

MASO



Bidfood



VÁŠ DODAVATEL MASA A DRŮBEŽE

Vážení zákazníci,

již více než dvacet let se pro Vás zabýváme nákupem, zpracováním a prodejem masa. Významnou část našeho sortimentu masa a výrobků zpracováváme v našich masných provozech. Zde, mimo jiné, bouráme vepřové půlky v 90 až 100 procentech původem z Belgie a hovězí čtvrtě, které nakupujeme výhradně z farem a porážek napříč celou Českou republikou.

Naše výrobní závody jsou držiteli certifikací IFS a BRC a splňují tak ty nejprísnejší 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. Našimi dodavateli jsou výrobní závody ze zemí EU, ale velmi často také ze zemí mimoevropských (např. Afrika, Austrálie, Jižní Ameriky, USA, Japonsko). Prověření dodavatelé těchto zemí disponují provozy oficiálně schválenými pro export do států EU. Tímto tak splňují nejprísnejší hygienické normy pro zpracování a možnost zpětného dohledání původu výrobku, až po konkrétní chov na farmách.

Naše výrobní podniky fungují na principu třísměnného 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 v kuchyňské úpravě, jeho plátkování, mletí či marinování. Na základě rostoucího zájmu o nákup takto upravených mas pracujeme na vývoji nových položek a sortiment pravidelně doplňujeme dle požadavku.

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 drůbežího, ale také stále více žádaný sortiment masa telecího či jehněčího.

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

Váš Bidfood tým

OBSAH

Úvod	2
------------	---

Vepřové maso 4–9

Plec, krkovice	5
Pečeně, US pečeně, žebra z pečení (Loin Ribs)	6
Panenka, kýta	7
Bok, žebra špičky (Riblets), kolena	8
Droby a ostatní, selečí	9

Hovězí maso 10–14

Kýta – býk, kráva	11
Krk – býk, kráva, plec – býk, kráva	12
Svíčková, kližka, roštěná	13
Maso na guláš, droby a ostatní	14

Irské hovězí maso 15–17

Chuck Tender, Top Blade, Knuckle, Chuck Roll, Thick skirt, Flank steak	16
Bone in flank, Diamond muscle, Tenderloin, Bavette, flap meat	17

Steakové maso 18–27

Severní Amerika – USA

Top Blade, Knuckle, Eye round, Silverside, Chuck roll	19
Ball Tip, Striploin, Rib Eye	20
Tenderloin, T-bone Shortloin, Brisket	21

Jižní Amerika

Rib eye, Rump steak, Striploin, Tenderloin	22
Flap meat, Flank steak, Silverside, Knuckle, Top Side	23

Austrálie

Chuck Roll, Silverside, Knuckle, Rump steak, Bolar blade, Flap meat	24
Flank steak, Picanha, Oyster blade, Eye round, Short ribs	25

Namibie

Loupaná plec, Flank steak, Flap meat, Chuck Tender	26
--	----

Japonsko

Wagyu Rump Set, Wagyu Striploin, Wagyu Rib Eye	27
--	----

Telecí maso 28–32

Líčka, kýta, svíčková, pečeně, Osso buco, klouby	29
Kosti, ořez, maso na guláš, řízek, kýta ořech, krk	30
Játra, svíčková, brzlík, hřebínek, spodní šál	31
Pečeně, kulatá plec, rib eye, rump steak, mleté	32

Jehněčí maso 33–36

Kolínko, hřebínek, hřebínek z krku, kýta bez kostí, maso na guláš	34
Kolínko v rozmarýnové omáčce, kýta, kýta s kostí, svíčková, hřebínek	35
Plec bez kosti, kolínko, jehně celé	36

Kůzlečí a králíčí maso 37

Kůzle celé bez hlavy a vnitřností, králík hřbet bez kosti, králíčí stehna	37
--	----

Mletá masa a výrobky na grilování 38–40

Mleté maso, hamburgery	39
Grilování – vepřové maso, klobásy, Grill Pack, mleté polotovary	40

Maso sous-vide 41

Drůbež 42–51

Kuře

Kuře celé, kuřecí řízky, steak, stehna	44
Kuřecí čtvrtky, křídla, droby a polévkové směsi, slepice	45

Krůta

Krůta celá, krutí prsa, stehna, játra	47
---	----

Kachna

Kachna Pekingská celá, Barbarie, kachní stehna, prsa s kůží, droby a polévkové směsi	49
---	----

Husa

Husa celá, stehna, prsa, droby	51
--------------------------------------	----

VEPŘOVÉ MASO



Vepřové maso

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 stáří prasat v době porážky je cca pět až šest měsíců dle konkrétních přírůstků v době chovu. Takovýto 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. Z těchto zemí se vepřové maso také hojně objevuje na českém trhu. Chov prasat je ale tradiční i v České republice a jako takový stále patří k významnému zemědělskému odvětví.

Po samotné porážce se prase zbaví vnitřností (tzv. vykolení) a rozdělí na půlky. Vepřové půlky se pak dále dělí (bourají) na jednotlivé části s kostí nebo bez kosti. Dle požadavku konečného spotřebitele je možné maso upravit do mnoha specifikací. Ve výrobní úpravě (např. s kostí, kůží, sádlem), nebo kuchyňské (zbaveno tuku, drobných částí, ořezu, krevních sraženin apod.).



710010



710730



710008



710635



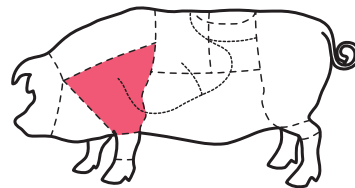
710605



710625

Vepřová plec

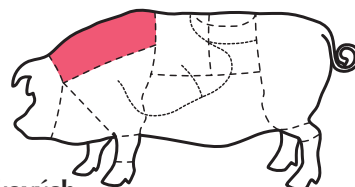
Je skupina ramenních svalů – velká plec, kulatá plec, plochá plec a plátek. Hmotnost plece ve výrobní úpravě bývá 3,5–4,5 kg dle jateční hmotnosti prasete. Hodí se převážně k pečení a dušení.



710010	Vepřová plec BK VÚ výrobní úprava s mírným tukovým krytím obsahující drobné části kolene, laloku a boku	1 ks cca 4–6 kg	sáček vakuum	❄️
710730	Vepřová plec BK KÚ kuchyňsky upravená plec zbavená přebytečných částí, tuku a krevních sraženin	1 ks cca 3–5 kg	sáček vakuum	❄️
710740	Vepřová plec BK KÚ ZÁK lze upravit na přání zákazníka, minimální objednávka 2 kg	1 ks cca 2–4 kg	sáček vakuum	❄️
710410	Vepřové na guláš 2 x 2 cm ZÁK	minimální objednávka 2 kg	sáček vakuum	❄️
710426	Vepřové na guláš 3 x 3 cm	cca 3 kg	sáček vakuum	❄️
710436	Vepřové na guláš 3 x 3 cm ZÁK	minimální objednávka 2 kg	sáček vakuum	❄️
714120	Mletá vepřová plec OBJ	cca 3 kg	vanička OA	❄️
714123	Mletá vepřová plec 8 mm OBJ	cca 3 kg	vanička OA	❄️
261007	Vepřová plec bez kosti výrobní úprava	1 kt cca 24 kg	baleno individuálně	❄️

Vepřová krkovice

Jak vychází z názvu, 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.



261008	Vepřová krkovice BK mražená VÚ	1 kt cca 10 kg	sáček vakuum	❄️
710008	Vepřová krkovice bez kosti VÚ	1 ks cca 2,5 kg	sáček vakuum	❄️
710635	Vepřová krkovice bez kosti KÚ	1 ks cca 2,3 kg	sáček vakuum	❄️
710610	Vepřová krkovice BK KÚ ZÁK lze upravit na přání zákazníka, minimální objednávka 2 kg	2–4 kg	sáček vakuum	❄️
710660	Vepřová krkovice BK plátek ZÁK hmotnost plátku 120 g+	minimální objednávka 2 kg	sáček vakuum	❄️
710605	Vepřová krkovice SK ZÁK	minimální objednávka 2 kg	sáček	❄️
710625	Vepřová krkovice SK plátek ZÁK minimální hmotnost plátku 150 g+	minimální objednávka 2 kg	sáček	❄️
710982	Vepřová krkovice SK marinovaná ZÁK libovolná marináda *, velikost plátku 150 g+	cca 3 kg	vanička OA	❄️
710986	Vepřová krkovice BK marinovaná ZÁK libovolná marináda *, velikost plátku 120 g+	cca 3 kg	vanička OA	❄️

* libovolná marináda RAPS – možno volit v poznámce obj. z následujících marinád: Chilli Willy, Kräuter Willy, Pfeffer Willy, Knusper Willy, Česneková

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.

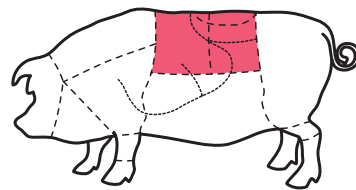
ZÁK – zákaznická objednávka, speciální objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zmlot mletí apod.



710009

Vepřová pečeně

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. Vhodné převážně na plátkování a přípravu minutek.



US vepřová pečeně



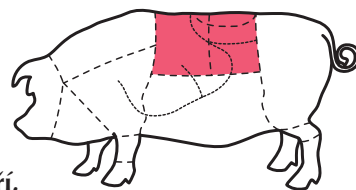
Vepřové maso z plemen chovaných v USA se vyznačuje vysokým podílem vnitrosvalového tuku, tzv. mramorováním. To dodává masu typickou šťavnatost a velmi jemnou chuť. Unikátní je technologie zpracování suroviny samotné. Prudké zchlazení suroviny a vakuové čištění masa zpomalí mikrobiologické procesy natolik, že je možné zboží přepravit do Evropy čerstvé. Během přepravy (cca tři týdny) dochází k tzv. mokrému zrání. Jen takto vyzrálé maso je pak vhodné pro přípravu pravého vepřového steaku.

710020	US vepřová pečeně	1 ks cca 3,5–4,5 kg	sáček vakuum	❄️
710021	US vepřová pečeně – plátek velikost plátku 150 g+	minimální objednávka 2 kg	sáček vakuum	❄️
710009	Vepřová pečeně BK VÚ s řetízem, s tukovým krytím na povrchu do 3 mm	1 ks cca 4,5 kg	sáček vakuum	❄️
710006	Vepřové pásky z pečeně řetízek z pečeně, který navazuje na bokovou část obsahující 60% libového masa	1 kt cca 5 kg	sáček vakuum	❄️
710830	Vepřová pečeně BK KÚ bez řetízku a tukového krytí na povrchu	cca 4–5 kg	sáček vakuum	❄️
710835	Vepřová pečeně BK KÚ ZÁK lze upravit na přání zákazníka, minimální objednávka 2 kg	2–4 kg	sáček vakuum	❄️
710851	Vepřová pečeně BK plátek ZÁK minimální hmotnost plátku 80 g+	minimální objednávka 2 kg	sáček vakuum	❄️
710800	Vepřová pečeně SK ZÁK	minimální objednávka 2 kg	sáček	❄️
710821	Vepřová pečeně SK plátek cca 150 g+ ZÁK minimální hmotnost plátku 150 g+	minimální objednávka 2 kg	sáček	❄️
710822	Vepřová kotleta SK Texas ZÁK plátek pečeně s dlouhou kostí od boku a tukovým krytím, minimální hmotnost plátku 300 g+	minimální objednávka 2 kg	sáček	❄️
710987	Vepřová pečeně BK marinovaná ZÁK libovolná marináda *, velikost plátku 80 g+	cca 3 kg	vanička OA	❄️
261103	US vepřová pečeně	1 kt cca 24 kg	individuálně ve vakuu	❄️
261102	Vepřová pečeně BK VÚ	1 kt cca 24 kg	baleno individuálně	❄️
261061	Vepřová kotleta SK Texas ZÁK plátek pečeně s dlouhou kostí od boku a tukovým krytím, hmotnost plátku 350 g+	cca 5 kg	prokládané	❄️
261301	Vepřová pečeně Tenderpork marinováno v medu	4 x cca 2,6 kg	sáček vakuum	❄️

* libovolná marináda RAPS – možno volit v poznámce obj. z následujících marinád: Chillie Willy, Kräuter Willy, Pfeffer Willy, Knusper Willy, Česneková

Žebra z pečení (Loin Ribs)

Po vybouření pečeně a oddělení od kosti zbyde páteř a část žebí, které se od páteře oddělí. Tím vznikne pásek žebí, který je zmasilý jak v mezižebří, tak částečně na povrchu kostí. Maso z těchto žebí je šťavnaté a velice chutné. Vhodné na pečení, grilování a uzení.



