



# MASO

MASNÉ VÝROBKY, POLOTOVARY



KATALOG 2024





## KATALOG MASA

# OBSAH

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

POZOR! Objednací kódy položek se mohou obměňovat v průběhu plánosti 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 starý 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 vepřu, 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 genetice, tedy jaké plemeno či kříženec je vykrmován).

## HOVĚZÍ MASO

Maso patří biologicky k nejhodnotnějším. Obsahuje 19% bílkovin, 5-6% extraktivních látok, 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 jatečním 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 měkký 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 látok, zejména železa, fosforu, zinku, sodiku, draslíku a vitamínu B. Z drůbek 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 měkčí vazivovou tkán 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 krmených 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 jaderné krmivo a zelenou píci, 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, jehněčat. 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 jehněčat - byla poražena v období 3-6 měsíce života, hmotnost do 15 kg. Jejich maso je obzvlášť křehké, s malým množstvím bílého tuku (loje), má lososovou barvu.

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

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

## KRÁLÍČÍ 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 kůrcímu 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, charakteristikou (nasládlou) chuť a vůni. Pro lepší stravitelnost a kuchyňskou úpravu je nezbytně 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, divoci 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 veprlové maso v půlkách a hovězí maso ve čtvrtích,“ popisuje začátek zpracování masa vedoucí výroby bourárny Josef Macák. „Přes váhu se pak veprlové 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: „Cely 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 chladiry pak hovězí i veprlové 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, jedině 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 udírně na čistých bukových štěpech), marinovaná nebo mletá masa, sekáná, 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 odstrani všechny šlachy a kůrky, 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 rozvážejí 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 čištěny, 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, zahušťovaadel 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 fázi 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.

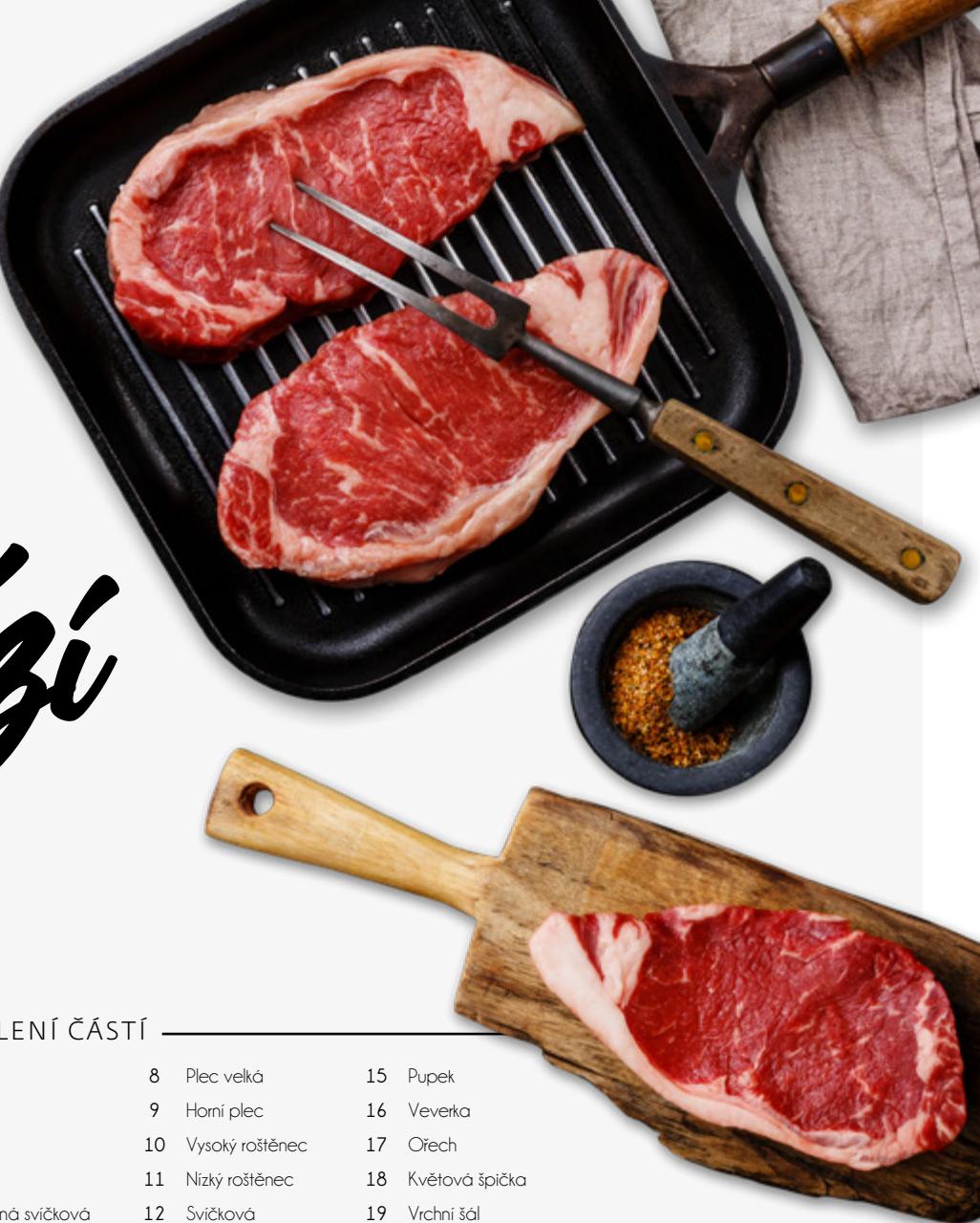
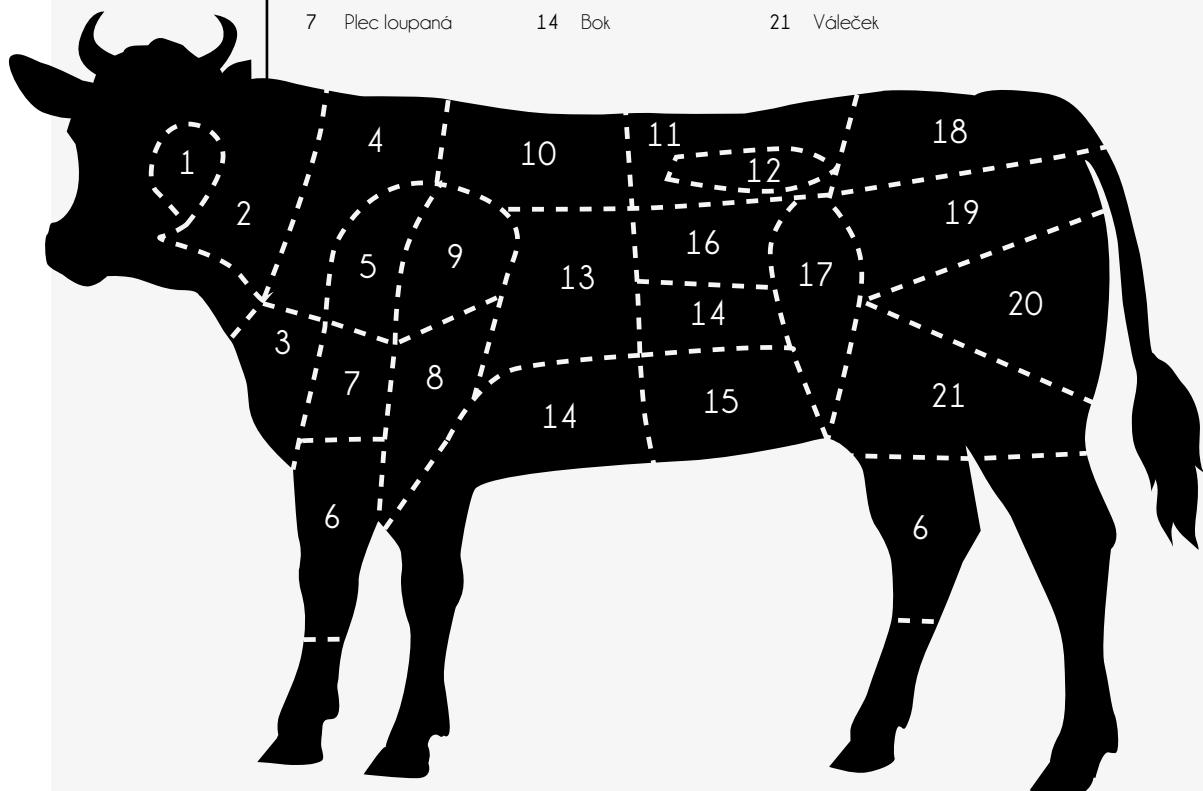
Bourárnu jsme vybavili hned několika sanitacními stanicemi, které vyčistí i ten poslední kout provozu. Sanitací prochází všechno od podlah a stěn, přes stroje, až po poslední nůž, a to i několikrát za den.



# Hovězí MASO

## DĚLENÍ ČÁSTÍ

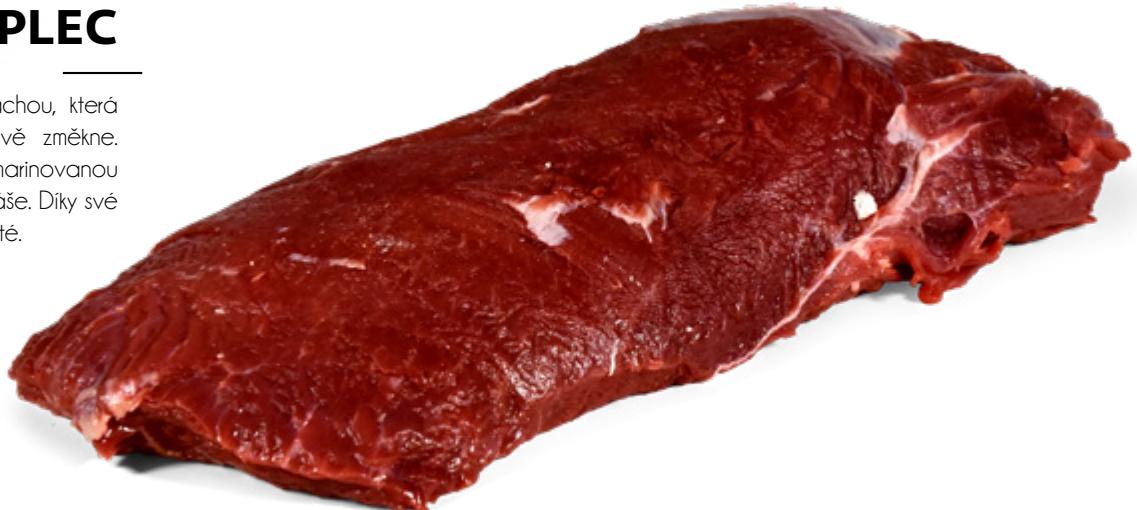
- |   |                  |    |                 |    |                |
|---|------------------|----|-----------------|----|----------------|
| 1 | Lička            | 8  | Plec velká      | 15 | Pupek          |
| 2 | Krk              | 9  | Horní plec      | 16 | Veverka        |
| 3 | Hrudi            | 10 | Vysoký roštěnec | 17 | Ořech          |
| 4 | Péro             | 11 | Nízký roštěnec  | 18 | Květová špička |
| 5 | Falešná svíčková | 12 | Svíčková        | 19 | Vrchní šál     |
| 6 | Kližka           | 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 zmékne. Skvěle se hodí na marinovanou pečení či na přípravu guláše. Díky své šťavnatosti 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 předního 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 mléty 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 rozechřejte na 140°C. Maso osolte, opepřete a ze všech stran orestujte na pánev.

