

 Bidfood

... první volba pro gastronomii

# Masné speciality

 BANQUET  
— PREMIUM SOUS VIDE —

 DD

 GURMET  
— SINCE 2003 —

Bidfood masné výrobky, které šetří váš čas



# Bidfood Vám nabízí stále něco nového!



## KVALITNÍ MRAŽENÉ MASO

Nová česká značka Drůbež Dýšina se soustředí na vysoce kvalitní, bezlepkové výrobky s výbornou chutí.

- Všechny naše produkty vyrábíme ručně, proto vypadají a chutnají jako domácí. Základem pro rolády a ostatní výrobky je čerstvé, ručně vykostěné a opracované maso.
- Všechny naše výrobky jsou **bez alergenů, lepku, glutamátů, přidané vody a bez éček.**
- **Výrobky ochucujeme marinádami, či směsí koření od společnosti Wiberg**, která používá pouze přírodní koření a své směsi chemicky nekonzervuje.
- Naše rolády jsou vkládány do sítě a proto se při přípravě nerozpadají. Síťka se do masa nezapéká a po upečení ji lze snadno sundat, protože ji aplikujeme na výrobky až po jejich zamrazení.
- Díky šokovému zamrazení (při teplotě -32 °C) získáme 1,5 roční trvanlivost bez ztráty kvality.

Naše výrobky **nejsou tepelně opracované**, vkládají se do trouby či konvektomatu ve zmrzlém stavu. Jejich příprava proto trvá oproti chlazeným výrobkům déle, ale sami si určíte míru propečení a barvu kůrky.



## PROFESIONÁLNĚ ZPRACOVANÉ ČERSTVÉ MASO

Jsme tradiční zpracovatel vepřového a hovězího masa se sídlem v Kralupech nad Vltavou již od roku 2003.

- Vepřové půlky a hovězí čtvrtě **nakupujeme čerstvé každý den.**
- Denně připravujeme a expedujeme široký sortiment masových specialit dle Vašich specifických požadavků.
- Šetrné ruční zpracování našimi mistry řezníky zachovává vynikající vlastnosti masa pro široké využití ve Vaší kuchyni.
- Naše špičkové technologie Vám **zaručují nejvyšší možnou kvalitu při zpracování.**

Moderní a praktická balení nabízejí atraktivní design a garantují stabilní kvalitu výrobků po celou dobu trvanlivosti.





## CHLAZENÉ MASO OPRACOVANÉ METODOU SOUS-VIDE

SOUS-VIDE (z franc. ve vakuu) je kuchařská metoda, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném umělohmotném obalu ve vodní lázni s kontrolovanou teplotou, která je vždy nižší než bod varu, tepelná úprava pak trvá několik hodin.

**Díky vaření při nízkých teplotách je zachována přirozená chuť, šťavnatost a textura potravin.**

### Jaké jsou výhody masa SOUS-VIDE od Bidfoodu?

- Koupíte maso již tepelně opracované a proto se vyhnete manipulaci se syrovým masem a jeho čištění, a tím získáte jistotu dodržení hygienických předpisů.
- Pokaždé dostanete výrobek v naprosto stejné kvalitě.
- **Ušetříte čas, energii i lidskou práci** – u většiny výrobků jste připraveni do 20–30 minut servírovat – toto oceníte zejména u komplikovanějších výrobků, jako jsou např. plněné rolády, jejichž příprava vám v běžném režimu zabere mnoho hodin času.
- Výrobky obsahují výpek, který můžete použít k přípravě omáček nebo sosů.

### ... a pro koho se maso SOUS-VIDE nejvíce hodí?

Naše výrobky ocení všichni zákazníci od školních jídelen, přes kantýny, stánky, cateringové společnosti až po hotely a restaurace vyšších tříd.

**Věnujte svoji energii, nadání a čas přípravě perfektních omáček, příloh, bezchybnému dochucení a prezentaci pokrmů. O šťavnaté a měkké maso se postaráme my.**





# Chlazené rolády Banquet sous-vide

709401

**Kuřecí roláda** cca 2 kg



**Složení:** půlka vykostěného kuřete, náplň z mletého vepřového masa a kostek šunkového salámu.

**Množství výpeku v balení:** cca 15 %.



20-30 min. při 200 °C do získání zlaté barvy pečeného kuřete.



