



Mäso

pre gastronómiu

 **Bidfood**
... prvá voľba pre gastronómiu



... prvá voľba pre gastronómiu

Váš dodávateľ mäsa a diviny

Vážení zákazníci,

už viac ako 15 rokov sa zaoberáme nákupom, spracovaním a predajom mäsa. Významnú časť nášho sortimentu mäsa a výrobkov spracová-
vame v našich mäsových prevádzkach. Tu, okrem iného, búrame bravčové polovičky a hovädzie štvrte.

Naše výrobné závody sú držiteľmi certifikácií IFS a BRC a spĺňajú tak tie najprísnejšie kritériá kvality. Dodržiavaním všetkých kritických bodov,
od výroby až po konečnú distribúciu, tak garantujeme tú najlepšiu kvalitu a kondíciu celého sortimentu mäsa.

Okrem stále viac sa rozvíjajúcej spolupráce s českými a slovenskými farmármi a spracovateľmi, je neoddeliteľnou súčasťou nášho sortimentu
mäso nakúpené v zahraničí. Našimi dodávateľmi sú výrobné závody z krajín EÚ, ale veľmi často tiež z krajín mimoeurópskych (napr. Austrália,
Južná Amerika, USA).

Preverení dodávateľa týchto krajín disponujú prevádzkami oficiálne schválenými pre export do štátov EÚ. Týmto tak spĺňajú najprísnejšie
hygienické normy pre spracovanie a možnosť spätného dohľadania pôvodu výrobku, až po konkrétny chov na farmách.

Naše výrobné podniky fungujú na princípe trojzmennej prevádzky. Takto nastavený proces výroby, nám umožňuje špecifickú výrobu
konkrétnej úpravy podľa prania zákazníka. Ponúkame tak možnosť objednania mäsa v kuchynskej úprave, jeho porciovanie, mletie či
marinovanie. Na základe rastúceho záujmu o nákup takto upraveného mäsa pracujeme na vývoji nových položiek a sortiment pravidelne
doplňame podľa Vašich požiadaviek.

Disponujeme skúseným predajným tímom, ktorý je Vám vždy k dispozícii s odbornou radou, aký druh mäsa je pre Vás v danej chvíli tou
najlepšou voľbou. Tak, aby ste sa v celom sortimente lepšie zorientovali, prichádzame s novým katalógom mäsa, ktorý sa Vám práve dostáva
do rúk. Nájdete tu ponuku nielen tých najžiadanejších druhov mäsa, bravčového, hovädzieho či divinového, ale tiež stále viac žiadaný sorti-
ment mäsa telacieho či jahňacieho.

Veríme, že Vás naša ponuka zaujme a budete s naším širokým sortimentom mäsa spokojní.

Váš Bidfood tím

Vysvetlivky:

❄ – mrazený ❄ – chladený

OA – ochranná atmosféra; **BK** – bez kosti; **SK** – s kosťou

VÚ – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KÚ – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ – položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZÁK – zákaznícka objednávka, špecifická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zrnitosť mletia a pod.

Obsah

Úvod	2
------------	---

Bravčové mäso 4 - 11

Plece, panenka	5
Krk, rebrá	6
Karé, kocky/guláš čerstvé	7
Stehno, slovenské mäso	8
Bok, kolená a paprčky, prasiatka	9
Droby, sadlo, ostatné, marinované mäso	11

Hovädzie mäso 12 - 19

Stehno	13
Krk, sviečková	14
Plece, nožina	15
Roštenka	17
Kosti, rebrá, vnútornosti a ostatné	18
Mäso na guláš	19

Írske hovädzie mäso 20 - 21

Steakové mäso 22 - 28

Južná Amerika	23
---------------------	----

USA	25
-----------	----

Namíbia, Botswana	26
-------------------------	----

Austrália	27
-----------------	----

Kanada	28
--------------	----

Teľacie mäso 29 - 32

Jahňacie a baranie mäso 33 - 36

Kozacie a králičie mäso 37

Mleté mäso a polotovary 38 - 42

Mleté mäso a polotovary	39
Maloobchodné balenie	41
Hamburger koncept	42
Porciované mäso	43

Divinové mäso 44 - 47

Jeleň, muflón	45
Srniec, diviak, daniel	46
Bažant, ostatná divina, klokan, pštros, zebra	47



Bravčové mäso

Bravčové mäso má bledoružovú farbu a jeho svalovina je prerastená tukom. Práve preto má bravčové mäso väčšiu energetickú hodnotu ako napr. hovädzie mäso. Všeobecne platí, že vek ošípaných v čase porážky je cca päť až šesť mesiacov podľa konkrétnych prírastkov v dobe chovu. Takýto kus dosahuje pri porážke jatočnú hmotnosť cca 110 kg. Táto hmotnosť potom zaručuje jemnú konzistenciu mäsa, jeho krehkosť a chuť.

V súčasnosti prevažuje priemyselný chov ošípaných. Spravidla sa jedná o niekoľko druhov plemien (napr. Landrace, Biele ušľachtilé, Duroc, Pietrain) špeciálne vyšľachtených tak, že všetky vlastnosti mäsa smerujú k čo najlepšej výťažnosti pri ďalšom spracovaní.

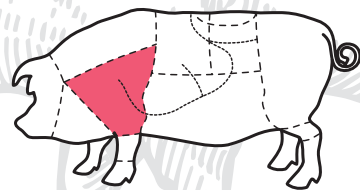
K najväčším producentom a spracovateľom bravčového mäsa v Európe patrí Dánsko, Nemecko, Belgicko a Španielsko. Z týchto krajín sa bravčové mäso tiež hojne objavuje na slovenskom trhu. Chov ošípaných je však tradičný aj v Slovenskej a Českej republike a ako taký stále patrí k významnému odvetviu poľnohospodárstva.

Po samotnej porážke sa prasa zbaví vnútorností a rozdelí na polovice. Bravčové polovičky sa potom ďalej delia (búrajú) na jednotlivé časti s kosťou alebo bez kosti. Podľa požiadavky konečného spotrebiteľa je možné mäso upraviť do mnohých špecifikácií. Vo výrobnej úprave (napr. s kosťou, kožou, masťou), alebo kuchynskej (zbavené tuku, drobných častí, orezu, krvných zrazenín a pod.).

Bravčové mäso

Bravčové plece

Je skupina ramenných svalov – veľké plecko, guľaté plecko, ploché plecko a plátok. Hmotnosť pleca vo výrobnej úprave býva 3,5 - 4,5 kg a to podľa jatočnej hmotnosti prasaťa. Je vhodné prevažne na pečenie a dusenie.



710745



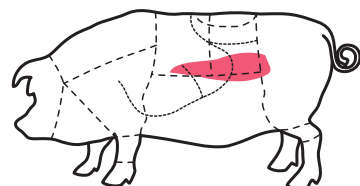
710726



710745	Bravčové plece BK VÚ výrobná úprava s miernym tukovým krytím obsahujúcim drobné časti kolena, laloku a boku	1 ks cca 3 - 5 kg	vákuum vrečko	🌡️
710720	Bravčové plece BK maloobchodné balenie	4 x cca 1,3 kg	vákuum vrečko	🌡️
710726	Bravčové plece BK KÚ Slovensko kuchynsky upravené plece zbavené prebytočných častí, tuku a krvných zrazenín	1 ks cca 2 kg	vákuum vrečko	🌡️
710730	Bravčové plece bez kosti špeciál KÚ OBJ kuchynsky upravené plece zbavené prebytočných častí, tuku a krvných zrazenín	1 ks cca 3 - 5 kg	vákuum vrečko	🌡️
710740	Bravčové plece BK KÚ ZÁK pre špecifickú objednávku, min. 2 kg, max. 4 kg	1 ks cca 2 - 4 kg	vákuum vrečko	🌡️
710234	Bravčové plece BK OBJ maloobchodné balenie	kaliber 600 g	vanička OA	🌡️
261007	Bravčové plece bez kosti KÚ	1 krt cca 20 kg	kartón	❄️
261065	Bravčové plece bez kosti 4D výrobná úprava	1 krt cca 20 kg	kartón	❄️

Bravčová panenka

Bravčová panenka sa nachádza v bedrovej časti nadväzujúcej na bravčové karé. Ide o najkvalitnejšiu a najchudšiu časť prasaťa, často označovanú ako panenská sviečková. Je vhodná prevažne na prípravu minútok a medailónikov.



261009



261005



266062

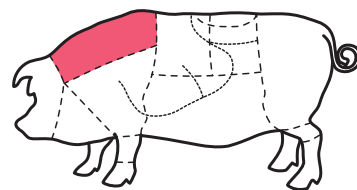


710004	Bravčová panenka KÚ s palcom a bez retiazky	1 krt cca 2,5 kg (5 ks)	vákuum vrečko	🌡️
710973	Bravčová panenka OBJ kartón so 4 kusmi panienky cca 500 g, maloobchodné balenie	4 x cca 500 g	vákuum vrečko	🌡️
261003	Bravčová panenka KÚ bez palca, bez retiazky a tukového krytia	podľa váhy	vákuum vrečko	❄️
261006	Bravčová panenka Chile s palcom, bez retiazky a tukového krytia	1 x 5 kg	individuálne vo vákuu	❄️
261009	Bravčová panenka Maďarsko s palcom, bez retiazky a tukového krytia	1 x 5 kg	individuálne vo vákuu	❄️
261036	Bravčová panenka s retiazkou s palcom a s retiazkou	1 x 5 kg	individuálne vo vákuu	❄️
261005	Bravčové palce z panieniek vhodné na prípravu steakov alebo medailónikov	1 krt cca 10 kg	vákuum vrečko	❄️
266062	Bravčová panenka steak so slaninou korený medailónik z panienky obalený slaninou	40 x 75 g	vákuum vrečko	❄️

Bravčové mäso

Bravčový krk

Ako vychádza z názvu, krkovička sa nachádza na hornej strane chrbta od hlavy po chrbtovú časť a nadväzuje na bravčové karé. Je to jedna z najpoužívanejších častí z výsekového mäsa. Ide o sval mierne prerastený tukom, preto je mäso šťavnaté. Pomer tuku je závislý na jatočnej váhe prasaťa. Je vhodná prevažne na pečenie, grilovanie a údenie.



710661

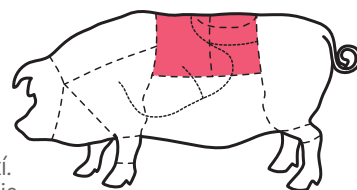


710660

710661	Bravčový krk bez kosti VÚ	1 ks cca 2 - 4 kg	vákuum vrečko	☀
710630	Bravčový krk bez kosti KÚ	4 ks x cca 1,5 kg	vákuum vrečko	☀
261008	Bravčový krk bez kosti mrazený VÚ	1 krt cca 10 - 15 kg	fólia	❄
 710660	Bravčový krk BK plátok ZÁK ľubovoľná hm. plátku 120 g+, min. obj. 2 kg	min. obj. 2 kg	vákuum vrečko	☀
 710605	Bravčový krk SK ZÁK	min. obj. 2 kg	vrečko	☀
 710625	Bravčový krk SK plátok ZÁK min. hm. plátku cca 150 g+	min. obj. 2 kg	vrečko	☀
 710620	Bravčový krk SK plátky OBJ maloobchodné balenie	cca 550 g	vanička OA	☀
 710233	Bravčový krk BK plátok OBJ maloobchodné balenie	kaliber 600 g	vanička OA	☀

Bravčové rebra

Po vybraní karé a oddelení od kosti zostane chrbtica a časť rebier, ktoré sa od chrbtice oddelia. Tým vznikne pásik rebier, ktorý je mäsitý ako v medzirebrách, tak čiastočne na povrchu kostí. Mäso z týchto rebier je šťavnaté a veľmi chutné. Vhodné na pečenie, grilovanie a údenie.



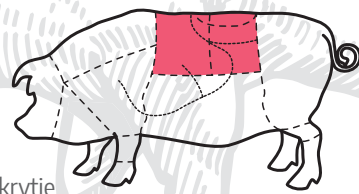
261015

261015	Bravčové rebra mäsitá SVK	podľa ponuky	voľne ložené	❄
261071	Bravčové rebra z karé	podľa ponuky	voľne ložené	❄
261201	Bravčové špičky z rebier	1 x 10 kg	voľne ložené	❄
710200	Bravčové rebra chladené Spare Ribs OBJ rebrá z boku	podľa váhy	vákuum vrečko	☀

Bravčové mäso

Bravčové karé

Najhodnotnejšie výsekové mäso z chrbtovej časti prasaťa. Obsahuje vnútro svalový tuk v prednej časti, kde nadväzuje na krkovičku. Stredná a koncová časť je naopak bez tuku. Tukové krytie na povrchu svalu je max. do 3 mm. Vhodné prevažne na plátkovanie a prípravu minútok.



710830



710020



710009



710800



710851

	710830	Bravčové karé bez kosti a retiazky KÚ bez retiazky a tukového krytia na povrchu	1 krt cca 4 - 5 kg	vákuum vrecko	
	710009	Bravčové karé bez kosti s retiazkou s retiazkou a s tukovým krytím na povrchu do 3 mm	1 krt cca 4 - 5 kg	vákuum vrecko	
	710840	Bravčové karé bez kosti s retiazkou s retiazkou a s tukovým krytím na povrchu do 3 mm	4 ks x cca 1 kg	vákuum vrecko	
	710020	Bravčové karé Duroc US s retiazkou a s tukovým krytím na povrchu do 3 mm	1 krt cca 3,5 - 4,5 kg	vákuum vrecko	
	710800	Bravčové karé SK ZÁK	min. obj. 2 kg	vrecko	
	710801	Bravčové karé bez kosti a retiazky KÚ SVK	1 krt cca 1 kg	vákuum vrecko	
	261102	Bravčové karé BK VÚ	1 krt cca 24 kg	fólia	
	710851	Bravčové karé BK plátok ZÁK ľubovoľná hm. plátku 80 g+, min. obj. 2 kg	min. obj. 2 kg	vákuum vrecko	
	710021	Bravčové karé DUROC bez kosti plátok ZÁK min. obj. 2 kg, plátok 150 g+, US	min. obj. 2 kg	vákuum vrecko	
	710821	Bravčové karé SK plátok ZÁK min. hm. plátku cca 150 g, min. obj. 2 kg	min. obj. 2 kg	vrecko	
	710822	Bravčová kotleta SK „TEXAS“ ZÁK min. hm. plátku cca 300 g+, min. obj. 2 kg	min. obj. 2 kg	vrecko	
	710815	Bravčové karé SK plátky OBJ maloobchodné balenie	cca 550 kg	vanička OA	
	710235	Bravčové karé BK plátok OBJ maloobchodné balenie	kaliber 600 g	vanička OA	
	716461	Bravčové karé BK marinované OBJ bylinková marináda, 4 x cca 150 g, maloobchodné balenie	4 x cca 150 g	vanička OA	

Bravčové kocky/guláš čerstvé



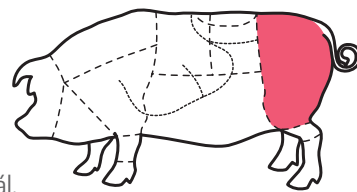
710436

	710410	Bravčové na guláš 2 x 2 cm ZÁK iba 2 x 2 cm	min. obj. 2 kg	vákuum vrecko	
	710436	Bravčové na guláš 3 x 3 cm ZÁK iba 3 x 3 cm	min. obj. 2 kg	vákuum vrecko	
	710440	Bravčové mäso rezance ZÁK šírka cca 0,8 cm, z bravčového stehna	min. obj. 2 kg	vákuum vrecko	
	710231	Bravčové kocky na guláš OBJ maloobchodné balenie	kaliber 600 g	vanička OA	

Bravčové mäso

Bravčové stehno

Kvalitné a veľmi chutné skupenstvo svalov zo zadnej končatiny, neobsahujúce takmer žiadny tuk a šľachy. Rozbúraním stehna získame niekoľko svalov – spodný a vrchný šál, orech, kvetovú špičku a valček. Vhodné je predovšetkým na výrobu šuniek. Používa sa aj na minútkovú kuchyňu, na plátkovanie, na výrobu odrezkov a na údenie.



