MASO

MASNÉ VÝROBKY, POLOTOVARY

KATALOG **2025**

KATALOG MASA

OBSAH

MASO 2-7
Bournárna

HOVĚZÍ MASO 8-17
recepty

STEAKOVÉ MASO 18-30
hovězí stařené maso
stupně propečenosti
nejčastější chyby při přípravě steaků

TELECÍ MASO 32-37

VEPŘOVÉ MASO 38-47
recept pečené vepřové koleno

JEHNĚČÍ MASO 48-49

SELEČÍ MASO 50-51

KUŘECÍ MASO 52-59
recepty

SLEPIČÍ MASO 60-61

KRŮTÍ MASO 62-65

KACHNÍ MASO 66-69
recepty

KRÁLIČÍ MASO 70-71
recept pečený králičí hřbet

ZVĚŘINA 72-79
muflon
jelen
srnec
daněk
zajíc
kanec
klokan

POLOTOVARY, BURGERY 80-86

Upozorňujeme, že objednací kódy se můžou měnit během platnosti katalogu. Aktuální nabídku naleznete na našem e-shopu.

MASO

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

VEPŘOVÉ MASO

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

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

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

HOVĚZÍ MASO

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

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

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

maso z jalovic – pochází z kusů s 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 měkčí a chutnější. Vzhledem k tomu, že poptávka po tomto druhu masa stále stoupá, dováží se ho velké množství většinou z Irska, Francie a Argentiny.

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

DRŮBEŽÍ MASO

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

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

TELECÍ MASO

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

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

telecí maso z telat starších jak 3 měsíce - v té době již telata dostávají jadrné krmivo a zelenou 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, jehňat. Podle věku zvířete je skopové maso cihlově červené až tmavočervené, jemně vláknité. U starších zvířat je maso méně kvalitní (tuhé, tučné).

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

maso z krmných jehňat – ze zvířat, jež v době porážky nebyla starší 12 měsíců. Maso je křehké, cihlově červené barvy, tuk (lůj) nažloutlý až bílý maso z krmných beranů a ovcí – z vykastrovaných 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 žilkované tukem (lojem) a většinou mírně páchne po rybím tuku.

KRÁLIČÍ MASO

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

ZVĚŘINA

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

BOURÁRNA

Vlastní výrobek versus cizí?

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

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

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

Maso z bourárny najdete ve všech prodejnách JIP

Z chladírny pak hovězí i vepřové putuje do samotné bourárny, kde jej řezníci opracují a porcují. Pro každou část provozu společnost JIP vybrala takový postup, který po spojení všech jednotlivých dílků celého procesu zaručí ten nejlepší výsledek pro zákazníka. Například všechny plátky masa bez kosti nejsou krájeny a vkládány do vaniček strojově, ale ručně. „Přestože ruční krájení a vkládání plátků je samozřejmě časově náročnější, 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, sekaná, ale třeba i plněné papriky, špízy, škvarky a mnoho dalšího. „Jednotlivé receptury jsou vlastní a samozřejmě tajné," říká s úsměvem vedoucí výroby a pokračuje: „Vše postupně ladíme a zlepšujeme, nyní máme například novou technologii pro mletí masa, která odstraní všechny šlachy a křupky, takže v našich klobásách nic takového nenajdete." Poslední ‚zastávkou' masa v nové bourárně je expedice. Tou měsíčně projde na 100 tun masa, tedy 5–6 tun denně a výrobky se odtud 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, zahušťovadel nebo nějakých náhražek, ale poctivé výrobky plné masa," říká Josef Macák s tím, že všechny výrobky z JIP bourárny jsou bez glutamátu.

Naše maso

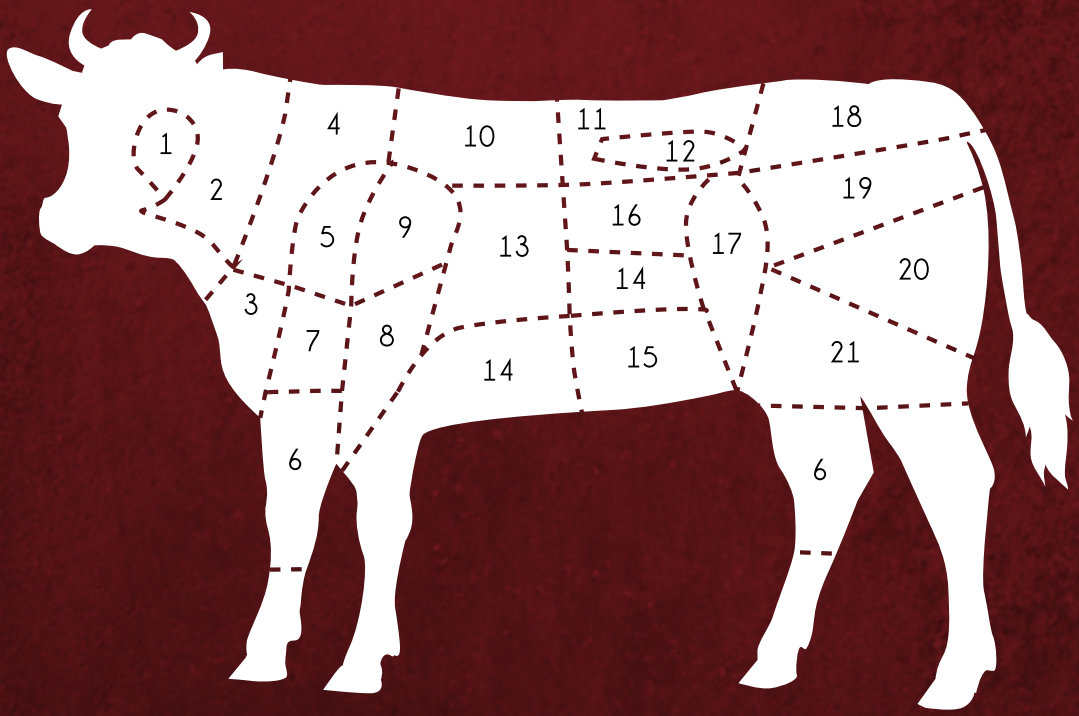
Vepřové a hovězí maso z JIP bourárny nyní mohou zákazníci nakoupit na všech volných pultech s masem JIP prodejen a také v baleních pod označením Naše maso. V plánu jsou však i další formy prodeje. „Bourárna funguje teprve několik měsíců, jsme tedy zatím na pomyslném startu. Nejprve jsme výrobky chtěli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

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

HOVĚZÍ
·MASO·

DĚLENÍ MASA

1 LÍČKA
2 KRK
3 HRUDÍ
4 PÉRO
5 FALEŠNÁ SVÍČKOVÁ
6 KLIŽKA
7 PLEC LOUPANÁ
8 PLEC VELKÁ
9 HORNÍ PLEC
10 VYSOKÝ ROŠTĚNEC
11 NÍZKÝ ROŠTĚNEC
12 SVÍČKOVÁ
13 ŽEBRA
14 BOK
15 PUPEK
16 VEVERKA
17 OŘECH
18 KVĚTOVÁ ŠPIČKA
19 VRCHNÍ ŠÁL
20 SPODNÍ ŠÁL
21 VÁLEČEK



PŘEDNÍ ČÁST

LOUPANÁ PLEC

Maso protkané silnou šlachou, která ale při kuchyňské přípravě změkne. Skvěle se hodí na marinovanou pečeni 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 2,5 kg	20 kg	VAK	
49652226	Hovězí kulatá plec (falešná svíčková) kráva cca 15 kg KÚ	15 kg	VL	
49601106	Hovězí kulatá plec (falešná svíčková) cca 2 kg	23 kg	VAK	
49500219	Hovězí velká plec kráva cca 4 kg	4 kg	VAK	
49500297	Hovězí velká plec býk cca 4,5 kg	20 kg	VAK	

PLEC KULATÁ

FALEŠNÁ SVÍČKOVÁ

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

PŘEDNÍ ČÁST

VELKÁ PLEC

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

PŘEDNÍ ČÁST

HOVĚZÍ KRK

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

49500246	Hovězí krk kráva EU cca 4 kg	23 kg	VAK	
49500283	Hovězí krk mladý býk EU cca 8 kg	23 kg	VAK	
49500299	Hovězí roštěná mladý býk EU cca 5 kg	20 kg	VAK	
49659933	Hovězí striploin/nízký roštěnec kráva cca 3-4 kg	20 kg	VAK	
49659934	Hovězí striploin/nízký roštěnec kráva cca 4-5 kg	20 kg	VAK	
49652303	Hovězí roštěná býk/jalovice cca 3 kg KÚ	15 kg	VL	
49651295	Hovězí roštěná býk steak cca 300 g	1,2 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, dijónská hořčice, olivový olej 150 ml, sůl, čerstvě mletý pepř, menší brambory 50 g, mix zeleniny dle chuti - např. paprika, lilek, cuketa

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

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

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

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

49502204	Hovězí svíčková kráva CZ cca 1,9 kg	3,8 kg	VAK	
49650569	Hovězí svíčková býk CZcca 1,9-2,3 kg	2,5 kg	VAK	
49660089	Hovězí svíčková s řetízkem kráva EU cca 3 kg	20 kg	VAK	
49652309	Hovězí svíčková býk/jalovice cca 1,8 kg KÚ	20 kg	VL	
49601102	Hovězí svíčková kráva CZ cca 1,4 - 1,7 kg	1,5 kg	VAK	
49601104	Hovězí svíčková kráva CZ cca 1,7 kg+	10 kg	VAK	

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.

ZADNÍ ČÁST

KÝTA OŘECH

Libová část zadní kýty (předkýtí). 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.

49500202	Hovězí zadní ořech předkýtí kráva EU cca 5,5 kg	21 kg	VAK	
49500237	Hovězí zadní ořech býk EU cca 3 kg	12 kg	VAK	
49652434	Hovězí heart of rump steak/zadní část kýty kráva EU cca 2-3 k	20 kg	VAK	
49660090	Hovězí zadní kýta ořech kráva EU cca 6 kg	20 kg	VAK	
49652232	Hovězí zadní bez kosti KÚ cca 3 kg	15 kg	VL	
49652229	Hovězí váleček KÚ cca 3 kg	20 kg	VL	
49652435	Hovězí váleček kráva EU cca 2 kg	20 kg	VAK	

ZADNÍ ČÁST

HOVĚZÍ ZADNÍ

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

ZADNÍ ČÁST

VÁLEČEK

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

ZADNÍ ČÁST

SPODNÍ ŠÁL

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

ZADNÍ ČÁST

KARABÁČEK

Libový zástupce 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 z kýty kráva EU cca 4 kg	4 kg	VAK	
49500253	Hovězí spodní šál z kýty mladý býk EU cca 4 kg	20 kg	VAK	
49652436	Hovězí silverside/spodní šál kýty kráva EU cca 2-3 kg	20 kg	VAK	
49500206	Hovězí karabáček kráva EU cca 5 kg	4 kg	VAK	
49652437	Hovězí top side/vrchní šál kýty bez tukového krytí kráva EU cca 5 kg	20 kg	VAK	

ZADNÍ ČÁST

VRCHNÍ ŠÁL

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

PŘEDNÍ ČÁST

HOVĚZÍ PŘEDNÍ

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

BRÁNICE

HOVĚZÍ PUPEK

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

49652228	Hovězí přední bez kosti KÚ cca 3kg cca 3 k	15 kg	VL	
49650584	Hovězí přední bez kosti kráva CZ cca2 kg	2 kg	VAK	
49651932	Hovězí přední s kostí kráva/jalovice CZcca 2,5 kg	5 kg	VAK	
49652221	Hovězí přední s kostí cca 3 kg	15 kg	VL	
49652108	Hovězí přední maso bez kosti cca 500 g	4 kg	OA	
49652361	Hovězí přední maso s kostí cca 500 g	15 kg	OA	
49652227	Hovězí pupek KÚ cca 15 kg	15 kg	VL	
49660088	Hovězí pupek zadní část kráva EU cca 2 kg	20 kg	VAK	
49500199	Hovězí kližka kráva EU cca 2,2 kg	21 kg	VAK	
49500298	Hovězí kližka mladý býk EU cca 2,5 kg	20 kg	VAK	
49652230	Hovězí kližka býk/jalovice KÚ cca 3 kg	15 kg	VL	

KONČETINY

HOVĚZÍ KLIŽKA

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

MIX MASA

HOVĚZÍ KOSTKY

KONČETINY

OSSO 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 CZ cca 1,5 kg	16 kg	VAK	❄
49652223	Hovězí kostky na guláš (3x3 cm) cca 3 kg	15 kg	VAK	❄
49652112	Hovězí kostky na guláš z kližky cca 500 g	4 kg	OA	❄
49601136	Hovězí kostky na guláš CZ cca 2 kg	10 kg	VAK	❄
49601901	Hovězí přední kostky 2 kg	10 kg	VL	❄
49652364	Hovězí osso buco CZ cca 3 kg	15 kg	VL	❄
49500212	Hovězí líčka EU cca 2 kg	4 kg	VAK	❄

HLAVA

HOVĚZÍ LÍČKA

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

OCASNÍ ČÁST

HOVĚZÍ OHÁŇKA

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

VNITŘNOSTI

HOVĚZÍ JAZYK

Delikatesa s jemnou chutí a měkkou texturou. Ideální na vaření, pečení i grilování.