### Tip na servírování

- ✓ Plátky rolády použijte za studena k přípravě obložených mís.
- ✓ Upečené plátky rolády servírujte nejlépe s bramborami, bramborovou kaší nebo zeleninou.

709402

**Kuřecí roláda se slaninou a špenátem**  
cca 2,4 kg



**Složení:** půlka vykostěného kuřete, náplň z mletého vepřového masa a kostek šunkového salámu, anglická slanina a listový špenát.

**Množství výpeku v balení:** cca 15 %.



20-30 min. při 200 °C do získání zlaté barvy pečeného kuřete.



### Tip na servírování

- ✓ Plátky rolády použijte za studena k přípravě obložených mís.
- ✓ Upečené plátky rolády servírujte nejlépe s bramborami, bramborovou kaší nebo zeleninou.

709409

**Kuřecí roláda italská (se sušenými rajčaty)**  
cca 2,2 kg



**Složení:** půlka vykostěného kuřete, náplň z mletého kuřecího masa, sušená rajčata, bazalka a oregáno.

**Množství výpeku v balení:** cca 15 %.



20-30 min. při 200 °C do získání zlaté barvy pečeného kuřete.



### Tip na servírování

- ✓ Plátky rolády použijte za studena k přípravě obložených mís.
- ✓ Upečené plátky rolády servírujte nejlépe s bramborami, bramborovou kaší nebo zeleninou.

709410

**Krůtí roláda** cca 1,3 kg



**Množství výpeku v balení:** cca 25 %.



Roládu vjměte ze všech obalů. Možno péct v celku nebo nakrájené na plátky.  
**Konvektomat:** 15-20 min. při 190 °C.  
**Horkovzdušné trouba:** 20-30 min. při 200 °C do získání zlatavého povrchu.



### Tip na servírování

- ✓ Plátky rolády použijte za studena k přípravě obložených mís.
- ✓ Upečené plátky rolády servírujte nejlépe s bramborami, bramborovou kaší nebo zeleninou.



# Zmrazené rolády DD

230206

## Pikantní bůčková roláda DD

2 x cca 1,8 kg

**Složení:** roláda z vepřového bůčku plněná fáší z vepřového a hovězího masa lehce okořeněná chilli papričkami.



90 min. při 200 °C.

### Tip na servírování

- ✓ Po upečení necháme krátce odležet, poté krájíme lehce na tenké plátky.

230205

## Hovězí roláda DD 2 x cca 1,8 kg

**Složení:** ručně balená roláda z hovězího masa, plněná šťavnatou fáší z mletého vepřového masa s medvědí česnekem a kořením.



10 min. při 200 °C,  
180 min. při 140 °C.

### Tip na servírování

- ✓ Po upečení necháme krátce odležet, poté krájíme lehce na tenké plátky.

231001

## Krůtí roláda se žampiony DD 2 x cca 1,4 kg

**Složení:** marinovaný krůtí prsní řízek s fáší z kuřecího masa, restované cibulky Wiberg a žampionů.



90 min. při 180 °C.

### Tip na servírování

- ✓ Po upečení necháme krátce odležet, poté krájíme na tenké plátky.
- ✓ Podáváme s divokou rýží a omáčkou se žampiony do které přidáme výpek.
- ✓ Sítku lze hladce odstranit.

230203

## Vepřová roláda DD 2 x cca 1,8 kg

**Složení:** vepřová kýta plněná vepřovou fáší s paprikou a cibulkou Wiberg.



90 min. při 180 °C.

### Tip na servírování

- ✓ Po upečení necháme krátce odležet, poté krájíme lehce na tenké plátky na kterých je krásně vidět červená barva papriky.
- ✓ Podáváme s omáčkou, rýží, bramborem nebo s chlebem.
- ✓ Sítku lze hladce odstranit.

230204

## Francouzská kachní roláda DD 2 x cca 2,3 kg

**Složení:** ručně vykostěná celá kachna bez kostí a kůže, plněná kuřecím masem, kuřecími játry, špenátem a provensálským kořením Wiberg.



120 min. při 180 °C,  
30 min. při 200 °C.

### Tip na servírování

- ✓ Po upečení necháme krátce odležet, poté krájíme lehce na tenké plátky.
- ✓ Fáš se špenátem vytvoří pěknou strukturu.
- ✓ Podáváme se zelím, či špenátem a knedlíky, bramborami nebo chlebem.
- ✓ Sítku lze hladce odstranit.