261015	Vepřová žebra z pečení pásky – Loin Ribs	cca 10 kg	prokládané	❄️
710984	Vepřová žebra marinovaná OBJ marináda Knusper Willi – bylinkovo-česneková	cca 3 kg	vanička OA	❄️

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostí

VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání

KU – 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.



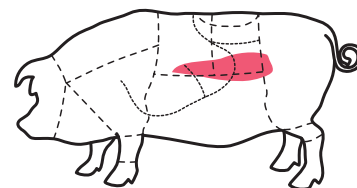
261009



261005

Vepřová panenka

Vepřová panenka se nachází v bederní části navazující na vepřovou pečení. Jedná se o nejkvalitnější a nejlibovější část prasete často označovanou jako panenská svíčková. Je vhodná převážně na přípravu minutek a medailonků.



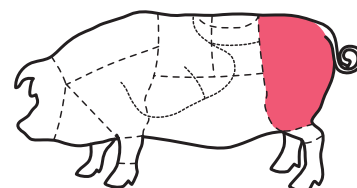
710004	Vepřová panenka chlazená <i>s palcem</i>	1 kt cca 5 kg	individuálně ve vakuu	❄️
261009	Vepřová panenka VÚ <i>s palcem a s řetízem</i>	1 x 5 kg	individuálně ve vakuu	❄️
261006	Vepřová panenka KÚ <i>s palcem, bez řetízku a tukového krytí</i>	1 x 5 kg	individuálně ve vakuu	❄️
261005	Palce z panenek <i>vhodné k přípravě steaků nebo medailonků</i>	1 kt cca 10 kg, uvnitř sáčky po 4 ks	sáček vakuum	❄️



710913

Vepřová kýta

Kvalitní a velmi chutné skupenství svalů ze zadní končetiny neobsahující téměř žádný tuk a šlachy. Rozbauráním 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.



710913	Vepřová kýta vrchní šál OBJ <i>bez deklu, odlaněno</i>	1 ks 1–1,3 kg	sáček vakuum	❄️
714124	Mletá vepřová kýta OBJ	cca 3 kg	vanička OA	❄️
710914	Vepřová kýta VÚ <i>celá nerozšálovaná kýta bez kosti s mírným tukovým krytím na povrchu</i>	1 ks 9–12 kg	sáček vakuum	❄️
710915	Vepřová kýta KÚ <i>očistěné rozbaurané svaly kýty (vrchní šál, spodní šál, květová špička, ořech, váleček) – není možnost výběru konkrétního svalu</i>	1 ks 1,5–3,5 kg	sáček vakuum	❄️
710920	Vepřová kýta BK KÚ ZÁK <i>lze upravit na přání zákazníka, minimální objednávka 2 kg</i>	2–4 kg	sáček vakuum	❄️
710935	Vepřová kýta BK OŘÍŠEK ZÁK	2 ks cca 2 kg	sáček vakuum	❄️
710960	Vepřová kýta BK plátek ZÁK <i>minimální hmotnost plátku 80 g+</i>	minimální objednávka 2 kg	sáček vakuum	❄️
710440	Vepřové nudličky ZÁK	minimální objednávka 2 kg	sáček vakuum	❄️
261001	Vepřová kýta BK VÚ mražená	1 kt cca 24 kg	sáček vakuum	❄️
261302	Vepřová kýta Tenderpork <i>marinováno v medu</i>	4 x cca 2,8 kg	sáček vakuum	❄️



710914



710915



710960

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.

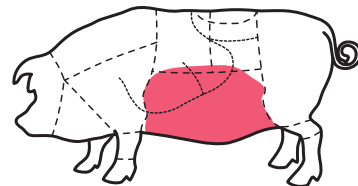
ZÁK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zmrstnost mletí apod.



710500

Vepřový bok

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



710500	Vepřový bok SK KÚ ZÁK bez kůže	minimální objednávka 3 kg	sáček	❄️
710510	Vepřový bok DELI OBJ vytrhaná žebra, bez kůže, chrupavek a bez povrchového tuku	cca 5 kg	sáček vakuum	❄️
710520	Vepřový bok SK plátek OBJ	cca 3 kg (25–30 ks)	vanička OA	❄️
710530	Vepřový bok BK KÚ ručně trhaná žebra	cca 3,5–4,5 kg	sáček vakuum	❄️
710535	Vepřový bok bez kosti VÚ ZÁK s kůží, prodej po kuse	1 ks cca 6–8 kg	sáček vakuum	❄️
710561	Vepřový bok kostky 3 x 3 cm OBJ	cca 3 kg	vanička OA	❄️
710980	Vepřový bok SK plátky marinovaný marináda Maripare Spare Ribs	cca 3 kg	vanička OA	❄️



710510



710520



710530

Vepřová žebra špičky (Riblets)

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

261071	Vepřová žebra špičky	1 kt cca 10 kg	prokládané	❄️
--------	-----------------------------	----------------	------------	----



710561



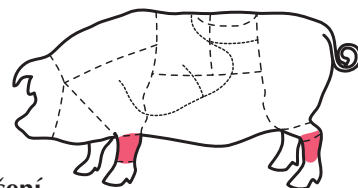
261023



261021

Vepřová kolena

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



261023	Vepřová kolena přední	1 kt cca 8 kg	proloženo	❄️
261021	Vepřové koleno zadní s kostí a kůží 1 ks = 1300–1500 g	1 kt cca 20 kg	volně	❄️
261018	Vepřové koleno zadní na gril zadní koleno seřízlé po délce, částečně zbavené kůže 1 ks = 700–900 g	1 kt cca 20 kg	volně	❄️
710335	Vepřové koleno SK zadní ZÁK minimální objednávka 2 ks, 1 ks = 1,4–1,7 kg	cca 3,5–4,5 kg	sáček	❄️
710336	Vepřové koleno SK přední ZÁK minimální objednávka 2 ks, 1 ks = 0,9–1,2 kg	cca 1,8–2,4 kg	sáček	❄️
710320	Vepřové koleno BK bez kůže ZÁK přední i zadní koleno	minimální objednávka 2 kg	sáček vakuum	❄️

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.



272205



272220



272235



272240



261030



261130



716050

Vepřové droby a ostatní

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

272205	Vepřová játra	10 kg	blok	❄️
272220	Vepřové ledviny	10 kg	blok	❄️
272235	Vepřová srdce	10 kg	blok	❄️
272240	Vepřová líčka <i>očistěná líčka dle váhy, baleno po cca 3 kg</i>	cca 10 kg	sáček vakuum	❄️
272250	Vepřový jazyk <i>bez kořene</i>	cca 10 kg	prokládané	❄️
261030	Vepřové kosti <i>mix řezaných kostí</i>	cca 9 kg	volně	❄️
710100	Vepřové kůže ZÁK	minimální objednávka 2 kg	sáček vakuum	❄️
710106	Vepřová hlava ZÁK <i>min. množství 1 ks</i>	cca 10 kg	sáček	❄️
710111	Vepřové sádlo ZÁK <i>sádlo drobné</i>	minimální objednávka 2 kg	sáček vakuum	❄️
710115	Vepřové sádlo ZÁK <i>sádlo hřební</i>	minimální objednávka 2 kg	sáček vakuum	❄️
710125	Vepřové sádlo na škvaření OBJ <i>velikost kousků 20 mm</i>	cca 3 kg	sáček vakuum	❄️
710140	Vepřové nožičky ZÁK	minimální objednávka 2 kg	sáček	❄️

Selečí

Stáří selátek okolo dvou měsíců. Maso je šťavnaté, křehké a téměř bez tuku.

261114	Sele	dle váhy hmotnost 15–20 kg	sáček v kartonu	❄️
261124	Selečí rolovaná pečeně s bokem bez kostí	cca 1,8–3 kg	sáček vakuum	❄️
261130	Selečí kolínka zadní	4 ks ve vakuu cca 1,6 kg	sáček vakuum	❄️
716050	Sele ZÁK	dle váhy hmotnost 15–20 kg	sáček v kartonu	❄️

HOVĚZÍ MASO

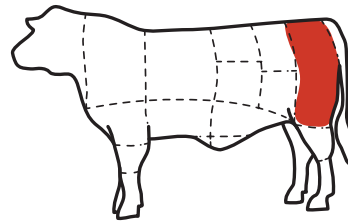


Hovězí maso

Hovězí maso je maso ze skotu, tzn. jalovic, krav, volků a býků. Obsahuje vysoké množství bílkovin a minerálů, a zajišťuje tak přirozenou rovnováhu ve výživě. Jako přírodní produkt je významnou součástí zdravého stravování. Hovězí je také vysoce ceněno v souvislosti se zdravým životním stylem a návyky.

Plemena skotu jsou chována na produkci mléka a masa. V tomto případě se jedná o masná plemena, kde zejména u mladých zvířat mluvíme o mase jasně červené barvy, vynikající jakosti. Čím je dobytek starší, barva masa je tmavší a konzistence tužší. Vyžaduje poté delší tepelnou úpravu.

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.



Hovězí kýta je tzv. hovězí zadní maso, považované za jedno z nejhodnotnějších částí hovězího. Kýtu dělíme na několik částí: ořech (předkýtí), vrchní a spodní šál a květovou špičku. Jednotlivé svaly obsahují velmi málo tuku a vaziva. Jedná se tak o velmi libové části masa.



711600



711676

Hovězí kýta – bék

711600	Hovězí kýta KÚ	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711623	Hovězí kýta KÚ 3–5 kg ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711624	Hovězí kýta VÚ ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711676	Hovězí kýta – plátky ZÁK, hmotnost plátku 80 g+, minimum 3 kg	dle váhy	sáček vakuum	❄️



711009



711012



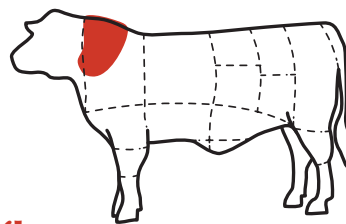
711018

Hovězí kýta – kráva

711009	Hovězí kýta váleček	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711012	Hovězí kýta, spodní šál	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711018	Hovězí kýta ořech 1 ks = 4–6 kg	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711605	Hovězí kýta KÚ 4–8 kg OBJ	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711620	Hovězí kýta KÚ 3–5 kg ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711677	Hovězí kýta – plátky ZÁK, hmotnost plátku 80 g+, minimum 3 kg	dle váhy	sáček vakuum	❄️
262270	Hovězí ořech (předkýtí)	dle váhy	sáček vakuum	❄️



711400



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 krk – býk

711336	Hovězí krk 3–5 kg KÚ ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711337	Hovězí krk a hrudí VÚ ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711400	Hovězí krk KÚ	dle váhy	sáček vakuum	❄️

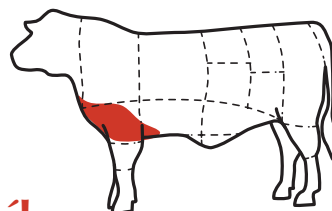


711010

Hovězí krk – kráva

711010	Hovězí přední, krk	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711405	Hovězí krk KÚ 4–7 kg OBJ	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711406	Hovězí krk KÚ 3–5 kg ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711407	Hovězí krk a hrudí VÚ ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
714133	Mletý hovězí krk ZÁK	cca 3 kg	vanička OA	❄️

Hovězí plec rovněž patří do kategorie tzv. hovězího masa zadního (nezotožňuje se s přední a zadní částí zvířete). 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. Loupaná plec je charakteristická šlachou, která svařem horizontálně prochází. Tato však, po řádné tepelné úpravě změkne, nebo se úplně rozpustí a navíc chuť masa zvýrazní.



