



SOUS-VIDE



KATALOG 2024





OBSAH

Hovězí maso	6
Vepřové maso	8
Jehněčí maso	14
Krůtí maso	14
Kuřecí maso	14
Kachní maso	17
Jelení maso	19
Králičí maso	19

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



49500295



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

cca 1 kg 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 rozmarýny
2 lžíce rajského protlaku
1 litr červeného vína
2 lžíce másla
1 lžíce cukru
12 středních žampionů
sůl a pepř



1. Do hrnce vložte celer, mrkev a petržel nakrájené na kostičky a osmahněte je dozlatova. Pak přidejte nadrobno nakrájené cibuli a česnek a opékejte dočervena.
2. 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.
3. Omáčku přecedte, dotáhněte solí, pepřem, případně lehounce oslaďte, aby získala ještě lepší chuť.
4. 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.
5. 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 - 1 300 g



49500261



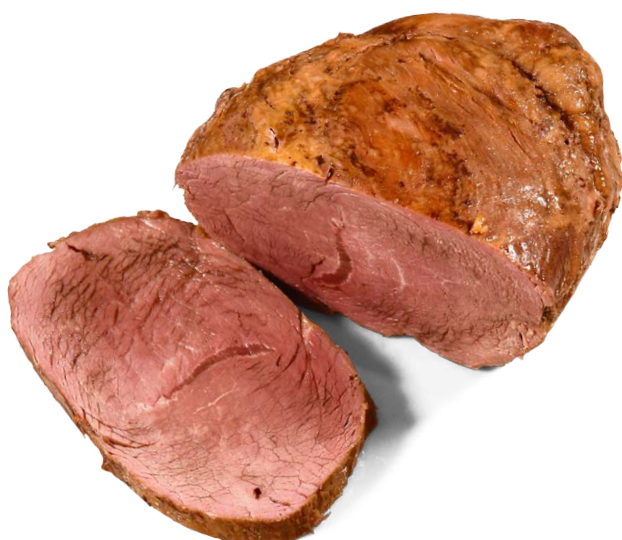
Hovězí kulatá plec, jemně solená.



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 trhané maso



balení 500 g



49500285



Hovězí 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.



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



Hovězí guláš



balení 1 000 g



49500320



Hovězí guláš.



Rozředit s vodou v poměru 0,7-1:1 a ohřát do požadovaného stavu. Lze dochutit. Skvěle se hodí k čerstvému chlebu nebo housk. knedlíkům.



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



Vepřové koleno s kůží, bez kosti



balení cca 500 g



49502266



Vepřové koleno bez kosti, s kůží.



Bez obalu ohřát dle individuálních požadavků. Možnost rovněž péct v původním plastovém obale ve vodě. V tomto případě doporučujeme alespoň 30 min na plný výkon, následně vybalíme a podáváme. Skvěle se hodí k čerstvému chlebu.



Skladování: při 1 - 5 °C, trvanlivost 60 dnů, po otevření spotřebujte do 24 hodin.

Vepřové koleno s kostí, BBQ



balení 600 g



49500311



Vepřové koleno SK, v BBQ omáčce..



Koleno vyjměte z plastového sáčku a položte na grilovací nebo pečící plech. Trouba: V předehřáté troubě pečte 30-40 minut při 200 °C. Gril: cca 15-20 minut po obvodu s nepřímým ohřevem. Skvěle se hodí k čerstvému chlebu.



Skladování: v chladu 5°C, trvanlivost 180 dnů, po otevření spotřebujte do 24 hodin.



Vepřová pečeně trhaná BBQ



balení 550 g



49500312



Vepřová pečeně trhaná, BBQ, pomalu vařená.



Maso vyjměte z plastového sáčku a vložte do ohnivzdorné kuchyňské nádoby. Přelijte zbytkem šťávy a zahřejte podle pokynů na obale. Před podáváním maso natrhejte pomocí 2 vidliček a smíchejte se šťávou.



Skladování: v chladu 5 °C, trvanlivost 180 dnů, po otevření spotřebujte do 24 hodin.



Vepřová líčka



balení cca 500 g



49500306



Vepřová líčka.



