nejšťavnatější steaky.

**Striploin (nízký roštěnec)** má vrstvu tuku pouze na jedné straně. Nízký roštěnec tak představuje zlatou střední cestu mezi libovou svíčkovou a chuťově výraznějším, avšak prorostlejším vysokým roštěncem.



## STEAKOVÉ HOVĚZÍ MASO

711892		Svíčková 4/5		1 ks = 1,8–2,25 kg	sáček vakuum	
711903		Svíčková 4/5		1 ks = 1,8–2,25 kg	sáček vakuum	
711953		Svíčková 4/5		1 ks = 1,8–2,25 kg	sáček vakuum	
711994		Svíčková Wagyu 4/5		1 ks = 1,8–2,25 kg	sáček vakuum	
711686		Rib Eye		1 ks = 2–3 kg	sáček vakuum	
711690		Rib Eye – plátky ZÁK		1 plátek = 200 g+ min. objednávka 2 kg	sáček vakuum	
715402		Rib Eye 1 kg OBJ		1 ks = cca 1 kg	sáček vakuum	
715505		Rib Eye – plátky 250 g OBJ		4 ks (2 x 250 g)	sáček vakuum	
715506		Rib Eye – plátky 300 g OBJ		4 ks (2 x 300 g)	sáček vakuum	
711163		Rib Eye skin		4 ks à 200 g	skin	

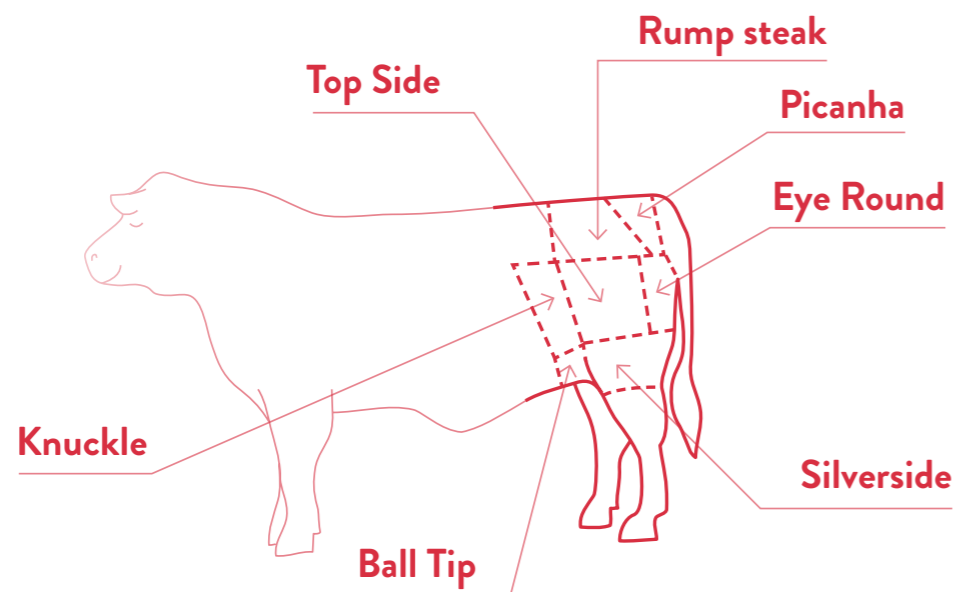
## STEAKOVÉ HOVĚZÍ MASO

711685		Rib Eye (vysoký roštěnec)		1 ks = 2–3 kg	sáček vakuum	
711693		Rib Eye – plátky ZÁK		1 plátek = 200 g+ min. objednávka 2 kg	sáček vakuum	
711952		Rib Eye (vysoký roštěnec)		1 ks = 4–6 kg	sáček vakuum	
711993		Rib Eye Wagyu		1 ks = 4–6 kg	sáček vakuum	
711992		Rib Eye Wagyu		1 ks = 1–3 kg	sáček vakuum	
711826		Striploin (nízký roštěnec)		1 ks = 4–6 kg	sáček vakuum	
711852		Striploin – plátky ZÁK		1 plátek = 200 g+ min. objednávka 2 kg	sáček vakuum	
715403		Striploin 1 kg OBJ		1 ks = cca 1 kg	sáček vakuum	
715508		Striploin 250 g OBJ		4 ks (2 x 250 g)	sáček vakuum	
715509		Striploin 300 g OBJ		4 ks (2 x 300 g)	sáček vakuum	
711951		Striploin (nízký roštěnec)		1 ks = 5–6 kg	sáček vakuum	
711989		Striploin Wagyu		1 ks = cca 4 kg	sáček vakuum	
711956		Shortloin T-bone		1 ks = cca 9 kg	sáček vakuum	

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí; VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KÚ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávky, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátek, zrnitost mletí apod.

# 3. Kýta



**Rump Steak (květová špička)** je populární řez, který se nachází na horní straně hovězí kýty, neboli květové špičky. Má pevnější, ale jemnou strukturu vláken. Jelikož byl tento sval hodně využíván, maso má výraznější chuť.

**Picanha (špička květové špičky)** je horní strana květové špičky. Je specifická svým tukovým krytím, které dodá steaku perfektní chuť.

**Eye Round (váleček)** – řez ve tvaru válečku nabízíme jak v kuchyňské úpravě (původ Jižní Amerika), tak s tukovým krytím (původ Austrálie).

**Ball Tip (špička ořechu)** je vrchní část zadní kýty, neboli špička ořechu. Tento řez pochází jedine z USA a díky systému dokrmování kukuřicí je krásně mramorovaný a nasládlý.

**Knuckle (ořech)** je křehký, pravidelně mramorovaný a vyznačuje se jemně vláknitou strukturou. Skládá se ze tří částí svaloviny spojených vazivem.

**Silverside (spodní šál)** je nejvíce namáhaná část zadní kýty. Má hrubší svalové vlákno, maso je libové a mírně mramorované.

**Topside (vrchní šál)** je libový kus z vnitřní části zadní kýty. Maso je křehké a má jemná svalová vlákna.

## STEAKOVÉ HOVĚZÍ MASO

262190		<b>Rump Steak (květová špička)</b>		1 kt = cca 20 kg	karton	
711816		<b>Rump Steak (květová špička)</b>		1 ks = cca 2–3 kg	sáček vakuum	
711821	<b>GURMET</b>	<b>Rump Steak (květová špička) – plátky ZÁK</b>		1 plátek = 200 g+, min. objednávka 2 kg	sáček vakuum	
715401		<b>Rump Steak (květová špička) 1 kg</b>		1 ks = cca 1 kg	sáček vakuum	
715501	<b>GURMET</b>	<b>Rump Steak (květová špička) plátky 200 g</b>		4 ks (2 x 200 g)	sáček vakuum	
715502	<b>GURMET</b>	<b>Rump Steak (květová špička) plátky 250 g</b>		4 ks (2 x 250 g)	sáček vakuum	
715503	<b>GURMET</b>	<b>Rump Steak (květová špička) plátky 300 g</b>		4 ks (2 x 300 g)	sáček vakuum	
711162	<b>GURMET</b>	<b>Rump Steak (květová špička) skin</b>		4 ks à 200 g	skin	
711960		<b>Rump Steak (květová špička)</b>	<b>USDA PRIME</b>	1 ks = cca 3 kg	sáček vakuum	
711842		<b>Picanha (špička květové špičky)</b>		1 ks = 1,5–2 kg	sáček vakuum	
711803		<b>Eye Round (váleček)</b>		1 ks = 1,5–2 kg	sáček vakuum	
711790		<b>Eye Round (váleček)</b>		1 ks = 1,5–2 kg	sáček vakuum	

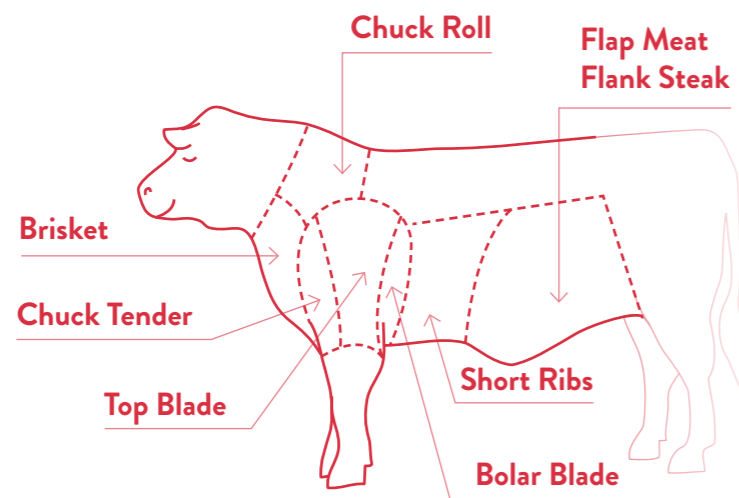
## STEAKOVÉ HOVĚZÍ MASO

711950		<b>Ball Tip (špička ořechu)</b>		1 ks = 1–1,5 kg	sáček vakuum	
711938	<b>GURMET</b>	<b>Ball Tip (špička ořechu) – plátky ZÁK</b>		1 plátek = 200 g+, min. objednávka 2 kg	sáček vakuum	
715517	<b>GURMET</b>	<b>Ball Tip (špička ořechu) – plátky 200 g</b>		4 ks (2 x 200 g)	sáček vakuum	
715518	<b>GURMET</b>	<b>Ball Tip (špička ořechu) – plátky 250 g</b>		4 ks (2 x 250 g)	sáček vakuum	
715519	<b>GURMET</b>	<b>Ball Tip (špička ořechu) – plátky 300 g</b>		4 ks (2 x 300 g)	sáček vakuum	
711169	<b>GURMET</b>	<b>Ball Tip (špička ořechu) skin</b>		4 ks à 200 g	skin	
711818		<b>Knuckle (ořech)</b>		1 ks = 4–5 kg	sáček vakuum	
711830		<b>Silverside (spodní šál)</b>		1 ks = cca 4 kg	sáček vakuum	
711829		<b>Top Side (vrchní šál)</b>		1 ks = 5–6 kg	sáček vakuum	
711936	<b>GURMET</b>	<b>Top Side (vrchní šál) – plátky ZÁK</b>		1 plátek = 200 g+, min. objednávka 2 kg	sáček vakuum	

Vysvětlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostí; **VÚ** – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; **KÚ** – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; **OBJ** – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.