710922



710920



710960

	Bravčové stehno BK VÚ celé, nerozšáľované stehno bez kosti s miernym tukovým krytím na povrchu	1 ks 9 - 12 kg	vákuum vrečko	❄️
	Bravčové stehno BK KÚ SVK	cca 1 kg	vákuum vrečko	❄️
	Bravčové stehno BK KÚ ZÁK pre špecifickú objednávku, min. 2 kg, max. 4 kg	min. obj. 2 kg	vákuum vrečko	❄️
	Bravčové stehno BK plátok ZÁK ľubovoľná hm. plátok 80 g+, plátok na závitky max. 150 g	min. obj. 2 kg	vákuum vrečko	❄️
	Bravčové stehno BK orech ZÁK 2 ks vo vákuu	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄️
	Bravčové stehno SK ZÁK objednávkou na kusy	1 ks cca 13 - 15 kg	vrečko	❄️
	Bravčové stehno vrchný šál OBJ objednávkou na počty KRT	cca 1 - 1,5 kg	vákuum vrečko	❄️
	Bravčové stehno bez kosti OBJ maloobchodné balenie	kaliber 600 g	vanička OA	❄️
	Bravčové stehno bez kosti plátok OBJ maloobchodné balenie	kaliber 600 g	vanička OA	❄️
	Bravčové stehno BK VÚ	1 krt cca 20 kg	fólia	❄️
	Bravčové stehno BK KÚ	2 krt cca 20 kg	fólia	❄️
	Bravčové stehno - vrchný šál jednotlivé šály cca 3 kg	1 krt cca 10 kg	fólia	❄️

Slovenské chladené bravčové mäso



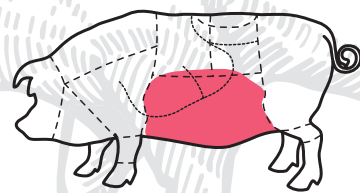
710801

	Bravčové karé bez kosti a retiazky KÚ SVK	cca 1 kg	vákuum vrečko	❄️
	Bravčové plece KÚ SVK	cca 1 kg	vákuum vrečko	❄️
	Bravčové stehno bez kosti KÚ SVK	cca 1 kg	vákuum vrečko	❄️

Bravčové mäso

Bravčový bok

Výsekové mäso prerastené tukom. Pomer tuku je závislý na jatočnej váhe a veku zvierata. Vhodné na pečenie, údenie a výrobu rolád.



710500

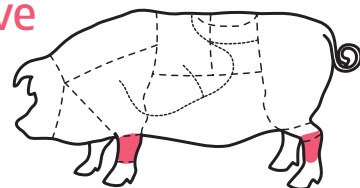


710510

	710500	Bravčový bok s kosťou KÚ ZÁK bez kože	min. obj. 2 kg	vrecko	
	710530	Bravčový bok BK KÚ polovica celého boku	cca 3,5 - 4,5 kg	vákuum vrecko	
	710510	Bravčový bok DELI BK OBJ bez kože a tuku, objednávka na počty KRT	cca 5 kg	vákuum vrecko	
	710520	Bravčový bok SK plátok OBJ predaj po vaničke	cca 3 kg (25 - 30 ks)	vanička OA	
	710561	Bravčový bok kocky 3 x 3 cm OBJ predaj po vaničke	cca 3 kg	vanička OA	
	710535	Bravčový bok bez kosti VÚ ZÁK s kožou, predaj po kuse	cca 6 - 8 kg	vákuum vrecko	
	710232	Bravčový bok bez kosti a kože OBJ maloobchodné balenie	600 g	vanička OA	

Bravčové kolená a paprčky čerstvé

Predné aj zadné bravčové kolená sú tvorené zo svalov, šliach, väziva a kože s veľkým obsahom kolagénu a so značným podielom kosti. Vhodné na pečenie, dusenie, údenie, ale aj grilovanie.



261021



710140

	261021	Bravčové koleno zadné s kosťou 1 ks = 1300 - 1500 g	1 krt cca 20 kg	voľne ložené	
	710335	Bravčové koleno SK zadné ZÁK min. obj. 2 ks	1 ks cca 1,4 - 1,7 kg	vrecko	
	710336	Bravčové koleno SK predné ZÁK min. obj. 2 ks	1 ks cca 0,9 - 1,2 kg	vrecko	
	710320	Bravčové koleno BK bez kože ZÁK predné aj zadné koleno, možnosť objednať aj s kožou - nutné dopísať do poznámky "s kožou"	min. obj. 2 kg	vákuum vrecko	
	710140	Bravčové paprčky ZÁK celé paprčky	min. obj. 2 kg	vrecko	

Prasiatka a časti z nich

Vek prasiat okolo dvoch mesiacov. Mäso je šťavnaté, krehké a takmer bez tuku.



261112

	261111	Prasiatko celé	cca 25 - 30 kg	fólia	
	261112	Prasiatko celé	cca 15 - 20 kg	fólia	
	261116	Párty prasiatko vykostené, viazané	cca 8 kg	fólia	
	261117	Párty prasiatko vykostené, grilované, plnené	cca 8 - 12 kg	fólia	
	261122	Prasiatko - kolienka zadné	4 x 0,3 - 0,6 kg	vákuum vrecko	
	261123	Prasiatko - karé s kosťou	cca 2 kg	vákuum vrecko	
	261124	Prasiatko - rolované karé s bôčikom bez kosti	cca 1,8 - 3 kg	vákuum vrecko	

DANISH CROWN

TENDER PORK[®]
BY DANISH CROWN

L'AHKÁ PRÍPRAVA

A SKVELÉ ZLOŽENIE

VHODNÉ PRE TEPÉ I STUDENÉ RAUTY

BRAVČOVÉ KARÉ

V cesnakovej marináde



PRODUKT Č.: 261104

VÁHA KARTÓNU: 1 x cca 9 kg (4 ks)

BRAVČOVÉ KOLIENKA

Barbecue marináda



PRODUKT Č.: 261303

VÁHA KARTÓNU: 1 x cca 5 kg

mojBidfood.sk

ZÁKAZNÍCKE CENTRUM BIDFOOD - GASTRONÓMIA

ZÁPAD

032 / 774 28 50, 0912 058 150 | E-mail: callcentrum.nm@bidfood.sk

VÝCHOD

051 / 746 12 50, 0912 058 250 | Email: callcentrum.po@bidfood.sk

EXKLUZÍVNE V PONUKE

Bidfood

711161

BRAVČOVÉ KARÉ DUROC
STEAK SKIN

4 x 250 g



710021

BRAVČOVÉ KARÉ DUROC US
plátky 150 g+ ZÁK



710020

BRAVČOVÉ KARÉ
DUROC US
cca 4,5 kg

Bravčové mäso

Bravčové droby, sadlo a ostatné

Droby sú vnútornosti s vysokou výživnou hodnotou. Sú vhodné na prípravu zabíjačkových špecialít, ale aj na varenie tradičnej slovenskej kuchyne. Bravčové kosti sú vhodné k príprave vývarov a omáčok typu demi-glace.



710100



272205



272240



710984



710986



716460

	710100	Bravčová koža ZÁK	min. obj. 5 kg	vákuum vrečko	
	710111	Bravčové sadlo drobné ZÁK	min. obj. 2 kg	vákuum vrečko	
	710115	Bravčové sadlo chrbtové ZÁK	min. obj. 2 kg	vákuum vrečko	
	710125	Bravčové sadlo na škvarenie OBJ sadlo na škvarenie mleté na 20 mm	3 kg	vanička OA	
	710130	Bravčové sadlo na škvarenie OBJ maloobchodné balenie	cca 550 g	vanička OA	
	714005	Bravčový orez ZÁK s kožou	min. obj. 20 kg	vákuum vrečko	
	714010	Bravčový orez ZÁK bez kože	min. obj. 20 kg	vákuum vrečko	
	714007	Bravčový orez 80/20 ZÁK bez kože, chudý	min. obj. 5 kg	vákuum vrečko	
	272205	Bravčová pečeň	1 x 10 kg	blok	
	272235	Bravčové srdce OBJ na objednávku	1 x 10 kg	blok	
	272240	Bravčové líčka očistené líčka podľa váhy	cca 7 kg	vákuum vrečko	
	710210	Bravčové kosti OBJ	podľa váhy	vrečko	

Marinované mäsa čerstvé

	710980	Bravčový bok SK marinovaný OBJ Maripure Spare Ribs (25 - 30 ks vo vaničke)	3 kg	vanička OA	
	710982	Bravčový krk SK marinovaný ZÁK ľubovlná marináda* (1 plátok 150 g+)	3 kg	vanička OA	
	710984	Bravčové rebrá marinované OBJ marináda Knusper Willi bylinkovo-cesnaková	3 kg	vanička OA	
	710986	Bravčový krk BK marinovaný ZÁK ľubovlná marináda*, min. obj. 3 kg (1 plátok 120 g+)	3 kg	vanička OA	
	710987	Bravčové karé BK marinované ZÁK ľubovlná marináda* i kalibrácia (1 plátok 80 g+)	3 kg	vanička OA	
	716460	Bravčový krk BK marinovaný OBJ pikantná marináda, maloobchodné balenie	4 x cca 150 g	vanička OA	
	710985	Bravčové rebrá marinované OBJ marináda Knusper Willi bylinkovo-cesnaková, maloobchodné balenie	cca 550 g	vanička OA	

*ľubovlná marináda značky RAPS – možnosť zvoliť v poznámke obj. z nasledujúcich marinád: Chillie Villy, Kräuter Willy, Pfeffer Willy, Knusper Willy, Cesnaková

Tenderpork – marinované bravčové výrobky

	261303	Marinované bravčové kolienka BBQ marinované zadné bravčové kolienko v barbecue omáčke	1 x cca 5 kg	fólia	
	261104	Bravčové karé v cesnakovej marináde marinované bravčové karé v cesnakovo-paprikovej marináde	1 x cca 9 kg (4 ks)	vákuum	



261104



Hovädzie mäso

Hovädzie mäso je mäso z hovädzieho dobytku, t.j. jalovic, kráv, býčkov a býkov. Obsahuje vysoké množstvo bielkovín a minerálov a zaisťuje tak prirodzenú rovnováhu vo výžive. Ako prírodný produkt je významnou súčasťou zdravého stravovania. Hovädzie mäso je tiež vysoko cenené v súvislosti so zdravým životným štýlom a návykmi.

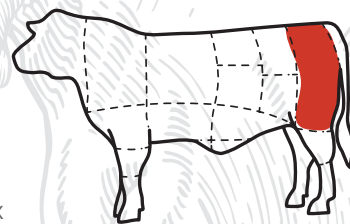
Plemená dobytkov sú chované na produkciu mlieka a mäsa. V tomto prípade sa jedná o mäsové plemená, kde najmä pri mladých zvieratách hovoríme o mäse jasno červenej farby, vynikajúcej kvality. Čím je dobytok starší, tým je farba mäsa tmavšia a konzistencia tuhšia. Vyžaduje si potom dlhšiu tepelnú úpravu.

Základným delením hovädzieho mäsa je rozdelenie na mäso predné a zadné. Predné mäso je tvorené najmä menšími svalmi, ktoré v bohatej miere obsahujú väzivo a sú tučnejšie. Naopak zadné mäso je tvorené väčšími svalmi, ktoré sú charakteristické svojou chudostou.

Hovädzie mäso

Hovädzie stehno

Hovädzie stehno je tzv. hovädzie zadné mäso, považované za jedno z najhodnotnejších častí hovädzieho. Stehno delíme na niekoľko častí: orech, vrchný a spodný šál a kvetovú špičku. Jednotlivé svaly obsahujú veľmi málo tuku a väziva. Jedná sa tak o veľmi chudé časti mäsa.



711620



711676



711018



262270



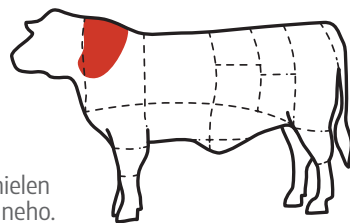
711013

	711623	Hovädzie stehno B/I KÚ ZÁK pre špecifickú objednávku, min. obj. 3 kg, max. 5 kg na jednu objednávku	min. obj. 3 kg	vákuum vrečko	
	711676	Hovädzie stehno plátok B/I ZÁK ľubovoľná hm. plátku 80 g+, plátok na závitky max. 170 g	min. obj. 3 kg	vákuum vrečko	
	711624	Hovädzie stehno B/I VÚ ZÁK ľubovoľná hmotnosť	min. obj. 4 kg	vákuum vrečko	
	711605	Hovädzie stehno krava KÚ OBJ celý šál	cca 4 - 8 kg	vákuum vrečko	
	711620	Hovädzie stehno krava KÚ ZÁK pre špecifickú objednávku, min. obj. 3 kg, max. 5 kg na jednu objednávku	min. obj. 3 kg	vákuum vrečko	
	711677	Hovädzie stehno plátok krava ZÁK ľubovoľná hm. plátku 80 g+, plátok na závitky max. 170 g	min. obj. 3 kg	vákuum vrečko	
	711020	Hovädzie stehno bez kostí KÚ	cca 1 kg	vákuum vrečko	
	711012	Hovädzie stehno bez kostí – spodný šál, býk	cca 4 kg	vákuum vrečko	
	711645	Hovädzia kvetová špička – rump EU na objednávku	cca 2,5 kg	vákuum vrečko	
	711018	Hovädzie stehno – orech, krava	cca 5 kg	vákuum vrečko	
	711013	Hovädzie stehno – spodný šál, krava	cca 4 kg	vákuum vrečko	
	711443	Hovädzie zadné OBJ maloobchodné balenie	kaliber 600 g	vanička OA	
	711445	Hovädzie stehno plátok OBJ maloobchodné balenie	kaliber 600 g	vanička OA	
	711448	Hovädzia falošná sviečková zadná OBJ maloobchodné balenie	kaliber 600 g	vanička OA	
	262270	Hovädzia falošná sviečková zadná	cca 1,8 kg, kartón cca 20 kg	vákuum vrečko/ kartón	
	262264	Hovädzí orech, krava	cca 5 kg	vákuum vrečko/ kartón	
	711625	Hovädzie stehno vrchný šál, KÚ na objednávku, ucelené kartóny cca 20 kg	kus 3 kg+, min. obj. 20 kg	vákuum vrečko/ kartón	
	711630	Hovädzie stehno vrchný šál VÚ na objednávku, ucelené kartóny cca 20 kg	kus cca 4 kg+, min. obj. 20 kg	vákuum vrečko/ kartón	

Hovädzie mäso

Hovädzí krk

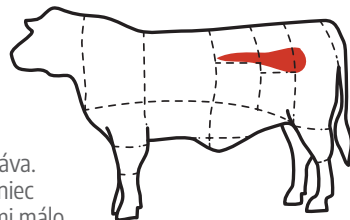
Hovädzí krk je časť predného hovädzieho mäsa zložená z viacerých menších svalov. Svalovina je prerastenejšia so silnými vláknami, avšak vďaka pomerne vyváženému pomeru tuku a svaloviny má veľmi dobré kulinárske vlastnosti. Je vhodná nielen na dusenie a varenie, ale aj na výrobu mletého mäsa a výrobkov z neho.



