

MÄSSO

PRE GASTRONÓMIU



Bidvest



VÁŠ DODÁVATEĽ MÄSA A DIVINY

Vážení zákazníci,

už viac ako 10 rokov sa zaoberáme nákupom, spracovaním a predajom mäsa. Významnú časť nášho sortimentu mäsa a výrobkov spracovávame v našich mäsových prevádzkach. Tu, okrem iného, búrame bravčové polovičky a hovädzie štvrte.

Naše výrobné závody sú držiteľmi certifikácií IFS a BRC a spĺňajú tak tie najprísnejšie kritériá kvality. Dodržiavaním všetkých kritických bodov, od výroby až po konečnú distribúciu, tak garantujeme tú najlepšiu kvalitu a kondíciu celého sortimentu mäsa.

Okrem stále viac sa rozvíjajúcej spolupráce s českými a slovenskými farmármi a spracovateľmi, je neoddeliteľnou súčasťou nášho sortimentu mäso nakúpené v zahraničí. Našimi dodávateľmi sú výrobné závody z krajín EÚ, ale veľmi často tiež z krajín mimo európskych (napr. Austrália, Južná Amerika, USA).

Preverení dodávateľa týchto krajín disponujú prevádzkami oficiálne schválenými pre export do štátov EÚ. Týmto tak spĺňajú najprísnejšie hygienické normy pre spracovanie a možnosť spätného dohľadania pôvodu výrobku, až po konkrétny chov na farmách.

Naše výrobné podniky fungujú na princípe trojzmennej prevádzky. Takto nastavený proces výroby, nám umožňuje špecifickú výrobu konkrétnej úpravy podľa priania zákazníka. Ponúkame tak možnosť objednania mäsa v kuchynskej úprave, jeho porciovanie, mletie či marinovanie. Na základe rastúceho záujmu o nákup takto upraveného mäsa pracujeme na vývoji nových položiek a sortiment pravidelne dopĺňame podľa Vašich požiadaviek.

Disponujeme skúseným predajným tímom, ktorý je Vám vždy k dispozícii s odbornou radou, aký druh mäsa je pre Vás v danej chvíli tou najlepšou voľbou. Tak, aby ste sa v celom sortimente lepšie zorientovali, prichádzame s novým katalógom mäsa, ktorý sa Vám práve dostáva do rúk. Nájdete tu ponuku nielen tých najžiadanejších druhov mäsa, bravčového, hovädzieho či divinového, ale tiež stále viac žiadaný sortiment mäsa teľacieho či jahňacieho.

Veríme, že Vás naša ponuka zaujme a budete s našim širokým sortimentom mäsa spokojní.

Váš Bidvest tím

OBSAH

Úvod 2

Bravčové mäso 4–9

Plece, krkovicica 5

Karé, US karé Duroc, rebrá z karé (Loin Ribs) 6

Panenka, stehno 7

Bok, rebrá z boku (Spare Ribs), kolená 8

Vnútorosti a ostatné, prasiatka, slovenské mäso 9

Hovädzie mäso 10–14

Stehno – býk, krava 11

Krk – býk, krava, plece – býk, krava 12

Sviečková, nožina, roštenka 13

Mäso na guláš, vnútorosti a ostatné 14

Írske hovädzie mäso 15–16

Chuck Tender, Knuckle, Chuck Roll, Bone in flank

Tenderloin 16

Steakové mäso 17–25

Severná Amerika – USA

Rib eye, Striploin, Tenderloin 18

Južná Amerika

Rib eye, Rump steak, Striploin, Tenderloin,

Flank steak 19

Austrália

Chuck Roll, Silverside, Knuckle, Flap meat,

Flank steak, Picanha 20

Oyster blade, Eye round, Tri tip / Maminha, Brisket,
Tomahawk 21

Teľacie mäso 22–25

Stehno, líčka, sviečková, karé, Osso Buco 23

Špikové kosti rezané, hrebienok – frenched,
mäso na guláš, stehno 24

Karé, falošná sviečková, kvetová špička 25

Jahňacie mäso 27–29

Stehno, sviečková, hrebienok, kolienko 28

Plece, chrbát, kotlety, mäso na kocky, jahňa celé 29

Kozacie a králičie mäso 30

Kozľa celé bez hlavy a vnútorostí,
králik chrbát bez kosti, králičie stehná 30

Mleté mäso a výrobky na grilovanie a porciovaný program 31–33

Mleté mäso, hamburgery 32

Porciované mäso, grilovanie 33

Divinové mäso 34–37

Jeleň európsky, jeleň sika, muflón 35

Srnec, diviak, daniel 36

Kačica divá, bažant, iná divina, klokan, pštros 37

BRAVČOVÉ MÄSO



Bravčové mäso

Bravčové mäso má bledoružovú farbu a jeho svalovina je prerastená tukom. Práve preto má bravčové mäso väčšiu energetickú hodnotu ako napr. hovädzie mäso. Všeobecne platí, že vek ošípaných v čase porážky je cca päť až šesť mesiacov podľa konkrétnych prírastkov v dobe chovu. Takýto kus dosahuje pri porážke jatočnú hmotnosť cca 110 kg. Táto hmotnosť potom zaručuje jemnú konzistenciu mäsa, jeho krehkosť a chuť.

