



KATALOG 2019

SOUS VIDE



ČLENOVÉ VELKOOBCHODNÍ SKUPINY JIP

Apetitto
ŠNAJDR s.r.o.



DOMINO
Mražené potraviny

HOVORKA
Vaše spokojenost je naše budoucnost

LEŠKO
VELKOOBCHOD NÁPOJÍ



TORÉL
velkoobchod s nápoji



tvin.

Obsah

kód	výrobek	balení, váha	strana
49500200	Hovězí líčka	balení 900 g	4
49500259	Hovězí žebra	balení cca 500 g	5
49500260	Hovězí kulatá plec	balení cca 400 - 600 g	5
49650213	Hovězí zadní váleček	balení cca 1200 - 1300 g	5
49500261	Vepřový bok	balení cca 900 - 1200 g	6
49500272	Vepřová žebra premium	balení cca 500 - 700 g	6
49500228	Vepřová žebra grilovaná	balení 500 g	6
49500257	Vepřová krkovice	balení cca 800 - 1000 g	7
49500193	Grilované koleno	balení 750 g	8
49500192	Bavorské koleno	balení cca 1000 - 1300 g	9
49500227	Grilované koleno bez kosti	balení cca 300 - 700 g	9
49500264	Vepřový pulled - trhané maso	balení 500 g	9
49500254	Jehněčí kolínko	balení cca 500 g	10
49500245	Krůtí prsa	balení cca 1500 g	10
49500268	Kuřecí křídélka Bylinky	balení 1000 g	10
49500267	Kuřecí křídélka Pikant	balení 1000 g	11
49500271	Kuřecí roláda s uzeným masem	balení cca 1600 g	12
49500262	Kuřecí roláda s jatýrky	balení cca 1500 g	12
49500244	Kuřecí roláda se špenátem	balení cca 1000 g	12
49500263	Kuřecí pulled - trhané maso	balení 500 g	13
49500258	Kachní pŕlka	balení cca 600 g	13
49500225	Kachní prsa	balení cca 300 g	13
49500226	Kachní stehna	balení cca 500 g	14
49650941	Kachní čtvrtka	balení 800 g	14
49603269	Kachní prsa	balení 1600 g, hluboce zmrazeno	14
49650942	Kachní prsa	balení 530 g	15
49603269	Kachní čtvrtka	balení 2000 g, hluboce zmrazeno	15
49500255	Králičí stehna	balení cca 500 g	15

Výhody výrobků připravených metodou sous-vide

- ✓ Tepelně upravený výrobek vylučuje manipulaci se syrovým masem a s tím související hygienické nároky a kontroly.
- ✓ Stále stejně kvalitní výrobek – stejný pracovní postup
- ✓ Vstupní surovina beze strát, tedy platíte za to, co skutečně prodáte

Ztráty při běžné úpravě masa

Vepřové	cca 30 - 35 %
Krůtí	cca 31 - 36 %
Hovězí	cca 33 - 39 %
Kachní	cca 29 - 45 %

- ✓ Šetří čas, energii a lidskou práci díky tomu, že výrobky pouze ohříváte nebo krátce grilujete.
- ✓ Rychlost servírování cca 20 minut.
- ✓ Některé výrobky obsahují výpek, použitelný k přípravě omáček a sosů.
- ✓ Maso je Vám stále k dispozici.
- ✓ Tyto produkty jsou vhodné nejen pro partnery z řad cateringových společností, hotelů a restaurací, ale i pro zákazníky ze školních jídelen, kantýn a majitele stánků. Příprava takto upravených masných výrobků je velmi rychlá a při dodržení postupu zajistí vždy stejný výsledek.

Charakteristika metody Sous - vide?

Sous-vide [suví d] (z franc. ve vakuu) je kuchařská metoda, při níž se potraviny připravují zavakuované v plastovém obalu ve vodní lázni s pevně udržovanou teplotou po různě dlouhou dobu.

Zpravidla jde o několik hodin – někdy až 72 – při přesně vypočítané teplotě, nižší než bod varu. Tato tepelná úprava zachová přirozenou chuť, šťavnatost a strukturu potravin a zachová důležité živiny.



TRADIČNÍ PŘÍPRAVOU
v troubě či na pánvi

SOUS-VIDE
100% identicky dělané



Hovězí líčka



balení 900 g



49500200



Konfitovaná hovězí líčka, připravovaná na kořenové zelenině.



