



MLÉČNÉ VÝROBKY

Meliko
- 2013 -



Mléčné výrobky pro gastronomii

Kvalitní suroviny jsou základem každého dobrého jídla. Proto jsme pro vás připravili nabídku mléčných výrobků, která je určena především profesionálům v gastronomii – restauracím, hotelům, kavárnám, cukrárnám, pekárnám i dalším gastronomickým provozům.

V katalogu najdete široký výběr výrobků pro každodenní kuchyňský provoz i speciální kulinářské využití. Od mléka, smetany a másla přes sýry a tvaroh až po další produkty, které vám usnadní přípravu pokrmů a pomohou dosáhnout stabilního výsledku.

Při výběru sortimentu klademe důraz na kvalitu, spolehlivost a praktičnost. Víme, že v gastronomii rozhoduje nejen chuť, ale také konzistence, výtěžnost, snadná manipulace a dostupnost produktu.

Ať už připravujete snídaňový bufet, polední menu, dezerty nebo špičkovou gastronomii, věříme, že v naší nabídce najdete výrobky, na které se můžete spolehnout.

Objevte náš sortiment a vyberte si to nejlepší pro vaši kuchyni.



5



9



24



28



31



32

obsah

ÚVOD.....	2
SLOVNÍK POJMŮ.....	4
MLÉKO A MLÉČNÉ NÁPOJE.....	5
MÁSLA A MLÉČNÉ TUKY.....	7
JOGURTY A FERMENTOVANÉ VÝROBKY.....	9
SÝRY.....	11
ČERSTVÉ SÝRY.....	12
MĚKKÉ SÝRY.....	15
POLOTVRDÉ SÝRY.....	18
TVRDÉ A EXTRA TVRDÉ SÝRY.....	22
TAVENÉ SÝRY.....	24
UZENÉ A PAŘENÉ SÝRY.....	26
MOZZARELLA.....	28
KOZÍ SÝRY.....	31
SMETANY.....	32
SPECIÁLNÍ A ALTERNATIVNÍ MLÉČNÉ VÝROBKY.....	35
KONTAKTY.....	39

OZNAČENÍ TYPU UCHOVÁNÍ ZBOŽÍ:

- suché zboží
- chlazené zboží
- zmrazené zboží

Slovník pojmů – základní pojmy

Pasterizace = tepelné ošetření mléka nebo sladké smetany při cca 72–85 °C s cílem zničit patogeny a prodloužit trvanlivost výrobku.

Homogenizace = proces rozbití tukových kapiček v mléce, který zabraňuje jejich oddělování – typicky se používá např. u plnotučného mléka.

Standardizace mléka = proces úpravy poměru tuku a bílkovin v mléce, který zajišťuje konzistentní nutriční složení výrobků.

Fermentace = přirozené kvašení mléka pomocí bakteriálních kultur. Je základem při výrobě jogurtů, kefirů a zakysaných výrobků.

Maturace = odborný výraz pro proces zrání sýra.

UHT (Ultra High Temperature) = ošetření mléka při 135–150 °C na několik sekund.

Výsledkem je velmi dlouhá trvanlivost i bez nutnosti chlazení.

Laktóza = mléčný cukr. Je důležitým pojmem zejména u výrobků pro osoby s intolerancí – tedy pro bezlaktózové varianty.

Syrovátka = vedlejší produkt při výrobě sýrů. Často se využívá i ve výrobcích s přidanou proteinovou hodnotou, například v nápojích.

Slovník pojmů – výrobkové kategorie

Čerstvé mléko = čerstvé mléko má kratší trvanlivost.

UHT mléko = trvanlivá varianta vhodná do zásob, kuchyní i obchodů bez chlazení.

Rostlinná alternativa mléka = je z rostlinných surovin (např. sója, oves, mandle, rýže, kokos, hrách). Vzhledem, konzistencí a použitím nahrazuje kravské nebo jiné živočišné mléko. Neobsahuje laktózu ani mléčné bílkoviny.

Máslo = musí obsahovat minimálně 82 % tuku.

Máslový výrobek = produkt obsahující 39–81 % tuku, jde o levnější alternativu másla.

Smetana ke šlehání / vaření = rozlišuje se podle obsahu tuku (např. 10 %, 12 %, 30 %).

Vyšší obsah tuku je vhodnější ke šlehání, nižší zase pro vaření.

Zakysané mléčné výrobky = mléčné produkty vzniklé fermentací mléka pomocí specifických mléčných bakterií. Během tohoto procesu se laktóza (mléčný cukr) přeměňuje na kyselinu mléčnou, což způsobí zhoustnutí, zakysání a prodloužení trvanlivosti výrobku. Tyto výrobky často obsahují živé kultury, které mohou pozitivně ovlivňovat trávení.

Tvaroh = čerstvý mléčný výrobek získaný srážením mléka a oddělením syrovátky, s jemně zrnitou konzistencí, vysokým obsahem bílkovin a jemnou mléčnou až lehce nakyslou chutí.

Čerstvý sýr = nezrající sýr, který je konzumovatelný ihned po výrobě, bez nutnosti zrání. Má kratší trvanlivost.

Měkký sýr = druh sýra s vysokým obsahem vody a poddajnou konzistencí.

Polotvrdý sýr = zrající sýr se středně pevnou konzistencí, nižším obsahem vody než měkké sýry.

Tvrdý sýr = typ zrajícího sýra s nízkým obsahem vody a dlouhou dobou zrání.

Extra tvrdý sýr = dlouhozrající sýr s velmi nízkým obsahem vody, pevnou až drobivou strukturou a intenzivní, často pikantní chutí.

Slovník pojmů - sýry

Srážení mléka = proces oddělení mléčné bílkoviny (kaseinu) od syrovátky pomocí syřidla nebo kyselin.

Syřidlo = enzym používaný k výrobě většiny zrajících sýrů, který způsobuje srážení mléka.

Sýřenina = polotuhá hmota, která vznikne, když se mléko srazí působením syřidla (enzymu).

Zrání sýra = proces, při kterém se mění chuť, vůně, textura a barva sýra působením mikroorganismů, enzymů a podmínek skladování.

Sušina = veškeré složky sýra, které zůstanou po odstranění vody (tuk, bílkoviny, laktóza, minerály). Slouží k výpočtu podílu tuku v sušině (TVS), podle kterého se určuje kategorie tučnosti.

Tuk v sušině (TVS) = procentuální podíl tuku v sýru po odečtení vody; určuje kategorii tučnosti.

DOP / AOP / PDO = chráněné označení původu (v různých jazycích), garantující původ a tradiční postup výroby.

Ušlechtilá plíseň = speciálně vyšlechtěná plíseň (např. *Penicillium camemberti*, *Penicillium roqueforti*), která dává sýru typickou chuť, vůni, vzhled a zajišťuje správný proces zrání. Může být na povrchu (bílá kůrka) nebo uvnitř (modré žilkování).

Mléko a mléčné nápoje

Jsou tekuté mléčné produkty určené k přímé konzumaci nebo dalšímu zpracování, vyráběné z čerstvého nebo upraveného mléka. Liší se obsahem tuku, způsobem tepelného ošetření (pasterace, UHT, ESL) a případným dochucením či obohacením. Patří sem čerstvé mléko, trvanlivé mléko, ochucené mléčné nápoje, bezlaktózové varianty a rostlinné alternativy.



Plnotučná mléka

541326	Mléko čerstvé plnotučné 3,5 %	6 × 1 l	láhev	
541364	Mléko trvanlivé plnotučné 3,5 %	12 × 1 l	Tetra Pak	
541335	Mléko trvanlivé plnotučné 3,5 %	1 × 10 l	bag in box	

Polotučná mléka

541322	Mléko čerstvé polotučné 1,5 %	6 × 1 l	láhev	
541100	Mléko trvanlivé polotučné 1,5 %	12 × 1 l	Tetra Pak	
541336	Mléko trvanlivé polotučné 1,5 % Meliko	1 × 10 l	bag in box	
541101	Bezlaktózové mléko polotučné 1,5 %	12 × 1 l	Tetra Pak	

Nízkotučná mléka

541360	Mléko trvanlivé nízkotučné 0,5 %	12 × 1 l	Tetra Pak	
--------	----------------------------------	----------	-----------	--

Mléčné nápoje

541351	Lipánek mléko trvanlivé vanilka 1,3 %	27 × 250 ml	Tetra Pak	
541352	Lipánek mléko trvanlivé kakao 1,3 %	27 × 250 ml	Tetra Pak	
541260	Mléko nejen na cappuccino 4 % Frischli	12 × 1 l	Tetra Pak	
703822	Activia drink kiwi a jahoda	8 × 280 g	kelímek	
703864	Kefírové mléko nízkotučné z Valašska	12 × 0,5 l	ELOPAK	

A photograph of dairy products on a light-colored wooden surface. In the foreground, a block of butter is partially cut into smaller pieces on a wooden cutting board. A knife with a dark handle lies next to it. In the background, there is a metal bowl filled with white cream and a glass jug filled with milk. The scene is lit with soft, natural light.

Máslo a mléčné tuky

Jsou mléčné výrobky s vysokým obsahem mléčného tuku, určené k vaření, pečení i přímé konzumaci. Vyrábějí se stloukáním smetany nebo úpravou mléčného tuku a liší se obsahem tuku i technologickým zpracováním. Patří sem máslo a přepuštěné máslo (ghí).



