



MASO

MASNÉ VÝROBKY, POLOTOVARY



KATALOG 2023





KATALOG MASA

OBSAH

MASO Bournárna	2-7
HOVĚZÍ MASO recepty	8-17
STEAKOVÉ MASO hovězí stařené maso stupně propečenosti nejčastější chyby při přípravě steaků	18-31
TELECÍ MASO	32-35
VEPŘOVÉ MASO recept pečené vepřové koleno	36-43
JEHNĚČÍ MASO	44-45
SELEČÍ MASO	46-47
KUŘECÍ MASO recepty	48-55
SLEPIČÍ MASO	56-57
KRŮTÍ MASO	58-61
KACHNÍ MASO recepty	62-65
HUSÍ MASO	66-67
KRÁLIČÍ MASO recept pečený králíčí hřbet	68-69
ZVĚŘINA muflon jelen srnec daněk zajíc kanec klokan	70-77
POLOTOVARY, BURGERY	78-84

POZOR! Objednací kódy položek se mohou obměňovat v průběhu platnosti katalogu. Aktuálně dostupné položky naleznete v našem e-shopu.



Maso

Maso je jednou ze základních potravin a nejen pro své chuťové vlastnosti, vždy bylo nedílnou součástí našeho jídelníčku. Dodává organismu důležité složky potravy – biologicky plnohodnotné bílkoviny, vitamíny skupiny B, železo, zinek a fosfor. Ty plní významnou úlohu při stavbě a obnově buněk a jsou důležitým zdrojem energie.

VEPŘOVÉ MASO

Za největší klady se považuje z výživového hlediska vysoký obsah bílkovin (15,5%), vitamínu B, který je důležitý pro látkovou výměnu a řízení činnosti nervů a svalů a nezanedbatelný je i obsah zinku a železa. Jeho barvu ovlivňuje stáří zvířat (mladé kusy - jemně růžová, starší kusy - tmavočervená).

Dělení:

maso selat - pochází z kusů s jatečným stářím 3-6 týdnů, o hmotnosti 12-20 kg.

maso vepřů, prasnic - převážně pochází z mladých zvířat, která po šesti až sedmi měsících vykrmování při hmotnosti 90-120 kg, dávají nejlepší maso (záleží ovšem na složení krmné dávky a také genetiky, tedy jaké plemeno či kříženec je vykrmován).

HOVĚZÍ MASO

Maso patří biologicky k nejhodnotnějším. Obsahuje 19% bílkovin, 5-6% extraktivních látek, průměrně 5-8% tuku a 70% vody. Hovězí maso se třídí podle pohlaví a stáří dobytka.

Dělení:

mladé hovězí maso - pochází z nedospělých kusů s jatečnou hmotností pod 250 kg. Maso má skvělou kvalitu, je jemně vláknité a velmi měkké. Barevně a chuťově tvoří mezistupeň mezi telecím a hovězím mase. Podíl na trhu představuje necelé jedno procento a kupuje se většinou přímo od chovatelů.

maso z mladých býčků - toto maso získalo značný podíl na trhu. Pochází z nevykastrovaných mladých býků, kteří jsou chováni na výkrm. Jateční věk se pohybuje mezi 16 a 22 měsíci. Maso je relativně hrubě vláknité při nízkém obsahu tuku.

maso z jalovic - pochází z kusů s jatečným stářím od 20 do 30 měsíců. Má podobné vlastnosti jako volské maso.

volské maso - pochází z vykastrovaných býků a ve srovnání s masem mladých býčků je podstatně tučnější. Maso je kvůli silnému mramorování tukem jemně vláknité a díky tomu je po přípravě měkké a chutnější. Vzhledem k tomu, že poptávka po tomto druhu masa stále stoupá, dováží se ho velké množství většinou z Irska, Francie a Argentiny.

kravské maso - ze starších zvířat je vhodné k okamžité konzumaci jen podmíněně. Většinou se dále zpracovává (masné výrobky).

DRŮBEŽÍ MASO

Drůbežím masem se označují všechny druhy domácích ptáků, tedy kurovití, ale i krocan, perlička, kachna, husa. Maso drůbeže označované jako maso bílé, dietní, má v porovnání s masem jatečných zvířat ve svalovině méně vaziva a proto je jemně vláknité, křehké a lehce stravitelné. Je bohaté na živočišné bílkoviny.

Obsahuje málo tuku (5% váhy), zvlášť kuřata a krůty mají nižší energetickou hodnotu. Výjimku tvoří maso hus a kachen s vysokým podílem tuku. Má i příznivý obsah minerálních látek, zejména železa, fosforu, zinku, sodíku, draslíku a vitamínů skupiny B. Z drůbků jsou výživově nejhodnotnější drůbeží játra, jsou vynikajícím zdrojem vitamínu B12, který je nezbytný pro zdravou pokožku a odolnost organismu proti infekcím.

TELECÍ MASO

Maso z mláďat hovězího skotu do stáří osmi měsíců. Je lépe stravitelné než maso hovězí, neboť téměř neobsahuje tuk (3%), má měkkou vazivovou tkáň a vyšší podíl vody (o 3%) a je doporučováno jako maso dietní. Je to maso z mláďat hovězího skotu do stáří čtyř měsíců.

Dělení:

telecí maso z krmných telat - starých 3-10 týdnů, která byla krmena mlékem a krmivem na základě odstředěného mléka. Maso je světle růžové barvy, jemně vláknité, lehce stravitelné-dietní, chuťově méně výrazné.

telecí maso z telat starších jak 3 měsíce - v té době již telata dostávají jadrné krmivo a zelenou píce, proto je jejich maso vodnatější, sušší, tužší a má výraznější barvu.

JEHNĚČÍ MASO

Maso má vysokou biologickou hodnotu. Mezi kvalitativně nejhodnotnější patří maso jehněčí. Je relativně libové, obsahuje cenné vitamíny skupiny B, minerální látky (draslík, sodík, železo) a bílkoviny. Chuť skopového masa ovlivňuje prostředí chovu zvířete, výživa a druh plemene. Pokud bylo jehně drženo na volné pastvě a má tři až dvanáct měsíců, je jeho maso velmi libové a hezky růžové. S přibývajícím věkem pak barva masa tmavne. Prodává se maso beranů, ovcí, jehňat. Podle věku zvířete je skopové maso cihlově červené až tmavočervené, jemně vláknité. U starších zvířat je maso méně kvalitní (tuhé, tučné).

Dělení:

maso z mléčných jehňat - byla poražena v období 3-6 měsíce života, hmotnost do 15 kg. Jejich maso je obzvlášť křehké, s malým množstvím bíleho tuku (loje), má lososovou barvu.

maso z krmných jehňat - ze zvířat, jež v době porážky nebyla starší 12 měsíců. Maso je křehké, cihlově červené barvy, tuk (lůj) nažloutlý až bílý maso z krmných beranů a ovcí - z vykastrovaných samců a samic kusů, které se porážejí až ve druhém roce stáří. Maso má tmavou barvu a je prostoupené žlutým tukem (lojem).

maso skopové - z vykastrovaných samců kusů, starších dvou let. Maso je hrubě vláknité, žlutě žilkované tukem (lojem) a většinou mírně páchne po rybím tuku.

KRÁLIČÍ MASO

Maso je chudé na tuk (asi 5%), velmi jemné a křehké. Má téměř neutrální chuť a doporučuje se při dietách. Svým obsahem živin a energetickou hodnotou se vyrovná kuřecímu a telecímu masu.

ZVĚŘINA

Je velká a drobná zvěř, žijící ve volné přírodě. V porovnání s masem jatečných zvířat obsahuje zvěřina větší množství bílkovin (20%), pouze 1-3% tuku, větší podíl vody (70%). Je bohatší na minerální látky (železo, fosfor, draslík, ...) a vitamíny skupiny B. Vzhledem k nízkému obsahu tuku je zvěřina lehce stravitelná. Má tmavě červenou barvu, charakteristickou (nasládlou) chuť a vůni. Pro lepší stravitelnost a kuchyňskou úpravu je nezbytné nutné zrání (odložení) zvěřiny.

Dělení:

zvěř srstnatá vysoká - spárkatá - srnec, jelen, daněk, muflon

zvěř srstnatá vysoká - černá zvěř - divoký kanec, bachyně, sele

zvěř srstnatá nízká - divoký králík, zajíc polní

zvěř pernatá - lesní, polní, vodní. Do této skupiny zařazujeme bažanty, koroptve, divoké husy a kachny, sluky, tetřevi, křepelky, divocí holubi.







Vlastní výrobek versus cizí?

Přirozeně vždycky vyhraje ten vlastní – víte totiž, jak vznikl, co obsahuje a můžete se zaručit za jeho kvalitu. Proto nás těší, že se můžeme pochlubit naší první centrální bourárnou masa společnosti JIP, která vznikla v Pardubicích.

Celý proces od samotného bourání masa, přes zpracování, kuchyňskou úpravu až po finální zabalení nyní probíhá přímo u nás v bourárně. A my tak můžeme zákazníkům všech JIP prodejen napříč republikou nabídnout v jednom „balíčku“ kvalitu a čerstvost garantovanou naší vlastní výrobou.

Cesta k opravdu kvalitnímu masnému výrobku možná není tou nejjednodušší, ale stojí za to. V nové pardubické bourárně společnosti JIP začíná cesta masa na příjmu. „Maso k nám na příjem přijede od dodavatele jatečně opracované, to znamená vepřové maso v půlkách a hovězí maso ve čtvrtích,“ popisuje začátek zpracování masa vedoucí výroby bourárny Josef Macák. „Přes váhu se pak vepřové půlky a hovězí čtvrtě přesunou na visuté dráze do chladicí místnosti,“ pokračuje Josef Macák s tím, že po celou dobu manipulace s masem se dbá na zachování teplotního řetězce, který zaručí zdravotní nezávadnost: „Celý prostor bourárny je chlazený a teplota zde nepřesáhne 10 °C, v místnostech, kde je maso uloženo, smí být maximálně 3 °C.“

Maso z bourárny najdete ve všech prodejnách JIP

Z chladírny pak hovězí i vepřové putuje do samotné bourárny, kde jej řezníci opracují a porcují. Pro každou část provozu společnost JIP vybrala takový postup, který po spojení všech jednotlivých dílků celého procesu zaručí ten nejlepší výsledek pro zákazníka. Například všechny plátky masa bez kosti nejsou krájeny a vkládány do vaniček strojově, ale ručně. „Přestože ruční krájení a vkládání plátků je samozřejmě časově náročnější, jediné díky němu zaručíme, že všechny plátky budou dobře

a poctivě ukrojené. Zároveň je to pro nás další forma kontroly kvality,“ vysvětluje Josef Macák.

Část masa se po opracování balí do vakua nebo do vaniček s ochrannou atmosférou, další část pak míří ke zpracování do výroby polotovarů. Tam s pomocí nejnovějších technologií vznikají desítky různých masných produktů. Jde například o uzené výrobky (uzené ve vlastní udirně na čistých bukových štěpech), marinovaná nebo mletá masa, sekaná, ale třeba i plněné papriky, špízy, škvarky a mnoho dalšího. „Jednotlivé receptury jsou vlastní a samozřejmě tajné,“ říká s úsměvem vedoucí výroby a pokračuje: „Vše postupně ladíme a zlepšujeme, nyní máme například novou technologii pro mletí masa, která odstraní všechny šlachy a křupky, takže v našich klobásách nic takového nenajdete.“ Poslední „zastávkou“ masa v nové bourárně je expedice. Tou měsíčně projde na 100 tun masa, tedy 5–6 tun denně a výrobky se odtud rozvázejí do všech JIP prodejen.



Maso, které v bourárně zpracováváme, přijímáme výhradně od prověřených dodavatelů. Vepřové pochází ze zemí Evropské unie, nyní primárně z Belgie, hovězí pak pouze z České republiky. V případě hovězího nabízíme jen maso z býka, které je chutnější, křehčí a mnohem snáz se kuchyňsky zpracovává.

Kvalita na prvním místě

Hlavním důvodem, proč JIP bourárna vůbec vznikla, byla možnost díky ní zákazníkům nabídnout kvalitní masné výrobky, za které se můžeme stoprocentně zaručit, co do kvality i bezpečnosti. Tomuto cíli je podřízen i celý její provoz. Zaměstnanci se do výroby nedostanou bez převlečení, umytí a dezinfekce, prostory jsou několikrát denně čistěny, maso je samozřejmě pod stálým dohledem veterinární správy, řídíme se kontrolními body podle HACCP a hygienické normy dodržujeme nad rámec povinné legislativy. Vedle bezpečnosti a nezávadnosti je stejně důležitým cílem samotná kvalita. „Nechceme prodávat produkty plné vody, zahušňovačů nebo nějakých náhražek, ale poctivé výrobky plné masa,“ říká Josef Macák s tím, že všechny výrobky z JIP bourárny jsou bez glutamátu.

Naše maso

Vepřové a hovězí maso z JIP bourárny nyní mohou zákazníci nakoupit na všech volných pultech s masem JIP prodejen a také v baleních pod označením Naše maso. V plánu jsou však i další formy prodeje. „Bourárna funguje teprve několik měsíců, jsme tedy zatím na pomyslném startu. Nejprve jsme výrobky chtěli nabídnout retailovým zákazníkům, od kterých již teď máme pozitivní ohlasy. Další fází pak bude uspokojení poptávky velkoobchodních zákazníků a rádi bychom dělali i porce na míru dle potřeb zákazníků, jako jsou restaurace, školní jídelny, závodní jídelny a další,“ uzavírá marketingový ředitel Michal Lelek.

Bourárnu jsme vybavili hned několika sanitačními stanicemi, které vyčistí i ten poslední kout provozu. Sanitací prochází všechno od podlah a stěn, přes stroje, až po poslední nůž, a to i několikrát za den.

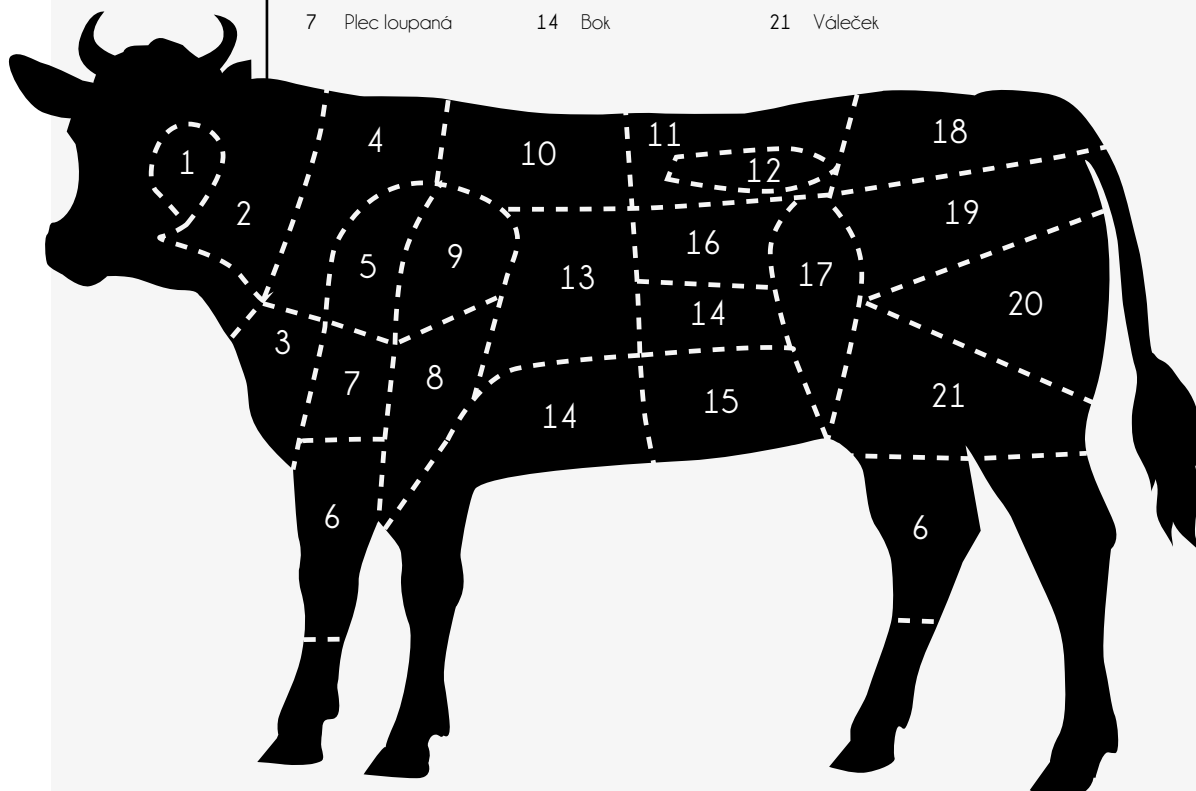


Hovězí MASO



DĚLENÍ ČÁSTÍ

- | | | |
|--------------------|--------------------|-------------------|
| 1 Lička | 8 Plec velká | 15 Pupek |
| 2 Krk | 9 Horní plec | 16 Veverka |
| 3 Hrudí | 10 Vysoký roštěnec | 17 Ořech |
| 4 Péro | 11 Nízký roštěnec | 18 Květová špička |
| 5 Falešná svíčková | 12 Svíčková | 19 Vrchní šál |
| 6 Klížka | 13 Žebro | 20 Spodní šál |
| 7 Plec loupaná | 14 Bok | 21 Váleček |



PŘEDNÍ ČÁST
LOUPANÁ PLEC

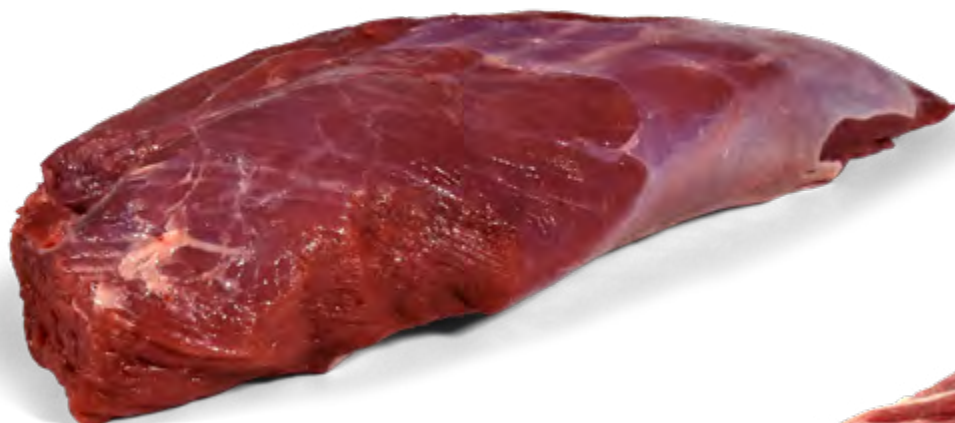
Maso protkané silnou šlachou, která ale při kuchyňské přípravě změkne. Skvěle se hodí na marinovanou pečení či na přípravu guláše. Díky své šfavnatosti lze použít i mleté.



49500218	Hovězí loupaná plec kráva cca 3 kg	3 kg	VAK	
49650020	Hovězí kulatá plec (falešná svíčková) kráva cca 1,5 kg	1,5 kg	VAK	
49652226	Hovězí kulatá plec (falešná svíčková) kráva cca 15 kg KÚ 	15 kg	VAK	
49601106	Hovězí kulatá plec (falešná svíčková) cca 2 kg	2 kg	VAK	
49500219	Hovězí velká plec kráva cca 4 kg	4 kg	VAK	
49500297	Hovězí velká plec býk cca 4,5 kg	4 kg	VAK	

PLEC KULATÁ
**FALEŠNÁ
SVÍČKOVÁ**

Jemný kus masa z přední plece. Svému pojmenování vděčí podobnosti s pravou svíčkovou. Ideální pro pečení, vaření i dušení.



PŘEDNÍ ČÁST
VELKÁ PLEC

Velká neboli vysoká plec je velmi chutné a libové maso s obsahem vaziva. Doporučuje se k delší tepelné úpravě.



PŘEDNÍ ČÁST HOVĚZÍ KRK

Hovězí krk je složený z více menších svalů. Svalovina je prorostlá silnými vlákny. Má vyvážený poměr tuku a kolagenu. Je vhodný na dušení a pro výrobu mletého masa.



49500246	Hovězí krk kráva cca 3 kg	2 kg	VAK	
49500299	Hovězí roštěná mladý býk cca 5 kg	5 kg	VAK	
49659933	Hovězí nízký roštěnec kráva cca 4-5 kg	5 kg	VAK	
49652303	Hovězí roštěná býk/jalovice cca 3 kg KÚ	15 kg	VAK	



HŘBETNÍ ČÁST HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ

Svalovinu tvoří poměrně rozsáhlé svalové celky hřbetních svalů, které jsou zvlášť mohutné v přední části. Na povrchu roštěnce je dle konkrétního jedince slabší nebo silnější vrstva tuku. Ideální k pečení a dušení.