V súčasnosti prevažuje priemyselný chov ošípaných. Spravidla sa jedná o niekoľko druhov plemien (napr. Landrace, Biele ušľachtilé, Duroc, Pietrain) špeciálne vyšľachtených tak, že všetky vlastnosti mäsa smerujú k čo najlepšej výťažnosti pri ďalšom spracovaní. K najväčším producentom a spracovateľom bravčového mäsa v Európe patrí Dánsko, Nemecko, Belgicko a Španielsko. Z týchto krajín sa bravčové mäso tiež hojne objavuje na slovenskom trhu. Chov ošípaných je však tradičný aj v Slovenskej a Českej republike a ako taký stále patrí k významnému odvetviu poľnohospodárstva.

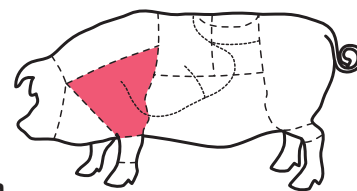
Po samotnej porážke sa prasa zbaví vnútorností a rozdelí na polovice. Bravčové polovice sa potom ďalej delia (búrajú) na jednotlivé časti s kosťou alebo bez kosti. Podľa požiadavky konečného spotrebiteľa je možné mäso upraviť do mnohých špecifikácií. Vo výrobnéj úprave (napr. s kosťou, kožou, masťou), alebo kuchynskej (zbavené tuku, drobných častí, orezu, krvných zrazenín a pod.).



710745

Bravčové plece

Je skupina ramenných svalov – veľké pliecko, guľaté pliecko, ploché pliecko a plátok. Hmotnosť pleca vo výrobnéj úprave býva 3,5–4,5 kg a to podľa jatočnej hmotnosti prasaťa. Je vhodné prevažne na pečenie a dusenie.



710726



710436

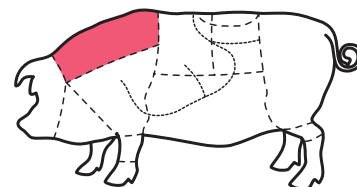
710745	Bravčové plece BK VÚ výrobná úprava s miernym tukovým krytím obsahujúcim drobné časti kolena, laloku a boku	1 ks cca 3–5 kg	vákuum vrecko	
710726	Bravčové plece BK KÚ Slovensko kuchynsky upravené plece zbavené prebytočných častí, tuku a krvných zrazenín	1 ks cca 2 kg	vákuum vrecko	
710730	Bravčové plece bez kosti špeciál KÚ OBJ kuchynsky upravené plece zbavené prebytočných častí, tuku a krvných zrazenín, na objednávku	1 ks cca 3–5 kg	vákuum vrecko	
710740	Bravčové plece bez kosti špeciál KÚ ZÁK možnosť upraviť na prianie zákazníka, minimálna objednávka 2 kg	1 ks cca 2–4 kg	vákuum vrecko	
710436	Bravčové mäso kocky 3 x 3 cm ZÁK	minimálna objednávka 2 kg	vákuum vrecko	
261007	Bravčové plece bez kosti KÚ kuchynská úprava	1 krt cca 20 kg	fólia	
261065	Bravčové plece bez kosti VÚ výrobná úprava	1 krt cca 20 kg	fólia	



710610

Bravčová krkovička

Ako vychádza z názvu, krkovička sa nachádza na hornej strane chrbta od hlavy po chrbtovú časť a nadväzuje na bravčové karé. Je to jedna z najpoužívanejších častí z výsekového mäsa. Ide o sval mierne prerastený tukom, preto je mäso šťavnaté. Pomer tuku je závislý na jatočnej váhe prasaťa. Je vhodná prevažne na pečenie, grilovanie a údenie.



710660



710986



710661	Bravčový krk bez kosti VÚ	1 krt cca 2,5 kg	vákuum vrecko	
710610	Bravčový krk bez kosti KÚ SVK kuchynská úprava, Slovensko	1 krt cca 2 kg	vákuum vrecko	
261008	Bravčový krk bez kosti mrazený VÚ výrobná úprava	1 krt cca 10–15 kg	fólia	
710660	Bravčový krk BK – plátky ZÁK hmotnosť plátku možno zvoliť od 120 g+	minimálna objednávka 2 kg	vákuum vrecko	
710986	Bravčový krk BK – marinované plátky ZÁK ľubovoľná marináda*, veľkosť plátku možno zvoliť od 150 g+	cca 3 kg	vanička OA	

* ľubovoľná marináda značky RAPS - možnosť zvoliť v poznámke obj. z nasledujúcich marinád: Chillie Willy, Kräuter Willy, Pfeffer Willy, Knusper Willy, Cesnaková

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kosťou

VÚ – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KÚ – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ – položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZÁK – zákaznická objednávka, špeciálna objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zmlotnosť mletia a pod.