# 4.-8. Plec, krk, hrudí



**Flap a Flank (pupek a slabina)** je plochý pravidelný řez z oblasti pupku. Nabízí velmi šťavnaté maso s výraznou chutí i vůní. Je perfektní na gril a poté nakrájet na tenké plátky (filírovat).

**Short Ribs (žebra)** je řez s kostí, který se vykrajuje z hrudní oblasti mezi 3. a 5. žebrem, kde je nejmasitější. Skvěle se hodí pro pomalé pečení v celku i vaření.

**Chuck Tender (falešná svičková)** je část plece s nízkým podílem vaziva a tuku. Hodí se pro vaření i dušení. Díky podlouhlému tvaru se jednoduše porcuje.

**Bolar Blade (velká plec)** je maso z plece. Konkrétně z části nazývané vysoká či velká plec. Maso je kryté tukem. Vyzrálý Bolar Blade je možné použít i pro steakovou úpravu.

**Top Blade (loupaná plec)** je sval, který se získává vyloupením od lopatky. Před tepelnou úpravou je vhodné odstranit blánu procházející středem svalu. Jemné a šťavnaté maso je ideální na steakovou úpravu. Díky pravidelnému podlouhlému tvaru se jednoduše porcuje.

**Flat Iron Steak (z loupané plece)** je připravený tak, že je odstraněna středová blána a steak už je vyfiletovaný.

**Brisket (hrudí)** je prorostlé a velmi chutné maso. Skvěle se hodí na úpravu v celku, pečení, uzení i steakovou úpravu.

**Chuck Roll (krk)**, jinak také krk s podplečím, se nachází v oblasti mezi hovězím krkem a vysokým roštěncem. Je ideálně prorostlý tukem, hodí se především na pečení a dušení. Díky optimální tučnosti je velice oblíbený také v mletém stavu pro přípravu hamburgerů.



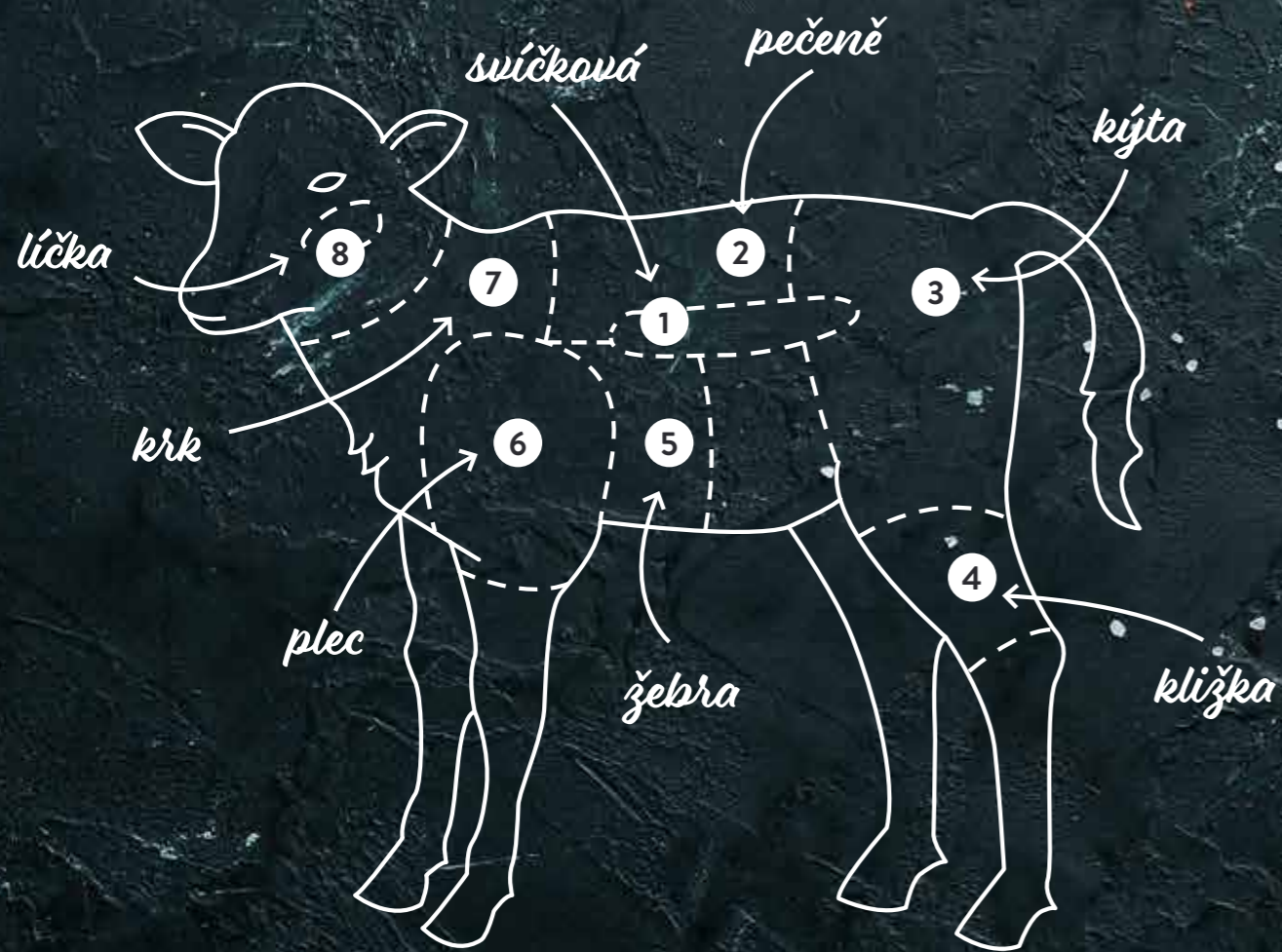
## STEA KOVÉ HOVĚZÍ MASO

711815	🇺🇸	Flap Meat (pupek)	🇺🇸 🇺🇸	1 ks = cca 0,5–1 kg	sáček vakuum	🔥
711824	🇺🇸	Flank Steak (slabina)	🇺🇸 🇺🇸	1 ks = cca 0,5–1 kg	sáček vakuum	🔥
711780	🇺🇸	Flank Steak (slabina)	🇺🇸 🇺🇸	2 ks = 1,8–2 kg	sáček vakuum	🔥
711778	🇺🇸	Short Ribs (žebra)	🇺🇸	1 ks = cca 2 kg	sáček vakuum	🔥
711016	🇺🇸	Chuck Tender (falešná svičková)	🇺🇸 🇺🇸	1 ks = cca 1,5–2 kg	sáček vakuum	🔥
711774	🇺🇸	Bolar Blade (velká plec)	🇺🇸	1 ks = cca 3 kg	sáček vakuum	🔥
711920	🇺🇸	Top Blade (loupaná plec)	🇺🇸	1 ks = cca 2,5 kg	sáček vakuum	🔥
711921	🇺🇸	Flat Iron Steak (z loupané plece) ZÁK	🇺🇸	2 x cca 800 g	sáček vakuum	🔥
711814	🇺🇸	Brisket (hrudí)	🇺🇸	1 ks = cca 3–5 kg	sáček vakuum	🔥
711970	🇺🇸	Brisket (hrudí)	🇺🇸	1 ks = cca 3–5 kg	sáček vakuum	🔥
711831	🇺🇸	Chuck Roll (krk)	🇺🇸 🇺🇸	1 ks = cca 5 kg	sáček vakuum	🔥

Vysvětlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostí; **VÚ** – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; **KÚ** – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; **OBJ** – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.

# Telecí

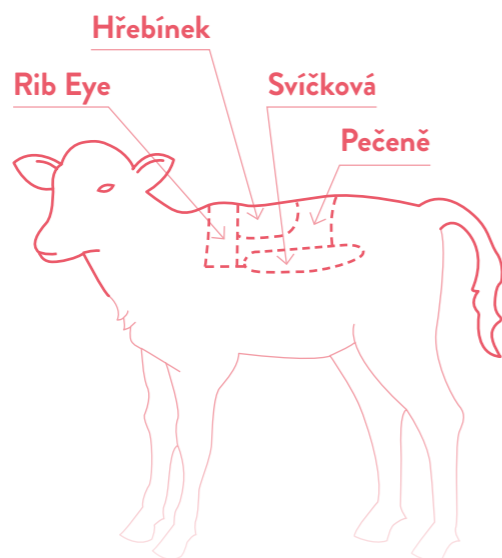


Telecím masem nazýváme maso ze zvířat poražených do osmi měsíců. Maso ze zvířat ve stáří nad osm měsíců již nazýváme mladým hovězím. Základní dělení telecího masa vychází ze způsobu výkrmu dobytka, a to na mléčné (tzv. Milk Fed, dokrmované po celou dobu mlékem) a dokrmované krmnou směsí (tzv. Grain Fed, Rosé). Typickým znakem masa z telat dokrmovaných mlékem je světlá barva a jeho šťavnatost. U masa ze zvířat dokrmovaných krmnou směsí je barva masa tmavší a podobá se masu hovězímu.

Telecí maso je velmi jemné konzistence a chuti, s nízkým obsahem tuku. Jedná se tak o maso dietní a lehce stravitelné. Z tohoto důvodu je doporučováno nejen pro dětskou stravu.



# 1. Svíčková / 2. Pečeně



## Telecí svíčková

patří do kategorie zadního telecího masa. Nachází se pod nízkým roštěncem a při dělení zadní čtvrtě se odřezává. Silnější zadní konec svíčkové označujeme jako palec, úzký přední konec jako špičku. Svalovina telecí svíčkové je velmi jemná. Jedná se o produkt vysoké kvality, který je vhodný na steakovou úpravu, ale i pečení. Nabízíme v úpravě tzv. s řetízem, tenkým protučnělým páskem masa v postranní části svíčkové, který drží svíčkovou od páteře.

## Telecí pečeně

se nachází na hřbetu telete v jeho zadní části (odpovídá pozici hovězí roštěné). Jedná se o libovou a velmi jemnou svalovinu s tukovým krytím do 3 mm. Doporučenou přípravou je pečení celého kusu v celku, ale dá se i grilovat.