Zabalená hovězí líčka vložte do vody o teplotě do 60 až 70°C a zde ohřívejte přibližně 20 minut. Takto připravená líčka jsou velmi šťavnatá a jemná. Další možnost je vybalit líčka ze sáčku a dopečte při teplotě 160°C po dobu přibližně 20 minut, pro rychlejší přípravu můžete líčka před pečením nakrájet na požadované porce. Doba pečení záleží na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Jemná hovězí líčka

Ingredience

- cca 1 kg telecích nebo hovězích líček připravených metodou sous-vide
- 1/2 menšího celeru
- 4 mrkve
- 2 petržele
- 2 cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 bobkový list
- 5 kuliček pepře a 5 kuliček nového koření
- 1 snítka tymiánu + na ozdobení
- 1 snítka rozmarýnu
- 2 lžíce rajského protlaku
- 1 litr červeného vína
- 2 lžíce másla
- 1 lžíce cukru
- 12 středních žampionů
- sůl a pepř



Postup

- Do hrnce vložte celer, mrkev a petržel nakrájené na kostičky a osmahněte je dozlatova. Pak přidejte nadrobno nakrájené cibuli a česnek a opečte dočervena.
- Přidejte všechno koření a rajský protlak a míchejte ještě minutu. Zalijte vínem, přiveďte k varu a vařte, až se objem sníží na třetinu, trvá to asi 30 minut.
- Omáčku přecedte, dotáhněte solí, pepřem, případně lehounce oslaďte, aby získala ještě lepší chuť.
- Přidejte líčka včetně všeho, co je s nimi v sáčku. Přiklopte částečně poklicí a nechte táhnout přibližně 20 minut. Líčka se tak prohřejí a šťáva se ještě trochu zredukuje. Zatím na másle zprudka opečte žampiony dozlatova, nezapoměňte je osolit a opepřit.
- Při podávání položte líčko na bramborovou kaši a zlehka přelijte omáčkou. Ozdobte opečenými žampiony a snítkou tymiánu.

Hovězí žebra



balení cca 500 - 700 g



49500259



Hovězí žebra připravovaná v barbeque omáčce.



Vybalte ze sáčku, dopečte při teplotě 200 až 220 °C po dobu 10 až 15 minut. Doba pečení závisí na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Hovězí kulatá plec



balení cca 900 - 1200 g



49500261



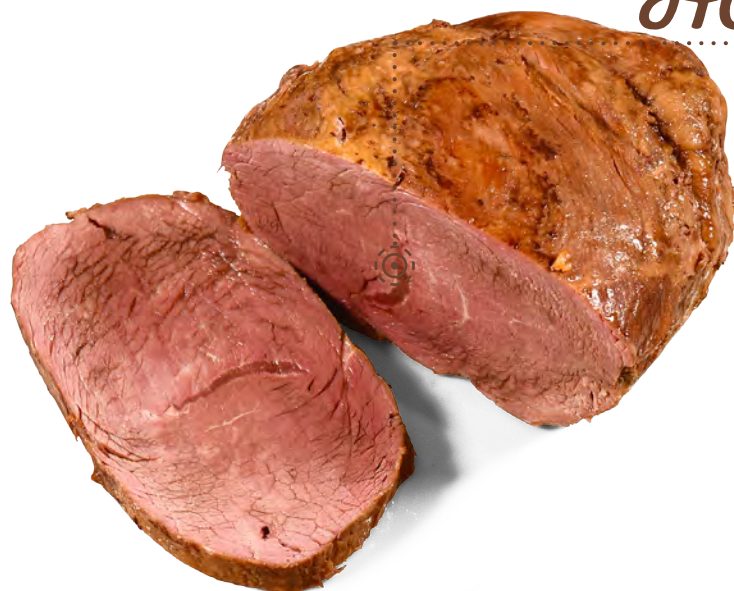
Hovězí kulatá plec z mladého býka, jemně solená.



Vybalte ze sáčku, dopečte na páře při teplotě 200 až 220 °C po dobu 18 až 20 minut. Pro urychlení přípravy můžete před pečením výrobek nakrájet na požadované porce. Pro zachování měkkosti masa můžete rovněž pouze ohřát zabalený výrobek při teplotě 60-70 °C po dobu 15 minut. Doba pečení závisí na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Hovězí zadní váleček