BRAVČOVÉ MÄSO

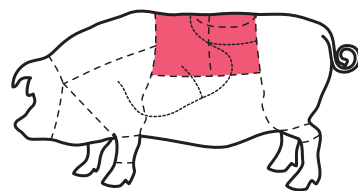


710830

Bravčové karé

Najhodnotnejšie výsekové mäso z chrbtovej časti prasaťa. Obsahuje vnútro svalový tuk v prednej časti, kde nadväzuje na krkovičku.

Stredná a koncová časť je naopak bez tuku. Tukové krytie na povrchu svalu je max. do 3 mm. Vhodné prevažne na plátkovanie a prípravu minútok.



US bravčové karé Duroc



Mäsové plemeno Duroc bolo vyšľachtené na konci 18. storočia v oblasti New Jersey v USA. Vyznačuje sa vysokou zmasilosťou a nízkou tučnosťou. Karé z tohto plemena obsahuje vnútro svalový tuk (tzv. mramorovanie), ktorý dodá mäsu nielen šťavnatosť, ale aj veľmi lahodnú a jemnú chuť. Vďaka technológii prudkého zchladenia, vákuového čistenia a dodržania predpísanej teploty skladovania, je záruka tohto tovaru až 48 dní od výroby. Počas lodnej prepravy z USA do Európy dochádza k takzvanému zreniu, a tým je mäso vhodné predovšetkým na prípravu bravčových steakov.



710020



710009



710800



710851



710821



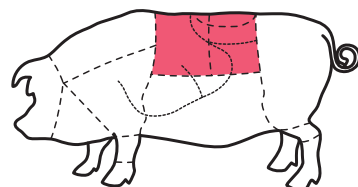
261017

710830	Bravčové karé bez kosti a retiazky KÚ <i>bez retiazky a tukového krytia na povrchu</i>	1 krt cca 4–5 kg	vákuum vrečko	❄️
710009	Bravčové karé bez kosti s retiazkou <i>s retiazkou a s tukovým krytím na povrchu do 3 mm</i>	1 krt cca 4–5 kg	vákuum vrečko	❄️
710020	Bravčové karé Duroc US	1 krt cca 3,5–4,5 kg	vákuum vrečko	❄️
710800	Bravčové karé s kosťou chladené ZÁK	minimálna objednávka 2 kg	vákuum vrečko	❄️
710801	 Bravčové karé bez kosti a retiazky KÚ SVK <i>kuchynská úprava, Slovensko</i>	1 krt cca 2 kg	vákuum vrečko	❄️
261102	Bravčové karé BK VÚ mrazené	1 krt cca 24 kg	fólia	❄️
261033	Bravčové karé plátky BK tenderizované <i>plátky cca 100 g</i>	1 krt cca 5 kg	fólia	❄️
710821	Bravčové karé chladené s kosťou plátky 150 g+ ZÁK <i>minimálna hmotnosť plátku je 150 g+</i>	cca 3 kg	vanička OA	❄️
710851	Bravčové karé chladené bez kosti plátky 80 g+ ZÁK <i>plátky od 80 g – horná hranica hmotnosti plátku nie je obmedzená</i>	minimálna objednávka 2 kg	vákuum vrečko	❄️

Bravčové rebrá z karé (Loin Ribs)

Po vybúraní karé a oddelení od kosti zostane chrbtica a časť rebier, ktoré sa od chrbtice oddelia.

Tým vznikne pásik rebier, ktorý je mäsitý ako v medzirebrách, tak čiastočne na povrchu kostí. Mäso z týchto rebier je šťavnaté a veľmi chutné. Vhodné na pečenie, grilovanie a údenie.



261017	Bravčové rebrá z karé <i>podľa ponuky</i>	podľa váhy	voľne ložené	❄️
261203	Bravčové rebrá z karé <i>podľa ponuky</i>	1 x 10 kg	voľne ložené	❄️

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kosťou

VÚ – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KÚ – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ – položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZÁK – zákaznická objednávka, špeciálna objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zmlotnosť mletia a pod.



261009



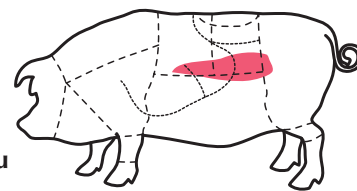
261005



266062

Bravčová panenka

Bravčová panenka sa nachádza v bedrovej časti nadväzujúcej na bravčové karé. Ide o najkvalitnejšiu a najchudšiu časť prasaťa, často označovanú ako panenská sviečková. Je vhodná prevažne na prípravu minútok a medailónkov.