Roastbeef se zeleninou

vysoký roštěnec 600 g, dijonská hořčice, olivový olej 150 ml, sůl, čerstvě mletý pepř, menší brambory 50 g, mix zeleniny dle chuti - např. paprika, lilek, cuketa

Roštěnec nejprve očistěte a vrchní blánu křížem nařízněte tak, aby řezy tvořily kosočtverce. Potřete olejem a hořčicí a nechce minimálně přes noc marinovat.

Troubu rozehřejte na 140°C. Maso osolte, opepřete a ze všech stran orestujte na pánvi.

Očištěnou zeleninu nakrájejte na velké kusy, popřípadě nechte v celku a vložte na dno pekáče. Na zeleninu položte orestovaný roštěnec a pečte zhruba hodinu. Roštěnec musí mít ve středu 45-55°C.

Po dopečení maso nechte alespoň 10-15 minut odpočívat, aby neztratilo svou šťavnatost. Poté nakrájejte na tenké plátky a servírujte společně se zeleninou.



ZADNÍ ČÁST HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ

Steakové maso, které se nachází pod nízkým roštěncem. Silnější zadní konec se nazývá palec a úzký přední konec špička. Toto maso obsahuje málo vaziva a tuk je pouze na povrchu svalu.

49502204	Hovězí svíčková kráva cca 1,5 kg	4 kg	VAK	✿
49650569	Hovězí svíčková mladý býk cca 2 kg	2 kg	VAK	✿
49652309	Hovězí svíčková býk/jalovice cca 1,8 kg	2 kg	VAK	✿
49660089	Hovězí svíčková s řetízem kráva cca 3 kg	3 kg	VAK	✿
49601102	Hovězí svíčková kráva cca 1,4-1,7 kg	1,5 kg	VAK	❄





ZADNÍ ČÁST

KÝTA OŘECH

Libová část zadní kýty (předkýti). Skládá se ze tří částí svaloviny, které se od sebe oddělují. Je vynikající na pečení (peče se vcelku). Používá se rovněž na vaření, dušení či rolády.

49500240	Hovězí Knuckle Namibie / kýta ořech cca 3,7 kg	4 kg	VAK	✿
49500202	Hovězí zadní ořech kráva cca 5,5 kg	5 kg	VAK	✿
49500237	Hovězí zadní ořech býk cca 3 kg	3 kg	VAK	✿
49652434	Hovězí zadní část kýty kráva cca 2-3 kg	3 kg	VAK	✿
49660090	Hovězí zadní kýta ořech kráva cca 6 kg	6 kg	VAK	✿

49652232	Hovězí zadní býk/jalovice cca 3 kg	3 kg	VAK	✿
49601100	Hovězí zadní BK cca 4 kg	4 kg	VAK	✿

49652229	Hovězí váleček býk/jalovice cca 3 kg	3 kg	VL	✿
49652435	Hovězí váleček kráva cca 2 kg	2 kg	VAK	✿

ZADNÍ ČÁST

HOVĚZÍ ZADNÍ

Mix hovězího zadního. Může se jednat o váleček, kýtu, karabáček, spodní šál, květovanou špičku či horní šál.



ZADNÍ ČÁST

VÁLEČEK

Část zadní plece neboli falešná svičková. Maso vhodné na steaky, minutovou úpravu a pečení.





ZADNÍ ČÁST

SPODNÍ ŠÁL

Spodní šál je část kýty, které tvoří tvrdé maso. Vyžaduje delší tepelnou úpravu, aby bylo měkké.

ZADNÍ ČÁST KARABÁČEK

Libový zástupce klížek. Je umístěn mezi spodním šálem a klížkou. Skladbou připomíná maso z plece a je vhodný na pečení, dušení i vaření.



49500203	Hovězí spodní šál kráva cca 4 kg	4 kg	VAK	☼
49500253	Hovězí spodní šál mladý býk cca 4 kg	4 kg	VAK	☼
49652436	Hovězí spodní šál kráva cca 2-3 kg	3 kg	VAK	☼
49500208	Hovězí spodní šál kráva cca 5 kg	5 kg	VAK	❄
49500206	Hovězí karabáček kráva cca 5 kg	5 kg	VAK	☼
49652437	Hovězí vrchní šál bez tukového krytí kráva cca 5 kg	5 kg	VAK	☼

ZADNÍ ČÁST VRCHNÍ ŠÁL

Libový kus z vnitřní části zadní kýty má obvykle jemné tukové mramorování. Maso má jemnější svalové vlákno než maso ze spodního šálu, proto je i měkčí a křehčí. Vhodný na pečení, vaření, dušení, rolády a omáčky.





PŘEDNÍ ČÁST

HOVĚZÍ PŘEDNÍ

Maso s delšími svalovými vlákny, které se hodí na přípravu silného masového vývaru, ale rovněž je ideální na delší pečení.

BRÁNICE

HOVĚZÍ PUPEK

Jedná se o svalový úpon bránice. Je to šťavnatý kus masa, který díky prokrvení vyniká výraznou chutí. Ideální na gril.



49652228	Hovězí přední BK býk/jalovice cca 3 kg		15 kg	VL	
49650584	Hovězí přední kráva cca 2 kg		2 kg	VAK	
49651932	Hovězí přední SK kráva/jalovice cca 3 kg		3 kg	VAK	
49652221	Hovězí přední SK býk/jalovice cca 3 kg		15 kg	VL	
49652227	Hovězí pupek KÚ cca 15 kg		15 kg	VL	
49660088	Hovězí pupek zadní část kráva cca 2 kg		2 kg	VAK	
49500199	Hovězí kliška kráva cca 2,2 kg		2,2 kg	VAK	
49500298	Hovězí kliška mladý býk cca 2,5 kg		2,5 kg	VAK	
49652230	Hovězí kliška býk/jalovice cca 5 kg		15 kg	VL	

KONČETINY

KLIŽKA

Kliška je libové maso prorostlé šlachami. Je nejideálnější volbou pro přípravu výborného guláše. Dá se i konfitovat.



MIX MASA
**HOVĚZÍ
KOSTKY**



PŘEDNÍ ČÁST
OSSO BUCO

Jedná se o kličku s morkovou kostí, která umocňuje hovězí chuť. Obsahuje velké množství kolagenu a po tepelné úpravě bývá křehké a šfavnaté.

49650233	Hovězí kostky na guláš kráva cca 1,5 kg		1,5 kg	VAK	☼
49652223	Hovězí kostky na guláš (3x3 cm) cca 3 kg		3 kg	VAK	☼
49601136	Hovězí kostky na guláš cca 2 kg		2 kg	VAK	❄
49601901	Hovězí přední kostky cca 2 kg		2 kg	VL	❄
49652364	Hovězí osso buco býk/jalovice cca 3 kg		15 kg	VL	☼
49500212	Hovězí líčka cca 2 kg		2 kg	VAK	❄

HLAVA
HOVĚZÍ LÍČKA

Část žvýkacích svalů s velkým obsahem kolagenu. Maso je šfavnaté a téměř bez obsahu tuku.



MIX POLÉVKOVÁ SMĚS

Mix hovězích částí speciálně pro přípravu silného hovězího vývaru.



OCASNÍ ČÁST HOVĚZÍ OHÁŇKA

Zakončení páteře s vysokým obsahem kolagenu. Ideální pro přípravu hovězího vývaru.

49652219	Hovězí oháňka býk/jalovice cca 3 kg		15 kg	VL	
49652081	Hovězí polévková směs cca 3 kg		3 kg	OA	
49650063	Hovězí kosti harfy cca 4 kg		4 kg	VL	
49652367	Hovězí kosti masové (harfy) cca 3 kg		15 kg	VL	

KOSTI HOVĚZÍ HARFY

Masové kosti k přípravě polévek. Před vařením je můžete chvíli péct v troubě pro výraznější masovou chuť vývaru.





KOSTI

MORKOVÉ KOSTI

Morková kost obsahuje morek. Zpravidla se jedná o část dlouhé kosti - ramenní, holenní nebo stehenní. Používá se při přípravě vývarů, do omáček nebo jako pečená delikatesa.

49650065	Hovězí morkové kosti cca 1,2 kg		1,2 kg	OA	
49652290	Hovězí morkové kosti řezané cca 3 kg		15 kg	VAK	
49601011	Hovězí morkové kosti cca 5 kg		5 kg	VL	
49652368	Hovězí býčí žlázy cca 1 kg		1 kg	VL	



ORGÁN

BÝČÍ ŽLÁZY

Jemné maso s nízkým obsahem tuku. Při správné úpravě jsou považovány za delikatesu. Ačkoli nejsou žlázy vnitřnosti, jelikož v sobě nehromadí žádné odpadní látky, rychle se kazí.

VNITŘNOSTI HOVĚZÍ DRŠŤKY

Přední část hovězího žaludku. Držky jsou vyčištěné a uvařené pro snadnou přípravu držkové polévky.



49652366	Hovězí dršťky ztužené býk/jalovice cca 3 kg		15 kg	VL	
49601900	Hovězí dršťky vařené krájené 1 kg		1 kg	VL	

Steakové MASO





ZRÁNÍ HOVĚZÍHO MASA

Po porážce zvířete dochází ve svalovině k mnoha biochemickým procesům. Přibližně dvě hodiny po porážce se maso nazývá „teplé maso“ - ještě nedochází k velkým změnám, spotřebovává se poslední kyslík a ATP (adenosintrifosfát) jako zdroj energie. Toto maso má dobrou vaznost vody, může se použít k rychlému zmrazení a potom k výrobě salámů (k přípravě prátů). Není to ale ještě maso pro přímou úpravu s typickou kvalitou, vůní a chutí. Když se vyčerpá poslední kyslík, přecházejí procesy na anaerobní. Tato fáze trvá téměř dva dny od porážky. Vyčerpávají se zásoby glykogenu (zásobárna energie) a tvoří se kyselina mléčná, která způsobí kyslejší prostředí a pokles pH. Svalová vlákna se stahují a svalovina ztrácí pružnost a je tuhá. Maso v této fázi je naprosto nevhodné k jakémukoli kulinářskému využití.

Nyní ale nastupuje fáze samotného zrání. Ztuhlá svalovina se uvolňuje a maso zvyšuje svou křehkost a vaznost vody. Kyselina mléčná se degraduje a opět se zvyšuje pH. Probíhají i procesy mikrobiální a štěpí se kolagen. Roste koncentrace peptidů a aminokyselin jako produktů degradace bílkovin, které dodávají masu jeho typickou chuť a aroma. Výrazně se zlepšují senzorické vlastnosti a křehkost masa. Správně vyzrálé maso má snazší přípravu a méně ztrát hmotnosti při tepelném zpracování. Délka zrání závisí na mnoha okolnostech a zejména na teplotě prostředí. U hovězího masa může probíhat i mnoho týdnů, u vepřového cca týden.

MOKRÉ ZRÁNÍ

Při **mokrém** se zabalí do vakuových sáčků. Většina, asi 90 % prodávajícího zralého masa pochází z mokrého zrání, kdy je maso uzavřeno ve vakuovém balení. Je snazší, protože prakticky odpadá sledování vlhkosti a proudění vzduchu. Proces zrání je intenzivnější, maso po vyndání z vakua je nutné nechat asi minimálně 20 minut prodýchat, aby dostalo správnou barvu. Optimální teplota zrání je od 0 °C do +1 °C - vyšší teplota sice urychluje proces, ale současně přináší růst mikrobiální flóry a zvyšuje riziko zkažení masa. Steaková masa zabalená ve vakuu, která se dovážejí ze zahraničí, zrají po celou dobu přepravy. Datum spotřeby je tři až čtyři měsíce od zabalení a nejlepší je pokud do expirace zbývají přibližně jeden až dva týdny. Maso samozřejmě musí být správně uskladněné, pak je v nejlepší formě a steaky z něj budou vynikající. Jedinou „nevýhodou“ je specifická vůně i chuť, maso je mírně nakyslé a to některým strávníkům může vadit.

SUCHO-MOKRÉ ZRÁNÍ

Při **„sucho-mokrém“** visí maso ve čtvrtích nebo půlích na hácích minimálně 20 dní, raději více, pak je rozbouráno a zabalené ve vakuu se expeduje. Tento způsob je hlavní u mas např. z USA, Austrálie, Kanady. Má tu výhodu, že už na maso nepůsobí kyselina mléčná a díky tomu má tu správnou „hovězí“ chuť a vůni, na takovou jsme u nás nejvíce zvyklí.

SUCHÉ ZRÁNÍ

Při **čistě suchém zrání** tedy stáření ang. „dry aged“ jsou vysoké ztráty na hmotnosti masa, dosahuje se ale velmi výrazné chuti masa. Nejlepší je, pokud je stařená část pokryta vrstvou loje, ten se potom odloupne. Je to technologicky nejnáročnější způsob zrání. Musí se pečlivě hlídat vlhkost i proudění vzduchu, při nižších hodnotách vlhkosti a proudění dochází k vysušování masa, při vyšších je riziko plísní.

STAŘENÉ MASO

Zvíře se po porážce nechá den vychladnout (vyvětrat), v půlkách nebo čtvrtích se potom vyvěsí do chladicích boxů (pro lepší ochranu masa i lepší zrání lze boxy vyložit bloky ze soli), kde je stálá teplota mezi 1-3 °C. Tam se nechává maso vyzrát čtyřicet až šedesát dní. A výsledkem je stařené maso. Nejhlavnější podmínkou při staření masa je úzkostná hygiena, pokud dojde ke kontaminaci masa, např. špinavým (nesterilizovaným) nožem, může v místě „špinavého“ řezu dojít k pomnožení nežádoucích mikroorganismů a maso začne „hnít“, tím se znehodnotí pro kulinářské účely.

Ve zracích chladicích boxech z masa odchází část vlhkosti a to buď odparem, nebo z masa odkapává šfáva, díky tomu na mase vzniká kůrka, která se následně odřezává, celková ztráta může dosáhnout i přes 40%. To je hlavní důvod, proč je stařené maso vždycky dražší než to běžně dostupné.

SUŠENÉ HOVĚZÍ

Sušené, solené hovězí maso se připravovalo na mnoha místech planety, v dobách kdy nebyly lednice to byl jednoduchý způsob konzervace a uchování, za minimálních technologických potřeb. Bylo velmi trvanlivé, snadno přepravitelné a velmi výhodné právě z hlediska poměru jeho váhy k bohatosti proteinů v něm obsažených. Dnes se vyrábí z větší části jako zajímavá pochoutka.

V Americe i v Austrálii je známé pod názvem „jerky“ nebo „jerked meat“. Slovo „jerk“ znamená v angličtině – sušit maso. V minulosti se výroba prováděla sušením tenkých proužků masa (někde navíc soleného) na slunci, dnes se vyrábí průmyslovou dehydratací. Samozřejmě se sušením upravovaly a upravují i jiné druhy masa a mnohdy i vnitřnosti, např. Bottarga jsou sušené jikry, nebo sušená srdce (plátky) bizonů či hovězího.

STUPNĚ PROPEČENOSTI

Délka a stupeň propečení steaku závisí na osobní preferenci. Čím kratší dobu je steak připravován, tím šťavnatější, jemnější a chutnější je maso.

VELMI MÍRNĚ OPEČENÝ

BLUE RARE / VERY RARE

Jenom krátce ošlehnout nad plamenem, každá strana cca 30 sekund. Zvenku je opečen, avšak vevnitř zůstává krvavý a téměř „studený“ tedy cca 45-50 °C.

MÍRNĚ OPEČENÝ

RARE

Teplota středu 52 °C, cca 1 minutu z každé strany. Z vnějšku ze všech stran je již tmavě-hnědý a vnitřek zůstává svěže červený.

STŘEDNĚ OPEČENÝ

MEDIUM RARE

Teplota středu 55 °C. Z vnějšku je tmavě-hnědý, střed steaku je růžový a zbytek vnitřku přechází pomalu do šedo-hnědé poblíž povrchu.

MÍRNĚ PROPEČENÝ

MEDIUM

Teplota středu 58-60 °C. Úplný střed je stále růžový, ačkoli zbytek masa už je zcela propečen do šedo-hnědé barvy.

VÍCE PROPEČENÝ

MEDIUM WELL

Teplota středu 65 °C. Maso už téměř celé hnědé, pouze s náznaky růžové ve středu. Šťavnatost se již vytrácí.

PLNĚ PROPEČENÝ

WELL DONE

Teplota středu 71 °C. Maso je již zcela propečené a okraje mírně ohořelé. Střed je šedo-hnědý. Tato úprava je v podstatě zdegradování veškerého snažení chovatelů, řezníků a kuchařů, je to pomsta steakovému masu.



PŘÍPRAVA STEAKU

NEJČASTĚJŠÍ CHYBY

Vyvarujte se následujícím chybám při přípravě steaku. Tyto chyby jsou častější než si myslíte.

VÝBĚR MASA

První chybou bývá výběr masa. Vybírejte vždy vyzrálé maso, čím bližší k expiraci, tím bude maso více křehké a díky tomu i šťavnatější. U domácí produkce je dobré znát podmínky chovu i zpracování dobytčete, co je platné, že maso má certifikát bio, pokud není dobře vyzrálé, nejlépe vystažené, steak uděláte jen ze svíčkové a možná z roštěné.

Z LEDNICE NA PÁNEV

Maso z lednice nikdy hned negrilujte! Vždy nechte maso dobře „rozdýchat“ a nabrat pokojovou teplotu. Ledové maso ztratí mnoho šťávy a díky tomu bude tuhé a málo chutné.

MARINÁDY

Pokud chcete mít zážitek z dobrého masa, kupujte na steaky jen opravdu kvalitní maso, **zapomeňte** na grilovací koření, steakové koření a podobné hrůzné směsi (plné soli a taky drahé). Steaky připravujeme pro fantastickou chuť masa, proto postačí pouze sůl a pepř. Nebojte se trochu přidat sůl a čerstvě namletý pepř, hovězí potřebuje dobře dochutit. Solit steaky můžete těsně před grilováním nebo až po grilování, určitě nesolte delší čas před grilováním, sůl by vám vytáhla šťávu. K doplnění steaků použijte salsy nebo omáčky, ale zase je dobré použít takové co nezastírou chuť samotného masa.

NESPRÁVNÁ TEPLOTA

Pánev nebo gril musí být pořádně rozpálené. Gril ani pánev není dobré olejovat, lépe olejem lehce potřít pouze maso. Maso se na rozpálený gril, pánev zpočátku „přilepí“, ale po chvíli se zatahne a odlepí se, k obrácení používejte vždy kleště, dvě lžice, pinzetu apod., nikdy do masa nepíchejte, zbytečně byste maso zbavovali šťávy. Po řádném zatažení z obou stran, steaky necháme „dozrát“ při teplotě 80 max. 100 °C, pokud by se maso peklo po celou dobu jen na vysokou teplotu, steak by byl tvrdší a sušší.

NEODPOČINEK

„Odpocinek“ je důležitý. Po dopečení maso ihned nekrájejte, potřebuje si totiž odpočinout. V případě, že byste maso ihned rozkrojili, veškerá šťáva vám vyteče ven a v mase vám nezůstane žádná chuť. Nebojte, že by vám mohl vychladnout. Klidně jej přikryjte alobalem a nechte 10-15 minut odpočívat. Trpělivost se určitě vyplatí.

STUPEŇ PROPEČENÍ

Profesionálové poznají správně propečený steak podle dotyku. Tento postup vyžaduje však dostatečnou praxi. Není ostuda, pokud použijete vpichový teploměr. Podle vnitřní teploty poznáte s přesností, jak na tom vaše maso je.

VIDLIČKA

Nikdy steak nepropichujte či nestláchejte vidličkou. Ze steaku se uvolní důležitá šťáva. Při přípravě steaku je žádoucí udržet tuk uvnitř masa.

ROVNOU NA STŮL

Po patřičném odpočinku byste měli maso znovu dokořenit solí a pepřem. Během grilování koření ztratí na intenzitě.