Másla

703038	Máslo Meliko	40 × 250 g	alu fólie	
703013	Máslo české	8 × 250 g	alu fólie	
703039	Gastro máslo La Fermière	8 × 1 kg	papír	
702992	Máslo 84 % Extra dry Elle&Vire	1 × 1 kg	alu fólie	
703052	Přepuštěné máslo Heritage 99,8 % čirého mléčného tuku s vyšším bodem přepalování (250 °C)	1 × 2 kg	kbelík	
703041	Máslo blok	1 × 25 kg	karton	

Másla porce

703007	Máslo porce ve vaničce	100 × 10 g	vanička	
703005	Máslo porce ve fólii	1 × 100 ks	alu fólie	
703003	Máslo porce Président	125 × 8 g	alu fólie	

Mléčné tuky

703084	Tradiční pomazánkové	20 × 150 g	kelímek	
703071	Tradiční pomazánkové přírodní Meliko	1 × 1 kg	kbelík	
703096	Netradiční pomazánkové – směsné MANA	1 × 3 kg	kbelík	

Jogurty a fermentované výrobky



Jsou mléčné produkty vzniklé fermentací mléka pomocí specifických živých bakteriálních kultur, které mění mléčný cukr na kyselinu mléčnou. Díky tomu získávají charakteristickou nakyslou chuť, hustší konzistenci a vyšší stravitelnost. Patří sem bílé a ochucené jogurty, keфіry, acidofilní mléka a zakysané smetany. Tyto výrobky podporují trávení a jsou vhodné k přímé konzumaci, do snídaňových a dezertních pokrmů i do zdravého menu.



Jogurty, bio jogurty a bezlaktóзовé jogurty

702500	Jogurt krémový bílý Meliko	1 × 10 kg	kbelík	
702501	Selský jogurt bílý	1 × 10 kg	kbelík	
703025	Selský jogurt bílý	1 × 5 kg	kbelík	
702510	Smetanový jogurt bílý 10 % Meliko	1 × 5 kg	kbelík	
702517	Selský smetanový jogurt 10 %	1 × 1 kg	kbelík	
702511	Selský smetanový jogurt – extra hustý 10 %	1 × 5 kg	kbelík	
541238	Jogurt do kuchyně 3,5 % Frischli	1 × 1 kg	Tetra Pak	
702022	Pravý řecký jogurt bílý Kolios	1 × 1 kg	kbelík	
702518	Jogurt krémový bílý	1 × 1 kg	kbelík	
702505	Jogurt krémový bílý	1 × 3 kg	kbelík	
703024	Jogurt krémový jahoda	1 × 3 kg	kbelík	
703023	Jogurt krémový meruňka	1 × 3 kg	kelímek	
702507	Bio selský jogurt bílý	1 × 3 kg	kbelík	
703550	Activia bílá Danone	24 × 120 g	kelímek	
703592	Kostíci mix: barvíci, čokoparta, klauníci	20 × 100 g	kelímek	
703321	Jogurt mix příchutí Hollandia 4× jahoda, 4× nugát, 4× meruňka, 4× vanilka, 4× třešeň	20 × 125 g	kelímek	
703310	Bílý jogurt z Valašska	20 × 150 g	kelímek	
703316	Selský jogurt bílý Hollandia	12 × 500 g	kelímek	
703315	Jogurt ovocný mix z Valašska 10× jahoda, 10× višně	20 × 150 g	kelímek	
703351	Jogurt meruňka Ekomilk	10 × 150 g	kelímek	
703352	Jogurt borůvka Ekomilk	10 × 150 g	kelímek	
703353	Jogurt lesní směs Ekomilk	10 × 150 g	kelímek	
703486	Jogurt smetanový mix 1 z Valašska 10× jahoda s vanilkou, 10× čokoláda	20 × 150 g	kelímek	
703485	Jogurt smetanový mix 2 z Valašska 10× jahoda, 10× borůvka	20 × 150 g	kelímek	
703319	Jogurt bez laktózy	20 × 180 g	kelímek	
703322	Bio selský jogurt bílý	20 × 180 g	kelímek	



Sýry|

Jsou mléčné výrobky vzniklé srážením mléčné bílkoviny a oddělením syrovátky, případně dalším zráním nebo úpravou. Mají širokou škálu textur, chutí a obsahu tuku – od jemných čerstvých po výrazné dlouhozrající. Dělení sýrů je poměrně složité a lze ho provádět podle různých kritérií, například podle obsahu sušiny, obsahu tuku nebo technologie výroby. Z technologického hlediska můžeme rozdělit sýry na čerstvé, měkké, polotvrdé, tvrdé a extra tvrdé.

Čerstvé sýry

Čerstvé a termizované sýry

Čerstvé sýry představují základní kategorii sýrů, která je charakteristická svou krátkou dobou zrání nebo úplnou absencí zrání. Díky tomu si zachovávají vysoký obsah vody, jemnou a hladkou konzistenci a svěží, mírně nakyslou chuť. Jsou ideální pro každodenní konzumaci a velmi oblíbené v gastronomii i domácnostech.

Typické vlastnosti čerstvých a termizovaných sýrů:

Krátká trvanlivost: Vzhledem k vysokému obsahu vlhkosti a absenci konzervace zráním je jejich trvanlivost obvykle jen několik dní až týdnů.

Bílá až smetanová barva: Neprocházejí zráním, takže si zachovávají světlý vzhled a jemné aroma.

Měkká textura: Jsou mazlavé, krémové nebo drobné, záleží na způsobu výroby a typu sýra.

Jemná chuť: Mírně nakyslá, svěží, někdy nasládlá, zcela bez pikantnosti typické pro zrající sýry.

Všestrannost: Vhodné naslano i nasladko, do pomazánek, dezertů, těstovin, salátů či jako příloha.

Hlavní výhody

Krátká cesta k zákazníkovi: Čerstvé sýry jsou ideální pro každodenní použití v gastronomii i domácnostech.

Díky časté distribuci zaručujeme maximální čerstvost.

Všestrannost v kuchyni: Skvělé pro studenou i teplou kuchyni – do salátů, těstovin, zapékaných jídel, pomazánek i dezertů.

Zdravější volba: Některé varianty mají nízký obsah tuku a vysoký obsah bílkovin a jsou oblíbené i ve fitness segmentu.

Lahodná textura a neutrální chuť: Dobře přijímána širokým spektrem zákazníků, vhodná i pro děti.

Hlavní zástupci čerstvých sýrů

Lučina a žervé jsou jemně našlehané smetanové sýry s hladkou texturou a krémovým charakterem, často dostupné v mnoha ochucených variantách. **Použití:** vynikající do pomazánek, dipů nebo jen tak na čerstvé pečivo či do wrapů.

Cream Cheese je jemně našlehaný čerstvý sýr s obsahem smetany, velmi krémový, lehce kyselkavý.

Použití: do cheesecaků, pomazánek, sushi, na bagely. Využití najde v teplé i studené kuchyni.

Čerstvé sýry

702260	Lučina nadýchaná porce	60 × 20 g	kelímek	
702284	Smetanový termizovaný sýr Lučina sušina 36 %, tuk v sušině 25,5 %	10 × 62,5 g	alu fólie	
702294	Žervé přírodní	32 × 80 g	vanička	
701502	Cottage cheese bez příchuti	6 × 200 g	kelímek	
702024	Lučina gastro	1 × 1 kg	kbelík	
702025	Smetanový termizovaný sýr Fénix sušina min. 35 % tuk min. 25,5 %	1 × 1 kg	kbelík	
702023	Smetanový termizovaný sýr Fénix	1 × 10 kg	kbelík	
702625	Čerstvý smetanový sýr 25 % Arla	1 × 1,5 kg	kbelík	
702627	Čerstvý smetanový sýr 25 % Arla	1 × 3 kg	kbelík	
702901	Žervé Meliko	1 × 3 kg	kbelík	



Tvarohy

jsou kysaný sýr vyráběný srážením mléčné bílkoviny bez zrání. Jeho konzistence může být jemná až hrudkovitá. Má jemně nakyslou svěží chuť, vysoký podíl bílkovin a je dostupný od nízkotučné po tučnější variantu. **Použití:** koláče, knedlíky, pomazánky, dezerty, do těsta, jako dietní zdroj bílkovin.

702018	Tvaroh tvrdý Meliko	cca 2,8 kg	fólie	☼
702771	Tvaroh tvrdý strouhaný Meliko	1 × 2 kg	vana	☼
703030	Tvaroh měkký nízkotučný 16 % sušina Meliko	1 × 5 kg	kbelík	☼
702550	Tvaroh měkký nízkotučný 18 % sušina – pekárenský Meliko	1 × 10 kg	karton	☼
703032	Tvaroh měkký nízkotučný 21 % sušina vyráběný tradiční metodou odkapávání	1 × 10 kg	karton	☼
703027	Tvaroh polotučný – kelímek sušina min. 18 %, tuk min. 3,5 %	12 × 250 g	vanička	☼
702592	Tvaroh polotučný	1 × 1 kg	kelímek	☼
702573	Tvaroh polotučný Meliko	1 × 5 kg	kbelík	☼
703029	Tvaroh tučný sušina 28 %, tuk min. 11 %	12 × 250 g	alu fólie	☼
703028	Tvaroh tučný krémový	12 × 250 g	kelímek	☼
702593	Tvaroh tučný	1 × 1 kg	kelímek	☼
702570	Tvaroh tučný Meliko	1 × 5 kg	kbelík	☼

Tvarohové dezerty

703262	Pribináček smetanový	1 × 5 kg	kbelík	☼
704023	Pribináček kapsík vanilka	10 × 70 g	alu sáček	☼
704025	Pribináček kapsík kakao	10 × 70 g	alu sáček	☼
704019	Lipánek vanilkový 30 %	10 × 80 g	kelímek	☼
704017	Lipánek kakaový 30 %	10 × 80 g	kelímek	☼
704067	Termix vanilka Ekomilk	32 × 90 g	vanička	☼
704068	Termix kakao Ekomilk	32 × 90 g	vanička	☼

Mascarpone

je krémový čerstvý sýr ze smetany, bez srážení kulturami – spíše blízký smetanovému krému. Má sladkou, velmi jemnou máslovou chuť. **Použití:** základ pro tiramisu, dezerty, dortové krémy, ale i do omáček.