710004	Bravčová panenka chladená KÚ <i>s palcom a bez retiazky</i>	1 krt cca 2,5 kg (5 ks)	vákuum vrečko	❄️
261006	Bravčová panenka Chile <i>s palcom, bez retiazky a tukového krytia</i>	1 x 5 kg	individuálne vo vákuu	❄️
261009	Bravčová panenka Maďarsko <i>s palcom a bez retiazky</i>	1 x 5 kg	individuálne vo vákuu	❄️
261005	Bravčové palce z panieniek <i>vhodné k príprave steakov alebo medailónkov</i>	1 krt cca 10 kg	vákuum vrečko	❄️
266062	Bravčová panenka steak so slaninou <i>korenený medailón z panenky obalený slaninou</i>	40 x 75 g	vákuum vrečko	❄️



710922



710916



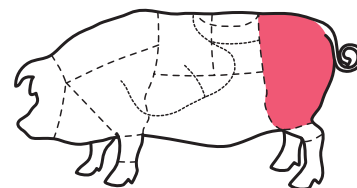
710915



710960

Bravčové stehno

Kvalitné a veľmi chutné skupenstvo svalov zo zadnej končatiny, neobsahujúce takmer žiadny tuk a šľachy. Rozbúraním stehna získame niekoľko svalov – spodný a vrchný šál, orech, kvetovú špičku a valček. Vhodné je predovšetkým na výrobu šuniek. Používa sa aj na minútkovú kuchyňu, na plátkovanie, na výrobu odrezkov a na údenie.



710922	Bravčové stehno bez kosti VÚ <i>celé, nerozšáľované steno bez kostí s miernym tukovým krytím na povrchu</i>	1 ks 9-12 kg	vákuum vrečko	❄️
710916	Bravčové stehno bez kosti KÚ SVK <i>kuchynská úprava, Slovensko</i>	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄️
710915	Bravčové stehno bez kosti KÚ <i>očistené a rozbúrané svaly stehna (vrchný šál, spodný šál, kvetová špička, orech a valček) – nie je možnosť výberu konkrétneho svalu</i>	1 ks 1,5-3,5 kg	vákuum vrečko	❄️
710920	Bravčové stehno bez kosti KÚ ZÁK <i>možnosť upraviť podľa prania zákazníka</i>	minimálna objednávka 2 kg	vákuum vrečko	❄️
710440	Bravčové stehno pružky ZÁK	minimálna objednávka 2 kg	vákuum vrečko	❄️
710960	Bravčové stehno BK – plátky ZÁK <i>minimálna hmotnosť plátku je 80 g+</i>	minimálna objednávka 2 kg	vákuum vrečko	❄️
710935	Bravčové stehno BK orech ZÁK	2 ks cca 2 kg	vákuum vrečko	❄️
261000	Bravčové stehno BK VÚ mrazené	1 krt cca 20 kg	fólia	❄️
261001	Bravčové stehno BK KÚ mrazené	2 krt cca 20 kg	fólia	❄️
261024	Bravčové stehno – vrchný šál, mrazené <i>jednotlivé šály cca 3 kg</i>	1 krt cca 10 kg	fólia	❄️

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kosťou

VÚ – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KÚ – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ – položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZÁK – zákaznická objednávka, špecičká objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zmlotnosť mletia a pod.

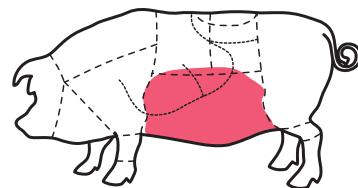
BRAVČOVÉ MÄSO



710500

Bravčový bok

Výsekové mäso prerastené tukom. Pomer tuku je závislý na jatočnej váhe a veku zvierata. Vhodné na pečenie, údenie a výrobu rolád.



710500	Bravčový bok s kostou KÚ ZÁK <i>bez kože</i>	minimálna objednávka 3 kg	vákuum vrecko	❄️
710530	Bravčový bok bez kosti KÚ <i>ručne trhané rebrá</i>	cca 3,5–4,5 kg	vákuum vrecko	❄️
710510	Bravčový bok bez kosti DELI 80 %+ OBJ <i>vytrhané rebrá, bez kože, chrupaviek a bez povrchového tuku</i>	cca 5 kg	vákuum vrecko	❄️
710520	Bravčový bok SK plátky OBJ	cca 3 kg (25–30 ks)	vanička OA	❄️
710561	Bravčový bok kocky 3 x 3 cm OBJ	cca 3 kg	vanička OA	❄️



710510



710520

Rebrá z boku (Spare ribs)

Zrezaním rebier z boku vznikne sústava plochých rebier, kde v medzirebrách zostáva veľmi chutné mäso. Rebrá sú tak vhodné na pečenie, grilovanie, ale aj údenie.