## Telecí Rib Eye

navazuje na partii krku z jedné strany a nízkého roštěnce na straně druhé. Jedná se tedy o sval na přední části hřbetu zvířete. Vysoký roštěnec je tvořen většími svaly, které jsou směrem ke krku více protkány tukem, směrem k nízkému roštěnci je libovější. Jedná se o část vhodnou na steakovou úpravu, ale i klasické úpravy – pečení, vaření či dušení.

## Telecí hřebínek

je sval nacházející se ve střední části hřbetu telete. Jedná se o libovou a velmi jemnou svalovinu s tukovým krytím do 3 mm. V tomto případě se jedná o hřebínek s žebry (se čtyřmi až šesti žebry), které jsou v koncích začištěny (tzv. Frenched Rack). Doporučenou přípravou je pečení celého kusu v celku a po nakrájení servírovat jako kotletky. Takto se dá i grilovat.

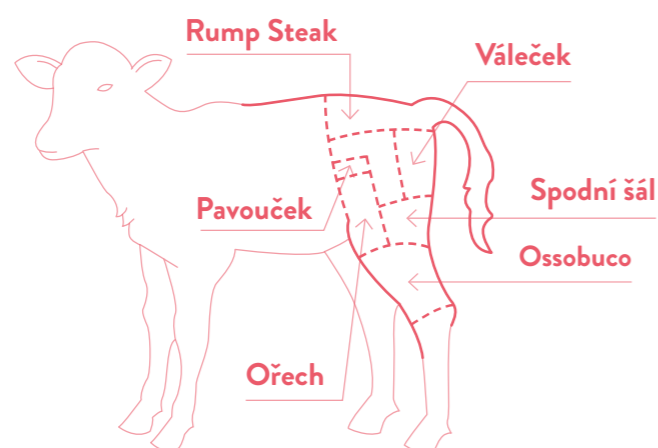


TELECÍ MASO				
712033	Telecí svíčková	1 ks = <1 kg	sáček vakuum	🌶️
712034	Telecí svíčková	1 ks = 1–1,19 kg	sáček vakuum	🌶️
712035	Telecí svíčková	1 ks = 1,2 kg+	sáček vakuum	🌶️
262240	Telecí svíčková baleno individuálně po 3 ks ve vakuu	1 ks = 3,6–4,2 kg	sáček vakuum	❄️
712065	Telecí pečeně BK	1 ks = 2,5–3,5 kg	sáček vakuum	🌶️
712066	Telecí pečeně – plátky 150 g+ ZÁK <b>GURMET</b>	min. objednávka 2 kg	sáček vakuum	🌶️
262245	Telecí pečeně BK	1 ks = 3–4 kg	sáček vakuum	❄️
712075	Telecí Rib Eye (vysoký roštěnec)	1 ks = cca 1,3–2 kg	sáček vakuum	🌶️
712050	Telecí hřebínek	1 ks = 2–2,5 kg	sáček vakuum	🌶️

Vysvětlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostí; **VÚ** – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; **KÚ** – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; **OBJ** – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátek, zrnitost mletí apod.

# 3. Kýta / 4. Ossobuco



## Telecí kýta

je spolu s roštěnou považována za nejhodnotnější část telecího masa. Dělí se na ořech (předkýtí), vrchní a spodní šál, váleček a květovou špičku. Díky nízkému obsahu tuku se jedná o velmi libové a oblíbené řezy pro běžné vaření.

## Telecí pavouček

je zadní maso z pánevní jamky zvířat. Je typické svým jemným povrchovým mramorováním, které připomíná pavoučí síť. Můžete ho jen zprudka osmahnout, ideální je však zejména na gril.

## Telecí Ossobuco

je plátek masa s morkovou kostí získaný z přední a zadní klišky. Obsahuje vysoký obsah kolagenu a po tepelné úpravě tak zůstává velmi šťavnatý. Ideální je pro vaření a dušení.

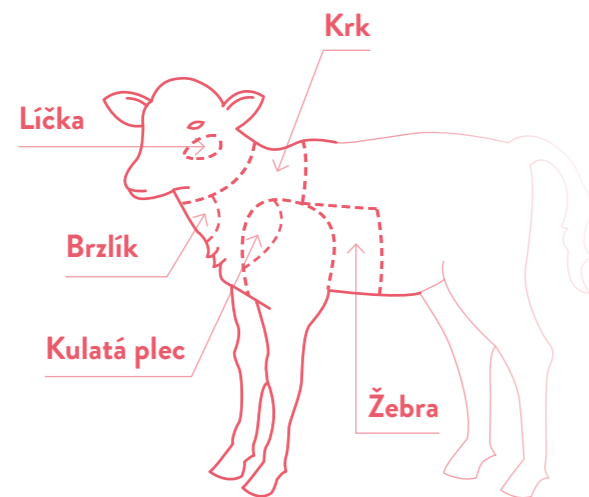
### TELECÍ MASO

712077	<b>Telecí Rump Steak (kýta, květová špička)</b>	1 ks = 1,5–2,5 kg	sáček vakuum	☀
262235	<b>Telecí kýta bez kosti (Rump Steak)</b>	1 kt = cca 14 kg (6 ks)	sáček vakuum	❄
712023	<b>Telecí kýta (váleček)</b>	1 ks = cca 1–1,5 kg	sáček vakuum	☀
712012	<b>Telecí kýta (ořech)</b>	1 ks = cca 3 kg	sáček vakuum	☀
712006	<b>Telecí řízeky 100 g+ ZÁK</b>	min. objednávka 2,5 kg	sáček vakuum	☀
712007	<b>Telecí řízek naklepaný 100–180 g ZÁK</b>	min. objednávka 2,5 kg	sáček vakuum	☀
712055	<b>Telecí kýta (spodní šál)</b>	1 ks = cca 3 kg	sáček vakuum	☀
712005	<b>Telecí maso na guláš</b> ze spodního šálu, kostky 3 x 3 cm	1 ks = cca 3 kg	sáček vakuum	☀
712018	<b>Telecí pavouček</b>	1 ks = cca 200 g balení 1 kg	sáček vakuum	☀
262246	<b>Telecí Ossobuco</b> 7–10 plátků	1 kt = 1,3–1,8 kg	sáček vakuum	❄

Vysvětlivky:  
**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostí; **VÚ** – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; **KÚ** – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; **OBJ** – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.



# 5.-8. Plec, krk, líčka



## Telecí kulatá plec

je svým tvarem podobná svičkové, a proto bývá někdy nazývána jako falešná svičková. Je jedním ze svalů přední čtvrtě s poměrně malým obsahem vaziva a tuku. Doporučenou přípravou je vaření a dušení.

## Telecí brzlík

je velká bílá žláza vyskytující se u mladších zvířat (telat a mladého skotu) v oblasti krku. Má v syrovém stavu vzhled tukové tkáně nebo mizních uzlin. Brzlík obsahuje velké množství tuku, a proto je nejčastěji upravován smažením. Jedná se o vyhledávanou pochoutku vyšší cenové úrovně.

## Telecí krk

je sval složený z menších svalů s dostatkem vaziva a tukové tkáně mezi nimi. Vyvážený poměr tuku, vaziva a svaloviny nabízí široké použití. Je výborný zejména k vaření, dušení i k pečení, nebo na mletá masa a výrobky z nich včetně hamburgeru.

## Telecí líčka

představují žvýkácké svaly z tváře zvířete. Díky vysokému obsahu kolagenu je maso velmi šťavnaté. Doporučená příprava je dušení (na červeném víně, kořenové zelenině...) při nízké teplotě a delším čase (85 °C, cca 12 hodin).