Hovězí plec – býk

711500	Hovězí plec KÚ	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711502	Hovězí plec KÚ 3–5 kg ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711503	Hovězí plec VÚ ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711504	Hovězí loupaná plec ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711544	Hovězí plec – plátky ZÁK hmotnost plátku 80 g+, minimum 3 kg	dle váhy	sáček vakuum	❄️



711500

Hovězí plec – kráva

711505	Hovězí plec KÚ 3–6 kg OBJ	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711507	Hovězí plec KÚ 3–5 kg ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711508	Hovězí plec VÚ ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711509	Hovězí loupaná plec ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711535	Hovězí plec – plátky ZÁK, hmotnost plátku 80 g+, minimum 3 kg	dle váhy	sáček vakuum	❄️
262225	Hovězí falešná svíčková	dle váhy	sáček vakuum	❄️

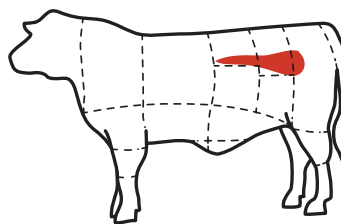


711535



262209

Hovězí svíčková



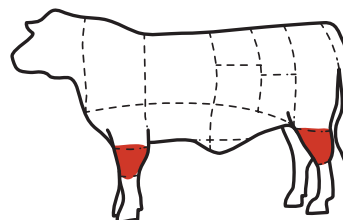
Hovězí svíčkovou řadíme do kategorie zadního hovězího masa. Nachází se pod nízkým roštěncem a při dělení zadní čtvrti se odřezává. Silnější zadní konec svíčkové se označuje jako palec, úzký přední konec jako špička. Svalovina svíčkové má velmi jemná vlákna, obsahuje velmi málo vaziva a tuk pouze na povrchu svalu. Svíčková se používá pro pečení, ale hojně také na steakovou úpravu.

711871	Hovězí svíčková KÚ 4/5 lb	dle váhy	sáček vakuum	❄️
262209	Hovězí svíčková 4/5 lb balení po 2 ks	dle váhy	sáček vakuum	❄️
262214	Hovězí svíčková 4/5 lb 4,5 lb = 1,8-2,2 kg	dle váhy	sáček vakuum	❄️
262219	Hovězí svíčková 5+ lb balení po 2 ks	dle váhy	sáček vakuum	❄️
262220	Hovězí svíčková 5+ lb 5+ lb = 2,5 kg a větší	dle váhy	sáček vakuum	❄️



711014

Hovězí kližka



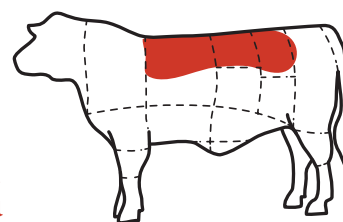
Hovězí kližka je část na tzv. předloktí nohy zvířete. Kližku tak dělíme na kližku přední a zadní. Jedná se o menší svalové celky obsahující hodně vaziva. Kližka je proto ideální surovinou např. pro přípravu guláše.

711867	Hovězí Osso bucco ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711014	Hovězí kližka	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711235	Hovězí kližka s husičkou KÚ OBJ	dle váhy	sáček vakuum	❄️



262503

Hovězí roštěná

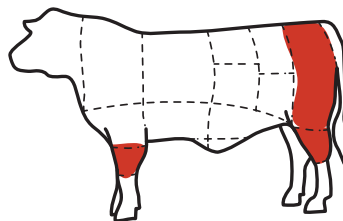


Hovězí roštěnec je hřbetní část zadní čtvrti. Svalovinu tvoří poměrně rozsáhlé svalové celky hřbetních svalů, které jsou zvláště mohutné v přední části. Na povrchu roštěnce je podle tučnosti konkrétního kusu zvířete slabší, nebo silnější vrstva tuku. Používá se hlavně pro pečení a dušení. Nízký roštěnec je také typickou surovinou pro přípravu roastbeefu.

711715	Hovězí roštěná 4-6 kg KÚ	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711730	Hovězí roštěná 3-5 kg KÚ ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711741	Hovězí roštěná býk plátky ZÁK hmotnost plátky 100 g+, minimum 3 kg	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711710	Hovězí roštěná býk s kostí ZÁK možno objednat jako: nízký roštěnec s kostí, tomahawk steak nebo vysoký roštěnec s kostí, dodání vždy celého kusu (6-8 kg)	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711720	Hovězí roštěná kráva 2-4 kg KÚ OBJ	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711735	Hovězí roštěná kráva 3-5 kg KÚ ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711739	Hovězí roštěná kráva plátky ZÁK hmotnost plátky 100 g+, minimum 3 kg	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711865	Hovězí T-bone ZÁK	dle váhy	vanička OA	❄️
260110	Hovězí roštěná	dle váhy	sáček vakuum	❄️
262503	Hovězí T-bone steak	8 x 400 g	sáček vakuum	❄️



711715



Ideální surovinou pro výrobek hovězí maso na guláš je svým složením hovězí kliška. Guláš Exclusive je produkován z hovězí zadní kýty a proto obsahuje velmi libovou svalovinu.



711301

Hovězí maso na guláš

711330	Hovězí maso na guláš 2 x 2 cm ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711310	Hovězí maso na guláš 3 x 3 cm ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711311	Hovězí maso na guláš Exclusive ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711301	Hovězí na guláš 3 x 3 cm	3 kg	sáček vakuum	❄️



711207

Hovězí droby a ostatní

715100	Hovězí játra ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
715105	Hovězí srdce ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
715125	Hovězí jazyk ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
711125	Hovězí kosti morkové OBJ cca 3 kg	dle váhy	sáček	❄️
711207	Hovězí žebra řezaná	3 kg	vanička OA	❄️
711105	Hovězí lůž ZÁK	dle váhy	sáček vakuum	❄️
714020	Hovězí ořez 70/30 OBJ cca 5 kg	dle váhy	sáček vakuum	❄️
261016	Hovězí ploché kosti	dle váhy	volně	❄️
262290	Hovězí žebra řezaná karton 2 x cca 4 kg	dle váhy	sáček vakuum	❄️
262277	Hovězí ohánka baleno 2-3 ks v sáčku, individuálně ve vakuu, balení cca 2,5-4,5 kg	dle váhy	sáček vakuum	❄️
262280	Hovězí líčka	dle váhy	sáček vakuum	❄️
262285	Hovězí kosti morkové	dle váhy	volně	❄️
266055	Hovězí carpacio balení obsahuje 10 porcí po 80 g	10 x 80 g	prokládané	❄️
273315	Hovězí dršťky krájené předvařené nutno povařit, bez přidané vody	10 x 1 kg	sáček	❄️
262252	Hovězí ořez 70/30	dle váhy	sáček vakuum	❄️



262277



262280



262285

OA - ochranná atmosféra

VÚ - výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání.

KU - 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.

IRSKÉ HOVĚZÍ MASO



Irské hovězí maso

Přes nesporný význam chovu dobytka za účelem produkce mléka, převažuje v Irsku chov masných plemen. Nejčastěji se zde objevují plemena jako např. Angus, Hereford, Charolais, Limousine nebo Simmental. Hovězí maso z těchto plemen je zárukou výborných kulinářských vlastností. Příznivé klima na irském ostrově zároveň garantuje vysokou kvalitu masa po celý rok a pro chov dobytka na farmách prostředí absolutně bez stresu. Takto nastavené podmínky chovu jsou přínosem i pro zpracování ve výrobních závodech. Po dosažení jatečního věku zvířat (20–24 měsíců) je realizovaná výtěžnost při zpracování velmi vysoká. Kombinace všech těchto skutečností je významnou přidanou hodnotou pro další přípravu masa v kuchyni a výslednou chuť pak ocení i konečný konzument. Není náhodou, že věhlasné restaurace po celém světě, včetně držitelů michelinských hvězd, irské hovězí maso pravidelně používají.

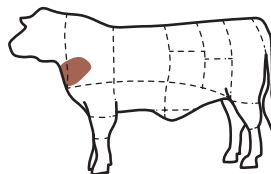


Chuck Tender (Kulatá plec, falešná svičková)



711015

1 ks / 1–1,5 kg

sáček
vakuum

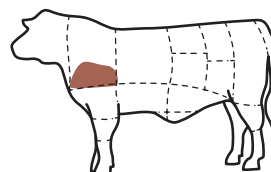
Část přední plece nebo-li falešná svičková, maso vhodné k pečení v celku a dušení.

Top Blade (Loupaná plec)



711030

1 ks / 2–2,5 kg

sáček
vakuum

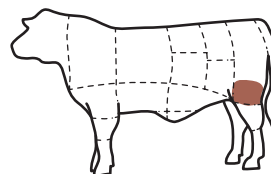
Přední část plece (podlopatkový sval), získává se vyloupnutím od lopatky. Jedná se o jemné a šťavnaté maso. Vhodné pro pečení, nízkoteplotní úpravu a dušení. U vyzrálých kusů je možné použití na gril.

Knuckle (Ořech)



711031

1 ks cca 5–6 kg

sáček
vakuum

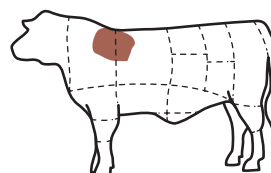
Libová část z předku zadní kýty, očištěná, zbavená tukové vrstvy vhodná zejména na dušení, vaření a pečení.

Chuck Roll (Krk s podplečím)



711033

1 ks / 5–6 kg

sáček
vakuum

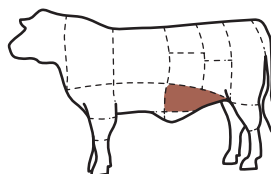
Přední maso z hřbetu mezi krkem a vysokým roštěncem, vhodné zejména pro pečení, dušení a mletí na výrobu hamburgerů.

Bavette, flap meat (Slabina)



711034

1ks / 2–2,5 kg

sáček
vakuum

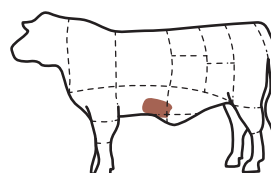
Součást horní části pupku (směrem k hrudi). Rozdělením na dvě části pak získáváme dvě různé velikosti řezů, které nazýváme jako Bavette a Flank steak. Rozdíl je pouze ve velikosti obou částí, obě části jsou tuku prosté. Je dobré nechat maso dostatečně vyzrát nebo připravovat delší dobu.

Thick skirt (Veverka)



711035

1 ks / 1,5–2,5 kg

sáček
vakuum

Jedná se o svalový úpon bránice, šťavnatý kus masa díky svému prokrvení vyniká výraznou chutí. Vhodný na pečení a gril. Po steakové úpravě vhodné nakrájet na tenší plátky.

VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání

KU – 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.

ZAK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.

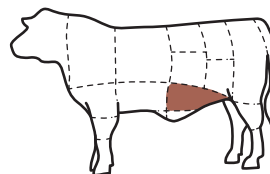


Flank steak (Pupek)

711037

1 ks / 1,5–3 kg

sáček
vakuum



Maso z pupku představuje spodní část slabiny. Šťavnaté maso určené k pečení, dušení ale u vyzrálých kusů také k přípravě na grilu.