49652219	Hovězí oháňka cca 3 kg	15 kg	VL	
49652321	Hovězí jazyk cca 1 kg	20 kg	VL	
49652081	Hovězí polévková směs cca 3 kg	6 kg	OA	
49650063	Hovězí kosti harfy CZ cca 4 kg	8 kg	VL	
49652367	Hovězí kosti masové CZ cca 3 kg	15 kg	VL	

KOSTI

HOVĚZÍ HARFY

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

MIX

POLÉVKOVÁ SMĚS

Mix hovězích částí speciálně pro přípravu silného hovězího vývaru.

KOSTI

MORKOVÉ KOSTI

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

49650065	Hovězí morkové kosti CZ cca 1,2 kg	4 kg	OA	
49652290	Hovězí morkové kosti řezané cca 3 kg	15 kg	VL	
49601011	Hovězí morkové kosti EU cca 5 kg	19 kg	VAK	
49502068	Hovězí býčí žlázy CZ cca 2 kg	16 kg	VAK	
49650595	Hovězí srdce CZ cca 1 kg	1 kg	OA	
49652366	Hovězí dršťky ztužené CZ cca 3 kg	15 kg	VL	
49601900	Hovězí dršťky vařené krájené 1 kg	10 kg	VAK	
49601919	Hovězí dršťky vařené krájené 500 g	10 kg	VAK	

ORGÁN

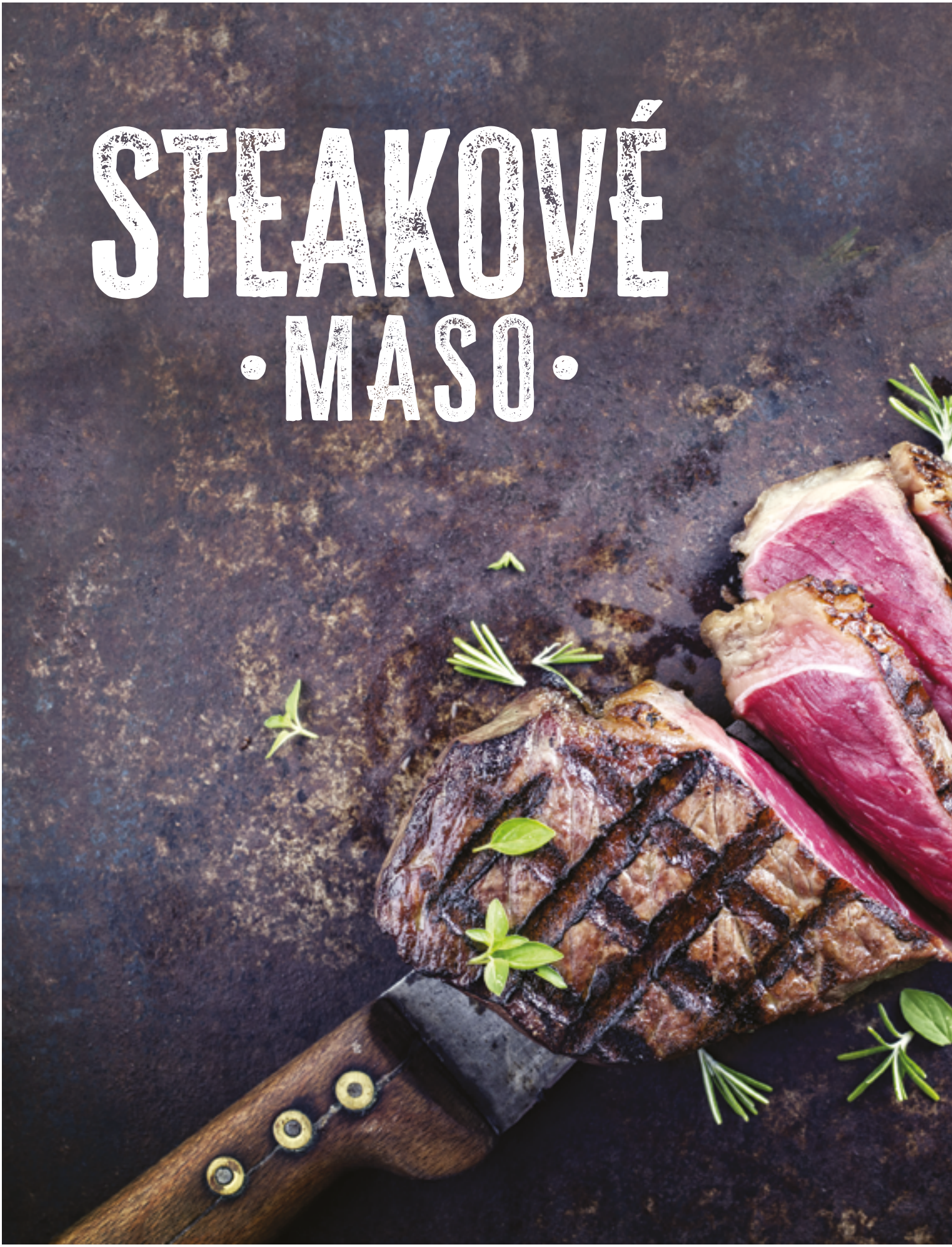
BÝČÍ ŽLÁZY

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

VNITŘNOSTI

HOVĚZÍ DRŠŤKY

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


STEAKOVÉ
·MASO·

ZRÁNÍ HOVĚZÍHO MASA

Po porážce zvířete dochází ve svalovině k mnoha biochemickým procesům. Přibližně dvě hodiny po porážce se maso nazývá „teplé maso" - ještě nedochází k velkým změnám, spotřebovává se poslední kyslík a ATP (adenosintrifosfát) jako zdroj energie. Toto maso má dobrou vaznost vody, může se použít k rychlému zmrazení a potom k výrobě salámů (k přípravě 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 tvoří 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 mokrém 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 vyndání z vakua je nutné nechat asi minimálně 20 minut prodýchat, aby dostalo správnou barvu. Optimální teplota zrání je od 0 °C do +1 °C - vyšší teplota sice urychluje proces, ale současně přináší růst mikrobiální flóry a zvyšuje riziko zkažení masa. Steaková masa zabalená ve vakuu, která se dovážejí ze zámoří, zrají po celou dobu přepravy. Datum spotřeby je tři až čtyři měsíce od zabalení a nejlepší je pokud do expirace zbývají přibližně jeden až dva týdny. Maso samozřejmě musí být správně uskladněné, pak je v nejlepší formě a steaky z něj budou vynikající. Jedinou „nevýhodou" je specifická vůně i chuť, maso je mírně nakyslé a to některým strávníkům může vadit.

SUCHO-MOKRÉ ZRÁNÍ

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

SUCHÉ ZRÁNÍ

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

STAŘENÉ MASO

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

Ve zracích chladících boxech z masa odchází část vlhkosti a to buď odparem, nebo z masa odkapává šťáva, 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 jikry, nebo sušená srdce (plátky) bizonů či hovězího.

STUPNĚ PROPEČENOSTI

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

VELMI MÍRNĚ OPEČENÝ
BLUE RARE / VERY RARE

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

MÍRNĚ OPEČENÝ
RARE

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

STŘEDNĚ OPEČENÝ
MEDIUM RARE

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

MÍRNĚ PROPEČENÝ
MEDIUM

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

VÍCE PROPEČENÝ
MEDIUM WELL

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

PLNĚ PROPEČENÝ
WELL DONE

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

PŘÍPRAVA STEAKU

NEJČASTĚJŠÍ CHYBY

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

VÝBĚR MASA

První chybou bývá výběr masa. Vybírejte vždy vyzrálé maso, čím blíž k exspiraci, tím bude maso více 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 svíčkové a možná z roštěné.

Z LEDNICE NA PÁNEV

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

MARINÁDY

Pokud chcete mít zážitek z dobrého masa, kupujte na steaky jen opravdu kvalitní maso, zapomeňte na grilovací koření, steakové koření a podobné hrůzné směsi (plné soli a taky drahé). Steaky připravujeme pro fantastickou chuť masa, proto postačí pouze sůl a pepř. Nebojte se trochu přidat sůl a čerstvě namletý pepř, hovězí potřebuje dobře dochutit. Solit steaky můžete těsně před grilováním nebo až po grilování, určitě nesolte delší čas před grilováním, sůl by vám vytáhla šťávu. K doplnění steaků použijte salsy nebo omáčky, ale zase je dobré použít takové co 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 „přilepí", ale po chvíli se zatáhne a odlepí se, k obrácení používejte vždy kleště, dvě lžíce, pinzetu apod., nikdy do masa nepíchejte, zbytečně byste maso zbavovali šťávy. Po řádném zatažení z obou stran, steaky necháme „dozrát při teplotě 80 max. 100 °C, pokud by se maso peklo po celou dobu jen na vysokou teplotu, steak by byl tvrdší a sušší.

NEODPOČINEK

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

STUPEŇ PROPEČENÍ

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

VIDLIČKA

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

ROVNOU NA STŮL

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

STEAKOVÉ MASO

DĚLENÍ MASA

1 CHUCK ROLL (KRK)
2 BRISKET (HRUDÍ)
3 RIB-EYE (VYSOKÝ ROŠTĚNEC)
4 CHUCK TENDER (KULATÁ PLEC)
5 TOP BLADE (LOUPANÁ PLEC)
6 SHOULDER CLOD (VELKÁ PLEC)
7 STRIPLOIN (NÍZKÝ ROŠTĚNEC)
8 TENDERLOIN (SVÍČKOVÁ)
9 BALL TIP (KVĚTOVÁ ŠPIČKA)
10 KNUCKLE (OŘECH)
11 SHORT RIBS (ŽEBRA)
12 FLAP STEAK (PUPEK)
13 FLANK STEAK (SLABINA)
14 RUMP STEAK (KVĚTOVÁ ŠPIČKA)
15 EYE ROUND (VÁLEČEK)
16 SILVER SIDE (SPODNÍ ŠÁL)

KRK

CHUCK ROLL

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

49650184	Hovězí chuck roll/krk s podlečím Argentina cca 4-5 kg	20 kg	VAK	
49659911	Hovězí chuck roll/krk s podlečím US cca 3-4 kg	23 kg	VAK	
49659931	Hovězí chuck roll/krk s podlečím Uruguay cca 4-5 kg	20 kg	VAK	
49660015	Hovězí chuck roll/krk s podlečím Irsko cca 9-10 kg	40 kg	VAK	
49652471	Mleté hovězí chuck roll/krk s podplečím Irsko cca 8kg	16 kg	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

49650152	Hovězí Rib Eye steak/vyskový roštěnec USA cca 3-5 kg	21,5 kg	VAK	
49650167	Hovězí Rib Eye steak/vyskový roštěnec Brazílie cca 2-3 kg	13 kg	VAK	
49651997	Hovězí Rib Eye steak/vyskový roštěnec Uruguay cca 2,5-4 kg	20 kg	VAK	
49659925	Hovězí Rib Eye steak/vyskový roštěnec Argentina cca 2-3 kg	12 kg	VAK	
49602118	Hovězí Rib Eye steak/vyskový roštěnec Brazílie cca 2-4 kg	20 kg	VAK	

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	35 kg	VAK	
49659927	Hovězí Striploin/nízký roštěnec Brazílie cca 4-5 kg	12 kg	VAK	
49659929	Hovězí Striploin/nízký roštěnec Uruguay Grainfed cca 3,5-6 kg	20 kg	VAK	
49659932	Hovězí Striploin/nízký roštěnec Argentina cca 3,5-6 kg	20 kg	VAK	
49659934	Hovězí Striploin/nízký roštěnec EU cca 4-5 kg	20 kg	VAK	
49652604	Hovězí Striploin/nízký roštěnec Brazílie cca 300 g	1,8 kg	tácek	
49606057	Hovězí Striploin/nízký roštěnec Brazílie cca 4-6 kg	20 kg	VAK	
49650134	Hovězí Tenderloin/svíčková 4/5 lbs Brazílie cca 1,8-2,2 kg	14 kg	VAK	
49650153	Hovězí Tenderloin/svíčková 4/5 lbs USA cca 1,8-2,2 kg	21,5 kg	VAK	
49651995	Hovězí Tenderloin/svíčková 4/5 lbs Argentina cca 1,8-2,2 kg	20 kg	VAK	
49650165	Hovězí Tenderloin/svíčková 3/4 lbs Argentina cca 1,4-1,8 kg	20 kg	VAK	
49651996	Hovězí Tenderloin/svíčková 4/5 lbs Uruguay Grainfed cca 2 kg	20 kg	VAK	
49650041	Hovězí Tenderloin/svíčková 3/4 lbs Uruguay cca 1,4-1,8 kg	17 kg	VAK	
49659989	Hovězí Tenderloin/svíčková 4/5 lbs Irsko cca 1,8-2,2 kg	21 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.