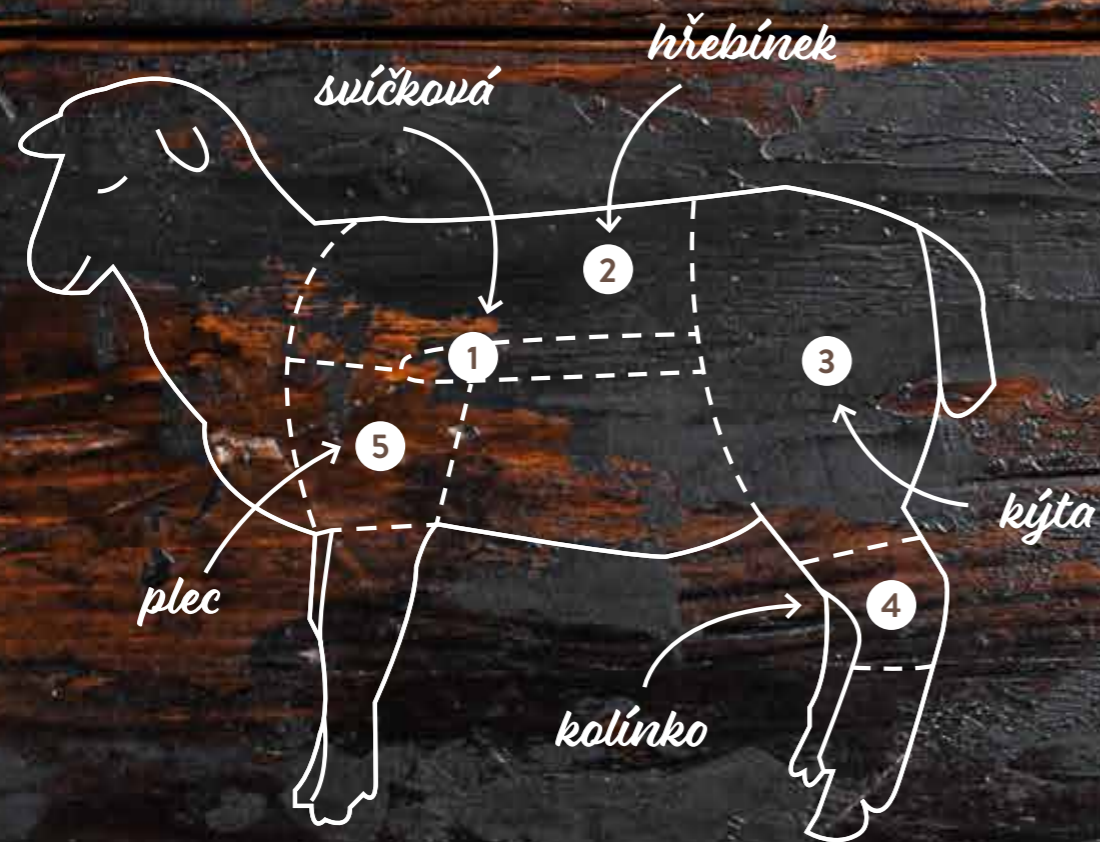
## TELECÍ MASO

712002	<b>Telecí žebra</b> baleno po 2–3 kg	1 ks = cca 0,7 kg	sáček vakuum	🌟
262243	<b>Telecí morkové kosti</b>	1 ks = cca 15 kg	karton	🌟
712031	<b>Telecí játra</b>	1 ks = cca 3–5 kg	sáček vakuum	🌟
712071	<b>Telecí kulatá plec, falešná svičková</b> 1–2 ks v balení	cca 1–1,5 kg	sáček vakuum	🌟
712045	<b>Telecí brzlík</b>	1 ks = cca 1 kg	sáček vakuum	🌟
712022	<b>Telecí krk BK</b>	1 ks = 3,5–4,5 kg	sáček vakuum	🌟
262231	<b>Telecí líčka</b>	1 ks = cca 6–7 kg (6 x 1 kg)	sáček vakuum	🌟
262247	<b>Telecí klouby</b> volně ložené	1 kt = cca 11 kg	karton	🌟
262249	<b>Telecí kosti</b> volně ložené	1 kt = cca 11 kg	karton	🌟

Vysvětlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostí; **VÚ** – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; **KÚ** – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; **OBJ** – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.

# Jehněčí



Jehněčí maso je maso z mladých ovcí poražených ve stáří od 6 do 12 měsíců. Maso z kusů starších jednoho roku je již označováno jako skopové. Protože jsou jehňata krmena mateřským mlékem a v pozdější době pastvou z luk, kde se chovají, jedná se o vysoce přírodní a kvalitní druh masa. Jehněčí maso obsahuje nízké procento tuku a naopak je bohaté na bílkoviny a minerály. V české kuchyni je často opomíjeno díky předsudkům o zápachu masa. Tato vlastnost se však týká především skopového masa, tedy ze starších kusů (ovcí). Jehněčí maso příjemně voní a pro jeho přípravu se doporučuje použití bylinek jako např. tymiánu, rozmarýnu, česneku apod.

JEHNĚČÍ MASO PRO VÁS  
DOVÁŽÍME Z TĚCHTO ZEMÍ:

NOVÝ ZÉLAND

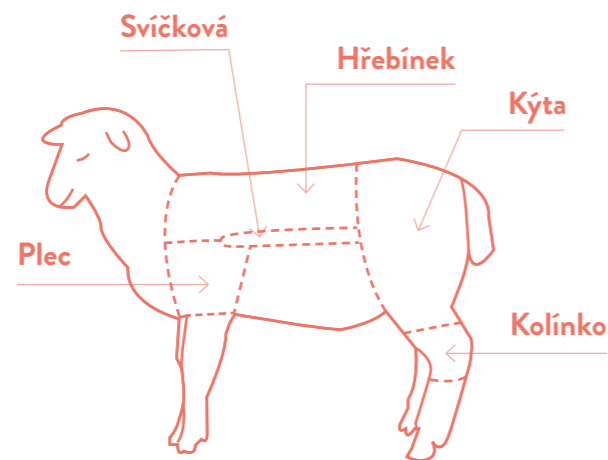


IRSKO





# Jehněčí maso



## Jehněčí svíčková

stejně jako všechny typy svíčkové i ta jehněčí je velmi jemné konzistence. Je velmi chutná a ideální pro grilování nebo pečení.

## Jehněčí hřebínek (Frenched Rack)

je část masa velmi pravidelného tvaru z prostřední části hřbetu (podobně jako např. u telecí pečeně). Jedná se o velmi libovou a šťavnatou část. V tomto případě hovoříme o části hřbetu mezi 6–13 obratlem, zpravidla upravenou na porci se šesti očištěnými žebírky. Doporučujeme tepelnou úpravu pečením v celku a teprve poté porcování jednotlivých kotletek.

## Jehněčí hřebínek z krku (Saratoga Rack)

je část krku nepravidelného tvaru, s pěti očištěnými žebírky navazujícími na hřbet. Svalovina je prorostlá tukem, který příznivě ovlivňuje chuť masa. Kromě pečení doporučujeme i úpravu grilováním. Nabízíme možnost plátkované verze. Díky nepravidelnému tvaru této partie je nutné počítat s různou velikostí jednotlivých plátků.

## Jehněčí kýta

je část jehněčí zadní čtvrtě. Jedná se o poměrně libovou svalovinu s možností použití mnoha tepelných úprav (nejčastěji pečení a grilování). Jedná se o jednu z nejžádanějších částí jehněčího masa vůbec.

## Jehněčí kolínko

je partie předních a zadních kolen (podobně jako například u hovězí klišky). Nabízíme výhradně kolínko zadní, které je více osvaleno. Kolínko je šťavnaté a plné kolagenu, který po tepelné úpravě příznivě ovlivňuje chuť masa. Doporučená příprava je pečení, případně konfitování.

## Jehněčí plec

je šťavnatá část předního masa. Po vykostění plece je samotný kus v nepravidelném tvaru, a proto se ještě „váže“ do sítě. Takto připravený řez může sloužit i pro samotnou tepelnou přípravu (pečení v celku). Další možnosti jsou kostky do omáčky, souvlaki, mletí nebo jej lze vyjmout ze sítě, ochutit, vrátit do elastické sítě a pomalu péci v celku.



JEHNĚČÍ MASO					
264037	<b>Jehněčí svíčková</b> baleno po 2 ks ve vakuu		1 ks = cca 100 g 1 kt = cca 1 kg	sáček vakuum	
719302	<b>Jehněčí hřebínek z krku (Saratoga Rack)</b> 2 ks ve vakuu		1 ks = 500–700 g 1 kt = 5 ks cca 6,5 kg	sáček vakuum	
719303	<b>Jehněčí hřebínek z krku (Saratoga Rack) – plátky</b> 15–18 plátků		1 ks = cca 2 kg	vanička OA	
719301	<b>Jehněčí hřebínek (Frenched Rack)</b> baleno po 2 ks ve vakuu		1 ks = 450–500 g 1 kt = 5 balení cca 5 kg	sáček vakuum	
264040	<b>Jehněčí hřebínek (Frenched Rack)</b> baleno po 2 ks ve vakuu		1 ks = 450–650 g 1 kt = 2 balení 2–2,5 kg	sáček vakuum	
719304	<b>Jehněčí kýta BK</b> baleno individuálně		1 ks = 1,5–2 kg	sáček vakuum	
264012	<b>Jehněčí kýta SK</b> baleno individuálně		1 ks = 2–2,5 kg 1 kt = 2–3 ks cca 5–6 kg	sáček vakuum	
264030	<b>Jehněčí kýta BK</b> baleno individuálně		1 ks = cca 1,5–2 kg 1 kt = 2–3 ks cca 3–6 kg	sáček vakuum	
719300	<b>Jehněčí kolínko</b> baleno individuálně		1 ks = 350–600 g 1 kt = 8 ks cca 4,5 kg	sáček vakuum	
264045	<b>Jehněčí kolínko</b> baleno po 2 ks ve vakuu		1 ks = 350–550 g 1 kt = 11 kg	sáček vakuum	
264046	<b>Jehněčí kolínko</b> baleno po 2 ks ve vakuu		1 ks = 350–550 g 1 kt = 3 kg	sáček vakuum	
264032	<b>Jehněčí plec BK</b> baleno individuálně		1 ks = cca 1 kg 1 kt = 3 ks cca 3,5 kg	sáček vakuum	
264050	<b>Jehně celé</b> bez hlavy a vnitřností		1 ks = cca 16 kg	sáček vakuum	

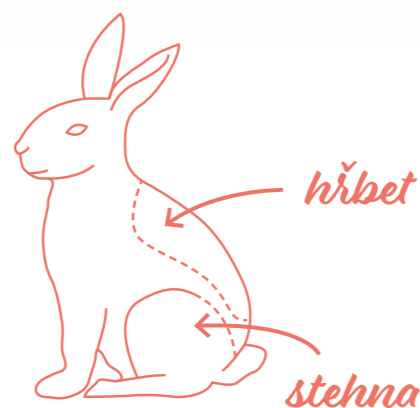
  

SKOPOVÉ MASO					
264005	<b>Skopová kýta BK</b> baleno individuálně		1 ks = cca 1,7–2,5 kg 1 kt = 11 kg	sáček vakuum	

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí; VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KÚ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávky, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.

# Králíčí maso



## Králíčí maso

svým složením patří k jednomu z nejhodnotnějších druhů mas. Vyznačuje se vysokou nutriční hodnotou, obsahem bílkovin a velmi nízkým obsahem tuku a cholesterolu. Barva masa je bílá až narůžovělá, s velmi jemnými vlákny. Všechny svými vlastnostmi je tak základem zdravého stravování a je velmi vhodné i pro děti.

### KRÁLÍČÍ MASO

285617	<b>Králíčí hřbet filet – KÚ</b>	10 x 1 kg	tácek	✳
285612	<b>Králíčí hřbet bez kosti</b> 3 ks vykoštěných hřbetů v 500 g balíčku	20 x 500 g	sáček vakuum	✳
28561*	<b>Králíčí stehna, zadní běhy</b> 4–6 kusů stehen, volně	1 kt = 10 kg	prokládané po vrstvách	✳
718801	<b>Králík celý s hlavou, kuchařský</b> včetně jater	5 x cca 1,3 kg	sáček OA	✳

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí; VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KÚ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.



# Mletá masa a masné speciality

Nabídka mletých mas a čerstvých masných specialit je tvořena řadou výrobků od mletých mas, tatarského bifteku a burgerů, přes masa marinovaná až po čerstvé klobásy. Tyto výrobky jsou skvělou volbou pro kuchaře, kteří v kuchyni ocení snadnou a rychlou přípravu plus stálost kvality a chuti. Čerstvé masné speciality nejsou tepelně opracovány, proto je samozřejmostí použití pouze kvalitních surovin a zachování nejvyššího hygienického standardu při jejich výrobě.