balení cca 1 200 - 1 300 g



49650213



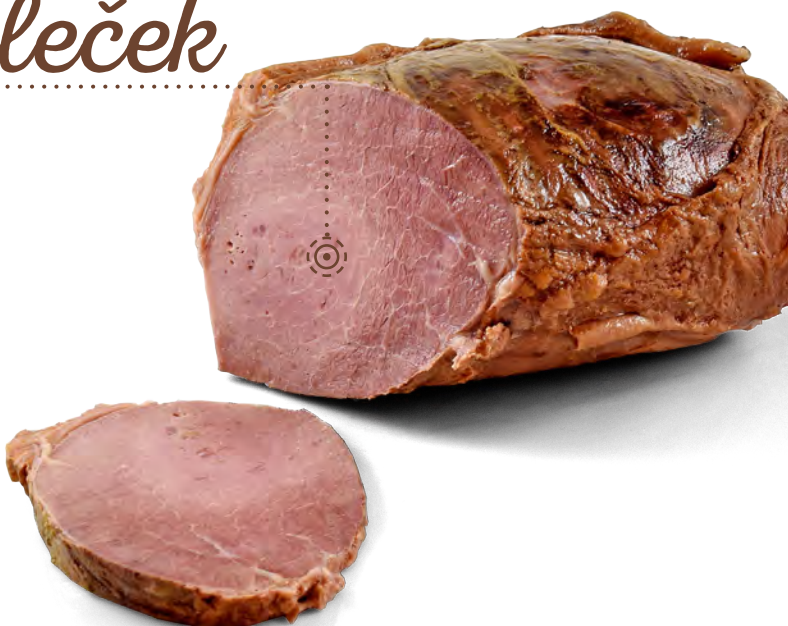
Hovězí zadní váleček, jemně solený



Vybalte ze sáčku, dopečte na páře při teplotě 200 až 220 °C po dobu 18 až 20 minut. Pro urychlení přípravy můžete před pečením výrobek nakrájet na požadované porce. Pro zachování měkkosti masa můžete rovněž pouze ohřát zabalený výrobek při teplotě 60-70 °C po dobu 15 minut. Doba pečení závisí na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Vepřový bok



balení cca 400 - 600 g



49500260



Konfitovaný vepřový bok, jemně kořeněný.

Vybalte ze sáčku, dopečte při teplotě 200 až 220 °C po dobu 12 až 15 minut. Výrobek lze rovněž pouze ohřát (zabalený) při teplotě do 90°C po dobu 12 minut. Doba pečení závisí na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Pro lepší vzhled nařežte před dopečením kůži na povrchu na čtverečky.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Vepřová žebra premium



balení cca 500 - 700 g



49500272



Vepřová žebra, jemně solená

Vybalte ze sáčku, dopečte při teplotě 200°C po dobu 12 až 15 minut. Výrobek lze rovněž pouze ohřát (zabalený) při teplotě do 90°C po dobu 12 minut. Doba pečení závisí na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Vepřová žebra grilovaná



balení 500 g



49500228



Vepřová žebra ochucená grilovací marinádou.

Vybalte ze sáčku, dopečte při teplotě 200 až 220 °C po dobu 10 minut. Žebra můžete rovněž před pečením potřít marinádou. Doba pečení závisí na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Pikantní grilovaná žebra s plněnými batáty

Ingredience

Marináda

- 10 kuliček černého pepře
- 300 ml kečupu
- 2 červené chilli papričky
- 4 lžice medu
- 2 lžice bílého rumu
- 1 citron
- worcesterová omáčka
- sůl

Plněné batáty

- 4 ks velké batáty
- olivový olej
- mořská sůl
- 8 plátků anglické slaniny
- 125 g sýra Monterey Jack nebo čedar
- 4 ks jarní cibulky, očištěné
- 1–2 ks čerstvé červené chilli papričky
- zakysaná smetana



Postup

1. Žebra v sáčku prohřejte 15 - 20 minut ve vodní lázni 50°C - 70°C.
2. Gril připravte metodou žhavý kaňon – uhlíky navršte ke dvěma protilehlým stěnám grilu tak, že vzniknou dvě žhavé stěny – tak vytvoříte sekce s horkým přímým žářem a uprostřed chladnější prostor s nepřímým žářem, čímž bude během celého grilování zachována konzistentní teplota. Gril přiklopte a nechte rozežhát jako venkovní pec – potřebujete teplotu okolo 175 °C.
2. Batáty odrbané dočista celé potřete olejem a solí. Položte je doprostřed grilu, přiklopte a pečte asi 1 hodinu, nebo až budou uprostřed měkké a navrch křupavé. Mezitím si usmažte slaninu na pánvi na vysokém plameni, až bude zlatá a křupavá, pak ji dejte stranou na později.
5. Žebra ogrilujte z každé strany dokud nezískají zlatavou barvu.
3. Opečené batáty nakrojte, pak na ně rozdrobte slaninu a nastrouhejte sýr. Vraťte na nepřímý žár na gril na dalších 5 až 10 minut pod poklopem, až se sýr roztaví. Mezitím nakrájejte jarní cibulky a chilli na jemné plátky. Posypte jimi batáty a podávejte se lžicemi zakysané smetany a ogrilovanými žebry.