701352	Mascarpone Brimi	6 × 500 g	kelímek	
701351	Mascarpone Goldsteig	6 × 250 g	kelímek	
701356	Mascarpone Goldsteig	6 × 500 g	kelímek	
701357	Mascarpone Goldsteig	1 × 2 kg	kbelík	

Ricotta

je měkký sýr ze syrovátky (zbytkové mléčné tekutiny po výrobě jiného sýra). Nejčastěji se vyrábí z kravského nebo ovčího mléka. Má jemně nasládlou mléčnou svěží chuť a jde o nutričně hodnotný produkt s nízkým obsahem tuku a vysokým podílem bílkovin. **Použití:** plnění těstovin (lasagne, cannelloni, ravioli), dezerty (např. sicilská cannoli), koláče, saláty.

701407	Ricotta fresca čerstvý sýr Biraghi	8 × 230 g	kelímek	
701410	Ricotta fresca čerstvý sýr Biraghi	1 × 1,5 kg	kelímek	

Feta

je tradiční řecký čerstvý sýr s chráněným označením původu (PDO – Protected Designation of Origin). Vyrábí se z ovčího mléka nebo směsi ovčího a koziho, bez dlouhého zrání. Má bílou barvu, pevnou, drobivou strukturu a typickou slanou, lehce pikantní chuť s jemnou kyselinkou. Uchovává se v solném nálevu, který prodlužuje čerstvost a zvýrazňuje aroma. **Použití:** nezbytná součást řeckého salátu, ale i dalších zeleninových a luštěninových salátů, zapékání i k pečení, olivám a vínu.

702032	Feta originál řecký sýr Kolios bílý sýr z koziho a ovčího mléka ve slaném nálevu	1 × 1 kg	kbelík	
--------	--	----------	--------	---

Balkánský sýr

se vyrábí srážením kravského mléka syřidlem a následným zráním v solném nálevu, což mu dodává typickou konzistenci – drobivou, ale někdy i jemně krémovou. **Použití:** hodí se do salátů (zejména zeleninových), k pečení, na zapečení se zeleninou či těstovinami, nebo jako slaná doplněk studených mís.

702036	Balkánský sýr	10 × 180 g	fólie	
702033	Bílý sýr typu feta kostky Arla	1 × 1 kg	kbelík	
602981	Balkánský sýr	1 × 4 kg	kbelík	
702812	Greeta – bílý sýr typu feta v nálevu Bergader	1 × 800 g	plechovka	



Měkké sýry

Typické vlastnosti měkkých sýrů

Krémová až mazlavá struktura: Díky vyššímu obsahu vody a tuku jsou měkké sýry jemné, často roztíratelné nebo dokonce tekuté (např. camembert při zrání). Při tepelné úpravě snadno měknou nebo se rozpouštějí (ideální na zapékání nebo do omáček).

Měkké sýry s bílou plísní na povrchu

Jsou charakteristické svou jedlou nadýchanou bílou kůrkou, která vzniká díky plísni *Penicillium camemberti* nebo *Penicillium candidum*. Tyto sýry dozrávají zvenku dovnitř. Během zrání se pevnější střed mění na mazlavou, krémovou texturu. V průběhu zrání se jejich chuť mění – na začátku jemná, máslová, s lehce houbovým aroma. Postupně získává intenzivnější, zemitější a lehce pikantní tóny. Mladé sýry voní neutrálně až jemně houbově, u zralejších se rozvíjí výraznější, mírně aromatická vůně s přírodním charakterem.

Hermelín

je česká varianta camembertu, oblíbená pro svou širokou dostupnost i ochucené a nakládání verze.

V maloobchodu i gastronomii velmi populární. **Použití:** k pečivu, zelenině nebo jako součást sýrů na prkénku.

Velmi oblíbený je nakládaný, smažený, grilovaný či pečený.

342903	Sedlčanský Hermelín na gril zmrazený	16 × 120 g	alu fólie	❄️
702202	Sedlčanský Hermelín do burgeru	24 × 80 g	alu fólie	🍷
702218	Sedlčanský Hermelín	20 × 100 g	krabička	🍷
702203	Sedlčanský Hermelín gastro	20 × 100 g	alu fólie	🍷
702201	Sedlčanský Hermelín volně ložený	60 × 100 g	karton	🍷
702206	Sedlčanský Hermelín gastro	30 × 120 g	alu fólie	🍷

Camembert

je měkký zrající sýr s bílou plísní na povrchu, původem z Francie. Sýr vyráběn z kravského mléka, který zraje díky ušlechtilé plísni. Má bílou sametovou kůrku, krémovou až tekutější konzistenci uvnitř a jemně aromatickou, lehce houbovou chuť.

342925	Camembert Meliko	20 × 100 g	alu fólie	🍷
702213	Camembert Meliko	24 × 120 g	alu fólie	🍷
702012	Kamadet královský sýr 48 % Madeta	cca 1,5 kg	krabička	🍷

Brie

je francouzský měkký sýr většího průměru než camembert, s jemnější smetanovou chutí a tenčí kůrkou.

Použití: ideální do sendvičů, salátů a k vínu nebo zapékaný v listovém těstě s ovocem nebo ořechy.

701140	Brie 60 % Président sýr s bílou plísní na povrchu	cca 3 kg	fólie	🍷
--------	---	----------	-------	---



Měkké sýry s modrou plísní na povrchu

Měkké plísňové sýry s modrou až zelenou ušlechtilou plísní *Penicillium roqueforti* mají typickou mramorovanou strukturu s jemnými žilkami uvnitř dužiny. Plíseň se přidává přímo do sýrové hmoty a během zrání se rovnoměrně rozvíjí, čímž vytváří charakteristickou pikantní chuť a výrazné aroma. Konzistence může být drobivá i krémová, podle druhu a stupně zrání.

Niva

je tradiční český sýr kravského mléka s výraznou slanou chutí a modrou plísní prorůstající celou hmotu.

Použití: na pečivo, do salátů a pomazánek nebo k přípravě sýrových omáček, polévek či slaných koláčů.

701470	Sýr s modrou plísní strouhaný Meliko obalený v přírodní vláknině, která zabraňuje slepení výrobku	1 × 1 kg	sáček	
702010	Niva 50 % válec	cca 2 kg	alu fólie	
701551	Sýr s modrou plísní plátky	1 × 500 g	vanička	

Gran Bavarese

je německý sýr z kravského mléka s modrou plísní (*Penicillium roqueforti*). Má žlutavou, jemně drobivou až krémovou dužinu prorostlou modrými žilkami. Chuť je vyvážená – plná, mléčně nasládlá s lehkou pikantností plísně. Oproti klasické nivě nebo gorgonzole má tužší strukturu a delší dobu zrání, ale stále si zachovává měkký charakter.

Použití: ideální na sýrová prkénka, k pečivu a vínu, ale i do omáček, k masu, do slaných koláčů či na pizzu.

701533	Gran Bavarese – Bergader porce	10 × 100 g	fólie	
702011	Gran Bavarese – Bergader	cca 3,2 kg	alu fólie	

Gorgonzola

je italský měkký sýr z kravského mléka, existuje ve dvou variantách – dolce (jemnější, krémová) a piccante (výraznější, pikantní). Má krémovou až mírně drobivou dužinu s modrou plísní.

Použití: na sýrová prkénka k pečivu a ovoci, do rizota, těstovin, omáček a na pizzu.

701681	Gorgonzola Grangusto DOP kostky na pizzu Biraghi	1 × 1 kg	vanička	
701375	Gorgonzola Dolcegusto DOP Biraghi	cca 1,5 kg	alu fólie	
701631	Gorgonzola Piccante DOP Biraghi	1 × 200 g	vanička	

Mascari sýr (Gorgonzola DOP + Mascarpone)

je italský sýr, který vzniká spojením dvou produktů z kravského mléka – modré plísňové Gorgonzoly DOP a čerstvého smetanového Mascarpone. Má unikátní vzhled: vrstvy krémově bílého mascarpone střídají modře mramorovanou gorgonzolu. Konzistence je velmi jemná a mazlavá, chuť harmonicky spojuje pikantnost modré plísně s máslovou jemností mascarpone. **Použití:** sýrová prkénka, ideální k hruškám, fíkovému džemu, medu nebo ořechům. Skvěle se hodí na krekry, toast nebo bagetu.

701069	Mascari sýr (Gorgonzola DOP + Mascarpone) Biraghi	cca 1,2 kg	vanička	
--------	---	------------	---------	--

Měkké sýry s omývanou kůrou

Tato skupina zahrnuje měkké sýry, jejichž povrch se během zrání pravidelně omývá slaným roztokem, někdy i s přidavkem kultur bakterií *Brevibacterium linens*. Tento proces omývání probíhá opakovaně po dobu několika týdnů. Výsledkem je komplexní chuťový profil, který se během zrání dále rozvíjí. Díky tomu tyto sýry získávají oranžovou až červenohnědou kůrku, specifické aroma a jemně pikantní chuť. Dužina bývá krémová až mazlavá, zraje od okraje směrem ke středu.

Romadur

je tradiční český měkký sýr s omývanou kůrou, vyráběný z kravského mléka. Má podlouhlý tvar, oranžovou až cihlově červenou kůrku a měkkou, pružnou konzistenci krémově žluté barvy. Vůně je výrazná až pronikavá, chuť jemně pikantní u mladších sýrů a intenzivně kořeněná u zralejších kusů. **Použití:** podává se především na pečivu, v bagetách nebo jako součást sýrových prkének. Díky své aromatickosti je oblíbený i k pivu. V teplé kuchyni se může zapékat, přidávat do omáček nebo použít k dochucení bramborových a zeleninových jídel.