**GURMET**  
— SINCE 2003 —

# Mletá masa

Mleté vepřové, hovězí nebo mix. Všechny varianty výrobků této skupiny vznikají pouze z těch nejvyšších surovin poctivou prací řezníků v našich továrnách značky Gourmet. Každý druh mletého se liší jak obsahem tuku, tak i specifickou chutí. **Vepřové mleté** je tučnější, ale zároveň nejlevnější variantou například k přípravě sekané, čevapčiči nebo čerstvých klobás.

**Hovězí mleté** je převážně libové a dle použitého druhu svalu může sloužit k přípravě burgerů nebo masových směsí na špagety. Nejlibovější hovězí maso se používá k přípravě tatarského bifteku. **Mletý mix** je díky vyvážené tučnosti a unikátní chuti skvělou surovinou pro přípravu masových kuliček, karbanátků nebo sekané.

## MLETÉ MASO – CHLAZENÉ

GURMET

714155	<b>Hovězí tatarský biftek jemně mletý OBJ</b> 2x mletý tatarák z libového hovězího masa	1 ks = 500 g	vanička OA	☼
714402	<b>Hovězí tatarský biftek dochucený</b>	8 x 250 g	sáček vakuum	☼
714135	<b>Maso na burgery z Chuck rollu (podplečí) ZÁK</b> možnost volby zrnitosti 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
714133	<b>Mletý hovězí krk ZÁK</b> možnost volby zrnitosti 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
714132	<b>Mleté hovězí libové ZÁK</b> možnost volby zrnitosti 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
714025	<b>Mleté hovězí 70/30 ZÁK</b> možnost volby zrnitosti 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
714131	<b>Mleté hovězí tučné ZÁK</b> možnost volby zrnitosti 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
714106	<b>Mleté mix</b> mix vepřového a hovězího – 20 % tuku	1 ks = 3 kg	vanička OA	☼
714110	<b>Mleté mix ZÁK</b> mix vepřového a hovězího – 20 % tuku, možnost volby zrnitosti 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
714124	<b>Mletá vepřová kýta OBJ</b> hrubost mletí 2 mm	1 ks = cca 3 kg	vanička OA	☼
714120	<b>Mletá vepřová plec OBJ</b> hrubost mletí 2 mm	1 ks = cca 3 kg	vanička OA	☼
714123	<b>Hrubě mletá vepřová plec OBJ</b> hrubost mletí 8 mm	1 ks = cca 3 kg	vanička OA	☼
714121	<b>Mleté vepřové ZÁK</b> možnost volby zrnitosti 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
714137	<b>Telecí mleté OBJ</b> hrubost mletí 4 mm	1 ks = cca 3 kg	sáček vakuum	☼

## MLETÉ MASO – MRAŽENÉ

GURMET

286050	<b>Mleté vepřové a hovězí</b> baleno v nejedlém střívků	12 x 500 g	fólie	☼
286053	<b>Mleté vepřové a hovězí</b> baleno v nejedlém střívků	3 x 2 kg	fólie	☼

Vysvětlivky:  
**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostí; **VÚ** – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; **KÚ** – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; **OBJ** – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.



# Hamburgery

## Maso na hamburgery

by mělo být šťavnaté, jemné a zároveň by se nemělo rozpadat. Hamburgery se nejčastěji připravují z masa hovězího, mixu hovězího a vepřového, ale také pouze z masa vepřového. Největší roli při přípravě dobrého hamburgeru hraje tuk, který je nositelem chuti a šťavnatosti. Hovězí maso je libovější a vepřové dodává velmi dobrou šťavnatost.

V našich továrnách Gurmet pro Vás připravujeme čerstvé maso na hamburgery jak z české suroviny, tak i z velmi vyhledávaného irského Chuck Rollu (podplečí). V nabídce nesmí chybět ani hamburgery mražené, které jsou jednotlivě zamražené a snadno je tak lze odebírat po požadovaném počtu porcí.

## Tipy na skvělý burger

- **PŘED PŘÍPRAVOU UDĚLEJTE DO STŘEDU BURGERU DŮLEK PALCEM, MASO SE TAK NEBUDE NADOUVAT.**
- **PŘI OPÉKÁNÍ BURGEREM ZBYTEČNĚ NEHÝBEJTE, ZABRÁNÍTE TAK VYTÉKÁNÍ ŠTÁVY.**
- **V PŘÍPADĚ, ŽE CHCETE BURGER VÍCE „ROZPLÁCNOUT“, UDĚLEJTE TO OBRACEČKOU IHNED PO VLOŽENÍ PORCE NA GRIL, NEBO PÁNEV.**



### MASO NA HAMBURGERY – CHLAZENÉ

**GURMET**

714134	<b>Burgery z Chuck Rollu (podplečí) OBJ</b> zrnitost 8 mm, ø 12 cm		1 kt = cca 3 kg 20 x cca 150 g	vanička OA	
714136	<b>Burgery z Chuck Rollu (podplečí) OBJ</b> zrnitost 8 mm, ø 12cm		1 kt = cca 3 kg 15 x cca 200 g	vanička OA	
714138	<b>Burgery z Chuck Rollu (podplečí) ZÁK</b> možnost volby zrnitosti 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm, porce ø 10cm = 100–150 g a porce ø 12cm = 150 g, 180 g, 200 g		min. objednávka 3 kg	vanička OA	
714125	<b>Hovězí burgery z libového masa ZÁK</b> možnost volby zrnitosti (2, 3, 4, 6, 8, 13 mm), porce ø 10 cm = 100, 150 g a ø 12 cm = 150 g, 180 g, 200 g		min. objednávka 3 kg	vanička OA	
714139	<b>Hovězí burgery OBJ</b> zrnitost 6 mm, ø 12 cm		20 x cca 150 g 1 kt = cca 3 kg	vanička OA	
714141	<b>Hovězí směs na burgery OBJ</b> ochucená směs na burgery (sůl, pepř), zrnitost 6 mm		1 kt = cca 3 kg	vanička OA	
714142	<b>Hovězí burgery ZÁK</b> možnost volby zrnitosti 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm porce ø 10cm = 100–150 g a porce ø 12cm = 150 g, 180 g, 200 g		min. objednávka 3 kg	vanička OA	
714461	<b>Vepřový burgery OBJ</b> zrnitost 4 mm, ø 12 cm		20 x cca 150 g 1 kt = cca 3 kg	vanička OA	

### MASO NA HAMBURGERY – MRAŽENÉ

286048	<b>Hovězí burgery ø 10 cm</b> hrubost mletí 6 mm	<b>GURMET</b>	50 x 100 g	volně	
286049	<b>Hovězí burgery ø 12cm</b> hrubost mletí 6 mm	<b>GURMET</b>	34 x 150 g	volně	
286018	<b>Hovězí burgery ø 12cm</b> hrubost mletí 6 mm	<b>GURMET</b>	30 x 180 g	volně	
262307	<b>Hovězí burgery Black Angus ø 12 cm</b> hrubost mletí 3 mm, prémiový burger z plemene Aberdeen Black		20 x 200 g	krabíčka	
262306	<b>Hovězí burgery Black Angus ø 11 cm</b> hrubost mletí 3 mm, prémiový burger z plemene Aberdeen Black		24 x 150 g	krabíčka	
266082	<b>Hovězí hamburgery – předsmážené ø 10 cm</b>		36 x cca 55 g	volně	
266080	<b>Hamburgery a bulky – combi pack ø 10 cm</b>		24 x 55 g	volně	
285802	<b>Jelení hamburger ø 12 cm</b>	<b>PETRON</b>	30 x 180 g	vanička OA	
285801	<b>Divočák hamburger ø 12 cm</b>	<b>PETRON</b>	30 x 180 g	vanička OA	

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí; VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KÚ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátek, zrnitost mletí apod.

# Masné speciality

Dochucené masné speciality značky Gurmet vznikají pouze z těch nejvyšších surovin poctivou prací řezníků v našich továrnách. Ať už hledáte čerstvé klobásy, marinovaná masa, hotovou směs na sekanou nebo jätrovou zavářku, základem je vždy co největší možný obsah čerstvého masa a kvalitní složení dle tradičních původních receptur. V sortimentu nesmí chybět ani masné speciality mražené, které jsou šokově zamražené, čímž se maximálně zachová kvalita a chuť každého výrobku.

## MASNÉ SPECIALITY – CHLAZENÉ

**GURMET**

714501	<b>MaZel – mleté maso a zelenina OBJ</b> dochucená směs mixu hovězího, vepřového a zeleniny (30 %)	min. objednávka 3 kg	vanička OA	☼
714551	<b>Čevapčiči MaZel – maso a zelenina OBJ</b> originální receptura, atraktivní vzhled, univerzální použití	1 ks = 500 g	vanička OA	☼
714553	<b>Burger MaZel – maso a zelenina OBJ</b> originální receptura, atraktivní vzhled, skvěle dochuceno	3 x 150 g	vanička OA	☼
714176	<b>Tradiční směs na sekanou ZÁK</b> ochucená směs na sekanou dle tradiční receptury	min. objednávka 3 kg	sáček vakuum	☼
710987	<b>Vepřová pečeně bez kosti – marinované plátky ZÁK</b> plátek 80 g+, libovolná volba marinády	min. objednávka 3 kg	vanička OA	☼
710986	<b>Vepřová krkoviče bez kosti – marinované plátky ZÁK</b> plátek 120 g+, libovolná volba marinády	min. objednávka 3 kg	vanička OA	☼
710982	<b>Vepřová krkoviče s kostí – marinované plátky ZÁK</b> plátek 150 g+, libovolná volba marinády	min. objednávka 3 kg	vanička OA	☼
721000	<b>Vinná klobása vana OBJ</b> dle tradiční receptury, 10 % Veltlínského zeleného	min. objednávka 3 kg	vanička	☼
716105	<b>Pikantní grilovací klobáska ZÁK</b> 88 % masa, čerstvá klobáska plněná do přírodního skopového střívka, volně ložené ve vaničce nebo možnost objednání klobásek à 35 g	min. objednávka 3 kg	vanička OA	☼
716120	<b>Jemná grilovací klobáska ZÁK</b> 88 % masa, čerstvá klobáska plněná do přírodního skopového střívka, volně ložené ve vaničce nebo možnost objednání klobásek à 35 g	min. objednávka 3 kg	vanička OA	☼
716132	<b>Grilovací klobása OBJ</b> 90 % masa, čerstvá klobáska plněná do přírodního vepřového střívka	40 x cca 75 g min. objednávka 3 kg	vanička OA	☼
716131	<b>Bavorská klobása OBJ</b> 87,5 % masa, čerstvá klobáska plněná do přírodního vepřového střívka	40 x cca 75 g min. objednávka 3 kg	vanička OA	☼