711010	Hovädzie predné – krk, býk	cca 1,5 - 3 kg	vákuum vrečko	❄️
711401	Hovädzí krk, krava	cca 4 kg	vákuum vrečko	❄️
 711405	Hovädzí krk, krava KÚ OBJ celý šál	cca 4 - 7 kg	vákuum vrečko	❄️
 711336	Hovädzí krk B/J KÚ ZÁK	min. obj. 3 kg	vákuum vrečko	❄️
 711406	Hovädzí krk, krava KÚ ZÁK pre špecifickú objednávku, min. obj. 3 kg, max. 5 kg na jednu objednávku	min. obj. 3 kg	vákuum vrečko	❄️
 711442	Hovädzie predné mäso OBJ	kaliber 600 g	vanička OA	❄️
711201	Hovädzie podplecie s krkom Belgicko	cca 6 kg	vákuum vrečko	❄️
262260	Hovädzí krk bez kosti, býk	cca 4 kg, kartón cca 20 kg	vákuum vrečko/ kartón	❄️

Hovädzia sviečková

Hovädziu sviečkovú radíme do kategórie zadného hovädzieho mäsa. Nachádza sa pod nízkym roštencom a pri delení zadnej štvrte sa odrezáva. Silnejší zadný koniec sviečkovej sa označuje ako palec, úzky predný koniec ako špička. Svalovina sviečkovej má veľmi jemné vlákna, obsahuje veľmi málo väziva a tuk iba na povrchu svalu. Sviečková sa používa na pečenie, ale hojne tiež na steakovú úpravu.

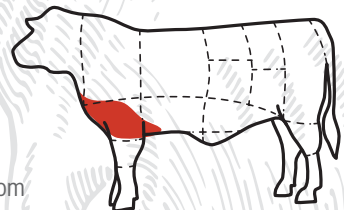


262212	Hovädzia sviečková 4/5 lbs, Nový Zéland bez retiazky	cca 1,8 - 2,3 kg	vákuum vrečko	❄️
262214	Hovädzia sviečková 4/5 lbs, Brazília bez retiazky	cca 1,8 - 2,3 kg	vákuum vrečko	❄️
711871	Hovädzia sviečková KÚ, Belgicko	cca 1,8 - 2,3 kg	vákuum vrečko	❄️
711870	Hovädzia sviečková Írsko bez retiazky	cca 1,8 - 2,3 kg	vákuum vrečko	❄️
711869	Hovädzia sviečková Írsko s retiazkou	2,7 kg+	vákuum vrečko	❄️
711890	Hovädzia sviečková 4/5 lbs, Brazília bez retiazky	cca 1,8 - 2,3 kg	vákuum vrečko	❄️
711893	Hovädzia sviečková 4/5 lbs, Uruguay bez retiazky, na objednávku	cca 1,8 - 2,3 kg	vákuum vrečko	❄️
711953	Hovädzia sviečková 4/5 lbs, USA bez retiazky, na objednávku	cca 1,8 - 2,3 kg	vákuum vrečko	❄️
711962	Hovädzia sviečková 5 lbs+, Kanada	2,5 kg+	vákuum vrečko	❄️
262380	Hovädzia sviečková EU porcie	15 x 200 g	vákuum/kartón	❄️
262203	Hovädzia sviečková 1,8 kg+, EU bez retiazky	1,8 - 2,3 kg	vákuum	❄️

Hovädzie mäso

Hovädzie plece

Hovädzie plecko takisto patrí do kategórie tzv. hovädzieho mäsa zadného (Nestotožňuje sa s prednou a zadnou časťou zvierata). Ide o najsvaľnatejšiu časť obsahujúcu veľké svaly s pomerne malým obsahom väziva a tuku. Jednotlivé časti sú vhodné najmä na dusenie a varenie. Plecko ďalej delíme na plece veľké, okrúhle (tzv. falošnú sviečkovú) a lúpané. Lúpané plecko je charakteristické šlachou, ktorá svalom horizontálne prechádza. Táto však, po riadnej tepelnej úprave zmäkne, alebo sa úplne rozpustí a okrem toho zvýrazní chuť mäsa.



711503



711022



711535

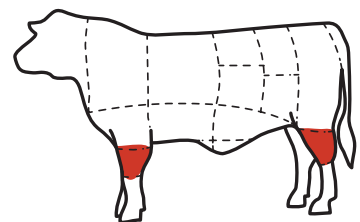


711444

	711502	Hovädzie plece B/J KÚ ZÁK pre špecifickú objednávku, min. obj. 3 kg, max. 5 kg na jednu objednávku	min. obj. 3 kg	vákuum vrečko	
	711504	Hovädzie lúpané plece B/J OBJ 1 ks cca 2,7 kg, oštieň na blanú	cca 3 kg	vákuum vrečko	
	711505	Hovädzie plece, krava KÚ OBJ celý šál	cca 3 - 6 kg	vákuum vrečko	
	711507	Hovädzie plece, krava KÚ ZÁK pre špecifickú objednávku, min. obj. 3 kg, max. obj. 5 kg na jednu objednávku	min. obj. 3 kg	vákuum vrečko	
	711509	Hovädzie lúpané plece, krava OBJ oštieň na blanú	cca 2,2 kg	vákuum vrečko	
	711508	Hovädzie plece, krava VÚ ZÁK ľubovlná hmotnosť min. 4 kg	min. obj. 4 kg	vákuum vrečko	
	711820	Hovädzia falošná sviečková ZÁK	min. obj. 3 kg	vákuum vrečko	
	711503	Hovädzie plece bez kosti, býk	cca 4 kg	vákuum vrečko	
	711544	Hovädzie plece plátok B/J ZÁK ľubovlná hm. plátok 80 g+, plátok na závitky max. 170 g	min. 2 kg	vákuum vrečko	
	711535	Hovädzie plece plátok, krava ZÁK ľubovlná hm. plátok 80 g+, plátok na závitky max. 170 g	min. obj. 2 kg	vákuum vrečko	
	711683	Hovädzie plátky na závitky ZÁK plátky z veľkého pleca 100 - 150 g	min. obj. 3 kg	vákuum vrečko	
	711444	Hovädzie plece plátok OBJ maloobchodné balenie	kaliber 600 g	vanička OA	
	711447	Hovädzie plátky na závitky OBJ maloobchodné balenie	kaliber 600 g	vanička OA	
	711022	Hovädzia falošná sviečková - predná, krava	2 x cca 1,8 kg	vákuum vrečko	
	262250	Hovädzie plece bez kosti, býk	cca 4 kg, kartón cca 20 kg	vákuum vrečko/ kartón	
	262271	Hovädzia falošná sviečková - predná, krava	cca 1,5 kg, kartón cca 20 kg	fólia/kartón	

Hovädzia nožina

Hovädzia nožina je časť na tzv. predlaktí nohy zvierata. Nožinu tak delíme na časť prednú a zadnú. Ide o menšie svalové celky obsahujúce veľa väziva. Nožina je preto ideálna surovina napr. na prípravu gulášu.



711014

	262216	Hovädzia nožina bez kosti, býk	cca 2,5 kg, kartón cca 20 kg	vákuum vrečko/ kartón	
	711014	Hovädzia nožina bez kosti, krava	cca 2 kg	vákuum vrečko	
	711235	Hovädzia nožina KÚ OBJ celý šál	cca 2 - 3 kg	vákuum vrečko	



SWAEGERS & CO

Náš príbeh žije naplno

- Reprezentujeme mnohogeneračné skúsenosti s produkciou hovädzieho mäsa.
- Garantujeme kvalitnú produkciu s plnou sledovateľnosťou (pomocou ušných štítkov a identifikačných kariet), hygienu a HACCP.
- Ponúkame široký sortiment výrobkov hovädzieho mäsa s možnosťou výberu „choice“ a „prime“, bio versus štandard kvalita.
- Udržiavame silný vzťah s miestnymi farmármi, aby sme zabezpečili prísun kvalitného dobytká do nášho spracovateľského závodu.
- Naša prevádzka získala GFSI certifikát.



SWAEGERS & CO klúčové čísla

3.

generácia s

1000

dodávateľov

+30

ročnými
skúsenosťami

€ 65

miliónový obrat

69.000

kapacita hovädzieho dobytká ročne

+20.000

ton ročnej produkcie

Výber výrobkov z hovädzieho mäsa...

Tenderloin Chain Off

(Hovädzia sviečková
bez retiazky)



Topside Cap Off PAD

(Vrchný šál KÚ)



Chuck Roll

(Podplecie s krkom)

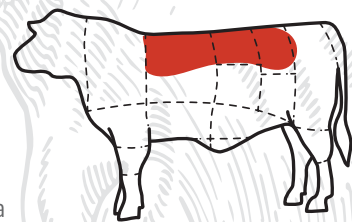


... a v ponuke máme aj mnoho ďalších produktov.
Pre viac informácií nás, prosím, kontaktujte.

Hovädzie mäso

Hovädzia roštenka

Hovädzí roštenec je chrbtová časť zadnej štvrte. Svalovinu tvoria pomerne rozsiahle svalové celky chrbtových svalov, ktoré sú zvlášť mohutné v prednej časti. Na povrchu roštenky je podľa tučnosti konkrétneho kusu zvieratá slabšia alebo silnejšia vrstva tuku. Používa sa hlavne na pečenie a dusenie. Nízky roštenec je tiež typickou surovinou na prípravu roastbeefu.



711739



711712



262192



262198



711446

	711710	Hovädzia roštenka s kosťou ZÁK roštenka na kosti, vrátane rebrových nezačistených kostí. Možnosť objednať i bez rebrových kostí – nutné dopísať do poznámky „BEZ REBROVÝCH KOSTÍ“	cca 8 - 9 kg	vrecko	
	711711	Vysoký roštenec s kosťou ZÁK kus 8 - 10 kg, celý kus vysokej roštenky na kosti	cca 8 - 10 kg	vrecko	
	711712	Tomahawk plátok ZÁK roštenka s rebrovou kosťou plátok, kosť je začistená, odstránený stavec na spodnej časti plátku, plátok/kus cca 1 kg a vyšší	cca 0,9 - 1,2 kg	vrecko	
	711715	Hovädzia roštenka, krava KÚ celý šál	cca 4 - 8 kg	vákuum vrecko	
	711730	Hovädzia roštenka KÚ B/J ZÁK býk/jalovica, možnosť plátkovať, plátky je nutné uviesť do poznámky objednávky, ľubovoľná hm. plátku 100 g+, min. obj. 3 kg plátkov	cca 4 kg+	vákuum vrecko	
	711731	Hovädzia roštenka KÚ B/J - odblanená ZÁK býk/jalovica, možnosť plátkovať, plátky je nutné uviesť do poznámky objednávky, ľubovoľná hm. plátku 100 g+, min. obj. 3 kg plátkov	cca 4 kg+	vákuum vrecko	
	711741	Hovädzia roštenka, krava, plátok ZÁK ľubovoľná hm. plátku 100 g+, min. obj. 3 kg	cca 4 kg+	vákuum vrecko	
	711720	Hovädzia roštenka, krava KÚ celý šál, cca 3 - 5 kg	cca 3 kg+	vákuum vrecko	
	711735	Hovädzia roštenka, krava KÚ ZÁK pre špecifickú objednávku, min. obj. 3 kg, max. 5 kg na jednu objednávku	min. obj. 3 kg	vákuum vrecko	
	711739	Hovädzia roštenka, krava, plátok ZÁK ľubovoľná hm. plátku 100 g+	min. obj. 3 kg	vákuum vrecko	
	711740	Hovädzia roštenka, krava, odblanená, plátok ZÁK ľubovoľná hm. plátku 100 g+	min. obj. 3 kg	vákuum vrecko	
	260110	Hovädzia roštenka, krava, KÚ	cca 3 - 4 kg, kartón cca 12 kg	vákuum vrecko/kartón	
	262191	Hovädzia roštenka Južná Amerika, býk s tukovým krytím	cca 6 kg, kartón cca 18 kg	vákuum vrecko	
	262192	Hovädzí nízky roštenec, krava, VÚ	cca 3 - 4 kg, kartón cca 12 kg	vákuum vrecko/kartón	
	262198	Hovädzí vysoký roštenec	4 kg+	vákuum vrecko	
	711446	Hovädzia roštenka OBJ maloobchodné balenie	kaliber 600 g	OA vanička	

Hovädzie mäso

Hovädzie mäso na kosti čerstvé

	711865	Hovädzí T-bone steak ZÁK hrúbka porcie od 2 cm = 450 - 600 g	min. obj. 3 kg	OA vanička	
	711867	Hovädzie Osso buco ZÁK pl. á 3 cm, min. obj. 1 kus = cca 2,5 - 3 kg, nie je možné kalibrovať plátky (plátky v rozmedzí 300 - 400 g)	min. obj. 3 kg	vrecko	