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 řetízkem 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	

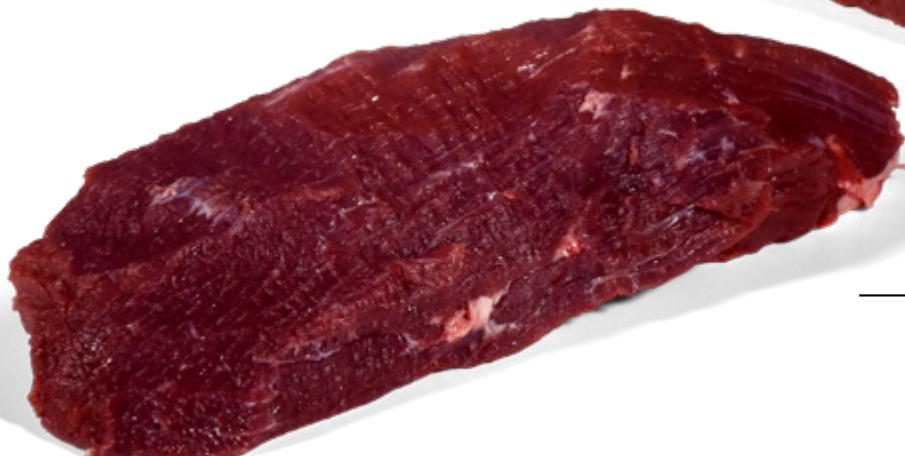
## ZADNÍ ČÁST HOVĚZÍ ZADNÍ

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



## ZADNÍ ČÁST VÁLEČEK

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





ZADNÍ ČÁST  
**SPODNÍ ŠÁL**

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



ZADNÍ ČÁST  
**KARABÁČEK**

Libový zástupce kližek. Je umístěn mezi spodním šálem a kližkou. 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 prokrovni 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 kližka kráva cca 2,2 kg		2,2 kg	VAK	
49500298	Hovězí kližka mladý býk cca 2,5 kg		2,5 kg	VAK	
49652230	Hovězí kližka býk/jalovice cca 5 kg		15 kg	VL	



## KONČETINY KLÍŽKA

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

MIX MASA

## HOVĚZÍ KOSTKY



### PŘEDNÍ ČÁST **OSO BUCO**

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

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 šťavnaté 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 pečt 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. Ačkoliv nejsou žlázy vnitřnosti, jelikož v sobě nehromadí žádné odpadní látky, rychle se kazí.

## VNITŘNOSTI HOVĚZÍ DRŠŤKY

Přední část hovězího žaludku. Dršťky 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 zvřete 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 prátu). 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 tvorí se kyselina mléčná, která způsobí kyselejší 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 snažší 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 mokrému se zabalí do vakuových sáčků. Většina, asi 90 % prodávaného zralého masa pochází z mokrého zrání, kdy je maso uzavřeno ve vakuovém balení. Je snažší, protože prakticky odpadá sledování vlhkosti a proudění vzduchu. Proces zrání je intenzivnější, maso po vydání 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 zámoří, zrají po celou dobu přepravy. Datum spotřeby je tří až čtyři měsíce od zabalení a nejlepší je pokud do expirace zbyvají 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-mokrému“ 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 zvykli.

### 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 odoupne. 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 necházá maso vyzrát čtyřicet až šedesát dní. A výsledkem je stařené maso. Nejhlavnější podmínkou při stáření 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 kulinárské účely.

Ve zracích chladicích boxech z masa odchází část vlhkosti a to buď odparem, nebo z masa odkapává šfáva, díky tomu na mase vzniká krusta, 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 jíkry, nebo sušená srdce (plátky) bizonu 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 bliž k expiraci, tím bude maso vice křehké a díky tomu i šťavnaté. U domácí produkce je dobré znát podmínky chovu i zpracování dobytčete, co je platné, že maso má certifikát bio, pokud není dobře vyzrálé, nejlépe vystařené, steak uděláte jen ze svičkové a možná z roštěné.

### Z LEDNICE NA PÁNEV

Maso z lednice nikdy hned negriliujte! Vždy nechte maso dobrě „rozdýchat“ a nabrat pokojovou teplotu. Ledové maso ztratí mnoho šťavy 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 dobré 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 nezastřou 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 „přilepi“, ale po chvíli se zatáhne a odlepí se, k obrácení používejte vždy kleště, dvě lžice, pinzetu apod., nikdy do masa nepichejte, 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

„Odpočinek“ je důležitý. Po dopečení maso ihned nekrájejte, potřebuje si totiž odpočinout. V případě, že byste maso ihned rozkrojili, veškerá šťáva vám vytče ven a v mase vám nezbude žádná chut. 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. Ten-to 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 nestláčejte vidličkou. Ze steaku se uvolní důležitá šťáva. Při přípravě steaků je žádoucí udržet tuk uvnitř masa.

### ROVNOU NA STŮL

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

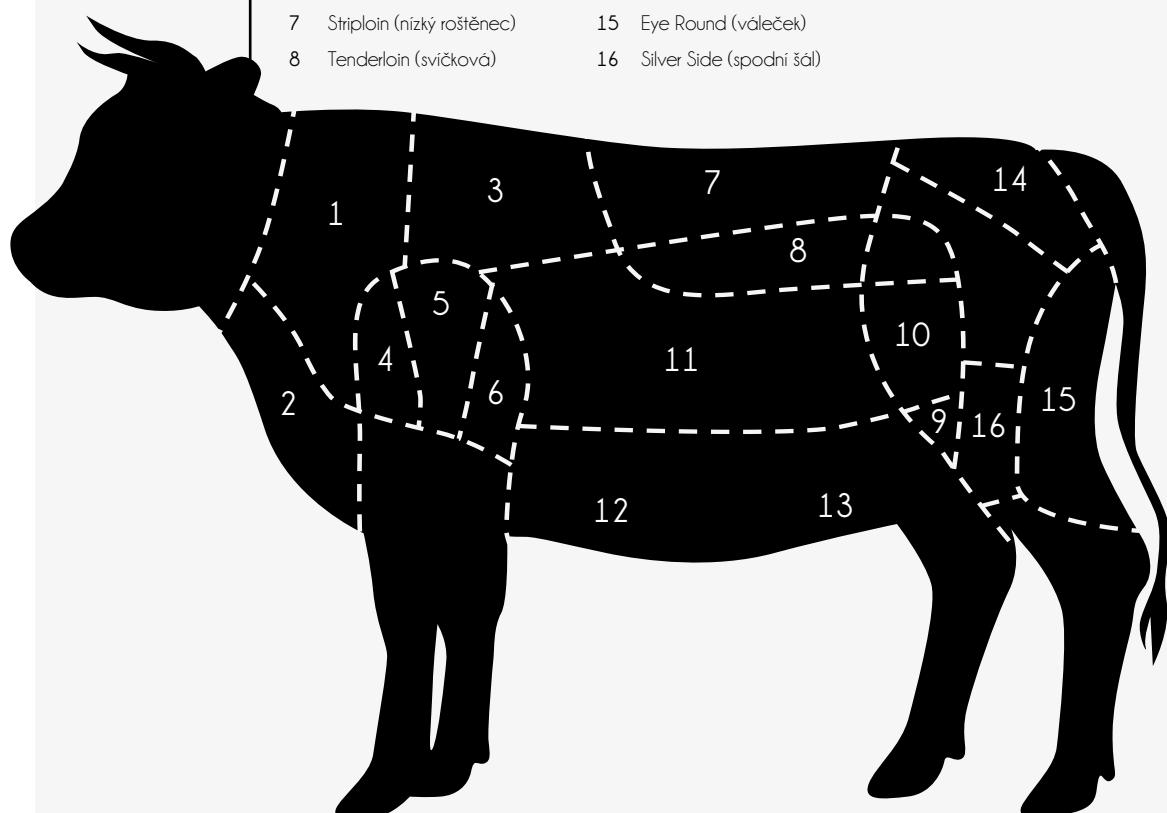


# Steakové MASO



## 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 šťavnatost.

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 wagyu 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 krehké tukové vlákno a tukové krytí. Steak z tri tipu má výraznou chuť.



### VÁLEČEK

## EYE ROUND

Část zadní plece nebo-li Falená svíčková, 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 kůty má obvykle jemně 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 žeberními 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 svíčková, maso vhodné na dušení, pečení a grilování.



49650146	Hovězí chuck tender/falešná svíčková Argentina cca 1,5-2,5 kg	2 kg	VAK	
49659905	Hovězí chuck tender/falešná svíčková Uruguay cca 1,5-2,5 kg	3 kg	VAK	
49659985	Hovězí chuck tender/falešná svíčková 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	



ŠPIČKA OŘECHU  
**BALL TIP**

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

PŘEDKÝTÍ OŘECH  
**KNUCKLE**

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





SPODNÍ ŠÁL

## SILVER SIDE

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 úpravy 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 grill.



# Prémiová sůl

Ke kvalitnímu masu patří i kvalitní sůl. Moldonská 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 vločkována 250 g	12 bal.
40315626	Maldon Sůl mořská vločkována 125 g	12 bal.
40315627	Maldon Sůl mořská vločkována 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.