Vybalte ze sáčku. Dopečte horkým vzduchem do požadovaného stavu. Lze rovněž připravit zabalené v původním obalu ve vroucí vodě po dobu alespoň 20 minut - poté dopéct či hned servírovat.



Skladování: při 1 - 5 °C, trvanlivost 85 dnů



Vepřová žebra BBQ



balení cca 550 g



49500313



Vepřová žebra, BBQ.



Vyjměte žebírka z plastového sáčku a položte je na grilovací nebo pečicí plech. Ohřejte podle pokynů a nezapomeňte je přibližně v polovině doby přípravy potřít grilovací marinádou.



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

Vepřová žebra premium



balení cca 500 - 700 g



49500287



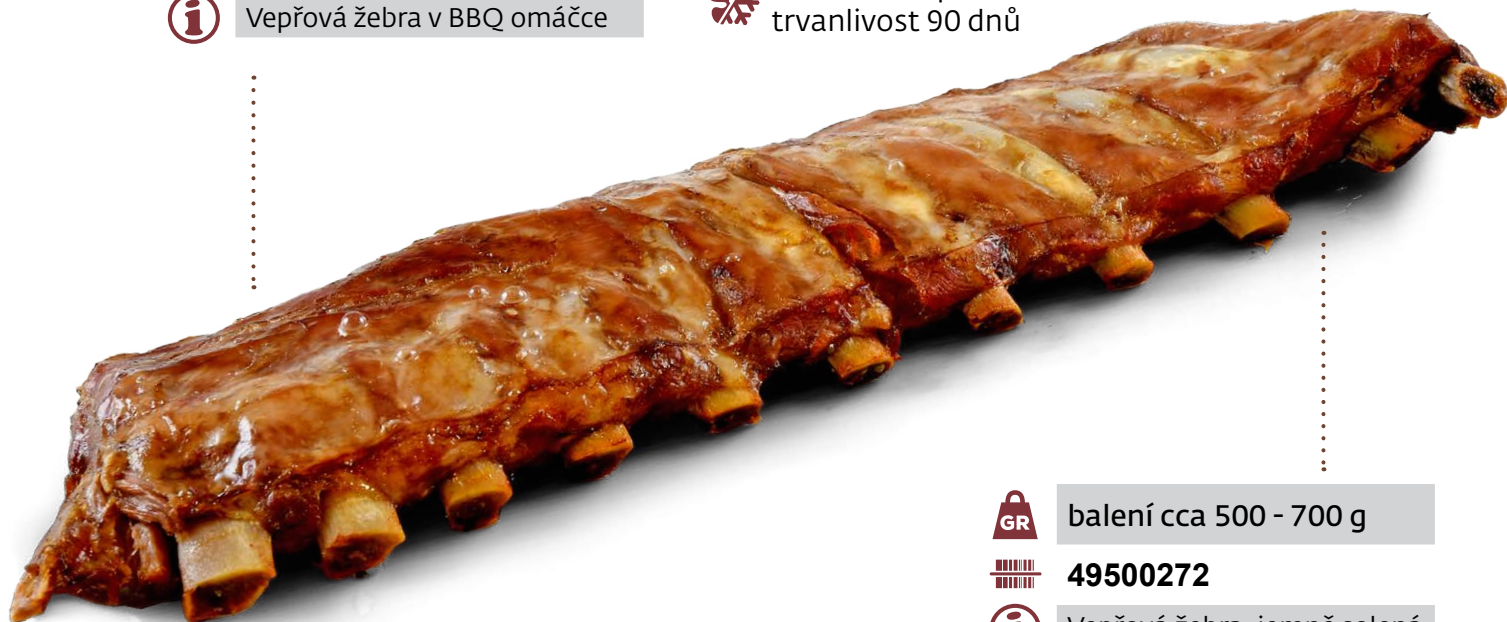
Vepřová žebra v BBQ omáčce



Vybalte ze sáčku a ohřát. Doporučujeme dopéci horkým vzduchem či na grilu.