711865

Hovädzie kosti, rebrá, hovädzí orez, droby a ostatné

	715100	Hovädzia pečeň ZÁK na objednávku	min. obj. 5 kg	vákuum vrecko	
	715105	Hovädzie srdce ZÁK na objednávku	min. obj. 5 kg	vákuum vrecko	
	711125	Hovädzie kosti špikové OBJ	minimálne 3 kg	vrecko	
	711205	Hovädzie rebrá rezané ZÁK maloobchodné balenie	cca 750 g	vanička	
	711105	Hovädzí loj ZÁK podľa váhy	min. obj. 2 kg	vákuum vrecko	
	262280	Hovädzie líčka	cca 5 kg, kartón cca 13 - 15 kg	vákuum vrecko/ kartón	
	262285	Hovädzie špikové kosti	cca 15 kg	fólia/kartón	
	266055	Hovädzie carpaccio	10 x 80 g	prekladané fóliou/ krabíčka	
	273315	Hovädzie držky krájané predvarené	10 x 1 kg	vrecko/kartón	
	273324	Hovädzie držky gastro	1 x 5 kg	vrecko	
	273360	Býčie žľazy	cca 1,5 kg	vrecko	
	714020	Hovädzí orez 70/30 OBJ objednávať na počty balení	cca 5 kg	vákuum vrecko	
	714025	Hovädzí orez 70/30 mletý ZÁK možnosť voľby zrnitosti 2; 3; 4; 5; 6; 8; 13 mm, POZOR – odporúčaná zrnitosť max. 4 mm	cca 5 kg	vákuum vrecko	
	715125	Hovädzí jazyk bez koreňa ZÁK	cca 1,2 - 1,5 kg	vákuum vrecko	
	711207	Hovädzie rebrá rezané	kaliber 3 kg	vanička OA	
	711210	Hovädzia zmes na polievku OBJ mix hovädzie rebro, hovädzie predné, špiková kosť	cca 3 kg	vanička OA	
	716503	Hovädzia zmes na polievku OBJ mix hovädzie rebro, hovädzie predné, špiková kosť, maloobchodné balenie	cca 600 g	vanička OA	

262280

711205

715125

262285

Hovädzie mäso

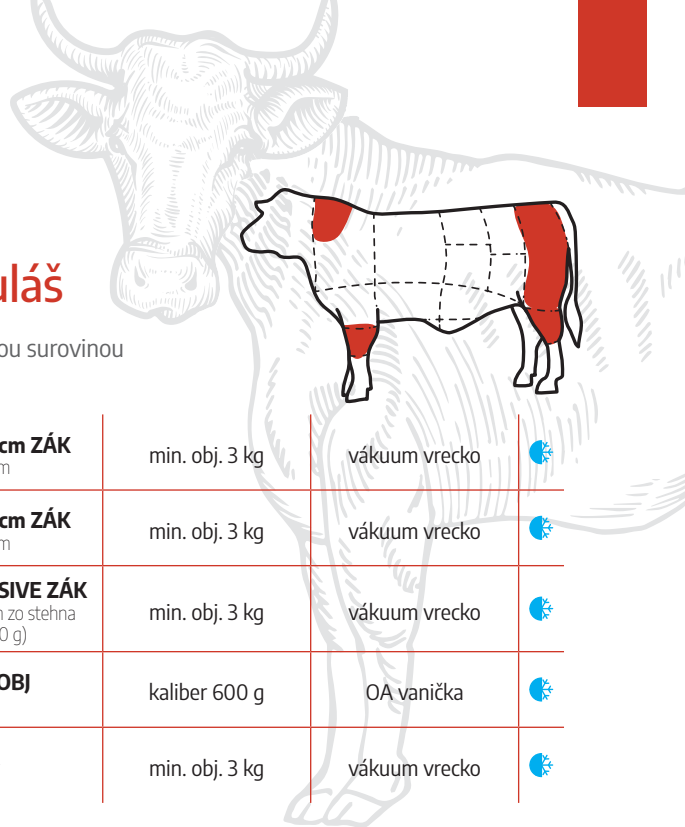
Hovädzie mäso na guláš

Hovädzia nožina je svojim zložením ideálnou surovinou pre výrobok hovädzie mäso na guláš.



711330

	711330	Hovädzie mäso na guláš 2 x 2 cm ZÁK ľubovoľná hmotnosť, iba 2 x 2 cm	min. obj. 3 kg	vákuum vrečko	
	711310	Hovädzie mäso na guláš 3 x 3 cm ZÁK ľubovoľná hmotnosť, iba 3 x 3 cm	min. obj. 3 kg	vákuum vrečko	
	711311	Hovädzie mäso na guláš EXCLUSIVE ZÁK extra chudé, 3 x 3 cm (kocka cca 24 g), len zo stehna možnosť tiež 2 x 2 cm (kocka cca 10 g)	min. obj. 3 kg	vákuum vrečko	
	711441	Hovädzie kocky na guláš OBJ maloobchodné balenie	kaliber 600 g	OA vanička	
	711334	Hovädzie rezance ZÁK šírka cca 0,8 cm	min. obj. 3 kg	vákuum vrečko	



VYZRETÉ HOVÄDZIE MÄSO Z AUSTRÁLIE

Krmené obilím

Prvotriedna jemnosť

Mramorovanie

Chuť



VÝNIMOČNÁ KVALITA

Dôvodom, prečo si vybrať hovädzie mäso značky RIVERINE je jeho vynikajúca kvalita, vďaka bezkonkurenčnému spôsobu krmenia. Starostlivo vyberáme dobytok prvotriednej kvality, pasúci sa na otvorených pasienkoch v teplom regióne Riverine v Austrálii.

Dobytok podlieha prísny štandardom, je dokrmovaný zrnom a spadá pod systém klasifikácie mäsových štandardov Austrálie (MSA), ktorý zaisťuje overenú kvalitu.

NAŠA ZÁRUKA KVALITY

Teys Austrália má bezkonkurenčnú povesť dodávateľa hovädzieho mäsa konštantnej kvality.

Už od roku 1946 si firma buduje povesť vedúceho dodávateľa červeného mäsa pre reťazce a stravovacie zariadenia. Sme hrdí na to, že vo svojom portfóliu spotrebiteľských značiek máme hovädzie mäso značky Riverine.

Na základe systému klasifikácie mäsových štandardov Austrálie (MSA) /nezávislý program zabezpečenia kvality jedla/ poskytujeme záruku, že naša ponuka hovädziny z radu Riverine, prinesie na Váš stôl výnimočný gastronomický zážitok.





Írske hovädzie mäso

Chov dobytka za účelom produkcie mlieka má iste nesporný význam. Avšak v Írsku prevažuje chov mäsových plemien. Najčastejšie sa tu objavujú plemená ako napr. Angus, Hereford, Charolais, Limousine alebo Simmental. Hovädzie mäso z týchto plemien je zárukou výborných kulinárskych vlastností. Priaznivé klimatické podmienky na írskom ostrove zároveň garantujú vysokú kvalitu mäsa po celý rok a pre chov dobytka na farmách poskytujú prostredie absolútne bez stresu. Takto nastavené podmienky chovu sú prínosom aj pre spracovanie vo výrobných závodoch. Po dosiahnutí jatočného veku zvierat (20 - 24 mesiacov) je realizovaná výťažnosť pri spracovaní veľmi vysoká. Kombinácia všetkých týchto skutočností je významnou pridanou hodnotou pre ďalšiu prípravu mäsa v kuchyni a výslednú chuť potom ocení aj konečný konzument. Nie je náhoda, že vyhlásené reštaurácie po celom svete, vrátane držiteľov michelinských hviezd, írske hovädzie mäso pravidelne používajú.

Írske hovädzie mäso - býk



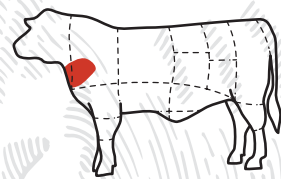
Chuck Tender (Falošná sviečková z pleca – predná)

Časť predného pleca alebo aj falošná sviečková, vhodná na pečenie v celku a dusenie.

711015

2 x cca 1,5 kg

vákuum vrečko



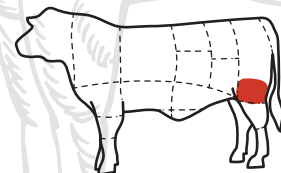
Knuckle (Orech)

Chudá časť z prednej časti zadného stehna, očistená, zbavená tukovej vrstvy, vhodná najmä na dusenie, varenie a pečenie.

711031

cca 5 kg

vákuum vrečko



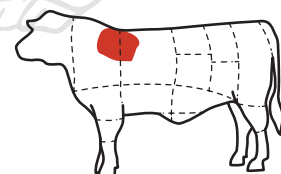
Chuck Roll (Krk s podplecím)

Predné mäso z chrbta medzi krkom a vysokým roštencom, vhodné najmä na pečenie, dusenie a mletie na výrobu hamburgerov.

711033

cca 5 - 8 kg

vákuum vrečko



Bone in flank (Pupok s kosťou – polené)

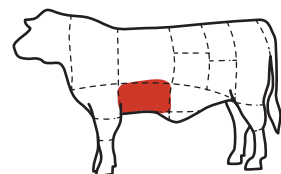
Mäso z pupku s kosťou. Šťavnaté mäso určené najmä k dlhšiemu pečeniu a prípadnému dokončeniu na grile.



711745

cca 7 kg/ks, rebro
polené pozdĺžne po
kosti, na objednávku

vákuum vrečko



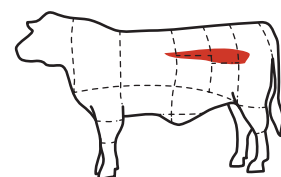
Tenderloin Fillet 4/5 lbs (Sviečková bez retiazky)

Vysoko kvalitné mäso zo zadnej štvrte, charakteristické svojou jemnosťou a šťavnatosťou. Iba steaková úprava.

711870

cca 1,8 - 2,4 kg

vákuum vrečko



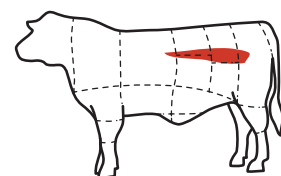
Tenderloin Fillet 5 lbs+ (Sviečková s retiazkou)

Vysoko kvalitné mäso zo zadnej štvrte, charakteristické svojou jemnosťou a šťavnatosťou. Iba steaková úprava.

711869

cca 2,7 kg+

vákuum vrečko



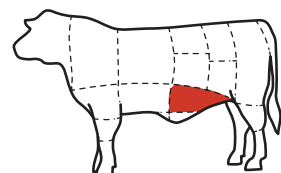
Flank steak (Hovädzia slabina)

Mäso z pupku, predstavuje spodnú časť slabiny. Šťavnaté mäso určené na grilovanie.

711037

cca 2 kg
na objednávku

vákuum vrečko





Steakové hovädzie mäso

Steakovým mäsom nazývame mäso vyzreté. Vyzretosť mäsa dosiahneme dvoma spôsobmi dozrievania, suchým alebo mokrým. Pre samotné dozrievanie je dôležité udržanie konštantnej teploty, vlhkosti a prúdenia vzduchu.

Suché zretie prebieha tak, že celé polovičky, štvrtky alebo diely visia nezabalené na hákoch. Počas zrenia však dochádza k pomerne vysokému vysušaniu svaloviny a tým aj úbytku hmotnosti. Je tak vhodné ponechať na povrchu mäsa tukové krytie, ktoré potom jednoducho odstránime. Chuť a vôňa mäsa je veľmi výrazná.

Častejší spôsob vyzrievania mäsa je použitie tzv. mokrého zrenia. Jednotlivé časti mäsa sú zabalené do vákuových vreciek. Zretie je pomalšie, ale nedochádza k stratám hmotnosti ako pri suchom zrení. Vzhľadom k zamedzeniu prístupu vzduchu vákuovým balením dochádza k tvorbe kyseliny mliečnej. Typickým znakom po otvorení balenia je kyslý zápach. V tomto prípade postačí mäso ponechať niekoľko minút odvetrať. Neprijemný zápach zmizne a pôsobením kyslíka získa mäso žiarivejšiu farbu. Mäso je potom veľmi šťavnaté a chutné.

Steakové mäso



Južná Amerika



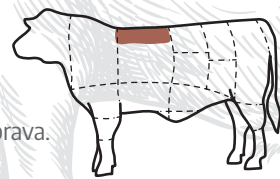
Rib eye (Vysoký roštenec)

Málo namáhaný sval medzi podplecím a nízkym roštencom, spolu so sviečovicou patrí k najjemnejším a najchutnejším mäsám. Steaková úprava.

711686

2 - 2,5 kg
Brazília, Uruguay, Paraguay

vákuum vrečko



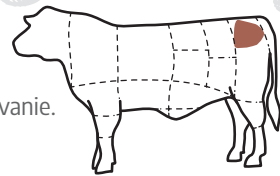
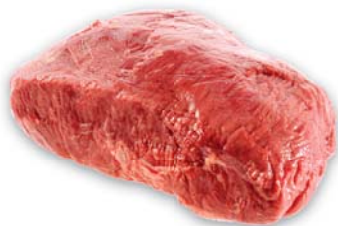
Rump steak (Kvetová špička)

Zadná časť hovädzieho, bez tukového krytia, jemné mäso vhodné na grilovanie.

711816

cca 2 kg
Brazília, Uruguay, Paraguay

vákuum vrečko



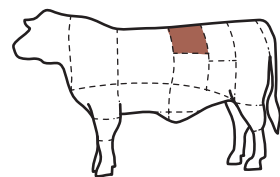
Striploin (Nízky roštenec)

Zadná časť roštenky, vyznačuje sa chudším mäsom, s tukovým krytím, vhodná najmä na steaky, ale aj pečenie (Roastbeef).

711826

cca 4 kg
Brazília, Uruguay, Paraguay

vákuum vrečko



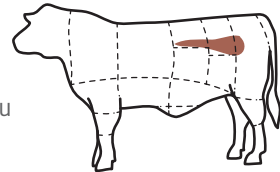
Tenderloin 4/5 lbs (Sviečková)

Vysoko kvalitné mäso zo zadnej štvrte, charakteristické svojou jemnosťou a šťavnatosťou. Vyššia miera mramorovania vďaka dokrmovaniu kukuricou a krmnou zmesou (tzv. Grain fed). Steaková úprava.

711890

cca 1,8 - 2,4 kg
Brazília, Uruguay, Paraguay

vákuum vrečko



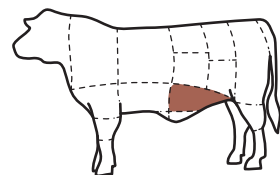
Flank steak (Slabina)

Mäso z pupku, predstavuje spodnú časť slabiny. Šťavnaté mäso určené na grilovanie.

711855

cca 1,8 kg
na objednávku,
Brazília, Uruguay, Paraguay

vákuum vrečko





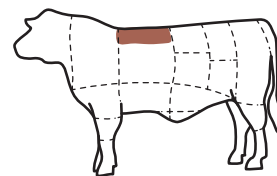
Južná Amerika

Steakové mäso

Rib Eye plátok ZÁK

Málo namáhaný sval medzi podplecím a nízkym roštencom, spolu so sviečkovitou patrí k najjemnejším a najchutnejším mäsám. Iba steaková úprava.

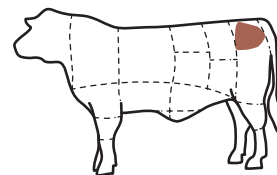
	711693	min. obj. 2 kg Uruguay, plátok 200 g+	vákuum vrečko	
	711690	min. obj. 2 kg Brazília, plátok 200 g+	vákuum vrečko	



Rump steak plátok ZÁK

Zadná časť hovädzieho, bez tukového krytia, jemné mäso vhodné na grilovanie.