261015	Bravčové rebrá z boku – Spare Ribs	1 krt cca 10 kg	voľne ložené	❄️
261202	Bravčové rebrá z boku – Spare Ribs	1 x 10 kg	voľne ložené	❄️
710200	Bravčové rebrá chladené Spare Ribs OBJ	podľa váhy	vákuum vrecko	❄️



710530

Špička rebier (Riblets)

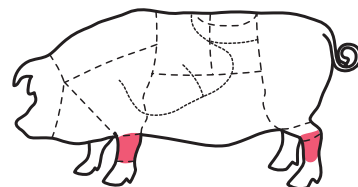
261071	Bravčová špička z rebier	1 krt cca 10 kg	fólia	❄️
261201	Bravčová špička z rebier	1 x 10 kg	fólia	❄️



710561

Bravčové kolená

Predné aj zadné bravčové kolená sú tvorené zo svalov, šliach, väziva a kože s veľkým obsahom kolagénu a so značným podielom kosti. Vhodné na pečenie, dusenie, údenie, ale aj grilovanie.



261023	Bravčové koleno predné	1 krt cca 8 kg	voľne ložené	❄️
261021	Bravčové koleno zadné s kostou <i>1 ks = 1300–1500 g</i>	1 krt cca 20 kg	voľne ložené	❄️
710301	Bravčové koleno surové zadné s kostou OBJ	podľa váhy	voľne ložené	❄️
710335	Bravčové koleno surové zadné bez kosti OBJ	podľa váhy	voľne ložené	❄️
710336	Bravčové koleno predné surové OBJ	podľa váhy	voľne ložené	❄️



261015



261021

OA – ochranná atmosféra; BK – bez kosti; SK – s kostou

VÚ – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KU – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ – položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZAK – zákaznícka objednávka, špeciálna objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zmlotnosť mletia a pod.



272205



272220



272235



272240



261112



261122



710801

Bravčové droby a ostatné

Droby sú vnútornosti s vysokou výživnou hodnotou. Sú vhodné na prípravu zabíjačkových špecialít, ale aj na varenie tradičnej slovenskej kuchyne. Bravčové kosti sú vhodné k príprave vývarov a omáčok typu demi-glace.

715020	Bravčové pľúca chladné ZÁK	minimálna objednávka 1 kg	vákuum vrečko	❄️
715025	Bravčový jazyk chladený ZÁK	minimálna objednávka 1 kg	vákuum vrečko	❄️
715040	Bravčový mozoček chladený ZÁK	minimálna objednávka 1 kg	vákuum vrečko	❄️
715045	Bravčová pečnosť chladená ZÁK	minimálna objednávka 1 kg	vákuum vrečko	❄️
715055	Bravčové srdce chladené ZÁK	minimálna objednávka 1 kg	vákuum vrečko	❄️
715050	Bravčové ľadivky chladené ZÁK	minimálna objednávka 1 kg	vákuum vrečko	❄️
710140	Bravčové nožičky polené ZÁK	minimálna objednávka 1 kg	vákuum vrečko	❄️
272205	Bravčová pečnosť mrazená	1 x 10 kg	blok	❄️
272220	Bravčové ľadivky mrazené	1 x 10 kg	blok	❄️
272235	Bravčové srdce mrazené OBJ	1 x 10 kg	blok	❄️
272240	Bravčové líčka mrazené <i>očistené líčka podľa váhy, balené po cca 3 kg</i>	cca 10 kg	vákuum vrečko	❄️
710210	Bravčové kosti chladené OBJ	podľa váhy	vákuum vrečko	❄️

Prasiatka a časti z nich

Vek prasiat okolo dvoch mesiacov. Mäso je šťavnaté, krehké a takmer bez tuku.

261111	Prasiatko celé	25-30 kg	fólia	❄️
261112	Prasiatko celé	15-20 kg	fólia	❄️
261116	Párty prasiatko vykostené, viazané	cca 8 kg	fólia	❄️
261117	Párty prasiatko vykostené, grilované, plnené	cca 8-12 kg	fólia	❄️
261122	Prasiatko - kolienka zadné	4 x 0,3-0,6 kg	vákuum vrečko	❄️
261123	Prasiatko - karé s kosťou	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄️
261124	Prasiatko - rolované karé s bôčikom bez kosti	cca 1,8-3 kg	vákuum vrečko	❄️

Slovenské chladené bravčové mäso

	710801 Bravčové karé bez kosti a retiazky KÚ SVK <i>kuchynská úprava, pôvod Slovensko</i>	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄️
	710726 Bravčové plece KÚ SVK <i>kuchynská úprava, pôvod Slovensko</i>	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄️
	710916 Bravčové stehno bez kosti KÚ SVK <i>kuchynská úprava, pôvod Slovensko</i>	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄️
	710610 Bravčový krk bez kosti KÚ SVK <i>kuchynská úprava, pôvod Slovensko</i>	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄️

OA - ochranná atmosféra; BK - bez kosti; SK - s kosťou

VÚ - výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KÚ - kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ - položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZÁK - zákaznická objednávka, špeciálna objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zmlotnosť mletia a pod.