49659771	Hovězí picanha/květová špička ARG Grain fed cca 1,5-3kg	10 kg	VAK	
49659772	Hovězí picanha/květová špička Uruguay cca 1,5-3 kg	20 kg	VAK	
49650030	Hovězí rump steak/zadní část kýty Argentina cca 3 kg	14 kg	VAK	
49650031	Hovězí rump steak/zadní část kýty Uruguay cca 3 kg	12 kg	VAK	
49652274	Hovězí rump steak/zadní část kýty Irsko cca 3 kg	20 kg	VAK	
49659988	Hovězí rump steak/zadní část kýty Paraguay cca 3 kg	15 kg	VAK	
49659777	Hovězí waguy rump steak/zadní část kýty Austrálie cca 3-5 kg	22 kg	VAK	
49651998	Hovězí tri tip/maminha Uruguay Grainfed cca 1,5-2,5 kg	20 kg	VAK	
49650220	Hovězí tri tip/maminha Argentina cca 2-3 kg	14 kg	VAK	

ČÁST MEZI KÝTOU A KVĚTOVOU ŠPIČKOU

MAMINHA/TRI TIP

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

VÁLEČEK

EYE ROUND

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

49650150	Hovězí eye round/váleček Argentina cca 1,5-2,5 kg	20 kg	VAK	
49659774	Hovězí eye round/váleček Uruguay Grainfed cca 1,5-2,5 kg	20 kg	VAK	
49659908	Hovězí eye round/váleček USA cca 1,5-2,5 kg	19 kg	VAK	

VRCHNÍ ŠÁL

TOPSIDE

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

49651999	Hovězí top side cap off/vrchní šál bez tuku Uruguay cca 3-4 kg	20 kg	VAK	
49652022	Hovězí top side cap off/vrchní šál bez tuku Argentina cca 3-4 kg	20 kg	VAK	
49650174	Hovězí short ribs/žebra krátká masitá Irsko cca 2-3 kg	21,5 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	20 kg	VAK	
49659905	Hovězí chuck tender/falešná svíčková Uruguay cca 1,5-2,5 kg	17 kg	VAK	
49659985	Hovězí chuck tender/falešná svíčková Irsko cca 1,4-2 kg	19 kg	VAK	
49650149	Hovězí knuckle/kýta ořech Argentina cca 3-5 kg	20 kg	VAK	
49659775	Hovězí knuckle/kýta ořech Uruguay Grain fed cca 3,5-5 kg	20 kg	VAK	
49659907	Hovězí knuckle/kýta ořech USA cca 4-5 kg	19 kg	VAK	
49659990	Hovězí knuckle/kýta ořech Irsko cca 4-6 kg	20 kg	VAK	
49650159	Hovězí ball tip/špička ořechu USA cca 1-2 kg	11 kg	VAK	

PŘEDKÝTÍ OŘECH

KNUCKLE

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

ŠPIČKA OŘECHU

BALL TIP

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

SPODNÍ ŠÁL

SILVERSIDE

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

49650148	Hovězí silverside/spodní šál Uruguay cca 2-3 kg	21,5 kg	VAK	
49659763	Hovězí silverside/spodní šál Argentina cca 2-3 kg	20 kg	VAK	

PUPEK, SLABINA

FLANK STEAK

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

49659773	Hovězí flank steak/pupek zadní část Uruguay Grainfed cca 1 kg	20 kg	VAK	
49660016	Hovězí flank steak/pupek zadní část Irsko cca 2 kg	25 kg	VAK	
49660086	Hovězí flank steak/pupek zadní část Argentina cca 1 kg	20 kg	VAK	

HRUDÍ

BRISKET

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

PUPEK

FLAP STEAK

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

49652001	Hovězí brisket/hrudí Uruguay Grain fed cca 2-4 kg	20 kg	VAK	
49652023	Hovězí brisket/hrudí Argentina cca 3-5 kg	20 kg	VAK	
49659928	Hovězí flap steak/pupek střední část Irsko cca 2-3 kg	12 kg	VAK	
49659930	Hovězí flap steak/pupek střední část Uruguay Grainfed cca 1-2 kg	20 kg	VAK	
49660091	Hovězí Diamond steak/špička plece Irsko cca 300 g	20 kg	VAK	

HOVĚZÍ PLEC

DIAMOND STEAK

Špička hovězí plece s velmi jemnou svalovinou. Vhodná na přípravu steaků, tatarského bifteku i na gril.

LOUPANÁ PLEC

TOP BLADE

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

49659986	Hovězí top blade/loupaná plec Irsko cca 2-3 kg	14 kg	VAK	
49603501	Hovězí beef skirt/veverka cca 15 kg	15 kg	VAK	
49660092	Hovězí Hanger steak/veverka cca 3-4kg VAK	20 kg	VAK	
49650151	Hovězí tomahawk US cca 8-9 kg	8 kg	VAK	

VEVERKA

BEEF SKIRT/HANGER

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

VYSOKÝ ROŠTĚNEC S KOSTÍ

TOMAHAWK

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

EST. 1882
Maldon
SALT

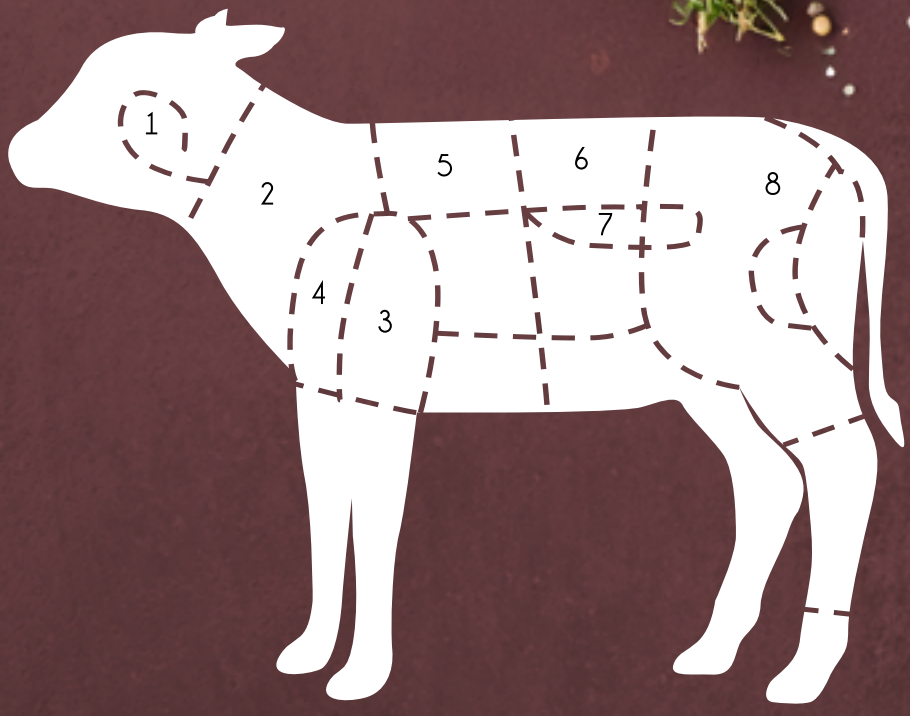
Fantastická chuť ve tvých rukou

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

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

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

TELECÍ
·MASO·



DĚLENÍ MASA

1 LÍČKA
2 KRK
3 PLEC
4 FALEŠNÁ SVÍČKOVÁ
5 HŘEBÍNEK
6 ROŠTĚNÁ
7 SVÍČKOVÁ
8 KÝTA

VEAL SHOULDER

TELECÍ PLEC

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

49650202	Telecí plec BK Nizozemsko cca 4 kg	18 kg	VAK	
49601984	Telecí plec BK mléčná Nizozemsko cca 4 kg	15 kg	VAK	

KNUCKLE

KÝTA OŘECH

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

TENDERLOIN

SVÍČKOVÁ

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

49650123	Telecí kýta ořech Nizozemsko cca 4-5 kg	20 kg	VAK	
49601978	Telecí kýta ořech mladé Nizozemsko cca 4-5 kg	17 kg	VAK	
49650204	Telecí tenderloin/svíčková Nizozemsko cca 800 g - 1,5 kg	22 kg	VAK	

VEAL HEEL MUSCLE

KARABÁČEK

Maso s velkým množstvím kolagenu podobně jako kližka, ale narozdíl 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	16 kg	VAK	
49650198	Telecí krk Nizozemsko cca 3 kg	10 kg	VAK	
49650196	Telecí kýta váleček Nizozemsko cca 1-2 kg	17 kg	VAK	
49652432	Telecí kýta váleček mléčný Nizozemsko cca 2 kg	20 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

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

VYSOKÝ ROŠTĚNEC

RIB EYE

Telecí vysoký roštěnec nemá takové mramorování jako hovězí maso, díky čemuž nepotřebuje dlouho grilovat, aby si zachoval svou šťavnatost a chuť.

49650199	Telecí pečeně bez kosti Nizozemsko cca 3-5 kg	19 kg	VAK	
49650128	Telecí Rib Eye/vysoký roštěnec NL cca 1-2kg	18 kg	VAK	
49650125	Telecí spodní šál mléčné Nizozemsko cca 2-4 kg	24 kg	VAK	

KÝTA

SPODNÍ ŠÁL

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

KÝTA

VRCHNÍ ŠÁL

Telecí vrchní šál je považován za nejlepší část telecí kýty a jedná se o velmi křehké maso. Hojně se využívá k přípravě vídeňkého řízku, ale lze jej využít k pečení či soté.

49650197	Telecí top side/vrchní šál kýty Nizozemsko cca 1,5-2,5 kg	18 kg	VAK	
49652483	Telecí top side/vrchní šál kýty z mléčných telat Nizozemsko cca 2 kg	20 kg	VAK	
49650200	Telecí spider/steak pavouček Nizozemsko cca 2-4 kg	20 kg	VAK	
49601010	Telecí líčka Nizozemsko cca 1,4-2 kg	4 kg	VAK	

SPIDER STEAK

PAVOUČEK

Zadní maso z pánevní jamky, který dostal svůj název díky mramorování připomínající pavoučí síť. Vhodný na přípravu minutek i na grilování.

HLAVA

LÍČKA

Jemné maso z lícní části hlavy s vysokým obsahem kolagenu. Skvěle se hodí na pomalé pečení, dušení i k omáčkám.

TELECÍ ŘÍZEK

telecí kýta (odblaněná) 4 plátky (1 cm), vejce 4 ks, světlé pivo 4 lžíce, strouhanka 250 g, ghí (přepušněné máslo) 250 g, polohrubá mouka 250 g, citron, sůl, pepř

Přepuštěné maslo si připravíte zahříváním kostky másla. Sbírejte pěnu, která se tvoří na povrchu a poté čisté přepuštěné máslo skladujte v čisté sklenici.

Plátky telecí kýty rozřízněte podélně jako knihu, přikryjde mikroténovou fólií a rozklepejte na výšku přibližně 5 mm.

V misce prošlehejte vejce s pivem. Maso osolte a opepřete, pak obalte v polohrubé mouce, následně v rozšlehaném vajíčku a na závěr ve strouhance. Řízky smažte na přepuštěném másle dozlatova. Podávejte s řezem citronu, který necháte krátce zkaramelizovat na pánvi pro sladší chuť.

Ideální přílohou jsou vídeňské brambory, bramborová kaše či vařené brambory.

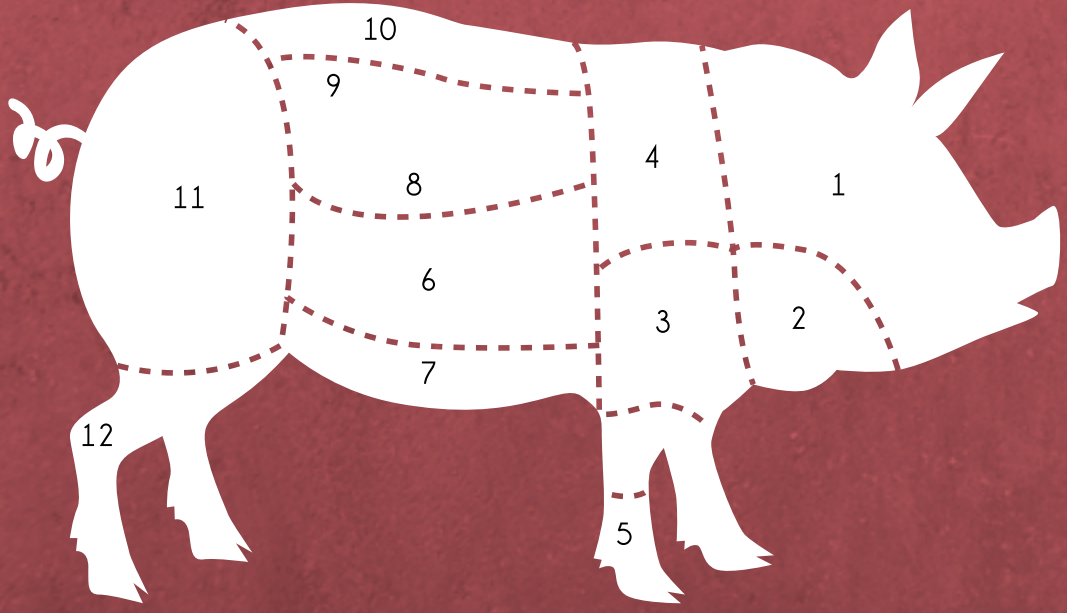
VNITŘNOSTI

LEDVINKY

Telecí ledvinky se řadí k drobům. Chutnají skvěle dušené, karamelizované nebo restované.

49601983	Telecí ledvinky mladé Nizozemsko cca 2 kg	2 kg	VAK	❄
49652539	Telecí tomahawk s kostí Nizozemsko cca 350 kg	2 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	❄
49602215	Telecí Scalded head/hlava bez kosti rolovaná Nizozemsko cca 2,3 kg	2,3 kg	VAK	❄
49601988	Telecí klouby mléčné Nizozemsko cca 600 g - 1,2 kg	20 kg	VAK	❄

VEPŘOVÉ
·MASO·



DĚLENÍ MASA

1 HLAVA
2 LALOK
3 PLEC
4 KRKOVICE
5 NOŽIČKA
6 ŽEBRA
7 SVÍČKOVÁ
8 BOK
9 PANENKA
10 PEČENĚ
11 KÝTA
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.

49652090	Vepřová kýta BK cca 500 g	4 kg	OA	
49500158	Vepřová kýta BK 4D cca 10 kg	16 kg	VAK	
49652045	Vepřová kýta šály BK cca 1,2-3 kg	14 kg	VAK	
49601001	Vepřová kýta BK 4D EU cca 7 kg	7 kg	VAK	
49652091	Vepřová kýta plátek cca 500 g	4 kg	OA	
49652531	Vepřová kýta SK a kolenem cca 13 kg	13 kg	VL	

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.