702226	Romadur měkký zrající sýr	10 × 100 g	fólie	
--------	---------------------------	------------	-------	---

Blafácké zlato

je český sýr z kravského mléka s omývanou kůrou, vyráběný tradičně v Jihočeském kraji. Má charakteristickou oranžovou, mírně mazlavou kůrku a jemnou pružnou konzistenci smetanově žluté barvy. Chuť je plná, lehce pikantní, s jemně nasládlými a smetanovými tóny, které se zvýrazňují s délkou zrání. **Použití:** sýr se hodí jak k přímé konzumaci s pečivem, tak do teplé kuchyně. Výborný je zapékaný, grilovaný nebo přidáný do omáček. Skvěle se kombinuje s bílými víny a lehčími červenými, hodí se i k pivu.

702014	Blafácké zlato 48 % Madeta	cca 1,5 kg	fólie	
--------	----------------------------	------------	-------	---

Olomoucké tvarůžky CHZO

je o tradiční český netučný zrající sýr s chráněným označením původu, vyráběný v oblasti Litovle, Loštic a okolí. Vyrábějí se z netučného kyselého tvarohu, který se formuje, nechá krátce proschnout a poté zraje při pravidelném omývání povrchu. Mají žlutou až oranžovou suchou kůru bez mazové vrstvy a velmi výrazné aroma, silnou a lehce pikantní chuť a nízký obsah tuku. **Použití:** jsou skvělé na chleba s máslem nebo cibulí nebo do pomazánek. Lze je použít do omáček, na smažení, k zapékání nebo třeba k bramborákům.

702190	Olomoucké tvarůžky	14 × 100 g	fólie	
702189	Olomoucké tvarůžky	750 g	fólie	

Taleggio DOP

je jeden z nejstarších měkkých sýrů z kravského mléka z regionu Lombardie a je chráněn označením původu DOP (Denominazione di Origine Protetta). Má charakteristický čtvercový tvar, tenkou oranžovo-růžovou kůrku s jemným bílým povlakem a měkkou, krémovou konzistenci světle slonovinové barvy. Zraje obvykle 6–10 týdnů, během kterých se jeho chuť vyvíjí od jemně mléčné a máslové až po plnější, ovocně-oříškovou s lehkou pikantností. Třetina produkce zraje 40 dnů tradičním způsobem v místních přírodních jeskyních. Každých 7 dní se kůra sýrů kartáčuje, aby se předešlo tvorbě nechtěné plísně. **Použití:** výborně se hodí na sýrová prkénka, k čerstvému pečivu, ovoci (hrozny, hrušky) i ořechům. V teplé kuchyni se využívá k dochucení rizot, těstovin, polévek nebo k zapékání zeleniny a masa, kde se krásně rozpouští a dodává pokrmům plnou, aromatickou chuť.

701080	Taleggio DOP – plnotučný zrající sýr s omývanou kůrkou	cca 2,2 kg	papír	
--------	--	------------	-------	---

Polotvrdé sýry

Typické vlastnosti polotvrdých sýrů

Střední obsah vody: Díky čemuž si zachovávají pružnou strukturu a snadno se krájí i strouhají.

Zrání od několika týdnů po měsíce: Chuť i textura se postupně vyvíjí, zrání může probíhat v různých podmínkách (suché, vlhké, s mytím kůry apod.).

Všestranné použití: Vhodné do teplé i studené kuchyně, na obložené mísy, do toastů, salátů, zapékaných jídel i jako chuťovka k vínu.

Hlavní výhody

Univerzální využití: Plátky na obložené pečivo, strouhané na pizzu, do omáček nebo zapékaných jídel.

Stabilní kvalita a výtěžnost: Skvěle se krájí, dobře taví, vysoká použitelnost bez ztrát.

Široká nabídka tučnosti a formátů: Bloky, plátky, strouhané, balené i v gastro baleních – vhodné pro restaurace, školní jídelny i retail.

Hlavní zástupci polotvrdých sýrů:

Eidam

Eidam je původně nizozemský sýr Edam. Jde o lehce nasládlý sýr s pevnější, ale vláčnou konzistencí s největším zastoupením v české kuchyni. Nabízí se v různých stupních zralosti (20 %, 30 %, 45 %, 60 % tuku v sušině) a formátech (bloky, plátky, strouhaný). **Použití:** díky neutrální chuti je ideální do sendvičů, smažení nebo k zapékání.

701804	Eidam 30 % cihla (ČR)	cca 2,7 kg	fólie	
702016	Eidam 30 % – dovoz	cca 3 kg	fólie	
701806	Eidam 40 % – dovoz	cca 3 kg	fólie	
702005	Eidam 45 %	cca 3 kg	fólie	
701810	Eidam 45 % se zeleným pepřem	cca 2,7 kg	fólie	
702150	Eidam 30 % extra tenké plátky cca 85 plátků	1 × 1 kg	vanička	
702083	Eidam 30 % plátky Meliko	12 × 100 g	fólie	
702102	Eidam 40 % plátky 50 plátků	1 × 1 kg	vanička	
701396	Eidam 40 % strouhaný julienne	1 × 2 kg	sáček	

Gouda

Gouda je tradiční nizozemský polotvrdý sýr z kravského mléka, pojmenovaný podle města Gouda, které bylo historickým centrem obchodu s tímto sýrem. Má hladkou, voskovanou kůrku a pružnou, světle žlutou dužinu s drobnými oky. U mladých sýrů je chuť jemná, mléčně nasládlá a máslová, postupně se se zráním mění v plnější, karamelově-oříškovou a u vyzrálých typů i mírně pikantní. **Použití:** je skvělá jako součást sýrového prkénka, hodí se do sendvičů a salátů. Výborně se taví při zapékání těstovin, zeleniny nebo masa a hodí se i do omáček či polévek.

701096	Gouda blok 48 %	cca 3 kg	fólie	
701853	Gouda Holandsko 1/2	cca 2,2 kg	fólie	
701854	Gouda Holandsko – vlašské ořechy 1/2	cca 2,2 kg	fólie	
702104	Gouda 48 % tenké plátky 67 plátků	1 × 1 kg	vanička	
702070	Gouda 48% plátky	15 × 100 g	vanička	
702113	Gouda strouhaná julienne	1 × 2 kg	sáček	
702105	Gouda a Cheddar strouhaný mix	1 × 1 kg	sáček	

Cheddar

Cheddar je sýr pocházející z Anglie, hrabství Somerset (obec Cheddar), ale dnes je vyráběn po celém světě. Je převážně z kravského mléka a má žlutou až sytě oranžovou barvu. Cheddar zrající 3–5 měsíců se řadí mezi polotvrdé sýry díky ještě vláčné konzistenci. Má bohatou máslovou až lehce oříškovou chuť.

Použití: vhodný na burgery, k zapečení nebo do salátů.

701097	Irský Cheddar oranžový	cca 3,3 kg	fólie	
702107	Irský Cheddar oranžový plátky rozměr 9 x 9 cm	1 × 1 kg	vanička	
702112	Irský Cheddar oranžový strouhaný	1 × 2 kg	sáček	
702087	Cheddar plátky	12 × 100 g	vanička	

Ementaler a sýry ementálského typu

patří mezi polotvrdé sýry s typickými oky, vznikajícími během zrání.

Ementaler je polotvrdý sýr původem ze Švýcarska, vyráběn z kravského mléka. Zraje dlouhou dobu (několik měsíců) a je typický velkými kulatými oky, která vznikají působením bakterií produkujících oxid uhličitý.

Znaky ementaleru:

- tvrdší sýr, vhodný i na strouhání
- velká pravidelná oka
- světle žlutá barva
- jemně nasládlá, oříšková chuť
- dlouhá doba zrání

Sýry ementálského typu jsou polotvrdé sýry vyráběné podobnou technologií jako emmentaler, ale mimo původní oblast nebo s drobnými odlišnostmi.

Znaky sýrů ementálského typu:

- menší nebo nepravidelná oka
- kratší doba zrání
- mírnější chuť

701830	Emmentaler 45 % Goldsteig	cca 2,5 kg	fólie	
701832	Krolewski 45 % sýr s oky	cca 4 kg	fólie	
702109	Emmentaler Goldsteig 45 % plátky	1 × 1 kg	vanička	
702088	Ementaler plátky	15 × 100 g	vanička	

Maasdamer

je holandská varianta švýcarského ementálu. Vyrábí se z kravského mléka, má pružnou žlutou konzistenci s velkými kulatými oky, která vznikají působením bakterií během zrání. Zraje obvykle 4–12 týdnů. Má jemně mléčnou chuť s máslovými a oříškovými tóny. **Použití:** hodí se na sendviče, sýrová prkénka, ale i k zapékání, do omáček nebo na pizzu. Díky dobré tavitelnosti je vhodný i do fondue.

701840	Maasdamer	cca 3 kg	fólie	
702106	Maasdamer plátky Meliko	1 × 1 kg	vanička	

Asiago

je italský sýr z kravského mléka, který pochází z náhorní plošiny Asiago v oblasti Benátska a Trentina-Alto Adige. Je chráněn certifikátem DOP, který zaručuje, že sýr je vyráběn tradičními postupy v přesně vymezeném regionu a ze surovin pocházejících z této oblasti. Existují dvě hlavní varianty podle délky zrání: Asiago Pressato (čerstvý) zraje minimálně 20 dní. Má jemnou, pružnou dužinu světle slonovinové barvy s drobnými oky, chuť je mléčná, jemně sladká a máslová. **Použití:** vhodný k přímé konzumaci, do sendvičů, salátů a na sýrová prkénka. Asiago d'Alleva (zralý) zraje od 3 měsíců až po více než rok. Konzistence je pevnější a jeho chuť je výraznější, od oříškové a lehce pikantní po intenzivní a aromatickou. **Použití:** vhodný na těstoviny, rizota, do polévky a zapékaných pokrmů, ale i na prkénko k vínu.