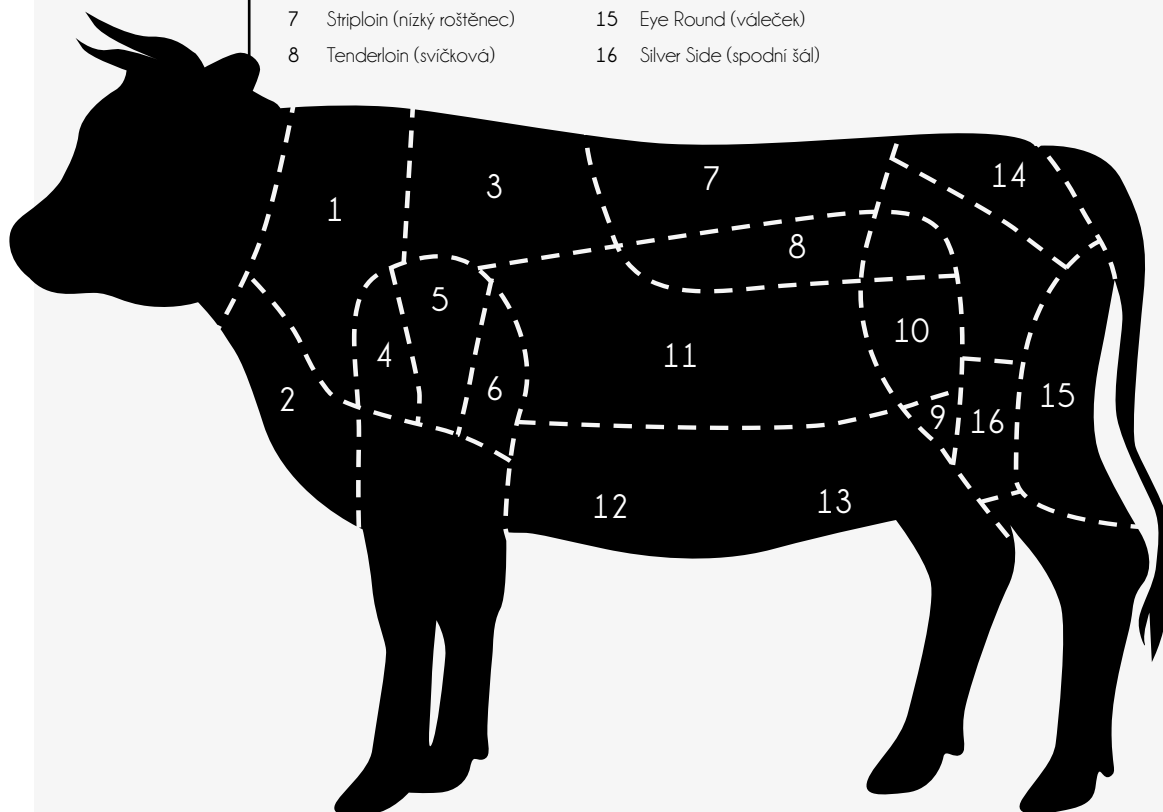


Steakové MASO



DĚLENÍ ČÁSTÍ

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1 Chuck Roll (krk) | 9 Ball Tip (špička ořechu) |
| 2 Brisket (hrudi) | 10 Knuckle (kýta - ořech) |
| 3 Rib Eye (Vysoký roštěnec) | 11 Short Ribs (žebra) |
| 4 Chuck Tender (kulatá plec) | 12 Flap Steak (pupek) |
| 5 Top Blade (loupaná plec) | 13 Flank Steak (slabina) |
| 6 Shoulder Clod (velká plec) | 14 Rump Steak (květová špička) |
| 7 Striploin (nízký roštěnec) | 15 Eye Round (váleček) |
| 8 Tenderloin (svíčková) | 16 Silver Side (spodní šál) |



KRK CHUCK ROLL

Maso z hřbetu vhodné zejména pro pečení, mletí, výrobu hamburgerů a steakovou úpravu.



49650096	Hovězí chuck roll/krk s podlečím Namíbie cca 2 kg	2 kg	VAK	
49650184	Hovězí chuck roll/krk s podlečím Argentina cca 4-5 kg	4 kg	VAK	
49659911	Hovězí chuck roll/krk s podlečím Irsko cca 3-4 kg	3 kg	VAK	
49659931	Hovězí chuck roll/krk s podlečím Uruguay cca 4-5 kg	4 kg	VAK	
49660015	Hovězí chuck roll/krk s podlečím Irsko cca 9-10 kg	9 kg	VAK	
49652471	Hovězí mleté chuck roll/krk s podlečím Irsko cca 8 kg	8 kg	VAK	



49650152	Hovězí Rib Eye steak/vyskový roštěnec USA cca 3-5 kg	4 kg	VAK	
49650167	Hovězí Rib Eye steak/vyskový roštěnec Brazílie cca 2-3 kg	2 kg	VAK	
49651997	Hovězí Rib Eye steak/vyskový roštěnec Uruguay cca 2,5-4 kg	2,5 kg	VAK	
49659925	Hovězí Rib Eye steak/vyskový roštěnec Argentina cca 2-3 kg	2 kg	VAK	
49602118	Hovězí Rib Eye steak/vyskový roštěnec Brazílie cca 2-4 kg	4 kg	VAK	
49606046	Hovězí Rib Eye steak/vyskový roštěnec cca 300 g	300 g	VAK	



VYSOKÝ ROŠTĚNEC RIB EYE

Málo namáhaný sval z hřbetu s tukovým krytím patří mezi nejkvalitnější a nejchutnější maso na steakovou úpravu.

LIP OFF - bez tukového krytí
LIP ON - s tukovým krytím

NÍZKÝ ROŠTĚNEC STRIPLOIN

Libovější část hřbetu s tukovým krytím na povrchu. Vhodná úprava na steaky či pečení v celku.



49659914	Hovězí Striploin/nízký roštěnec USA cca 4-5 kg	4 kg	VAK	✿
49659927	Hovězí Striploin/nízký roštěnec Brazílie cca 4-5 kg	4 kg	VAK	✿
49659929	Hovězí Striploin/nízký roštěnec Uruguay Grainfed cca 3,5-6 kg	4 kg	VAK	✿
49659932	Hovězí Striploin/nízký roštěnec Argentina cca 3,5-6 kg	4 kg	VAK	✿
49606057	Hovězí Striploin/nízký roštěnec Brazílie cca 4-6 kg	4 kg	VAK	❄
49601965	Hovězí Striploin/nízký roštěnec steak cca 300 g	300 g	VAK	❄

49650134	Hovězí Tenderloin/svíčková 4/5 lbs Brazílie cca 1,8-2,2 kg	2 kg	VAK	✿
49650153	Hovězí Tenderloin/svíčková 4/5 lbs USA cca 1,8-2,2 kg	2 kg	VAK	✿
49651995	Hovězí Tenderloin/svíčková 4/5 lbs Argentina cca 1,8-2,2 kg	2 kg	VAK	✿
49650165	Hovězí Tenderloin/svíčková 3/4 lbs Argentina cca 1,4-1,8 kg	1,5 kg	VAK	✿
49651996	Hovězí Tenderloin/svíčková 4/5 lbs Uruguay Grainfed cca 2 kg	2 kg	VAK	✿
49650041	Hovězí Tenderloin/svíčková 3/4 lbs Uruguay cca 1,4-1,8 kg	1,5 kg	VAK	✿
49659989	Hovězí Tenderloin/svíčková 4/5 lbs Irsko cca 1,8-2,2 kg	2 kg	VAK	✿

SVÍČKOVÁ TENDERLOIN

Vysoce kvalitní maso ze zadní čtvrtě, charakteristické pro svou jemnost a šňavnatost.

Pouze steaková úprava.





KVĚTOVÁ ŠPIČKA **PICANHA**

Zadní část hovězího, s tukovým krytím, jemné maso na grilování.

ZADNÍ ČÁST KÝTY **RUMP STEAK**

Zadní část hovězího, bez tukového krytí, jemné maso na grilování. V případě tukového krytí tuto část nazýváme Picanha.



49659751	Hovězí picanha/květová špička Uruguay Grainfed cca 1,5-3 kg	2 kg	VAK	
49659772	Hovězí picanha/květová špička Austrálie cca 1,5-2,5 kg	2 kg	VAK	
49650030	Hovězí rump steak/zadní část kýty Argentina cca 3 kg	3 kg	VAK	
49650031	Hovězí rump steak/zadní část kýty Uruguay cca 3 kg	3 kg	VAK	
49652274	Hovězí rump steak/zadní část kýty Irsko cca 3 kg	3 kg	VAK	
49659988	Hovězí rump steak/zadní část kýty Paraguay cca 3 kg	3 kg	VAK	
49659777	Hovězí waguy rump steak/zadní část kýty Austrálie cca 3-5 kg	3 kg	VAK	
49651998	Hovězí tri tip/maminha Uruguay Grainfed cca 1,5-2,5 kg	2 kg	VAK	
49650220	Hovězí tri tip/maminha Argentina cca 2-3 kg	2 kg	VAK	



ČÁST MEZI KÝTOU A KVĚTOVOU ŠPIČKOU **TRI TIP MAMINHA**

Maso trojúhelníkového tvaru nacházející se mezi kýtou a květovou špičkou. Má velmi křehké tukové vlákno a tukové krytí. Steak z tri tipu má výraznou chuť.



VÁLEČEK

EYE ROUND

Část zadní plece nebo-li Falešná svičková, maso vhodné na steaky, minutkovou úpravu a pečení.

49650150	Hovězí eye round/váleček Argentina cca 1,5-2,5 kg	2 kg	VAK	
49659758	Hovězí eye round/váleček Austrálie cca 1,5-2,5 kg	1,5 kg	VAK	
49659774	Hovězí eye round/váleček Uruguay Grainfed cca 1,5-2,5 kg	1,5 kg	VAK	
49659908	Hovězí eye round/váleček USA cca 1,5-2,5 kg	1,5 kg	VAK	

VRCHNÍ ŠÁL TOPSIDE

Libový kus z vnitřní části zadní kýty má obvykle jemné tukové mramorování. Maso má jemnější svalové vlákno než maso ze spodního šálu, proto je i měkčí a křehčí. Vhodný na pečení, vaření, dušení, rolády a omáčky.



49651999	Hovězí top side cap off/vrchní šál bez tuku Uruguay cca 3-4 kg	3 kg	VAK	
49652022	Hovězí top side cap off/vrchní šál bez tuku Argentina cca 3-4 kg	3 kg	VAK	

49650174	Hovězí short ribs/žebra krátká masitá Irsko cca 2-3 kg	2 kg	VAK	
----------	--	------	-----	---

ŽEBRA

SHORT RIBS

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



FALEŠNÁ SVÍČKOVÁ
CHUCK TENDER

Část přední plece nebo-li falešná svičková, maso vhodné na dušení, pečení a grilování.



49650146	Hovězí chuck tender/falešná svičková Argentina cca 1,5-2,5 kg	2 kg	VAK	
49659905	Hovězí chuck tender/falešná svičková Uruguay cca 1,5-2,5 kg	3 kg	VAK	
49659985	Hovězí chuck tender/falešná svičková Irsko cca 1,4-2 kg	1,5 kg	VAK	
49650149	Hovězí knuckle/kýta ořech Argentina cca 3-5 kg	3 kg	VAK	
49659775	Hovězí knuckle/kýta ořech Uruguay Grainfed cca 3,5-5 kg	4 kg	VAK	
49659907	Hovězí knuckle/kýta ořech USA cca 4-5 kg	4 kg	VAK	
49659990	Hovězí knuckle/kýta ořech Irsko cca 4-6 kg	4 kg	VAK	
49650159	Hovězí ball tip/špička ořechu USA cca 1-2 kg	1,5 kg	VL	

PŘEDKÝTÍ OŘECH
KNUCKLE

Libová část z předku zadní kýty, očištěné, zbavené tukové vrstvy vhodné na steaky, minutkovou úpravu a pečení.



ŠPIČKA OŘECHU
BALL TIP

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





SPODNÍ ŠÁL

SILVERSIDE

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

49650148	Hovězí silverside/spodní šál Uruguay cca 2-3 kg	2 kg	VAK	
49659763	Hovězí silverside/spodní šál Argentina cca 2-3 kg	2 kg	VAK	

HRUDÍ

BRISKET

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



49650192	Hovězí brisket/hrudí Kanada cca 3 kg	3 kg	VAK	
49652001	Hovězí brisket/hrudí Uruguay cca 2-4 kg	3 kg	VAK	
49652023	Hovězí brisket/hrudí Argentina cca 2-4 kg	3 kg	VAK	

PUPEK, SLABINA
FLANK STEAK

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



PUPEK
FLAP STEAK

Maso z pupku, které je určené na grilování. Je velmi šťavnaté a chutné.

49659773	Hovězí flank steak/pupek zadní část Uruguay Grainfed cca 1 kg	1 kg	VAK	✿
49660016	Hovězí flank steak/pupek zadní část Irsko cca 2 kg	2 kg	VAK	✿
49660086	Hovězí flank steak/pupek zadní část Argentina cca 1 kg	1 kg	VAK	✿
49601947	Hovězí flank steak/pupek zadní část cca 1,5 kg	1,5 kg	VAK	✿

49500239	Hovězí flap steak/pupek Namibie cca 1,5 kg	1,5 kg	VAK	✿
49659928	Hovězí flap steak/pupek střední část Irsko cca 2-3 kg	2 kg	VAK	✿
49659930	Hovězí flap steak/pupek střední část Uruguay Grainfed cca 1-2 kg	1,5 kg	VAK	✿
49659755	Hovězí bolar blade/velká plec Austrálie cca 3-5 kg	3 kg	VAK	✿

VELKÁ PLEC
BOLAR BLADE

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





LOUPANÁ PLEC TOP BLADE

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

49659986	Hovězí top blade/loupaná plec Irsko cca 2-3 kg	2 kg	VAK	
49660091	Hovězí Diamond steak/špička plece Irsko cca 300 g	1,5 kg	VAK	
na vyžádání	Hovězí t-bone steak (4x400g) 1,6 kg	1,6 kg	karton	
49603501	Hovězí beef skirt/veverka cca 15 kg	15 kg	VAK	
49606045	Hovězí Hanger steak/veverka cca 3-4kg VAK	3 kg	VAK	



ROŠTĚNEC T-BONE STEAK

Steak s kostí ve tvaru písmene T. Touto kostí je bederní obratel.

VEVERKA BEEF SKRIT

Svalový úpon bránice. Jedná se o maso výrazné chuti s hrubšími vlákny. Ideální na gril.



Prémiová sůl

Ke kvalitnímu masu patří i kvalitní sůl. Maldonská sůl patří k nejlepším a nejpoužívanější solím a mají ji v oblibě nejznámější šéfkuchaři. Tato sůl pochází z Anglie a krystaly soli jsou ručně sbírány.

Krystaly jsou ploché a křehké o velikosti cca 5mm. Tato sůl je vhodná na jakoukoliv přípravu, ale vynikne při marinování a při přípravě steaků.

40315625	Maldon Sůl mořská vločkováná 250 g	12 bal.
40315626	Maldon Sůl mořská vločkováná 125 g	12 bal.
40315627	Maldon Sůl mořská vločkováná 1,4 kg	1 bal.
40315628	Maldon Sůl mořská mlýnek 55 g	6 bal.
40315629	Maldon Sůl mořská uzená 125 g	12 bal.



VYSOKÝ ROŠTĚNEC S KOSTÍ TOMAHAWK

Steak z hovězího vysokého roštěnce (rib eye) s kostí. Název tomahawk dostal díky podobnosti s jednoruční sekerou.



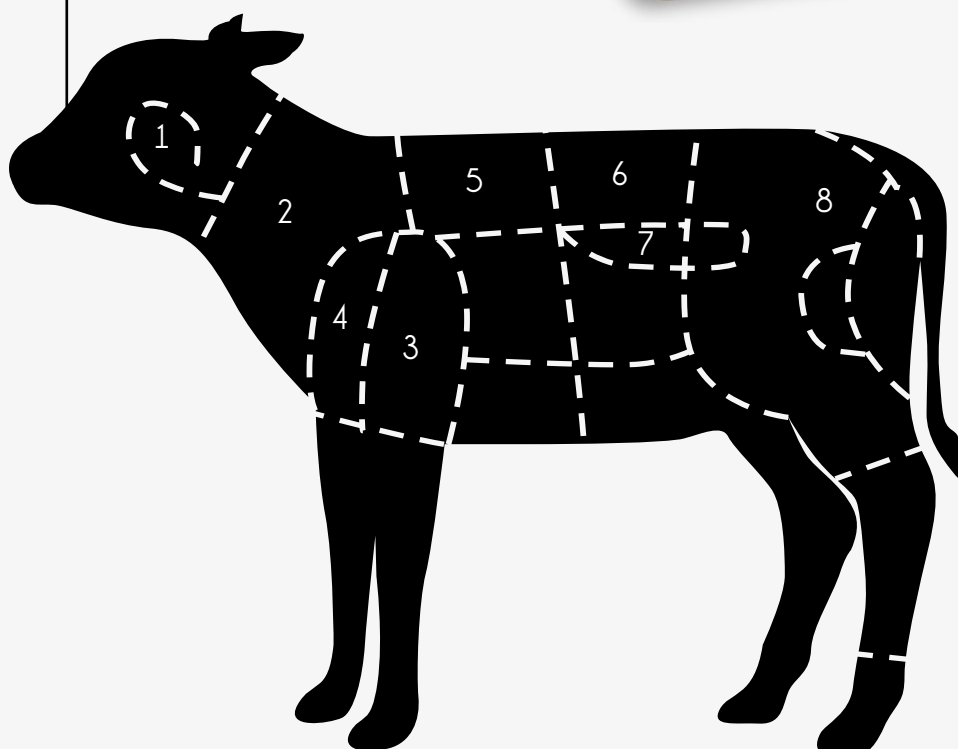
na vyžádání	Hovězí tomahawk steak/vysoký roštěnec s kostí cca 900 g-1,2 kg	1 kg	VAK	❄️
na vyžádání	Hovězí tomahawk steak/vysoký roštěnec s kostí cca 650-700 g	3 kg	VAK	❄️

Telecí MASO



DĚLENÍ ČÁSTÍ

- | | | | |
|---|------------------|---|----------|
| 1 | Lička | 5 | Hřebínek |
| 2 | Krk | 6 | Roštěná |
| 3 | Plec | 7 | Svíčková |
| 4 | Falešná svičková | 8 | Kýta |





VEAL SHOULDER

TELECÍ PLEC

Tvarem připomíná svíčkovou, ale jedná se o úzký sval nad lopatkou. Má poměrně malý obsah vaziva tuku. Ideální na vaření a dušení.

49650202	Telecí plec BK Nizozemsko cca 4 kg	4 kg	VAK	
49601984	Telecí plec BK mléčná Nizozemsko cca 4 kg	4 kg	VAK	

KNUCKLE

KÝTA OŘECH

Jemně vláknité, líbové maso s vyšším obsahem vody než hovězí maso. Lehce stravitelné maso. Ideální na smažení řízků, k přípravě minutek, k pečení i dušení.



TENDERLOIN

SVÍČKOVÁ

Svalovina telecí svíčkové je velmi jemná. Jedná se o produkt vysoké kvality, který je vhodný na steakovou úpravu, ale na i pečení.



49650123	Telecí kýta ořech Nizozemsko cca 4 kg	4 kg	VAK	
49601978	Telecí kýta ořech mladé Nizozemsko cca 4 kg	4 kg	VAK	

49650204	Telecí tenderloin/svíčková Nizozemsko cca 800 g - 1,5 kg	1 kg	VAK	
----------	--	------	-----	---

VEAL HEEL MUSCLE
KARABÁČEK

Maso s velkým množstvím kolagenu podobně jako kliška, ale narozdíl od klišky je karabáček masitější. Je vhodný na pečení, vaření, dušení i na guláš.



VEAL NECK
KRK

Telecí krk je složen z více menších svalů s velkým obsahem vaziva a větším obsahem tuku mezi jednotlivými svaly. Je výborný převážně k mletí, dušení a pečení.

49650203	Telecí karabáček Nizozemsko cca 1,5-2,5 kg	2 kg	VAK	
49650198	Telecí krk Nizozemsko cca 3 kg	3 kg	VAK	
49650196	Telecí kýta váleček Nizozemsko cca 1-2 kg	1,5 kg	VAK	

VEAL EYEROUND
VÁLEČEK

Váleček je zadní část kýty a bývá přirostlý ke spodnímu šálu. Je ideální volbou k přípravě medailonků.



VEAL LOIN PEČENĚ

Pečení tvoří hřbetní svalovina. Maso je velmi šťavnaté a jak již název napovídá, je skvělé pro přípravu steaků a k pečení.