## MASNÉ SPECIALITY – MRAŽENÉ

286058	<b>Jätrová zavářka</b> kvalitní jätrová zavářka dle původní receptury, vhodné k tvorbě knedlíčků a jätrové rýže	<b>GURMET</b>	16 x 250 g	fólie	☼
286010	<b>Čevapčiči 120 ks</b> 87 % masa, z vepřového a hovězího masa	<b>GURMET</b>	1 x 4,2 kg, à cca 35 g	volně	☼
230504	<b>Vepřová roláda</b> ručně balená roláda z vepřové kýty plněná šťavnatou fází z mletého vepřového masa, smažené cibulky a červené papriky	<b>NOWACO</b>	10 x 750 g	alu sáček	☼

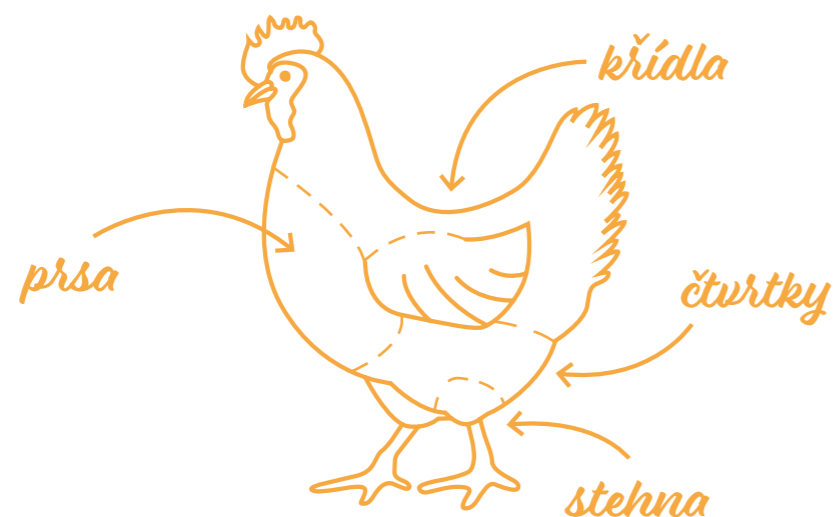
Vysvětlivky:  
**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kostí; **VÚ** – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; **KÚ** – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; **OBJ** – položka v tzv. režimu objednávky, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.



# Drůbež

Drůbeží maso se těší u konzumentů veliké oblibě. Celoročně se konzumuje zejména kuřecí maso. Kachna se prodává také celoročně, s většími prodeji hlavně na podzim, Vánoční svátky a Velikonoce. Krůtí maso se i přes své kvality vyskytuje v našem jídelníčku méně než v okolních zemích. Větší zájem je až okolo Vánoc. Husa je již tradičně sezonní artikl spojený se svatým Martinem. Po zbytek roku je zájem o ni pouze okrajový a tomu odpovídá i dostupnost na trhu.

# Kuřecí



## Kuřecí maso

je pro své nutriční vlastnosti nejoblíbenější. Je libové, s nízkým obsahem tuku. Je snadno stravitelné a doba přípravy je oproti červeným masům výrazně kratší. Nejvíce oblíbená jsou kuřecí prsa, která jsou nejoblíbenější a lze je připravit na řadu různých způsobů.



## KUŘECÍ MASO

251501	Kuřecí prsní řízky E2	1 kt = 15 kg	volně	☼
250100	Kuřecí prsní řízek	1 kt = 5 kg	vanička OA	☼
251502	Kuřecí prsní řízky	1 kt = 2 kg	sáček vakuum	☼
252501	Kuřecí prsní řízky 160–180 g	1 kt = 2 kg	sáček vakuum	☼
252504	Kuřecí prsní řízky 160–250 g E2 OBJ	1 kt = 15 kg	volně	☼
250005	Kuřecí supreme 220–260 g	dle váhy	vanička OA	☼
250101	Kuřecí prsní řízky 130–200 g	4 x 1 kg	sáček vakuum	☼
211022	Kuřecí prsní řízky IQF natural	1 kt = 10 kg	sáček	☼
211020	Kuřecí řízky natural	6 x 2 kg	sáček vakuum	☼
211025	Kuřecí prsní řízky solené	6 x 2 kg	sáček	☼
251503	Kuřecí stehenní řízky	1 kt = 2 kg	sáček vakuum	☼
21121*	Kuřecí stehna 180–240 g	1 kt = 10 kg	IQF	☼
211030	Kuřecí stehenní řízky celé stehno BK a kůže	6 x 2 kg	sáček vakuum	☼
211036	Kuřecí horní stehno bez kůže cca 50 g	4 x 2,5 kg	sáček	☼
211243	Kuřecí spodní stehna	10 x 1 kg	sáček	☼
211110	Kuřecí čtvrtky kalibrované 270 g IQF	1 kt = 10 kg	karton	☼
211114	Kuřecí čtvrtky kalibrované 290 g IQF	1 kt = 10 kg	karton	☼
211141	Kuřecí čtvrtky zadní nekalibrované	1 kt = 10 kg	volně	☼

## KUŘECÍ MASO

211185	Kuřecí křídla 100–150 g	3 x 2 kg	karton	☼
211190	Kuřecí křídla dělená bez špiček – přeseknutá	2 x 2,5 kg	volně	☼
210531	Kuřecí játra	18 x 500 g	tácek	☼
211955	Kuřecí játra	24 x 500 g	tácek	☼
210501	Kuřecí polévková směs	14 x 750 g	sáček	☼
210511	Kuřecí krky	18 x 500 g	tácek	☼
250153	Kuře čerstvé	8 x 1,4 kg	sáček	☼
251001	Kuře OBJ	10 x cca 1,9 kg	volně	☼
210**	Kuře kalibrované	dle nabídky	sáček	☼

## KUŘECÍ SPECIALITY

200932	Jarní kuřátko krmené kukuřicí Le Coquelet	1 x 450 g	tácek	☼
200922	Kuře krmené kukuřicí	8 x 1,3 kg	karton	☼
200931	Supreme z kuřete krmeného kukuřicí	1 x 5 kg	karton	☼

## SLEPICE

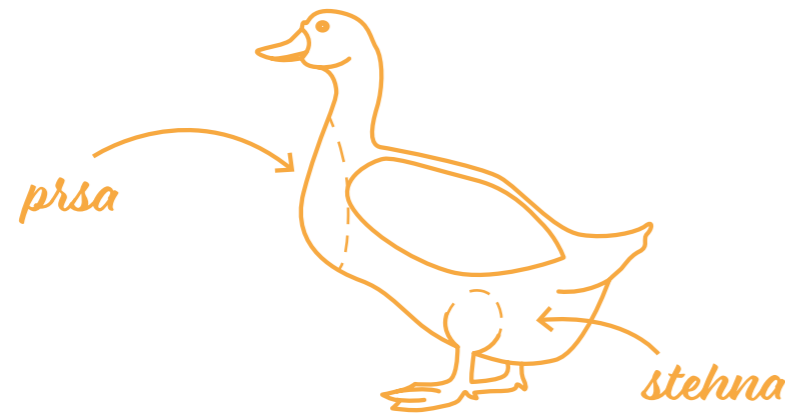
2170**	Slepice lehká	dle nabídky	sáček	☼
217001	Slepice půlená těžká	1 kt = cca 10 kg 1 ks = cca 1,3 kg	sáček	☼

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí; VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KÚ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávky, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.

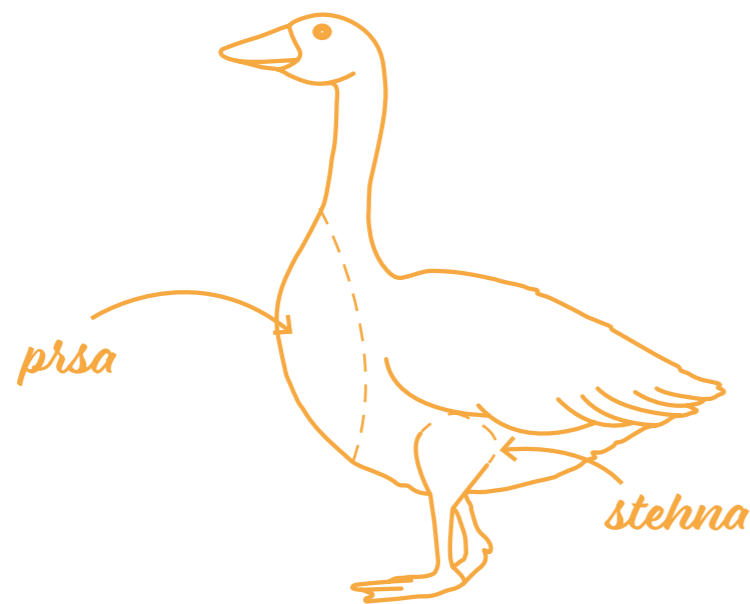


# Kachní / Husí



## Kachní maso

nakupujeme od renomovaných výrobců ze čtyř evropských zemí – Francie, Maďarska, Bulharska a částečně z Polska. V sortimentu pak nabízíme veškeré kachní díly a droby z kachen Barbarie a kachen pekingských. Tyto dva druhy se liší zejména vrstvou podkožního tuku.