49652100	Vepřová plec BK cca 500 g	21 kg	OA	
49500163	Vepřová plec BK 4D cca 6 kg	6 kg	VAK	
49652048	Vepřová plec BK 4D cca 3 kg	20 kg	VAK	
49601002	Vepřová plec BK a kůže 4D cca 5 kg	25 kg	VAK	

HRUDNÍ ČÁST

VEPŘOVÉ ŽEBRA

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

49651310	Vepřové žebra plochá CZ cca 2 Kg	4 Kg	OA	
49652513	Vepřové žebra spare ribs EU cca 10 kg	10 kg	VL	

PŘEDNÍ ČÁST

VEPŘOVÁ KRKOVICE

Jak vychází z názvu, krkovice se nachází na horní straně zad od hlavy po hřbetní část navazující na pečeni. 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 krkovice BK cca 2,5-3 kg	18 kg	VAK	
49652044	Vepřová krkovice BK cca 2,5 kg	20 kg	VAK	
49500328	Vepřová krkovice BK DUROC EU cca 2,5-3 kg	23 kg	VAK	
49652067	Vepřová krkovice SK (plátky) cca 3 kg	6 kg	OA	
49652096	Vepřová krkovice BK (plátky) cca 500 g	4 kg	OA	
49601000	Vepřová krkovice BK cca 2,2 kg	25 kg	VAK	

HŘBETNÍ ČÁST

VEPŘOVÁ PEČENĚ

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

49500161	Vepřová pečeně BK s řetízkem cca 4 kg	15 kg	VAK	
49500204	Vepřová pečeně BK bez řetízku cca 4 kg	19 kg	VAK	
49652050	Vepřová pečeně BK bez řetízku KÚ cca 2 kg	20 kg	OA	
49652094	Vepřová pečeně BK plátek cca 500 g	4 kg	OA	
49500327	Vepřová pečeně BK bez řetízku Duroc EU cca 4 kg	16 kg	VAK	
49652068	Vepřová pečeně SK (plátky) cca 3 kg	6 kg	OA	
49500214	Vepřová pečeně BK bez řetízku EU cca 4,5 kg	6 kg	VAK	
49601005	Vepřová pečeně BK s řetízkem EU cca 4,5 kg	25 kg	VAK	
49652507	Vepřové žebírka spare ribs cca 3 Kg	15 Kg	OA	
49500319	Vepřové žebírka spare ribs EU cca 2,5 Kg	10 kg	VAK	
49652172	Vepřové žebírka cca 3 kg	6 kg	OA	

HRUDNÍ ČÁST

VEPŘOVÁ ŽEBÍRKA

Přední část čtvrtě jatečně opracované půlky prasete. Narozdíl od plochých žeber je na nich méně masa, a proto jsou vhodná zejména na silný vývar.

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.

49652041	Vepřový bok BK a kůže cca 3 kg	20 kg	OA	
49500234	Vepřový bok BK s kůží EU cca 3 kg	14 kg	VAK	
49652099	Vepřový bok BK plátky cca 500 g	4 kg	OA	
49652098	Vepřový bok SK plátky cca 500 g	4 kg	OA	
49601967	Vepřový bok BK 75% libovost ES cca 3 kg	17 kg	VAK	

49603369	Vepřový t-bone steak cca 600 g (kus cca 300 g)	15 kg	VAK	

VEPŘOVÁ KOTLETA S PANENKOU

T-BONE STEAK

Vepřový t-bone steak je vynikající maso z vyzrálé vepřové kotlety s panenkou. Nechává se tukové krytí pro výraznější chuť po ogrilování.

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

49500157	Vepřová panenka s palcem cca 500 g	16 kg	VAK	
49500266	Vepřová panenka bez palce bez řetízku cca 350 g	10 kg	VAK	
49500165	Vepřová panenka z prasnic s řetízkem cca 10 Kg (kus cca 700 g)	10 kg	VAK	
49500242	Vepřová panenka s palcem bez řetízku EU (cca 500g/ks) cca 10 kg	10 kg	VAK	

BEDERNÍ ČÁST

PALCE Z PANENEK

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

VEPŘOVÁ KOTLETA S KOSTÍ

VEPŘOVÝ TOMAHAWK

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

49652119	Vepřový tomahawk s kostí 6 ks cca 2 kg	15 kg	OA	
49602069	Vepřový french rack (cca 300g/ks) cca 600 g	12 kg	OA	

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	6 kg	OA	
49652242	Vepřové koleno zadní SK cca 20 kg	20 kg	VL	
49652514	Vepřové koleno zadní rovný řez EU cca 20 kg	20 kg	VL	
49652469	Vepřové kolenoBK s kůží cca 1 kg	6 kg	VAK	
49652071	Vepřové koleno přední cca 3 kg	6 kg	OA	
49603190	Vepřová líčka EU 1 kg	10 kg	VAK	

HLAVA

VEPŘOVÁ LÍČKA

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

PEČENÉ KOLENO

NA MEDU

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

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

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

HŘBETNÍ ČÁST

VEPŘOVÉ SÁDLO

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

49652040	Vepřové hřbetní sádlo cca 3 kg	20 kg	OA	
49652070	Vepřové hřbetní sádlo bez kůže cca 3 kg	6 kg	VAK	
49652039	Vepřové kostky na guláš (3x3cm) cca 3 kg	20 kg	VAK	

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 aspiků a tlačenek.

RŮZNÉ ČÁSTI

VEPŘOVÉ KOSTI

49652073	Vepřové nožičky cca 3 kg	6 kg	OA	
49652273	Vepřové kosti cca 2 kg	20 kg	VAK	

HLAVA

VEPŘOVÝ JAZYK

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

RŮZNÉ ČÁSTI

VEPŘOVÁ KŮŽE

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

49652103	Vepřový jazyk s podjazyčím cca 500 g	4 kg	OA	
49652052	Vepřová kůže cca 3 kg	20 kg	VAK	

VNITŘNOSTI

VEPŘOVÉ SRDCE

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

49652104	Vepřové srdce cca 500 g	4 kg	OA	
49601903	Vepřové srdce blok EU 10 kg	10 kg	VAK	

49652101	Vepřová játra cca 500 g	4 kg	OA	
49602224	Vepřové játra blok 10 kg	10 kg	VAK	

VNITŘNOSTI

VEPŘOVÉ JÁTRA

Měkká a jemná část vnitřností. Hodí se pro přípravu minutek nebo na výrobu paštiky.

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	4 kg	OA	
49602225	Vepřové ledvinky blok CZ 10 kg	10 kg	VAK	

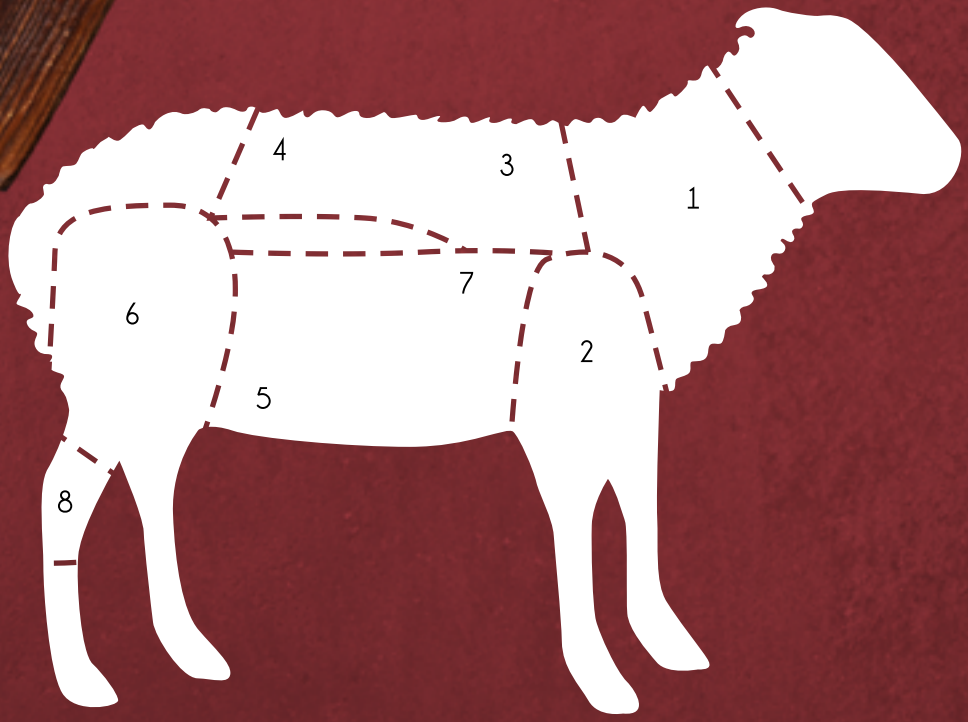
42516342	Vepřová střeva solená 34/36 91,5 m	12 ks	VAK	
42516343	Vepřová střeva solená 36/38 91,5 m	12 ks	VAK	

49652281	Vepřová půlka bez hlavy cca 2 kg	20 kg	VL	

JEHNĚČÍ
·MASO·

DĚLENÍ MASA

1 KRK
2 PLEC
3 HŘEBÍNEK
4 KOTLETA
5 PUPEK
6 KÝTA
7 ŽEBRA
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.

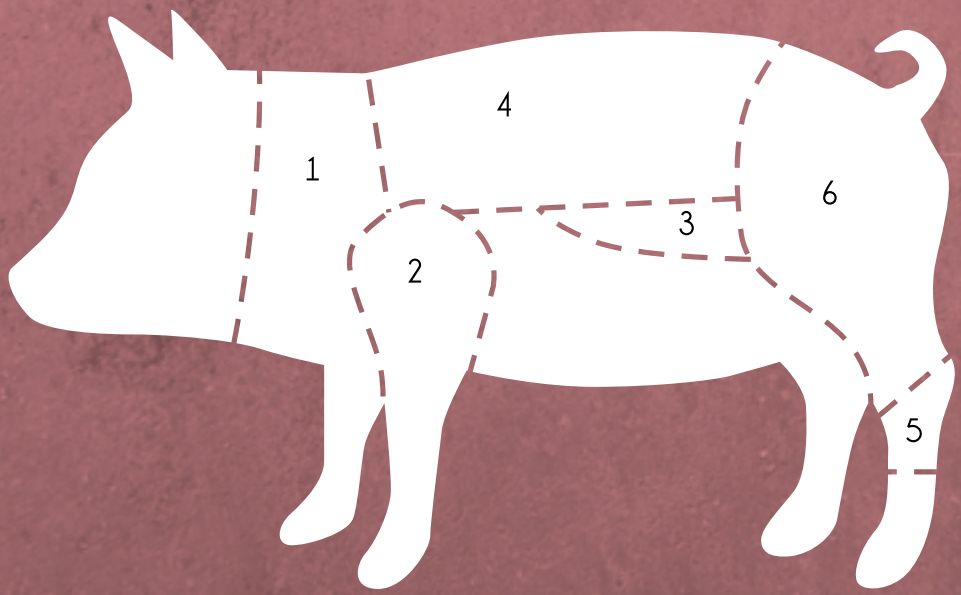
49660026	Jehněčí leg/kýta bez kosti Nizozemsko cca 1,5-2,2 kg	12 kg	VAK	❄
49660023	Jehněčí franch rack/ hřebínek SK Nizozemsko cca 700 g - 1,1 kg	10 kg	VAK	❄
49660027	Jehněčí tenderloin/svíčková Nizozemsko cca 500 g	5 kg	VAK	❄
49660022	Jehněčí kolínko zadní SK Nizozemsko cca 900 g - 1,5 kg	10 kg	VAK	❄

KONČETINY

JEHNĚČÍ KOLÍNKO

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

SELEČÍ ·MASO·



DĚLENÍ MASA

1 KRKOVICE
2 PLEC
3 SVÍČKOVÁ
4 KOTLETA
5 KOLENO
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 DE cca 1,2 kg	12 kg	VAK	❄
49602162	Selečí koleno zadní s kostí DE cca 2 kg	12 kg	VAK	❄
49602154	Selečí bok bez kosti DE cca 1,3 kg	12 kg	VAK	❄
49602156	Selečí plec bez kosti cca 1,5 kg	10 kg	VAK	❄
49602157	Selečí bůček bez kosti rolovaný cca 2 kg	10 kg	VAK	❄
49602158	Selečí krkovice bez kosti rolovaná cca 1,2 kg	11 kg	VAK	❄
49602159	Selečí panenka cca 500 g	12 kg	VAK	❄
49602160	Sele celé mléčné cca 5-8 kg	6 kg	VAK	❄
49602155	Selečí kotleta s kostí a kůží DE cca 1,5 kg	12 kg	VAK	❄
49602226	Selečí pečeně s bokem BK rolovaná DE cca 2,5 kg	15 kg	VAK	❄

HŘBET

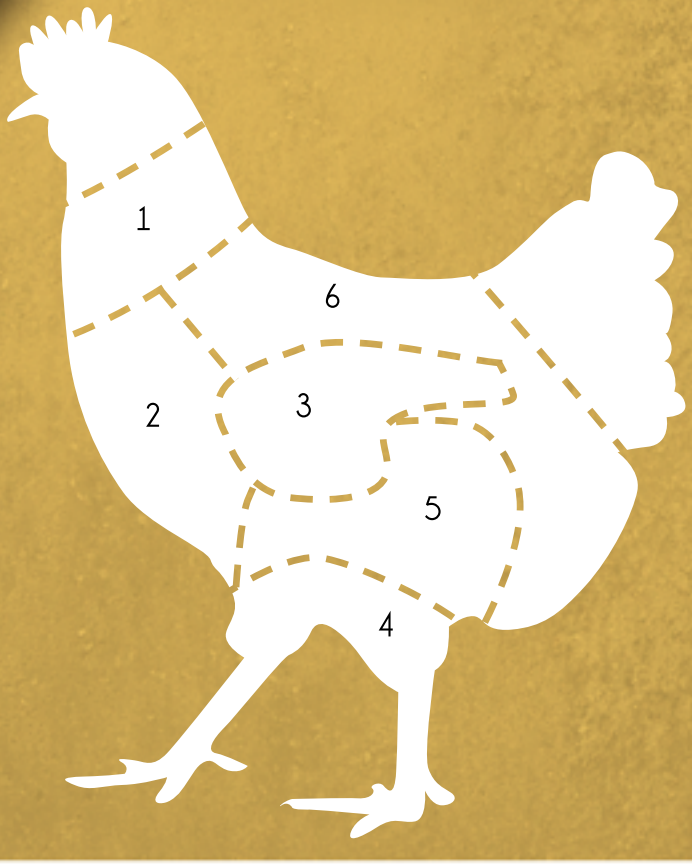
SELEČÍ KOTLETA

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

KUŘECÍ MASO

DĚLENÍ MASA

1 KRK
2 PRSA
3 KŘÍDLO
4 SPODNÍ STEHNO
5 HORNÍ STEHNO
6 HŘBET/SKELET



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.