230201

## Kuřecí roláda šunka sýr DD 2 x cca 2 kg

**Složení:** ručně vykostěné celé kuře s náplní kuřecí maso, paprika, šunka nejvyšší kvality a sýr.



90 min. při 180 °C.

### Tip na servírování

- ✓ Po upečení necháme krátce odležet, poté krájíme lehce na tenké plátky.
- ✓ Podáváme s bramborovou kaší, rýží, chlebem, přelité výpekem.
- ✓ Sítku lze hladce odstranit.

232030

## Kuřecí rolka bez lepku DD 10 x 750 g

**Složení:** šťavnatá roláda z kuřecích stehen s kůží, ručně rolovaná a plněná fáší z mletého kuřecího masa. Díky kůži má roláda po upečení krásnou zlatou barvu.



90 min. při 160 °C.

### Tip na servírování

- ✓ Po upečení necháme krátce odležet, poté krájíme lehce na tenké plátky.

# Chlazené maso Banquet sous-vide

709001

**Vepřová plec** cca 2,1 kg  
Množství výpeku v balení: cca 20 %.



**Plátky:** 8 min. při 100 °C. **Vcelku:** Teplota i čas jsou závislé na velikosti kusu masa a typu zařízení použitého k ohřevu.

## Tip na servírování

✓ Maso nakrájete na nářezovém stroji za studena a použijte na obložené mísy, k plnění baget nebo sendvičů. ✓ Jednotlivé plátky lze opékat na kontaktním nebo zahradním grilu a servírovat jako vepřový steak. ✓ Maso ohřejte nakrájené na plátky nebo vcelku a podávejte podle běžných kuchařských receptů – s omáčkami (např. papriková, houbová), vepřo-knedlo-zelo, na zelenině.

709002

**Vepřová krkovice** cca 2,4 kg  
Množství výpeku v balení: cca 15 %.



**Plátky:** 8 min. při 100 °C. **Vcelku:** Teplota i čas jsou závislé na velikosti kusu masa a typu zařízení použitého k ohřevu.

## Tip na servírování

✓ Maso nakrájete na nářezovém stroji za studena a použijte na obložené mísy, k plnění baget nebo sendvičů. ✓ Jednotlivé plátky lze opékat na kontaktním nebo zahradním grilu a servírovat jako vepřový steak. ✓ Maso ohřejte nakrájené na plátky nebo vcelku a podávejte podle běžných kuchařských receptů – knedlo-vepřo-zelo, pečená krkovice s chlebem nebo moravský vrabec. ✓ Maso nakrájete na kostičky a na wok pánvi opečte společně s bramborami a zeleninou – skvělá alternativa pro stánkový prodej.

709021

**Vepřová panenská svíčková**  
cca 1,2 kg  
Množství výpeku v balení: cca 10 %.



**Doporučení:** maso po vybalení z obalu osušte a teprve poté opečte.  
**Pánev:** panenku nakrájete na špalíčky a poté opečte na pánvi ze všech stran do zlatova.

## Tip na servírování

✓ Panenku krátce prohřejte, poté rozkrájejte na špalíčky a přelijte například houbovou nebo pepřovou omáčkou. ✓ Panenku nakrájete na plátky a poté je opečte na pánvi jako medailonky. ✓ Plátky panenky můžete použít i za studena na přípravu rautu.

709029

**Vepřový bok bez kosti**  
cca 2,2 kg  
Množství výpeku v balení: cca 25 %.



**Konvektomat:** 15 min. při 210 °C bez páry.  
**Horkovzdušná trouba:** 20 min. při 230 °C.

## Tip na servírování

✓ Výpek můžete naředit vodou v poměru 3:1 a servírujte jako omáčku k hotovému jídlu.

709008

**Vepřové zadní koleno s kostí**  
cca 0,9 kg



709009

**XL Vepřové zadní koleno s kostí**  
cca 1,1 kg

Množství výpeku v balení: cca 15 %.



**Konvektomat:** 30 min. při 200 °C.  
**Mikrovlnná trouba:** 7 min. při 700 W, pak dopečení na barvu pod grilem.

## Tip na servírování

✓ Podávejte na prkénku s hořčicí, křenem a čerstvým chlebem.

709019

**Selské maxi koleno s kůží**  
cca 1,5 kg  
Množství výpeku v balení: cca 15 %.



**Konvektomat:** 30–35 min. při 210 °C.

## Tip na servírování

✓ Podávejte na prkénku s hořčicí, křenem a čerstvým chlebem.