## Husí maso

je vyložené sezonní artikl, který se narozdíl od ostatního drůbežního sortimentu nevyrábí celoročně. Produkce hus začíná v květnu, ale mezi zákazníky se zboží dostává prakticky až koncem zří a především pak v období svatého Martina. V rámci distribuce Bidfood nabízíme husí maso zejména z Maďarska, částečně pak z Polska. Vedle celých hus v kalibrech od 3 do 5 kg si může zákazník objednat také kalibrovaná stehna a prsa, případně husí játra.

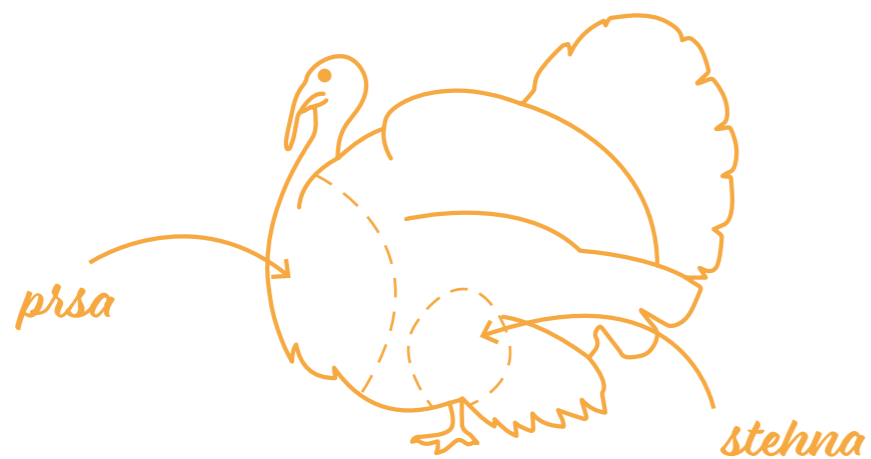


KACHNÍ MASO				
216060	Kachní prsní řízek, Barbarie s kůží BK	1 kt = 5 kg, ã 300–400 g	sáček	✳
216061	Kachní prsní řízek 230 g+	1 kt = 6 kg	sáček vakuum	✳
216051	Kachní stehna 300–400 g, Barbarie	1 kt = 5 kg	interleaved	✳
216075	Kachní čtvrtky zadní 350–450 g IQF	1 kt = 6 kg	IQF	✳
200954	Kachní plátky escalopes foie gras	1 kt = 1 kg	alu sáček	✳
216097	Kachní tučná játra foie gras	 1 ks = cca 700 g	sáček	✳
2160**	Kachna bez drobů	dle nabídky	sáček	✳

HUSÍ MASO				
218092	Husí prsa SK s kůží	14 x 1050 g	sáček	✳
218093	Husí prsa SK s kůží	14 x 1100 g	sáček	✳
218073	Husí stehna baleno po 2 ks v sáčku	18 x 700 g	sáček	✳
2180**	Husa s droby kalibrovaná	dle nabídky	sáček	✳

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí; VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KÚ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátek, zrnitost mletí apod.



## Krůtí maso

je maso dvou barev. Prsní svalovina je světlá, vzhledem připomíná kuřecí. Maso ze stehen je naopak červené. Oproti okolním zemím je u nás jeho konzumace relativně nízká. Maso krůt je libové, s nízkým obsahem tuku a velmi chutné.

### KRŮTÍ MASO

214018	<b>Krůtí prsní řízek</b> baleno v 7–8 sáčcích	1 kt = 15 kg	sáček vakuum	✳
213101	<b>Krůtí medailonky</b>	12 x cca 1 kg	sáček vakuum	✳
250034	<b>Krůtí prsní řízek</b>	1 kt = cca 2,2 kg	sáček vakuum	✳
250035	<b>Krůtí prsní řízek</b>	1 kt = cca 5 kg	sáček vakuum	✳
250020	<b>Krůtí stehenní steak</b>	1 kt = cca 2 kg	sáček vakuum	✳
250021	<b>Krůtí horní stehno SK s kůží OBJ</b>	1 kt = cca 2,5 kg	sáček vakuum	✳
250022	<b>Krůtí paličky OBJ</b>	1 kt = cca 800 g	vanička OA	✳
250024	<b>Krůtí medailonky OBJ</b>	1 kt = cca 800 g	vanička OA	✳
213025	<b>Krůtí steak</b>	6 x 2 kg	karton	✳
213071	<b>Krůtí spodní stehna BK a bez kůže</b>	12 x 1 kg	karton	✳
214020	<b>Krůtí maso na guláš</b>	2 x 2,5 kg	volně	✳
213003	<b>Krůta s droby</b>	4 x 3,8 kg	sáček	✳

Vysvětlivky:

**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kostí; **SK** – s kostí; **VÚ** – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; **KÚ** – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; **OBJ** – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.



# Zvěřina

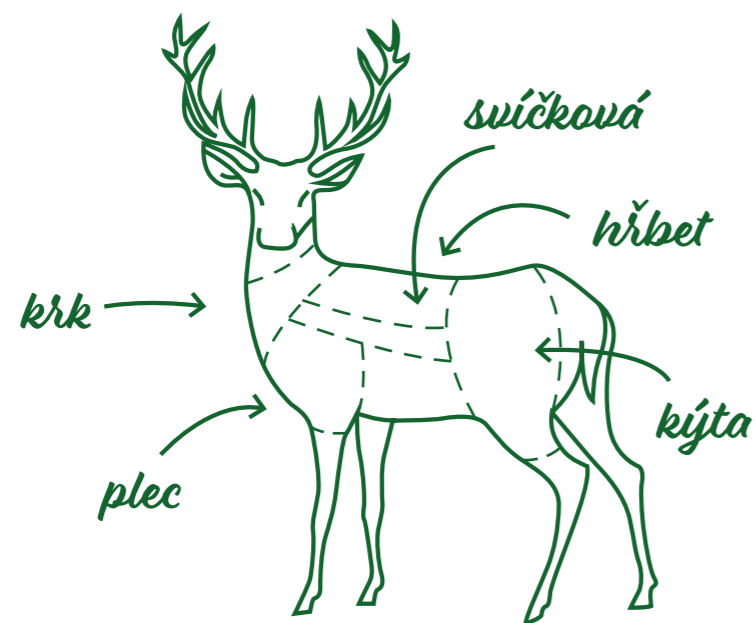
Znakem produktů značky Petron je výběr kvalitní vstupní suroviny, pečlivost opracování a vysoké standardy balení. Snaha o nabídnutí kvalitního produktu začíná již výkupem pouze volně žijící zvěře, který probíhá v kůži přímo u prověřených mysliveckých sdružení. Veškeré zpracování masa probíhá za přísných hygienických předpisů. Na konci výrobního řetězce je maso zabaleno a buď připraveno k expedici jako chlazené zboží, nebo šokově zamrazeno, aby nedošlo k poškození svalových vláken.

Veškeré zvěřinové maso je přírodní produkt, bioprodukt, s vysokou dietetickou, ekologickou a je-li zvěř lovena dle mysliveckého práva, tak i etickou hodnotou. Je jedním z nejpřirozenějších pokrmů, jež je konzumován po staletí.

Zvěřina značky Petron je dostupná celoročně. S rostoucím trendem grilování tak už dávno není pouze sezónní záležitostí.



ČÁST ZVÍŘETE	FORMA ZPRACOVÁNÍ
krk	dušení, pečení, ragú, guláš
plec	dušení, pečení, ragú, guláš
kýta	dušení a pečení v celku, plátky na řízky nebo gril
vrchní šál / ořech	steaky, medailonky
spodní šál	dušení, pečení, ragú
květová špička	steaky
hřbet	pečení v celku, medailonky, gril
svíčková	medailonky, steaky, gril
panenka	minutková kuchyně
kližka	guláš



## Jelení maso

má pevnou a hrubě vláknitou strukturu tmavočervené až černohnědé barvy. Vlastnosti a zbarvení se mění v závislosti na věku. Maso ze starších zvířat má typicky aromatictější vůni a zvěřiny. (Doba lovu: 1. 7. – 31. 1., zvěř do dvou let věku je povoleno lovit celoročně.)

### JELENÍ MASO

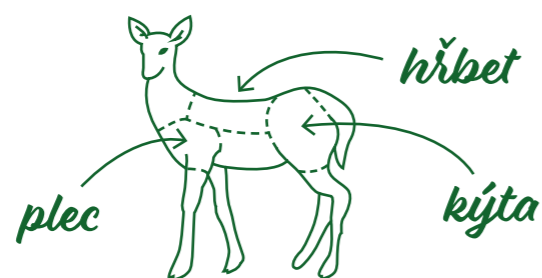
281024	Jelení panenská svíčková	cca 1 kg	sáček vakuum	✳
281021	Jelení hřbet BK velký	cca 1,8–3 kg	sáček vakuum	✳
281029	Jelení hřbet BK malý	cca 0,7–1,8 kg	sáček vakuum	✳
281027	Jelení kýta BK	cca 2–4 kg	sáček vakuum	✳
285240	Jelení kýta BK 4 skinová balení	4 x 300 g	tácek	✳
281028	Jelení kýta spodní šál BK	2,5–3 kg	sáček vakuum	✳
281025	Jelení kýta ořech BK	cca 1,6–2 kg	sáček vakuum	✳
281026	Jelení kýta vrchní šál BK	cca 2–2,5 kg	sáček vakuum	✳
281023	Jelení plec BK	cca 2–2,5 kg	sáček vakuum	✳
285113	Jelení maso na guláš	2 x 2,5 kg	sáček vakuum	✳
285115	Jelení maso na guláš Exclusive z plece, kýty a hřbetu	2 x 2,5 kg	sáček vakuum	✳
285275	Jelení maso na guláš 4 skinové balení	4 x 500 g	tácek	✳
281022	Jelení krk BK	cca 2 kg	sáček vakuum	✳
285802	Jelení hamburger ø 12 cm ochucený, baleno po 2 kusech	30 x 180 g	vanička OA	✳

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kosti; VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KÚ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.