HOVÄDZIE MÄSO

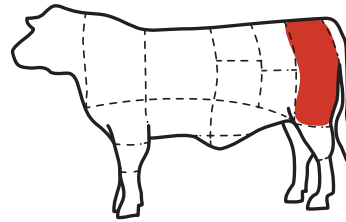


Hovädzie mäso

Hovädzie mäso je mäso z hovädzieho dobytku, t.j. jalovic, kráv, býčkov a býkov. Obsahuje vysoké množstvo bielkovín a minerálov a zaisťuje tak prirodzenú rovnováhu vo výžive. Ako prírodný produkt je významnou súčasťou zdravého stravovania. Hovädzie mäso je tiež vysoko cenené v súvislosti so zdravým životným štýlom a návykmi.

Plemená dobytkov sú chované na produkciu mlieka a mäsa. V tomto prípade sa jedná o mäsové plemená, kde najmä pri mladých zvieratách hovoríme o mäse jasno červenej farby, vynikajúcej kvality. Čím je dobytok starší, tým je farba mäsa tmavšia a konzistencia tuhšia. Vyžaduje si potom dlhšiu tepelnú úpravu.

Základným delením hovädzieho mäsa je rozdelenie na mäso predné a zadné. Predné mäso je tvorené najmä menšími svalmi, ktoré v bohatej miere obsahujú väzivo a sú tučnejšie. Naopak zadné mäso je tvorené väčšími svalmi, ktoré sú charakteristické svojou chudosťou.



Hovädzie stehno je tzv. hovädzie zadné mäso, považované za jedno z najhodnotnejších častí hovädzieho. Stehno delíme na niekoľko častí: orech, vrchný a spodný šál a kvetovú špičku. Jednotlivé svaly obsahujú veľmi málo tuku a väziva. Jedná sa tak o veľmi chudé časti mäsa.

Hovädzie stehno – býk



711600



711676



711600	Hovädzie stehno, KÚ, OBJ	cca 3–7 kg	vákuum vrečko	❄️
711020	Hovädzie stehno bez kosti, KÚ <i>pôvod Slovensko</i>	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄️
711676	Hovädzie stehno – plátky ZÁK <i>hmotnosť plátky 80 g+, minimum 3 kg</i>	podľa váhy	vákuum vrečko	❄️
711012	Hovädzie stehno bez kosti – spodný šál	cca 4 kg	vákuum vrečko	❄️
711645	Hovädzia kvetová špička – rump	cca 2,5 kg	vákuum vrečko	❄️

Hovädzie stehno – krava



711018



711013



262270

711018	Hovädzie stehno – orech, krava	cca 5 kg	vákuum vrečko	❄️
711605	Hovädzie stehno, KÚ 4–8 kg OBJ	cca 4–8 kg	vákuum vrečko	❄️
711013	Hovädzie stehno – spodný šál	cca 5 kg	vákuum vrečko	❄️
711334	Hovädzie stehno – rezance OBJ	cca 3 kg	vákuum vrečko	❄️
711677	Hovädzie stehno – plátky ZÁK <i>hmotnosť plátky 80 g+, minimum 3 kg</i>	podľa váhy	vákuum vrečko	❄️
262270	Hovädzia falošná sviečková zadná	cca 1,8 kg, kartón cca 20 kg	fólia/kartón	❄️
262264	Hovädzí orech	cca 5 kg	vákuum vrečko/kartón	❄️
262273	Hovädzie stehno – spodný šál, KÚ	cca 4 kg, kartón cca 12 kg	vákuum vrečko/kartón	❄️

HOVÄDZIE MÄSO

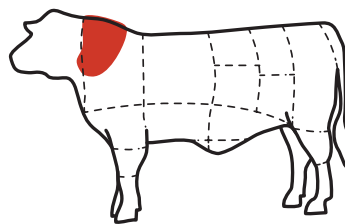


711402



Hovädzí krk – býk

711010	Hovädzie predné – krk	cca 4 kg	vákuum vrecko	
711402	Hovädzie predné – krk pôvod Slovensko	cca 2 kg	vákuum vrecko	



Hovädzí krk je časť predného hovädzieho mäsa zložená z viacerých menších svalov. Svalovina je prerastenejšia so silnými vláknami, avšak vďaka pomerne vyváženému pomeru tuku a svaloviny má veľmi dobré kulinárske vlastnosti. Je vhodná nielen na dusenie a varenie, ale aj na výrobu mletého mäsa a výrobkov z neho.