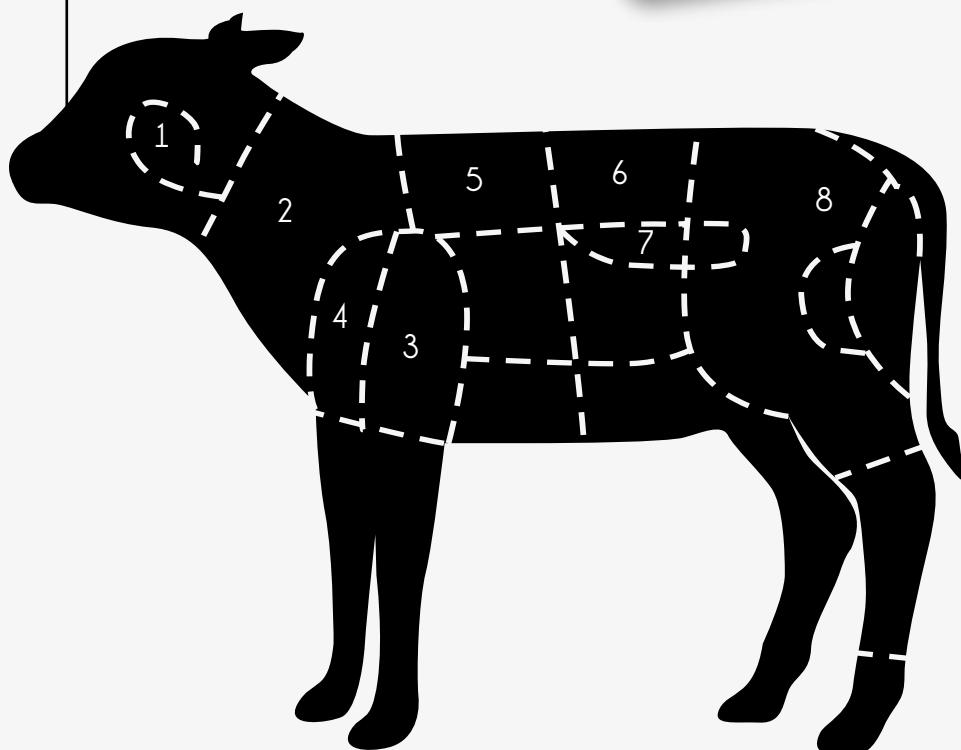


na vyžádání	Hovězí tomahawk steak/vysoký roštěnec s kostí cca 900 g-1,2 kg	1 kg	VAK	
na vyžádání	Hovězí tomahawk steak/vysoký roštěnec s kostí cca 650-700 g	3 kg	VAK	

# Telecí MASO

## DĚLENÍ ČÁSTÍ

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





VEAL SHOULDER  
**TELECÍ PLEC**

Tvarem připomíná svičkovou, 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, libové maso s vyšším obsahem vody než hovězí maso. Lehce straviteľné 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 kližka, ale narozdil od kližky 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 kůty, má hrubší svalové vlákno, libové maso vhodné na steaky, dušení a pečení.

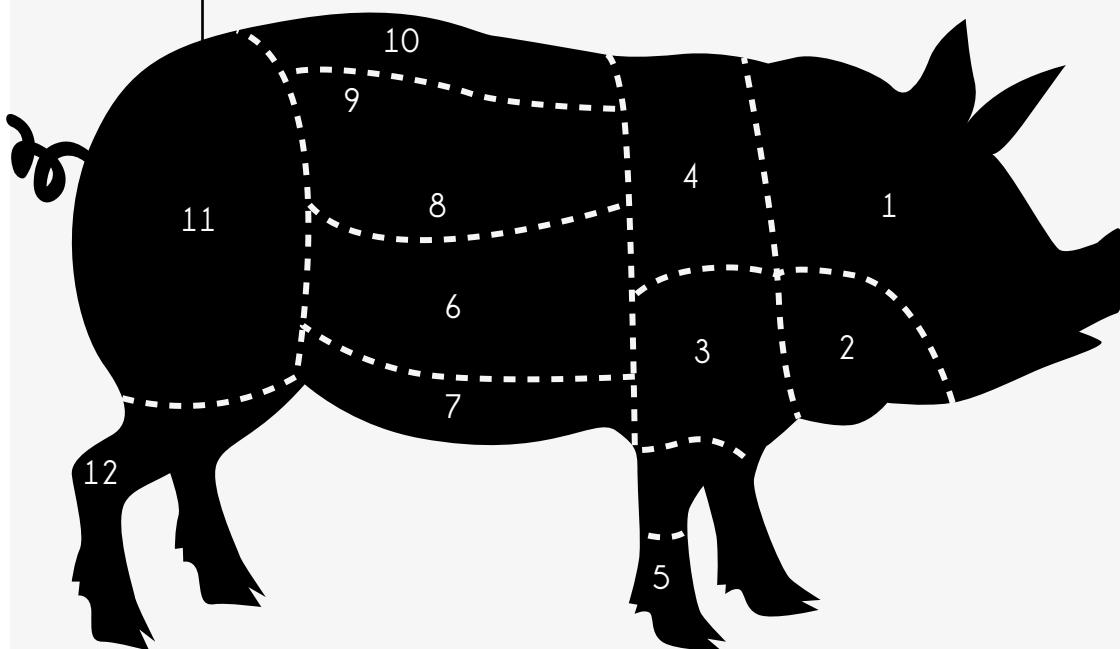
49650199	Telecí pečeně bez kosti Nizozemsko cca 3-5 kg	4 kg	VAK	
49650125	Telecí spodní šál mléčné Nizozemsko cca 2-4 kg	3 kg	VAK	
49650128	Telecí rib eye/vysoký roštěnec Nizozemsko cca 1-2 kg	1,5 kg	VAK	
49650197	Telecí top side/vrchní šál kůty Nizozemsko cca 1,5-2,5 kg	2 kg	VAK	
49650200	Telecí spider/steak 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/kližka 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. Rozbouráním 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**

Seríznutím 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, krkvice 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 šťavnaté. Poměr tuku je závislý na jateční váze prasete. Vhodná je převážně na pečení, grilování a uzení.

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

#### HŘBETNÍ ČÁST

## VEPŘOVÁ PEČENĚ

Nej hodnotnější výsekové maso ze hřbetní části prasete. Obsahuje vnitrosvalový tuk v přední části, kde navazuje na krkovicu. Střední a koncová část je napak 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 pečeni. Jedná se o nejkvalitnější a nejlibovější část prasete často označovanou jako panenská svíčková. Je vhodná převážně na přípravu minutek a medailonků.

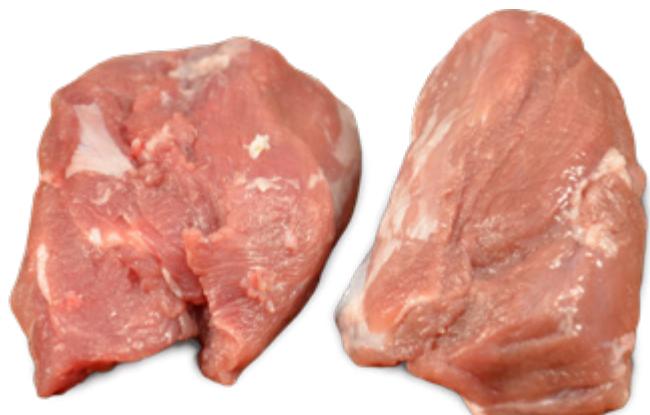
49652042	Vepřový bok BK s kůží cca 3 kg		3 kg	VAK	
49652041	Vepřový bok BK a kůže cca 3 kg		3 kg	VAK	
49652069	Vepřový bok SK s kůží cca 3 kg		3 kg	OA	
49601967	Vepřový bok BK - 75% libovost cca 3 kg		3 kg	VAK	

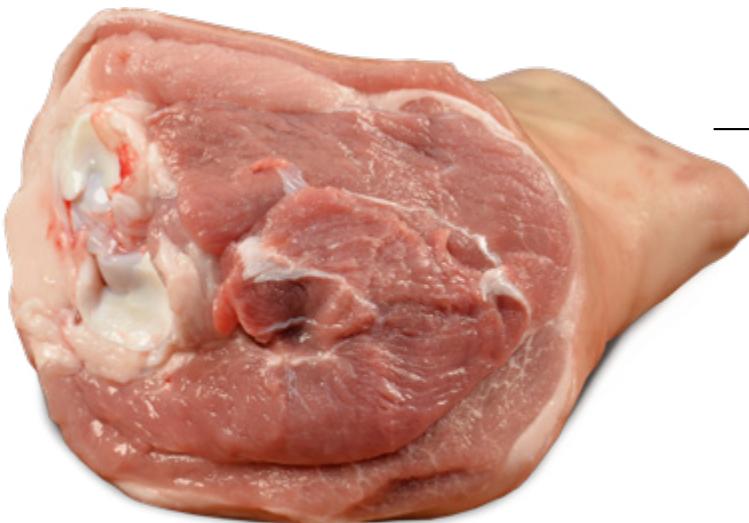
49500157	Vepřová panenka s palcem cca 500 g		1 kg	VAK	
49500266	Vepřová panenka bez palce bez řetízku cca 350 g		5 kg	VAK	
49602151	Vepřová panenka s palcem bez řetízku cca 500 g		10 kg	VAK	
49500165	Vepřová panenka z prasnic s řetízkem cca 700 g		10 kg	VAK	
49651372	Vepřové palce z panenek cca 900 g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

BEDERNÍ ČÁST

## PALCE Z PANENEK

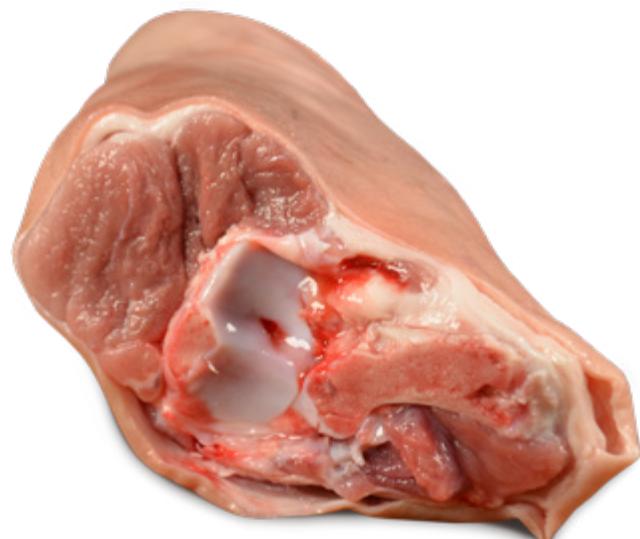
Část vepřové panenky oddělená od kůty. Je vhodná převážně na přípravu minutek a medailonků.





## 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, tlačenky nebo na moravské vrabce.

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 česneku, 250 ml černé pivo, 2 lžice medu, 1 lžice grilovacího koření bez soli, 1 lžice dijónská hořčice, sůl, pepř, slunečnicový olej

Marinádu připravte v tlustostenné párnici či v hrnci. Na oleji osmažte najemno nakrájenou cibulkou. Jakmile cibulka zezlátní, přidejte na plátky nakrájené stroužky česneku a nechte česnek provonět cibulkou. 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 probublávat.

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



## VEPŘOVÁ KOTLETA S KOSTÍ VEPŘOVÝ TOMAHAWK

Vepřový tomahawk je vepřová kotleta s žebravou 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 ŽEBÍRKY

Menší kusy žeber včetně páteře. Oproti klasickým žebrům 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 obhasu kolagenu jsou ideální k přípravě aspiček 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 nejdelikátějším 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 vitaminů.



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 minutek 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.