701087	Asiago DOP výseč – polotvrdý italský sýr	cca 3,5 kg	vaku. sáček	
--------	--	------------	-------------	---

Halloumi

je tradiční polotvrdý sýr původem z Kypru, dnes chráněný označením původu PDO (Protected Designation of Origin). Vyrábí se obvykle ze směsi ovčího, koziho a kravského mléka. Má charakteristickou pevnou, pružnou strukturu a bílou až lehce nažloutlou barvu. Typickým znakem halloumi je schopnost odolávat tavení při vysokých teplotách – díky specifickému technologickému postupu výroby si sýr i po ohřátí zachová tvar. Chuť je jemně slaná, mléčná a při grilování nebo opékání získává oříškové a karamelové tóny. **Použití:** tradičně se podává grilované, opečené na páru nebo pečené jako součást salátů, sendvičů, vegetariánských burgerů nebo jako samostatný předkrm s citronem a bylinkami. Lze ho také krájet na kostky a přidávat do zeleninových špízů, těstovin či kuskusu. Díky své univerzálnosti a vysokému obsahu bílkovin je oblíbený nejen v kyperské a řecké kuchyni, ale po celém světě.

701481	Halloumi – kyperský národní sýr	10 × 250 g	fólie	
701482	Halloumi kulaté plátky na burger 4 × 50 g sýra o průměru 9 cm	10 × 200 g	fólie	

V sortimentu máme i výrobek, který je vyráběn stejnou metodou jako Halloumi, ale díky pravidlům PDO a výrobou v Řecku jej nemůžeme nazývat Halloumi.

701484	Řecký sýr na grilování Kaliós obsahuje 80 % kravského a 20 % koziho & ovčího mléka	10 × 250 g	fólie	
--------	--	------------	-------	---

Raclette

je tradiční švýcarský a francouzský polotvrdý sýr z kravského mléka, který nese název po slovesu racler („seškrábnout“). Pochází z alpských oblastí Švýcarska, především z kantonu Valais, a také ze Savojských Alp ve Francii. Má kulatý tvar bochníku, žlutavou až zlatou přírodní kůrku a pevnou, ale dobře tavitelnou dužinu světle žluté barvy. Zraje obvykle 3–6 měsíců, během nichž se chuť vyvíjí od jemné a mléčně máslové až po výraznější a aromatičtější u starších kusů. **Použití:** je určen především k rozpékání – tradičně se ohřívá půlka bochníku u otevřeného ohně nebo pod speciálním grilem a roztavená vrstva se seškrábává na talíř. Podává se s vařenými bramborami, nakládanou zeleninou, uzeninami či pečivem. Díky své skvělé tavitelnosti se hodí i do teplých sendvičů, zapékaných pokrmů, gratinovaných brambor, zeleniny a mas.

701136	Raclette 1/2	cca 3 kg	fólie	
--------	--------------	----------	-------	---

Monterey Jack

je americký polotvrdý sýr z kravského mléka, který má svůj původ v Kalifornii, konkrétně ve městě Monterey. V 19. století ho začali vyrábět potomci španělských misionářů, a jméno získal podle podnikatele Davida Jackse, který sýr proslavil a začal ho prodávat pod názvem „Jack's Cheese“. Má světle žlutou až bílou barvu, jemnou, hladkou a pružnou konzistenci bez výrazných ok. Chuť mladého Monterey Jacku je mléčná, máslová a lehce nasládlá, při delším zrání se stává plnější s oříškovými tóny. **Použití:** používá se do sendvičů, burgerů, zapékaných těstovin, omelet, quesadill, nachos nebo na pizzu. V americko-mexické kuchyni se často kombinuje s čedarem nebo pepřem ochucenými variantami (Pepper Jack).

702157	Monterey Jack plátky rozměr 9 x 9 cm, cca 55 x 18 g	1 × 1 kg	vanička	
--------	---	----------	---------	---

Topolino Provolone Dolce

je italský polotvrdý sýr z kravského mléka, vyráběný tradiční metodou pasta filata – tedy tažením a hnětením sýrové hmoty v horké vodě, podobně jako u mozzareilly. Název Topolino odkazuje na menší formát tohoto sýra, který se snadno krájí a servíruje. Označení dolce znamená, že jde o jemnou, mladou variantu, která zraje krátce, obvykle 2–3 měsíce. Má hladkou, světle žlutou kůrku a pevnou, pružnou dužinu s jemnou mléčnou a lehce sladkou chutí, bez výrazné pikantnosti typické pro vyzrálý provolone piccante.

Použití: Díky mírné chuti a dobré tavitelnosti je velmi univerzální a skvěle se hodí na plátky do sendvičů a baget, na sýrová prkénka, k zapékání, do těstovin či salátů.

701181	Topolino Provolone dolce – polotvrdý italský sýr	1 × 930 g	fólie	
--------	--	-----------	-------	---

Provolone Piccante

je italský polotvrdý až tvrdší sýr z kravského mléka vyráběný metodou pasta filata (tažení a hnětení sýrové hmoty v horké vodě). Oproti jemné variantě Provolone Dolce zraje výrazně déle – obvykle od 4 měsíců do více než jednoho roku a při výrobě se používá ovčí či kozí syřidlo, které mu dodává charakteristickou ostřejší chuť. Má pevnou, světle až sytě žlutou dužinu a hladkou, voskovanou nebo přírodní kůrku. Chuť je plná, pikantní a intenzivní, s lehce kořeněnými a oříškovými tóny, které se s délkou zrání dále prohlubují. **Použití:** ve studené kuchyni se podává na prkénku s olivami, uzeninami či chlebem. V teplé kuchyni se přidává nastrohaný do těstovin, rizot, zapékané zeleniny či masových pokrmů. Skvěle ladí s plnými červenými víny a stačí ho jen malé množství k výraznému dochucení jídel.

701082	Provolone piccante výšeč – polotvrdý italský sýr	cca 1 kg	vaku. sáček	
--------	--	----------	-------------	---

Pecorino Sardo & Toscano

je jemná varianta tradičního sardinského ovčího sýra, vyráběná z plnotučného ovčího mléka podle regionálních postupů ostrova Sardinie. „Dolce“ v názvu označuje kratší dobu zrání – obvykle 20–60 dní – díky níž si sýr zachovává měkčí, pružnou a jemně máslovou strukturu. Dužina je světle slonovinová, s občasnými drobnými nepravidelnostmi, a kůrka bývá tenká, přírodní či jemně potažená voskem. Chuť je nasládlá, mléčně oříšková, s lehkým ovčím aroma, bez výrazné pikantnosti typické pro vyzrálé pecoriny. **Použití:** výborný na studená prkénka s čerstvým pečivem, ovocem a ořechy, skvěle doplňuje saláty či lehké těstovinové pokrmy. Hodí se k bílým vínům a jemným růžovým vínům, kde vynikne jeho delikátní charakter.

701070	Pecorino Isola Sarda dolce – sardský ovčí sýr	cca 1,5 kg	vaku. sáček	
701073	Pecorino Nero – toskánský ovčí sýr	cca 2,1 kg	vaku. sáček	



Tvrdé a extra tvrdé sýry

Typické vlastnosti

Dlouhá doba zrání – od 6 měsíců u tvrdých po více než 24 měsíců u extra tvrdých.

Nízký obsah vody – pevná, často krystalická struktura.

Výrazná chuť – intenzivní, oříšková, někdy pikantní nebo kořenitá.

Vysoká trvanlivost – díky nízké vlhkosti a vysoké koncentraci sušiny.

Všestranné použití – vhodné k přímé konzumaci, do teplé kuchyně i jako dochucovadlo.

Hlavní zástupci tvrdých a extra tvrdých sýrů

701451	Mix strouhaných tvrdých sýrů	1 × 1 kg	sáček	
--------	------------------------------	----------	-------	---

Gran Moravia

je český extra tvrdý sýr inspirovaný italskými sýrařskými tradicemi, vyráběný z kvalitního kravského mléka na Moravě. Sýr zraje od 12 měsíců výše, což mu dodává pevnou, drobivou strukturu s jemnými krystalky a bohatou, plnou chuť s oříškovými a máslovými tóny. Má světle žlutou dužinu a přírodní kůrku s charakteristickým značením. **Použití:** univerzální pro teplou i studenou kuchyni – výborný k nastrouhání na těstoviny, do rizot, salátů či polévek, ale také na sýrová prkénka s vínem a ovocem.

701421	Gran Moravia hobliny	1 × 500 g	sáček	
701420	Gran Moravia strouhaný	1 × 1 kg	sáček	
701425	Gran Moravia výšeč	cca 1 kg	vaku. sáček	

Parmigiano Reggiano

jedná se o italský přírodní extra tvrdý sýr s chráněným označením původu (DOP). Vyrábí se tradiční metodou z čerstvého mléka od krav krmených převážně senem, bez použití konzervantů. Zraje běžně 24–36 měsíců, což mu dodává krystalickou strukturu a intenzivní, plnou chuť s tóny oříšků, másla a lehké pikantnosti. Má světle žlutou, drobivou konzistenci a přírodní kůrku s vypáleným nápisem. **Použití:** nastrouhaný se přidává do těstovin, rizot, polévek či salátů, ve formě hoblinek zdobí carpaccio nebo saláty. Skvěle se kombinuje s červenými víny, ořechy a medem.