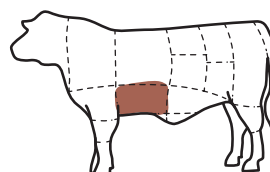


Bone in flank (Pupek s kostí)

711038

1 ks / 7–8 kg

sáček
vakuum



Maso z pupku s kostí. Šťavnaté maso určené zejména k delšímu pečení a případnému dokončení na grilu.

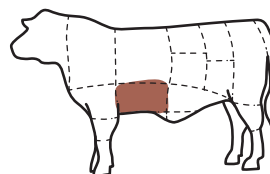


Bone in flank půlený (Pupek s kostí)

711745

1 ks / 7–8 kg

sáček
vakuum



Maso z pupku s kostí, podélně rozpůlené. Šťavnaté maso určené zejména k delšímu pečení a případnému dokončení na grilu.

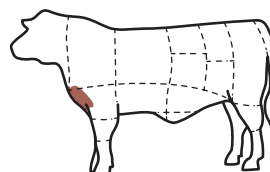


Diamond muscle (Plec špička)

711042

1 ks / 50–270 g, balení
4 ks ve vaku. sáčku

sáček
vakuum



Jedná se o špičku z plece. Vyznačuje se velmi jemnou svalovinou vhodnou zejména ke grilování a přípravě steaků.

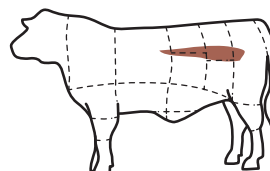


Tenderloin (Svíčková) Charolais

711869

1 ks / 3,2 kg+
s řetízem

sáček
vakuum



Vysoce kvalitní maso ze zadní čtvrtě, charakteristické pro svou jemnost a šťavnatost. Pouze steaková úprava.

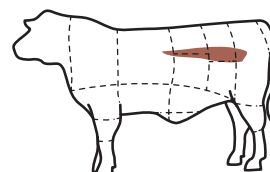


Tenderloin (Svíčková) Býk 4/5 lb

711870

1ks / 1,9–2,2 kg

sáček
vakuum



Vysoce kvalitní maso ze zadní čtvrtě, charakteristické pro svou jemnost a šťavnatost. Pouze steaková úprava.

STEAKOVÉ MASO



Steakové hovězí maso

Steakovým masem nazýváme maso vyžralé. Vyžralosti masa dosáhneme dvěma způsoby zrání, suchým nebo mokrým. Pro samotné zrání je důležité udržení konstantní teploty, vlhkosti a proudění vzduchu.

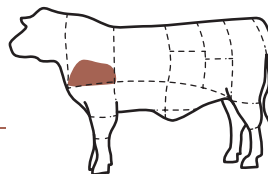
Suché zrání probíhá tak, že celé půlky, čtvrtě nebo díly visí nezabalené na hácích. Během zrání však dochází k poměrně vysokému vysoušení svaloviny a tím i úbytku hmotnosti. Je tak vhodné ponechat na povrchu masa tukové krytí, které poté jednoduše odstraníme. Chuť a vůně masa je velmi výrazná.

Častější pro vyžrávání masa je použití mokrého zrání. Jednotlivé části masa jsou zabaleny do vakuových sáčků. Zrání probíhá pomaleji, ale nedochází ke ztrátám hmotnosti jako u zrání suchého. Vzhledem k zamezení přístupu vzduchu vakuovým balením dochází k tvorbě kyseliny mléčné. Typickým znakem po otevření balení je pak kyselý zápach. V tomto případě ale postačí maso ponechat několik minut odvětrat. Nepříjemný zápach zmizí a působením kyslíku získá maso zářivější barvu. Maso je pak velmi šťavnaté a chutné.



Top Blade (Loupaná plec)

711920	1 ks / 2,2–2,5 kg	sáček vakuum	🌡️
711921	plátek ZÁK	sáček vakuum	🌡️

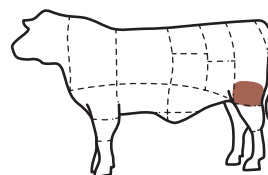


Přední část plece (podlopatkový sval), získává se vyloupnutím od lopatky. Jedná se o maso s vysokým mramorováním, velmi jemné a šťavnaté. Vhodné na přípravu steaků, nízkoteplotní úpravu a dušení.



Knuckle (Ořech)

711925	1 ks / 3,5–5 kg	sáček vakuum	🌡️
--------	-----------------	--------------	----

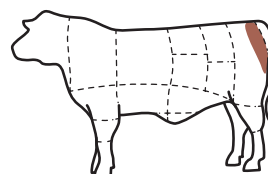


Libová část z předku zadní kýty, očištěné, zbavené tukové vrstvy vhodné zejména na dušení, vaření a u vyzrálých kusů také na grilování.



Eye round (Kýta váleček)

711929	1 ks / cca 2,5 kg	sáček vakuum	🌡️
--------	-------------------	--------------	----

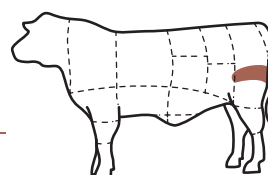


Část hovězí kýty ve tvaru válečku s jemnými masovými vlákny vhodná k dušení, pečení a grilování.



Silverside (Spodní šál)

711930	1 ks / 4,5–5,5 kg	sáček vakuum	🌡️
711931	plátek ZÁK	sáček vakuum	🌡️

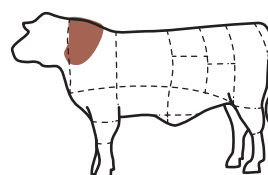


Část zadní kýty, má hrubší svalové vlákno, libové maso vhodné na dušení a pečení.



Chuck roll (Krk, podpleč)

711940	1 ks / 5–6 kg	sáček vakuum	🌡️
--------	---------------	--------------	----



Přední maso z hřbetu mezi krkem a vysokým roštěncem, vhodné zejména pro pečení, dušení a mletí na výrobu hamburgerů.

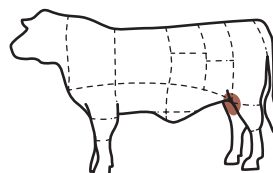


Ball Tip (Špička ořechu)

711950

1 ks / 1–1,5 kg

sáček
vakuum



Špička ořechu. Libová část hovězí kýty vhodná ke grilování, ale také pečení v celku nebo dušení.

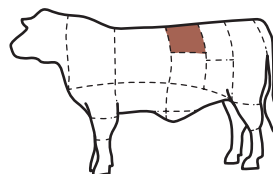


Striploin (Nízký roštěnec)

711951

1 ks / 5–6 kg

sáček
vakuum



Zadní část roštěné, vyznačuje se libovějším masem, určení zejména na steaky, ale i pečení (roastbeef).

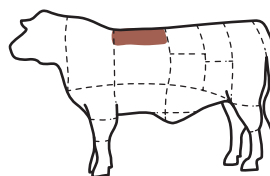


Rib Eye (Vysoký roštěnec)

711952

1 ks / 3,5–4,5 kg

sáček
vakuum



Málo namáhaný sval mezi podplečím a nízkým roštěncem, spolu se svíčkovou patří k nejjemnějším a nejchutnějším masům. Pouze steaková úprava.

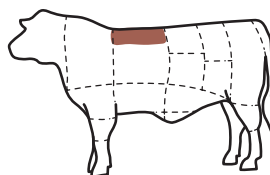


Rib Eye s kostí (Vysoký roštěnec)

711954

1 ks / 8–10kg

sáček
vakuum



Málo namáhaný sval s kostí mezi podplečím a nízkým roštěncem. Spolu se svíčkovou patří k nejjemnějším a nejchutnějším masům díky svému protučnění. Pouze steaková úprava na grilu.



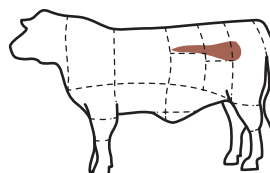
Tenderloin (Svíčková)



711953

1 ks / 2–2,5 kg

sáček
vakuum



Vysoce kvalitní maso ze zadní čtvrtě, charakteristické pro svou jemnost a šťavnatost. Vyšší míra mramorování díky dokrmování kukuřicí a krmnou směsí tzv. (Grain fed). Pouze steaková úprava.

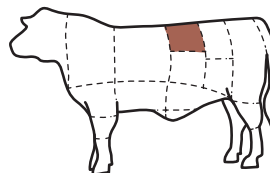
T-bone Shortloin (Svíčková s nízkou roštěnou na kosti)



711956

1 ks / 5–7 kg

sáček
vakuum



Zadní část, kde se setkává svíčková s nízkým roštěncem a dělí je kost ve tvaru písmene T. Určení zejména k přípravě na gril.

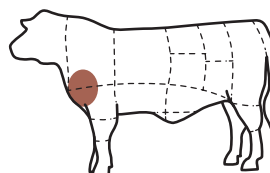
Brisket (Hrudí)



711970

1 ks / 4–6 kg

sáček
vakuum



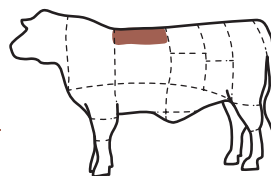
Maso ze spodní části hrudi s vyšším obsahem vaziva a tuku vhodné k dušení nebo pomalému pečení.



Rib eye (Vysoký roštěnec – Brazílie)



711686	1 ks / 2–2,5 kg	sáček vakuum	☀
711690	plátek ZÁK	sáček vakuum	☀

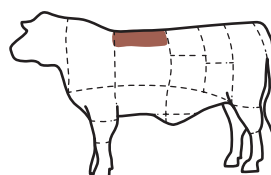


Málo namáhaný sval mezi podplečím a nízkým roštěncem, spolu se svíčkovou patří k nejemnějším a nejchutnějším masům. Pouze steaková úprava.

Rib eye (Vysoký roštěnec – Uruguay)



711685	1 ks / 2–2,5 kg	sáček vakuum	☀
--------	-----------------	-----------------	---

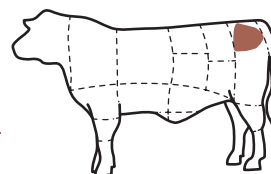


Málo namáhaný sval mezi podplečím a nízkým roštěncem, spolu se svíčkovou patří k nejemnějším a nejchutnějším masům. Tzv. Grain Fed produkt (dokrmován kukuřicí a krmnou směsí po dobu 100 dní před porážkou).

Rump steak (Květová špička–kýta – Uruguay)



711816	1 ks / 2–2,5 kg	sáček vakuum	☀
711821	plátek ZÁK	sáček vakuum	☀

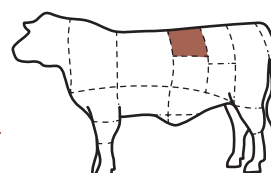


Zadní část hovězího, bez tukového krytí, jemné maso na grilování.

Striploin (Nízký roštěnec – Uruguay)



711826	1 ks / 3–4 kg	sáček vakuum	☀
711852	plátek ZÁK	sáček vakuum	☀

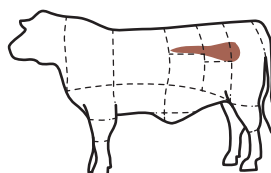


Zadní část roštěné, vyznačuje se líbovějším masem, určení zejména na steaky, ale i pečení (roastbeef).

Tenderloin (Svíčková 4/5 – Brazílie)



711892	1 ks / 1,9–2,2 kg	sáček vakuum	☀
--------	-------------------	-----------------	---

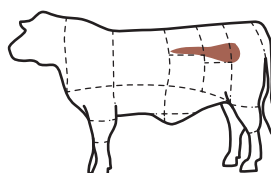


Vysoce kvalitní maso ze zadní čtvrtě, charakteristické pro svou jemnost a šťavnatost. Pouze steaková úprava.