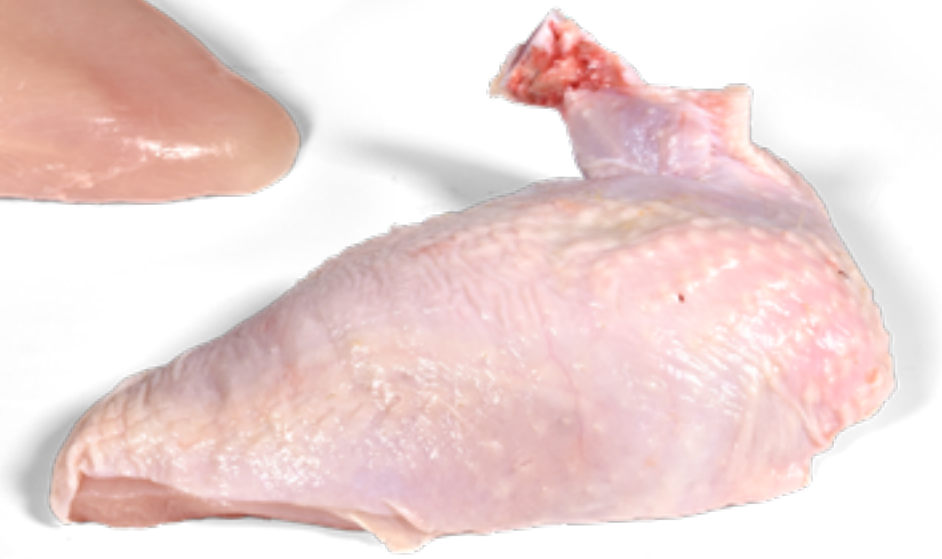
ZLATÉ KUŘE

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

49650259	Kuře celé bez drobů A kvalita cca 15 kg	15 kg	VL	
49652575	Kuře celé A kvalita bez drobů CZ cca 1,5 kg	15 kg	VAK	
49650258	Kuře celé A kvalita bez drobů cca 1,6-2,3 kg	15 kg	VAK	
49650928	Kuře celé A kvalita bez drobů cca 1,5 kg	9 kg	tácek	
49602054	Kuře A kvalita bez drobů EU 1,3 kg	10 ks	VAK	
49650298	Kuře A kvalita vykoštěné na roládu cca 15 kg	15 kg	VL	
49602026	Kuře A kvalita bez drobů 1,4 kg Vodňanské kuře	9 ks	VAK	
49602229	Kuře A kvalita bez drobů 1,5 kg Vodňanské kuře	8 ks	VAK	
49602228	Kuře A kvalita bez drobů 1,6 kg Vodňanské kuře	8 ks	VAK	
49602057	Kuře A kvalita bez drobů EU 1,1 kg	10 ks	VAK	
49650935	Kuře zlaté kukuřičné A kvalita bez drobů cca 1,2 kg	4,8 kg	OA	
49602153	Kuře zlaté kukuřičné A kvalita bez drobů Francie cca 1,2 kg	10 kg	VAK	
49603339	Baby kuře zlaté kukuřičné A kvalita bez drobů Francie 2x400 g	10 kg	VAK	

PRSNÍ ŘÍZKY

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



PRSA SUPREME

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

49650267	Kuřecí prsní řízky cca 15 kg	15 kg	VL	
49652495	Kuřecí prsní řízky cca 800 g	15kg	OA	
49652586	Kuřecí prsní řízky cca 2,5 kg Vodňanské kuře	10 kg	VAK	
49650260	Kuřecí prsní řízky cca 2,5 kg	15 kg	VAK	
49652574	Kuřecí prsní řízky CZ Farma rodiny Němcovy cca 600 g	15 kg	VAK	
49651333	Kuřecí prsní řízky 500 g	4 kg	OA	
49603003	Kuřecí prsní řízky natural Brazílie 2 kg	12 kg	VAK	
49603004	Kuřecí prsní řízky soloné Brazílie 2 kg	12 kg	VAK	
49602136	Kuřecí prsní řízky bez vnitřních filetů IQF EU 2,5 kg	4 kg	VAK	
49603148	Kuřecí prsní řízky 2 kg Vodňanské kuře	12 kg	VAK	
49603379	Kuřecí prsní řízky 500 g Vodňanské kuře	16 ks	PE	
49652555	Kuřecí prsní inner filet cca 2,5 kg	15 kg	VAK	
49652669	Kuřecí prsní inner filet cca 2 kg	10 kg	VAK	
49651913	Kuřecí prsa Supreme kukuřičné - s kůží a částí křídla cca 1,3 g	5,2 kg	OA	
49651455	Kuřecí prsa Supreme kukuřičné - s kůží a částí křídla cca 1,3 g	12 kg	VAK	
49603335	Kuřecí prsa Supreme - s kůží a částí křídla Francie cca 400 g	5 kg	VAK	

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.

49650261	Kuřecí čtvrtky zadní cca 3 kg	15 kg	VAK	
49651891	Kuřecí čtvrtky zadní cca 3 kg	15 kg	VAK	
49652499	Kuřecí čtvrtky zadní cca 800 g	15 kg	OA	
49650268	Kuřecí čtvrtky zadní cca 15 kg	15 kg	VL	
49603373	Kuřecí čtvrtky zadní A kvalita (15x 300 g) 4,5 kg	4,5 kg	VL	
49603411	Kuřecí čtvrtky zadní cca 1 kg	12 kg	VL	
49603380	Kuřecí čtvrtky zadní nekalibrované HU 10 kg	10 kg	VL	

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.

49650271	Kuřecí křídla cca 15 kg	15 kg	VL	
49500124	Kuřecí křídla V bez letky cca 15 kg	15 kg	VL	

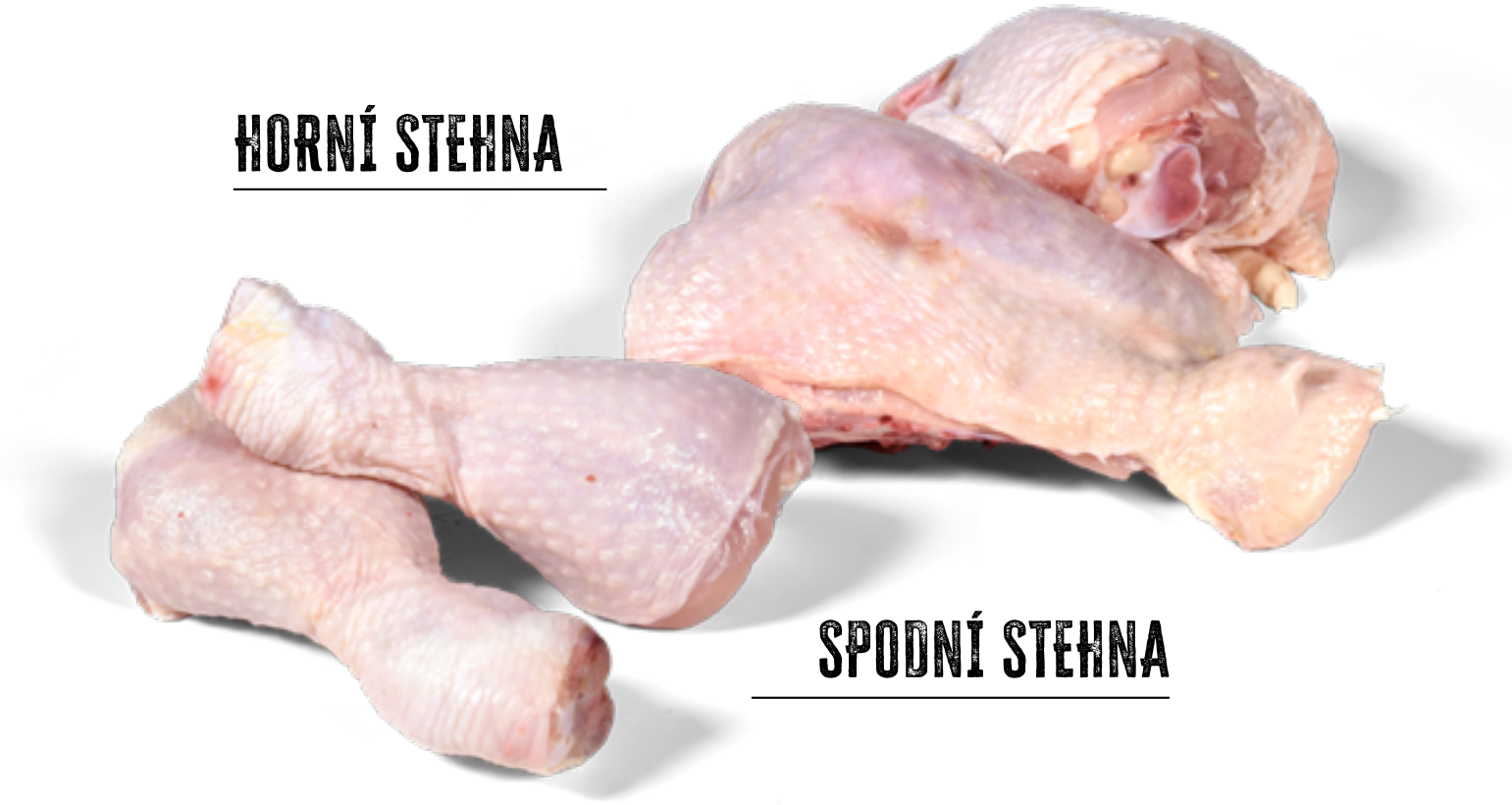
49652497	Kuřecí křídla cca 800 g	15 kg	OA	
49650264	Kuřecí křídla cca 3 kg	15 kg	VAK	
49651893	Kuřecí křídla cca 3 kg	15 kg	VAK	
49602213	Kuřecí křídla bez letky IQF EU 2,5 kg	4 ks	VAK	
49603409	Kuřecí křídla (cca 22x500g) cca 11kg	11 kg	VAK	

KUŘECÍ STEHNA

Masitá končetina vhodná na pečení i na gril.

49650359	Kuřecí stehna celá A kvalita (kalibr 180 g) cca 12 kg	12 kg	VL	
49650353	Kuřecí stehna celá A kvalita (kalibr 200 g) cca 12 kg	12 kg	VL	
49651456	Kuřecí stehna celá A kvalita (kalibr 220 g) cca 12 kg	12 kg	VL	
49650262	Kuřecí stehna celá A kvalita cca 3 kg	15 kg	VAK	
49650425	Kuřecí stehna celá cca 3 kg	15 kg	VAK	
49650269	Kuřecí stehna celá A kvalita cca 15 kg	15 kg	VL	
49602080	Kuřecí stehna celá A kvalita IQF EU (180g) 5 kg	10 kg	VAK	
49603327	Kuřecí stehna celá A kvalita EU (kalibr 180 g) 12 kg	12 kg	VL	
49602081	Kuřecí stehna celá A kvalita IQF EU (kalibr 200 g) 5 kg	10 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	10 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	10 kg	VL	❄
49603331	Kuřecí stehna celá A kvalita (240g) 12 kg	12 kg	VL	❄
49602090	Kuřecí stehna celá A kvalita IQF EU (kalibr 260 g) 5 kg	10 kg	VAK	❄
49603348	Kuřecí stehna 500 g	12 kg	VAK	❄
49603401	Kuřecí stehna celá A kvalita (260g) 12 kg	12 kg	VL	❄



49650265	Kuřecí stehna horní cca 3 kg	15 kg	VAK	❄
49603125	Kuřecí stehna horní 500 g	18 ks	tácek	❄
49603337	Kuřecí stehna horní 600 g	16 ks	sáček	❄
49652496	Kuřecí stehna spodní cca 800 g	15 kg	OA	❄
49650266	Kuřecí stehna spodní cca 3 kg	15 kg	VAK	❄
49651887	Kuřecí stehna spodní cca 3 kg	15 kg	VAK	❄
49603242	Kuřecí stehna spodní EU (90-120g) 10 kg	10 kg	VL	❄

STEHENNÍ STEAK

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

KUŘECÍ SKELET

Ideální pro přípravu silného kuřecího vývaru.