701415	Parmigiano Reggiano výšeč zralost min. 22–24 měsíců	cca 1 kg	vaku. sáček	
701431	Parmigiano Reggiano půl forma zralost min. 24 měsíců	cca 18 kg	volně	
701414	Parmigiano Reggiano celá forma zralost min. 18 měsíců	cca 36 kg	volně	

Grana Padano

italský extra tvrdý sýr z kravského mléka s ochranným označením původu (DOP). Vyrábí se metodou, která zahrnuje pomalé zahřívání a lisování sýrové hmoty, a zraje obvykle 9–20 měsíců. Má světle zlatavou, zrnitou konzistenci a tenkou, tvrdou kůrku. Chuť je méně výrazná než u parmazánu. Je jemně oříšková a lehce nasládlá s postupně se rozvíjejícím aroma. **Použití:** vhodný ke strouhání do těstovin, polévek, omáček i na zapékané pokrmy, hodí se také k vínům střední plnosti a ovoci.

701454	Grana Padano strouhaný	1 × 500 g	sáček	☞
701453	Grana Padano hobliny	1 × 500 g	vanička	☞
701439	Grana Padano výseč 1/32 zralost min. 10 měsíců	cca 1 kg	vaku. sáček	☞
701435	Grana Padano výseč 1/8 zralost min. 10 měsíců	cca 4 kg	vaku. sáček	☞
701432	Grana Padano půl forma zralost min. 10 měsíců	cca 18 kg	volně	☞
701430	Grana Padano celá forma zralost min. 12 měsíců	cca 38 kg	volně	☞

Gran Biraghi

je italský extra tvrdý sýr z kravského mléka, vyráběný z čerstvého mléka bez konzervantů a podle tradičních postupů severoitalského sýrařství. Zraje přibližně 12 měsíců, čímž získává pevnou, drobovou strukturu s jemnými krystalky a plnou, harmonickou chuť s máslovými a oříškovými tóny. Má světle žlutou dužinu a přírodní kůrku, často značenou logem výrobce. Jde o cenově výhodnější variantu sýra typu Grana Padano.

Použití: ideální k nastrohání do těstovin, rizot, polévek či zeleninových jídel, ve formě hoblinek se hodí do salátů a na carpaccio. Skvěle doplní vína střední až plné chuti a čerstvé ovoce.

701607	Gran Biraghi strouhaný	10 × 100 g	sáček	☞
701460	Gran Biraghi hobliny	1 × 500 g	vanička	☞
701609	Gran Biraghi strouhaný	1 × 1 kg	sáček	☞
701601	Gran Biraghi výseč	12 × 250 g	sáček	☞
701608	Gran Biraghi výseč zralost min. 12 měsíců	1 × 1 kg	vaku. sáček	☞
701440	Gran Biraghi výseč 1/8 zralost min. 12 měsíců	cca 4 kg	vaku. sáček	☞

Pecorino Romano DOP

je tradiční italský extra tvrdý sýr vyráběný z plnotučného ovčího mléka a chráněný označením původu (Denominazione di Origine Protetta). Historie jeho výroby sahá až do dob starověkého Říma, kdy byl ceněn pro svou trvanlivost a výraznou chuť. Má bílou až slonovinovou, drobovou a pevnou dužinu a hladkou kůrku, často potaženou voskem nebo parafínem. Je výrazně slaný, pikantní a aromatický, s typickou ostrostí, která se s délkou zrání prohlubuje. **Použití:** ideální pro dochucení těstovin, polévek, pest a zeleninových pokrmů, výborný také v kombinaci s medem, čerstvým ovocem a plnými červenými víny.

701651	Pecorino strouhané	1 × 1 kg	sáček	☞
701370	Pecorino Romano DOP – římský ovčí sýr	cca 1,5 kg	vaku. sáček	☞



Tavené Sýry

Tavené sýry tvoří specifickou a velmi rozšířenou kategorii sýrů, která vzniká zpracováním přírodních sýrů (např. eidam, gouda, čedar) spolu s dalšími ingrediencemi – taveninami, mléčnou bílkovinou, máslem nebo smetanou. Tavením za vysoké teploty a mícháním vzniká homogenní hmota s výbornou roztíratelností, stabilní chutí a dlouhou trvanlivostí. Díky tomu jsou oblíbené u širokého spektra spotřebitelů i v profesionální gastronomii.

Typické vlastnosti tavených sýrů:

Jemná, hladká konzistence: Vhodná na mazání, plátkování i na tepelné zpracování.

Stabilní chuť a struktura: Výrobek zůstává neměnný po celou dobu trvanlivosti, bez dozrávání.

Dlouhá trvanlivost: Díky pasterizaci a úpravě pH je trvanlivost výrazně delší než u čerstvých nebo přírodních sýrů.

Nízká cena a široká dostupnost: Díky efektivní výrobě jsou cenově dostupné pro každodenní použití.

Hlavní výhody:

Dlouhá trvanlivost a skladová stabilita: Tavené sýry mají díky technologii zpracování prodlouženou trvanlivost, nejsou tak náročné na skladování ani spotřebu, což z nich činí ideální produkt pro maloobchod i gastronomický provoz.

Snadná manipulace a porce bez odpadu: Nabízíme formáty přesně podle potřeb zákazníků: jednorpcové trojúhelníky pro snídaňové balíčky, plátky do baget, kbelíky pro pomazánky nebo gastro bloky pro kuchyně. Výhodou je nulový odpad a přesné dávkování.

Všestranné použití v teplé i studené kuchyni: Vhodné pro mazání, zapékání, přípravu omáček, polévek i pomazánek. Snadno se roztírají, výborně taví a mají jednotnou konzistenci.

Přizpůsobené chuťové profily: Nabídka zahrnuje jemné varianty pro děti, sýry s vyšším obsahem smetany pro gurmány i ochucené druhy (šunka, bylinky, česnek) pro moderní kuchyni.

Atraktivní poměr cena/výkon: Nižší pořizovací cena oproti přírodním zrajícím sýrům, přitom široké využití a velmi dobrá výtěžnost zajišťují vysokou hodnotu pro provozovatele restaurací, jídelen i hotelů.

Formy a varianty tavených sýrů

Tavené sýry ve vaničce či kbelíku – jsou určené k mazání na pečivo, do pomazánek či na zahuštění omáček.

Tavené sýry v porcích (trojúhelníky, čtverce, snacky) – mají praktické balení pro jednotlivé porce, které jsou ideální pro přípravu školních svačin a hotelových snídaní.

Tavené sýry v plátcích – dobře se taví, podle druhu sýra mají jemnou i výraznější chuť. Jsou vhodné na toasty, sendviče, burgery a do teplé kuchyně.

Bloky a gastro balení – jedná se o velké formáty tavených sýrů určené do profesionální kuchyně. Výhodou je snadná manipulace, výborná tvarovatelnost a použití do omáček, polévek či zapékaných pokrmů.

702046	Tavený sýr Milch Meister	5 × 280 g	alu fólie	☼
702656	Tavený sýr smetanový Ring	18 × 140 g	krabička	☼
702655	Jemný tavený sýr Ring natur	24 × 150 g	krabička	☼
702027	Tavený sýr 50 % Meliko	1 × 1 kg	kbelík	☼
702952	Tavený výrobek Maratonec	1 × 2 kg	sáček	☼
702057	Tavený výrobek Vytrvalec	1 × 1 kg	kbelík	☼
702058	Tavený sýr 50 % Meliko	1 × 3 kg	kbelík	☼
702028	Tavený sýr 50 %	1 × 3 kg	střívko	☼
701294	Tavený Cheddar 45 % plátky Meliko	88 × 12,3 g	fólie	☼
702288	Sýr a křup	20 × 35 g	kelímek	☼

Bryndza

Bryndza je měkký, roztíratelný zrající sýr, tradičně vyráběný z ovčího mléka (nebo ze směsi ovčího a kravského). Vzniká rozemletím a solením vyzrálého ovčího sýra. Má výraznou, lehce kyselou chuť, typickou vůni a krémovou konzistenci.

Základní znaky:

- měkký, mazlavý sýr
- bílé až světle krémové barvy
- výrazná chuť a aroma
- vyšší obsah soli
- tradiční výrobek Slovenska a karpatské oblasti

702099	Bryndza plnotučná ze Slovenska Meliko 50 % ovčí hrudky	1 × 1 kg	kbelík	☾
321001	Bryndza plnotučná zmrazená Meliko	3 × 1 kg	střívko	❄



Uzené a pařené sýry

Uzené sýry představují výraznou a oblíbenou kategorii, která v sobě spojuje chuť přírodního sýra s atraktivním kouřovým aroma. Jejich výroba vychází zpravidla z běžných typů sýrů (např. eidam, oštiepok, parenica), které jsou následně upraveny studeným či teplým uzením. Díky své jedinečné chuti a charakteristickému vzhledu mají pevné místo jak v maloobchodě, tak v gastronomii, zejména v tradičních a regionálních kuchyních.

Typické vlastnosti uzených sýrů

Zlatavě hnědý až tmavý povrch: Vzniká při uzení a je vizuálně přitažlivý – důležitý při prezentaci na pultech.

Kouřové aroma: Vzniká uzením na dřevě (buk, olše, habr), nebo je dosaženo aplikací kouřového kondenzátu.

Pevnější struktura: Často vhodné ke krájení, strouhání, grilování nebo pečení.

Dlouhá trvanlivost: Díky uzení se zvyšuje odolnost vůči mikroorganismům a mírně se prodlužuje trvanlivost.