Vepřová krkovice



balení cca 800 - 1000 g



49500257



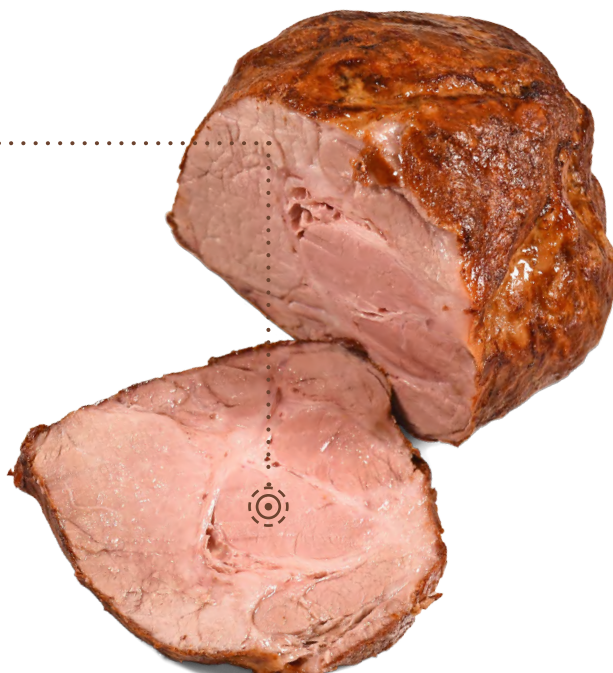
Jemně kořeněná vepřová krkovice.



Vybalte ze sáčku, dopečte při teplotě 200 až 220 °C po dobu 15 až 20 minut. Krkovici můžete rovněž pouze ohřát. V tomto případě ji ohřívajte zabalenou při teplotě 60-70 °C po dobu 20 minut.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Grilované koleno



balení 750 g



49500193



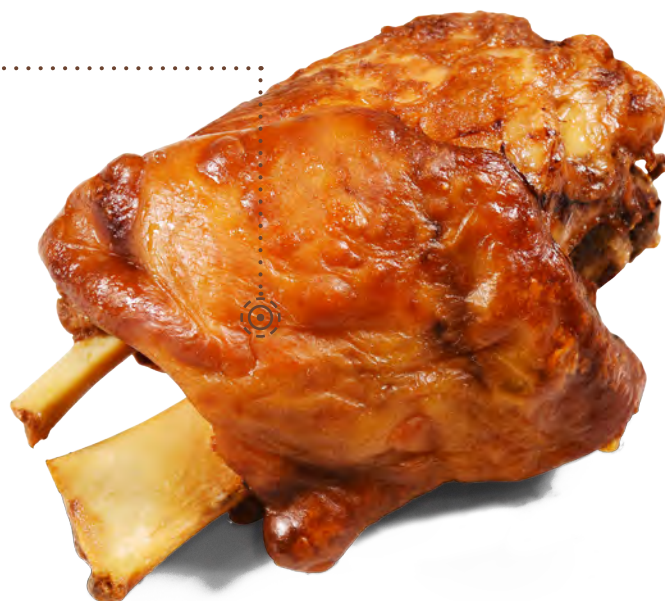
Vepřové koleno zadní s grilovacím kořením.



Vybalte ze sáčku, dopečte při teplotě 200–220 °C po dobu 15 až 20 minut. Doba pečení záleží na výkonu použitého zařízení.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 180 dnů



Grilované vepřové koleno s domácím chlebem

Ingredience

Domácí chléb

- 1 lžička soli
- 500 g hladká mouka
- 300 ml mléko vlažné, nebo voda
- 1 kostka droždí
- 1 lžička kmínu
- 1 lžička cukru



Postup

1. Připravte si kvásek ze lžičky cukru, vlažného mléka a jednoho droždí cca 42 g. Nechte chvílku odpočinout.
2. V misce si smíchejte sůl, kmín a hladkou mouku. Potom přidejte kvásek a těsto dobře zpracujte.
3. Smíchané a dobře propracované těsto nechte cca 1 hodinu odpočinout. Posypte ho moukou. Po hodině těsto ještě jednou řádně uhnětte, aby se dobře spojilo a uválejte bochánek.
4. Chléb pečte cca 1,5 hod při teplotě 180°C - 200°C v elektrické troubě.
5. Kolena v sáčku prohřejte 15 - 20 minut ve vodní lázni 50°C - 70°C. Následně je na grilu zlehka ogrilujte do zlatavé barvy.
6. Pečená vepřová kolena na grilu podávejte s křenovou nebo hořčicovou omáčkou a domácím chlebem.

Bavorské koleno



balení cca 1300 - 1500 g



49500192



Jemně kořeněné vepřové koleno zadní.