49650263	Kuřecí stehenní řízky cca 3 kg	15 kg	VAK	
49500125	Kuřecí stehenní řízky cca 15 kg	15 kg	VL	
49603218	Kuřecí stehenní řízky EU cca 500 g	24 ks	tácek	
49603435	Kuřecí stehenní řízky bez kosti bez kůže EU cca 2 kg	2 kg	VAK	
49603186	Kuřecí nudličky ze stehenních řízků 2 kg	12 kg	VAK	
49650432	Kuřecí skelety cca 15 kg	15 kg	VL	
49650342	Kuřecí polévková směs/hřbety cca 500 g	2,4 kg	OA	
49602115	Kuřecí polévková směs EU 1 kg	10 kg	OA	
49603147	Kuřecí droby směs 500 g	6 kg	VAK	

SILNÝ VÝVAR

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

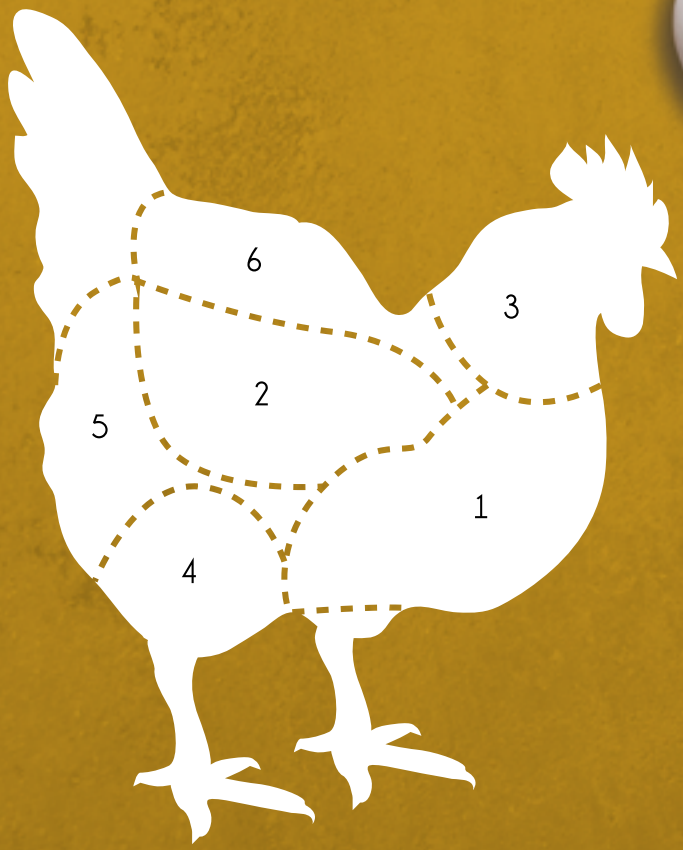
Do hrnce vložíme umytý skelet, přidáme 2 l studené vody, koření a očištěnou zeleninu vcelku. Pouze cibuli vkládáme se slupkou kvůli výraznější barvě. Přivedeme k varu a poté stáhneme teplotu a vývar necháme 2 hodiny pouze probublávat. Zeleninu vyjmeme z vývaru a nakrájíme na kousky. Maso obereme a vložíme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

KUŘECÍ SRDCE

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

49650286	Kuřecí srdce cca 1 kg	15kg	VAK	
49650288	Kuřecí játra cca 1 kg	15kg	VAK	
49603051	Kuřecí játra cca Brazílie 500 g	30 ks	sáček	
49650287	Kuřecí žaludky 1 kg	15kg	VAK	
49651888	Kuřecí žaludky 1 kg	15 kg	VAK	
49603250	Kuřecí žaludky EU 500 g	24 ks	tácek	
49603248	Kuřecí krky CZ 500 g	18 ks	OA	
49603072	Kuřecí maso strojně oddělené baader 10 kg	10 kg	VAK	

SLEPIČÍ
•MASO•



DĚLENÍ MASA

1 PRSA
2 KŘÍDLO
3 KRK
4 STEHNO
5 ČTVRTKA
6 HŘBET/SKELET

SLEPICE CELÁ

Ideální pro přípravu silného kuřecího vývaru.

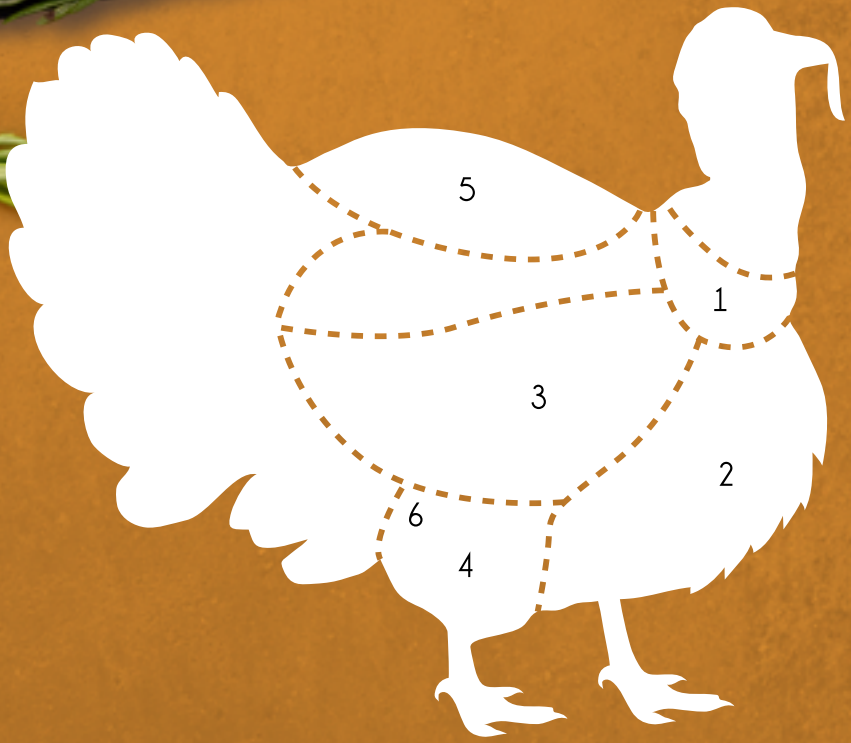
49603424	Slepice A kvalita lehká BU bez drobů 1,1 kg	11 kg	VL	❄
49603021	Slepice A kvalita lehká EU bez drobů 1,3 kg	9 KS	VL	❄
49603365	Slepice A kvalita lehká EU bez drobů 900 g	12 kS	VAK	❄
49603393	Slepice A kvalita těžká bez drobů 3kg	12 KS	VL	❄
49603323	Slepice A těžká půlená EU cca 1,3 - 1,6 kg	15 kg	VAK	❄
49603349	Kohout A kvalita bez drobů cca 4,5kg	10 kg	VAK	❄

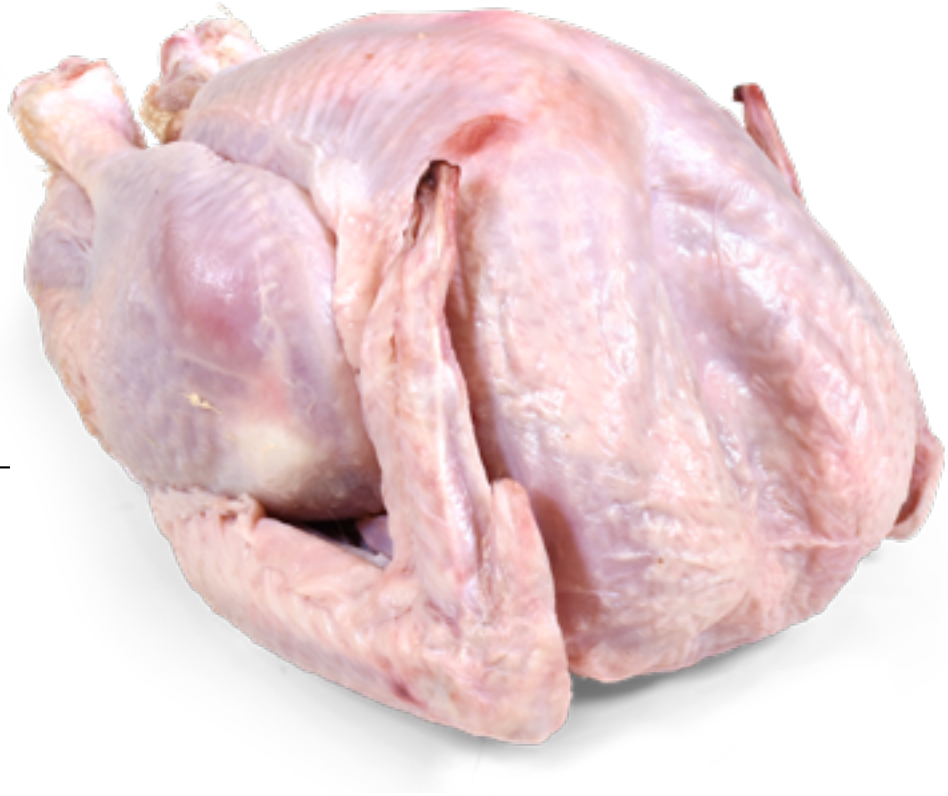
SLEPICE PŮLKA

KRŮTÍ MASO

DĚLENÍ MASA

1 KRK
2 PRSA
3 KŘÍDLO
4 STEHNO
5 HŘBET/SKELET
6 STEAK





KRŮTA CELÁ

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

49500123	Krůta cca 15kg	15 kg	VL	
49500122	Krůtí prsní řízky cca 15 kg	15 kg	VL	
49652498	Krůtí prsní řízky cca 800 g	15 kg	OA	
49651897	Krůtí prsní řízky cca 3 kg	15 kg	VAK	
49650289	Krůtí prsní řízky cca 3 kg	15 kg	VAK	
49603399	Krůtí prsní řízky EU cca 2 kg	10 kg	VAK	

PRSNÍ ŘÍZKY

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

HORNÍ STEHNA

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

SPODNÍ STEHNA

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

49650292	Krůtí horní stehna cca 3 kg	15 kg	VAK	
49650297	Krůtí horní stehna cca 3 kg	15 kg	VAK	
49650290	Krůtí spodní stehna bez kosti a kůže cca 3 kg	15 kg	VAK	
49652486	Krůtí spodní stehna s kostí cca 3 kg	15 kg	VAK	
49650291	Krůtí krky cca 3 kg	15 kg	VAK	

KRŮTÍ KRKY

KRŮTÍ KŘÍDLA

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

49650293	Krůtí křídla cca 3kg	15 kg	VAK	
49602227	Krůtí maso na guláš cca 2 kg	10 kg	VAK	
49603398	Krůtí stehenní řízky bez kosti a kůže EU cca 2 kg	10 kg	VAK	
49603175	Krůtí játra EU cca 500 g	30 ks	VAK	

KRŮTÍ ŘÍZEK

Vykoštěné stehno zbavené kůže. Ideální na přípravu řízků.

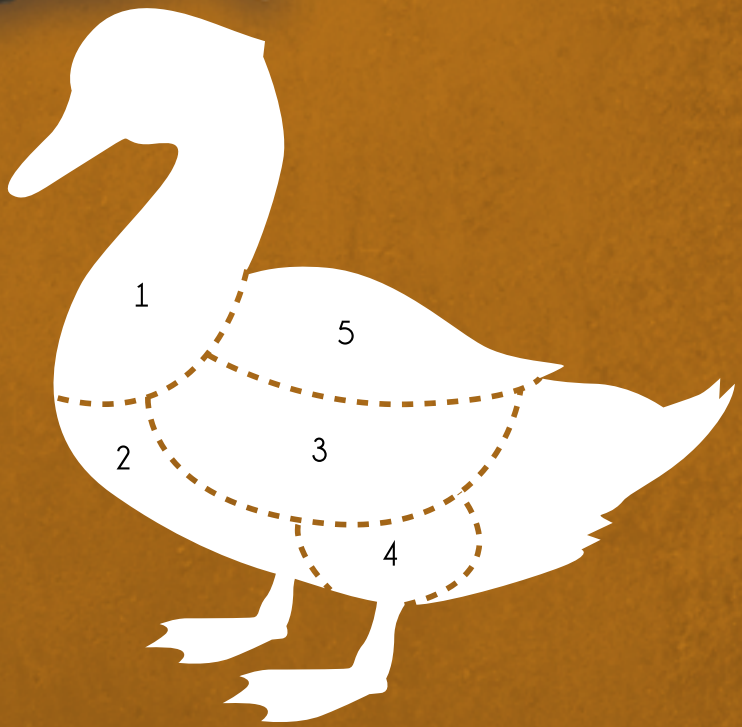
KRŮTÍ JÁTRA

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

KACHNÍ
·MASO·

DĚLENÍ MASA

1 KRK
2 PRSA
3 KŘÍDLO
4 STEHNO
5 HŘBET/SKELET



KACHNA CELÁ

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

49650345	Kachna A kvalita bez drobů cca 2,3 kg	6 kg	tácek	
49602034	Kachna A kvalita s droby EU cca 2,1 kg	6 ks	VAK	
49602059	Kachna A kvalita s droby DE cca 2,3 kg	6 ks	VAK	

PEČENÁ KACHNA

NA POMERANČÍCH

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

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

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

KACHNÍ PRSA

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

49651914	Kachní prsa bez kosti s kůží cca 3 kg	3 kg	VL	
49603075	Kachní prsa bez kosti s kůží (600-750 g) CZ 6 kg	6 kg	VL	
49602222	Kachní srdce Maďarsko cca 1 kg	10 kg	VAK	
49602241	Kachní stehna celá 2ks FRA cca 300-400 g Kovář	5 kg	OA	
49602223	Kachní stehna celá pekingská DE (380-430g) 10 kg	10 kg	VL	