VEAL SILVERSIDE SPODNÍ ŠÁL

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



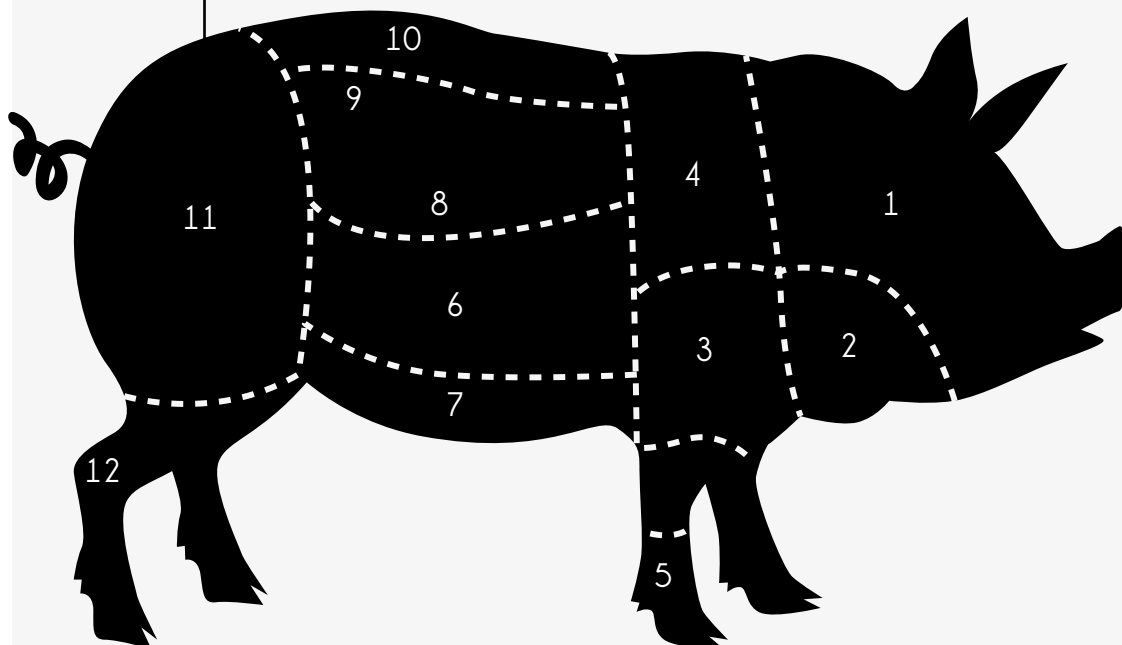
49650199	Telecí pečeně bez kosti Nizozemsko cca 3-5 kg	4 kg	VAK	
49650125	Telecí spodní šál mléčné Nizozemsko cca 2-4 kg	3 kg	VAK	
49650128	Telecí rib eye/vysoký roštěnec Nizozemsko cca 1-2 kg	1,5 kg	VAK	
49650197	Telecí top side/vrchní šál kýty Nizozemsko cca 1,5-2,5 kg	2 kg	VAK	
49650200	Telecí spider/steak pavouček Nizozemsko cca 2-4 kg	3 kg	VAK	
49650055	Telecí t-bone steak (4x300 g) 1,2 kg	1,2 kg	VAK	
49601977	Telecí líčka mléčná Nizozemsko cca 1,5-2 kg	1,5 kg	VAK	
49601017	Telecí brzlík Nizozemsko cca 1,5 kg	1,5 kg	VAK	
49601980	Telecí játra mladé Nizozemsko cca 2-4 kg	3 kg	VAK	
49601983	Telecí ledvinky mladé Nizozemsko cca 2 kg	2 kg	VAK	
49601986	Telecí osso buco/klička s morkovou kostí Nizozemsko cca 1-3 kg	1 kg	VAK	
49601018	Telecí morkové kosti špalíky Nizozemsko cca 10 kg	10 kg	VAK	
49601988	Telecí klouby mléčné Nizozemsko cca 600 g - 1,2 kg	20 kg	VAK	

Vepřové MASO



DĚLENÍ ČÁSTÍ

- | | | | |
|---|----------|----|---------|
| 1 | Hlava | 7 | Bok |
| 2 | Lalok | 8 | Kotleta |
| 3 | Plec | 9 | Panenka |
| 4 | Krkovice | 10 | Pečeně |
| 5 | Nožička | 11 | Kýta |
| 6 | Žebra | 12 | Koleno |





ZADNÍ KONČETINA

VEPŘOVÁ KÝTA

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

49500158	Vepřová kýta BK 4D cca 10 kg		10 kg	VAK	
49652045	Vepřová kýta BK cca 3 kg		3 kg	VAK	
49601001	Vepřová kýta BK 4D cca 7 kg		7 kg	VAK	

PŘEDNÍ KONČETINA

VEPŘOVÁ PLEC

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



49500163	Vepřová plec BK 4D cca 6 kg		6 kg	VAK	
49652048	Vepřová plec BK 4D cca 3 kg		3 kg	VAK	
49601002	Vepřová plec BK s kůží 4D cca 5 kg		5 kg	VAK	

49651310	Vepřové žebra plochá cca 900 g		900 g	VAK	
49660087	Vepřové žebra cca 1 kg		1 kg	VAK	



HRUDNÍ ČÁST

VEPŘOVÉ ŽEBRA

Seříznutím žeber z boku vznikne soustava plochých žeber, kde v mezižebří zůstává velice chutné maso. Žebra jsou ideální k pečení, grilování, ale také k uzení.



PŘEDNÍ ČÁST

VEPŘOVÁ KRKOVICE

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

49500164	Vepřová krkovice BK cca 2,5 kg		2,5 kg	VAK	
49652044	Vepřová krkovice BK cca 2,5 kg		2,5 kg	VAK	
49652067	Vepřová krkovice SK (plátky) cca 3 kg		3 kg	OA	
49601000	Vepřová krkovice BK cca 2,2 kg		2 kg	VAK	

HŘBETNÍ ČÁST

VEPŘOVÁ PEČENĚ

Nejhodnotnější výsekové maso ze hřbetní části prasete. Obsahuje vnitrosvalový tuk v přední části, kde navazuje na krkovici. Střední a koncová část je naopak bez tuku. Tukové krytí na povrchu svalu je max. do 3 mm. Vhodné převážně na plátkování



49500161	Vepřová pečeně BK s řetízkem cca 4 kg		4 kg	VAK	
49500204	Vepřová pečeně BK bez řetízku cca 4 kg		3 kg	VAK	
49652068	Vepřová pečeně SK (plátky) cca 3 kg		4 kg	OA	
49500214	Vepřová pečeně BK bez řetízku cca 4,5 kg		4,5 kg	VAK	
49601005	Vepřová pečeně BK s řetízkem cca 4,5 kg		4,5 kg	VAK	

VÝSEKOVÉ MASO VEPŘOVÝ BOK

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



BEDERNÍ ČÁST

VEPŘOVÁ PANENKA

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

49652042	Vepřový bok BK s kůží cca 3 kg		3 kg	VAK	
49652041	Vepřový bok BK a kůže cca 3 kg		3 kg	VAK	
49652069	Vepřový bok SK s kůží cca 3 kg		3 kg	OA	
49601967	Vepřový bok BK - 75% libovost cca 3 kg		3 kg	VAK	

49500157	Vepřová panenka s palcem cca 500 g		1 kg	VAK	
49500266	Vepřová panenka bez palce bez řetízku cca 350 g		5 kg	VAK	
49602151	Vepřová panenka s palcem bez řetízku cca 500 g		10 kg	VAK	
49500165	Vepřová panenka z prasic s řetízkem cca 700 g		10 kg	VAK	
49651372	Vepřové palce z panenek cca 900 g		1 kg	OA	
49601910	Vepřové palce z panenek cca 800 g		1 kg	VAK	

BEDERNÍ ČÁST PALCE Z PANENEK

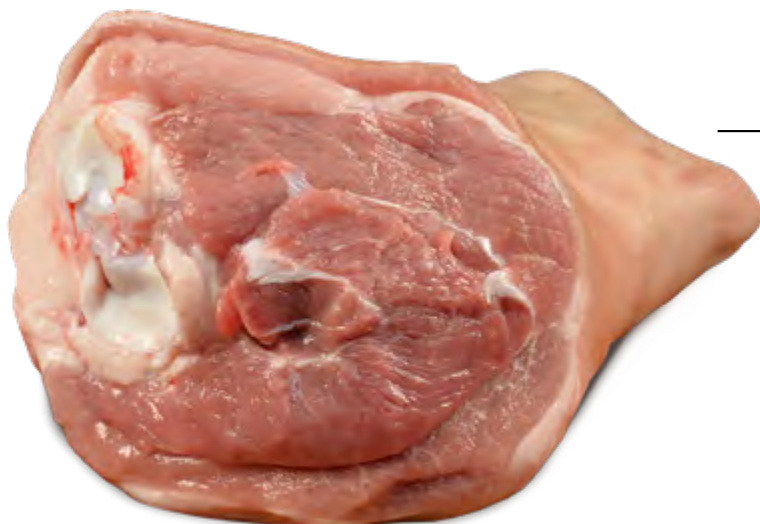
Část vepřové panenky oddělená od kýty. Je vhodná převážně na přípravu minutek a medailonků.



ZADNÍ KONČETINA

KOLENO ZADNÍ

Vepřová kolena jsou tvořena ze svalů, šlach, vaziva a kůže s velkým obsahem kolagenu se značným podílem kosti. Jsou velmi oblíbené na pečení, uzení a zejména grilování.



PŘEDNÍ KONČETINA

KOLENO PŘEDNÍ

Přední koleno je menší a libovější než koleno zadní. Je vhodné především na vaření, kdy z něj připravíte například skvělý ovar nebo guláš. Využívá se také do sulcu, tlačanky nebo na moravské vrbce.



49652072	Vepřové koleno zadní cca 3 kg		3 kg	OA	
49652071	Vepřové koleno přední cca 3 kg		3 kg	OA	
49652051	Vepřové koleno BK a kůže cca 3 kg		3 kg	VAK	



Pečené vepřové koleno na medu

1 ks vepřové koleno, 1 ks střední cibule, 2-3 stroužky česnek, 250 ml černé pivo, 2 lžice med, 1 lžice grilovacího koření bez soli, 1 lžice dijonská hořčice, sůl, pepř, slunečnicový olej

Marinádu připravte v tlustostěnné pánvi či v hrnci. Na oleji osmažte nejmenší nakrájenou cibulku. Jakmile cibulka zezlátne, přidejte na plátky nakrájené stroužky česneku a nechte česnek provonět cibulku. Poté přidejte grilovací koření a zalijte vše připraveným pivem. Do směsi přidejte ještě med, hořčici, sůl a pepř. Takto připravenou marinádu nechte ještě zhruba 20 minut lehce probublat.

Mezitím si troubu rozehejte na 110°C. Kůži na koleno nakrojte tak, aby řezy tvořily mřížku a pořádně maso osolte a opepřete. Poté vložte koleno do pekáče, přelijte marinádou a pod pokličkou pečte 6 hodin. Sundejte pokličku a ještě koleno dopečte na zvýšenou teplotu 200°C na gril zhruba 30 minut. Během dopékání maso podlévejte výpekem.



VEPŘOVÁ KOTLETA S KOSTÍ

VEPŘOVÝ TOMAHAWK

Vepřový tomahawk je vepřová kotleta s žebrovní kostí. Kost zaručuje šťavnatost. Toto maso bývá oblíbené při grilování.



HŘBETNÍ ČÁST

VEPŘOVÉ SÁDLO

Živočišný tuk s ideálním poměrem esenciálních mastných kyselin. Má velmi dlouhou trvanlivost při skladování v lednici.

na vyžádání	Vepřový tomahawk cca 250 g		1 kg	OA	❄️
49652040	Vepřové hřbetní sádlo cca 3 kg		3 kg	OA	🌀
49652070	Vepřové hřbetní sádlo bez kůže cca 3 kg		3 kg	VAK	🌀
49603190	Vepřová líčka cca 1 kg		10 kg	VAK	❄️
49652172	Vepřové žebírka cca 3 kg		3 kg	OA	🌀

HLAVA

VEPŘOVÁ LÍČKA

Část žvýkacích svalů, která obsahuje velké množství kolagenu. Maso z líček je šťavnaté a téměř bez tuku.



KONČETINY

VEPŘOVÉ ŽEBÍRKA

Menší kusy žeber včetně páteře. Oproti klasickým žebřům mají tvar do písmene L a obsahují více masa.



MIX MASA

KOSTKY NA GULÁŠ

Kostky krájené na velikost 3x3 cm. ideální pro přípravu lahodného guláše.

KONČETINY VEPŘOVÉ NOŽIČKY

Nožičky se oddělují pod kolenem. Jsou pokryté kůží a obsahují hodně kostí a šlach. Díky velkému obsahu kolagenu jsou ideální k přípravě aspiků a tlačenek.



49652039	Vepřové kostky na guláš (3x3cm) cca 3 kg		3 kg	OA	
49652075	Vepřové maso na výpečky cca 3 kg		3 kg	OA	
49652073	Vepřové nožičky cca 3 kg		3 kg	OA	
49652103	Vepřový jazyk s podjazyčím cca 500 g		500 g	OA	
49652052	Vepřová kůže cca 3 kg		3 kg	VAK	

HLAVA VEPŘOVÝ JAZYK

Libové chutné maso. Patří k nejdělkatnějším kouskům vepřového masa. Má velmi výjimečnou chuť.



RŮZNÉ ČÁSTI

VEPŘOVÁ KŮŽE

Vepřová kůže se používá jako želirující látka, a proto je oblíbenou přísadou tlačenek a sulců. Obsahuje velké množství kolagenu.

VNITŘNOSTI VEPŘOVÉ SRDCE

Srdeční sval, který obsahuje vysoký poměr bílkovin a v tucích rozpustných vitamínů.



49652104	Vepřové srdce cca 500 g		500 g	OA	
49601903	Vepřové srdce blok 10 kg		10 kg	VAK	



VNITŘNOSTI VEPŘOVÁ JÁTRA

Měkká a jemná část vnitřnosti. Hodí se pro přípravu minulek nebo na výrobu paštiky.

49652101	Vepřová játra cca 500 g		500 g	OA	
49601902	Vepřové játra blok 10 kg		10 kg	VAK	

VNITŘNOSTI VEPŘOVÉ LEDVINKY

Ideální na přípravu dušením, pečením či smažením na roštu. Solit se smí až po tepelné úpravě.



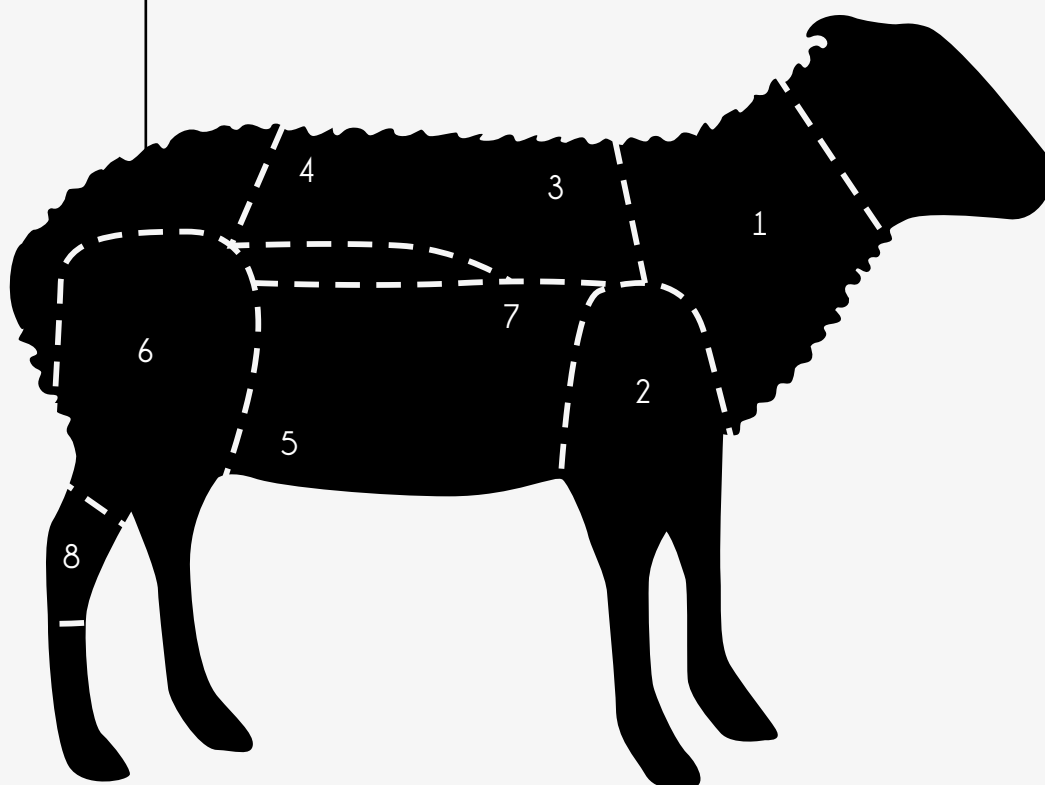
49652102	Vepřové ledvinky cca 500 g		500 g	OA	
49602015	Vepřové ledvinky blok 10 kg		10 kg	VAK	

Jehněčí MASO



DĚLENÍ ČÁSTÍ

- | | | | |
|---|----------|---|---------|
| 1 | Krk | 5 | Pupek |
| 2 | Plec | 6 | Kýta |
| 3 | Hřebínek | 7 | Žebra |
| 4 | Kotleta | 8 | Kolínko |



ZADNÍ ČÁST

JEHNĚČÍ KÝTA

Libové dietní maso vhodné ke všem tepelným úpravám kromě vaření ve vodě. Lze použít i na grilování.



HŘEBET

JEHNĚČÍ HŘEBÍNEK

Libové chutné maso. Patří k nejdělicatnějším kouskům jehněčího masa. Má velmi výjimečnou chuť.



49660026	Jehněčí kýta bez kosti Nizozemsko cca 1,5-2,2 kg	1,5 kg	VAK	❄
49660023	Jehněčí hřebínek s kostí Nizozemsko cca 700 g - 1,1 kg	1 kg	VAK	❄
49601144	Jehněčí hřbet bez kostí (kotleta) Nizozemsko cca 500 g - 1 kg	1 kg	VAK	❄
49660027	Jehněčí svíčková Nizozemsko cca 500 g	2,5 kg	VAK	❄
49660028	Jehněčí plec bez kosti Nizozemsko cca 1 kg	1 kg	VAK	❄
49650049	Jehněčí steak (10x100 g) 1 kg	1 kg	VAK	❄
49660022	Jehněčí kolínko zadní Nizozemsko cca 900 g - 1,5 kg	1 kg	VAK	❄



KONČETINY

JEHNĚČÍ KOLÍNKO

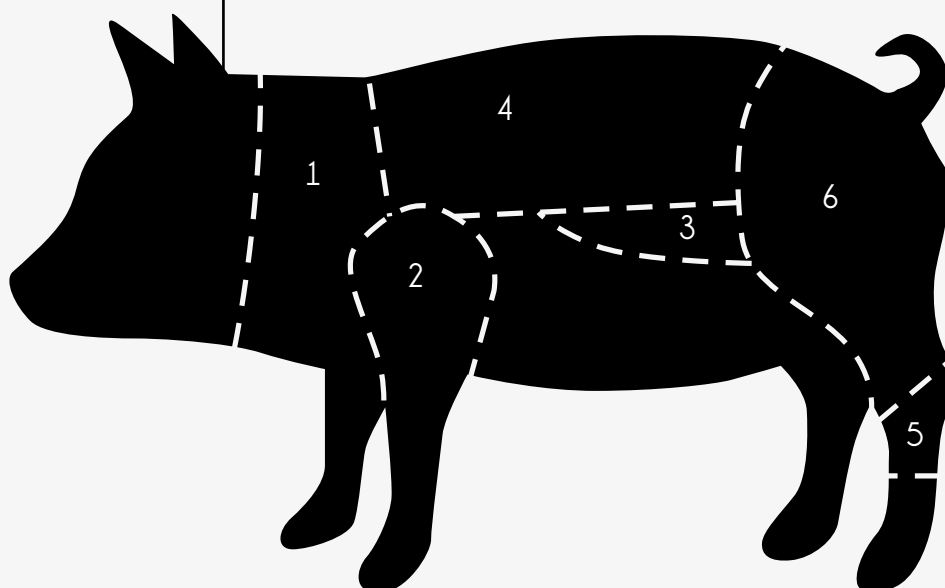
Mladé křehké maso s vysokým obsahem kolagenu. Vhodné k pečení i pomalému dušení.

Seleččí MASO



DĚLENÍ ČÁSTÍ

- | | | | |
|---|----------|---|---------|
| 1 | Krkovice | 4 | Kotleta |
| 2 | Plec | 5 | Koleno |
| 3 | Svičková | 6 | Kýta |



KONČETINY SELEČÍ KOLÍNKO

Libové chutné maso. S menším obsahem tuku než vepřové maso. Vhodné na grilování a pečení.