709010

**Vepřové zadní koleno vykostěné**  
cca 1,1 kg  
Množství výpeku v balení: cca 15 %.



**Konvektomat:** 30 min. při 200 °C.  
**Mikrovlnná trouba:** 7 min. při 700 W, dopečení na barvu pod grilem.

## Tip na servírování

✓ Koleno nakrájete na plátky a podávejte s běžnou přílohou – bramborovou kaší, knedlíkem a zelím nebo jen s pečivem a hořčicí.

709057

**Hovězí žebra**  
cca 2,4 kg  
Množství výpeku v balení: cca 15 %.



**Konvektomat:** 20 min. při 120 °C dle výkonu zařízení.  
Lze připravovat i na grilu.

## Tip na servírování

✓ Štávu s výpekem ohřejte vedle a pak podávejte jako omáčku k masu.  
✓ Podávejte na prkénku s hořčicí, křenem a čerstvým chlebem.



709006

**Vepřová žebra z pečeně**

cca 1,3 kg

Množství výpeku v balení: cca 10 %.

**VELMI VYSOKÝ OBSAH MASA**

1 kg výrobku obsahuje 660 g masa a pouze 340 g kostí (na jednu porci bohatě stačí 0,4-0,5 kg žeber)

**DOPORUČUJEME SERVOVAT PORCI 300 g = 200 g PEČENÉHO MASA** **Konvektomat:** 12 min. při 200 °C. Pro získání krásné barvy a křupavého povrchu použijte ke konci kontaktní nebo zahradní gril. **Tip na servírování**

✓ Podávejte na prkénku s hořčicí, křenem a čerstvým chlebem.

709020

**Trhané vepřové maso**

cca 1,1 kg

Množství výpeku v balení: cca 20 %.

 **Doporučení:** Maso nejdříve prohřejte a teprve poté natrhejte na vlákna.  
**Konvektomat:** 10 min. při 100 °C. **Tip na servírování**

✓ Trhaným masem naplňte tortillu, burger nebo sendvič a doplňte vhodnou zeleninou a omáčkou.

709053

**Trhané hovězí maso cca 1,1 kg**

Množství výpeku v balení: cca 35 %.

 Maso nejdříve prohřejte a teprve poté natrhejte na vlákna.  
**Konvektomat:** 10 minut při 100 °C. **Tip na servírování**

✓ Trhané maso použijte k plnění baget, tortill, burgerů, sendvičů nebo lokšů.

709054

**Hovězí líčka**

cca 2,6 kg

Balení obsahuje silnou omáčku z kořenové zeleniny. Poměr masa a zeleniny cca 2:1.

 Maso doporučujeme společně s omáčkou ohřát v **konvektomatu / horkovzdušné troubě** 15-20 minut při 180 °C. **Tip na servírování**

✓ Líčka s omáčkou prohřejte a servírujte s bramborovou kaší.

**Tip:** omáčku můžete přímo použít nebo ji dále dopravit dle tradičních receptur.

709602

**Jehněčí kolínko**

cca 0,5 kg

Množství výpeku v balení: cca 20 %.

 **Konvektomat:** 12-15 min při 140 °C. **Tip na servírování**✓ Výpek použijte na omáčku – dochuťte česnekem, zahustěte a povařte.  
✓ Nebo zkuste variantu s červeným vínem.

709051

**Hovězí kulatá plec cca 2 kg**

Množství výpeku v balení: cca 35 %.

 **Plátky:** 8 min. při 100 °C.  
**Vcelku:** Teplota i čas jsou závislé na velikosti kusu masa a typu zařízení použitého k ohřevu. **Tip na servírování**

✓ Maso nakrájejte na nářezovém stroji za studena a použijte na obložené mísy, do baget, nebo sendvičů nebo jako rostbif. ✓ Maso ohřejte nakrájené na plátky nebo vcelku a servírujte s klasickými omáčkami – například svičkovou, koprovou, rajskou nebo křenovou.

709101

**Jelení kýta cca 2,1 kg**

Množství výpeku v balení: cca 20 %.

 **Plátky:** 8 min. při 100 °C.  
**Vcelku:** Teplota i čas jsou závislé na velikosti kusu masa a typu zařízení použitého k ohřevu. **Tip na servírování**✓ Jednotlivé plátky lze opékat na kontaktním nebo zahradním grilu a servírovat jako steak.  
✓ Maso ohřejte nakrájené na plátky nebo vcelku a servírujte s knedlíkem a zelím nebo omáčkami – například šípkovou, pepřovou nebo svičkovou.