Tenderloin (Svíčková 4/5 – Uruguay)



711890	1 ks / 1,9–2,2 kg	sáček vakuum	☀
--------	-------------------	-----------------	---



Vysoce kvalitní maso ze zadní čtvrtě, charakteristické pro svou jemnost a šťavnatost. Pouze steaková úprava.



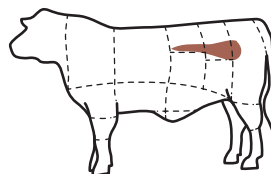
Tenderloin (Svíčková 4/5 – Argentina)



711903

1 ks / 1,9–2,2 kg

sáček
vakuum



Vysoce kvalitní maso ze zadní čtvrtě, charakteristické pro svou jemnost a šťavnatost. Pouze steaková úprava.

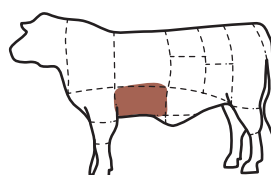
Flap meat (Pupek – Uruguay)



711815

1 ks / 1,5–2 kg

sáček
vakuum



Maso z pupku, konkrétně ze střední části. Pás masa o maximální tloušťce cca 4 cm a minimální cca 2 cm. Šťavnaté maso vhodné zejména na grilování.

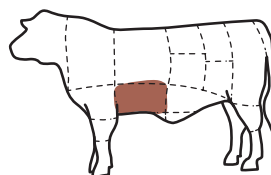
Flank steak (Slabina – Uruguay)



711824

1 ks / 1–1,5 kg

sáček
vakuum



Maso z pupku, představuje spodní část slabiny, šťavnaté maso s jemnou strukturou určené na grilování.

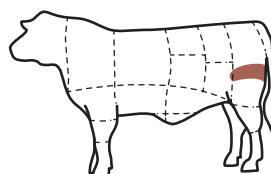
Silverside (Spodní šál – Uruguay)



711830

1 ks / 4–5 kg

sáček
vakuum



Část zadní kýty, má hrubší svalové vlákno, libové maso vhodné k dušení a pečení.

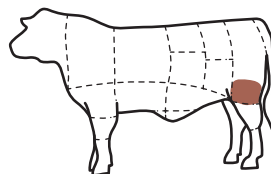
Knuckle (Ořech – Uruguay)



711818

1 ks / 4–5 kg

sáček
vakuum



Libová část z předku zadní kýty, očištěné, zbavené tukové vrstvy, vhodné zejména na dušení, vaření a u vyzrálých kusů i na grilování.

Top Side (Vrchní šál – Uruguay)



711829

1 ks / 4–5 kg

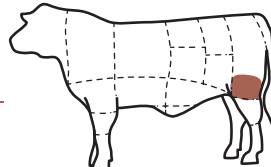
sáček
vakuum



711936

plátek ZÁK, 200 g+

sáček
vakuum



Velmi libová část zadní kýty, očištěna, prakticky bez tuku, vhodná k dušení, pečení a grilování.

VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání

KU – 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.

ZAK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zmrstnost mletí apod.

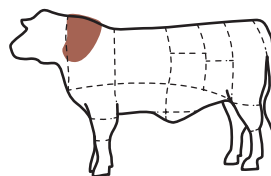


Chuck Roll (Krk s podplečím)



711770

1 ks / 5–6 kg

sáček
vakuum

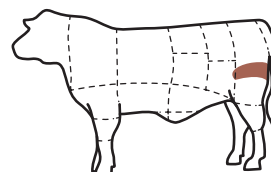
Přední maso z hřbetu mezi krkem a vysokým roštěncem, vhodné zejména pro pečení, dušení a mletí na výrobu hamburgerů.

Silverside (Spodní šál)



711771

1 ks / 4,5–5,5 kg

sáček
vakuum

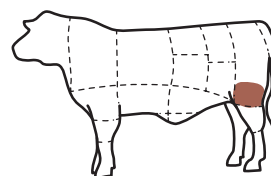
Část zadní kýty, má hrubší svalové vlákno, libové maso vhodné na dušení a pečení.

Knuckle (Ořech)



711772

1 ks cca 5–6 kg

sáček
vakuum

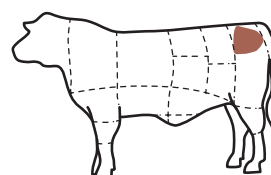
Libová část z předku zadní kýty, očištěné, zbavené tukové vrstvy vhodné zejména na dušení, vaření a u vyzrálých kusů také na grilování.

Rump steak (Květová špička-kýta)



711773

1 ks / 2–2,5 kg

sáček
vakuum

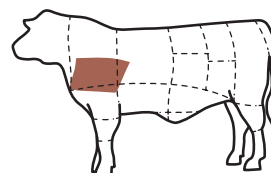
Zadní část hovězího, bez tukového krytí, jemné maso na grilování.

Bolar blade (Velká plec)



711774

1 ks / cca 3 kg

sáček
vakuum

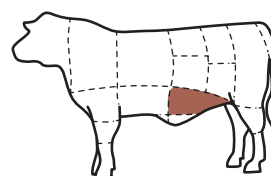
Významná část přední čtvrtě nad lopatkou, vhodná zejména k dušení, pečení a u vyzrálých kusů i ke grilování.

Flap meat (Pupek)



711775

1 ks / 2,2–3 kg

sáček
vakuum

Maso z pupku, konkrétně ze střední části. Pás masa o maximální tloušťce cca 4 cm a minimální cca 2 cm. Šťavnaté maso vhodné zejména na grilování.

VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání

KU – 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.

ZAK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.

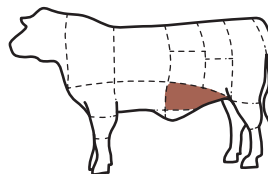


Flank steak (Pupek, slabina)

711780

1 ks / cca 2 kg

sáček
vakuum



Maso z pupku, představuje spodní část slabiny. Šťavnaté maso určené na grilování.

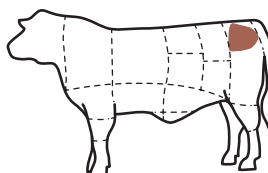


Picanha (Špička květové špičky)

711782

1 ks / cca 1,9 kg

sáček
vakuum



Vrchní část hovězí zadní kýty i s tukovým krytím, grilujeme, pečeme zpravidla v celku a poté krájíme na plátky.

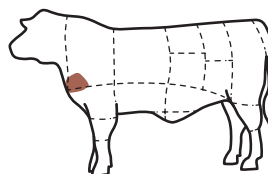


Oyster blade (Loupaná plec)

711785

1 ks / 2–2,5 kg

sáček
vakuum



Přední část plece (podlopatkový sval), získává se vyloupnutím od lopatky. Jedná se o maso s vysokým mramorováním, velmi jemné a šťavnaté. Vhodné na přípravu steaků, nízkoteplotní úpravu a dušení.

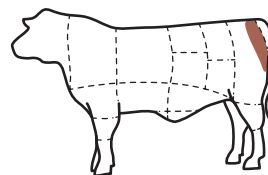


Eye round (Kýta váleček)

711790

1 ks / 2–2,5 kg

sáček
vakuum



Část hovězí kýty ve tvaru válečku s jemnými masovými vlákny vhodná k dušení, pečení a grilování.

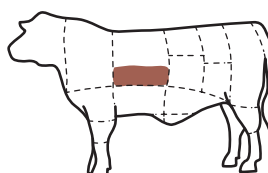


Short ribs (Žebra)

711778

1 ks / 2–2,5 kg

sáček
vakuum



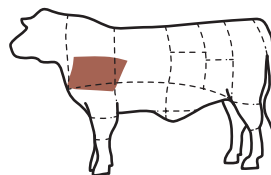
Část žebra se třemi žebními kostmi, která jsou velmi masitá a prorostlá. Vhodné k pomalému pečení a následnému dokončení na grilu.



Hovězí loupaná plec

711801

1 ks / 1,5–2,2 kg

sáček
vakuum

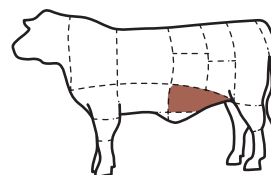
Přední část plece tzv. podlopatkový sval, maso je šťavnaté a jemné typické pro svou blánu uprostřed svalu, vhodné na dušení, pečení a gril.



Flank steak (Pupek, slabina)

711825

1 ks / 0,8–1,2 kg

sáček
vakuum

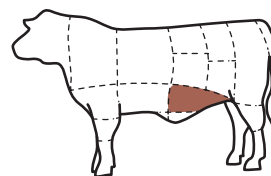
Maso z pupku, představuje spodní část slabiny, šťavnaté maso s jemnou strukturou určené na grilování.



Flap meat

711802

1 ks / 1,5–2 kg

sáček
vakuum

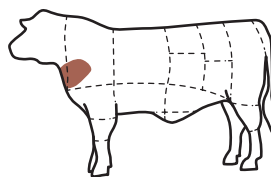
Maso z pupku, představuje přední část pupku, maso vhodné zejména na grilování.



Chuck Tender (Kulatá plec, falešná svičková)

711016

1 ks / 1–1,5 kg

sáček
vakuum

Část přední plece nebo-li falešná svičková, maso vhodné k pečení v celku a dušení.



Maso, tzv. Wagyu, které pochází z Japonska je jedinečné pro svůj velký obsah tuku ve svalovině. Díky němu je maso křehké a velmi šťavnaté. Pokrm z něj jsou považovány za gastronomické delikatesy.

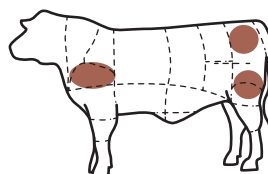
Wagyu Rump Set (Část plece a kýty – úroveň mramorování A4)



711988

Rump / 1 ks / 2-3 kg
Eyround / 1 ks / 2-2,5 kg
Chuck tender / 1 ks / 1,2-2 kg

sáčky
vakuum



Wagyu Striploin (Nízký roštěnec – A4)

711989

1 ks / 1,5-2,5 kg

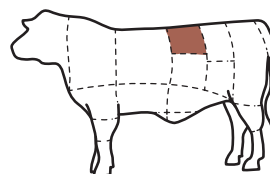
sáček
vakuum



711981

plátek cca 250 g

sáček
vakuum

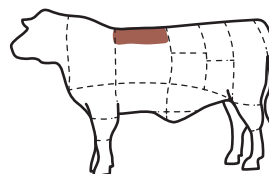


Wagyu Rib Eye (Vysoký roštěnec – A4)

711990

1 ks / 1,2-2,5 kg

sáček
vakuum



TELECÍ MASO



Telecí maso

Telecím masem nazýváme maso zvířat poražených ve stáří 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. milkfed, dokrmované po celou dobu mlékem) a dokrmované krmnou směsí (tzv. grainfed, 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 pro dětskou stravu.

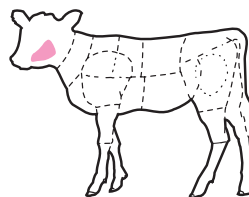
Telecí líčka



262231

1 kt cca 6 kg

sáček
vakuum



Část žvýkacích svalů z tváře zvířete. Díky vysokému obsahu kolagenu je maso velmi šťavnaté. Doporučená příprava: dušením (na červeném víně, kořenové zelenině...) při nízké teplotě a delším čase /85 °C, cca 12 hodin/

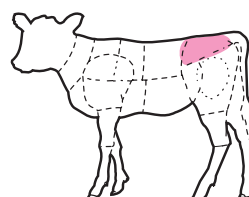
Telecí kýta bez kosti (RUMP)



262235

1 ks cca 1,5–2,5 kg,
1 kt cca 4–6 kg
(2–3 ks)

sáček
vakuum



Část telecí zadní čtvrtě, jedna z nejvíce ceněných partií telecího masa vůbec. Pod tímto produktem nabízíme květovou špičku bez kosti (heart of rump) s tukovým krytím 2–3 mm. Je ideální pro přípravu steaků, srovnatelným s hovězím steakiem nejvyšší kvality.