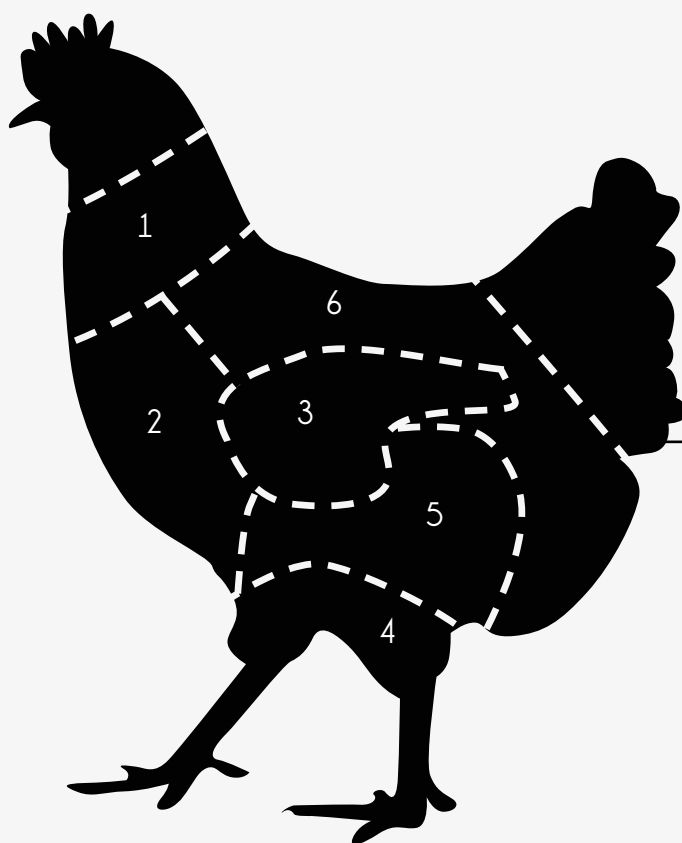
49602161	Selečí koleno přední s kostí cca 1,2 kg	1,5 kg	VAK	❄
49602162	Selečí koleno zadní s kostí cca 2 kg	1,5 kg	VAK	❄
49602154	Selečí bok bez kosti cca 1,3 kg	1,5 kg	VAK	❄
49602156	Selečí plec bez kosti cca 1,5 kg	1,5 kg	VAK	❄
49602157	Selečí bůček bez kosti rolovaný cca 2 kg	2 kg	VAK	❄
49602158	Selečí krkovice bez kosti rolovaná cca 1,2 kg	1,5 kg	VAK	❄
49602159	Selečí panenka cca 500 g	500 g	VAK	❄
49602160	Sele celé mléčné cca 5-8 kg	5 kg	VAK	❄
49602155	Selečí kotleta s kostí a kůží cca 1,5 kg	1,5 kg	VAK	❄



HŘBET SELEČÍ KOTLETA

Libové dietní maso vhodné ke všem tepelným úpravám kromě vaření ve vodě. Lze použít i při grilování.

Kuřecí MASO



DĚLENÍ ČÁSTÍ

- 1 Krk
- 2 Prsa
- 3 Křídlo
- 4 Spodní stehno
- 5 Horní stehno
- 6 Hřbet/skelet



KUŘE CELÉ KUŘE

Jemné maso s malým obsahem tuku a s velkým podílem bílkovin. Je vhodné i pro dietní stravu. Ideální k pečení, grilování i vaření.

KUŘE ZLATÉ KUŘE

Vyšlechtěný a speciálně kmený druh. Má vyzrálejší maso díky delší době výkrmu.



49650308	Kuře celé bez drobů A kvalita cca 15 kg	15 kg	VL	✿
49650427	Kuře celé bez drobů A kvalita cca 15 kg	15 kg	VL	✿
49651926	Kuře celé A kvalita bez drobů cca 1,2 kg	10 kg	VL	✿
49650299	Kuře celé A kvalita bez drobů cca 1,2-1,7 kg	3 kg	VAK	✿
49651890	Kuře celé A kvalita bez drobů cca 1,2-1,7 kg	3 kg	VAK	✿
49650928	Kuře celé A kvalita bez drobů cca 1,2 kg	1,2 kg	OA	✿
49651965	Kuře celé bez drobů Vencovo cca 1,6 kg	15 kg	VAK	✿
49602023	Kuře celé A kvalita bez drobů cca 1,1 kg	10 kg	VAK	❄
49602077	Kuře celé A kvalita bez drobů cca 1,1 kg	10 kg	VAK	❄
49602024	Kuře celé A kvalita bez drobů cca 1,2 kg	10 kg	VAK	❄
49602078	Kuře celé A kvalita bez drobů cca 1,2 kg	10 kg	VAK	❄
49602025	Kuře celé A kvalita bez drobů cca 1,3 kg	13 kg	VAK	❄
49602079	Kuře celé A kvalita bez drobů cca 1,3 kg	13 kg	VAK	❄
49603022	Kuře celé A kvalita bez drobů cca 1,4 kg	10 kg	VAK	❄
49603042	Kuře celé A kvalita bez drobů cca 1,5 kg	10 kg	VAK	❄
49603020	Kuře celé A kvalita bez drobů cca 1,6 kg	12,8 kg	VAK	❄
49650935	Kuře zlaté kukuřičné A kvalita bez drobů cca 1,2 kg	1,2 kg	OA	✿
49602153	Kuře zlaté kukuřičné A kvalita bez drobů Francie cca 1,2 kg	1,2 kg	VAK	❄
49603339	Baby kuře zlaté kukuřičné A kvalita bez drobů Francie 2x400 g	800 g	VAK	❄

PRSO

KUŘECÍ PRSA

Jemné maso bez kostí a šlah, které je lehce stravitelné. Ideální pro všechny typy přípravy.



PRSO

PRSA SUPREME

Kuřecí prso s kůží a částí křídlové kosti, která propůjčuje masu šťavnatost při pečení.



49650309	Kuřecí prsní řízký ccs 15 kg	15 kg	VL	✿
49650401	Kuřecí prsní řízký ccs 15 kg	15 kg	VL	✿
49650363	Kuřecí prsní řízký ccs 10 kg	10 kg	VL	✿
49650300	Kuřecí prsní řízký ccs 3 kg	3 kg	VAK	✿
49650399	Kuřecí prsní řízký ccs 3 kg	3 kg	VAK	✿
49651964	Kuřecí prsní řízký cca 700 g	700 g	OA	✿
49650336	Kuřecí prsní řízký cca 800 g	800 g	OA	✿
49651333	Kuřecí prsní řízký 500 g	500 g	OA	✿
49603003	Kuřecí prsní řízký Brazílie 2 kg	2 kg	VAK	❄
49603004	Kuřecí prsní řízký soloné Brazílie 2 kg	2 kg	VAK	❄
49602136	Kuřecí prsní řízký bez vnitřních filetů 2,5 kg	2,5 kg	VAK	❄
49603148	Kuřecí prsní řízký 2 kg	2 kg	VAK	❄
49603347	Kuřecí prsní řízký 500 g	12 kg	VAK	❄
49651913	Kuřecí prsa Supreme kukuřičné - s kůží a částí křídla cca 1,3 g	5 kg	OA	✿
49651455	Kuřecí prsa Supreme kukuřičné - s kůží a částí křídla cca 1,3 g	2 kg	VAK	✿
49603335	Kuřecí prsa Supreme - s kůží a částí křídla Francie cca 400 g	5 kg	VAK	❄



PŘEDNÍ | ZADNÍ

KUŘECÍ ČTVRTKY

Jemné maso s malým obsahem tuku a s velkým podílem bílkovin. Je vhodné i pro dietní stravu. Ideální k pečení, grilování i vaření.

49650310	Kuřecí čtvrtky zadní cca 15 kg	15 kg	VL	✿
49650426	Kuřecí čtvrtky zadní cca 15 kg	15 kg	VL	✿
49650301	Kuřecí čtvrtky zadní cca 3 kg	3 kg	VAK	✿
49651891	Kuřecí čtvrtky zadní cca 3 kg	3 kg	VAK	✿
49651334	Kuřecí čtvrtky zadní cca 500 g	500 g	OA	✿
49650268	Kuřecí čtvrtky zadní cca 15 kg	15 kg	VL	✿
49603029	Kuřecí čtvrtky zadní (kalibr 240 g) 12 kg	12 kg	VAK	❄
49603031	Kuřecí čtvrtky zadní (kalibr 280 g) 12 kg	12 kg	VAK	❄
49603012	Kuřecí čtvrtky zadní (kalibr 3000 g) 12 kg	12 kg	VAK	❄
49603027	Kuřecí čtvrtky zadní (kalibr 320 g) 12 kg	12 kg	VAK	❄
49603104	Kuřecí čtvrtky zadní tácek 2 ks cca 600 g	10 kg	VL	❄
49603200	Kuřecí čtvrtky zadní 10 kg	10 kg	VL	❄

KŘÍDLA

KUŘECÍ KŘÍDLA

Šťavnaté maso na kosti skládající se ze tří částí. Letky - pouze kost potažená kůží a dvou masitějších částí - tzv. věčka. Perfektní na pečení.



49650403	Kuřecí křídla cca 15 kg	15 kg	VL	✿
49650304	Kuřecí křídla cca 3 kg	3 kg	VAK	✿
49651893	Kuřecí křídla cca 3 kg	3 kg	VAK	✿

49650403	Kuřecí křídla cca 800 g	800 g	OA	
49650304	Kuřecí křídla cca 500 g	500 g	OA	
49651893	Kuřecí křídla cca 700 g	1,5 kg	OA	
49603344	Kuřecí křídla 5 kg	5 kg	VAK	
49603234	Kuřecí křídla 500 g	8 kg	OA	
49603336	Kuřecí křídla 750 g	10,5 kg	VAK	

KONČETINY KUŘECÍ STEHNA

Masitá končetina vhodná na pečení
i na gril.



49650359	Kuřecí stehna celá A kvalita (kalibr 180 g) cca 6 kg	12 kg	VL	
49650353	Kuřecí stehna celá A kvalita (kalibr 200 g) cca 6 kg	15 kg	VL	
49651456	Kuřecí stehna celá A kvalita (kalibr 220 g) cca 6 kg	12 kg	VL	
49650404	Kuřecí stehna celá cca 15 kg	15 kg	VL	
49650302	Kuřecí stehna celá cca 3 kg	3 kg	VAK	
49650425	Kuřecí stehna celá cca 3 kg	3 kg	VAK	
49651959	Kuřecí stehna celá cca 800 g	800 g	OA	
49651332	Kuřecí stehna celá cca 500 g	4 kg	OA	
49602080	Kuřecí stehna celá A kvalita EU (kalibr 180 g) 5 kg	5kg	VAK	
49603327	Kuřecí stehna celá A kvalita EU (kalibr 180 g) 12 kg	12 kg	VL	
49602081	Kuřecí stehna celá A kvalita EU (kalibr 200 g) 5 kg	5 kg	VAK	
49603329	Kuřecí stehna celá A kvalita EU (kalibr 200 g) 12 kg	12 kg	VL	

49602088	Kuřecí stehna celá A kvalita IQF EU (kalibr 220 g) 5 kg	5 kg	VAK	❄
49603015	Kuřecí stehna celá A kvalita (cca54x220g) 12 kg	12 kg	VAK	❄
49603330	Kuřecí stehna celá A kvalita (kalibr 220 g) 12 kg	12 kg	VL	❄
49602089	Kuřecí stehna celá A kvalita IQF EU (kalibr 240 g) 5 kg	5 kg	VL	❄
49603014	Kuřecí stehna celá A kvalita (cca50x240g) 12 kg	12 kg	VL	❄
49603331	Kuřecí stehna celá A kvalita (kalibr 240 g) 5 kg	12 kg	VL	❄
49602020	Kuřecí stehna celá A kvalita IQF HU (kalibr 260 g) 10 kg	10 kg	VAK	❄
49602090	Kuřecí stehna celá A kvalita IQF EU (kalibr 260 g) 5 kg	5 kg	VAK	❄
49603053	Kuřecí stehna celá A kvalita (cca47x260g) 12 kg	12 kg	VL	❄
49603348	Kuřecí stehna celá 500 g	12 kg	VAK	❄

KONČETINY
HORNÍ STEHNA



KONČETINY
SPODNÍ STEHNA

49650305	Kuřecí stehna horní cca 3 kg	3 kg	VAK	⚙
49650339	Kuřecí stehna horní cca 500 g	4 kg	OA	⚙
49651893	Kuřecí stehna horní 600 g	9,6 kg	VAK	❄
49650403	Kuřecí stehna spodní cca 3 kg	3 kg	VAK	⚙
49650304	Kuřecí stehna spodní cca 3 kg	3 kg	VAK	⚙
49651893	Kuřecí stehna spodní cca 800 g	1,6 kg	OA	⚙
49603338	Kuřecí stehna spodní cca 500 g	8 kg	VAK	❄



KONČETINA

STEHENNÍ STEAK

Vykoštěné kuřecí stehno. Šťavnaté maso, které se dá použít na řízky, restování na pánvi či na grilování.

KUŘE SKELET

Ideální pro přípravu silného kuřecího vývaru.



49650303	Kuřecí stehenní řízky cca 3 kg	3 kg	VAK	✿
49650424	Kuřecí stehenní řízky cca 3 kg	3 kg	VAK	✿
49650330	Kuřecí stehenní řízky cca 800 g	1,6 kg	OA	✿
49603092	Kuřecí stehenní řízky cca 2 kg	2 kg	VAK	❄
49603218	Kuřecí stehenní řízky cca 500 g	12 kg	OA	❄
49603186	Kuřecí nudličky ze stehenních řízků 2 kg	12 kg	VAK	❄
49652378	Kuřecí skelety cca 15 kg	15 kg	VL	✿
49652379	Kuřecí skelety cca 15 kg	15 kg	VL	✿
49650432	Kuřecí skelety cca 15 kg	15 kg	VL	✿
49650342	Kuřecí polévková směs/hřbety cca 500 g	500 g	VAK	✿
49602115	Kuřecí polévková směs EU 1 kg	10 kg	OA	❄
49603147	Kuřecí droby směs 500 g	6 kg	VAK	❄

KUŘE KUŘECÍ SRDCE

Čistá svalovina bez zbytečných tuků.
Lze smažit, vařit a dusit.



49650316	Kuřecí srdce cca 1 kg	1 kg	VAK	✿
49651889	Kuřecí srdce cca 1 kg	1 kg	VAK	✿
49650381	Kuřecí srdce cca 500 g	2,5kg	OA	✿
49603264	Kuřecí srdce cca 300 g	3 kg	OA	❄
49650318	Kuřecí játra cca 1 kg	1 kg	VAK	✿
49651892	Kuřecí játra cca 1 kg	1 kg	VAK	✿
49650382	Kuřecí játra cca 500 g	2,5kg	OA	✿
49603051	Kuřecí játra cca 500 g	3 kg	OA	❄
49603196	Kuřecí játra cca 500 g	3 kg	OA	❄
49650317	Kuřecí žaludky 1 kg	1kg	VAK	✿
49651888	Kuřecí žaludky 1 kg	1 kg	VAK	✿
49650383	Kuřecí žaludky 500 g	2,5 kg	OA	✿
49603250	Kuřecí žaludky EU 500 g	3 kg	OA	❄
49603263	Kuřecí krky 300 g	7,2 kg	OA	❄
49603072	Kuřecí maso strojně oddělené baader 10 kg	10 kg	VAK	❄

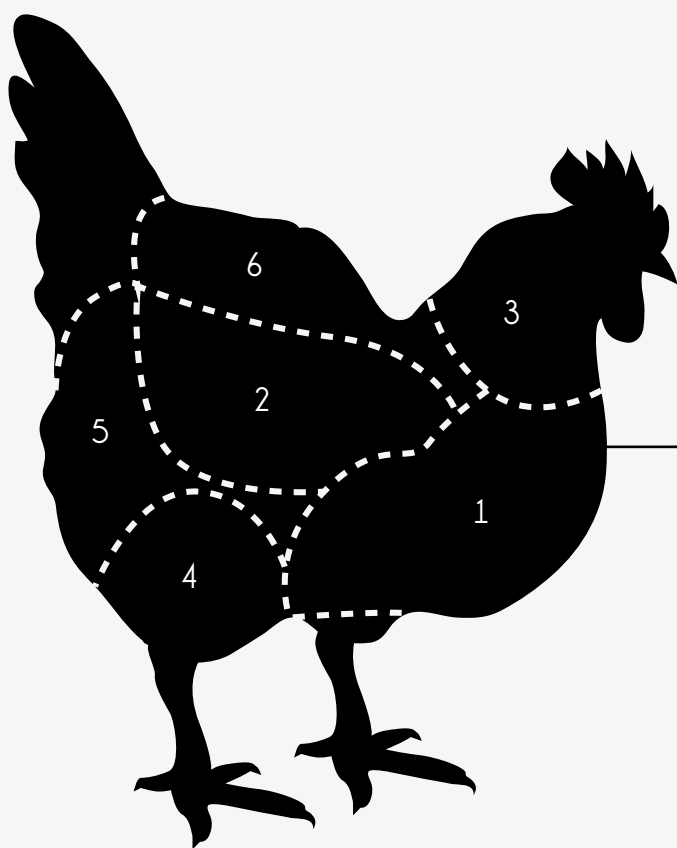
Silný kuřecí vývar

1 kg kuřecí skelet, 1 ks menší celer, 2 ks mrkev, 2 ks petržel,
3 ks bobkový list, 1 ks cibule, 5 kuliček nové koření,
5 kuliček pepř celý, sůl

Do hrnce vložíme umytý skelet, přidáme 2 l studené vody, koření a očištěnou zeleninu vcelku. Pouze cibuli vkladáme se slupkou kvůli výraznější barvě. Přivedeme k varu a poté stáhneme teplotu a vývar necháme 2 hodiny pouze probublávat. Zeleninu vyjmeme z vývaru a nakrájíme na kousky. Maso obereme a vložíme vše zpět do kuřecího vývaru. Do hotové vývaru můžeme přidat nudle nebo necháme čirý vývar na další přípravu pokrmů.



Slepičí MASO



DĚLENÍ ČÁSTÍ

- 1 Prsa
- 2 Křídlo
- 3 Krk
- 4 Stehno
- 5 Čtvrťka
- 6 Hřbet/skelet

SLEPICE SLEPICE CELÁ

Ideální pro přípravu silného
kuřecího vývaru.