# Drůbež DD

## 230251 Kuřecí mix se zeleninou a kořením DD 6 x 2 kg



**Složení:** marinovaný kuřecí stehenní řízek nakrájený na nudličky, smíchaný s paprikou, pórkem a žampiony. Koření a marináda dle naší receptury namíchaná společností Wiberg.



40 min. při 180 °C.



### Tip na servírování

✓ Směs je kompletně ochucená, hezky barevná, stačí pouze upéct a podávat např. s kuskusem, rýží nebo s hranolkami. ✓ Směs můžeme také použít jako náplň do bramboráku, či arabského chleba.

## 230252 Kuřecí špízy DD 20 x 100 g



**Složení:** kuřecí marinovaný prsní řízek napichovaný na špejli s čerstvou paprikou a čerstvou cibulí. Marináda je naše receptura namíchaná společností Wiberg.



20 min. při 180 °C.



### Tip na servírování

✓ Vhodné na gril, doba přípravy je stejná jako při pečení v troubě. ✓ Podáváme s americkými bramborami, či s grilovanou zeleninou.

## 253002 Kuřecí stehenní řízky marinované DD 1 x 2,5 kg



**Složení:** kuřecí stehenní řízek, marináda dle naší receptury namíchaná společností Wiberg.



25 min. při 200 °C.



### Tip na servírování

✓ Ideální na gril, kdy postačí krátce grilovat z obou stran a ihned můžeme podávat třeba se zeleninovým salátem a dipem.

## 230146 Kuřecí křídélka marinovaná DD 2 x 2,5 kg



**Složení:** kuřecí křídélka, směs koření dle naší receptury namíchaná společností Wiberg.



25 min. při 180 °C.



### Tip na servírování

✓ Výborně se hodí na gril, kdy postačí cca 10 min. grilovat z obou stran a ihned můžeme podávat třeba s grilovanou zeleninou a chlebem.

## 230265 Chalupářské šišky s uzeným DD 2 x 20 x 80 g



**Složení:** kuřecí maso přes 61 %, vepřové sádlo a kuřecí kůže, uzené maso 8,7 %, sušený špenát a koření Wiberg.



40 min. při 180 °C



### Tip na servírování

✓ Masové koule mají lahodnou chuť, kde vyniká vůně a chuť uzené krkvice. ✓ Můžeme podávat se špenátem, nebo s různými variacemi přípravy brambor.

## 230257 Drůbeží jarní sekaná se špenátem DD 4 x 1,5 kg



**Složení:** kuřecí maso 64 %, červená paprika, hrášek, kukuřice, sušený špenát, koření a hrachová mouka.



Pečeme v předehřáté troubě při 200 °C po dobu cca 90 min.

V horkovzdušné předehřáté troubě při teplotě 180 °C po dobu cca 90 min.



### Tip na servírování

✓ Výrobek má vysoký obsah masa a vyváženou chuť kterou obohacuje obsažená zelenina. **Doporučení:** podávejte s bramborovou kaší, nebo polentou.

## 230255 Drůbeží sekaná DD 4 x 1,5 kg



**Složení:** kuřecí maso přes 70 %, vepřové sádlo, kuřecí kůže a koření Wiberg.



cca 90 min. při 200 °C.



### Tip na servírování

✓ Sekaná má lahodnou chuť, vysoký obsah masa, pevnou strukturu. ✓ Můžeme podávat v housce, ale hodí se i ke klasickým přílohám.



# Chlazená drůbež Banquet sous-vide

709252

**Kuřecí křídla** cca 1,6 kg  
Množství výpeku v balení: cca 15 %.



**Doporučení:** před vybalením nechte sáček povolit pod proudem teplé vody, porce jdou pak snáze oddělit od sebe. **Konvektomat:** 10 min. při 200 °C. **Fritéza:** 4–5 min. do zlatova.



**Tip na servírování**

✓ Křídla rychle dopečte nebo usmažte do získání křupavého povrchu a podávejte v košíčku s různými omáčkami a smaženými hranolkami.