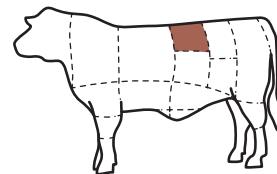
	711821	min. obj. 2 kg Uruguay, plátok 200 g+	vákuum vrečko	
--	--------	--	---------------	--



Striploin (GRASS FED) plátok ZÁK

Zadná časť roštenky, vyznačuje sa chudším mäsom, vhodná najmä na steaky, ale aj pečenie (Roastbeef).

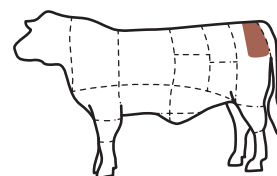
	711852	min. obj. 2 kg Uruguay, Paraguay, plátok 200 g+	vákuum vrečko	
--	--------	--	---------------	--



Top side plátok ZÁK (vrchný šál)

Pochádza z vnútornej strany stehna. Veľmi chudé mäso vhodné na pomalé varenie a dusenie.

	711936	min. obj. 2 kg plátok 200 g+	vákuum vrečko	
--	--------	---------------------------------	---------------	--

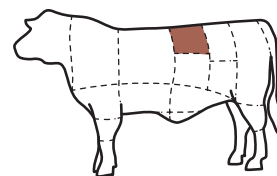


Japonsko – WAGYU

Wagyu Striploin plátok OBJ

Zadná časť roštenky, vyznačuje sa chudším mäsom. Vhodná najmä na steaky, ale aj pečenie (Roastbeef). Mäso má výrazné mramorovanie. Stupeň mramorovania A4.

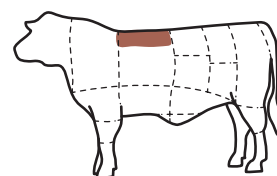
	711981	predaj po 1 plátku cca 250 - 300 g na objednávku	vákuum vrečko	
--	--------	--	---------------	--



Wagyu Rib Eye

Málo namáhaný sval medzi podplecím a nízkym roštencom. Spolu so sviečkovitou patrí k najjemnejším a najchutnejším mäsám. Iba steaková úprava.

	711990	cca 3 kg na objednávku	vákuum vrečko	
--	--------	---------------------------	---------------	--



Steakové mäso



USA

Rib eye (Vysoký roštenec)

Málo namáhaný sval medzi podplecím a nízkym roštencom, spolu so sviečovicou patrí k najjemnejším a najchutnejším mäsam. Iba steaková úprava. (Grain fed).

711952

cca 2 kg
na objednávku

vákuum vrečko



Striploin (Nízky roštenec)

Zadná časť roštenky, vyznačuje sa chudším mäsom, vhodná najmä na steaky, ale aj pečenie (Roastbeef). (Grain fed).

711833

cca 5 kg
na objednávku

vákuum vrečko



Tenderloin 4/5 lbs (Sviečková)

Vysoko kvalitné mäso zo zadnej štvrte, charakteristické svojou jemnosťou a šťavnatosťou. Vyššia miera mramorovania vďaka dokrmovaniu kukuricou a kŕmnu zmesou (tzv. Grain fed). Iba steaková úprava.

711953

cca 1,8 - 2,4 kg
na objednávku

vákuum vrečko



Top Blade plátok ZÁK

Predná časť pliecky (podlopatkový sval), získava sa vylúpnutím od lopatky. Jedná sa o mäso s vysokým mramorovaním, veľmi jemné a šťavnaté. Vhodné na prípravu steakov, nízkoteplotnú úpravu a dusenie.



711921

cca 2,5 kg
iba celý šál vrátane koncov,
plátok 200 g+

vákuum vrečko



T-bone/Shortloin

Pochádza zo zadnej časti chrbta. Obsahuje časť chrbtovej kosti a zahŕňa roštenku a sviečovicu. Tento rez prináša viacero steakov vrátane porterhouse a T-bone steak.

711956

cca 3,5 kg
T-bone vcelku,
na objednávku

vákuum vrečko



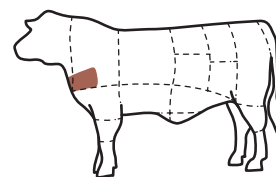


Namíbia, Botswana

Steakové mäso

Flat iron steak ZÁK

Mäso z prednej časti pliecka, tzv. lúpané plece. Jedná sa o rez s vysokou úrovňou mramorovania. Mäso je veľmi jemné a šťavnaté. Uprostred sa však nachádza tuhá stredová šľacha, ktorá prechádza pozdĺžne celým svalom a obmedzuje tak možnosti steakovej úpravy. Riešením je lúpané pliecko pozdĺžne oddeliť a šľachu odstrániť. Získame tak 2 filety prvotriedneho steakového mäsa, tzv. Flat iron steak.



711963

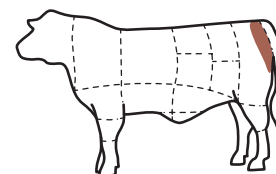
cca 2 kg
objednávky po 2 kg,
2 kusy vo vákuu

vákuum vrecko



Falošná sviečková zadná

Časť hovädzieho stehna v tvare valčeka s jemnými mäsovými vláknami. Vhodné na dusenie, pečenie a grilovanie.



711009

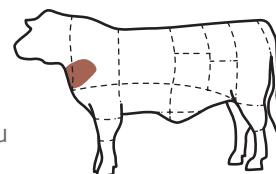
cca 1,3 - 1,5 kg

vákuum vrecko



Hovädzia falošná sviečková predná

Časť predného pleca alebo aj falošná sviečková, vhodná na pečenie v celku a dusenie.



711016

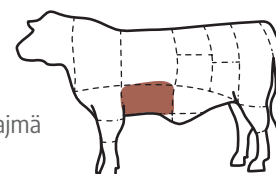
3 x cca 1,3 kg

vákuum vrecko



Flap meat (Bavette)

Mäso z pupku, predstavuje strednú časť pupka. Šťavnaté mäso vhodné najmä na grilovanie.



711802

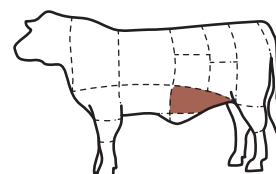
cca 1,8 kg

vákuum vrecko



Flank steak

Mäso z pupku, predstavuje spodnú časť slabiny. Šťavnaté mäso určené na grilovanie.



711825

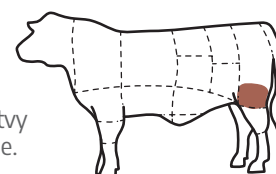
cca 1 kg

vákuum vrecko



Hovädzie stehno – orech

Chudá časť z prednej časti zadného stehna, očistené, zbavené tukovej vrstvy vhodné najmä na dusenie, varenie a pri vyzretých kusoch tiež na grilovanie.



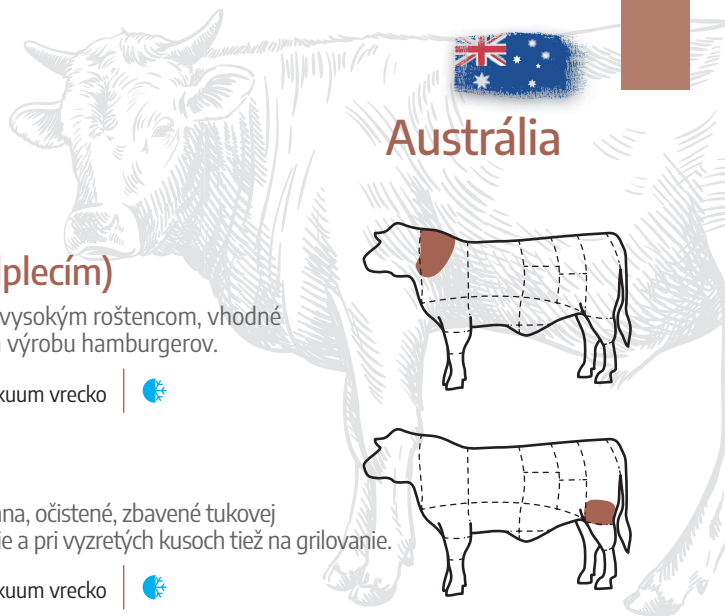
711804

cca 4 kg

vákuum vrecko



Steakové mäso



Austrália



Chuck Roll (Krk s podplecím)

Predné mäso z chrbta medzi krkom a vysokým roštencom, vhodné najmä na pečenie, dusenie a mletie na výrobu hamburgerov.

711770 | cca 6 - 8 kg | vákuum vrečko |



Knuckle (Orech)

Chudá časť z prednej časti zadného stehna, očistené, zbavené tukovej vrstvy vhodné najmä na dusenie, varenie a pri vyzretých kusoch tiež na grilovanie.

711925 | cca 5 kg | vákuum vrečko |



Flap meat (Pupok)

Mäso z pupku, predstavuje strednú časť pupka. Šťavnaté mäso vhodné najmä na grilovanie.

711955 | 2,2 - 3 kg
na objednávku,
len celý kartón cca 20 kg | vákuum vrečko |



Flank steak (Slabina)

Mäso z pupku, predstavuje spodnú časť slabiny. Šťavnaté mäso určené na grilovanie.

711945 | cca 1,8 kg | vákuum vrečko |



Picanha (Vrch kvetovej špičky)

Vrchná časť hovädzieho zadného stehna aj s tukovým krytím, grilujeme, pečieme spravidla v celku a potom krájame na plátky.

711782 | cca 1,9 kg | vákuum vrečko |



Oyster blade (Lúpané plece)

Predná časť pliecky (podlopatkový sval), získava sa vylúpnutím od lopatky. Jedná sa o mäso s vysokým mramorovaním, veľmi jemné a šťavnaté. Vhodné na prípravu steakov, nízкотеплотnú úpravu a dusenie.

711920 | cca 2,5 kg
na objednávku,
len celý kartón cca 20 kg | vákuum vrečko |



Eye round (Valček zo stehna – falošná sviečková)

Časť hovädzieho stehna v tvare valčeka s jemnými mäsovými vláknami. Vhodné na dusenie, pečenie a grilovanie.

711915 | cca 2,5 kg
na objednávku | vákuum vrečko |



Brisket (Hovädzia hrud)

Mäso zo spodnej časti hrudníka s vyšším obsahom väziva a tuku. Vhodné na dusenie alebo pomalé pečenie.

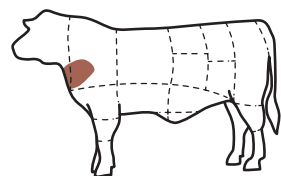
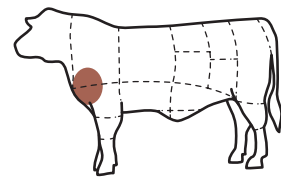
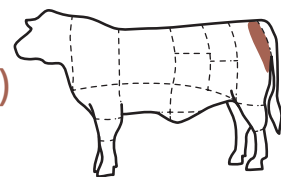
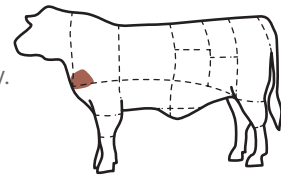
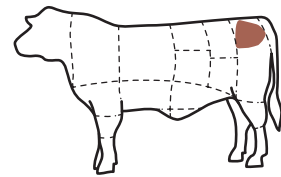
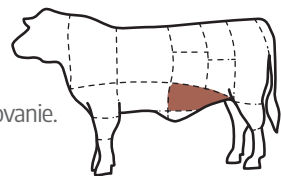
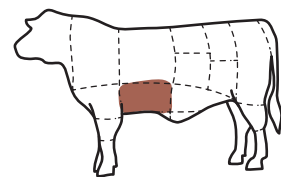
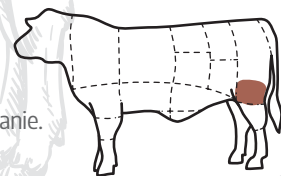
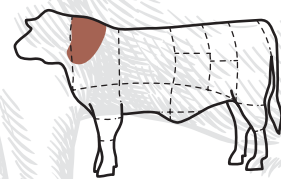
711970 | cca 6 kg
na objednávku | vákuum vrečko |



Chuck tender (Hovädzia falošná sviečková predná)

Časť predného pleca alebo aj falošná sviečková, vhodná na pečenie v celku a dusenie.

711935 | cca 1,5 kg | vákuum vrečko |





Kanada

Steakové mäso

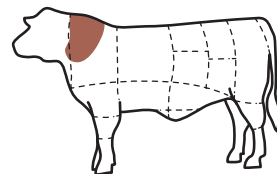
Chuck Roll (Krk s podplecím)

Predné mäso z chrbta medzi krkom a vysokým roštencom, vhodné najmä na pečenie, dusenie a mletie na výrobu hamburgerov.

711940

cca 6 - 8 kg

vákuum vrečko



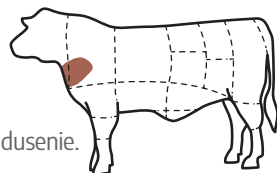
Chuck tender (Falošná sviečková z pleca – predná)

Časť predného pleca alebo aj falošná sviečková, vhodná na pečenie v celku a dusenie.

711964

cca 1,5 kg

vákuum vrečko



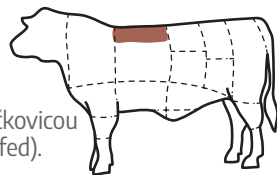
Rib eye (Vysoký roštenec)

Málo namáhaný sval medzi podplecím a nízkym roštencom, spolu so sviečkovitou patrí k najjemnejším a najchutnejším mäsi. Iba steaková úprava. (Grain fed).

711961

cca 5 kg

vákuum vrečko



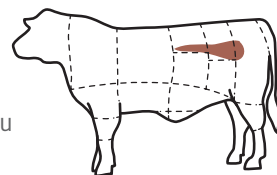
Tenderloin (Hovädzia sviečková)

Vysoko kvalitné mäso zo zadnej štvrte, charakteristické svojou jemnosťou a šťavnatosťou. Vyššia miera mramorovania vďaka dokrmovaniu kukuricou a kŕmnu zmesou (tzv. Grain fed). Iba steaková úprava.

711962

cca 2,5 kg

vákuum vrečko



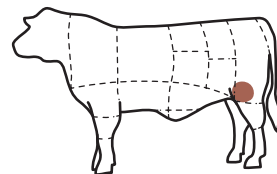
Ball Tip (Hovädzia špička orecha)

Jedná sa o časť orecha, konkrétne o jeho špičku. Kulinársky veľmi cenený kus mäsa pre jeho jemnosť a šťavnatosť.

711967

cca 1,2 - 1,7 kg

vákuum vrečko



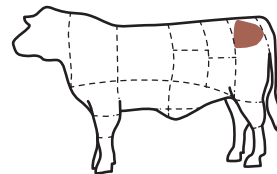
Rump steak (Kvetová špička)

Zadná časť hovädzieho, bez tukového krytia, jemné mäso vhodné na grilovanie.