711405

Hovädzí krk – krava

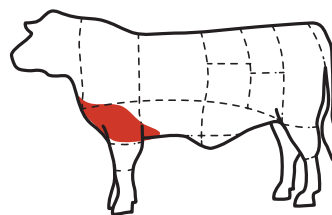
711401	Hovädzí krk	cca 4 kg	vákuum vrecko	
711405	Hovädzí krk KÚ, OBJ	cca 4–7 kg	vákuum vrecko	
262260	Hovädzí krk bez kosti OBJ	cca 4, kartón cca 20 kg	vákuum vrecko/kartón	



711503

Hovädzie plece – býk

711503	Hovädzie plece bez kosti	cca 4 kg	vákuum vrecko	
262250	Hovädzie plece bez kosti	cca 4 kg, kartón cca 20 kg	vákuum vrecko/kartón	



Hovädzie plecko takisto patrí do kategórie tzv. hovädzieho mäsa zadného (Nestotožňuje sa s prednou a zadnou časťou zvieratá). Ide o najsvalvatejšiu časť obsahujúcu veľké svaly s pomere malým obsahom väziva a tuku. Jednotlivé časti sú vhodné najmä na dusenie a varenie. Plecko ďalej delíme na plece veľké, okrúhle (tzv. falošnú sviečkovú) a lúpané. Lúpané plecko je charakteristické šlachou, ktorá svalom horizontálne prechádza. Táto však, po riadnej tepelnej úprave zmäkne, alebo sa úplne rozpustí a okrem toho zvýrazní chuť mäsa.



711016

Hovädzie plece – krava

711016	Hovädzia falošná sviečková – predná	2 x cca 1,8 kg	vákuum vrecko	
262271	Hovädzia falošná sviečková – predná	cca 1,5 kg, kartón cca 20 kg	fólia/kartón	
711535	Hovädzie plece – plátky ZÁK hmotnosť plátky 80 g+, minimum 3 kg	podľa váhy	vákuum vrecko	
711505	Hovädzie plece KÚ 3–5 kg, OBJ	cca 3 kg	vákuum vrecko	



711535

VÚ – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KÚ – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ – položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

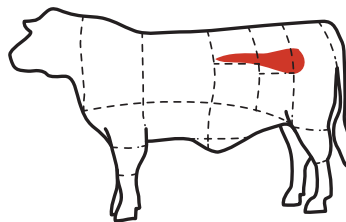
ZÁK – zákaznícka objednávka, špeciálna objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zmlotnosť mletia a pod.



262207

Hovädzia sviečková

262207	Hovädzia sviečková 1,8–2,3 kg, bez retiazky	cca 1,8–2,3 kg	vákuum vrečko	❄️
262212	Hovädzia sviečková 4/5 lbs, bez retiazky	cca 1,8–2,3 kg	vákuum vrečko	❄️
262214	Hovädzia sviečková 4/5 lbs, bez retiazky	cca 1,8–2,3 kg	vákuum vrečko	❄️
711871	Hovädzia sviečková 1,8–2,3 kg, KÚ	cca 1,8–2,3 kg	vákuum vrečko	🌊



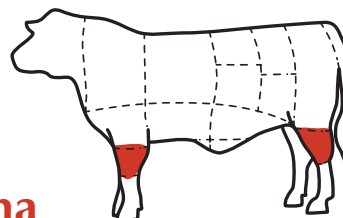
Hovädziu sviečkovú radíme do kategórie zadného hovädzieho mäsa. Nachádza sa pod nízkym roštencom a pri delení zadnej štvrte sa odrezáva. Silnejší zadný koniec sviečkovej sa označuje ako palec, úzky predný koniec ako špička. Svalovina sviečkovej má veľmi jemné vlákna, obsahuje veľmi málo väziva a tuk iba na povrchu svalu. Sviečková sa používa na pečenie, ale hojne tiež na steakovú úpravu.



711014

Hovädzia nožina (glejovka, lýtko, kližka)

262216	Hovädzia nožina bez kosti, býk	cca 2,5 kg	vákuum vrečko	❄️
711014	Hovädzia nožina bez kosti, krava	cca 2 kg	vákuum vrečko	🌊




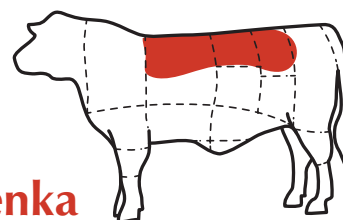
Hovädzia nožina je časť na tzv. predlaktí nohy zvierata. Nožinu tak delíme na časť prednú a zadnú. Ide o menšie svalové celky obsahujúce veľa väziva. Nožina je preto ideálna surovina napr. na prípravu gulášu.