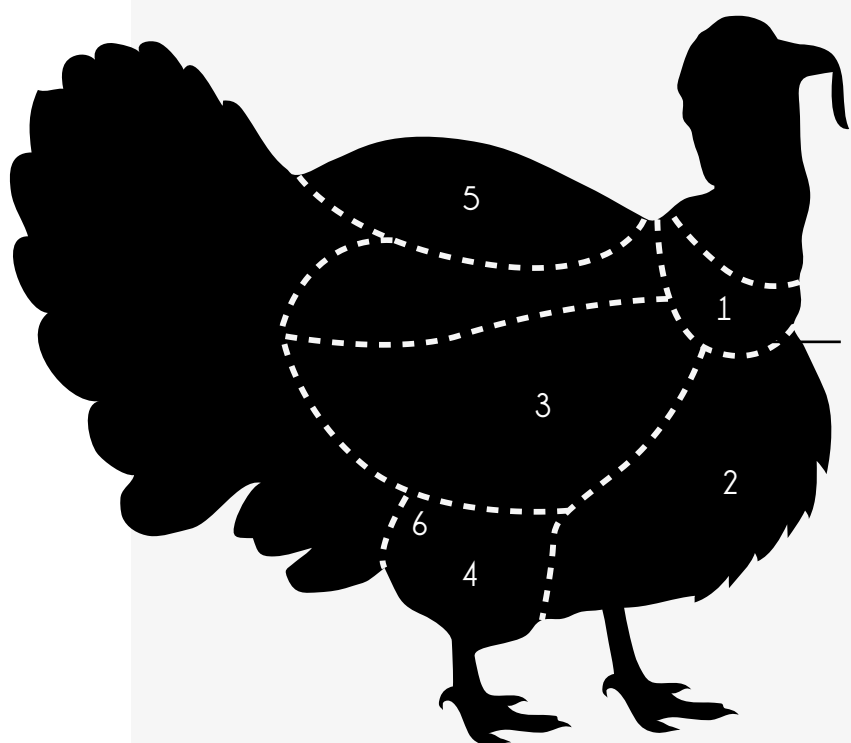
49603263	Slepice A kvalita lehká EU bez drobů 1,1 kg	10 kg	VL	❄
49603188	Slepice A kvalita lehká EU bez drobů 1,2 kg	12 kg	VL	❄
49603317	Slepice A kvalita lehká EU bez drobů 1,4 kg	14 kg	VL	❄
na vyžádání	Slepice A kvalita lehká EU bez drobů 1,6 kg	16 kg	VL	❄
na vyžádání	Slepice A kvalita těžká bez drobů 2,8 kg	2,8 kg	VL	❄
49603326	Slepice A kvalita těžká bez drobů 3kg	3 kg	VL	❄
na vyžádání	Slepice A kvalita těžká bez drobů 3,2 kg	3,2 kg	VL	❄
na vyžádání	Slepice A kvalita těžká kalibr 2,3 kg	2,3 kg	VL	❄
na vyžádání	Slepice A kvalita těžká kalibr 2,4 kg	2,4 kg	VAK	❄

49603323	Slepice A těžká půlená CZ cca 1,3 - 1,6 kg	18 kg	VAK	❄
----------	--	-------	-----	---



SLEPICE PŮLKA

Krůtí MASO

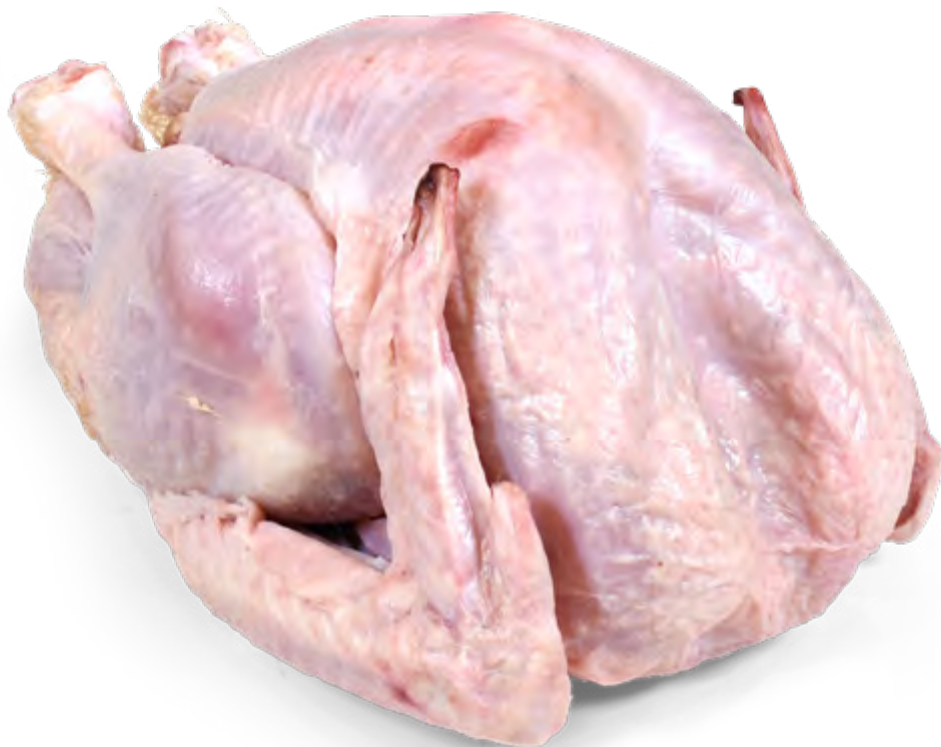


DĚLENÍ ČÁSTÍ

- 1 Krk
- 2 Prsa
- 3 Křídlo
- 4 Stehno
- 5 Hřbet/skelet
- 6 Steak

KRŮTA KRŮTA CELÁ

Krůta má cca 70% bílého a 30 % tmavého masa. Má nejnižší obsah tuku z drůbeže, což dělá krůtu lehce stravitelnou.



49651781	Krůta celá cca 15 kg	15 kg	VL	
495000123	Krůta celá cca 15 kg	15 kg	VL	



PRSA

PRSNÍ ŘÍZKY

Prsní řízky představují zhruba 1/3 celkové hmotnosti krůty. Maso je křehké a připomíná telecí. Skvělé na grilování, pečení, vaření a na řízky.

49650402	Krůtí prsní řízky cca 15 kg	15 kg	VL	
49650319	Krůtí prsní řízky cca 3 kg	3 kg	VAK	
49651897	Krůtí prsní řízky cca 3 kg	3 kg	VAK	
49650374	Krůtí prsní řízky 400 g	1,6 kg	OA	
49500122	Krůtí prsa cca 15 kg	15 kg	VL	
49603066	Krůtí prsní řízky EU cca 1,5 kg	2 kg	VAK	

KONČETINY STEHNA HORNÍ

Vykoštěné horní stehno zbavené kůže připomíná zdánlivě telecí. Vhodné na přípravu řízků a omáček.



49650327	Krůtí horní stehna cca 3 kg	3 kg	VAK	
49651898	Krůtí horní stehna cca 3 kg	3 kg	VAK	

KONČETINY STEHNA SPODNÍ

Chuťově se blíží zvěřině. Maso spodních stehen je tmavé a hutné. Ideální na pečení a vaření.



KRK KRŮTÍ KRKY



49652378	Krůtí spodní stehna cca 3 kg	3 kg	VAK	
49652379	Krůtí spodní stehna cca 700 g	1 kg	OA	
49650321	Krůtí krky cca 3 kg	3 kg	VAK	
49650392	Krůtí krky cca 1 kg	1 kg	OA	



KONČETINY

KŘÍDLA

Chuťově něco mezi telecím a kuřecím masem. Ideální maso na pečení.

49651896	Krůtí křídla cca 3kg	3 kg	VAK	
49602182	Krůtí maso na guláš cca 500 g	6 kg	VAK	
49603118	Krůtí steak bez kosti a kůže HU cca 2 kg	2 kg	VAK	

STEHNA

KRŮTÍ STEAK

Vykoštěné stehno zbavené kůže. Ideální na přípravu řízků.



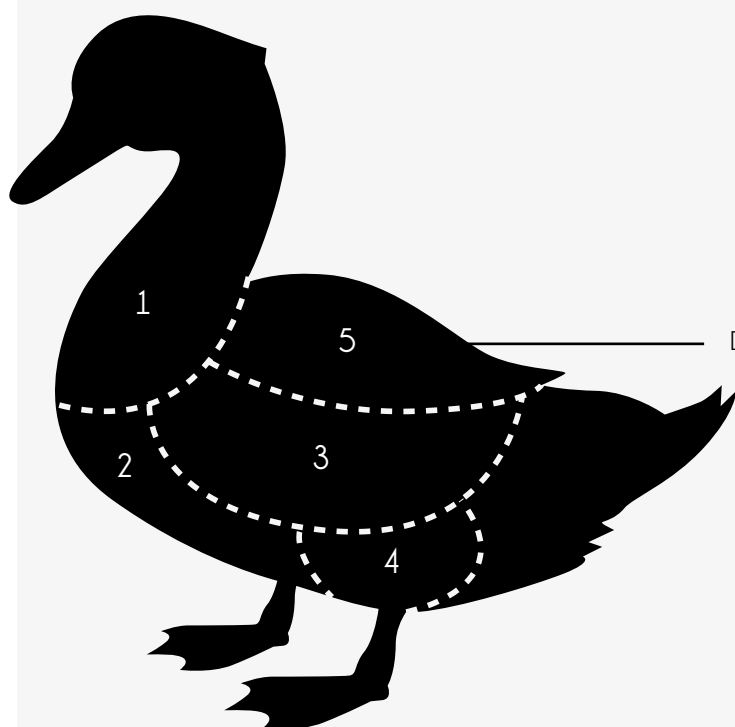
VNITŘNOSTI

KRŮTÍ JÁTRA

Krůtí játra jsou pevnější než kuřecí. Jsou perfektní na restování.

49603175	Krůtí játra cca 500 g	5 kg	VAK	
----------	-----------------------	------	-----	--

Kachní MASO



DĚLENÍ ČÁSTÍ

- 1 Krk
- 2 Prsa
- 3 Křídlo
- 4 Stehno
- 5 Hřbet/skelet

KACHNA KACHNA CELÁ

Maso výrazné chuti s obsahem železa a vitamínu B. Perfektní na pečení.



49650345	Kachna A kvalita bez drobů cca 2,3 kg	2,3 kg	OA	☼
49602195	Kachna A kvalita s droby Maďarsko cca 2,2 kg	6 kg	VL	❄
49602190	Kachna A kvalita s droby Maďarsko cca 1,9 kg	6 kg	VL	❄
49602188	Kachna A kvalita s droby Maďarsko cca 2,3 kg	2,3 kg	VAK	❄
49602189	Kachna A kvalita s droby Maďarsko cca 2 kg	12 kg	VAK	❄
49602163	Kachna A kvalita bez drobů HU cca 2,4 kg	2,4 kg	VL	❄
49603111	Kachna mladá A kvalita s droby CZ cca 2,6 kg	2,6 kg	VAK	❄
49602131	Kachna A kvalita s droby Maďarsko cca 2,1 kg	6 kg	VAK	❄
49602188	Kachna A kvalita s droby Maďarsko cca 2,3 kg	6 kg	VAK	❄
49602187	Kachna A kvalita s droby Maďarsko cca 2,4 kg	6 kg	VAK	❄
49602185	Kachna A kvalita s droby Maďarsko cca 2,5 kg	5 kg	VAK	❄

Kachna na pomerančích

1 celá kachna, 3 pomeranče, 2 jablka, 1 cibule, med, sůl, pepř, hřebíček a kmín

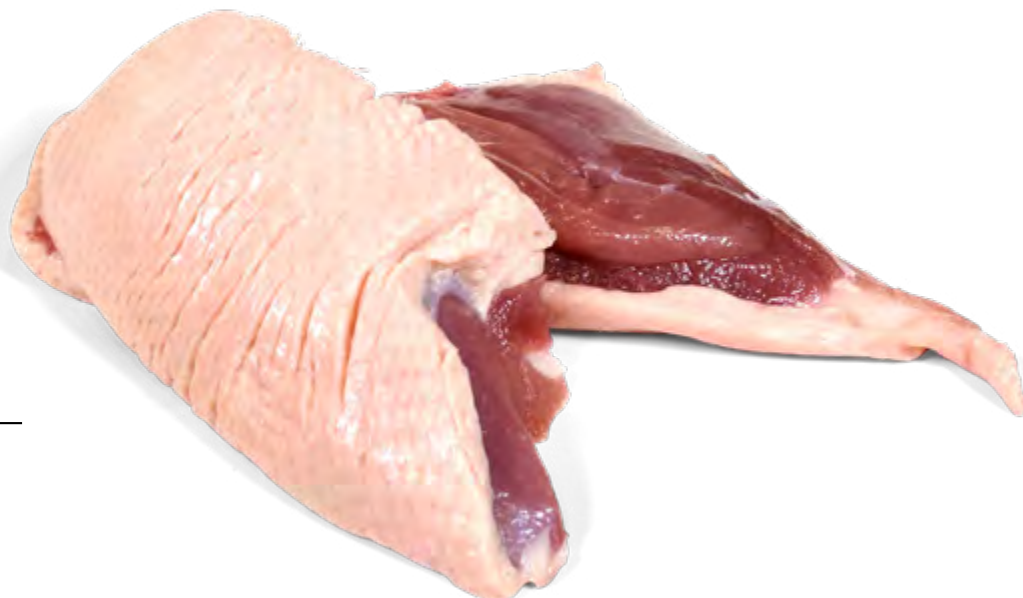
Kachnu očistěte, omyjte a ze všech stran osolte a pokmínujte. Jablka, cibule a jeden pomeranč nakrájejte na větší kousky, přidejte pár hře-

bičků, kachnu jimi naplňte, vložte do pekáče a podlijte vodou. Ze dvou pomerančů vymačkejte šťávu, přidejte med a trochu pepře a kachnu směsí potřete. Vložte ji do trouby předehřáté na 220 °C asi na 20 minut, poté stáhněte teplotu na 170 °C a kachnu pečte asi dvě hodiny. Během pečení ji potřete výpekem. Podávat můžete například s bramborovými knedlíky.



PRSO KACHNÍ PRSA

Maso výrazné chuti se silnou vrstvou tukového krytí. Perfektní na pečení a grilování.



49500273	Kachní prsa s kůží Francie cca 360 g	5 kg	OA	☼
49603255	Kachní prsa bez kosti s kůží (2x cca 180-220 g)	6 kg	VAK	❄
49603294	Kachní prsa s kůží Maďarsko cca 260 g	10 kg	VL	❄
49603354	Kachní prsa bez kosti s kůží Maďarsko cca 160-200g	10 kg	VL	❄
49603353	Kachní prsa bez kosti s kůží Maďarsko cca 200-250g	10 kg	VL	❄
49603352	Kachní prsa bez kosti s kůží Maďarsko cca 250-300g	10 kg	VL	❄
49603351	Kachní prsa bez kosti s kůží Maďarsko cca 300-350g	10 kg	VL	❄
49500274	Kachní stehna celá Francie cca 320 g	5 kg	OA	☼
49602191	Kachní stehna celá 2 ks Maďarsko cca 600-700 g	10 kg	VL	❄
49602194	Kachní stehna celá 2 ks Maďarsko cca 500-600 g	10 kg	VL	❄
49602192	Kachní stehna celá 2 ks Maďarsko cca 600-1000 g	10 kg	VL	❄
49602193	Kachní stehna celá 2 ks Maďarsko cca 400-500 g	10 kg	VL	❄
49602186	Kachní stehna A kvalita IQF EU cca 250-300 g	10 kg	VL	❄



KONČETINY

KACHNÍ STEHNA

Celá stehna s kostí a kůží. Jsou vhodná ke grilování, pečení i marinování. Skvěle vyniknou se sladkou chutí pomeranče.

KACHNA KACHNÍ ČTVRTKY



na vyžádání	Kachní čtvrtky zadní proládané cca 380-420 g	12 kg	VL	❄
49603350	Kachní čtvrtky zadní proládané cca 380-420 g	6 kg	VL	❄
49602207	Kachní žaludky Maďarsko cca 3x5 kg g	15 kg	VAK	❄
49603075	Kachní motýlek bez kosti cca 600-750 g	6 kg	VL	❄
49602206	Kachní srdce Maďarsko cca 15 kg	15 kg	VL	❄
49603305	Kachní játra cca 500 g	15 kg	VAK	❄
49602202	Kachní játra tmavá Maďarsko cca 3x5 kg	15 kg	VL	❄
49602208	Kachní játra tmavá Maďarsko cca 15 kg	15 kg	VL	❄

Kachní paštika

cca 1 kg kachních jater, 1 velká cibule, 2 dcl červeného suchého vína, stroužek česneku, 150 g másla, 100 ml smetany ke šlehání, svazek tymiánu, sůl a čerstvě mletý pepř

Játra očistěte a nakrájejte na větší kousky. Nakrájejte cibuli na kolečka a přepulte je, poté najemno nakrájejte česnek. Na pánvi rozehejte máslo, vložte cibuli a nechte zezlátnout, poté přidejte na chvíli česnek. Poté přidejte játra a chvíli restujte. Poté přidejte víno a tymián. Vařte dokud se alkohol neodpaří.

Směs nechte vychladnout a mixujte. Postupně přilévejte smetanu a výpek z jater. Dochufte soli a pepřem a promíchejte.

Do paštiky můžete přimíchat brusinky či mandle. Podávejte s brusinkovou marmeládou a čerstvým toustem.

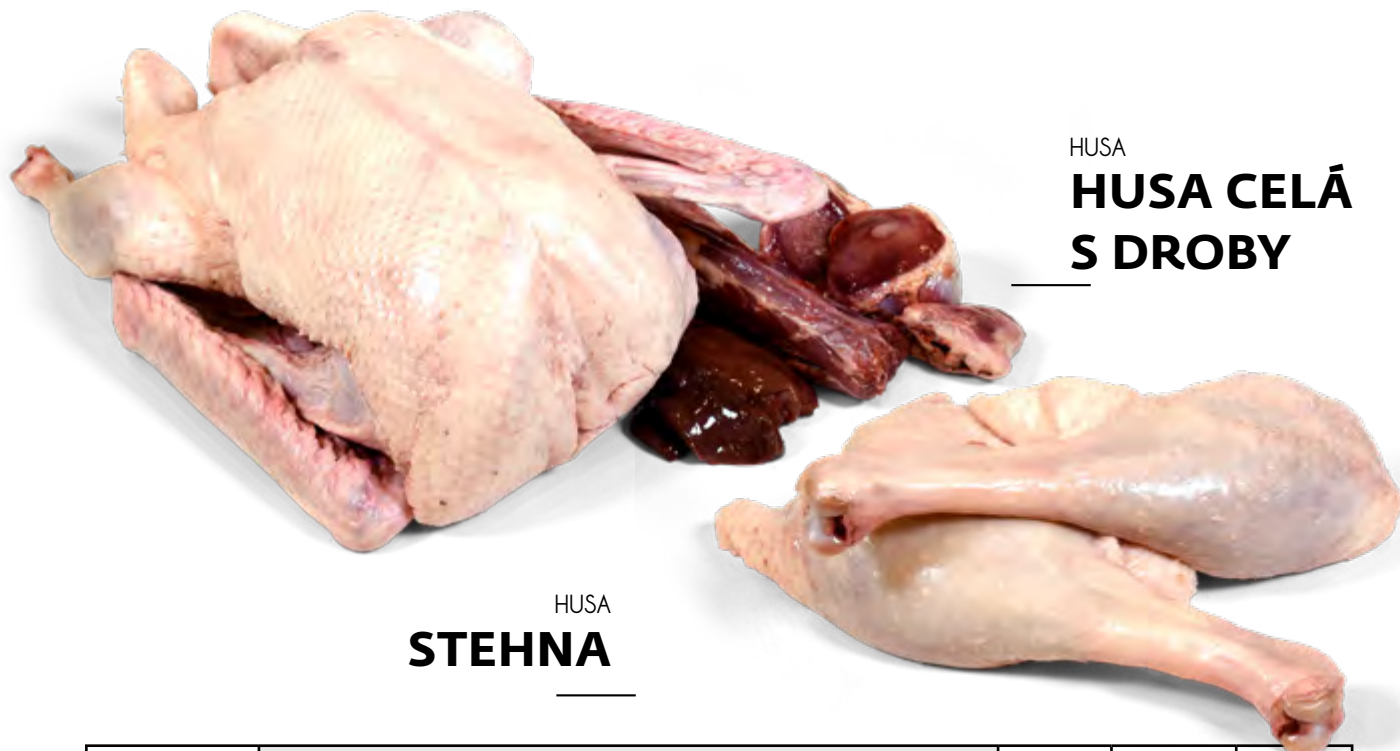


Huší MASO



DĚLENÍ ČÁSTÍ

- 1 Krk
- 2 Prsa
- 3 Křídlo
- 4 Stehno
- 5 Hřbet/skelet



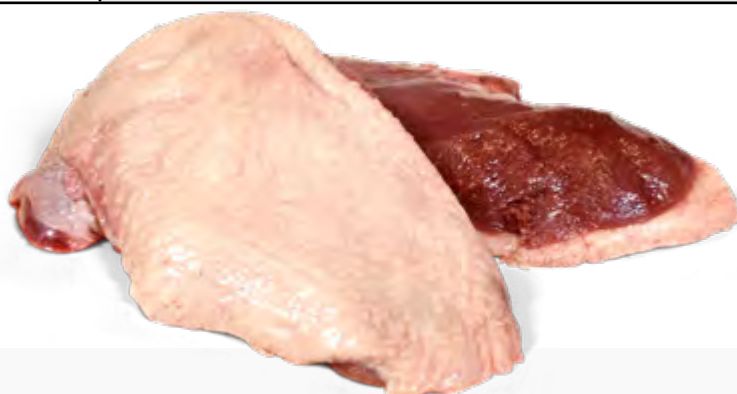
HUSA

HUSA CELÁ S DROBY

HUSA

STEHNA

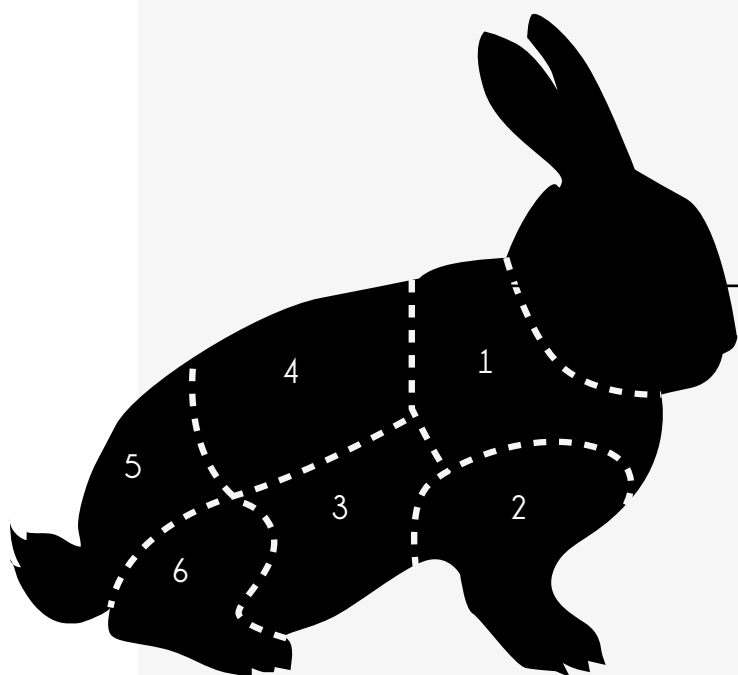
49602179	Husa A kvalita s droby cca 3,4 kg	3,4 kg	VAK	❄
49602178	Husa A kvalita s droby cca 3,6 kg	3,6 kg	VAK	❄
49602177	Husa A kvalita s droby cca 3,8 kg	3,8 kg	VAK	❄
49602058	Husa A kvalita s droby cca 4 kg	4 kg	VAK	❄
49602181	Husa A kvalita s droby cca 4,2 kg	4,2 kg	VAK	❄
49602180	Husa A kvalita s droby cca 4,4 kg	4,4 kg	VAK	❄
49602109	Husa A kvalita s droby cca 4,6 kg	4,6 kg	VAK	❄
49602176	Husa A kvalita s droby cca 4,8 kg	4,8 kg	VAK	❄
49601971	Husí stehna celá Maďarsko 2 ks v balení cca 600-800 g	12 kg	VAK	❄
49601970	Husí stehna celá Maďarsko 2 ks v balení cca 800-1 000 g	12 kg	VAK	❄
49602192	Husí stehna celá Maďarsko 2 ks v balení cca 600-1 000 g	13 kg	VAK	❄
49602135	Husí prsa bez kosti s kůží Maďarsko cca 300-350 g	5 kg	VL	❄
49602205	Husí prsa bez kosti s kůží Maďarsko cca 10 kg	10 kg	VAK	❄
49602204	Husí křídla Maďarsko cca 15 kg	15 kg	VL	❄
49602203	Husí játra tmavá cca 15 kg	15 kg	VL	❄



HUSA

PRSA S KŮŽÍ

Králíčí MASO



DĚLENÍ ČÁSTÍ

- 1 Krk
- 2 Stehna přední
- 3 Skelet
- 4 Hřbet
- 5 Hřbet
- 6 Stehna zadní

TĚLO KRÁLÍK CELÝ

Králičí maso obsahuje velmi malé množství tuku a řadí se k nejméně tukovým masům. Chuťově připomíná slepičí či telecí maso. Ideální na pečení v celku.