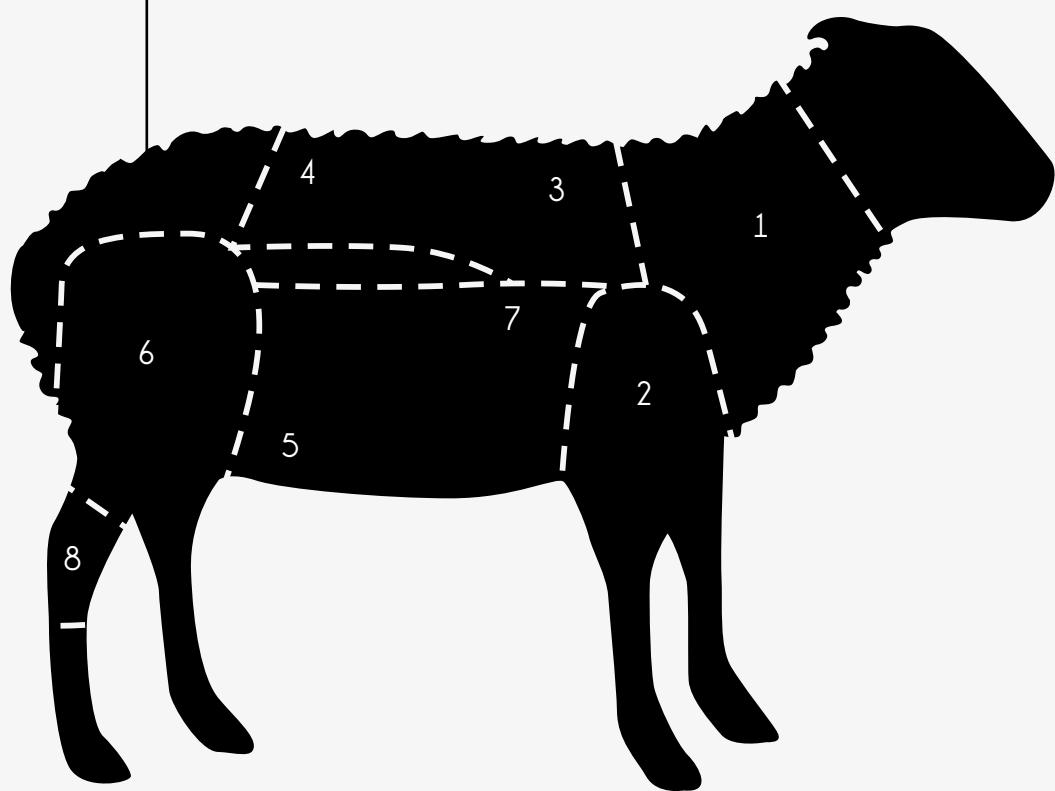
49652102	Vepřové ledvinky cca 500 g		500 g	OA	
49602015	Vepřové ledvinky blok 10 kg		10 kg	VAK	

# Dehněcí MASO



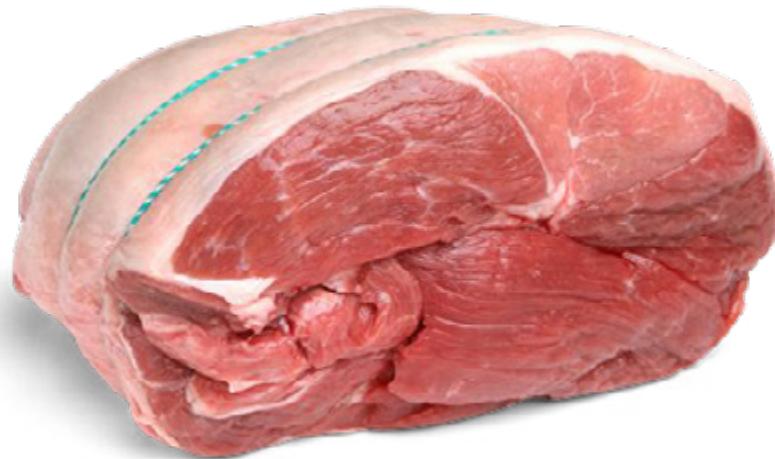
## DĚLENÍ ČÁSTÍ

- |            |           |
|------------|-----------|
| 1 Krk      | 5 Pupek   |
| 2 Plec     | 6 Kýta    |
| 3 Hřebinek | 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.



HŘBET  
**JEHNĚČÍ HŘEBÍNEK**

Libové chutné maso. Patří k nejdelikátnějším 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 kosti (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**

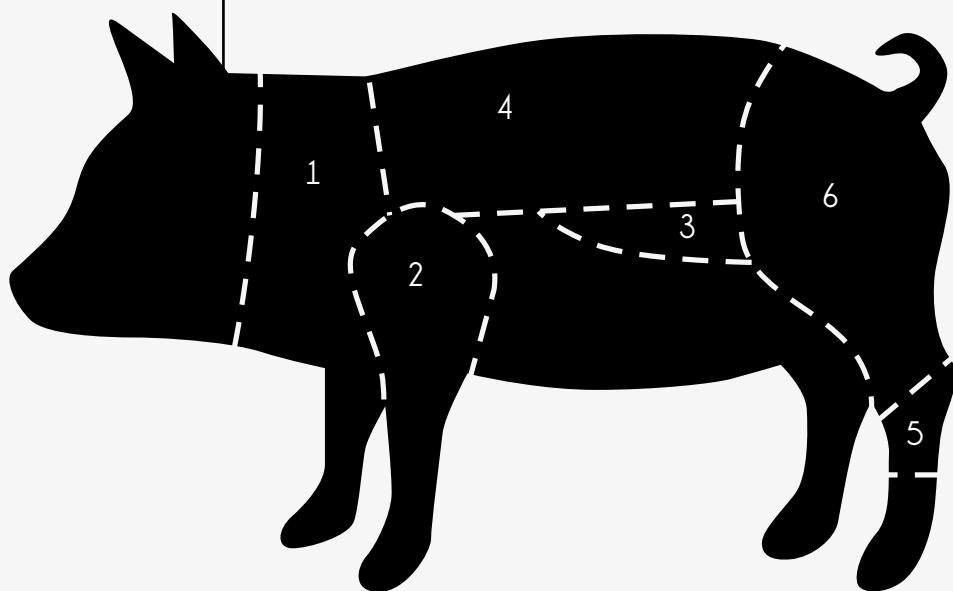
Mladé křehké maso s vysokým obsahem kolagenu. Vhodné k pečení i pomalému dušení.

# Selečí MASO



## DĚLENÍ ČÁSTÍ

- |            |           |
|------------|-----------|
| 1 Krkvice  | 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	

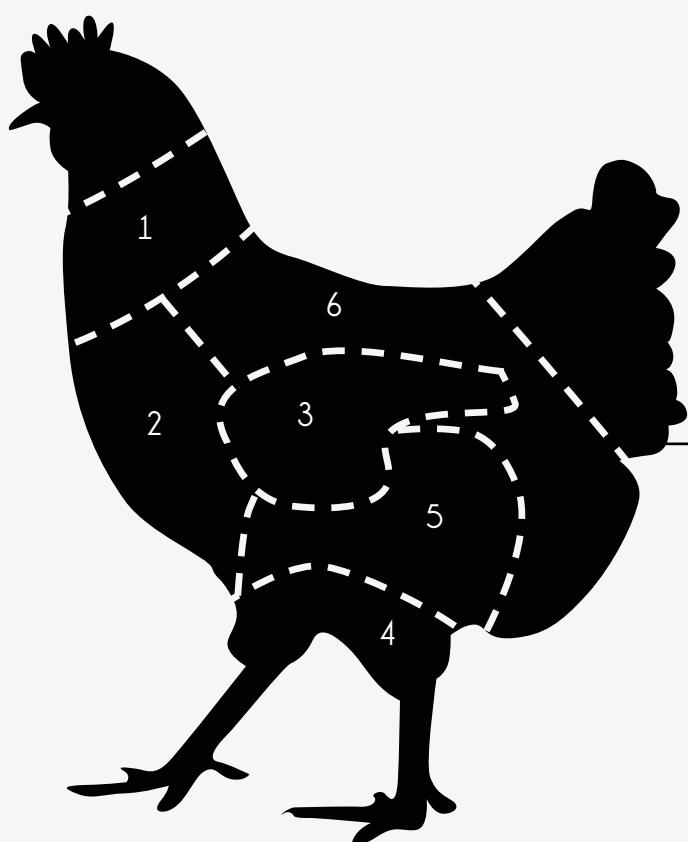


HŘBET

## SELEČÍ KOTLETA

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

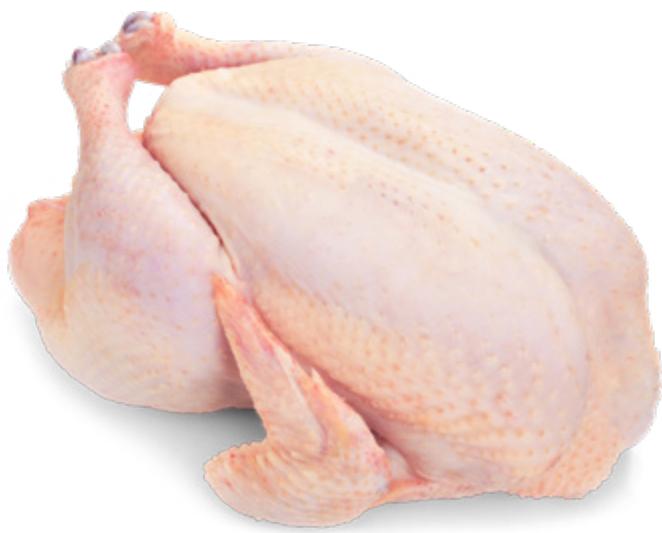
# Kuřecí MASO



## 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 krmený druh. Má vyzálejší 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 řízky ccs 15 kg	15 kg	VL	
49650401	Kuřecí prsní řízky ccs 15 kg	15 kg	VL	
49650363	Kuřecí prsní řízky ccs 10 kg	10 kg	VL	
49650300	Kuřecí prsní řízky ccs 3 kg	3 kg	VAK	
49650399	Kuřecí prsní řízky ccs 3 kg	3 kg	VAK	
49651964	Kuřecí prsní řízky cca 700 g	700 g	OA	
49650336	Kuřecí prsní řízky cca 800 g	800 g	OA	
49651333	Kuřecí prsní řízky 500 g	500 g	OA	
49603003	Kuřecí prsní řízky Brazílie 2 kg	2 kg	VAK	
49603004	Kuřecí prsní řízky soloné Brazílie 2 kg	2 kg	VAK	
49602136	Kuřecí prsní řízky bez vnitřních filetů 2,5 kg	2,5 kg	VAK	
49603148	Kuřecí prsní řízky 2 kg	2 kg	VAK	
49603347	Kuřecí prsní řízky 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	