Hlavní výhody:

Aromatický zážitek a tradiční chuť: Uzení dodává sýrům výraznou a lákavou chuť, která přitahuje zákazníky hledající autentické produkty. Jsou vhodné i pro servírování „za studena“ – např. do sýrových prkének, lahůdek nebo jako součást grilovacích menu.

Zvýšená přidaná hodnota: Mnoha zákazníci jsou vnímány jako prémiovější alternativa běžného sýra – zákazník je ochoten připlatit za chuťový zážitek s vizuálně lákavým vzhledem (např. tmavší kůrka po uzení).

Výborný doplněk pro specializované koncepty: Jedná se o skvělou volbu do regionální kuchyně (české, slovenské, horské speciality). Časté využití v oblíbených pokrmech, jako jsou grilované sýry, špízy, burgery, obložené mísy.

Široké portfolio výrobků: Nabídka zahrnuje uzené tvrdé sýry, pařené speciality jako parenica nebo oštiepok, sýry určené ke grilování i plátkové varianty. K dispozici jsou produkty z kravského, ovčího i kozího mléka.

Hlavní zástupci uzených sýrů

Uzený eidam (Česká republika) – nejčastější a cenově dostupná varianta, vyráběná v blocích, válečcích nebo oválných tvarech. Jemné kouřové aroma a známá chuť eidamu z něj dělají univerzální produkt do studené i teplé kuchyně.

Použití: je vhodný k zapékání, grilování, smažení, jako přísada do sýrových omáček, sendvičů či k servírování na prkénku.

Oštiepok (Slovensko) – jde o tradiční slovenský polotvrdý sýr, často ve formě dekorativních bochánků, který se vyrábí z kravského nebo ovčího mléka. Je ručně tvarovaný, jemně solený a uzený. **Použití:** na přípravu sýrových prkének nebo na sýrová prkénka, na gril nebo jako delikatesa.

Uzená parenica (Slovensko) – původem slovenský pařený sýr, svinutý do spirály a následně uzený. Má poloměkkou strukturu, příjemnou vláčnost a typickou slanou chuť s kouřovým nádechem. **Použití:** tento sýr je vhodný do salátů, studených mís i jako chuťovka.

Uzené speciality (rolky, nitě, pařené sýry) – sýry, které jsou určeny spíše k přímé konzumaci, do tapas, na občerstvení nebo jako „snack“ sortiment.

702008	Eidam 45 % uzený	cca 2,7 kg	fólie	☼
701833	Krolewski 45 % uzený sýr s oky	cca 2 kg	fólie	☼
702155	Eidam 45 % uzený tenké plátky cca 60 plátků	1 × 1 kg	vanička	☼
702085	Eidam 45 % uzený plátky Meliko	12 × 100 g	fólie	☼
702362	Korbáčiky uzené Liptov	11 × 75 g	vanička	☼
702376	Pološtiepok uzený sýr na gril Liptov	10 × 60 g	fólie	☼

Pařené sýry

Pařené sýry jsou druhem sýrů, jejichž sýřenina se po okyselení zahřívá („paří“) v horké vodě, čímž získává typickou pružnou a vláchnou strukturu. Vznikají zahřátím sýřeniny na vysokou teplotu (cca 60–80 °C), kdy se hmota stává tvárnou a lze ji tvarovat, natahovat nebo splétat.

Základní znaky:

- pružná, vláčná konzistence
- hladký, lesklý povrch
- dobře se taví
- jemná až lehce mléčná chuť

342940	Korbáčky ve slaném nálevu (copánky) Meliko	1 × 50 ks	kbelík	
702361	Korbáčiky neuzené Liptov	11 × 80 g	vanička	
702380	Mini pareničky Liptov	90 × 16 g	fólie	





Mozzarella

Dělení mozzarely podle druhu použitého mléka

Buvolí mléko – Mozzarella di bufala Campana DOP

Popis:

Mozzarella vyrobená z buvolího mléka je typická svým hladkým, lesklým povrchem, který má čistě bílou až porcelánovou barvu. Konzistence je měkká, elastická a při stisknutí může uvolňovat jemně mléčnou tekutinu – syrovátku. Chuťově je intenzivnější než klasická kravská varianta – nabízí výrazné mléčné tělo s jemnou kyselinkou, vyšším podílem bílkovin i tuku a specifickým, lehce zemitým aroma.

Využití:

Mozzarella di bufala vyniká zejména ve studené kuchyni. Je ideální volbou do předkrmu Caprese, do salátů, sendvičů, předkrmů nebo jako samostatná delikatesa v kombinaci s olivovým olejem, rajčaty a čerstvými bylinkami.

Kravské mléko – Mozzarella

Popis:

Mozzarella z kravského mléka má bělavý, spíše matný povrch s jemně zrnitou strukturou. Její konzistence je méně pružná a kompaktnější než u buvolí varianty, přičemž chuť je jemnější, méně aromatická a s nižším podílem tuku. Některé typy mohou být lehce sušší, což usnadňuje manipulaci při tepelném zpracování a přispívá k rovnoměrnému tavení.

Využití:

Tato mozzarella je velmi univerzální – uplatní se jak ve studené kuchyni (saláty, sendviče, předkrm), tak i v kuchyni teplé. Je oblíbenou ingrediencí na pizzu, do zapečených pokrmů a těstovin, nebo jako náplň do panini a slaného pečiva.

Varianty mozzarely z kravského mléka

Fior di latte mozzarella

Vyrábí se z čerstvého kravského mléka s nižším obsahem tuku a bílkovin. Jde o čerstvý měkký sýr, který má tradiční kulovitý nebo oválný tvar a bílý, lesklý, porcelánově jemný povrch. Uvnitř se ukrývá pružná, mírně vláknitá struktura s delikátní, mléčně nasládlou chutí a lehkým nádechem kyselosti. Díky své neutrální chuti je typická pro pizzu Neapolitana, ale hodí se i pro jiné druhy pizzy, panini, saláty typu caprese, těstoviny či další pokrmy studené kuchyně. Skvěle ladí s rajčaty, bazalkou a olivovým olejem.

Mozzarella z kravského mléka (s prodlouženou trvanlivostí)

Tato mozzarella se vyrábí z pečlivě vybraného kravského mléka moderní technologií, která prodlužuje její čerstvost, vzhled a chuť. Nemá chráněné označení původu a nevyrábí se tradiční metodou, což z ní činí cenově dostupnější variantu bez kompromisů v použitelnosti. Má pravidelný kulovitý nebo oválný tvar, sněhově bílý a jemně lesklý povrch a uvnitř vládnou, pružnou strukturu. Její jemná, mléčně nasládlá chuť s lehkým smetanovým tónem z ní dělá všestrannou ingredienci pro teplou i studenou kuchyni. Díky dobré tavitelnosti je ideální na pizzu, zapékané pokrmy, lasagne či panini, ale také do salátů a studených předkrmů. Výborně se doplňuje s čerstvou zeleninou, bylinkami a kvalitním olivovým olejem.

Mozzarella s kombinací mléčného základu a rostlinného tuku

Jedná se o mozzarellu typu pizza, která kombinuje mléčný základ s rostlinným tukem. Nabízí vyvážený poměr kvality, chuti a ekonomické výhodnosti. Díky optimálnímu složení se při pečení spolehlivě taví, rovnoměrně roztéká a vytváří lákavý, zlatavý povrch. Je určena především pro teplou kuchyni – na pizzu, zapékané těstoviny či sendviče – kde se cení stabilní chuťový profil, jemná vláčnost a spolehlivý vzhled. Kombinace mléčných a rostlinných složek zajišťuje krémovost a dobré sensorické vlastnosti, zároveň představuje praktickou a cenově dostupnou volbu pro profesionální gastronomické provozy.





Burrata

701359	Burrata Murgella	6 × 120 g	kelímek	☼
701331	Burrata Valcolatte	8 × 125 g	kelímek	☼
321052	Burrata Murgella zmrazená	15 × 120 g	kelímek	❄

Stracciatella

701332	Stracciatella Valcolatte, čerstvý italský sýr	8 × 150 g	kelímek	☼
321055	Stracciatella Murgella – čerstvý italský sýr zmrazený	15 × 200 g	vanička	❄

Mozzarella

701391	Mozzarella di Bufala Campana DOP bochánky mozzarely z buvolího mléka v nálevu	12 × 125 g	sáček	☼
701383	Mozzarella bocconcini (bochánky) Alpinetta	20 × 100 g	sáček	☼
701379	Mozzarella bocconcini (bochánky) Alpinetta	20 × 125 g	sáček	☼
701392	Mozzarella ciliegina (kuličky) v nálevu 100 × 10 g	1 × 1 kg	kbelík	☼
701361	Mozzarella na pizzu Fior di Latte bochánek	8 × 500 g	sáček	☼
701362	Mozzarella na pizzu Fior di Latte Taglio Napoli Sorrentina	1 × 2 kg	sáček	☼
701393	Mozzarella na pizzu Goldsteig	1 × 1 kg	fólie	☼
701371	Mozzarella blok na pizzu Alpinetta	1 × 1,5 kg	fólie	☼
701369	Mozzarella blok	cca 10 kg	fólie	☼
701363	Mozzarella strouhaná na pizzu	1 × 2 kg	sáček	☼
701367	Mozzarella na pizzu Fior di Latte strouhaná Taglio Napoli	1 × 2,5 kg	vanička	☼
701382	Mozzarella kostky na pizzu	1 × 2 kg	sáček	☼
701366	Scamorza – mozzarella s uzenou příchutí	1 × 1 kg	fólie	☼
701175	Provola Affumicata – pařený uzený sýr	1 × 1 kg	fólie	☼

Na pizzu

702133	Pizza Grande Melina blok na pizzu	cca 2,7 kg	fólie	☼
701398	Strouhaný mix na pizzu	1 × 2 kg	vanička	☼



Kozí sýry

Kozí sýry

Kozí sýry jsou sýry vyráběné z koziho mléka, které se vyznačují specifickou chutí, vůní a světlou barvou.