711968

cca 3,5 kg

vákuum vrečko



Steakové mäso SKIN balenie, KT = 4 kusy

	711161	US pork steak SKIN - OBJ	4 x 250 g	skin/kartón	
	711162	Rump steak Južná Amerika SKIN - OBJ	4 x 200 g	skin/kartón	
	711163	Rib eye Južná Amerika SKIN - OBJ	4 x 200 g	skin/kartón	
	711164	Striploin Južná Amerika SKIN - OBJ	4 x 200 g	skin/kartón	

711162

711164





Telacie mäso

Telacím mäsom nazývame mäso zvierat zabitých vo veku do ôsmich mesiacov. Mäso zo zvierat vo veku nad osem mesiacov už nazývame mladým hovädzím. Základné delenie telacieho mäsa vychádza zo spôsobu výkrmu dobytku, a to na mliečne (tzv. Milkfed, dokrmované po celú dobu mliekom) a dokrmované krmnou zmesou (tzv. grainfed, rosé).

Typickým znakom mäsa z teliat dokrmovaných mliekom je jeho svetlá farba a šťavnatosť. Pri mäse zo zvierat dokrmovaných krmnou zmesou je farba mäsa tmavšia a podobá sa mäsu hovädziemu.

Telacie mäso je veľmi jemnej konzistencie a chuti, s nízkym obsahom tuku. Jedná sa tak o mäso diétne a ľahko stráviteľné. Z tohto dôvodu sa odporúča pre detskú stravu.



Telacie mäso



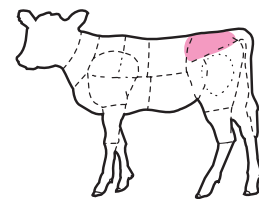
Telacie stehno (Vrchný šál)

Časť telacej zadnej štvrte. Jedna z najviac cenených partií telacieho mäsa vôbec. Pod týmto produktom ponúkame vrchný šál s tukovým krytím 2 - 3 mm. Je ideálne na prípravu rezňov, pečenie vcelku, dusenie.

262235

cca 5 kg

vákuum vrečko



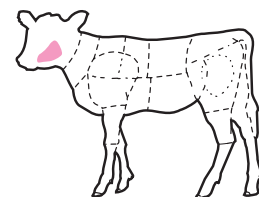
Telacie líčka

Časť žuvacích svalov z tváre zvierata. Vďaka vysokému obsahu kolagénu je mäso veľmi šťavnaté. Odporúčaná príprava je nízкотеплотné pečenie.

262231

cca 0,7 - 0,8 kg,
3 ks v balení

vákuum vrečko



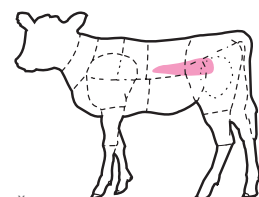
Telacia sviečková

Sviečkovú radíme do kategórie zadného telacieho mäsa. Nachádza sa pod nízkym roštencom a pri delení zadnej štvrte sa odrezáva. Silnejší zadný koniec sviečkovej označujeme ako palec, úzky predný koniec ako špičku. Svalovina telacej sviečkovej je veľmi jemná. Jedná sa o produkt vysokej kvality, ktorý je vhodný na steakovú úpravu, ale aj na pečenie. Ponúkame v úprave s tzv. retiazkou, tenkým pretučeným pásikom mäsa v postrannej časti sviečkovej, ktorý drží sviečkovú od chrbtice.

262240

cca 0,8 - 1,2 kg,
kartón cca 5 kg

vákuum vrečko



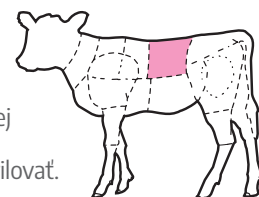
Telacie karé bez kosti

Nachádza sa na chrbte teľaťa, v jeho zadnej časti (zodpovedá pozícii hovädzej roštenky). Jedná sa o chudú a veľmi jemnú svalovinu s tukovým krytím do 3 mm. Odporúčanou prípravou je pečenie celého kusu v celku, ale dá sa aj grilovať.

262245

cca 2,5 kg

vákuum vrečko



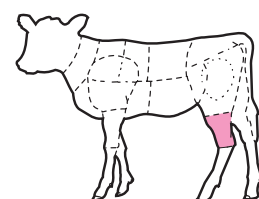
Telacie osso bucco

Plátok mäsa zo špikových kostí získaný z prednej a zadnej glejovky. Obsahuje vysoký obsah kolagénu a po tepelnej úprave tak zostáva veľmi šťavnaté. Vďaka špike z kostí potom získate dostatok hustej šťavy výbornej chuti. Odporúčanou prípravou je varenie a dusenie.

262246

1,4 - 1,8 kg
cca 9 plátkov v balení,
plátky 200 - 300 g

vákuum vrečko



Telacie mäso



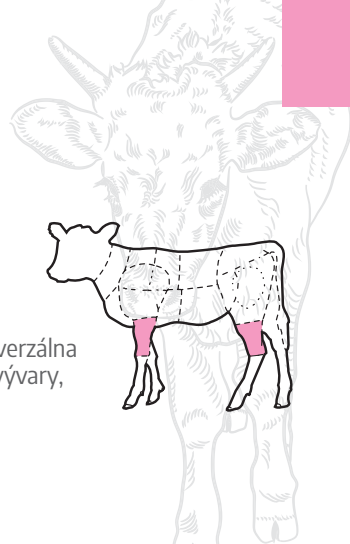
Telacie špikové kosti rezané (s kĺbom)

Telacie kosti obsahujú všeobecne viac kolagénu a ich varením vzniká univerzálna hustá hmota. Stehenné kosti s kĺbom narezané na cca 8 cm. Vhodné na vývary, omáčky demi-glace.

262248

kartón cca 13 kg

vrecko/kartón



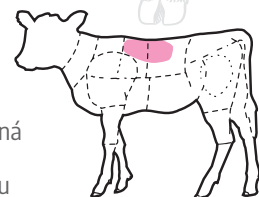
Telací hrebienok – frenched

Nachádza sa na chrbte teľaťa, v jeho strednej časti. Jedná sa o chudú a veľmi jemnú svalovinu s tukovým krytím do 3 mm. V tomto prípade sa jedná o hrebienok s rebrami (so štyrmi až šiestimi rebrami), ktoré sú na koncoch začistené (tzv. frenched rack). Odporúčanou prípravou je pečenie celého kusu v celku a po nakrájaní servírovať ako kotletky. Takto sa dá aj grilovať.

262232

cca 1,5 kg
na objednávku

vákuum vrecko



Telacia pečeň porcie

262261

10 x cca 180 g

vákuum / kartón



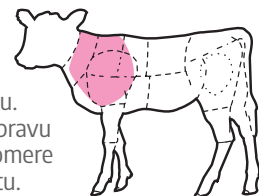
Telací guláš

Kocky mäsa nepravidelného rezu cca 2 x 2 cm získané z telacieho pleca a krku. Svalové celky pleca obsahujú kolagén. Plece je tak šťavnaté a vhodné na prípravu gulášu. Rovnako vhodné je mäso z krku, ktoré má výhodu vo vyváženom pomere tuku a svaloviny. To sa potom odráža na vynikajúcej chuti hotového produktu.

712005

cca 2,5 kg
na objednávku, kartón 10 kg,
min. obj. 10 kg

vákuum vrecko



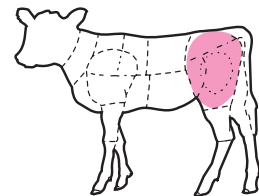
Telacie stehno – orech

Orech je silná svalovina na prednej strane hovädzieho stehna. Je to rozsiahly štvorhlavý sval, ktorého súčasťou je tučnejšia časť prechádzajúca medzi jednotlivými časťami tohto rezu. Táto sa pomerne ľahko oddelí a získame tak chudú svalovinu. Orech patrí medzi najobľúbenejšie časti stehna aj vďaka pomerne dostupnej cene.

712012

cca 3 kg

vákuum vrecko



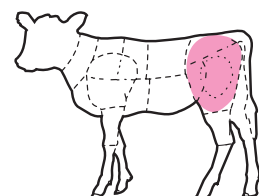
Telacie stehno – spodný šál

Spodný šál je vonkajšia časť telacieho stehna. Tento sval je viac členitý a niektoré jeho časti obsahujú silnejšie šľachy. Odporúčaná úprava je varenie alebo dusenie.

712055

cca 3 kg

vákuum vrecko

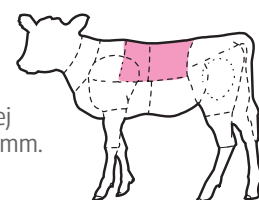




Telacie mäso

Telacie karé

Nachádza sa na chrbte teľata, v jeho zadnej časti (zodpovedá pozícii hovädzej roštenky). Jedná sa o chudú a veľmi jemnú svalovinu s tukovým krytím do 3 mm. Odporúčanou prípravou je pečenie celého kusu v celku, ale dá sa aj grilovať.



712065

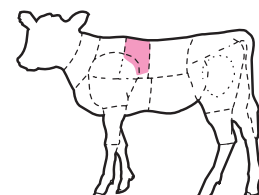
cca 2 kg

vákuum vrečko



Telací Rib Eye (Vysoký roštenec)

Mäso pochádza z prednej časti chrbta, hneď za krkom. V strednej časti sa nachádza tukové oko, ktoré dodáva stredú výnimočnú chuť.



712075

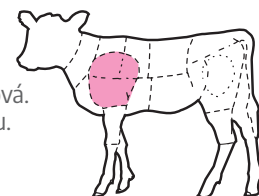
2 x cca 1,8 kg

vákuum vrečko



Telacia falošná sviečková – z pleca

Pre podobný tvar sviečkovej je nazývaná tiež falošná alebo židovská sviečková. Je jedným zo svalov prednej štvrte s pomerne malým obsahom väziva a tuku. Odporúčanou prípravou je varenie a dusenie.



712071

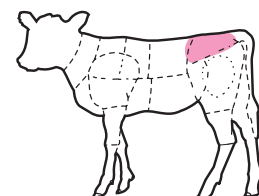
2 x cca 1,8 kg

vákuum vrečko



Telacia kvetová špička – rump

Mäso z hornej časti zadného stehna. Mäso je jemne mramorované, krehké, vhodné na prípravu steakov.



712077

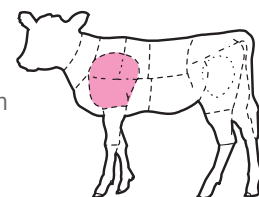
cca 2,5 kg

vákuum vrečko



Telacie plece KÚ

Mäso pochádza z ramena zvierťa. Jedná sa o svalový systém zložený z troch hlavných svalov: falošná sviečková, lopatka a „srdiečko“.



712016

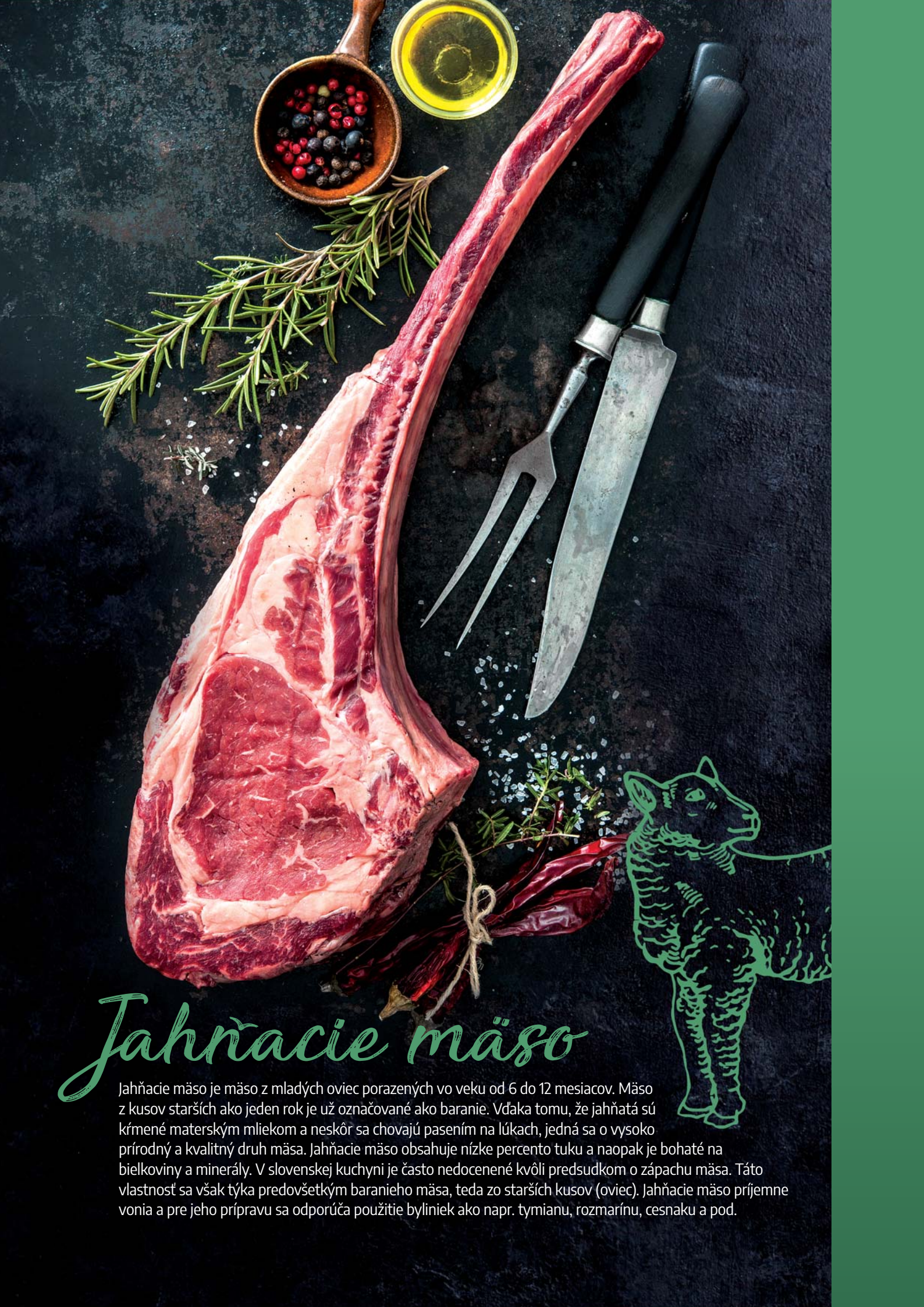
cca 2,5 kg

vákuum vrečko



Telacie mäso ostatné

	712006	Telací rezeň ZÁK plátok 100 g+; orech	cca 3 kg	vanička OA	
	712008	Telací rezeň OBJ (5 x 100 g), cena za kus, maloobchodní prodej	kaliber 500 g	vanička OA	
	714137	Telacie mleté OBJ 4 mm zrnitost iba 4 mm, bez konzervantov, neochutené – EXP 3 dni od výroby	cca 3 kg	vákuum vrečko	
	712046	Telací jazyk na objednávku	min. obj. 5 kg	vákuum vrečko	



Jahnčacie mäso

Jahnčacie mäso je mäso z mladých oviec porazených vo veku od 6 do 12 mesiacov. Mäso z kusov starších ako jeden rok je už označované ako baranie. Vďaka tomu, že jahňatá sú kŕmené materským mliekom a neskôr sa chovajú pasením na lúkach, jedná sa o vysoko prírodný a kvalitný druh mäsa. Jahňacie mäso obsahuje nízke percento tuku a naopak je bohaté na bielkoviny a minerály. V slovenskej kuchyni je často nedocenené kvôli predsudkom o zápachu mäsa. Táto vlastnosť sa však týka predovšetkým baranieho mäsa, teda zo starších kusov (oviec). Jahňacie mäso príjemne vonia a pre jeho prípravu sa odporúča použitie bylín ako napr. tymianu, rozmarínu, cesnaku a pod.