49603303	Králík celý bez hlavy cca 1,1 kg	10 kg	VL	✿
na vyžádání	Králík celý bez hlavy cca 1,25 kg	10 kg	VAK	❄
49603084	Králičí hřbet bez kosti cca 500 g	1 kg	TF	❄
49605030	Králičí hřbet bez kosti cca 500 g	500 g	VAK	❄
49605030	Králičí filety cca 500 g	5 kg	TF	❄
na vyžádání	Králičí ragů 1 kg	10 kg	VL	❄

Pečený králičí hřbet NA BYLINKÁCH SE ŠPENÁTEM

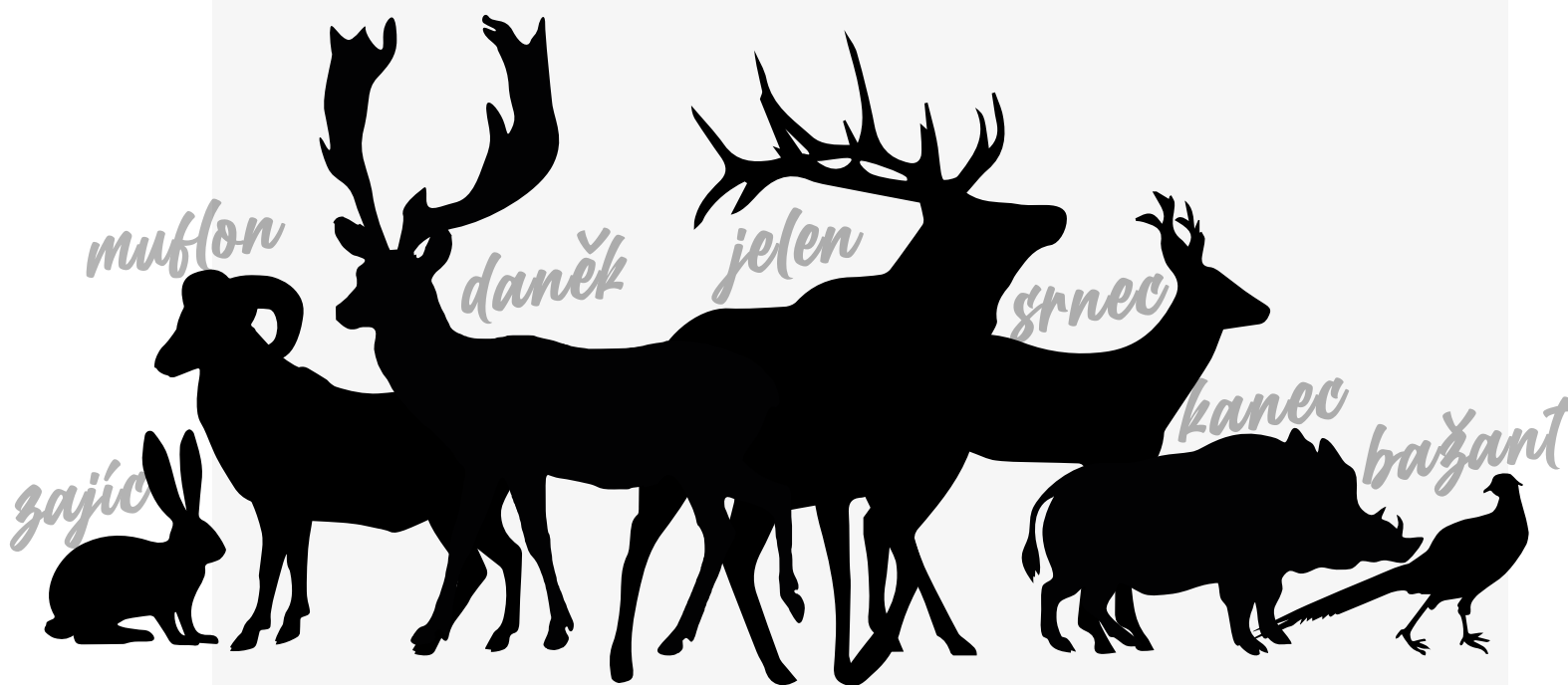
1 kg králičí hřbet, 80 g vepřové sádlo, 1 dcl oleje, 50 g másla, 480 g mražený listový špenát, 250 g cibule, 2 dcl smetana 31%, 60 g zakysaná smetana 16%, 500 ml masový vývar, 20 g velkolistá petržel, 30 g hladká mouka, 10 g česnek, 5 g estragon, šalvěř, tymián, mletý muškátový oříšek, sůl, pepř černý mletý dle chuti

Maso omyjeme, osušíme, nakrájíme na střední kousky, dáme do velké mísy. Osolíme, opepříme, přidáme zakysanou smetanu, přisypeme nahrubo nasekané bylinky, opatrně zamícháme. Přetáhneme fresh fólií. Marinujeme v pokojové teplotě cca 3 hodiny v lednici cca 7 hodin. V hrnci rozejdeme sádlo, přidáme ¼ nadrobno nakrájené cibule, dozlatova orestujeme, přisypeme marinované maso, orestujeme, zalijeme masovým vývarem, přiklopíme. Pomalu dusíme ve vyhřáté troubě na 140°C doměkka. Po tepelné úpravě maso vyjmeme, vzniklou šťávu zahustíme zchladlou světlou jíškou, dle chuti dochutíme, zjemníme smetanou, oříškem másla.

Na rozpáleném oleji zpěníme zbylou část nejmenší nasekanou cibuli, přidáme špenát, utřený česnek, dochutíme a 30 sekund prohřejeme. Na závěr zjemníme máslem. Nezahušujeme moukou, pokud bude potřeba, použijeme velmi jemnou strouhanku.



Zvěřina





BAŽANT

BAŽANTÍ PRSA

Relativně světlé a vláknité maso. Vhodné na pečení, dušení, minuky, grilování i ragú

49601029	Šumavská zvěř Bažant stahovaný CZ cca 800 g	800 g	VAK	❄
49601032	Šumavská zvěř Bažant škubaný CZ cca 1 kg	1 kg	VAK	❄
49601030	Šumavská zvěř Bažantí prsa bez kosti CZ cca 1,2 kg	1,2 kg	VAK	❄
49601028	Šumavská zvěř Bažantí stehna bez kosti CZ cca 2,2 kg	2 kg	VAK	❄

MUFLON

MUFLONÍ HŘBET

Po panence se jedná o nejlepší část masa. Je vhodný ke všem tepelným úpravám včetně minulek. Při pečení vcelku neodstraňujte blánu, aby maso zůstalo šťavnaté.



49602152	Šumavská zvěř Mufloní hřbet bez kosti CZ cca 2kg	2 kg	VAK	❄
49601994	Berbera Mufloní hřbet bez kosti CZ cca 200g-1kg	1 kg	VAK	❄
49601931	Berbera Mufloní kýta bez kosti CZ cca 8kg	8 kg	VAK	❄
49606064	Šumavská zvěř Mufloní maso na guláš CZ 1kg	1 kg	VAK	❄
49602005	Berbera Mufloní maso na guláš CZ 1kg	1 kg	VAK	❄
49602173	Šumavská zvěř Mufloní kýta bez kosti CZ cca 2,3 kg	2,3 kg	VAK	❄

JELEN JELENÍ KÝTA

Vyznačuje se pevnou vláknitou strukturou. Využívá se ke zhotovení vynikajících omáček nebo k minutkové úpravě na pánvi. Kýta je rovněž vhodná na pečení, dušení či k přípravě šňavnatých řízků.



JELEN JELENÍ GULÁŠ

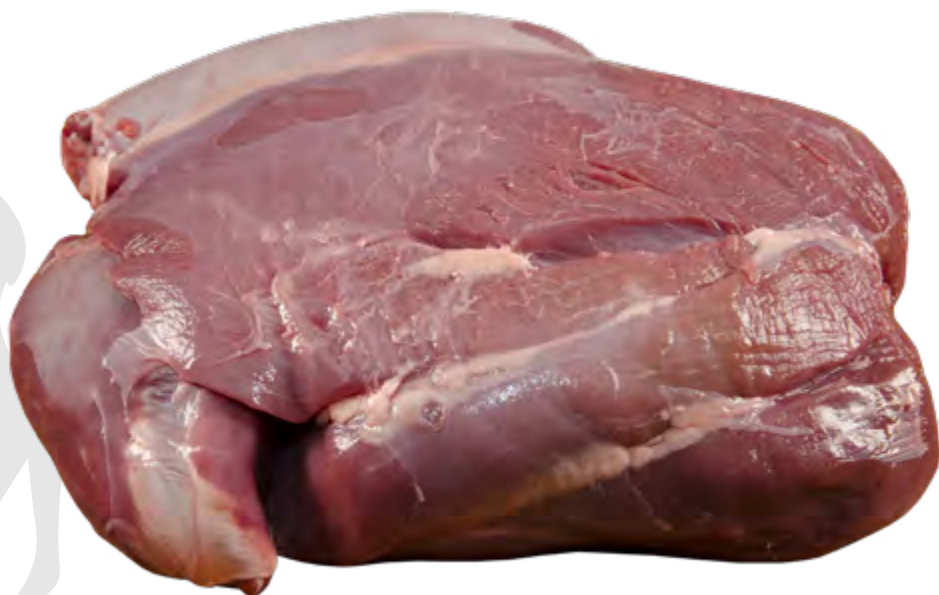
Krájené jelení maso složené z klišky, kýty a krkvice. Již připravené pro přípravu guláše. Vynikající je i guláš z více druhů masa.

49601959	Šumavská zvěř Jelení hřbet bez kosti CZ cca 2kg	2 kg	VAK	❄
49601929	Berbera Jelení hřbet bez kosti CZ cca 500g-1,2kg	1 kg	VAK	❄
49602148	Šumavská zvěř Jelení kýta bez kosti CZ cca 2,3kg	2 kg	VAK	❄
49601993	Berbera Jelení kýta bez kosti CZ cca 1-5kg	2 kg	VAK	❄
49606059	Šumavská zvěř Jelení maso na guláš CZ cca 1kg	1 kg	VAK	❄
49602011	Berbera Jelení maso na guláš CZ 1kg	1 kg	VAK	❄
49601995	Berbera Jelení maso na guláš CZ 2,5kg	2,5 kg	VAK	❄
49602147	Šumavská zvěř Jelení plec bez kosti CZ cca 2,3kg	2 kg	VAK	❄
49606039	Berbera Jelení plec bez kosti CZ cca 4kg	4 kg	VAK	❄
49602142	Šumavská zvěř Jelení svíčková bez kosti CZ cca 2,3kg	2 kg	VAK	❄
49602009	Berbera Jelení svíčková CZ cca 1kg	1 kg	VAK	❄



SRNEC/SRNKA
SRNČÍ KÝTA

Srnčí kýta má charakter mírně kořeněného masa. Pro gurmány se stává gastronomickým zážitkem. Je vhodná na pečení, přípravu lahodných omáček či řízků.



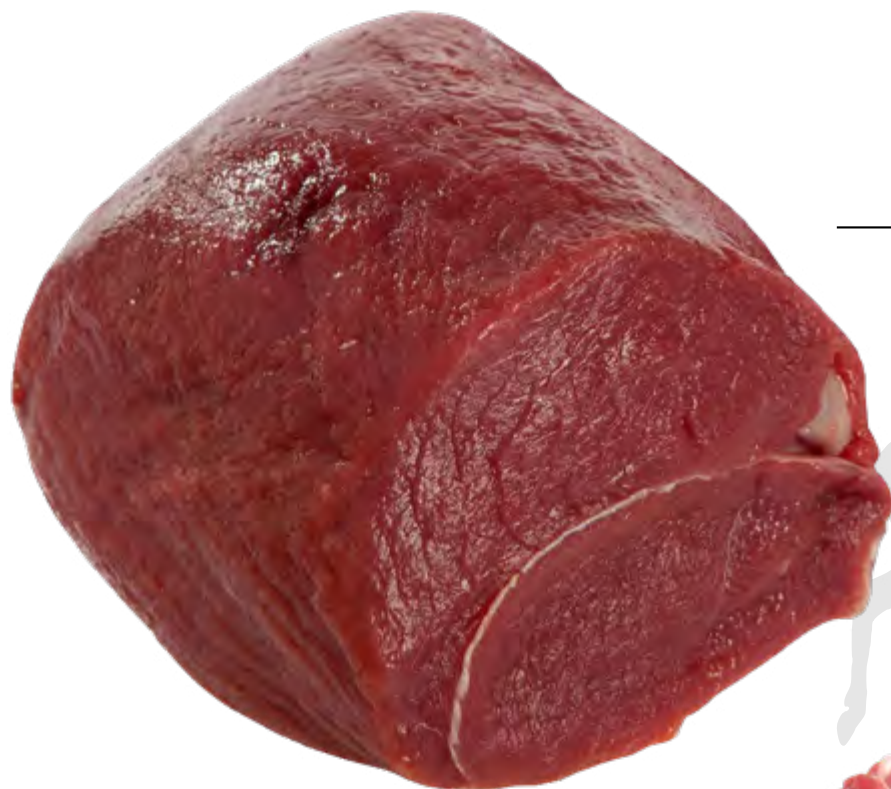
49602145	Šumavská zvěř Srnčí kýta bez kosti CZ cca 2,5kg	2 kg	VAK	❄
49602003	Berbera Jelení kýta bez kosti CZ cca 1kg	1 kg	VAK	❄
49606053	Berbera Srnčí kýta bez kosti CZ cca 1kg	1 kg	VAK	❄
49601040	Šumavská zvěř Srnčí maso na guláš CZ 1kg	1 kg	VAK	❄
49601999	Berbera Srnčí maso na guláš CZ 1kg	1 kg	VAK	❄
49601998	Berbera Srnčí maso na guláš CZ 2,5kg	2,5 kg	VAK	❄
49602149	Šumavská zvěř Srnčí plec bez kosti CZ cca 2,5kg	2 kg	VAK	❄
49602002	Berbera Srnčí plec bez kosti CZ cca 500g	1 kg	VAK	❄



SRNEC/SRNKA
SRNČÍ PLEC

Jedná se o soubor libových svalů přední části srnčího. Tyto svaly mají jemná vlákna, ale pevnou strukturu s tmavě červenou barvou a výraznou zvěřinovou vůní.





DANĚK

DANČÍ KÝTA

Nezaměnitelná chuť dančí kýty je ideální pro minutkovou úpravu na pánvi, ale také vám vytvoří lahodnou omáčku. Dá se také péct nebo použít na řízky.



DANĚK DANČÍ GULÁŠ

Maso z krkvice, kýty a klišky.
K přípravě guláše

49602144	Dančí hřbet bez kosti cca 2,3 kg	2 kg	VAK	❄
49601928	Berbera Dančí hřbet bez kosti CZ cca 500 g	1 kg	VAK	❄
49601930	Berbera Dančí kýta bez kosti CZ cca 8 kg	8 kg	VAK	❄
49602174	Berbera Dančí kýta bez kosti CZ cca 2,3 kg	2,3 kg	VAK	❄
49601039	Šumavská zvěř Dančí maso na guláš CZ 1 kg	1 kg	VAK	❄
49602006	Berbera Dančí maso na guláš CZ 1 kg	1 kg	VAK	❄
49601997	Berbera Dančí maso na guláš CZ 2,5 kg	2,5 kg	VAK	❄
49606043	Berbera Dančí plec bez kosti CZ 2,5 kg	2,5 kg	VAK	❄
49602076	Les a louka Dančí plec bez kosti CZ cca 1,3 - 1,6 kg	1,5 kg	VAK	❄
49602143	Šumavská zvěř Dančí plec bez kosti CZ cca 2,3 kg	2 kg	VAK	❄

Dančí guláš

1 kg dančího masa na guláš, 300 g cibule, 150 g sádla, 80 g rajčatového pyré, 80 g hladké mouky, 30 g červené papriky, 30 g soli, 3 stoužky česneku, majoránka, čerstvě mletý pepř a 1,5 l vody nebo slabší vývar

Cibuli nakrájíme nadrobno a na sádle ji orestujeme dozlatova. Přidáme červenou papriku nakrájenou na kostky, krátce osmahneme a podlijeme vodou nebo vývarem. Přidáme rajčatové pyré, maso, dochutíme solí a za občasného míchání dusíme. Lepší je dusit maso na nižším plameni a déle. Jakmile je maso částečně měkké, přidejte lžičku majoránky, pepř a česnek a duste dále doměkka.

Maso vyjměte z hrnce a základ zahustěte světlou zásmazkou z másla a mouky. Za občasného míchání vařte základ dokud omáčka nezhoustne, zhruba 20 minut.

Jakmile je omáčka hotová, dochuťte ještě dle chuti solí a pepřem, omáčku přeceďte a do hotové omáčky vraťte maso a ještě krátce povařte, aby maso nebylo studené.

Guláš můžete podávat s chlebem nebo s knedlíkem.



49602000	Berbera Zvěřinové kosti CZ 2 kg	2 kg	VAK	❄️
49602172	Šumavská zvěř Zvěřinové kosti CZ cca 2 kg	2 kg	VAK	❄️

ZAJEČÍ STEHNA

ZAJÍC

Štavnaté maso s hrubší strukturou. Jejich specifická chuť vynikne zejména pečením, ideálně v kombinaci se slaninou.



49601031	Šumavská zvěř zaječí stehna bez kosti CZ cca 800 g	800 g	VAK	❄️
49601027	Šumavská zvěř zajíc celý stahovaný CZ cca 2,1 kg	2 kg	VAK	❄️

KANEC KANČÍ KÝTA

Chutné a šťavnaté maso.
Vhodné na dušení, pečení,
řízky i steaky.



KANEC KANČÍ PLEC

Kančí plec má všestranné využití v kuchyni.
Zejména je ideální na pečení.

49606061	Šumavská zvěř Divočák kýta bez kosti CZ cca 2,3 kg	2 kg	VAK	❄️
49602008	Berbera Divočák kýta bez kosti CZ cca 1 - 4kg	2 kg	VAK	❄️
49602146	Šumavská zvěř Divočák plec bez kosti CZ cca 2,3 kg	2 kg	VAK	❄️
49602004	Berbera Divočák plec bez kosti CZ cca 1 - 5kg	2 kg	VAK	❄️
49602010	Berbera Divočák krkovice bez kosti CZ cca 500 g	1 kg	VAK	❄️
49602183	Berbera Divočák krkovice bez kosti CZ cca 2,3 kg	2,3 kg	VAK	❄️

KANEC KANČÍ KRKOVICE

Část masa, které je prorostlé tukem
a kolagenem. Je vhodné k přípravě
steaků, omáček a hodně se také využívá
k minutkové úpravě.