Vybalte ze sáčku, dopečte při teplotě 200 až 220 °C po dobu 15 až 20 minut. Doba pečení závisí na výkonu použitého zařízení.



Skladování: při 0 - 5 °C, trvanlivost 90 dnů



Grilované koleno bez kosti



balení cca 300 - 700 g



49500227



Vykostěné vepřové koleno s grilovacím kořením



Vybalte ze sáčku, dopečte při teplotě 200 až 220 °C po dobu 15 až 20 minut. Pro rychlejší přípravu, můžete koleno před pečením nakrájet (či pouze povrchově nařezat). Doba pečení závisí na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5 °C, trvanlivost 90 dnů



Vepřový pulled – trhané maso



balení 500 g



49500264



Vepřové trhané maso, kořeněné.



Vybalte ze sáčku, maso od sebe co nejvíce oddělte, následně prohřejte na pánvi po dobu 4 minut. Nebo užíjte studené k přímé spotřebě.



Náš tip – tento produkt je ideální v tortille či sendviči.



Skladování: při 0 - 5 °C, trvanlivost 90 dnů





Jehněčí kolínko



balení cca 350 - 500 g



49500254



Zadní jehněčí kolínko, připravené na kořenové zelenině.



Vybalte ze sáčku, dopečte při teplotě 200–220 °C po dobu 15 až 20 minut. Doba pečení závisí na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů

Krůtí prsa



balení cca 1000 - 1500 g



49500245



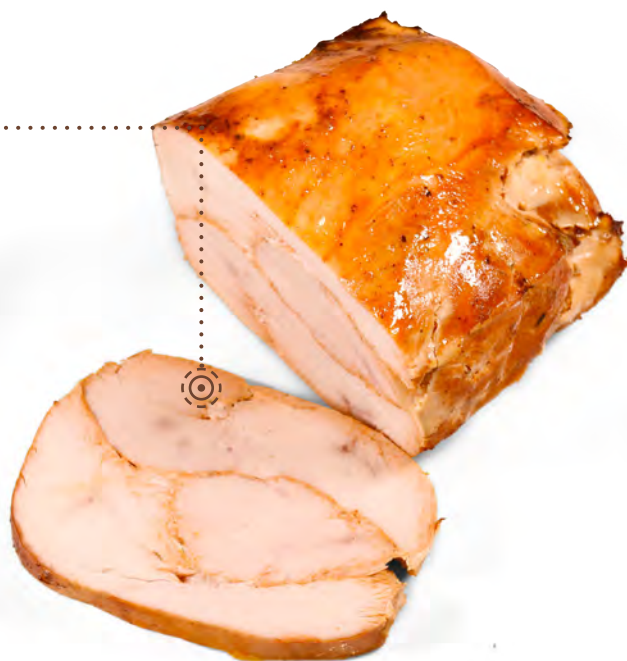
Krůtí prsa, jemně kořeněná grilovací solí.



Zabalená krůtí prsa ohříváte ve vodní lázni o teplotě 60 - 70°C přibližně 20 minut. Prsa můžete rovněž připravovat v troubě či konvektomatu při teplotě do 200 °C, po dobu přibližně 15 minut. Pro rychlejší přípravu můžete před pečením výrobek nakrájet na požadované kusy.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Kuřecí křídélka Bylinky



balení 1000 g



49500268



Kuřecí křídélka (masová část), jemně kořeněné směsí bylin.



Vybalte ze sáčku, jednotlivé kousky od sebe oddělte, následně dopečte při teplotě 180–200 °C po dobu 10 minut. Doba pečení závisí na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů

Kuřecí křidélka Pikant



balení 1000 g



49500267



Kuřecí křidélka (masová část), pikantně kořeněné.



Vybalte ze sáčku, jednotlivé kousky od sebe oddělte, následně dopečte při teplotě 180–200 °C po dobu 10 minut. Doba pečení záleží na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Pikantní kuřecí křidélka na grilu se salátem Tabouleh

Ingredience

Na smetanový dip

- 300 ml zakysaná smetana
- 300 ml bílý jogurt
- 2 stroužky česneku
- 1 svazek kopru větší
- pepř mletý nejlepší je citrónový
- sůl

Salát Tabouleh

- 300 g kuskusu
- 1 kuřecí nebo zeleninový bujón
- 2 ks rajčat
- 1 ks cibule
- hrst čerstvé petržele
- 1/2 salátové okurky