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



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

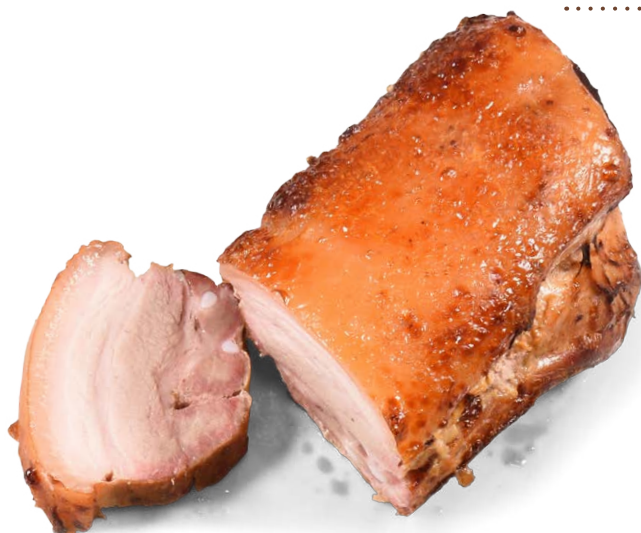
Pikantní grilovaná žebra

Vepřová žebra
připravená metodou sous-vide

Žebra v sáčku prohřejte 15 – 20 minut ve vodní lázni 70 °C – 90 °C. 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.



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 krkovice



balení cca 800 - 1 000 g



49500257



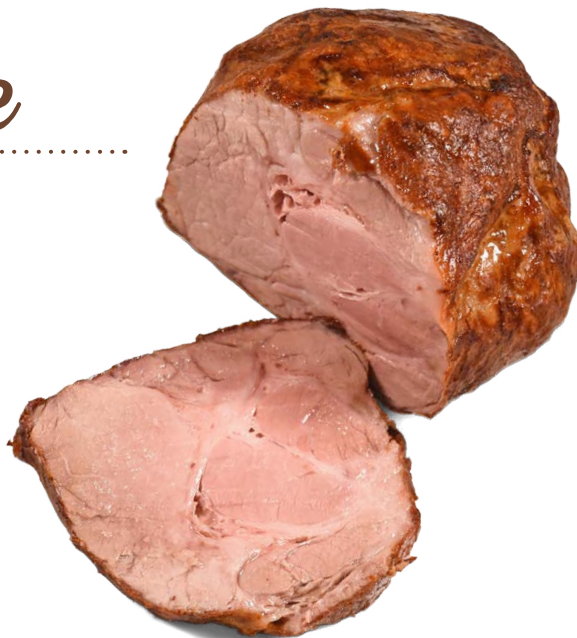
Jemně kořeněná vepřová krkovice.



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 ohřívejte 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 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 záleží na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



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

Grilované vepřové koleno



balení cca 600 g



49500290



Vepřové koleno s grilovacím kořením.



Vybalte ze sáčku a kůžičku podélně a příčně nařizněte. Koleno vložte do trouby rozehřáté na 200 °C a nastavte na funkci grilování. Pečte 30–40 minut. Čas od času potřete trochou slané vody.



Skladování: při 2–5°C, trvanlivost 300 dnů



Bavorské koleno



balení cca 1 000 - 1 300 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 záleží na výkonu použitého zařízení.



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



Grilované vepřové koleno s domácím chlebem

Vepřové koleno
připravené metodou sous-vide

Domácí chléb

1 lžička soli
500 g hladké mouky
300 ml vlažného mléka nebo vody
1 kostka droždí
1 lžička kmínu
1 lžička cukru



1. Připravte si kvásek ze lžičky cukru, vlažného mléka a jednoho droždí cca 42 g. Nechte chvíli 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 uhněťte, aby se dobře spojilo a uváležte 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.