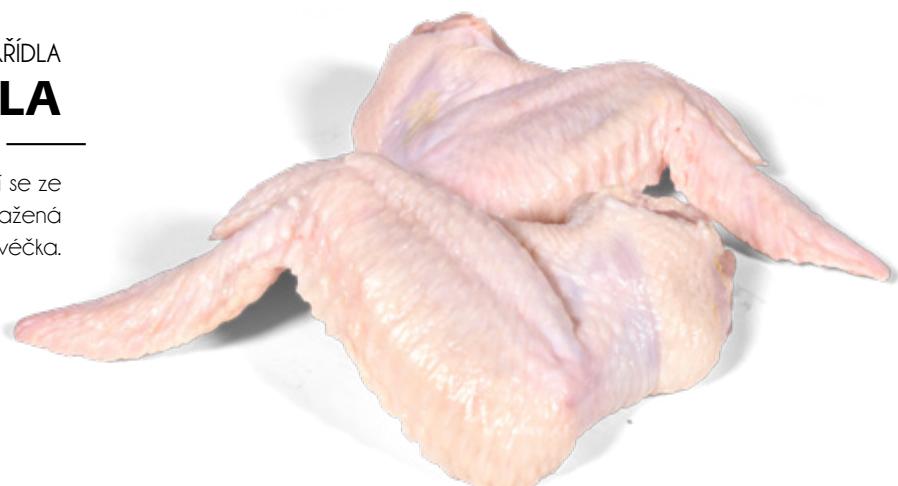
PŘEDNÍ I ZADNÍ  
**KUŘECÍ ČTVRTKY**

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. véčka. 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**

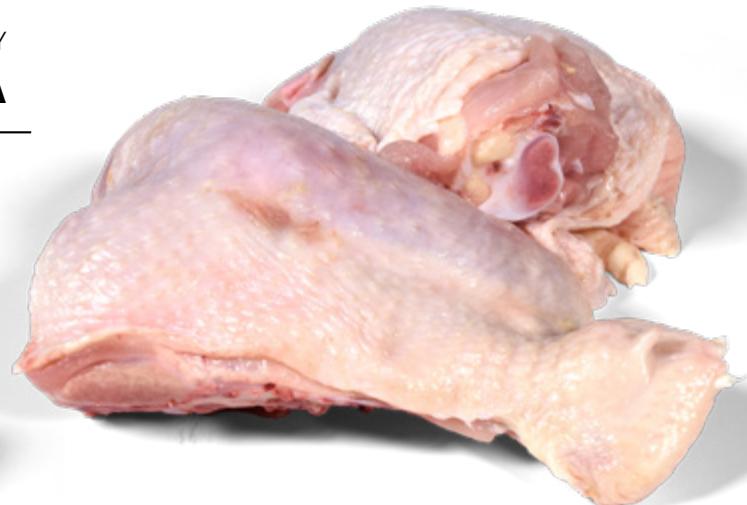
Masitá končetina vhodná na pečení i na gril.



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	



## KUŘE **SKELET**

Ideální pro přípravu silného kuřecího vývaru.

## KONČETINA **STEHENNÍ STEAK**

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



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	1kg	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	1kg	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 krkы 300 g	7,2 kg	OA	
49603072	Kuřecí maso strojně oddělené baader 10 kg	10 kg	VAK	

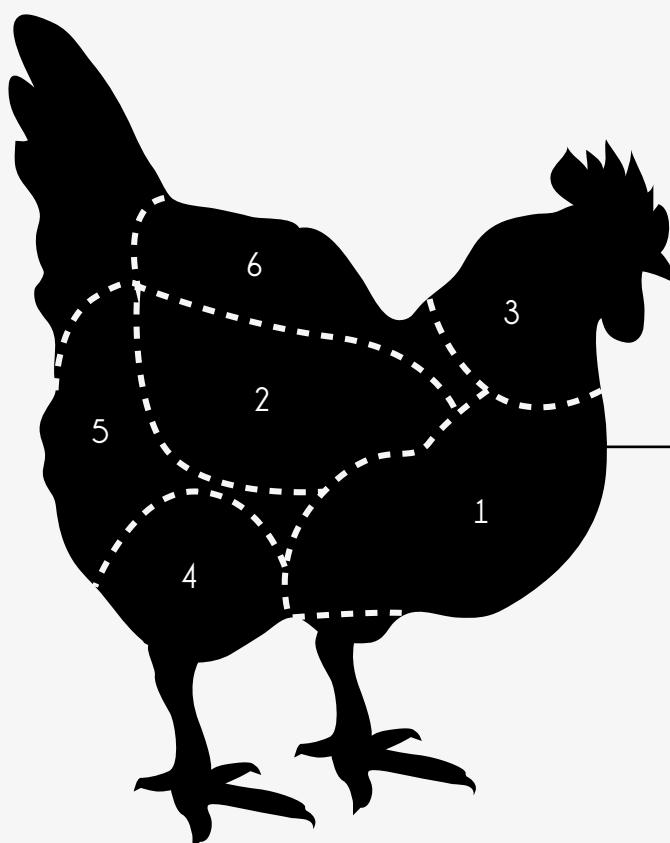
## Silný kuřecí vývar

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

Do hrnce vložíme umyty skelet, přidáme 2 l studené vody, koření a očištěnou zeleninu vcelku. Pouze cibuli vkládáme se slupkou kvůli výraznější barvě. Přivedeme k varu a poté stáhneme teplotu a vývar necháme 2 hodiny pouze probublávat. Zeleninu vyměníme 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.



# Slepicí MASO



DĚLENÍ ČÁSTÍ

- 1 Prsa
- 2 Křidlo
- 3 Krk
- 4 Stehno
- 5 Čtvrtka
- 6 Hřbet/skelet



SLEPICE  
**SLEPICE CELÁ**

Ideální pro přípravu silného  
kuřecího vývaru.

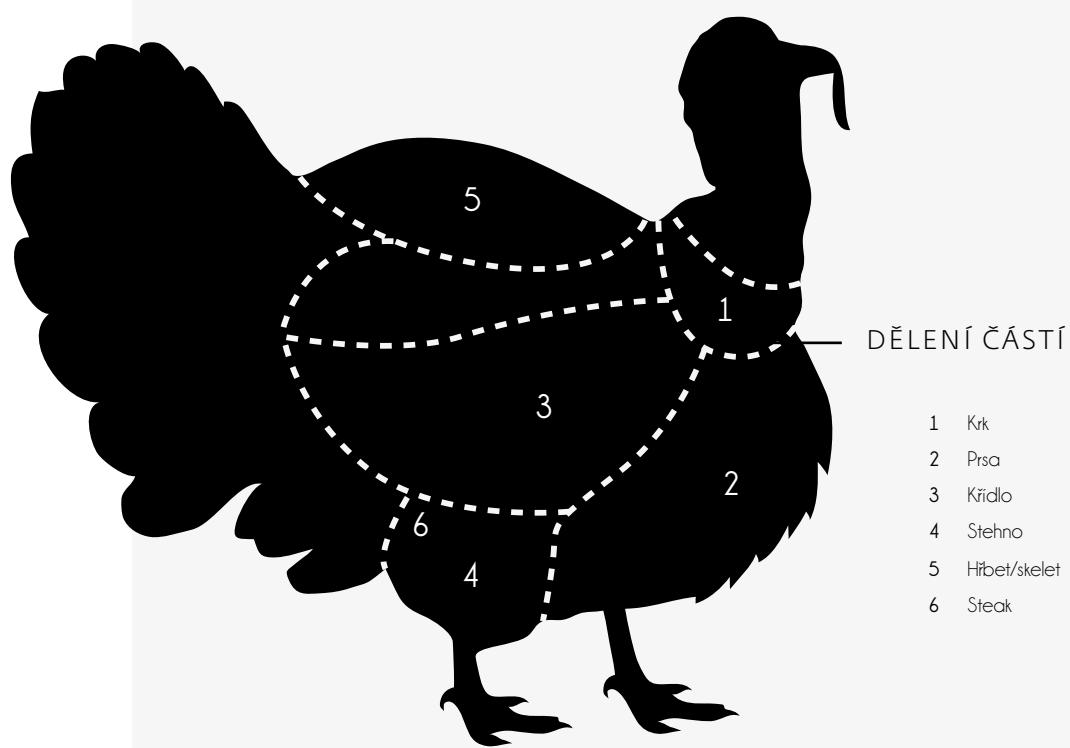
49603263	Slepice A kvalita lehká EU bez drobů 1,1 kg	10 kg	VL	
49603188	Slepice A kvalita lehká EU bez drobů 1,2 kg	12 kg	VL	
49603317	Slepice A kvalita lehká EU bez drobů 1,4 kg	14 kg	VL	
na vyžádání	Slepice A kvalita lehká EU bez drobů 1,6 kg	16 kg	VL	
na vyžádání	Slepice A kvalita těžká bez drobů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

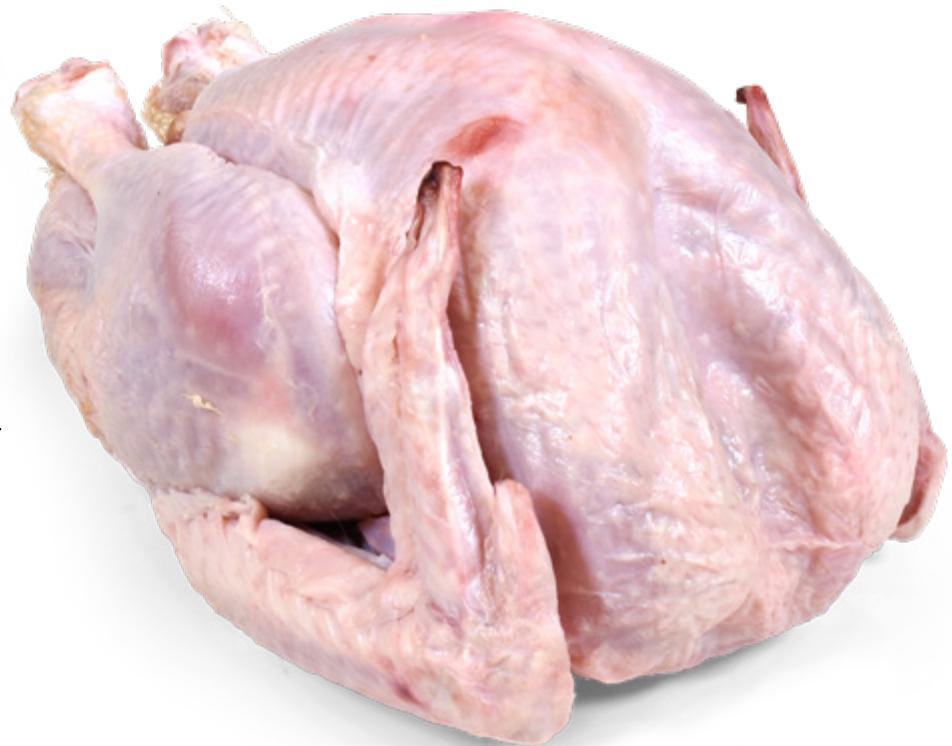
49603323	Slepice A těžká půlená CZ cca 1,3 - 1,6 kg	18 kg	VAK	
----------	--	-------	-----	--



SLEPICE  
**PŮLKA**

# Krůtí MASO





KRÚTA  
**KRÚTA CELÁ**

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

49651781	Krúta celá cca 15 kg	15 kg	VL	
495000123	Krúta celá cca 15 kg	15 kg	VL	



PRSA  
**PRSNÍ ŘÍZKY**

Prsní řízky představují zhruba 1/3 celkové hmotnosti krúty. 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.