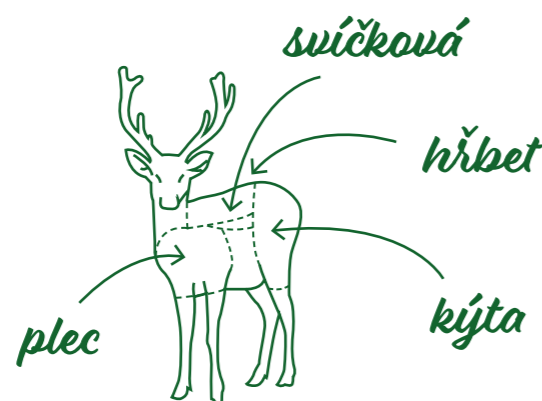


# Srna / Daněk / Muflon



## Srnčí maso

se vyznačuje červenohnědou barvou, jemnou strukturou svalových vláken a nízkým obsahem tuku. Spolu s masem daňčím se jedná o nejjemnější maso ze zvěřiny. I u starších kusů si maso zachovává svou křehkost a je pouze chuťově výraznější. (Doba lovu: 1. 5. – 31. 12., zvěř do dvou let věku je povoleno lovit celoročně.)



## Daňčí maso

se vyznačuje červenohnědou barvou, je křehké a jemně vláknité s nízkým obsahem cholesterolu a je tak lehce stravitelné a často bývá první volbou při dietních programech či zažívacích problémech. Má svou specifickou chuť, příjemnou vůni a hodí se na mnoho kulinářských úprav. (Doba lovu: 1. 7. – 31. 1., zvěř do dvou let věku je povoleno lovit celoročně.)



## Mufloní maso

má tmavě červenou barvu, je jemně vláknité a optimálně prorostlé tukem. Mufloní maso je velmi chutné, křehké a šťavnaté. (Doba lovu: 1. 7. – 31. 3., zvěř do dvou let věku je povoleno lovit celoročně.)



## SRNČÍ MASO

281049	Srnčí hřbet BK	cca 0,8–1,4 kg	sáček vakuum	❄
281045	Srnčí kýta BK	cca 1,5–2 kg	sáček vakuum	❄
281042	Srnčí plec BK	cca 1,6 kg	sáček vakuum	❄
285332	Srnčí maso na guláš	2 x 2,5 kg	sáček vakuum	❄
285335	Srnčí maso na guláš Exclusive z krku, plece a kýty	2 x 2,5 kg	sáček vakuum	❄

## DAŇČÍ MASO

281153	Daňčí panenská svíčková	cca 1 kg	sáček vakuum	❄
281152	Daňčí hřbet BK	cca 0,5–1 kg	sáček vakuum	❄
281150	Daňčí kýta BK	cca 2–3 kg	sáček vakuum	❄
281151	Daňčí plec BK	cca 1,5–2 kg	sáček vakuum	❄
285201	Daňčí maso na guláš	2 x 2,5 kg	sáček vakuum	❄

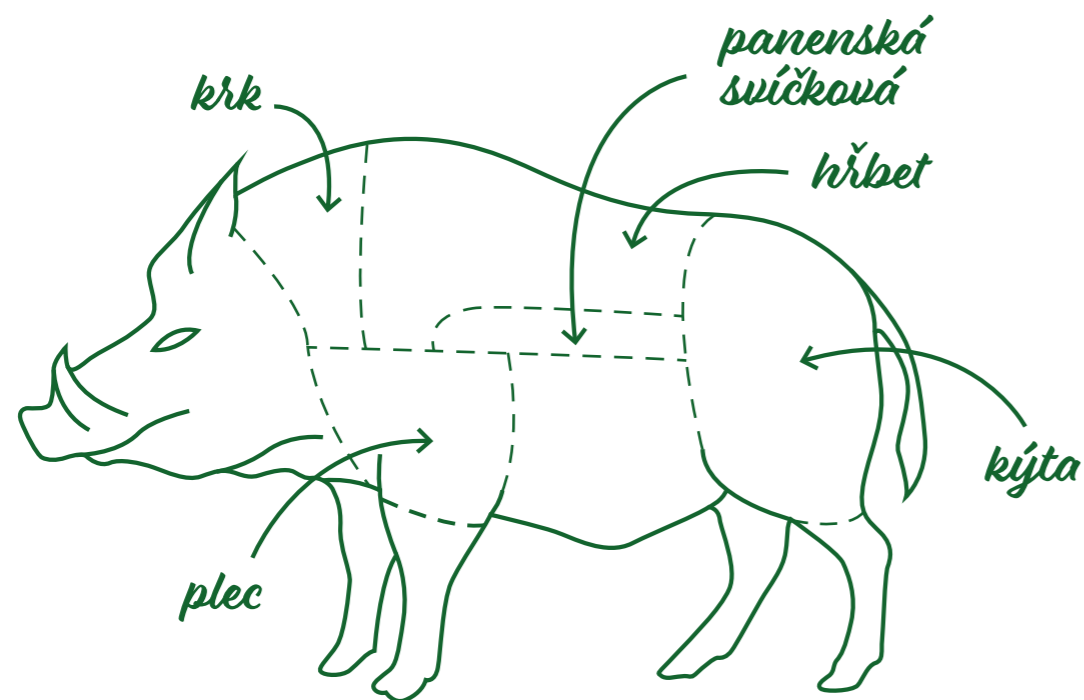
## MUFLONÍ MASO

281073	Mufloní hřbet BK	cca 0,8–1,4 kg	sáček vakuum	❄
281070	Mufloní kýta BK	cca 1,5–2 kg	sáček vakuum	❄
281075	Mufloní plec BK	cca 1,2–2 kg	sáček vakuum	❄
285171	Mufloní maso na guláš	2 x 2,5 kg	sáček vakuum	❄

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí; VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KÚ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.

# Divočák / Bažant



## Maso z divočáka

je velice lahodné, šťavnaté, výrazné chuti a vůně. Vyznačuje se tmavě červenou barvou, jemnou strukturou s vyšším obsahem tuku. Ve srovnání s běžným vepřovým masem je však pevnější, libovější a výživnější. (Doba lovu: 1. 1. – 31. 12.)



## Bažantí maso

je charakteristické nízkým obsahem tuku. Bažant má jemné a šťavnaté maso, ale je velmi náchylné k vysušení, proto se doporučuje jej před přípravou prospěkovat nebo obalit plátky slaniny. Nejchutnějšími částmi bažanta jsou stehna a prsa. (Doba lovu: 16. 10. – 31. 1.)

### DIVOČÁK – MASO

285492	Divočák – panenská svíčková	cca 1–2 kg	sáček vakuum	✳
285495	Divočák hřbet BK	cca 0,6–2 kg	sáček vakuum	✳
285490	Divočák kýta BK	cca 1–2,5 kg	sáček vakuum	✳
285242	Divočák kýta BK 4 skinová balení	4 x 300 g	tácek	✳
285500	Divočák plec BK	cca 2 kg	sáček vakuum	✳
285496	Divočák krk BK	cca 1,5 kg	sáček vakuum	✳
285276	Divočák maso na guláš 4 skinová balení	4 x 500 g	tácek	✳
285457	Divočák maso na guláš	2 x 2,5 kg	sáček vakuum	✳
285801	Divočák hamburger ø 12 cm	30 x 180 g	vanička OA	✳
285450	Sádlo z prasete divokého z hřbetu, baleno po 2 ks	2 x 2,5 kg	sáček vakuum	✳

### BAŽANTÍ MASO

285035	Bažantí prsa bez kůže	cca 1 kg, à 100 g	sáček vakuum	✳
285037	Bažantí stehna SK bez kůže	25 x cca 100 g	sáček vakuum	✳
285033	Bažant stažený kuchařský bez kůže, baleno po 4 ks	4 x cca 600 g	sáček vakuum	✳
285040	Bažantí směs na polévku	4 x 2,5 kg	alu fólie	✳

Vysvětlivky:

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí; VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; KÚ – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; OBJ – položka v tzv. režimu objednávky, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátek, zrnitost mletí apod.



## Klokaní maso

pochází z volně žijících zvířat v Austrálii. Tito býložravci spásají trávu, byliny a listy keřů. Klokaní maso připomíná chuť a vůni zvěřinu a díky jemné a štávnaté svalovině bývá přirovnáváno k srnčímu, někdy i daňčímu masu. Obsahuje mnohem méně tuku a cholesterolu než hovězí, vepřové, jehněčí a dokonce i než kuřecí maso. Zároveň má vyšší obsah bílkovin a minerálů.

## Zaječí maso

je charakteristické červenohnědou barvou a výraznou vůní. Je křehké, jemně vláknité a jeho povrch pokrývá tenká blána a tuk, které jsou potřeba před tepelnou úpravou odstranit. Zaječí maso je vhodné k pečení a dušení, stehna patří k nejoblíbenějším částem. Tradičně se připravují na smetaně, na divoko se zeleninou a kořením, a také „na černo“ se švestkovou omáčkou.

## OSTATNÍ ZVĚŘINA

281120	Klokaní svíčková		cca 1 kg	sáček vakuum	✳
281129	Klokaní kýta BK		cca 2,5–4,5 kg	sáček vakuum	✳
285831	Zvěřinové mleté baleno ve střívků		3 x 2 kg	fólie	✳
285051	Zajíc stehna SK stehna spojená kostí		cca 900 g	sáček vakuum	✳
285456	Divočák maso na guláš		2 x 2,5 kg	sáček vakuum	✳
285555	Zvěřinové kosti		2 x 5 kg	volně	✳
285550	Výrobní zvěřinový ořez zvěřinový ořez – různé druhy zvěře		2 x 5 kg	sáček vakuum	✳

Vysvětlivky:  
**OA** – ochranná atmosféra; **BK** – bez kostí; **SK** – s kostí; **VÚ** – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání; **KÚ** – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.; **OBJ** – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti. **ZÁK** – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.

# ZÁKAZNICKÉ CENTRUM Bidfood Czech Republic

Přijem objednávek pro **gastronomii:**  
[zakaznickecentrum@bidfood.cz](mailto:zakaznickecentrum@bidfood.cz)

**Čechy Sever**  
414 113 414



**Praha  
+ Čechy Jih**  
414 113 444

**Morava**  
414 113 415

Přijem objednávek pro **maloobchod:**  
[callcentrum@bidfood.cz](mailto:callcentrum@bidfood.cz)  
 414 113 401

Veškerý sortiment pohodlně objednávejte na e-shopu

**mujBidfood.cz**