Jehněčí kolínko



balení cca 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 1 500 g



49500245

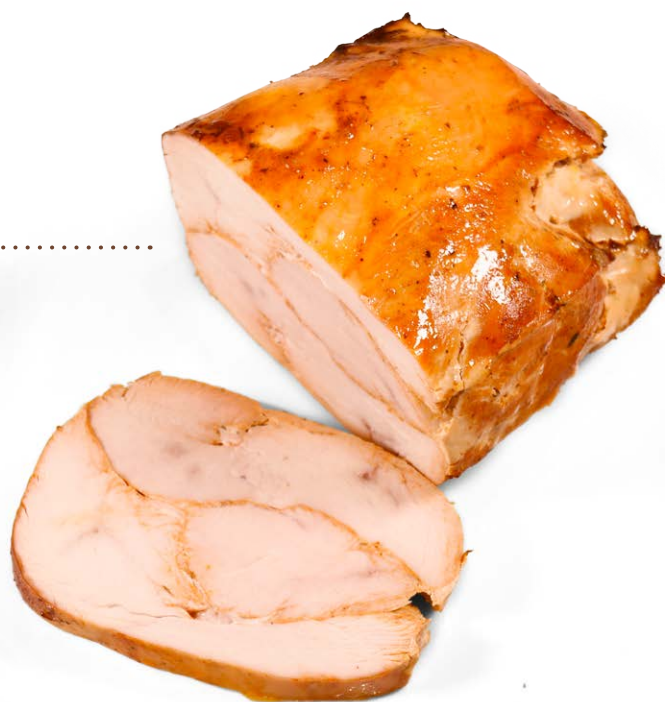


Krůtí prsa, jemně kořeněná grilovací solí.

Zabalená krůtí prsa ohřívejte 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 křidélka Bylinky



balení 1 000 g



49500268



Kuřecí křidélka (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 1 000 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

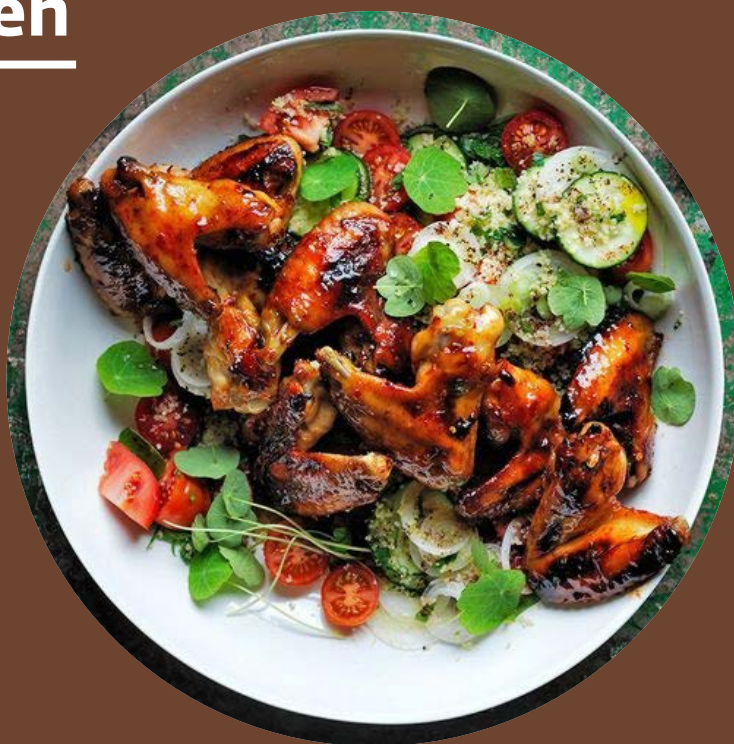
Kuřecí křidélka připravená metodou sous-vide

Na smetanový dip

300 ml zakysané smetany
300 ml bílého jogurtu
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



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, nejmenno 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. Dochuťte solí, pár stroužky podrceného a nejmenno nasekaného česneku, nejmenno nasekanou snítkou máty, přidejte i citronovou šťávu. Průběžně přitom směs s kuskusem promíchejte, 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 játýrkou



balení cca 1 500 g



49500262



Ručně balená kuřecí roláda, plněná masovou směsí s játýrkou.

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 závisí na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



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



Kuřecí roláda se špenátem



balení cca 1 000 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 závisí na výkonu použitého zařízení a velikosti výrobku.



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

Kuřecí prsa k natrhání



balení 360 g



49652627



Kuřecí prsa, senzačně šťavnatá, k natrhání.

Vybalte ze sáčku. Důkladně tepelně upravte na pánvi, v mikrovlnné troubě nebo v troubě. Lze konzumovat i za studena. Doporučujeme do salátů.



Skladování: při -1 do 4°C, trvanlivost 50 dnů



Kuřecí prsa



balení cca 700 g



49500286



Kuřecí prsní řízky jsou baleny po dvou kusech.