Kančí pečeně na pomerančích

800 g kančí plece, olej, 3 velké cibule, 5 stroužků česneku, 2 velké pomeranče, lžička mleté skořice, zeleninový bujón, čerstvě mletý pepř, 200 ml pomerančové šťávy, sůl

Pomeranče zbavíme kůry i bílé blány a nakrájíme na větší kostky. Předehřejeme si troubu na 150°C. Poté rozejdeme olej na pánvi a nadrobno nakrájenou cibuli necháme zezlátnout, na poslední minutku přidejte nadrobno nakrájený česnek. Přidáme maso a orestujeme krátce ze všech stran. Stáhneme z plamene a necháme chvíli maso odpočívat. Zasypeme jej směsí skořice a čerstvého pepře a opatrně přendáme do pekáče. Do takto připraveného masa přidáme připravený pomeranč, rozdrobený zeleninový bujón a pomerančovou šťávu. Přiklopíme a necháme péct dokud maso nezměkne, zhruba 4 hodiny.

Dle chuti přidejte sůl a pepř a již bez pokličky necháme alespoň 10 minut, aby si maso vytvořilo křupavou kůrku.



KANEC

MASO NA GULÁŠ

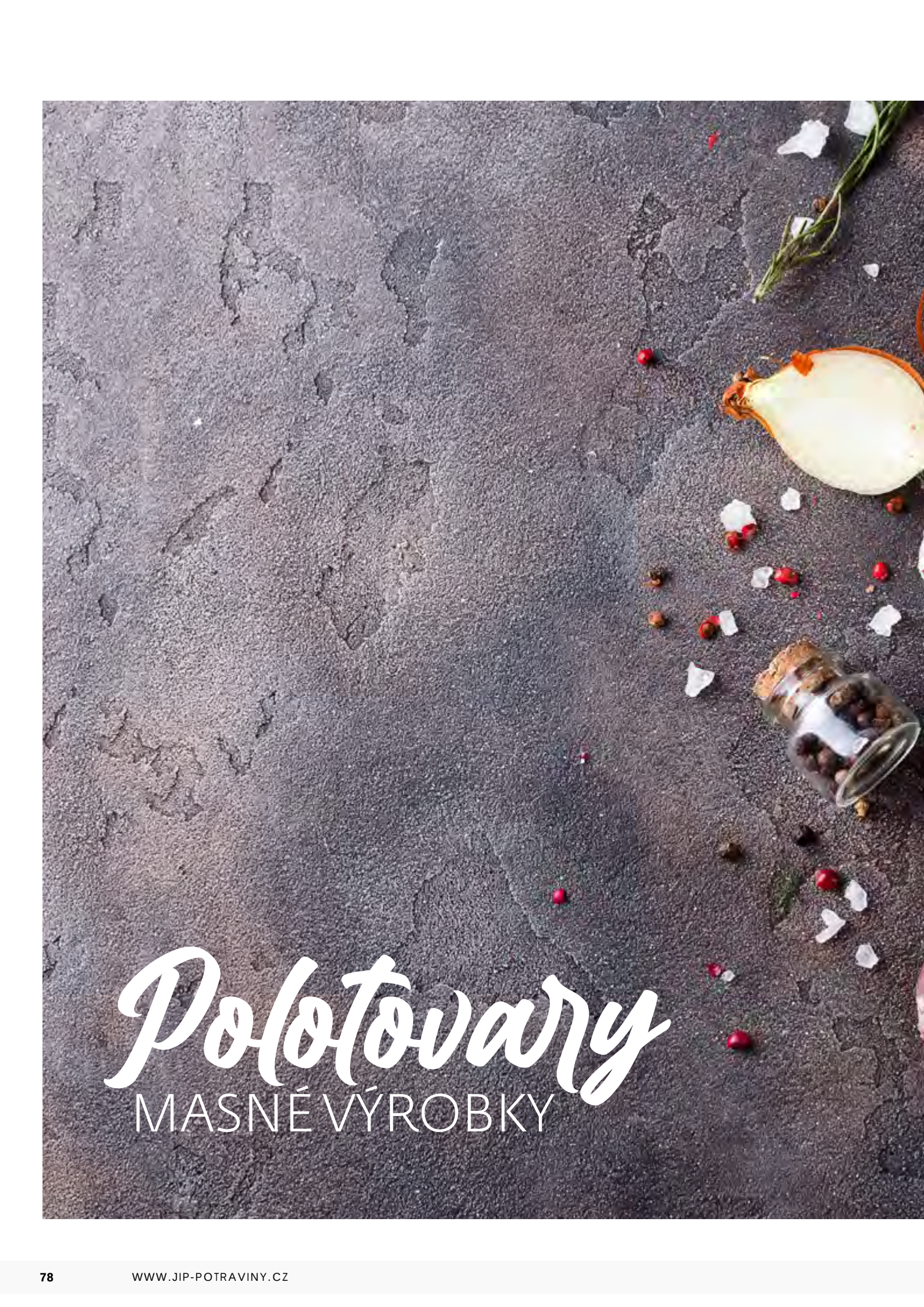
Krájené maso z krkovice, kýty a klížky pro přípravu guláše.

49606063	Šumavská zvěř Divočák hřbet bez kosti CZ cca 2 kg	2 kg	VAK	❄️
49601927	Berbera Divočák hřbet bez kosti CZ cca 1,1 kg	1 kg	VAK	❄️
49606060	Šumavská zvěř Divočák maso na guláš CZ cca 1 kg	1 kg	VAK	❄️
49601992	Berbera Divočák maso na guláš CZ 1 kg	1 kg	VAK	❄️
49602007	Berbera Divočák maso na guláš CZ 2,5 kg	2,5 kg	VAK	❄️
49606062	Šumavská zvěř Divočák svíčková bez kosti CZ cca 2,3 kg	2 kg	VAK	❄️
49601996	Berbera Divočák svíčková CZ cca 1 kg	1 kg	VAK	❄️

KLOKAN

KLOKANÍ MASO

49601041	Klokaní kýta bez kosti AUS cca 3kg	3 kg	VAK	❄️
----------	------------------------------------	------	-----	----



Polotovary

MASNÉ VÝROBKY



MLETÉ MASO
VEPŘOVÉ MIX



Mleté maso

✿ 49652187	Naše maso Vepřové mleté maso 20% cca 3kg OA	3 kg
✿ 49652189	Naše maso Vepřové mleté maso 20% cca 500g OA	500 g
✿ 49652186	Naše maso Mleté maso mix 20% cca 3kg OA	3 kg
✿ 49652188	Naše maso Mleté maso mix 20% cca 500g OA	500 g
✿ 49651497	Kostecké uzeniny Mleté maso mix 35% cca 1,4kg OA	1,2 kg
✿ 49651496	Kostecké uzeniny Mletý masový polotovar 50% cca 2,6kg OA	2 kg
✿ 49651341	Kostecké uzeniny Mleté maso mix 2Kg	2 kg
✿ 49650693	Maso Uzeniny Polička Vepřové mleté maso 20% tuku CZ 1kg	1 kg
✿ 49650656	Maso Uzeniny Polička Hovězí mleté maso 89% CZ 750g OA	750 g
✿ 49652362	Naše Maso Hovězí mleté maso 20% cca 500g OA	500 g
✿ 49650694	Maso Uzeniny Polička Mleté maso hovězí 20% tuku CZ 1kg	1 kg



KLOBÁSA

JEMNÁ GRILOVACÍ

Naše grilovací klobása, která je narozdíl od pikantní varianty jemnější v koření. Jemnější chuť ocení ženy a děti.

✿ 49502129	Kostecké uzeniny Vinná klobása cca 500 g	500 g
✿ 49652194	Naše maso Klobása grilovací jemná cca 3kg OA	3 kg
✿ 49652195	Naše maso Klobása grilovací pikantní cca 3kg OA	3 kg
✿ 49652196	Naše maso Klobása grilovací pikantní cca 500 g OA	500 g
✿ 49652206	Naše maso Klobása grilovací jemná cca 500g OA	500 g

Klobásy



MEDOVÝ VEPŘOVÝ BOK

MEDOVÁ MARINÁDA je na bázi medu, kari, sójové omáčky, rajčatového protlaku a pepře.



Maso na gril

❁ 49652067	Naše maso Vepřová krkovice s kostí plátek cca 3kg OA	3 kg
❁ 49652133	Naše maso Vepřová krkovice s kostí plátek pikant cca 3kg OA	3 kg
❁ 49652134	Naše maso Vepřová krkovice bez kosti plátek pikant cca 3kg OA	3 kg
❁ 49652135	Naše maso Vepřová pečeně bez kosti plátek na bylinkách cca 3kg OA	3 kg
❁ 49652141	Naše maso Vepřová pečeně s kostí plátek pikant cca 3kg OA	3 kg
❁ 49652163	Naše maso Vepřová pečeně bez kosti plátek bylinky cca 500g OA	500 g
❁ 49652136	Naše maso Vepřový bok bez kosti plátky na medu cca 3kg OA	3 kg
❁ 49652142	Naše maso Vepřový bok s kostí plátek pikant cca 3kg OA	3 kg
❁ 49652165	Naše maso Vepřový bok bez kosti plátky na medu cca 500g OA	500 g



BYLINKA VEPŘOVÁ PEČENĚ

BYLINKOVÁ MARINÁDA obsahuje několik druhů bylin nebo třeba sušený česnek.

PIKANT VEPŘOVÁ KRKOVICE

PIKANTNÍ MARINÁDA je lehce pálivá omáčka ze směsi koření, sušeného česneku, sušené cibule a dalších kořenících přípravků.





HOVĚZÍ KÝTA

TATARÁK

Balení dvou porcí tataráku, který je připravený k dochucení a okamžité konzumaci.

✿ 49651756	Maso Uzeniny Polička Hovězí tatarák z hovězí kýty CZ 200g	200 g
✿ 49650142	Fortuna Hovězí Carpaccio 12x80 960g	1 kg
✿ 49651743	Kostecké uzeniny Holandské řízký (2x150g) 300g OA	1,2 kg
✿ 49603288	Holandský řízek obalovaný (36x150g) 5,4kg	5,4 kg
✿ 49650898	Kostecké uzeniny Vepřové koleno bez kosti na pečení rolované CZ	1 kg

Kuřecí maso

✿ 49603215	DZ Klatovy Kebab kuřecí 10 kg	10 kg
✿ 49603220	DZ Klatovy Kebab kuřecí 20 kg	20 kg
✿ 49603235	DZ Klatovy Kebab kuřecí 5 kg	5 kg
✿ 49604014	Kuřecí křídla marinovaná pálivá 5kg (2x2,5kg)	5 kg

KUŘECÍ KŘÍDLA MARINOVANÁ PÁLIVĚ



✿ 49650920	Kostecké uzeniny Dvouručák hovězí burger (6 x 165 g) CZ	990 g
✿ 49650921	Kostecké uzeniny Dvouručák hovězí burger (2 x 165 g) CZ	1,3 kg
✿ 49605026	Alá Kráva Burger hovězí syrový (100 g x 50 ks)	5 kg
✿ 49605027	Alá Kráva Burger hovězí syrový (150 g x 35 ks)	5,2 kg
✿ 49605028	Alá Kráva Burger hovězí syrový (200 g x 35 ks)	7 kg
✿ 49605017	Konkret Hamburger hovězí 13cm 150 g	10 kg
✿ 49605016	Konkret Hamburger hovězí 13cm 200 g	5 kg
✿ 49610176	Vodňanské kuře Hamburger z kuřecího masa nesmažený 9 cm 420 g	5 kg
✿ 49604000	Vodňanské kuře Hamburger z kuřecího masa nesmažený 9 cm (cca 72 ks)	5 kg



Burgery

KONTAKTNÍ ÚDAJE

ČESKÉ BUDĚJOVICE

Nemanická 2180/3, 370 10 České Budějovice

velkoobchod objednávký:

po-čt 7:00 - 16:00 pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 002

@ objednavky-budejovice@jip-napoj.cz

Objednávký ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 002

@ objednavky-budejovice@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního týmu Gastro:

Jiří Viktorin, 602 377 209

jiri.viktorin@jip-napoj.cz

HODONÍN

Na Výhoně 3682

velkoobchod objednávký:

po-čt 7:00 - 17:00 pá 7:00 - 15:00,

ne: 16:00 - 20:00

☎ 518 321 067, 606 648 899

@ cas@cas-hod.cz

Vedoucí obchodního týmu Gastro:

František Fiala, 602 289 723

ffiala@cas-hod.cz

JILEMNICE

Branská 918, Jilemnice 514 01

velkoobchod objednávký:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 481 540 041, 724 059 727

@ obchod.jilemnice@jip-napoj.cz

Objednávký ČS, sítě:

☎ 467 770 007

@ objednavky-jilemnice@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního týmu Gastro:

Martin Holata, 602 370 752

martin.holata@jip-napoj.cz

LIBEREC

Šrámkova 132, Ostrašov 460 10

velkoobchod objednávký:

po-čt 7:00 - 16:00 pá 7:00 - 15:30

☎ 485 151 777, 602 103 132

@ objednavky.liberec@jip-napoj.cz

Objednávký ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 007

@ objednavky-liberec@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního týmu Gastro:

Zdeněk Pittner, 702 014 940

zdenek.pittner@jip-napoj.cz

MOST

Dělnická 37, Velebudice 434 01

velkoobchod objednávký:

po-čt 7:00 - 16:00 pá 7:00 - 15:30

☎ 476 100 117, 476 000 987

@ most@jip-napoj.cz

Objednávký ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 008

@ objednavky-most@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního týmu Gastro:

Jiří Kotek, 702 117 518

jiri.kotek@jip-napoj.cz

NOVÁ ROLE

Tovární 242, 362 25 Nová Role

velkoobchod objednávký:

po-pá 7:00 - 15:00

☎ 353 565 863, 352 609 633

@ objednavky-kv@jip-napoj.cz

Objednávký ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 008

@ objednavky-karlovyvary@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního týmu Gastro:

Radek Malý, 725 862 316

radek.maly@jip-napoj.cz

OLOMOUČ

Na Zákopě 561, 779 00 Olomouc

velkoobchod objednávký:

po-pá 6:00 - 18:00

☎ 777 738 481, 777 738 477, 585 312 060

@ objednavky@bikos.cz

Vedoucí obchodního týmu Gastro:

Radka Matějová 725 249 579

radka.matejova@jip-napoj.cz

OSTRAVA

Frýdecká 700/475, 720 00 Ostrava

velkoobchod objednávký:

po-pá 7:00 - 18:00

☎ 605 264 002, 725 362 094,

596 619 043

@ objednavky.ov@benstar.cz

Objednávký ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 003

@ objednavky-benstar@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního týmu Gastro:

Radim Válek, 724 037 283

radim.valek@benstar.cz

Radka Matějová 725 249 579

radka.matejova@jip-napoj.cz

PARDUBICE

Hradišská 407, Staré Hradiště 533 52

velkoobchod objednávký:

po-pá 7:00 - 14:00

☎ 466 310 795, 606 755 049

@ vopce@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního týmu Gastro:

Vlastimil Braun, 725 465 455

vlastimil.braun@jip-napoj.cz

PLZEŇ

Libušinská 630/78, 326 00 Plzeň Božkov

velkoobchod objednávký:

po-pá 7:00 - 18:00

☎ 378 011 360, 378 011 363

@ objednavky@elko-napoj.cz

Vedoucí obchodního týmu Gastro:

Radek Malý, 725 862 316

radek.maly@jip-napoj.cz

Petr Škarecký 603 776 893

petr.skarecky@apetitito-snjadr.cz

PRAHA (Bořanovice)

Hovorčovická 128, Líbeznice 250 65

velkoobchod objednávký:

po-čt 7:00 - 17:00 pá 7:00 - 15:30

☎ 271 726 625, 315 687 006, 724 064 832

@ objednavky-praha@jip-napoj.cz

Objednávký ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 002

@ objednavky-praha@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního týmu Gastro:

Jakub Pech, 725 187 612

jakub.pech@jip-napoj.cz

Lukáš Václavík, 778 703 043

lukas.vaclavik@jip-napoj.cz

ZLÍN (Lípa)

Lípa 270, 763 11 Lípa

velkoobchod objednávký:

po-pá 7:00 - 16:00

☎ 603 215 715, 731 615 590,

577 210 609, 577 432 210

@ objednavky@lesko-zlin.cz

Objednávký ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 003

@ objednavky-lesko@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního týmu Gastro:

Mgr. Zdeněk Frýdl, tel: 702 279 598

zdenek.frydl@lesko-zlin.cz

BRNO

Železná 7b, 619 00 Brno

velkoobchod objednávký:

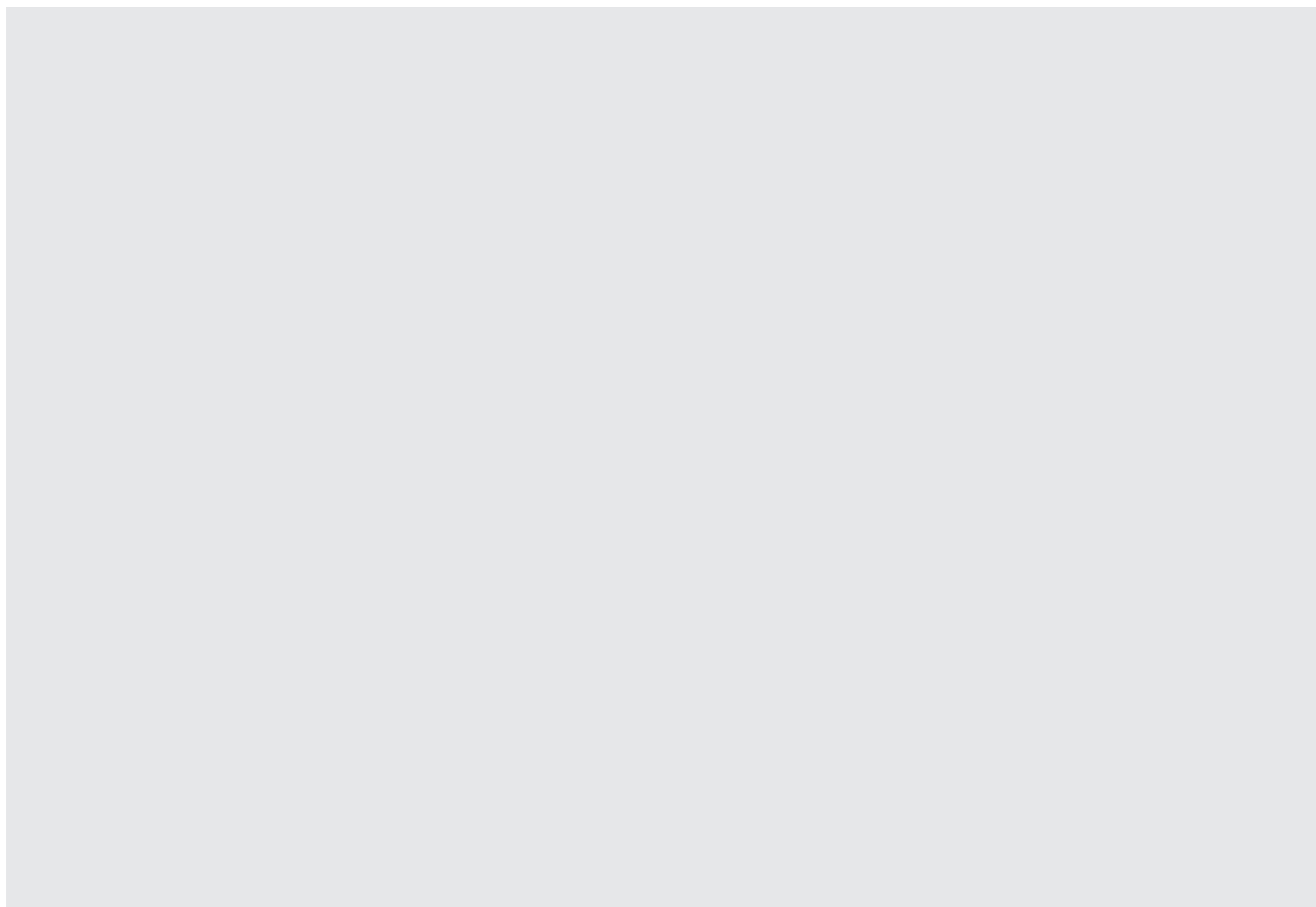
po-pá 7:00 - 16:00, so 7:30 - 12:00,

☎ 548 427 010, 606 760 970

Obchodní zástupce, sommeliér:

Iveta Weinbergerová, 602 732 610

iveta@winelife.cz



ČLENOVÉ SILNÉ VELKOOBCHODNÍ SKUPINY JIP