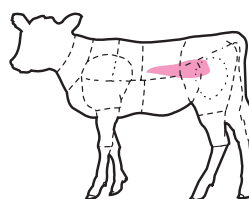
Telecí svíčková



262240

1 ks cca 0,8–1,2 kg,
1 kt cca 5 kg (4–5 ks)

sáček
vakuum



Svíčkovou řadíme 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 s tzv. řetízem, tenkým protučnělým páskem masa v postranní části svíčkové, který drží svíčkovou od páteře.

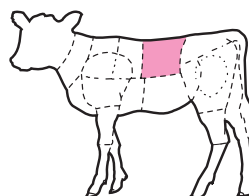
Telecí pečeně (bez kosti)



262245

1 ks cca 1,5–2,5 kg,
1 kt cca 4–6 kg (2–3 ks)

sáček
vakuum



Nachází se 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.

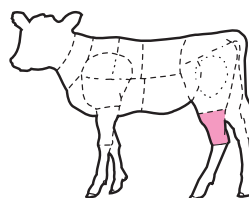
Telecí Osso buco



262246

balení vakuum
1,4–1,8 kg
po cca 8–10 plátkách

sáček
vakuum



Plátek masa s morkovou kostí získaný z přední a zadní klížky. Obsahuje vysoký obsah kolagenu a po tepelné úpravě tak zůstává velmi šťavnaté. Díky morku z kostí pak získáte dostatek husté šťávy výborné chuti. Doporučenou přípravou je vaření a dušení.

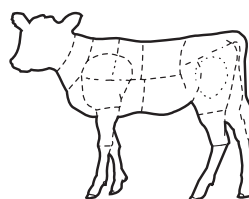
Telecí klouby



262247

cca 11 kg

volně
ložené



Telecí kosti obsahují obecně více kolagenu a jejich vařením vzniká univerzální hustá hmota. Jejím redukováním získáme základ pro přípravu tmavých omáček. Telecí klouby jsou tak ideální surovinou pro takovéto použití.

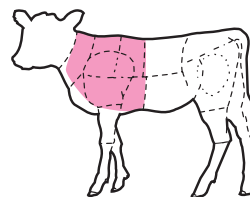


Telecí kosti (ZÁK)

712001

minimum 2 kg

sáček



Telecí kosti získané z krku a žeber s vlastnostmi a možností použití jako u telecích kloubů.

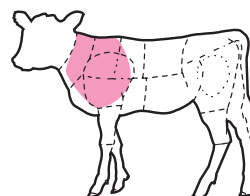


Telecí ořez

712002

1 ks cca 4,5 kg

sáček
vakuum



Telecí maso vzniklé opracováním partie krku a plece v poměru masa a tuku 80/20. Vhodné zejména pro přípravu mletého masa a výrobků z něj.

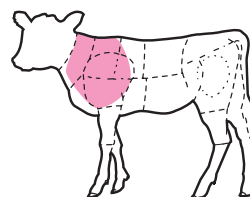


Telecí maso na guláš (bez kosti)

712005

1 ks cca 3–4 kg

sáček
vakuum



Kostky masa nepravidelného řezu cca 2 x 2 cm získané z telecí plece a krku. Svalové celky plece obsahují kolagen. Plec je tak šťavnatá a pro přípravu guláše se výborně hodí. Stejně tak vhodné je maso z krku, které má výhodu ve vyváženém poměru tuku a svaloviny. To se pak odráží na vynikající chuti hotového produktu.

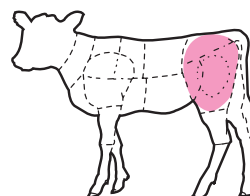


Telecí řízek (ZÁK)

712006

cca 2,5 kg

vanička
OA



Nabízíme možnost objednání plátků na telecí řízek o hmotnosti 100 g+. Surovinou je telecí ořez, který je v průběhu roku cenově stabilnější a levnější než rump.

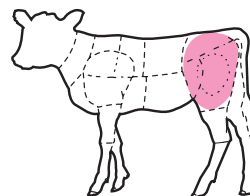


Telecí kýta ořech (předkýti)

712012

cca 3 kg

sáček
vakuum



Předkýti je silná svalovina na přední straně hovězí kýty. Je to rozsáhlý čtyřhlavý sval, jehož součástí je tučnější část procházející mezi jednotlivými částmi tohoto řezu. Tato se poměrně lehce oddělí a získáme tak libovou svalovinu. Ořech patří mezi nejoblíbenější části kýty i díky poměrně dostupné ceně.

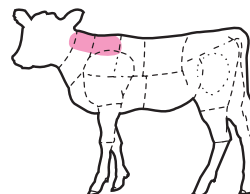


Telecí krk (bez kosti)

712022

1 ks cca 4,5–5 kg

sáček
vakuum



Svalovina krku je složena z menších svalů s dostatkem vaziva a tukové tkáně mezi nimi. Vyvážený poměr tuku, vaziva a svaloviny jako takové nabízí široké použití. Je výborné zejména k vaření, dušení i k pečení. Nebo na mletá masa a výrobky z nich včetně hamburgeru.

OA – ochranná atmosféra

VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání

KU – 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.

ZAK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.

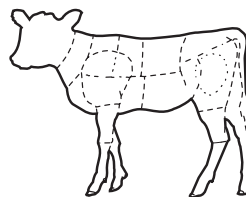


Telecí játra

712031

1 ks cca 3–6 kg

sáček
vakuum



Velká žláza patřící k trávicí soustavě. Používají se k přípravě závěrek do polévky, pro tepelnou úpravu se doporučuje hlavně dušení. Telecí játra jsou také známa jako dietní pokrm podporující tvorbu krve.



Telecí svíčková

712033

1 ks cca 0,8–1 kg

sáček
vakuum



712034

1 ks cca 1–1,19 kg

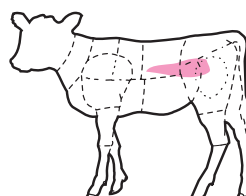
sáček
vakuum



712035

1 ks = 1,2+ kg

sáček
vakuum



Svíčkovou řadíme 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 jemná. Jedná se o produkt velmi vysoké kvality, který je vhodný na steakovou úpravu, ale i pečení. Nabízíme v úpravě s tzv. řetízem, tenkým protučněným páskem masa v postranní části svíčkové, který drží svíčkovou od páteře.

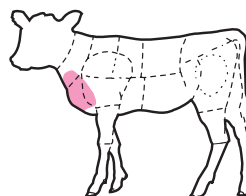


Telecí brzlík

712045

1 ks cca 1 kg

sáček
vakuum



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

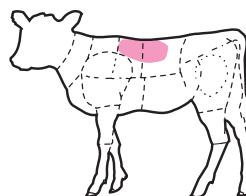


Telecí hřebínek

712050

1 ks cca 2–3 kg

sáček
vakuum



Nachází se na hřbetu telece, v jeho střední části. 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.

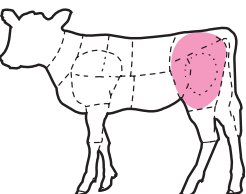


Telecí spodní šál

712055

1 ks cca 3 kg

sáček
vakuum



Spodní šál je vnější část telecí kýty. Tento sval je více členitý a některé jeho části obsahují silnější šlachy. Doporučenou úpravou je klasické vaření nebo dušení.

TELECÍ MASO

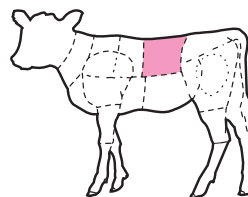


Telecí pečeně

712065

1 ks cca 1,5–4 kg

sáček
vakuum



Nachází se 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.

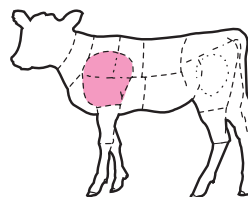


Telecí kulatá plec

712071

1 ks cca 0,8kg
1 kt cca 0,8–1,5kg

sáček
vakuum



Pro podobný tvar svíčkové je nazývána také falešná nebo židovská svíčková. Je jedním ze svalů přední čtvrtě s poměrně malým obsahem vaziva a tuku. Doporučenou přípravou je vaření a dušení.

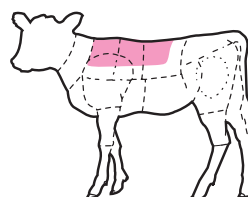


Telecí rib eye

712075

1 ks cca 1,3–1,8 kg

sáček
vakuum



Telecí vysoký roštěnec, který 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.

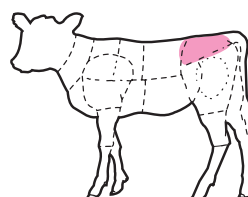


Telecí rump steak

712077

1 ks cca 1,5–2,5 kg

sáček
vakuum



Část telecí zadní čtvrtě, jedna z nejvíce ceněných partií telecího masa vůbec. Pod tímto produktem nabízíme květovou špičku bez kosti (heart of rump) s tukovým krytím 2–3 mm. Je ideální pro přípravu steaků, srovnatelným s hovězími steakem nejvyšší kvality.

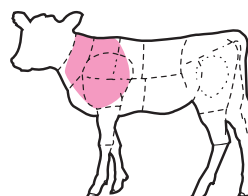


Telecí mleté OBJ

714137

cca 3 kg

sáček
vakuum



Surovinou je telecí ořez v poměru masa a tuku 80/20. Zrnitost mletí tohoto výrobku je 4 mm. Hodí se zejména pro typické výrobky z mletého masa jako kuličky, burgery, karbanátky apod.

VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání

KU – 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.

ZAK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.

JEHNĚČÍ MASO



Jehněčí maso

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

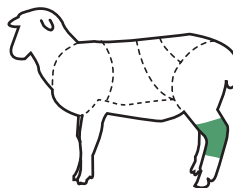


Jehněčí kolínko

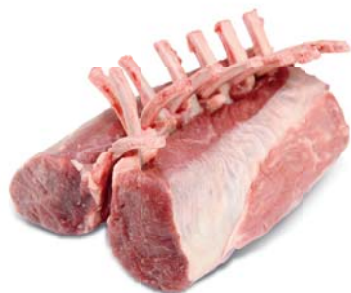
719300

1 ks cca 350–600 g
baleno ve vakuu,
1 kt = 8 ks

sáček
vakuum



Jehněčím kolínkem označujeme partii předních a zadních kolen (podobně jako např. u hov. klížky). 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.

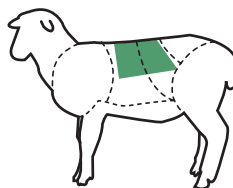


Jehněčí hřebínek (Frenched rack)

719301

1 ks cca 450–550 g,
baleno po 2 ks ve vakuu,
1 kt = 5 x 2 ks

sáček
vakuum



Jehněčí hřebínek 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.

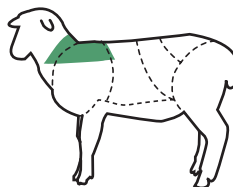


Jehněčí hřebínek z krku (Saratoga rack)

719302

1 ks cca 500–700 g,
baleno po 2 ks ve vakuu,
1 kt = 5 x 2 ks

sáček
vakuum



V podstatě se jedná o 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.