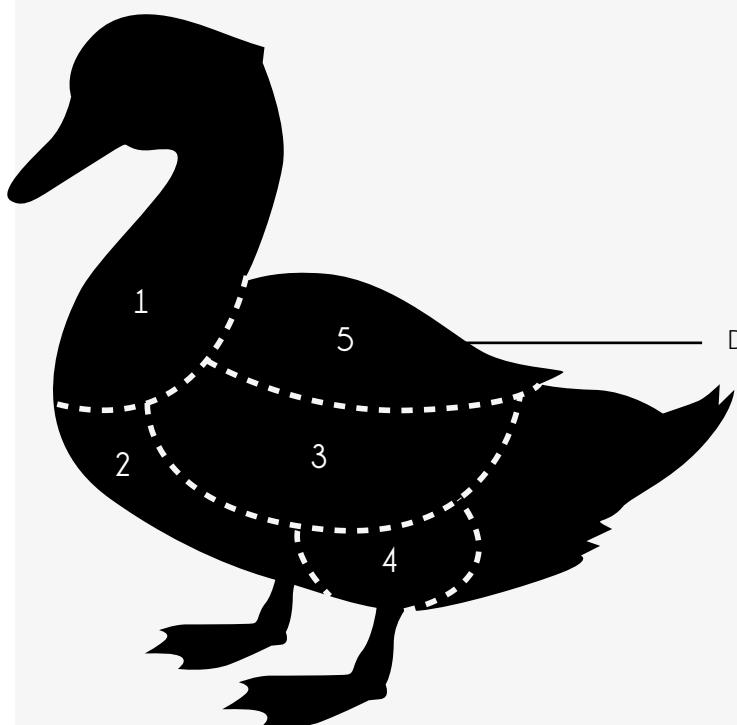


VNITŘNOSTI  
**KRŮTÍ JÁTRA**

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 Křidlo
  - 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 krnín

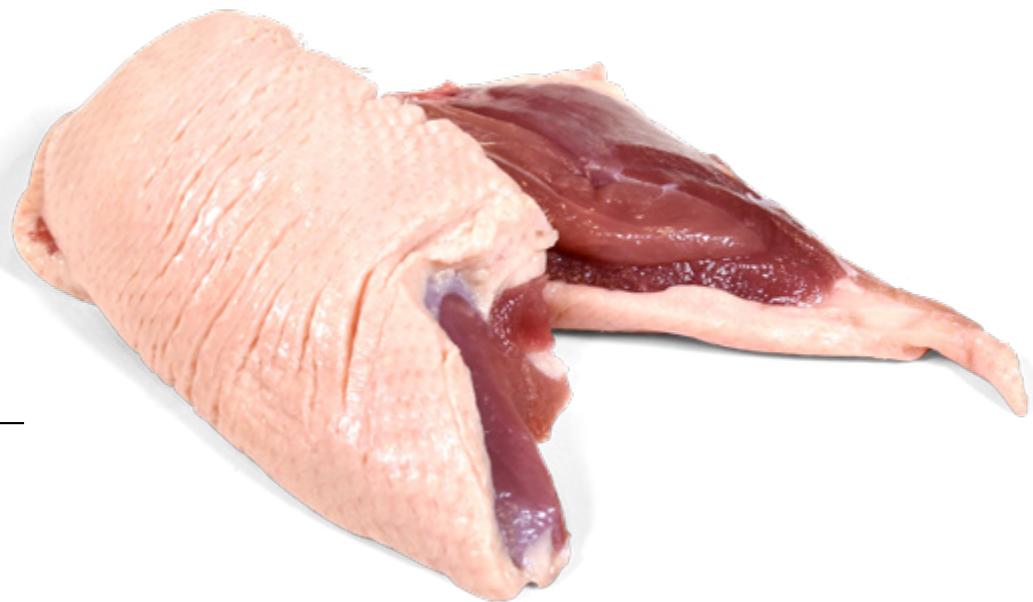
Kachnu očistěte, omyjte a ze všech stran osolte a pokrmíjte. Jablka, cibule a jeden pomeranč nakrájejte na větší kousky, přidejte pár hřebíčků, kachnu jimi napláňte, vložte do pekáče a podlijte vodou. Ze dvou pomerančů vymačkejte šťávu, přidejte med a trošku pepře a kachnu smíši potřete. Vložte ji do trouby předehřáté na 220 °C asi na 20 minut, poté stáhněte teplotu na 170 °C a kachnu pečte asi dve hodiny. Během pečení ji potřejte výpekem. Podávat můžete například s bramborovými knedliky.



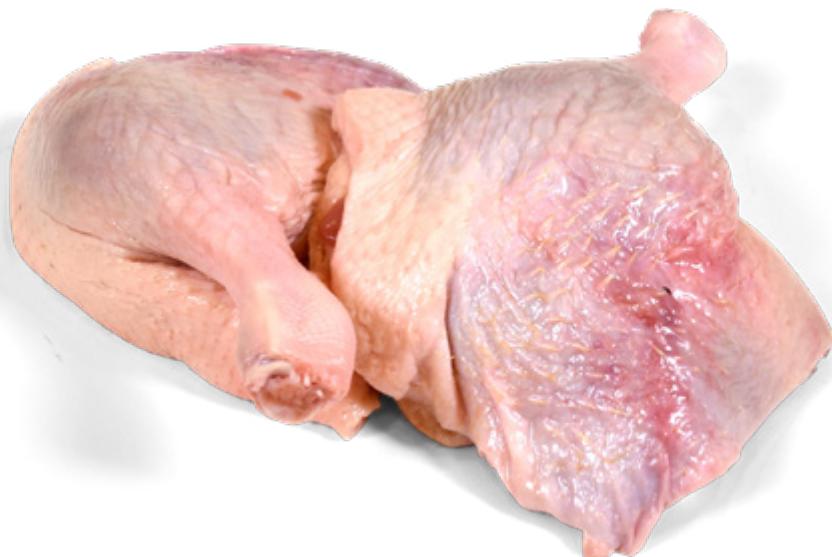
PRSO

## 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 sметany ke šlehaní, svazek tymiánu, sůl a čerstvý mletý pepř

Játra očistěte a nakrájete na větší kousky. Nakrájete cibuli na kolečka a přepulte je, poté najemno nakrájete česnek. Na páni rozhřejte máslo, vložte cibuli a nechte zezlatnout, poté přidejte na chvilku česnek. Poté přidejte játra a chvilku restujte. Poté přidejte víno a tymián. Vařte dokud se alkohol neodparí.

Směs nechte vychladnout a mixujte. Postupně přilevejte smetanu a výpek z jater. Dochutíte solí a pepřem a promíchejte.

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



# Husí MASO



## DĚLENÍ ČÁSTÍ

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



HUSA

## HUSA CELÁ S DROBY

HUSA

## STEHNA

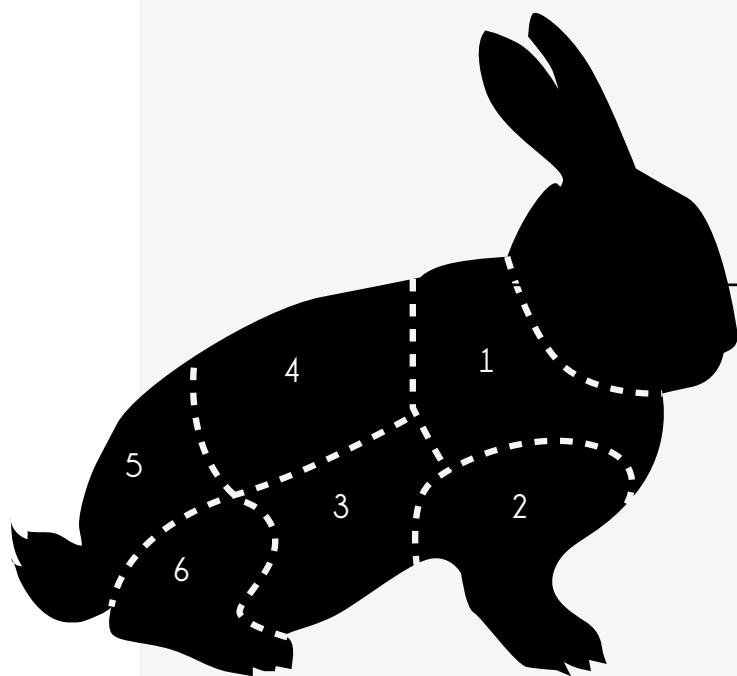
49602179	Husa A kvalita s droby cca 3,4 kg	3,4 kg	VAK	
49602178	Husa A kvalita s droby cca 3,6 kg	3,6 kg	VAK	
49602177	Husa A kvalita s droby cca 3,8 kg	3,8 kg	VAK	
49602058	Husa A kvalita s droby cca 4 kg	4 kg	VAK	
49602181	Husa A kvalita s droby cca 4,2 kg	4,2 kg	VAK	
49602180	Husa A kvalita s droby 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

# Králičí MASO



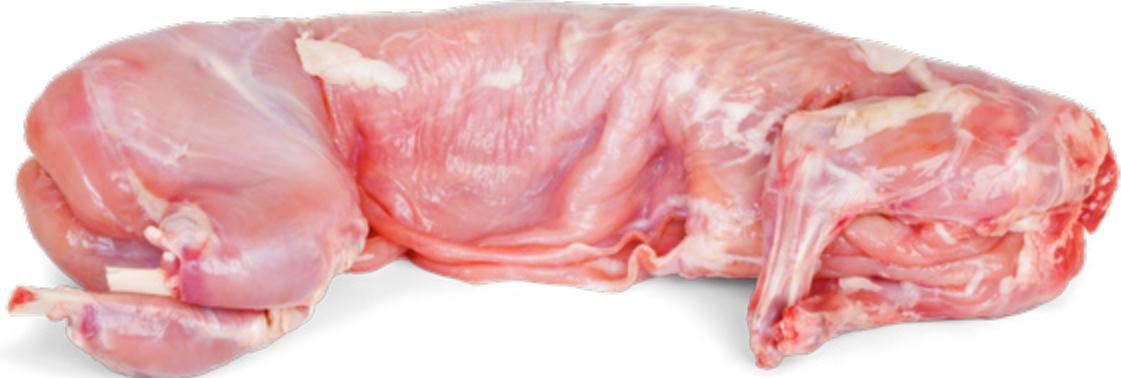
## DĚLENÍ ČÁSTÍ

- 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 nejdietetnějším 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 ragú 1 kg	10 kg	VL	