KACHNÍ STEHNA

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

KACHNÍ ČTVRTKY

49603432	Kachní čtvrtky zadní CZ 6kg Vodňanská drůbež	1 ks	VL	❄
49603321	Kachní žaludky CZ cca 300 g	24 ks	tácek	❄
49603305	Kachní játra cca 500 g	30 ks	VAK	❄

KACHNÍ PAŠTIKA

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

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

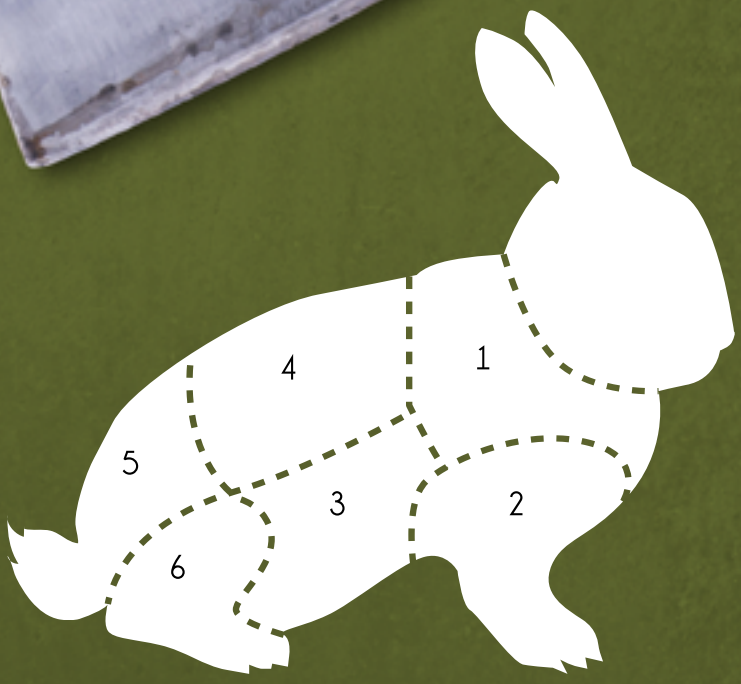
Směs nechte vychladnout a mixujte. Postupně přilévejte smetanu a výpek z jater. Dochuťte solí a pepřem a promíchejte.

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

KRÁLIČÍ
MASO

DĚLENÍ MASA

1 KRK
2 STEHNA PŘEDNÍ
3 SKELET
4 HŘBET
5 HŘBET/SKELET
6 STEHNA ZADNÍ



KRÁLÍK CELÝ

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

na vyžádání	Králík celý bez hlavy cca 1,25 kg	10 kg	VAK	❄
49605008	Králičí hřbet bez kosti cca 500 g	20 ks	VAK	❄
49603172	Králičí stehna s kostí (cca 250g) 5 kg	1 ks	VAK	❄
49601951	Králičí stehna s kostí (3-5ks) 1 kg	10 ks	VAK	❄

PEČENÝ KRÁLIČÍ HŘBET

NA BYLINKÁCH SE ŠPENÁTEM

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

Maso omyjeme, osušíme, nakrájíme na střední kousky, dáme do velké mísy. Osolíme, opepříme, přidáme zakysanou smetanu, přisypeme nahrubo nasekané bylinky, opatrně zamícháme, Přetáhneme fresh fólii. Marinujeme v pokojové teplotě cca 3 hodiny v lednici cca 7hodin. V hrnci rozehřejeme sádlo, přidáme ¾ nadrobno nakrájené cibule, dozlatova orestujeme, přisypme marinované maso, orestujeme, zalijeme masovým vývarem, přiklopíme. Pomalu dusíme ve vyhřáté troubě na 140°C doměkka. Po tepelné úpravě maso vyjmeme, vzniklou šťávu zahustíme zchladlou světlou jíškou, dle chuti dochutíme, zjemníme smetanou, oříškem másla.

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

ZVĚŘINA
KRÁLÍK • MUFLON • DANĚK • JELEN • SRNEC • KANEC • BAŽANT

BAŽANT

BAŽANTÍ PRSA

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

49601032	Šumavská zvěř Bažant škubaný CZ cca 1 kg	14 kg	VAK	❄
49601030	Šumavská zvěř Bažantí prsa bez kosti CZ cca 1,2 kg	18 kg	VAK	❄
49601028	Šumavská zvěř Bažantí stehna s kostí CZ cca 2,2 kg	18 kg	VAK	❄

MUFLON

MUFLONÍ HŘBET

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

49601994	Berbera Mufloní hřbet bez kosti CZ cca 200g-1kg	15 kg	VAK	❄
49601931	Berbera Mufloní kýta bez kosti CZ cca 8kg	15 kg	VAK	❄
49602005	Berbera Mufloní maso na guláš CZ 1kg	5 kg	VAK	❄

JELEN

JELENÍ KÝTA

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

JELEN

JELENÍ GULÁŠ

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

49601929	Berbera Jelení hřbet bez kosti CZ cca 500g-1,2kg	15 kg	VAK	❄
49601993	Berbera Jelení kýta bez kosti CZ cca 1-5kg	15 kg	VAK	❄
49602011	Berbera Jelení maso na guláš CZ 1 kg	5 kg	VAK	❄
49601995	Berbera Jelení maso na guláš CZ 2,5kg	2,5 kg	VAK	❄
49606039	Berbera Jelení plec bez kosti CZ cca 4kg	15 kg	VAK	❄
49602009	Berbera Jelení svíčková CZ cca 1kg	5 kg	VAK	❄

SRNEC/SRNKA

SRČNÍ KÝTA

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

49602003	Berbera Srnčí kýta bez kosti CZ cca 1 kg	15 kg	VAK	❄
49601999	Berbera Srnčí maso na guláš CZ 1 kg	5 kg	VAK	❄
49602002	Berbera Srnčí plec bez kosti CZ cca 500 g	15 kg	VAK	❄

SRNEC/SRNKA

SRNČÍ PLEC

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

DANĚK

DANČÍ KÝTA

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

DANĚK

DANČÍ GULÁŠ

Maso z krkovice, kýty a kližky.
Ideální k přípravě guláše.

49601928	Berbera Dančí hřbet bez kosti CZ cca 0.5-1 kg	15 kg	VAK	❄
49601930	Berbera Dančí kýta bez kosti CZ cca 8 kg	15 kg	VAK	❄
49602006	Berbera Dančí maso na guláš CZ 1 kg	5 kg	VAK	❄
49606043	Berbera Dančí plec bez kosti CZ 2,5 kg	15 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 stroužky česneku, majoránka, čerstvě mletý pepř a 1,5 l vody nebo slabší vývar

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

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

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

Guláš můžete podávat s chlebem nebo s knedlíkem.

ZAJÍC

ZAJEČÍ STEHNA

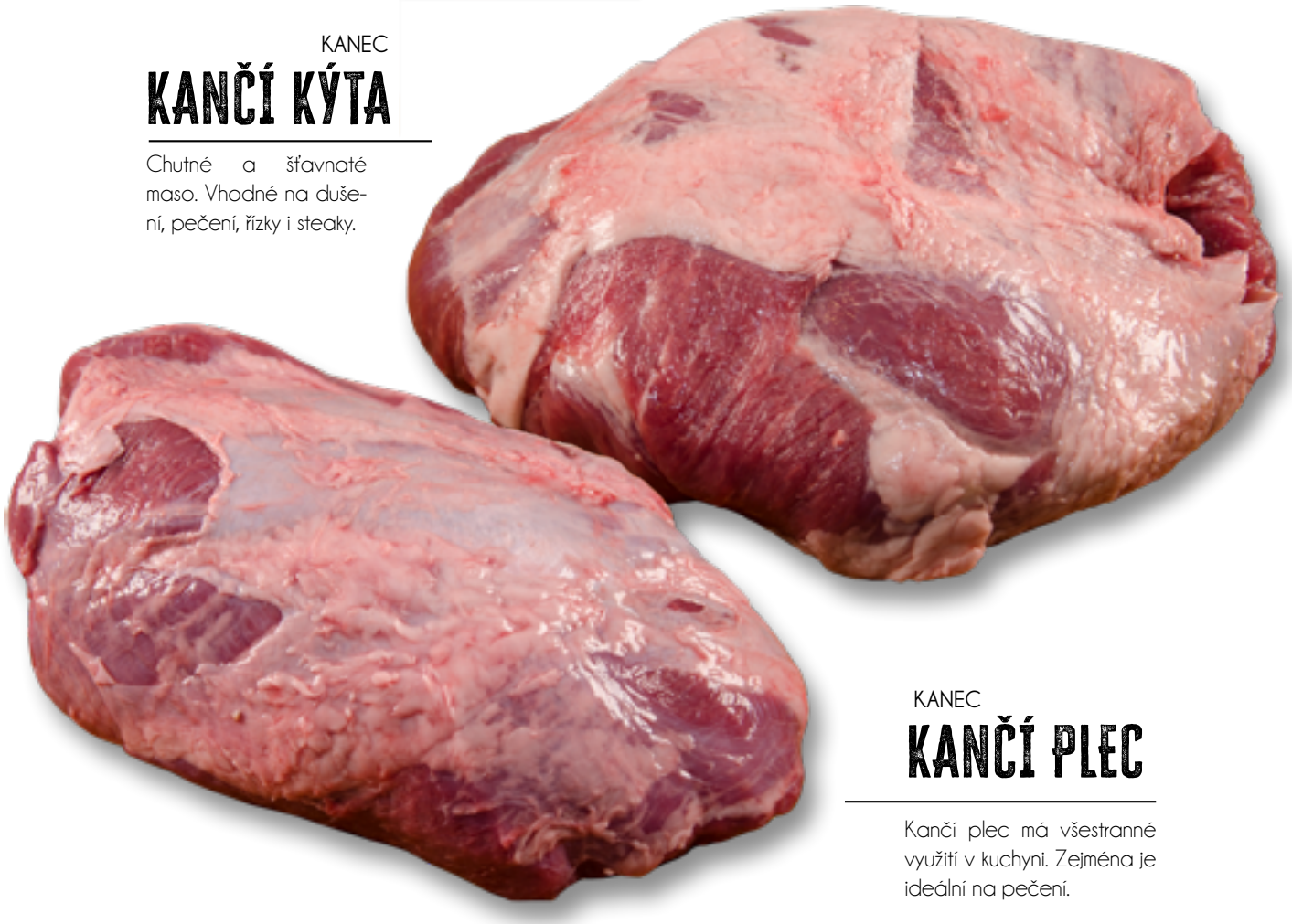
Šťavnaté maso s hrubší strukturou. Jejich specifická chuť vynikne zejména pečením, ideálně v kombinaci se slaninou.

49601031	Šumavská zvěř zaječí stehna bez kosti CZ cca 800 g	15 Kg	VAK	❄
49601027	Šumavská zvěř zajíc celý stahovaný CZ cca 2,1 kg	11kg	VAK	❄

KANEC

KANČÍ KÝTA

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



KANEC

KANČÍ PLEC

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

49606061	Šumavská zvěř Divočák kýta bez kosti CZ cca 2,3 kg	20 kg	VAK	❄
49602146	Šumavská zvěř Divočák plec bez kosti CZ cca 2,3 kg	2 kg	VAK	❄
49602183	Šumavská zvěř Divočák krkovice bez kosti CZ cca 2,3 kg	20 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