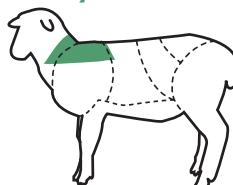


Jehněčí hřebínek z krku plátky (Saratoga rack)

719303

1 plátek cca 90–110 g,
baleno ve vaničce
cca 2 kg

vanička
OA



Nabízíme možnost plátkované verze. Díky nepravidelnému tvaru této partie je nutné počítat s různou velikostí jednotlivých plátků.

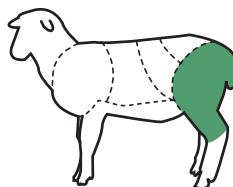


Jehněčí kýta bez kosti

719304

1 ks cca 1,5–1,7 kg,
baleno ve vakuu
1 kt = 3 ks

sáček
vakuum



Část jehněčí zadní čtvrtě. Jedná se o poměrně libovou svalovinu s možností použití mnoha tepelných úprav (nejčastěji pečením a grilováním). Jedná se o jednu z nejžádanějších částí jehněčího masa vůbec.

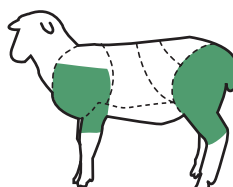


Jehněčí maso na guláš

719305

1 ks cca 1,5 kg vakuum
1 kt 3 x 1,5 kg

sáček
vakuum



Kostky masa nepravidelného řezu, ručně krájené z jehněčí plece a kýty. Kolagen obsažený v pleci se během přípravy rozpouští a zahušťuje omáčku. Kýta jako nejžádanější část zadní čtvrtě dodává tomuto produktu exkluzivitu a vysokou kvalitu.

OA – ochranná atmosféra

VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání

KU – kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.

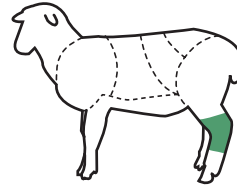
OBJ – položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti.

ZAK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zrnitost mletí apod.



Jehněčí kolínko v rozmarýnové omáčce

719401 | 1 ks = 500 g
1 kt = 8 x 500 g | sáček
vakuum | ❄️

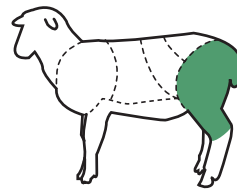


Jehněčí kolínko tepelně upravené pomalým pečením (Sous-vide) na červeném víně s omáčkou dochucenou rozmarýnem. Výrobek pro přímou konzumaci. Doporučená příprava: ohřát v mikrovlnné troubě, nebo vařit při teplotě 70–80 °C.



Jehněčí kýta s kostí

264012 | 1 ks cca 1,5–2,5 kg
baleno ve vakuu
1 kt cca 5–6 kg | sáček
vakuum | ❄️

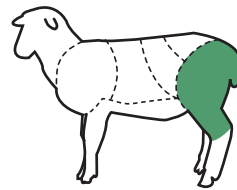


Část jehněčí zadní čtvrtě. Jedná se o poměrně libovou svalovinu s možností použití mnoha tepelných úprav (nejčastěji pečením a grilováním). Tepelnou přípravu celého kusu s kostí docílíte ještě výraznější chuti než u kýty bez kosti. Nevýhodou je komplikované porcování celého kusu po upečení.



Jehněčí kýta s kostí plátky

264013 | 5 vaku. sáčků
po 2 ks = 10 plátků,
1 kt cca 1,6 kg | sáček
vakuum | ❄️

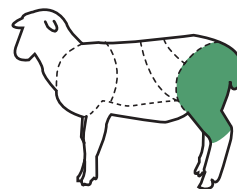


Zadní maso s kostí. Doporučená příprava: vaření, do hustých omáček, dušení.



Jehněčí kýta bez kosti

264030 | 1 ks cca 1,6 kg
baleno ve vakuu,
1 kt = 5 kg | sáček
vakuum | ❄️

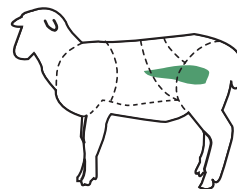


Část jehněčí zadní čtvrtě. Jedná se o poměrně libovou svalovinu s možností použití mnoha tepelných úprav (nejčastěji pečením a grilováním). Jedná se o jednu z nejjednodušších částí jehněčího masa vůbec.

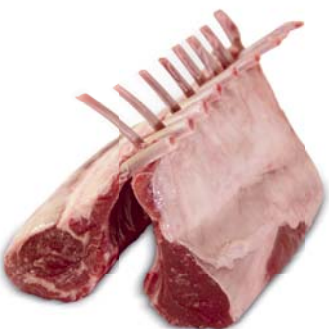


Jehněčí svíčková

264037 | 1 ks cca 80–100 g
baleno ve vakuu
1 kt cca 1 kg | sáček
vakuum | ❄️

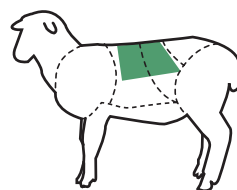


Tak jako u všech typů svíčkové i ta jehněčí je velmi jemné konzistence. Je tak velmi chutná a ideální pro grilování, nebo pečení. Hmotnost jednotlivých kusů svíčkové se u jehňat pohybuje v rozmezí 80–100 g.



Jehněčí hřebínek (Frenched rack)

264040 | 1 ks 450–550 g,
baleno po 2 ks ve vakuu,
1 kt cca 2 kg | sáček
vakuum | ❄️



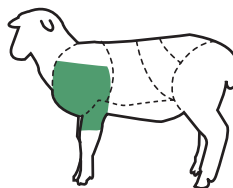
Jehněčí hřebínek je část masa velmi pravidelného tvaru z prostřední části hřbetu (podobně jako např. u telecí pečeně). Jedná se o velmi libovou a šťavnatou část. V tomto případě hovoříme o hřbetu s osmi očištěnými žebírky. Doporučujeme tepelnou úpravu pečením celého kusu v celku a teprve poté porcování jednotlivých kotlet.

JEHNĚČÍ MASO



Jehněčí plec bez kosti – síť

264032	1 ks cca 1 kg, baleno ve vakuu 1 kt cca 3 kg	sáček vakuum	❄
--------	--	-----------------	---

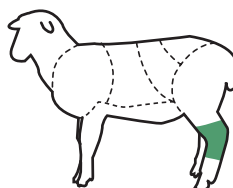


Šťavnatá část předního masa. Po vykostění plece je samotný kus v nepravidelném tvaru a proto se ještě „váže“ do sítě. Takto připravený řez může sloužit i pro samotnou tepelnou přípravu (pečení vcelku), další možností jsou kostky do omáčky, souvlakí, mletí nebo lze vyjmout ze sítě, ochutit, vrátit do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



Jehněčí kolínko

264045	1 ks 350–500 g, baleno po 2 ks ve vakuu, 1 kt = 10 kg	sáček vakuum	❄
264046	1 ks 450–550 g, baleno po 2 ks ve vakuu, 1 kt = 3 kg	sáček vakuum	❄

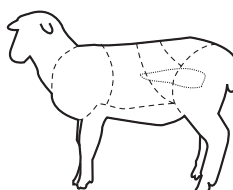


Jehněčím kolínkem označujeme partii předních a zadních kolen (podobně jako např. u hov. klížky). Nabízíme výhradně kolínko zadní, které je více osvaleno. Kolínko je šťavnaté a plné kolagenu, který po tepelné úpravě příznivě ovlivňuje chuť masa. Doporučená příprava je pečení případně konfitování.



Jehně celé

264050	1 ks cca 16 kg	karton	❄
--------	----------------	--------	---



Jehně celé mražené, bez hlavy a vnitřností.

KŮZLEČÍ A KRÁLÍČÍ MASO

Kůzle celé



265001

1 ks cca 3–5 kg

sáček



Kůzle celé mražené, bez hlavy
a vnitřností

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. Všemi svými vlastnostmi je tak základem zdravého stravování a je velmi vhodné i pro děti.

Králík hřbet bez kosti KÚ



285612

20 x 500 g

sáček



Králíčí stehna



285610

2 x 5 kg,
zadní běhy,
prokládané folií

proklá-
dané



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.

ZAK – zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet, či gramáž plátků, zmitost mletí apod.

MLETÁ MASA A VÝROBKY NA GRILOVÁNÍ



MLETÁ MASA A VÝROBKYN A GRILOVÁNÍ

Mleté maso

714106	Mleté mix 20 %	3 kg	vanička OA	❄️
714110	Mleté mix ZÁK	dle váhy	vanička OA	❄️
714120	Mletá vepřová plec OBJ	cca 3 kg	vanička OA	❄️
714121	Mleté vepřové ZÁK (30 %)	dle váhy	sáček vakuum	❄️
714123	Mletá vepřová plec 8 mm OBJ	cca 3 kg	vanička OA	❄️
714131	Mleté hovězí tučné ZÁK	dle váhy	vanička OA	❄️
714132	Mleté hovězí libové ZÁK	dle váhy	vanička OA	❄️
714133	Mletý hovězí krk ZÁK	cca 3 kg	vanička OA	❄️
714155	Hovězí tatarák jemně mletý OBJ	cca 500 g	vanička OA	❄️
714157	Hovězí tatarák jemně mletý OBJ	27 x cca 100 g	vanička OA	❄️
714124	Mletá vepřová kýta OBJ	cca 3 kg	vanička OA	❄️
286050	Mleté vepřové a hovězí mražené	12 x 500 g	střívko	❄️
286053	Mleté vepřové a hovězí mražené	3 x 2 kg	střívko	❄️

Hamburgery

714135	Hovězí mletý Chuck roll ZÁK <i>minimum 3 kg, neochucené</i>	dle váhy	sáček vakuum	❄️
714134	Hovězí mletý Chuck roll 20 x cca 150 g OBJ <i>ochucené sůl a pepř, průměr porce 12 cm</i>	dle váhy	vanička OA	❄️
714136	Hovězí mletý Chuck roll 15 x cca 200 g OBJ <i>ochucené sůl a pepř, průměr porce 12 cm</i>	dle váhy	vanička OA	❄️
714051	Hovězí steak Burger <i>hmota, již ochucený výrobek</i>	3 kg	vanička OA	❄️
714145	Hovězí steak Burger 24 x cca 100 g OBJ <i>již ochucený výrobek, průměr porce 10 cm</i>	dle váhy	vanička OA	❄️
714148	Hovězí steak Burger 20 x cca 150 g OBJ <i>již ochucený výrobek, průměr porce 12 cm</i>	dle váhy	vanička OA	❄️
714147	Hovězí steak Burger – porce ZÁK <i>možná volba velikostí a hmotností porce, minimum 3 kg</i>	dle váhy	vanička OA	❄️
714141	Hovězí burger – směs OBJ	cca 3 kg	vanička OA	❄️
714139	Hovězí burger 20 x cca 150 g OBJ <i>průměr porce 12 cm</i>	cca 3 kg	vanička OA	❄️
714142	Hovězí burger – porce ZÁK <i>možnost volby hmotnosti a průměru porce</i>	cca 3 kg	vanička OA	❄️
714138	Hovězí mletý Chuck roll – porce ZÁK <i>možnost volby hmotnosti a průměru porce</i>	cca 3 kg	vanička OA	❄️
286015	Hovězí steak mletý	50 x cca 100 g	volně	❄️
262307	Hovězí burger Black Angus 100% hovězí hamburger	20 x 200 g	vakuum	❄️
266082	Hovězí hamburger před smažením 1 ks = cca 56 g	1 x 2 kg	volně	❄️
266080	Hamburger a bulky – combi pack	1 x 24 ks	volně	❄️

OA – ochranná atmosféra

VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při broušení

KU – 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, zmrzlých mletých apod.