Vybalte ze sáčku a dejte ohřát. Doporučujeme dopéci horkým vzduchem či na grilu. Hodí se do salátů.



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



Kuře na gril



balení cca 1 100 g



49500322



Kuře kořeněné na gril.



Vybalte ze sáčku. Vložte na rošt grilu a grilujte do křupava.



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



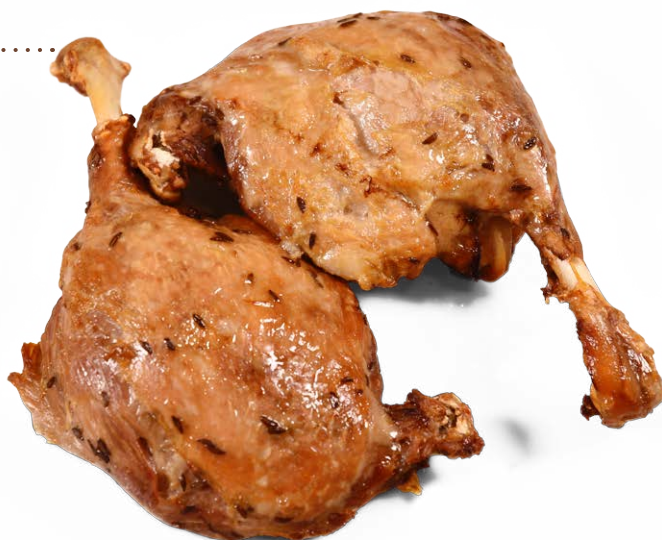
Konfitovaná kachní stehna jsou balena po dvou kusech. Výrobek obsahuje pouze kmín a sůl.



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 stehna velká



balení cca 560 g



49500326



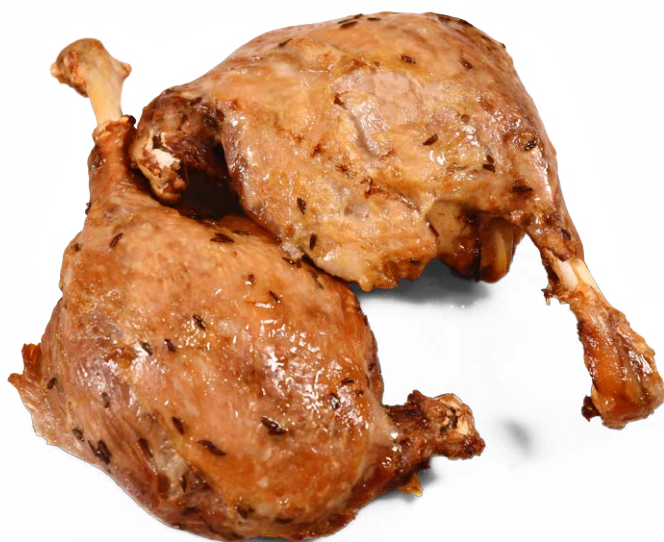
Konfitovaná kachní stehna jsou balena po dvou kusech. Výrobek obsahuje pouze kmín a sůl.



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 530 g



49650942



Konfitovaná kachní prsa jsou balena po dvou kusích.

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



Jelení guláš



balení 1 000 g



49500321



Jelení guláš.

Rozředit s vodou v poměru 0,7-1:1 a ohřát do požadovaného stavu. Lze dochutit. Skvěle se hodí k čerstvému chlebu nebo houskovým knedlíkům.



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

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 ohřívejte zabalena, 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









KONTAKTNÍ ÚDAJE

ČESKÉ BUDĚJOVICE

Nemanická 2180/3, 370 10 České Budějovice

velkoobchod objednávký:

po-čt 7:00 - 16:00 pá 7:00 - 15:30
☎ 727 954 434

@jip-cbudejovice@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 002

@objednavky-cbudejovice@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního teamu:

Jiří Viktorin, 602 377 209

jiri.viktorin@jip-napoj.cz

HODONÍN

Na Výhoně 3682

velkoobchod objednávký:

po-čt 7:00 - 17:00 pá 7:00 - 15:00,
ne: 15:00 - 19:00

☎ 518 321 067, 606 648 899

@jip-hodonin@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 003

@objednavky-hodonin@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního teamu:

František Fiala, 602 289 723

frantisek.fiala@jip-napoj.cz

JILEMNICE

Branská 918, Jilemnice 514 01

velkoobchod objednávký:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 481 540 041, 724 059 727

@jip-jilemnice@jip-napoj.cz

Objednávky ČS, sítě:

☎ 467 770 007

@objednavky-jilemnice@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního teamu:

Martin Holata, 602 370 752

martin.holata@jip-napoj.cz

LIBEREC

Šrámkova 132, Ostrašov 460 10

velkoobchod objednávký:

po-čt 7:00 - 16:00 pá 7:00 - 15:30

☎ 485 151 777, 602 103 132

@jip-liberec@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 007

@objednavky-liberec@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního teamu:

Zdeněk Pittner, 702 014 940

zdenek.pittner@jip-napoj.cz

MOST

Dělnická 37, Velebudice 434 01

velkoobchod objednávký:

po-čt 7:00 - 16:00 pá 7:00 - 15:30

☎ 476 100 117, 476 000 987

@most@jip-napoj.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 008

@objednavky-most@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního teamu:

Jiří Kotek, 702 117 518

jiri.kotek@jip-napoj.cz

NOVÁ ROLE

Tovární 242, 362 25 Nová Role

velkoobchod objednávký:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 353 565 863, 352 609 633

@jip-novarole@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

☎ 467 770 008

@objednavky-novarole@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního teamu:

Radek Malý, 725 862 316

radek.maly@jip-napoj.cz

OLOMOUČ

Na Zákopě 561, 779 00 Olomouc

velkoobchod objednávký:

po-pá 6:00 - 18:00

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

@jip-olomouc@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního teamu:

Radka Matějová 725 249 579

radka.matejova@jip-napoj.cz

OSTRAVA

Frýdecká 700/475, 720 00 Ostrava

velkoobchod objednávký:

po-pá 7:00 - 18:00

☎ 605 264 002, 725 362 094,

596 619 043

@jip-ostrava@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 003

@objednavky-ostrava@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního teamu:

Radim Válek, 724 037 283

radim.valek@jip-napoj.cz

Radka Matějová 725 249 579

radka.matejova@jip-napoj.cz

PARDUBICE

Hradištská 407, Staré Hradiště 533 52

velkoobchod objednávký:

po-pá 7:00 - 14:00

☎ 466 310 795, 606 755 049

@jip-pardubice@jip-potravin.cz

PARDUBICE Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 007

@objednavky-pardubice@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního teamu Gastro:

Vlastimil Braun, 725 465 455

vlastimil.braun@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního teamu Retail:

Radek Hylmar, 771 235 927

radek.hylmar@jip-napoj.cz

PLZEŇ

Libušinská 630/78, 326 00 Plzeň-Božkov

velkoobchod objednávký:

po-pá 7:00 - 18:00

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

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

@jip-plzen@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 002

@objednavky-plzen@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního teamu:

Radek Malý, 725 862 316

radek.maly@jip-napoj.cz

Petr Škarecký 603 776 893

petr.skarecky@jip-napoj.cz

PRAHA (Bořanovice)

Hovorčovická 128, Libeznice 250 65

velkoobchod objednávký:

po-čt 7:00 - 17:00 pá 7:00 - 15:30

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

@jip-praha@jip-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 002

@objednavky-praha@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního teamu Gastro:

Jakub Pech, 725 187 612

jakub.pech@jip-napoj.cz

Lukáš Václavík, 778 703 043

lukas.vaclavik@jip-napoj.cz

Vedoucí obchodního teamu Retail:

Radislav Skrucaný, 601 553 446

radislav.skrucany@jip-napoj.cz

ZLÍN (Lípa)

Lípa 270, 763 11 Lípa

velkoobchod objednávký:

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-potravin.cz

Objednávky ČS, sítě:

po-pá 7:00 - 15:30

☎ 467 770 003

@objednavky-zlin@jip-potravin.cz

Vedoucí obchodního teamu:

Mgr. Zdeněk Frýdl, tel: 702 279 598

zdenek.frydl@jip-napoj.cz