### Pečený králičí hřbet

NA BYLINKACH SE ŠPENÁTEM

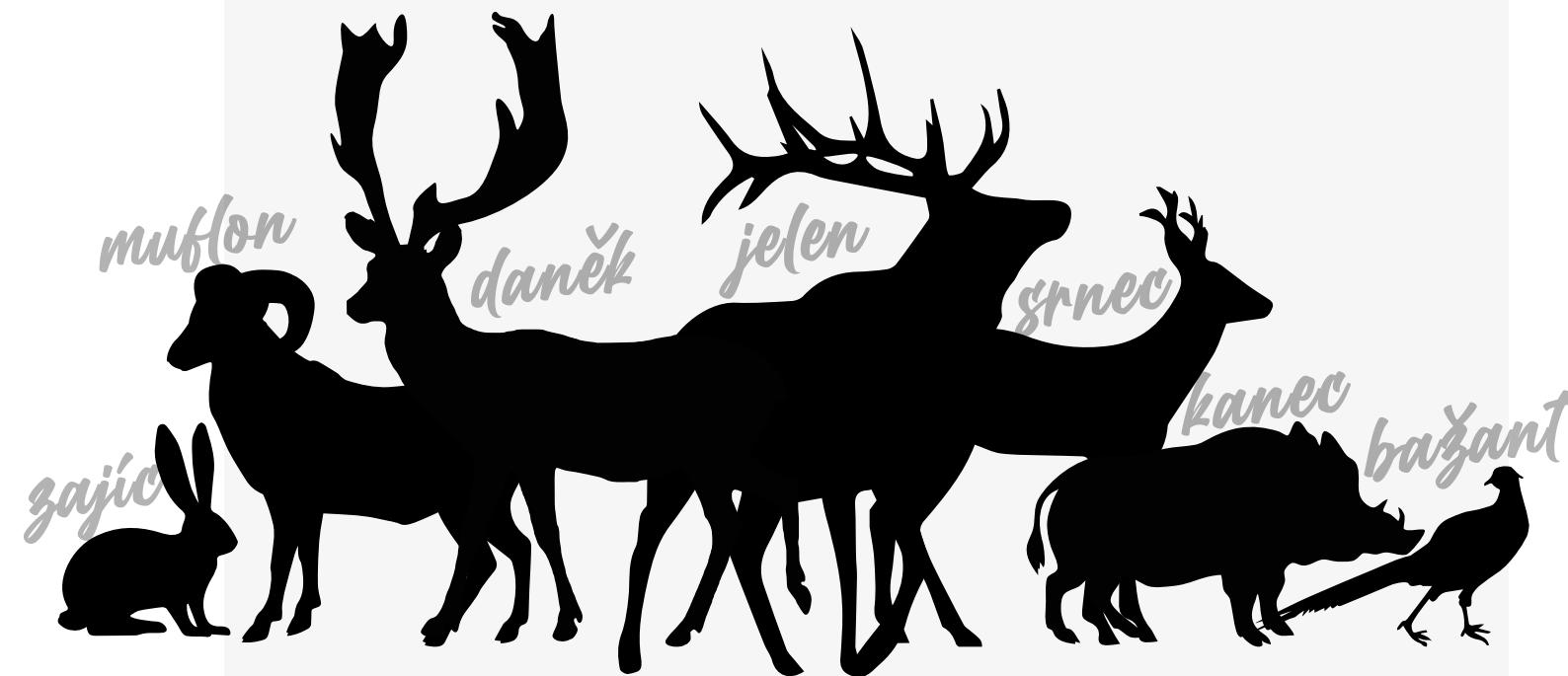
1kg králičí hřbet, 80 g veprövé sádlo, 1dcl olej, 50g máslo, 480 g mrázéný listový špenát, 250 g cibule, 2 dcl smetana 31%, 60 g zakysaná smetana 16%, 500 ml masový vývar, 20 g velkolistá petržel, 30 g hladká mouka, 10 g česnek, 5 g estragon, šalvěj, tymián, mletý muškátový oříšek, sůl, pepř černý mletý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

Maso omyjeme, osušíme, nakrájíme na střední kousky, dáme do velké misky. Osolíme, opepříme, přidáme zakysanou smetanu, přesypeme nahrubou nasekanou bylinky, opatrně zamícháme, Přetahneme fresh folii. Marinujeme v pokojově teplotě cca 3 hodiny v lednici cca 7hodin. V hrnci rozechřejeme sádlo, přidáme  $\frac{3}{4}$  nadrobnou nakrájené cibule, dozlatova orestujeme, přesypme marinované maso, orestujeme, zalijeme masovým vývarem, přiklopíme. Pomalu dusíme ve vyhřáté troubě na 140°C doměkkou. Po tepelné úpravě maso vyjmeme, vzniklou šňávu zahustíme zchladlou světlou jíškou, dle chuti dochutíme, zjemníme smetanou, oříškem máslem.

Na rozpáleném oleji zpěníme zbylou část najemno nasekanou cibuli, přidáme špenát, uřený česnek, dochutíme a 30 sekund prohřejeme. Na závěr zjemníme máslem. Nezahušťujeme 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

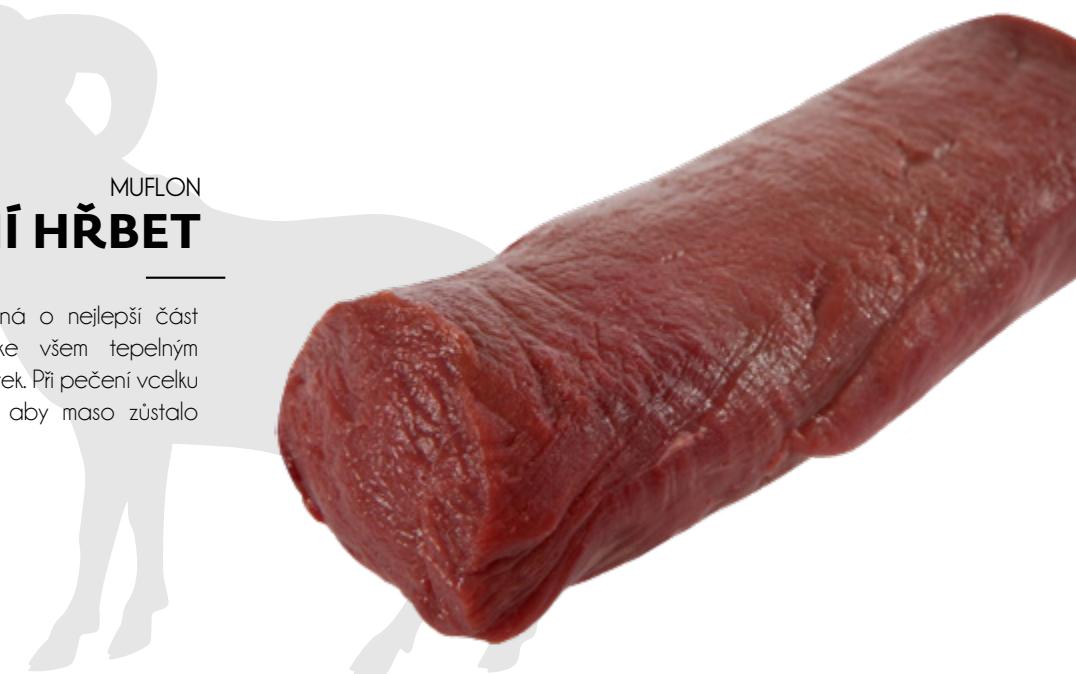


49601029	Šumavská zvěř Bažant stahovaný CZ cca 800 g	800 g	VAK	
49601032	Šumavská zvěř Bažant škubaný CZ cca 1 kg	1 kg	VAK	
49601030	Šumavská zvěř Bažantí prsa bez kosti CZ cca 1,2 kg	1,2 kg	VAK	
49601028	Šumavská zvěř Bažantí stehna bez kosti CZ cca 2,2 kg	2 kg	VAK	

MUFLON

## MUFLONÍ HŘBET

Po panence se jedná o nejlepší část masa. Je vhodný ke všem tepelným úpravám včetně minutek. Při pečení v celku 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 páni. Kýta je rovněž vhodná na pečení, dušení či k přípravě šťavnatých řízků.



## JELEN JELENÍ GULÁŠ

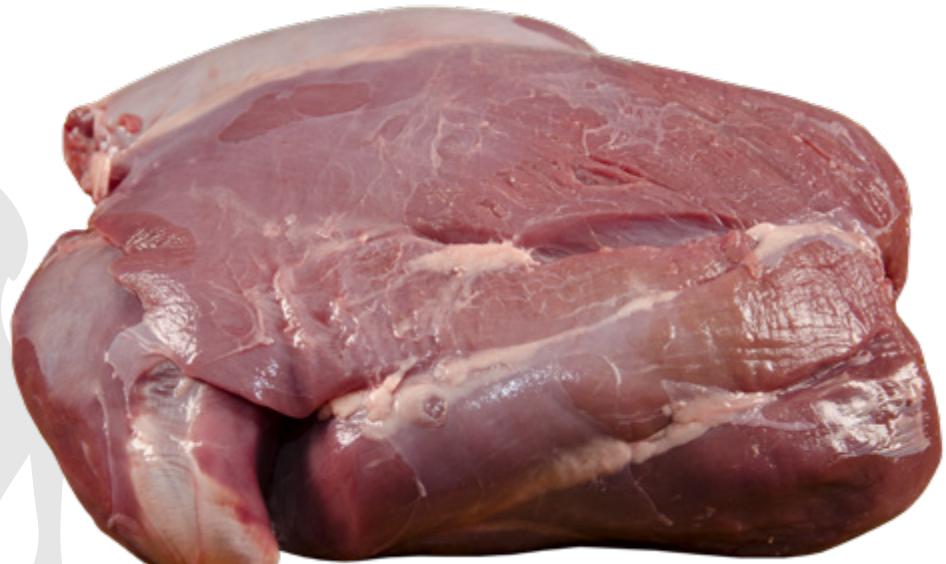
Krájené jelení maso složené z kližky, kýty a krkvice. Již připravené pro přípravu guláše. Vynikající je i guláš z více druhů masa.

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.