100 % prírodná a jemná chuť Nového Zélandu.

Zvieratá sú chované na rodinných farmách v jednej z najkrajších krajín na svete. Pasú sa na rozľahlých pastvinách, kde majú dostatok pohybu a celoročne zelenú trávnu. Nedostávajú od chovateľov antibiotiká, rastové hormóny, suplementy alebo geneticky modifikované príkrmy. To má priamy vplyv na kvalitu a chuť jahňacieho mäsa.

**Čistý, zdravý produkt,
ktorému môžete dôverovať.**



Exkluzívny dodávateľ jahňaciny OVATION pre SR je  Bidfood Slovakia.

Jahňacie a baranie mäso



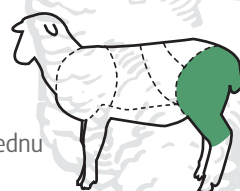
Jahňacie stehno bez kosti

Časť jahňacej zadnej štvrte. Jedná sa o pomerne chudú svalovinu s možnosťou použitia mnohých tepelných úprav (najčastejšie pečením a grilovaním). Ide o jednu z najžiadanejších častí jahňacieho mäsa vôbec.

264030

cca 1,6 kg

vákuum vrecko



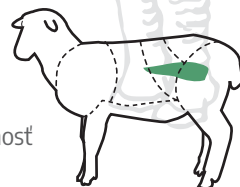
Jahňacia sviečková

Tak ako pri všetkých druhoch sviečkov, aj tá jahňacia má veľmi jemnú konzistenciu. Je tak veľmi chutná a ideálna na grilovanie alebo pečenie. Hmotnosť jednotlivých kusov sviečkovej sa u jahniat pohybuje v rozmedzí 80 - 100 g.

264037

cca 0,6 kg

vákuum vrecko



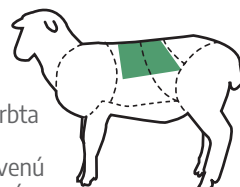
Jahňací hrebienok (Frenched rack)

Jahňací hrebienok je časť mäsa veľmi pravidelného tvaru z prostrednej časti chrbta (podobne ako napr. pri telacom karé). Jedná sa o veľmi chudú a šťavnatú časť. V tomto prípade hovoríme o časti chrbta medzi 6 - 13 stavcom, spravidla upravenú na porciu so šiestimi očistenými rebierkami. Odporúčame tepelnú úpravu pečením v celku a až potom porciovanie jednotlivých kotletiek.

264040

2 x cca 0,5 kg
jahňací chrbát
s kosťou – rebierkami

vákuum vrecko



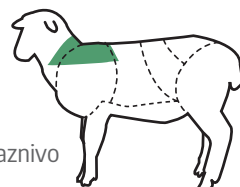
Jahňací hrebienok z pleca (Saratoga rack)

V podstate sa jedná o časť krku nepravidelného tvaru, s piatimi očistenými rebierkami, nadväzujúcimi na chrbát. Svalovina je prerastená tukom, ktorý priaznivo ovplyvňuje chuť mäsa. Okrem pečenia odporúčame aj úpravu grilovaním.

264042

2 x cca 0,35 kg
hrebienok z vrchnej časti pleca

vákuum vrecko



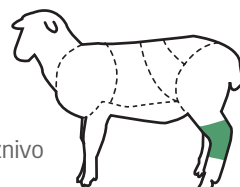
Jahňacie kolienko zadné s kosťou

Jahňacím kolienkom označujeme partiu predných a zadných kolien (podobne ako napr. pri hov. glejovke). Ponúkame výhradne kolienko zadné, ktoré je viac svalnaté. Kolienko je šťavnaté a plné kolagénu, ktorý po tepelnej úprave priaznivo ovplyvňuje chuť mäsa. Odporúčaná príprava je pečenie prípadne konfitovanie.

264046

2 x 450 - 500 g

vákuum vrecko



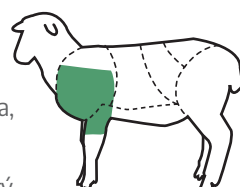
Jahňacie plece – rolované v sieťke

Partia z prednej časti jahňata. V podstate sa jedná o časť prednej nohy zvierťa, ukončenú rezom nad kolienkom. Mäso z pliecka je vďaka veľmi vysokému obsahu kolagénu šťavnaté a po tepelnej úprave tak veľmi chutné. Okrem pečenia alebo grilovania odporúčame pliecko tiež zomlieť a pripraviť si šťavnatý jahňací burger, alebo iný výrobok z takto pripravenej suroviny.

264001

cca 1,2 kg

vákuum vrecko



Jahňacie a baranie mäso



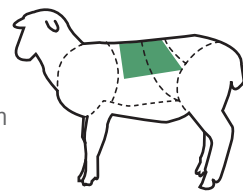
Jahňací chrbát bez kosti

Chrbát je časť oddelená od podplecia rovným rezom medzi šiestym a siedmym bedrovým stavcom. Vhodné na pomalé pečenie, steaky.

264026

cca 0,7 kg

vákuum vrečko



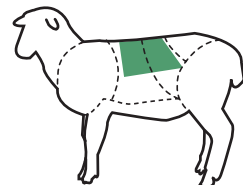
Jahňacie kotlety – porcie (chrbát s kosťou)

Jahňacia kotleta pochádza z časti pod plecom, pleca a zo šije, hrúbka porcie 12 mm, porcia cca 50 g.

260025

1 kg

vrečko



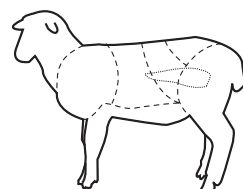
Jahňa celé OBJ

Jahňa celé mrazené, bez hlavy a vnútorností.

264050

cca 16 kg

kartón



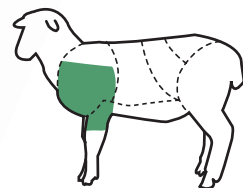
Baranie plece bez kosti

Jedná sa o časť prednej nohy zvierata, ukončenú rezom nad kolienkom. Mäso z plecka je vďaka veľmi vysokému obsahu kolagénu šťavnaté a po tepelnej úprave veľmi chutné.

264060

cca 1,2 kg

vákuum vrečko



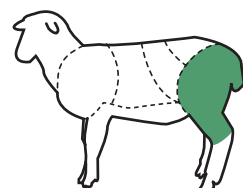
Baranie stehno bez kosti

Časť zadnej štvrte. Jedná sa o pomerne chudú svalovinu s možnosťou použitia mnohých tepelných úprav (najčastejšie pečením a grilovaním). Ide o jednu z najžiadanejších častí jahňacieho mäsa vôbec.

264061

cca 2,5 kg

vákuum vrečko



Kozlá a králičie mäso

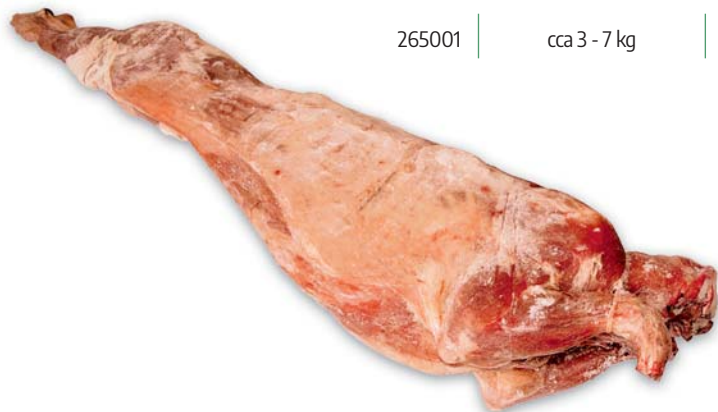
Kozla celé OBJ

Kozla celé mrazené, bez hlavy a vnútorností.

265001

cca 3 - 7 kg

vrecko



Králičie mäso

Králičie mäso svojim zložením patrí k najhodnotnejším druhom mäsa. Vyznačuje sa vysokou nutričnou hodnotou, obsahom bielkovín a veľmi nízkym obsahom tuku a cholesterolu. Farba mäsa je biela až ružovkastá, s veľmi jemnými vláknami. Vďaka svojim vlastnostiam tvorí základ zdravého stravovania a je veľmi vhodné aj pre deti.

Králik chrbát bez kosti KÚ

285612

20 x 500 g

vrecko/kartón



Králik stehná s kosťou

285610

2 x 5 kg

kartón



285611

1 x 5 kg

kartón





*Mleté mäso
a polotovary*

Mleté mäso a polotovary



714103



286010



286050



716105



716131

	714110	Mleté mäso MIX ZÁK možná voľba zrnitosti 2, 3, 4, 5, 6, 8, 13 mm	min. obj. 2 kg	vákuum vrečko	
	714115	Mleté bravčové 1 cm ZÁK	min. obj. 2 kg	vákuum vrečko	
	714120	Mleté bravčové mäso z pleca OBJ zrornosť 2 mm	cca 3 kg	vanička OA	
	714121	Mleté mäso bravčové ZÁK tučnosť do 30 %, možná voľba zrnitosti 2, 3, 4, 5, 6, 8, 13 mm	min. obj. 2 kg	vákuum vrečko	
	714123	Mleté bravčové mäso plece OBJ zrornosť 8 mm	cca 3 kg	vanička OA	
	714124	Mleté bravčové stehno OBJ jemne mleté (2 mm)	cca 3 kg	vanička OA	
	714131	Tučné mleté hovädzie ZÁK k surovine je pridaná 1/3 loja – tučnosť cca 45 %, odporúčaná zrnitosť MAX 4 mm!!!	min. obj. 2 kg	vákuum vrečko	
	714132	Mleté mäso hovädzie chudé ZÁK tučnosť 20 - 25 %, odstránený povrchový tuk – zostáva tuk medzisvalový, zrnitosť 2, 3, 4, 5, 6, 8, 13 mm	min. obj. 2 kg	vákuum vrečko	
	714125	Mleté mäso hovädzie chudé porcia ZÁK zrornosť 2; 3; 4; 5; 6; 8; 13 mm, možnosť voľby zrnitosti a porcie, Ø 10 cm = cca 100 g - 180 g, Ø 12 cm = 120 g - 380 g. Veľkosť zrnitosti, priemeru porcie, hmotnosť porcie a počty porcií je nutné uviesť v poznámke objednávky!!!	cca 3 kg	vanička OA	
	714133	Mletý Hovädzí krk ZÁK zrornosť 2; 3; 4; 5; 6; 8 mm, bez uvedenia požiadavky je zrnitosť 8 mm	min. obj. 3 kg	vanička OA	
	714155	Hovädzí tatarák jemne mletý OBJ	cca 500 g	vanička OA	
	714157	Hovädzí tatarák jemne mletý OBJ	27 x cca 100 g	vanička OA	
	714191	Tradičná sekaná OBJ	kaliber 3 x 1 kg	vanička OA	
	716105	Merquez pikantná grilovacia klobása ZÁK slimák alebo klobásky (ks cca 65 g, 25 - 26 cm), nutné uviesť v poznámke objednávky požiadavku SLIMÁK alebo KLOBÁSKY	cca 3 kg	vanička OA	
	716120	Chipolata jemná grilovacia klobása ZÁK slimák alebo klobásky (ks cca 65 g, 25 - 26 cm), nutné uviesť v poznámke objednávky požiadavku SLIMÁK alebo KLOBÁSKY	cca 3 kg	vanička OA	
	721000	Vínna klobása OBJ objednávky prosím 2 dni vopred!!!	cca 3 kg	vanička OA	
	716131	Bavorská klobása OBJ bezlepkové, 40 x cca 75 g	cca 3 kg	vanička OA	
	716132	Klobása na údenie a gril OBJ bezlepkové, 40 x cca 75 g	cca 3 kg	vanička OA	
	716155	Grilovacie tyčinky biele OBJ bezlepkové, cena za kus	kaliber 600 g	vanička OA	
	286010	Čevapčiči 120 ks s obsahom lepku, kartón cca 4,2 kg, mrazené	120 x cca 35 g	kartón	
	286050	Mleté bravčové a hovädzie zloženie: bravčové mäso 47 %, bravčová slanina 16 %, hovädzie mäso 14 %	12 x 500 g	črievko/kartón	
	286053	Mleté mäso mix	3 x 2 kg	črievko/kartón	

—  —

GURMET

— SINCE 2003 —

Tradicia a kvalita

Sme tradičný spracovateľ

bravčového a hovädzieho mäsa. Na český a slovenský trh dodávame už od roku 2003.

Šetrné ručné spracovanie

našími majstrami mäsiarmi zachováva vynikajúcu vlastnosť mäsa pre široké využitie.

Garantujeme čerstvosť

Bravčové polovičky a hovädzie štvrte, ktoré spracovávame v našom modernom závode, nakupujeme čerstvé každý deň.

Špičkové technológie,

ktoré používame na výrobu tovaru s pridanou hodnotou, zaručujú najvyššiu možnú kvalitu pri spracovaní.

Na pranie zákazníka

privezieme tovar 6 dní v týždni podľa jeho požiadaviek.

Moderné a praktické balenia

ponúkajú atraktívny dizajn a zaručujú stabilnú kvalitu výrobkov po celý čas uvedenej trvanlivosti.