709502

**Králičí stehna 6 ks** cca 1,5 kg  
Množství výpeku v balení: cca 18 %.



**Pouze ohřev:** 10 min. při 80 °C.  
**Dopečení do barvy:** 12 min. při 160 °C.



**Tip na servírování**

✓ Maso ohřejte a podávejte s omáčkou (např. svíčkovou, paprikovou).  
✓ Maso krátce dopečte s česnekem do získání barvy a podávejte se špenátem nebo zelím.

709258

**Kuře celé 1 ks** cca 1,2 kg  
Množství výpeku v balení: cca 15 %.



**Konvektomat:** 25 min. při 200 °C.  
**Horkovzdušná trouba:** 25 min. při 220 °C.



**Tip na servírování**

✓ Maso krátce dopečte do získání zlaté barvy. ✓ Před finální úpravou můžete maso potřít libovolnou marinádou pro získání ještě atraktivnějšího vzhledu. ✓ Maso můžete obrátit a použít i do omáček (např. kuře na paprice) nebo do salátů.

709305

**Kachní stehna konfitovaná malá 6 ks** cca 1,5 kg  
**Kachní stehna konfitovaná střední 6 ks** cca 1,9 kg  
**Kachní stehna konfitovaná velká barbarie 4 ks** cca 1,7 kg  
Množství výpeku v balení: cca 30 %.



**Dopečení do barvy:**  
20–30 min. při 210 °C dle typu zařízení.



**Tip na servírování**

✓ Stehna krátce dopečte pro získání zlaté barvy a křupavé kůrky a podávejte dle osvědčených receptů. ✓ Stehna ohřejte ponořená do sádla a výpeku a servírujte jako konfit.  
✓ Natrhané maso z vykostěných stehen použijte do salátů, na rauty a pod.

709309

**Kachní prsa 4 ks** cca 1,7 kg  
Množství výpeku v balení: cca 25 %.



**Pánev:** kůži nařežte nožem na mřížku a ze všech stran opečte do zlatova.  
**Konvektomat:** cca 10 min. při 210 °C (do zlatova).



**Tip na servírování**

✓ Maso po vybalení nejdříve osušte a poté opečte na pánvi po obou stranách dokřupava, nakrájejte na tenké plátky a ihned podávejte.

**Doporučení:** pro získání křupavého povrchu použijte salamandr nebo gril.

709201

**Krůtí prsa** cca 2,2 kg  
Množství výpeku v balení: cca 13 %.



**Plátky:** 8 min. při 160 °C.  
**Vcelku:** Teplota i čas jsou závislé na velikosti kusu masa a typu zařízení použitého k ohřevu.



**Tip na servírování**

✓ Maso nakrájejte na nářezovém stroji za studena a použijte na obložené mísy, nebo k plnění baget a sendvičů. ✓ Jednotlivé plátky lze opékat na kontaktním nebo zahradním grilu a servírovat jako krůtí steak. ✓ Maso ohřejte nakrájené na plátky nebo vcelku a podávejte podle běžných kuchařských receptů.

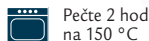


# Křehčené maso Tender Pork

261070

Vepřová žebra BBQ porce  
15 x cca 250-300 g

TENDER PORK  
BY DANISH CROWN



Pečte 2 hod  
na 150 °C



*Tip na servírování*

✓ Podávejte s chlebem.



261303

Vepřové paličky (drumsticks)  
v BBQ marinádě

TENDER PORK  
BY DANISH CROWN



Před tepelnou úpravou nechte rozmrazit a vybalte ze sáčku. Výrobek tepelně upravujte tak, aby teplota jeho jádra dosáhla minimálně 72 °C.



*Tip na servírování*

✓ Drumstick - seříznuté zadní vepřové koleno v barbecue marinádě. ✓ Velkou výhodou tohoto polotovaru je snadná a rychlá příprava do jedné hodiny. ✓ Karton obsahuje 20 ks paliček o hmotnosti 300 až 350 g (přesná kalibrace není možná, jelikož se jedná o část kolena s kostí).



261301

Vepřová pečeně v medu  
4 x cca 2,5 kg

TENDER PORK  
BY DANISH CROWN



Cca 45 min. při 150 °C. Ideálním způsobem přípravy je nastavený vpichový teploměr na 70 °C s teplotou prostředí 140 °C. Bez teploměru 45 min. při 150 °C.



*Tip na servírování*

✓ Doporučujeme servírovat nakrájené na tenké plátky, aby vynikla chuť.