Postup

1. Česnek a kopr nasekejte na co nejmenší kousky a smíchejte se zbylými surovinami. Smetanový dip máte připravený.
2. Kuskus v misce promíchejte se lžící olivového oleje, zalijte teplým vývarem z bujónu, přikryjte a nechte pět deset minut odstát. Kuskus pěkně nasákne vývarem, díky kterému změkne, nabobtná a získá chuť.
3. Do salátu si zatím na kostičky nakrájejte rajčata, najemno cibuli, pořádnou hrst petržele a zhruba půlku salátové okurky. Tu oloupejte, rozkrojte podélně na čtvrtky, zbavte jadřince a pokrájejte na malé kousky.
4. Vše přidejte k připravenému kuskusu, který předem promíchejte, aby byl pěkně sypký a nelepil se. Dochutěte solí, pár stroužky podrčeného a najemno nasekaného česneku, najemno nasekanou snítkou máty, přidejte i citronovou šťávu. Průběžně přitom směs s kuskusem promíchávejte, aby zůstávala sypká, a máte skvělý kuskusový salát tabouleh hotový.
5. Křidélka lehce prohřejte, oddělte a krátce ogrilujte na rozpáleném grilu.
6. Podávejte se smetanovým dipem a salátem Tabouleh.



Kuřecí roláda s uzeným masem



balení cca 1600 g



49500271



Ručně balená kuřecí roláda, plněná masovou směsí s uzeným masem.



Vybalte ze sáčku, sítky a potravinářské fólie. Dopečte při teplotě 200–220 °C po dobu 12 až 15 minut. Pro rychlejší přípravu, můžete roládu před pečením nakrájet. Doba pečení záleží na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů

Kuřecí roláda s jatýrky



balení cca 1500 g



49500262



Ručně balená kuřecí roláda, plněná masovou směsí s jatýrkou.



Vybalte ze sáčku, sítky a potravinářské fólie. Dopečte při teplotě 200–220 °C po dobu 12 až 15 minut. Pro rychlejší přípravu, můžete roládu před pečením nakrájet. Doba pečení záleží na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Kuřecí roláda se špenátem



balení cca 1500 g



49500244



Ručně balená kuřecí roláda, plněná masovou směsí se špenátem.



Vybalte ze sáčku, sítky a potravinářské fólie. Dopečte při teplotě 200–220 °C po dobu 12 až 15 minut. Pro rychlejší přípravu, můžete roládu před pečením nakrájet. Doba pečení záleží na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů

Kuřecí pulled – trhané maso



balení 500 g



49500263



Natrhaná kuřecí prsa, jemně kořeněné.



Vybalte ze sáčku, maso od sebe co nejvíce oddělte, následně prohřejte na pánvi po dobu 4 minut. Nebo užijte studené k přímé spotřebě.



Náš tip – tento produkt je ideální v tortille či sendviči.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Kachní půlka



balení cca 600 g



49500258



Konfitovaná kachní půlka, obsahuje pouze kmín a sůl.



Vybalte ze sáčku, dopečte při teplotě 200–220 °C po dobu 18 až 20 minut. Doba pečení závisí na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Kachní prsa



balení cca 300 g



49500225



Konfitovaná kachní prsa jsou balena po dvou kusech. Tento produkt obsahuje pouze sůl.

Zabalená prsa vařte ve vodní lázni při teplotě 60–70 °C, vybalte ze sáčku, osušte a zprudka opečte na pánvi, nebo je vybalte ze sáčku a dopečte při teplotě 200–220 °C po dobu 10 až 12 minut. Doba pečení závisí na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Kachní stehna



balení cca 500 g



49500226



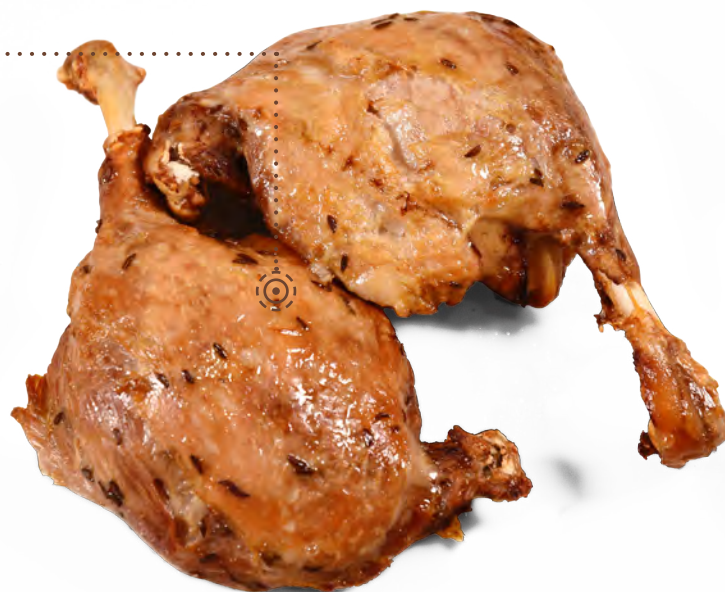
Konfitovaná kachní stehna jsou balena po dvou kusech. Výrobek obsahuje pouze kmín a sůl.