MLETÁ MASA A VÝROBKYN A GRILOVÁNÍ



Grilování – vepřové maso

710982	Vepřová krkovice SK marinované plátky ZÁK	dle váhy	vanička OA	❄️
710984	Vepřová žebra marinovaná OBJ	dle váhy	vanička OA	❄️
710980	Vepřový bok SK marinované plátky ZÁK	dle váhy	vanička OA	❄️
710987	Vepřová pečeně BK marinované plátky ZÁK	dle váhy	vanička OA	❄️
710986	Vepřová krkovice BK marinované plátky ZÁK	dle váhy	vanička OA	❄️



Grilování – klobásy

716105	Merquez pikantní grilovací klobása ZÁK	cca 3 kg	vanička OA	❄️
716120	Chipolata jemná grilovací klobása ZÁK	cca 3 kg	vanička OA	❄️



Mleté polotovary

286010	Čevapčiči 120 ks	1 x 4,2 kg	volně	❄️
--------	------------------	------------	-------	----



Grilování – Grill Pack

714201	Grill pack 1: krkovice chilli, krkovice kräuter, klobása pikant OBJ	cca 1,5 kg	vanička OA	❄️
714202	Grill pack 2: krkovice knusper, hamburger, klobása pikant OBJ	cca 1,5 kg	vanička OA	❄️
714204	Grill pack 4: hamburger, řecké koule, klobása pikant OBJ	cca 1,5 kg	vanička OA	❄️
714205	Grill pack 5: krkovice chilli, krkovice kräuter, bok OBJ	cca 1,5 kg	vanička OA	❄️
714206	Grill pack 6: klobása, klobása pikant, hamburger OBJ	cca 1,5 kg	vanička OA	❄️



OA – ochranná atmosféra

VÚ – výrobní úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání

KU – 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.

Sous Vide Ready-To-Eat

**Výrobky stačí vyjmout
z obalu a ohřát!**

Maso Sous-vide

709001	Vepřová plec	cca 1,6–2,8 kg	vakuum	🌀
709002	Vepřová krkovice	cca 1,6–2,8 kg	vakuum	🌀
709008	Vepřové koleno zadní s kostí 1ks	cca 650–850 g	vakuum	🌀
709009	XL Vepřové koleno zadní s kostí 1ks	cca 850+ g	vakuum	🌀
709006	Vepřová žebra z pečeně masitá	cca 1–1,5 kg	vakuum	🌀
709007	Vepřová žebra masitá – špičky	cca 1–1,5 kg	vakuum	🌀
709051	Hovězí kulatá plec	cca 1,6–2,8 kg	vakuum	🌀
709101	Jelení kýta	cca 1,6–2,8 kg	vakuum	🌀
709201	Krůtí prsa	cca 1,6–2,8 kg	vakuum	🌀
709305	Kachní stehna malá	6 x cca 150–180 g	vakuum	🌀
709301	Kachní stehna střední	6 x cca 200–250 g	vakuum	🌀
709306	Kachní stehna velká	4 x cca 300–350 g	vakuum	🌀
709401	Kuřecí roláda	2 x cca 1 kg	vakuum	🌀
709402	Kuřecí roláda se špenátem a slaninou	2 x cca 1,2 kg	vakuum	🌀
709405	Selská kuřecí roláda s nádivkou	2 x cca 1,2 kg	vakuum	🌀
709502	Králičí stehna	6 x cca 160–180 g	vakuum	🌀
709351	Husí stehna	4 x cca 350–500 g	vakuum	🌀



DRŮBEŽ



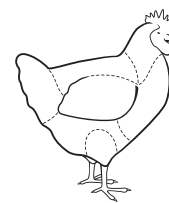
KUŘE





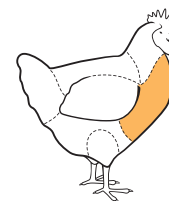
Kuře celé

210***	Kuře kalibrované	dle nabídky	sáček	❄️
2501**	Kuře kalibrované chlazené	dle nabídky	sáček	❄️



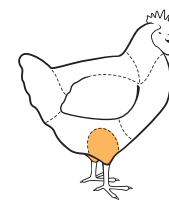
Kuřecí řízky

251501	Kuřecí prsa EU	15 kg	volně ložené	❄️
251502	Kuřecí prsa EU	2 kg	sáček vakuum	❄️
250103	Kuřecí prsa EU	20 kg	volně ložené	❄️
251505	Kuřecí prsa HALAL EU	2 kg	sáček vakuum	❄️
252501	Kuřecí prsní řízek CZ	2 kg	sáček vakuum	❄️
21102*	Kuřecí řízky NATURAL	dle nabídky	sáček vakuum	❄️
21102*	Kuřecí řízky solené	dle nabídky	sáček vakuum	❄️
250101	Kuřecí řízky čerstvé CZ	4 x 1 kg	sáček vakuum	❄️
2301**	Kuřecí řízky vařené a grilované 120 g	3 x 1 kg	sáček	❄️
230116	Kuřecí kostky vařené a grilované	2 x 2,5 kg	sáček	❄️



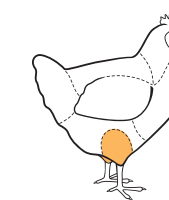
Kuřecí steak

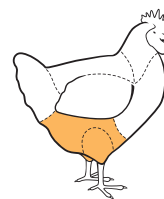
211030	Kuřecí steak	6 x 2 kg	sáček vakuum	❄️
251503	Kuřecí stehenní řízek EU	2 kg	sáček vakuum	❄️



Kuřecí stehna

2112**	Kuřecí stehna kalibrovaná 160–240 g	dle nabídky	volně ložené	❄️
211231	Kuřecí spodní stehna	10 kg	volně ložené	❄️
252805	Kuřecí stehna CZ	8 x 200 g	sáček vakuum	❄️
252806	Kuřecí stehna CZ	8 x 220 g	sáček vakuum	❄️

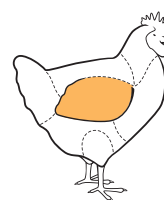




Kuřecí čtvrtky



21111*	Kuřecí čtvrtky kalibrované	10 kg	volně ložené	❄️
211141	Kuřecí čtvrtky nekalibrované	10 kg	volně ložené	❄️
251008	Kuřecí zadní čtvrtky EU	6 x 320–350 g	sáček vakuum	❄️



Kuřecí křídla

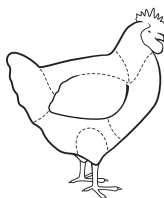


251504	Kuřecí křídla EU na objednávku	2 kg	sáček vakuum	❄️
211185	Kuřecí křídla	3 x 2 kg	sáček vakuum	❄️
211190	Kuřecí křídla bez letky	5 kg	sáček vakuum	❄️
230146	Kuřecí křídélka marinovaná	2 x 2,5 kg	sáček	❄️
230149	Kuřecí křídla marin RTE NL RTE = ready to eat	2 x 2,5 kg	sáček	❄️



Kuřecí droby a polévkové směsi

211***	Kuřecí játra	dle nabídky	sáček vakuum	❄️
2012**	Kuřecí srdce	dle nabídky	sáček vakuum	❄️
2012**	Kuřecí žaludky	dle nabídky	sáček vakuum	❄️
210501	Kuřecí polévková směs CZ	14 x 750 g	sáček	❄️



Slepice – mražená



21710*	Slepice půlená těžká	dle nabídky	sáček	❄️
2170**	Slepice lehká	dle nabídky	sáček	❄️

KRITA





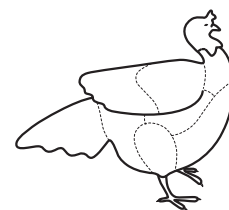
Krůta celá

213***
212***

Krůta celá kalibrovaná s droby

dle nabídky

sáček



Krůtí prsa

250035

Krůtí prsa chlazené

dle nabídky

sáček vakuum



250034

Krůtí prsa EU

cca 2,2 kg

sáček vakuum

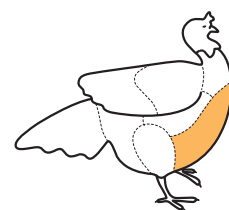


214018

Krůtí prsa natural

dle nabídky

sáček vakuum



Krůtí stehno

250020

Krůtí stehenní steak EU

cca 2 kg

sáček vakuum



250021

Krůtí horní stehno s kůží a kostí EU

cca 2,5 kg

sáček vakuum



213025

Krůtí steak

6 x 2 kg

sáček vakuum

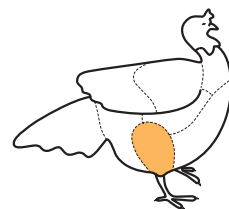


214020

Krůtí maso na guláš

2 x 2,5 kg

sáček vakuum



Krůtí játra

214039

Krůtí játra

30 x 500 g

sáček vakuum



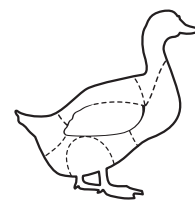
KACHNA





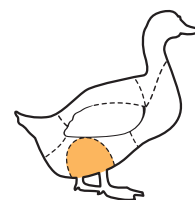
Kachna Pekingská celá

2160**	Kachna bez drobů	dle nabídky	sáček	❄️
--------	------------------	-------------	-------	----



Kachna Barbarie celá

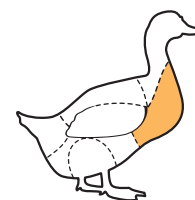
718963	Kachna Barbarie chlazené	dle nabídky	sáček	❄️
--------	--------------------------	-------------	-------	----



Kachní stehna



216051	Kachní stehna 300/400 g	5 kg	volně ložené	❄️
718940	Kachní stehna mullard chlazené	dle nabídky	sáček vakuum	❄️
718990	Kachní stehna Barbarie chlazené	dle nabídky	sáček vakuum	❄️



Kachní prsa s kůží



216060	Kachní prsa Barbarie	5 kg	sáček vakuum	❄️
216061	Kachní prsa s kůží	6 kg	sáček vakuum	❄️
216064	Kachní prsa pečená 190–210 g	karton 10 kg	jednotlivě baleno	❄️
216290	Kachní prsa uzená	karton 4 kg	baleno po 2 ks vakuum	❄️
71898*	Kachní prsa Barbarie chlazené	dle nabídky	sáček vakuum	❄️
718945	Kachní prsa uzená chlazené	dle nabídky	sáček vakuum	❄️

Kachní droby a polévkové směsi



21609*	Kachní játra tmavá	dle nabídky	sáček vakuum	❄️
218095	Kachní kostry na polévku	10 kg	sáček	❄️
216097	Kachní játra tučná (světlá)	dle nabídky	sáček vakuum	❄️

HMSA





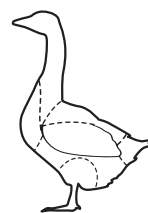
Husa celá

2180**

Husa kalibrovaná s droby

dle nabídky

sáček



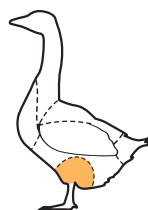
Husí stehna

21807*

Husí stehna kalibrovaná

dle nabídky

sáček



Husí prsa

21811*

Husí prsa s kostí a kůží

dle nabídky

sáček



Husí droby

21895*

Husí játra tmavá

dle nabídky

sáček



200952

Husí játra tučná (plátky)

dle nabídky

sáček



Zákaznické centrum Bidfood Czech Republic

PŘÍJEM OBJEDNÁVEK PRO GASTRONOMII:

Čechy Sever:

tel.: 605 642 642, 414 113 414



Praha + Čechy Jih:

tel.: 605 642 444, 414 113 444

Morava:

tel.: 605 642 643, 414 113 415

E-mail: zakaznickecentum@bidfood.cz

PŘÍJEM OBJEDNÁVEK PRO MALOOBCHOD:

tel.: 605 642 001

E-mail: callcentrum@bidfood.cz

Veškerý sortiment pohodlně objednávejte na e-shopu