261305

Vepřová krkovice marinovaná  
2 x cca 2,5 kg

TENDER PORK  
BY DANISH CROWN



Cca 45 min. při 150 °C. Ideálním způsobem přípravy je nastavený vpichový teploměr na 70 °C s teplotou prostředí 140 °C. Bez teploměru 45 min. při 150 °C.



*Tip na servírování*

✓ Doporučujeme plátkovat alespoň 1,5 cm plátky a podávat s běžnými přílohami.





# Čerstvé masné speciality

716105

**Pikantní grilovací klobáska ZÁK**  
dle váhy



**Složení:** vepřové maso 58 %,  
hovězí maso 30 %  
a přírodní skopové střívko.



Příprava na grilu, pánvi nebo  
v troubě. Stačí pozvolna péct  
až povrch klobásy získá zlatohnědou barvu.



**Tip na servírování**

✓ Můžeme podávat s pečivem, vložené do bulky nebo s klasickými přílohami.

716131

**Bavorská klobáska ZÁK**  
cca 3 kg



**Složení:** vepřové maso 87,5 %  
a přírodní skopové střívko.



Příprava na grilu, pánvi nebo v troubě je  
velmi rychlá a jednoduchá. Stačí pohlídat moment,  
kdy povrch klobásy získá typickou zlatohnědou barvu.



**Tip na servírování**

✓ Můžeme podávat s pečivem nebo s klasickými přílohami.

716120

**Jemná grilovací klobáska ZÁK**  
dle váhy



**Složení:** vepřové maso 58 %,  
hovězí maso 30 %  
a přírodní skopové střívko.



Příprava na grilu, pánvi nebo v troubě.  
Stačí pozvolna péct až povrch klobásy získá zlatohnědou barvu.



**Tip na servírování**

✓ Můžeme podávat s pečivem, vložené do bulky nebo s klasickými přílohami.

716132

**Grilovací klobása OBJ** dle váhy



**Složení:** vepřové maso 63 %, hovězí maso 27 %  
a přírodní vepřové střívko.



Doba přípravy závisí na výkonu  
použitého zařízení. Pozor na přepečení  
a vysušení výrobku.



**Tip na servírování**

✓ Můžeme podávat s pečivem nebo s klasickými přílohami.

721000

**Vinná klobása vana OBJ** dle váhy



**Složení:** vepřové maso 67 %  
a přírodní skopové střívko.



Příprava na pánvi nebo v troubě.  
Stačí pozvolna péct až povrch klobásy získá  
zlatohnědou barvu. Lze připravovat také v trojbalu.



**Tip na servírování**

✓ Můžeme podávat s pečivem nebo s klasickými přílohami.

286010

**Čevapčiči 120 ks 1 x 4,2 kg**



**Složení:** vepřové maso 60 %  
a hovězí maso 26 %.



Doba přípravy závisí na výkonu použitého  
zařízení. Pozor na přepečení a vysušení výrobku.



**Tip na servírování**

✓ Podáváme s klasickými přílohami.

714501

**MaZel – maso a zelenina OBJ**  
dle váhy, cca 3 kg



**Složení:** 70 % mletý mix,  
30 % zelenina.



Doba přípravy závisí na výkonu  
použitého zařízení. Pozor na přepečení  
a vysušení výrobku.



**Tip na servírování**

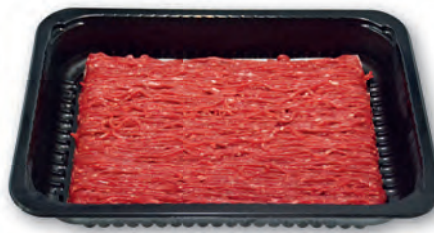
✓ Skvělé na přípravu čevapčiči, nebo masových směsí do špaget.

714159

**Hovězí tatarský biftek 250 g OBJ 1 x 250 g**



**Složení:** hovězí zadní  
2 x jemně mletý tatarák – hrubost mletí 2 mm.



**Tip na servírování**

✓ Vhodné servírovat s topinkou.





## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM

Přijem objednávek pro gastronomii:

Čechy Sever

414 113 414



Praha + Čechy Jih

414 113 444

Morava

414 113 415

e-mail: [zakaznickecentrum@bidfood.cz](mailto:zakaznickecentrum@bidfood.cz)

Přijem objednávek pro maloobchod:

414 113 401

e-mail: [callcentrum@bidfood.cz](mailto:callcentrum@bidfood.cz)