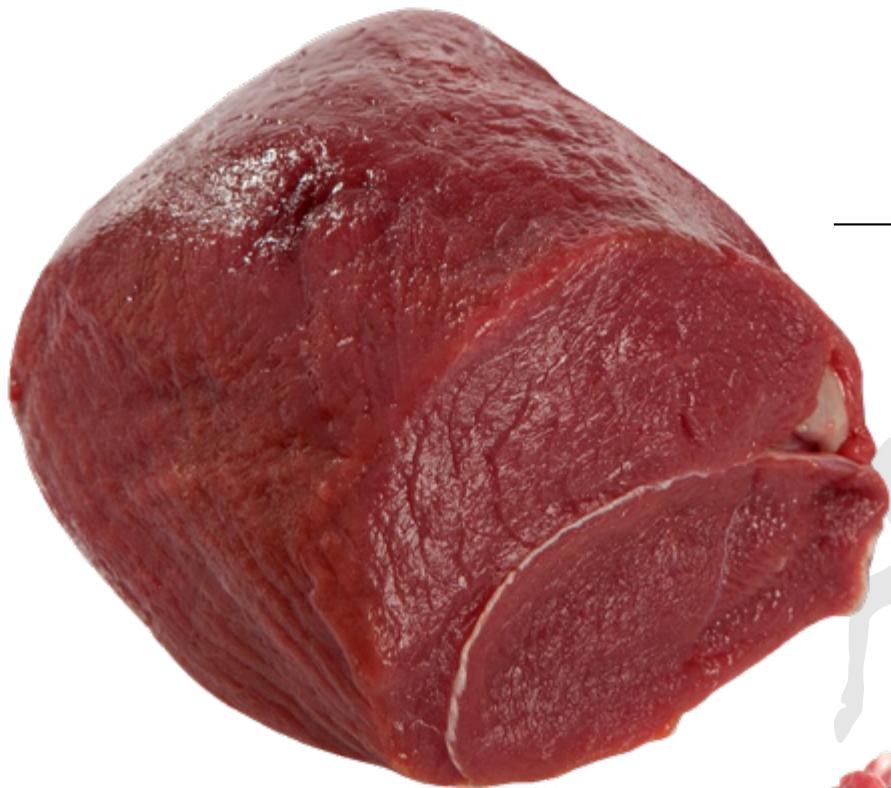


49602145	Šumavská zvěř Srnčí kýta bez kosti CZ cca 2,5kg	2 kg	VAK	
49602003	Berbera Jelení kýta bez kosti CZ cca 1kg	1 kg	VAK	
49606053	Berbera Srnčí kýta bez kosti CZ cca 1kg	1 kg	VAK	
49601040	Šumavská zvěř Srnčí maso na guláš CZ 1kg	1 kg	VAK	
49601999	Berbera Srnčí maso na guláš CZ 1kg	1 kg	VAK	
49601998	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 pánev, ale také vám vytvoří lahodnou omáčku. Dá se také pečít nebo použít na řízky.



DANĚK

## DANČÍ GULÁŠ

Maso z krkvice, kýty a kližky.

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 michání 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 zásmažkou z másla a mouky. Za občasného michání vařte základ dokud omáčka nezhoustne, zhruba 20 minut.

Jakmile je omáčka hotová, dochutíte ještě dle chuti solí a pepřem, omáčku přecedte 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	

ZAJÍC

## ZAJEČÍ STEHNA

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



49601031	Šumavská zvěř zajíc 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 všeobecné 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 krkvice bez kosti CZ cca 500 g	1 kg	VAK	
49602183	Berbera Divočák krkvice 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 stoužků česneku, 2 velké pomeranče, lžička mleté skořice, zeleninový bujón, čerstvě mletý pepř, 200 ml pomerančové šťávy, sůl

Pomeranče zbovíme kůry i bilé blány a nakrájeme na větší kostky. Předehřejeme si troubu na 150°C. Poté rozechřejte olej na pánev a nadrobně nakrájenou cibuli nechte zezlatnout, na poslední minutku přidejte nadrobně nakrájený česnek. Přidáme maso a orestujeme krátce ze všech stran. Stáhneme z plamene a necháme chvilku maso odpočívat. Zasypeme jej směsi 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 nechte ale spolu 10 minut, aby si maso vytvořilo křupavou kůru.



## KANEC **MASO NA GULÁŠ**

Krájené maso z krkvice, kýty a kližky 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	
----------	------------------------------------	------	-----	---



# *Potrovary*

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	Kostelecké uzeniny Mleté maso mix 35% cca 1,4kg OA	1,2 kg
⌘ 49651496	Kostelecké uzeniny Mletý masový polotovar 50% cca 2,6kg OA	2 kg
⌘ 49651341	Kostelecké 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 narozena od pikantní varianty jemnější v koření. Jemnější chuť ocení ženy a děti.

⌘ 49502129	Kostelecké 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.



# Masso na grill

# 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 kořeníčích 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	Kostelecké uzeniny Holandské řízky (2x150g) 300g OA	1,2 kg
⌘ 49603288	Holandský řízek obalovaný (36x150g) 5,4kg	5,4 kg
⌘ 49650898	Kostelecké 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 PÁLIVÁ**



---

⌘ 49650920	Kostelecké uzeniny Dvouručák hovězí burger (6 x 165 g) CZ	990 g
⌘ 49650921	Kostelecké 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 objednávky:

po-čt 7:00 - 16:00 pá 7:00 - 15:30

📞 727 954 434

@ jip-cbudejovice@jip-potraviny.cz

### Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

📞 467 770 002

@ objednavky-cbudejovice@jip-potraviny.cz

### Vedoucí obchodního teamu:

Jiří Viktorin, 602 377 209

jiri.viktorin@jip-napoje.cz

## HODONÍN

Na Výhoně 3682

### velkoobchod objednávky:

po-čt 7:00 - 17:00 pá 7:00 - 15:00,

ne: 15:00 - 19:00

📞 518 321 067, 606 648 899

@ jip-hodonin@jip-potraviny.cz

### Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

📞 467 770 003

@ objednavky-hodonin@jip-potraviny.cz

### Vedoucí obchodního teamu:

František Fiala, 602 289 723

frantisek.fiala@jip-napoje.cz

## JILEMNICE

Branská 918, Jilemnice 514 01

### velkoobchod objednávky:

po-pá 7:00 - 15:30

📞 481 540 041, 724 059 727

@ jip-jilemnice@jip-napoje.cz

### Objednávky ČS, sítě:

📞 467 770 007

@ objednavky-jilemnice@jip-napoje.cz

### Vedoucí obchodního teamu:

Martin Holata, 602 370 752

martin.holata@jip-napoje.cz

## LIBEREC

Šrámkova 132, Ostrášov 460 10

### velkoobchod objednávky:

po-čt 7:00 - 16:00 pá 7:00 - 15:30

📞 485 151 777, 602 103 132

@ jip-liberec@jip-potraviny.cz

### Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

📞 467 770 007

@ objednavky-liberec@jip-napoje.cz

### Vedoucí obchodního teamu:

Zdeněk Pittner, 702 014 940

zdenek.pittner@jip-napoje.cz

## MOST

Dělnická 37, Velebudice 434 01

### velkoobchod objednávky:

po-čt 7:00 - 16:00 pá 7:00 - 15:30

📞 476 100 117, 476 000 987

@ most@jip-napoje.cz

### Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

📞 467 770 008

@ objednavky-most@jip-napoje.cz

### Vedoucí obchodního teamu:

Jiří Kotek, 702 117 518

jiri.kotek@jip-napoje.cz

## NOVÁ ROLE

Tovární 242, 362 25 Nová Role

### velkoobchod objednávky:

po-pá 7:00 - 15:30

📞 353 565 863, 353 609 633

@ jip-novarole@jip-potraviny.cz

### Objednávky ČS, sítě:

📞 467 770 008

@ objednavky-novarole@jip-potraviny.cz

### Vedoucí obchodního teamu:

Radek Malý, 725 862 316

radek.maly@jip-napoje.cz

## OLOMOUC

Na Zákopě 561, 779 00 Olomouc

### velkoobchod objednávky:

po-pá 6:00 - 18:00

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

@ jip-olomouc@jip-potraviny.cz

### Vedoucí obchodního teamu:

Radka Matějová 725 249 579

radka.matejova@jip-napoje.cz

## OSTRAVA

Frydecká 700/475, 720 00 Ostrava

### velkoobchod objednávky:

po-pá 7:00 - 18:00

📞 605 264 002, 725 362 094,

596 619 043

@ jip-ostrava@jip-potraviny.cz

### Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

📞 467 770 003

@ objednavky-ostrava@jip-potraviny.cz

### Vedoucí obchodního teamu:

Radim Válek, 724 037 283

radim.valek@jip-napoje.cz

Radka Matějová 725 249 579

radka.matejova@jip-napoje.cz

## PARDUBICE

Hradišťská 407, Staré Hradiště 533 52

### velkoobchod objednávky:

po-pá 7:00 - 14:00

📞 466 310 795, 606 755 049

@ jip-pardubice@jip-potraviny.cz

## PARDUBICE Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

📞 467 770 007

@ objednavky-pardubice@jip-potraviny.cz

### Vedoucí obchodního teamu Gastro:

Vlastimil Braun, 725 465 455

vlastimil.braun@jip-napoje.cz

### Vedoucí obchodního teamu Retail:

Radek Hylmar, 771 235 927

radek.hylmar@jip-napoje.cz

## PLZEŇ

Libušinská 630/78, 326 00 Plzeň-Božkov

### velkoobchod objednávky:

po-pá 7:00 - 18:00

📞 378 011 360, 378 011 363, 377 958 118

📞 377 958 365, 602 173 225, 702 071 434

@ jip-plzen@jip-potraviny.cz

### Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

📞 467 770 002

@ objednavky-plzen@jip-potraviny.cz

### Vedoucí obchodního teamu:

Radek Malý, 725 862 316

radek.maly@jip-napoje.cz

Petr Škarecký 603 776 893

petr.skarecky@jip-napoje.cz

## PRAHA (Bořanovice)

Hovorčovická 128, Líbeznice 250 65

### velkoobchod objednávky:

po-čt 7:00 - 17:00 pá 7:00 - 15:30

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

@ jip-praha@jip-potraviny.cz

### Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

📞 467 770 002

@ objednavky-praha@jip-potraviny.cz

### Vedoucí obchodního teamu Gastro:

Jakub Pech, 725 187 612

jakub.pech@jip-napoje.cz

Lukáš Václavík, 778 703 043

lukas.vaclavik@jip-napoje.cz

### Vedoucí obchodního teamu Retail:

Radislav Skručaný, 601 553 446

radislav.skrucany@jip-napoje.cz

## ZLÍN (Lípa)

Lípa 270, 763 11 Lípa

### velkoobchod objednávky:

po-čt 7:00 - 17:00 pá 7:00 - 15:30

📞 603 215 715, 731 615 590,

577 210 609, 577 432 210

@ jip-zlin@jip-potraviny.cz

### Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

📞 467 770 003

@ objednavky-zlin@jip-potraviny.cz

### Vedoucí obchodního teamu:

Mgr. Zdeněk Frýdl, tel: 702 279 598

zdenek.frydl@jip-napoje.cz