VYROBENÉ
V ČESKEJ REPUBLIKE

Mleté mäso a polotovary

Maloobchodné balenie



714104



714072



714159



716126



716151



716154

	286058	Pečeňová zárvka		16 x 250 g	črievko/kartón	
	714107	Hovädzie mleté OBJ 100 % hovädzie mäso, tučnosť cca 30 %		kaliber 500 g	vanička OA	
	714108	Mleté mäso MIX 20 % tuk OBJ cena za kus		kaliber 500 g	vanička OA	
	714104	Mleté mäso MIX 40 % tuk OBJ cena za kus		kaliber 500 g	vanička OA	
	714109	Bravčové mleté OBJ 100 % bravčové mäso, tučnosť cca 30 %		kaliber 500 g	vanička OA	
	714071	Bravčový burger OBJ bezlepkové, (6 x 100 g), cena za vaničku		kaliber 600 g	vanička OA	
	714072	Hovädzí burger OBJ bezlepkové, (6 x 100 g), cena za vaničku		kaliber 600 g	vanička OA	
	714183	Sekaná GURMET OBJ cena za kus		4 x 600 g	vákuum vrečko	
	714159	Hovädzí tatarák jemne mletý OBJ cena za kus		kaliber 250 g	vanička OA	
	716126	Vínna klobása OBJ cena za kus, NOVINKA, objednávky prosím 2 dni vopred!!!		kaliber 600 g	vanička OA	
	716151	Merquez grilovacia klobása OBJ bezlepkové, cena za kus		kaliber 500 g	vanička OA	
	716152	Chipolata jemná grilovacia klobása OBJ bezlepkové, cena za kus		kaliber 500 g	vanička OA	
	716153	Bavorská klobása OBJ bezlepkové, (8 x 75 g), cena za kus		kaliber 600 g	vanička OA	
	716154	Klobása na údenie a gril OBJ bezlepkové, (8 x 75 g), cena za kus		kaliber 600 g	vanička OA	
	716155	Grilovacie tyčinky biele OBJ bezlepkové, (6 x 100 g), cena za kus		kaliber 600 g	vanička OA	
	286051	Hovädzí tatarák 120 g + 30 g omáčka		10 x 120 g + 30 g	črievko/kartón	

Mleté mäso a polotovary

Hamburger koncept



714461



714142



262384



262307

	714135	Hovädzí mletý Chuck Roll/podplecie ZÁK neochutené, možnosť voľby zrnitosti 2; 3; 4; 5; 6; 8 mm, pokiaľ nebude uvedené bude vyrobené na zrnitosť 6 mm	min. obj. 3 kg	vákuum vrečko	
	714134	Hovädzí mletý Chuck Roll OBJ ochutený mletý Chuck Roll IRL (soľ, korenie), zrnitosť 8 mm, porcia priemer 12 cm, vaňa cca 3 kg, cena porcia	20 x cca 150 g	vanička OA	
	714136	Hovädzí mletý Chuck Roll OBJ ochutený mletý Chuck Roll IRL (soľ, korenie), zrnitosť 8 mm, porcia priemer 12 cm, vaňa cca 3 kg, cena porcia	15 x cca 200 g	vanička OA	
	714138	Hovädzí mletý Chuck Roll porcia ZÁK ochutený Chuck Roll IRL (soľ, korenie), zrnitosť 8 mm, možnosť voľby – porcia Ø 10 cm = cca 100 g - 180 g, Ø 12 cm = 100 g - 380 g, veľkosť Ø porcie, hmotnosť porcie a počty porcií je nutné uviesť v poznámke objednávky!!!	cca 3 kg	vanička OA	
	714461	Bravčový burger OBJ bezlepkové, porcia v priemere 10 cm	20 x cca 150 g	vanička OA	
	714139	Hovädzí burger OBJ už ochutený polotovary, porcia s priemerom 12 cm	20 x cca 150 g	vanička OA	
	714141	Hovädzí burger ZMES OBJ už ochutený polotovary (hmota), voľba množstva nie porcie	min. obj. 3 kg	vanička OA	
	714142	Hovädzí burger porcia ZÁK min. hmotnosť 2,5 kg, zrnitosť 3 mm, možnosť voľby porcie, Ø 10 cm = cca 100 g - 180 g, priemer 12 cm = 100 g - 380 g, veľkosť Ø porcie, hmotnosť porcie a počty porcií je nutné uviesť v poznámke objednávky!!!	cca 3 kg	vanička OA	
	286048	Hovädzí burger kaliber krt 5 kg, už ochutený polotovary, porcia s Ø 10 cm, zrnitosť 4 mm	50 x 100 g	kartón	
	286049	Hovädzí burger kaliber krt 5,1 kg, už ochutený polotovary, porcia s Ø 10 cm, zrnitosť 4 mm	34 x 150 g	kartón	
	262307	Hovädzí burger Black Angus, 100 % hovädzí burger priemer 12 cm	20 x 200 g	vrečko/kartón	
	266082	Hovädzí hamburger pred smažením	36 x cca 56 g	vrečko/kartón	
	262384	Hovädzí hamburger De Luxe	30 x 100 g	vrečko/kartón	
	262314	Teľací hamburger	34 x 180 g	kartón	
	262313	Hovädzí hamburger Wagyu	34 x 180 g	kartón	
	285802	Jelení hamburger	30 x 180 g	kartón	

Mleté mäso a polotovary

Porciované mäso



262381



262383



262551



262238

262380	Hovädzia sviečková porcie	15 x 200 g	individuálne vákuum/ kartón	❄
262381	Hovädzí rump steak porcie	15 x 200 g	individuálne vákuum/ kartón	❄
262383	Hovädzí striploin Južná Amerika	15 x 200 g	individuálne vákuum/ kartón	❄
262382	Hovädzí Rib Eye steak Južná Amerika	15 x 200 g	individuálne vákuum/ kartón	❄
262386	Jahňacie medailóniky	30 x 100 g	individuálne vákuum/ kartón	❄
262385	Telacie medailóniky	30 x 100 g	individuálne vákuum/ kartón	❄
262388	Telacie medailóniky	15 x 200 g	individuálne vákuum/ kartón	❄
262551	Telací T-bone steak	1 x 350 g	vákuum vrečko	❄
262261	Telacia pečeň – porcie	10 x 180 g	individuálne vákuum/ kartón	❄
262238	Telací steak – porcie	10 x 250 g	individuálne vákuum/ kartón	❄
262552	Hovädzí T-bone steak	1 x 500 g	vákuum vrečko	❄



Divinové mäso

Je prírodný produkt, bioprodukt, s vysokou dietetickou, ekologickou, a ak je lovené podľa poľovníckeho práva, tak i etickou hodnotou. Je jedným z najprirodzenejších pokrmov, ktorý je konzumovaný po stáročia. Táto tradičná surovina sa v dnešnej dobe vracia na tanier slovenských domácností a na jedálne lístky slovenských reštaurácií. Jedine mäso voľne žijúcej zveri je čisté a kvalitné, pretože zver konzumuje prevažne rastlinnú potravu a neprijíma umelo pripravované krmivá. Navyše má dostatok pohybu.

Zloženie divinového mäsa je veľmi priaznivé pre ľudský organizmus. Mäso z divej zveri obsahuje jemnejšie svalové vlákna než mäso jatočných zvierat, navyše má nižší podiel väziva, čo sú faktory, ktoré majú pozitívny vplyv na stráviteľnosť mäsa. Divinové mäso má nízky podiel tuku, ktorého zloženie je priaznivé, pretože obsahuje menej cholesterolu. Naopak vyšší obsah vysoko hodnotných bielkovín je iste plusom. V mäse nájdeme vysoký podiel esenciálnych aminokyselín, ktoré si telo nie je schopné samo vytvoriť. I vyšší podiel nenasýtených mastných kyselín, ako sú Omega-3 a Omega-6 má pozitívny vplyv na ľudskú nervovú sústavu a obehový systém. Navyše slúži ako prevencia srdcovo-cievnych ochorení, pre rozvoj imunitných schopností organizmu a znižuje hladinu cholesterolu v krvi. Opäť sa jedná o látky, ktoré musíme do tela dodávať, pretože nie je schopné si ich samo vytvoriť.

Divinové mäso



Jeleň

Jeleň európsky – jelenie mäso je chudé a vyznačuje sa intenzívnou chuťou, je pevné a hrubo vláknité. Čas lovu: 1. 8. - 15. 1.

Jeleň sika je v porovnaní s Jeleňom európskym výrazne menší. Hmotnosť dospelého samca sa pohybuje podľa poddruhu od 35 kg do približne 150 kg. Mäso z jelenia siky je poľovníkmi považované za najlepšiu divinu vôbec.

Čas lovu: Jeleň, laň a jelenča jelenia siky Dybowského 16. 8. - 31. 12., jelen a laň jelenia siky japonského 1. 8. - 15. 1., jelenča jelenia siky japonského 1. 8. - 30. 4.

281001	Jeleň európsky – falošná sviečková predná	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄
281002	Jeleň európsky chrbát bez kosti 1,8 kg+	cca 1,8 - 3 kg	vákuum vrečko	❄
281003	Jeleň európsky krk bez kosti	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄
281004	Jeleň európsky plece bez kosti	cca 2 - 2,5 kg	vákuum vrečko	❄
281005	Jeleň európsky sviečková	cca 1,6 - 2 kg	vákuum vrečko	❄
281006	Jeleň európsky stehno orech	cca 1,6 kg	vákuum vrečko	❄
281007	Jeleň Európsky vrchný šál	cca 2 - 2,5 kg	vákuum vrečko	❄
281009	Jeleň Európsky stehno bez kosti – spodný šál	cca 2,5 - 3 kg	vákuum vrečko	❄
281010	Jeleň európsky – chrbát bez kosti pod 1,8 kg	cca 0,7 - 1,7 kg	vákuum vrečko	❄
281014	Jeleň mäso na guláš	cca 1 kg	vákuum vrečko	❄
285111	Jeleň európsky mäso na guláš	5 x 1 kg	vákuum vrečko	❄
285120	Jeleň mäso na guláš	2 x 2,5 kg	vákuum vrečko	❄
281030	Jeleň sika stehno orech na objednávku	cca 1,6 kg	vákuum vrečko	❄
281031	Jeleň sika stehno bez kosti na objednávku	cca 2 - 2,5 kg	vákuum vrečko	❄
281032	Jeleň sika plece bez kosti na objednávku	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄
281033	Jeleň sika chrbát bez kosti na objednávku	cca 0,8 - 1,7 kg	vákuum vrečko	❄
281034	Jeleň sika sviečková na objednávku	cca 1,6 - 2 kg	vákuum vrečko	❄
285112	Jeleň sika mäso na guláš na objednávku	5 x 1 kg	vákuum vrečko	❄

Muflón

Muflónie mäso je jemne vláknité s pevnou štruktúrou, tmavej červenohnedej farby. Vyznačuje sa chuťou jahňacieho mäsa.

Čas lovu: 1. 8. - 31. 12.

281070	Muflón stehno bez kosti na objednávku	cca 1,5 - 2 kg	vákuum vrečko	❄
281073	Muflón chrbát bez kosti	cca 0,8 - 1,4 kg	vákuum vrečko	❄
281074	Muflón chrbát s kosťou na objednávku	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄
281075	Muflón plece bez kosti na objednávku	cca 1,2 - 2 kg	vákuum vrečko	❄
285170	Muflón mäso na guláš na objednávku	5 x 1 kg	vákuum vrečko	❄

Divinové mäso

Srniec

Srncie mäso je červenohnedej farby, chudé a jemne vláknité. Jedná sa o pomerne malé zviera, váha dospelého jedinca sa pohybuje medzi 15 - 20 kg, ktoré je v našich lesoch hojne zastúpené. Čas lovu: Srniec obyčajný: 16. 5. - 30. 9., Srna, srnča: 1. 9. - 31. 12.

281042	Srncie plece bez kosti	cca 1,6 kg	vákuum vrečko	❄
281045	Srncie stehno bez kosti	cca 1,5 - 2 kg	vákuum vrečko	❄
281049	Srncí chrbát bez kosti	cca 0,8 - 1,4 kg	vákuum vrečko	❄
285330	Srncie mäso na guláš	5 x 1 kg	vákuum vrečko	❄
281047	Srncie mäso na guláš	cca 1 kg	vákuum vrečko	❄

Diviak

Mäso diviaka je menej tučné, má pevnejšiu štruktúru a je aromatickejšie než bravčové. Čas lovu: Diviak a bachyňa: 1. 8. - 31. 12., Prasa a lanštiak: celoročne

285490	Diviak stehno bez kosti	cca 2 - 2,5 kg	vákuum vrečko	❄
285491	Diviak stehno orech bez kosti	cca 1 - 2 kg	vákuum vrečko	❄
285492	Diviak sviečková	cca 1,5 - 2 kg	vákuum vrečko	❄
285495	Diviak chrbát bez kosti	cca 0,9 - 2kg	vákuum vrečko	❄
285496	Diviak krk bez kosti	cca 1,5 kg	vákuum vrečko	❄
285500	Diviak plece bez kosti	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄
285497	Diviak mäso na guláš	cca 1 kg	vákuum vrečko	❄
285460	Diviak mäso na guláš	5 x 1 kg	vákuum vrečko	❄

Daniel

Mäso z daniela je červenohnedej farby s jemnou štruktúrou a intenzívnou chuťou. Čas lovu: 16. 8. - 31. 12.

281150	Daniel stehno bez kosti	cca 1,5 - 2 kg	vákuum vrečko	❄
281151	Daniel plece bez kosti	cca 1,5 - 2 kg	vákuum vrečko	❄
281152	Daniel chrbát bez kosti	cca 0,5 - 1 kg	vákuum vrečko	❄
281153	Daniel sviečková	cca 2kg	vákuum vrečko	❄
281154	Daniel stehno orech bez kosti	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄
281157	Daniel mäso na guláš	cca 1 kg	vákuum vrečko	❄
285200	Daniel mäso na guláš	5 x 1 kg	vákuum vrečko	❄

Divinové mäso



285033

Bažant

Bažantie mäso je veľmi cenené pre svoju lahodnú chuť, je nutrične vysoko hodnotné a bohaté na minerály a vitamíny.

285033	Bažant pitvaný bez kože predajná cena za 1 kus!	4 x 500 - 800 g	vákuum vrečko/ kartón	❄
285035	Bažant prsia	cca 1,2 kg	vákuum vrečko	❄
285037	Bažant stehná s kosťou	25 x cca 100 g	vákuum vrečko	❄
285040	Bažant trupy na polievku	4 x cca 2,5 kg	vrečko	❄



285035



285040

Iná divina

285555	Divinové kosti	2 x 5 kg	vrečko	❄
285550	Divinový orez výrobný – jelen	2 x 5 kg	vákuum vrečko/ kartón	❄

Klokan

281120	Klokan sviečková	cca 1 kg	vákuum vrečko	❄
281129	Klokan stehno bez kosti	cca 1 kg	vákuum vrečko	❄



281120

Pštros

285565	Pštros steak bez kosti na objednávku	kartón cca 10 kg	vákuum vrečko	❄
--------	--	------------------	---------------	---

Zebra

280150	Zebra guláš na objednávku	2 x 2,5 kg	vákuum/kartón	❄
--------	-------------------------------------	------------	---------------	---



280150

ZÁKAZNÍCKE CENTRUM BIDFOOD SLOVAKIA

PRÍJEM OBJEDNÁVOK PRE GASTRONÓMIU:

VÝCHOD: 051/746 12 50, 0912 058 250
e-mail: callcentrum.po@bidfood.sk



ZÁPAD: 032/774 28 50, 0912 058 150
e-mail: callcentrum.nm@bidfood.sk

PRÍJEM OBJEDNÁVOK PRE MALOOBCHOD:

032/774 28 60, 0912 058 160
e-mail: callcentrum@bidfood.sk

**Kompletný sortiment
pohodlne objednávajte na e-shope**

 **mojBidfood.sk**