Kachní stehna vybalte ze sáčku a pečte 10 - 15 minut v troubě či konvektomatu (suchý vzduch) při teplotě do 200 °C. Doba pečení závisí na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Kachní čtvrtka



balení 800 g



49650941



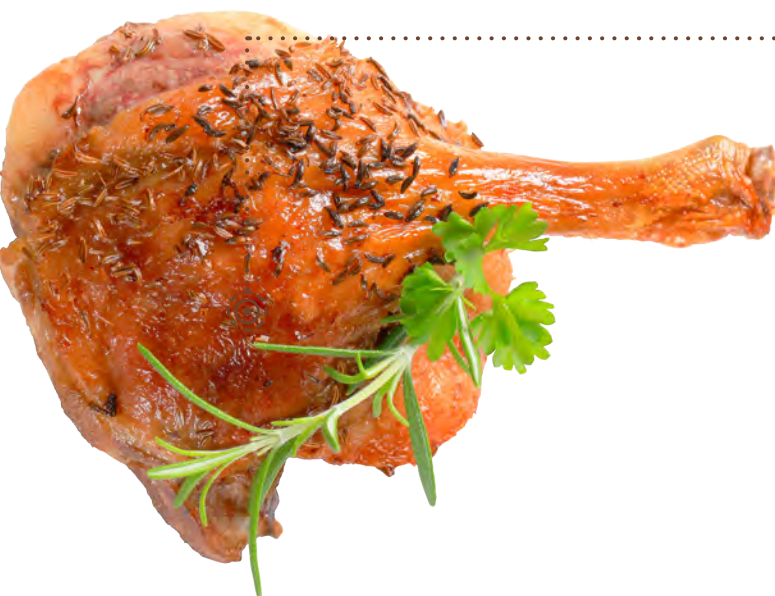
Konfitované kachní čtvrtky jsou baleny po dvou kusech.



Kachní čtvrtky vybalte ze sáčku a pečte v troubě či konvektomatu (suchý vzduch) při teplotě do 200 °C, použijte celý obsah sáčku (výpek). Jakmile je kůže dokřupava, servírujeme. Doba pečení závisí na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



Kachní prsa



balení 1600 g, hluboce zmrazeno



49603269



Konfitovaná kachní prsa předpečená



Před přípravou vyjměte kachní prsa a spolu s výpekem vložte na pekáč, nerozmražené pečte v předehřáté troubě 25 minut při teplotě 180°C, Dopečte dle individuálních požadavků.



Skladování: -18°C a nižší, trvanlivost 365 dní



Kachní prsa



balení 530 g



49650942



Konfitovaná kachní prsa jsou balena po dvou kusech.



Kachní prsa vybalte ze sáčku a spolu s výpekem pečte v troubě či konvektomatu (suchý vzduch) při teplotě do 200 °C, kůží nahoru. Jakmile je kůže dokřupava, servírujte. Doba pečení záleží na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů

Kachní čtvrtka



balení 2000 g, hluboce zmrazeno



49603269



Konfitované kachní čtvrtky jsou baleny po cca pěti kusech.



Vyjměte ze sáčku a spolu s výpekem vložte na pekáč. Nerozmrazené pečte v předehřáté troubě 25 - 35 minut při teplotě 200 °C. Doba pečení záleží na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: -18°C a nižší, trvanlivost 365 dní



Králičí stehna



balení cca 500 g



49500255



Konfitovaná králičí stehna, připravená na kořenové zelenině.



Vybalte ze sáčku, dopečte při teplotě 200 až 220 °C po dobu 10 až 12 minut. Králičí stehna můžete rovněž pouze ohřát, pro podávání s omáčkami. V tomto případě je ohřívajte zabalená, při teplotě 60 - 70°C po dobu 10 minut. Doba pečení záleží na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



Skladování: při 0 - 5°C, trvanlivost 90 dnů



PEČIVO

V dnešní době pečivo již není jen o rohlíku, housce a chlebu. Připravili jsme si pro Vás přehledný katalog, který je takovým průřezem naší nabídky pečiva a dezertů.

RYBY

V katalogu najdete rozsáhlou nabídku čerstvého a mraženého sortimentu z řad sladkovodních i mořských ryb a mořských plodů.



RYCHLÉ OBČERSTVENÍ

Tento katalog Vám poradí s výběrem zboží, vhodného pro provoz rychlého občerstvení. Naleznete zde vše od hamburgeru přes přílohy až po dezert.