Vznikají z koziho mléka a mohou být čerstvé, zrající, měkké, polotvrdé i tvrdé, často s přírodní nebo plísňovou kůrkou.

Typické znaky:

- bílá až křídově světlá barva
- jemně kyselá, výrazná chuť
- charakteristická „kozí“ vůně
- obvykle menší obsah tuku než u kravských sýrů

700961	Kozí čerstvý sýr přírodní Bettine	1 × 1 kg	fólie	☼
700950	Kozí sýr s bílou plísní Bettine	1 × 1 kg	karton	☼
700536	Kozí sýr Bûche de Chèvre s bílou plísní na povrchu	1 × 1 kg	karton	☼
700959	Kozí čerstvý sýr nugety Bettine	24 × 30 g	fólie	☼
700955	Kozí čerstvý sýr přírodní Bettine	6 × 125 g	krabíčka	☼
700956	Kozí čerstvý sýr s medem Bettine	6 × 125 g	krabíčka	☼
700952	Kozí čerstvý sýr perličky Bettine	4 × 500 g	vanička	☼



| Smetany



Smetany jsou mléčné výrobky vznikající z mléčného tuku, odděleného z mléka odstředováním. Smetana je výrobek s vyšším obsahem tuku než mléko, používaný v kuchyni ke vaření, šlehání i dochucování.

Dělení smetan podle obsahu tuku

- Smetana ke kávě – cca 10–12 % tuku
- Smetana na vaření – cca 10–15 % tuku
- Smetana ke šlehání – min. 30 % tuku
- Zakysaná smetana – kvašená, cca 12–18 % tuku

541261	Smetana nejen do kávy i na vaření 10 % Frischli	12 × 1 kg	Tetra Pak	
701991	Smetana do kávy 10 % Frischli	1 × 240 ks	vanička	
703021	Zakysaná smetana 14 % Meliko	1 × 3 kg	kbelík	
541129	Kysaná smetana 16 % Olma	10 × 200 g	kelímek	
541251	Zakysaná smetana 16 % Bohemilk	1 × 1 kg	kbelík	
703020	Zakysaná smetana 16 % Bohemilk	1 × 5 kg	kbelík	
541236	Zakysaná smetana 24 % Creme Frischli	1 × 1 kg	Tetra Pak	
700529	Crème Fraîche 36 % Bohemilk	1 × 1 kg	kbelík	

Smetany na vaření živočišné

541230	Smetana na vaření 10 % Frischli	12 × 1 kg	Tetra Pak	
541141	Smetana na vaření 12 % Bohemilk	6 × 1 l	Tetra Pak	
541233	Smetana na vaření 20 % Frischli	12 × 1 kg	Tetra Pak	
541188	Smetana na vaření 20 % Culinaire original Debic	1 × 1 l	láhev	
541161	Smetana extra zahuštěná 21 % Bohemilk	6 × 1 l	Tetra Pak	

Smetany na vaření a šlehání živočišné

541173	Smetana Excellence 35,1 % Elle&Vire	1 × 1 l	Tetra Pak	
541231	Smetana ke šlehání 30 % Frischli	12 × 1 kg	Tetra Pak	
541451	Smetana ke šlehání 30 % Arla	12 × 1 kg	Tetra Pak	
541132	Smetana na vaření a šlehání 30 % Bohemilk	6 × 1 l	Tetra Pak	
541192	Smetana 32 % Debic	1 × 2 l	láhev	
541125	Smetana ke šlehání 33 % Olma	10 × 200 g	kelímek	
541134	Čerstvá smetana ke šlehání 33 % Bohemilk	6 × 1 l	láhev	
541281	Čerstvá smetana ke šlehání 33 % Meliko	1 × 5 l	bag in box	
541232	Smetana ke šlehání 35 % Frischli	12 × 1 kg	Tetra Pak	
541162	Smetana extra nášleh 35 % Bohemilk	6 × 1 l	Tetra Pak	
541189	Smetana ke šlehání 35 % Stand&Overrun Debic	1 × 1 l	láhev	
541191	Natop směs smetany a rostlinného tuku 35 % Debic	1 × 2 l	láhev	

Šlehačky ve spreji

541115	Nadýchaný krém ve spreji 21 % Cessibon	12 × 250 ml	sprej	
541112	Šlehačka ve spreji 25 % Président	12 × 250 ml	sprej	
541180	Šlehačka ve spreji 26 % slazená Debic	1 × 700 ml	sprej	
541111	Šlehačka ve spreji 35 % neslazená	12 × 250 ml	sprej	
541183	Šlehačka ve spreji 35 % neslazená Debic	1 × 700 ml	sprej	

Smetanové krémy, omáčky, dezerty a snacky

541216	Vanilková omáčka Frischli	1 × 1 l	Tetra Pak	
541225	Bourbon vanilka Frischli	6 × 1 l	Tetra Pak	
541227	Tiramisu Frischli	6 × 1 kg	Tetra Pak	
541213	Panna cotta Frischli	6 × 1 kg	Tetra Pak	
541197	Tiramisu Debic	6 × 1 l	láhev	
541193	Crème brûlée Debic	6 × 1 l	láhev	
541194	Mousse au chocolat Debic čokoládová pěna	6 × 1 l	láhev	
541219	Holandská omáčka Frischli	1 × 1 l	Tetra Pak	
541291	Cheddarová omáčka	1 × 2 kg	sáček	
541228	Gratinovací omáčka Frischli	6 × 1 l	Tetra Pak	
704151	Kinder mléčný řez	10 × 28 g	alu fólie	
704155	Kinder Pinguí	30 × 30 g	alu fólie	
704157	Kinder Maxi King	30 × 35 g	alu fólie	

Speciality

700550	Plato – výběr tradičních italských sýrů Fresco Capra, Taleggio DOP, Gorgonzola DOP, Asiago DOP, Montasio DOP, Pecorino Sardo	1 × 2 kg	karton	
700539	Plato francouzských sýrů – Plateau Tradition	1 × 2 kg	karton	



Speciální a alternativní mléčné výrobky

Jsou mléčné nebo nemléčné produkty určené pro spotřebitele se specifickými stravovacími potřebami či preferencemi. Patří sem bezlaktózové výrobky pro osoby s intolerancí laktózy, BIO produkty z ekologického zemědělství a rostlinné alternativy mléka, sýrů či jogurtů vyrobené z obilovin, ořechů nebo luštěnin. Tyto výrobky rozšiřují nabídku pro zdravou, dietní a udržitelnou výživu.



Speciální a alternativní mléčné výrobky

706202	Violife plátky s příchutí čedar	1 × 500 g	vanička	☞
706205	Original veganský – strouhaný s příchutí gouda Violife	1 × 500 g	vanička	☞
706206	Original veganský – krémový Violife	1 × 500 g	vanička	☞
703011	Flora margarín porce	120 × 20 g	vanička	☞
703016	Rama Professional margarín porce	200 × 10 g	vanička	☞
703155	Rama Classic clean label	16 × 400 g	vanička	☞
703105	Perla s příchutí farmářského másla	1 × 450 g	vanička	☞
703154	Rama Classic clean label XXL	1 × 950 g	vanička	☞
703065	Margarín Reddy 65 %	1 × 2 kg	vana	☞
703161	Rama Plant-based (kostka) přírodní alternativa másla	10 × 250 g	alu fólie	☞
703042	Zlatá Haná	40 × 250 g	alu fólie	☞
703059	Hera tuk na pečení	40 × 250 g	papír	☞
703060	Rama Profi margarín	1 × 1 kg	alu fólie	☞
703044	Zlatá Haná 73 % směs živočišného a rostlinného tuku	1 × 5 kg	kbelík	☞



Speciální a alternativní mléčné výrobky

541108	Halta Cucina rostlinný krém na vaření	1 × 1 l	Tetra Pak	☀
541403	Crème Profi 25 % s rostlinným tukem Coronet Exclusive	12 × 1 l	Tetra Pak	☀
541167	Flora vegan – krém na vaření 15 %	8 × 1 l	Tetra Pak	☾
541169	Flora vegan – krém na šlehání 31 %	8 × 1 l	Tetra Pak	☾
541120	Master Gourmet rostlinný krém na vaření a šlehání 26 %	12 × 1 l	Tetra Pak	☀
541119	Master Gourmet Premium – krém na vaření a šlehání 34 %	12 × 1 l	Tetra Pak	☀
541152	Rama Cremefine Profi ke šlehání 31 % – rostlinná	8 × 1 l	Tetra Pak	☾
541155	Rama Cremefine Fraiche – směs rostlinná/živočišná	12 × 1 l	Tetra Pak	☾
541154	Rama Cremefine Profi na vaření 15 % – rostlinná	8 × 1 l	Tetra Pak	☾
541151	Rama Cremefine Profi na vaření 24 % – rostlinná	8 × 1 l	Tetra Pak	☀
541150	Rama na vaření 15 % bez laktózy	1 × 10 l	karton	☾
679838	Crème excellent 25 %	12 × 1 l	Tetra Pak	☾
541472	Hotový krém ala Panna Cotta Master Martini	1 × 1 l	Tetra Pak	☀
702142	Grand cihla 45 % rostlinná alternativa sýra	cca 3,2 kg	fólie	☾



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM Bidfood Czech Republic

Přijem objednávek pro gastronomii:
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
414 113 401

Veškerý sortiment pohodlně objednávejte na e-shopu





 **Bidfood**
2026