S POMERANČOVOU OMÁČKOU

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

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

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

KANEC

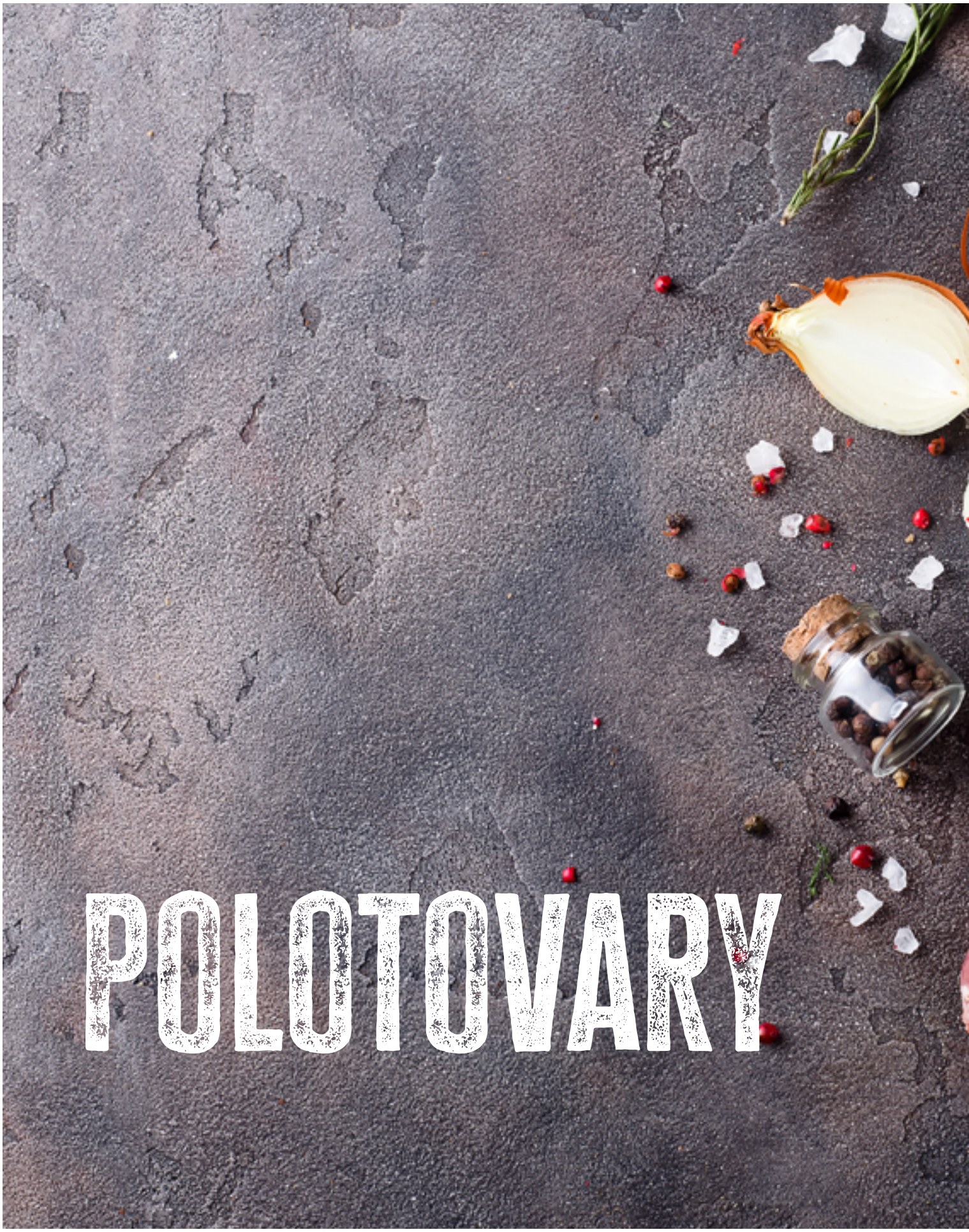
MASO NA GULÁŠ

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

49606063	Šumavská zvěř Divočák hřbet bez kosti CZ cca 2 kg	20 kg	VAK	❄
49606060	Šumavská zvěř Divočák maso na guláš CZ cca 1 kg	5 kg	VAK	❄
49606062	Šumavská zvěř Divočák svíčková bez kosti CZ cca 2,3 kg	2 kg	VAK	❄

ZVĚŘINOVÉ KOSTI

49602172	Šumavská zvěř Zvěřinové kosti CZ cca 2 kg	10 kg	VAK	❄



POLOTOVARY

MLETÉ MASO

VEPŘOVÉ MIX

MLETÉ MASO

49652187	Naše maso Vepřové mleté maso 20% cca 3kg OA	15 kg
49652189	Naše maso Vepřové mleté maso 20% cca 500g OA	4 kg
49652186	Naše maso Mleté maso mix 20% cca 3kg OA	15 kg
49652188	Naše maso Mleté maso mix 20% cca 500g OA	4 kg
49651497	Kostelecké uzeniny Mleté maso mix 35% cca 1,4kg OA	4,8 kg
49651496	Kostelecké uzeniny Mletý masový polotovar 50% cca 2,6kg OA	5,5 kg
49651341	Kostelecké uzeniny Mleté maso mix 2Kg	6 kg
49650693	Maso Uzeniny Polička Vepřové mleté maso 20% tuku CZ 1kg	6 kg
49650656	Maso Uzeniny Polička Hovězí mleté maso 89% CZ 750g OA	750 g
49652362	Naše Maso Hovězí mleté maso 20% cca 500g OA	15 kg
49650694	Maso Uzeniny Polička Mleté maso hovězí 20% tuku CZ 1kg	6 kg

KLOBÁSA

JEMNÁ GRILOVACÍ

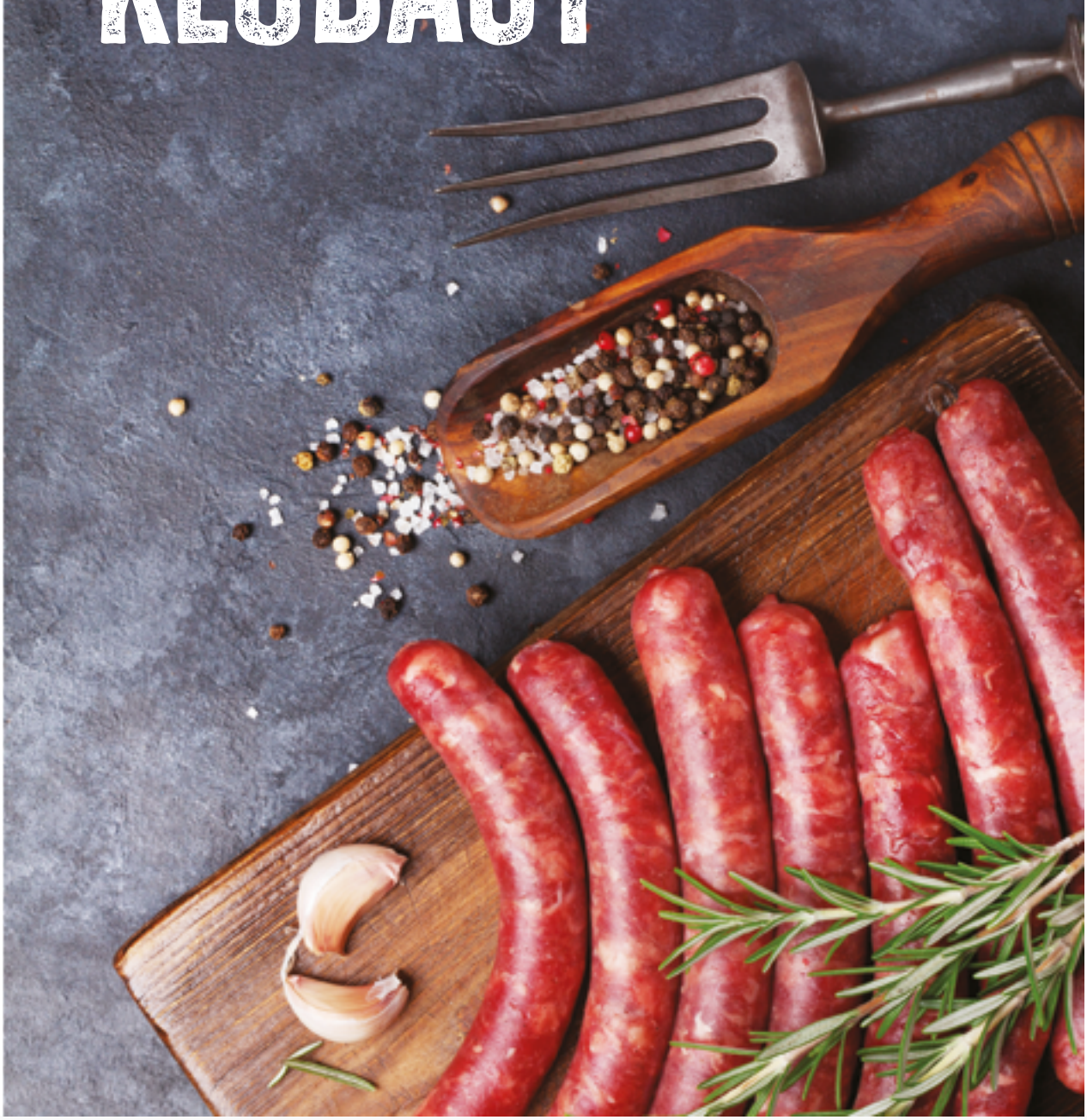
Naše grilovací klobása, která je narozdíl od pikantní varianty jemnější v koření. Jemnější chuť ocení ženy a děti.

49502129	Kostelecké uzeniny Vinná klobása cca 500 g	500 g
49502255	Naše maso Klobása vinná cca 3kg OA	9 kg
49652488	Naše maso Klobása vinná cca 500 g OA	4 kg
49502254	Naše maso Klobása vinná cca 10 kg VL	10 kg

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

49601043	Šumavská zvěřina Klobása divočák s pepřem 450 g	30 ks
49601042	Šumavská zvěřina Klobása šunková se srnčím masem 450 g	30 ks

KLOBÁSY



MEDOVÝ

VEPŘOVÝ BOK

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

MASO NA GRIL

49652067	Naše maso Vepřová krkovice s kostí plátek cca 3kg OA	6 kg
49652134	Naše maso Vepřová krkovice bez kosti plátek pikant cca 3kg OA	15 kg
49652142	Naše maso Vepřový bok s kostí plátek pikant cca 3kg OA	15 kg
49652532	Naše maso Vepřová kýta marinovaná SK a bez kříž. kosti cca 15kg	15 kg
49652164	Naše maso Vepřový bok s kostí plátek pikant cca 500 g OA	4 kg

PIKANT

VEPŘOVÁ KRKOVICE

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

VEPŘOVÝ ŠPÍZ

49652491	Naše maso Vepřový špíz cca 3kg OA	15 Kg
49651828	Naše maso Vepřový špíz pikant cca 3kg OA	12 kg

HOVĚZÍ TATARÁK

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

49651756	**Maso Uzeniny Polička Hovězí tatarák z hovězí kýty CZ 200g**	8 ks
49652490	**Naše maso na tatarák cca 500 g OA**	15 kg
49650142	**Fortuna Hovězí Carpaccio (12x80g) 960g**	8 ks
49603288	**Holandský řízek obalovaný (36x150g) 5,4kg**	5,4 kg
49652492	**Naše maso Hovězí plátek na ptáčky cca 3 kg**	15 kg
49603378	**MBM Hovězí kebab krájený 1 kg**	8 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
49603377	MBM Kuřecí kebab krajený 1kg	8 kg
49603376	Damak Kuřecí kebab krajený 450 g	16 ks
49604014	Kuřecí křídla marinovaná pálivá 5kg (2x2,5kg)	5 kg
49604015	Kuřecí křídla marinovaná IQF EU2,5kg	4 ks

MARINOVANÁ KUŘECÍ KŘÍDLA

49652668	Naše maso Hovězí burger (15x150 g) 2,25 kg OA	3 ks
49650921	Kostelecké uzeniny Dvouručák hovězí burger (2 x 165 g) CZ	1,3 kg
49652601	Naše maso Hovězí burger 300 g OA	20 ks
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
49604000	Vodňanské kuře Hamburger z kuřecího masa nesmažený 9 cm (cca 72 ks)	5 kg
49605017	Konkret Hamburger hovězí 13cm EU 150 g	30 ks
49605041	Naše maso Hamburger hovězí kráva (20x150g) 3kg	1 ks
49605044	Naše maso Hamburger hovězí Irsko (20x150g) 3kg	1 ks
49605045	Naše maso Hamburger hovězí kráva (30x100g) 3kg	1 ks
49610645	Pajero Hamburger (4x100g) 400g	10 ks

BURGERY

KONTAKTNÍ ÚDAJE

ČESKÉ BUDĚJOVICE
Nemanická 2180/3, 370 10 České Budějovice

velkoobchod objednávky:
✆ 727 954 434
@ jip-cbudejovice@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Jiří Viktorin, 602 377 209
@ jiri.viktorin@jip-napoje.cz

HODONÍN
Na Výhoně 3682

velkoobchod objednávky:
✆ 518 321 067, 606 648 899
@ jip-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:
✆ 481 540 041, 724 059 727
@ jip-jilemnice@jip-napoje.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Martin Holata, 602 370 752
@ martin.holata@jip-napoje.cz

LIBEREC
Šrámkova 132, Ostrašov 460 10

velkoobchod objednávky:
✆ 485 151 777, 602 103 132
@ jip-liberec@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Zdeněk Pittner, 702 014 940
@ zdenek.pittner@jip-napoje.cz

MOST
Dělnická 37, Velebudice 434 01

velkoobchod objednávky:
✆ 476 100 117, 476 000 987
@ 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:
✆ 353 565 863, 352 609 633
@ jip-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:
✆ 777 738 481, 777 738 477, 585 312 060
@ jip-olomouc@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Miroslav Korábečný, 725 172 431
@ miroslav.korabecny@jip-napoje.cz

OSTRAVA
Frýdecká 700/475, 720 00 Ostrava

velkoobchod objednávky:
✆ 605 264 002, 725 362 094,
596 619 043
@ jip-ostrava@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Kamil Klimša, 725 361 238
@ kamil.klimsa@jip-napoje.cz

Matěj Krátký, 725 804 334
@ matej.kratky@jip-napoje.cz

PARDUBICE
Hradišťská 407, Staré Hradiště 533 52

velkoobchod objednávky:
✆ 466 310 795, 606 755 049
@ jip-pardubice@jip-potraviny.cz

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

Vedoucí obchodního teamu Retail:
Petr Hetmánek, 725 721 689
@ petr.hetmanek@jip-napoje.cz

PLZEŇ
Libušínská 630/78, 326 00 Plzeň-Božkov

velkoobchod objednávky:
✆ 378 011 360, 378 011 363, 377 958 118
✆ 377 958 365, 602 173 225, 702 071 434
@ jip-plzen@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Petr Starý, 725 089 952
@ petr.stary@jip-napoje.cz

PRAHA (Bořanovice)
Hovorčovická 128, Líbeznice 250 65

velkoobchod objednávky:
✆ 271 726 625, 315 687 006, 724 064 832
@ jip-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:
Tomáš Staněk, 774 077 767
@ tomas.stanek@jip-napoje.cz

ZLÍN (Lípa)
Lípa 270, 763 11 Lípa

velkoobchod objednávky:
✆ 603 215 715, 731 615 590,
577 210 609, 577 432 210
@ jip-zlin@jip-potraviny.cz

Vedoucí obchodního teamu:
Mgr. Zdeněk Frýdl, tel: 702 279 598
@ zdenek.frydl@jip-napoje.cz