MASO

Katalog masa Vám ukáže, že maso se dělí na víc než jen hovězí, vepřové a drůbeží. Ke každému výseku se dozvíte z jaké části se bere, ale také na jaké jídlo je daný typ masa vhodný.





ČLENOVÉ VELKOObCHODNÍ SKUPINY JIP



 www.jip-potraviny.cz

PARDUBICE

Hradištská 407

Velkoobchod objednávky:
telefon: 466 310 795
mobil: 606 755 049
objednavky-pardubice@jip-napoje.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Vlastimil Braun, 725 465 455
vlastimil.braun@jip-napoje.cz

PRAHA

Bořanovice, Hovorčovická 128
Líbeznice 250 65

Velkoobchod objednávky:
po-čt: 7-17hod. pá: 7-16hod.
tel.: 271 726 625, 315 687 006
mobil: 724 064 832
email: objednavky-praha@jip-napoje.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Jaroslav Kriho, 720 949 091
jaroslav.kriho@jip-napoje.cz
Sylvie Šoltéssová, 606 594 421
sylvie.soltessova@jip-napoje.cz

MOST

Dělnická 37, Velebudice

Velkoobchod objednávky:
tel.: 476 100 117, 476 000 987
fax: 476 100 733
email: most@jip-napoje.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Jiří Kotek,
jiri.kotek@jip-napoje.cz

 www.benstar.cz

OSTRAVA

Velkoobchod objednávky:
po-pá 7:00 - 18:00 so 7:00 - 11:00
email: objednavky.ov@benstar.cz
mobil: 605 264 002
tel.: 596 734 024

Vedoucí obchodního teamu
Petr Vašek, 777 765 320
petr.vasek@benstar.cz

ČESKÝ TĚŠÍN

Velkoobchod objednávky:
po-pá 7:00 - 17:00 so 7:00 - 12:00
email: objednavky.ct@benstar.cz
mobil: 601 534 283, 602 375 715,
733 697 745

Vedoucí obchodního teamu
Petr Vašek, 777 765 320
petr.vasek@benstar.cz

**Velkoobchodní nabídky
a objednávky**
Radka Haftová, 725 362 094
radka.haftova@benstar.cz

 www.lesko-zlin.cz

LÍPA (ZLÍN)

Lípa 270

Velkoobchod objednávky:
mobil: 603 215 715, 731 615 590
tel.: 577 210 609, 577 432 210
tel.: 577 001 460, 577 018 630
fax.: 577 001 461
email: objednavky@lesko-zlin.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Mgr. Zdeněk Frýdl
zdenek.frydl@lesko-zlin.cz

KARLOVY VARY

Kamenná 1016

Velkoobchod objednávky:
tel.: 353 565 863, 352 609 633
email: objednavky-kv@jip-napoje.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Jana Oberfalzerová,
jana.oberfalzerova@jip-napoje.cz

JILEMNICE

Branská 918

Velkoobchod objednávky:
tel.: 481 540 041, 481 540 042
mobil: 602 681 733
fax: 481 545 609
email: obchod.jilemnice@jip-napoje.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Martin Holata,
martin.holata@jip-napoje.cz

BRNO

Heršpická 9

Velkoobchod objednávky:
tel.: 725 704 606
email: info@jip-brno.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Věra Sovová,
vera.sovova@jip-napoje.cz

ČESKÉ BUDĚJOVICE

Nemanická 2180/3

Velkoobchod objednávky:
tel.: 467 770 002

dotazy na pobočku:
mobil: 725 031 642
email: budejovice@jip-napoje.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Stanislav Šafařík, 722 965 649
safarik@spar.cz

LIBEREC

Šrámkova 132

Velkoobchod objednávky:
tel.: 485 151 777
mobil: 602 103 132
objednavky.liberec@jip-napoje.cz

objednávky - síťoví zákazníci:
objednavky-liberec@jip-napoje.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Zdeněk Pittner,
zdenek.pittner@jip-napoje.cz

HORŠOVSKÝ TÝN

Domažlická 45

Velkoobchod objednávky:
tel.: 379 42 30 91
objednavky-htyn@jip-napoje.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Jiří Zahradka, 603 294 105

 www.bikos.cz

OLOMOUC

Velkoobchod objednávky:
mobil: 777 738 477
tel.: 585 312 060, 585 152 087
fax.: 585 316 041
email: objednavky@bikos.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Petr Vašek 777 765 320

 www.apetitito-snajdr.eu

PLZEŇ

Velkoobchod objednávky:
email: appetitto@apetitito-snajdr.eu
mobil: 602 173 225
tel.: 377 958 365, 377 958 118
zelená linka: 800 100 865

Vedoucí obchodního týmu
Petr Škarecký, 603 776 893
petr.skarecky@apetitito-snajdr.eu