711739

Hovädzia roštenka

260110	Hovädzia roštenka, krava	cca 3–4 kg, kartón cca 12 kg	vákuum vrečko/kartón	❄️
262191	Hovädzia roštenka Južná Amerika 6 kg+, býk	cca 6 kg, kartón cca 18 kg	vákuum vrečko	❄️
262383	Hovädzí striploin Južná Amerika porcie 200 g	15 x 200 g	individuálne vákuum/kartón	❄️
 711718	Hovädzia roštenka, býk <i>pôvod Slovensko</i>	cca 2 kg	vákuum vrečko	🌊
711730	Hovädzia roštenka, býk, ZÁK	cca 3–5 kg	vákuum vrečko	🌊
711735	Hovädzia roštenka, krava, KÚ ZÁK	cca 3–5 kg	vákuum vrečko	🌊
711739	Hovädzia roštenka krava, plátky ZÁK <i>hmotnosť plátky 100 g+, minimum 3 kg</i>	podľa váhy	vákuum vrečko	🌊
711739	Hovädzia roštenka býk, plátky ZÁK <i>hmotnosť plátky 100 g+, minimum 3 kg</i>	podľa váhy	vákuum vrečko	🌊

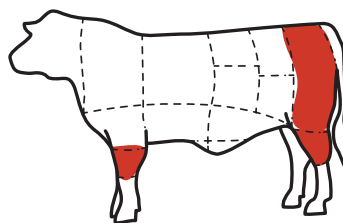


Hovädzí roštenec je chrbtová časť zadnej štvrte. Svalovinu tvoria pomerne rozsiahle svalové celky chrbtových svalov, ktoré sú zvlášť mohutné v prednej časti. Na povrchu roštenky je podľa tučnosti konkrétneho kusu zvierata slabšia alebo silnejšia vrstva tuku. Používa sa hlavne na pečenie a dusenie. Nízky roštenec je tiež typickou surovinou na prípravu roastbeefu.



711718

HOVÄDZIE MÄSO



Hovädzia nožina je svojim zložením ideálnou surovinou pre výrobu hovädzie mäso na guláš.



711330

Hovädzie mäso na guláš

711330	Hovädzie mäso na guláš 2 x 2 cm ZÁK	podľa váhy	vákuum vrecko	❄️
711310	Hovädzie mäso na guláš 3 x 3 cm ZÁK	podľa váhy	vákuum vrecko	❄️
711300	Hovädzie mäso na guláš 3 x 3 cm OBJ	podľa váhy	vákuum vrecko	❄️
262301	Hovädzie mäso kocky 90/10	1 x 1 kg	vrecko	❄️



711206

Hovädzie droby a ostatné

715100	Hovädzia pečeň ZÁK	podľa váhy	vákuum vrecko	❄️
715105	Hovädzie srdce ZÁK	podľa váhy	vákuum vrecko	❄️
711125	Hovädzie špikové kosti OBJ	cca 3 kg	vanička	❄️
711205	Hovädzie rebrá rezané ZÁK	cca 750 g	vanička	❄️
711105	Hovädzí loj ZÁK	podľa váhy	vákuum vrecko	❄️
262277	Hovädzí chvost	cca 3-4 kg, kartón cca 15 kg	vákuum vrecko/kartón	❄️
262280	Hovädzie líčka	cca 5 kg, kartón cca 15 kg	vákuum vrecko/kartón	❄️
262285	Hovädzie špikové kosti OBJ	cca 15 kg	fólia/kartón	❄️
266055	Hovädzie carpaccio	10 x 80 g	prekladané fóliou/krabička	❄️
273315	Hovädzie držky krájané predvarené	10 x 1 kg	vrecko	❄️
273324	Hovädzie držky gastro	1 x 5 kg	vrecko	❄️
273360	Býčie žľazy	cca 1,5 kg	vrecko	❄️



262277



262280



262285

OA - ochranná atmosféra

VÚ - výrobná úprava; úroveň opracování konkrétního řezu masa daná základním dělením suroviny při bourání.

KU - kuchyňská úprava; anatomická úprava konkrétních částí, zbavených tukového krytí, chrupavek, krevních sraženin apod.

OBJ - položka v tzv. režimu objednávka, v konkrétní specifikaci a hmotnosti. Možnost objednání konkrétního množství kusů či balení dané specifikace a hmotnosti.

ZAK - zákaznická objednávka, specifická objednávka položky na konkrétní objem, počet či gramáž plátků, zmitost mletí apod.

ÍRSKE HOVÄDZIE MÄSO



Írske hovädzie mäso

Chov dobytka za účelom produkcie mlieka má iste nesporný význam. Avšak v Írsku prevažuje chov mäsových plemien. Najčastejšie sa tu objavujú plemená ako napr. Angus, Hereford, Charolais, Limousine alebo Simmental. Hovädzie mäso z týchto plemien je zárukou výborných kulinárskych vlastností. Priaznivé klimatické podmienky na írskom ostrove zároveň garantujú vysokú kvalitu mäsa po celý rok a pre chov dobytka na farmách poskytujú prostredie absolútne bez stresu. Takto nastavené podmienky chovu sú prínosom aj pre spracovanie vo výrobných závodoch. Po dosiahnutí jatočného veku zvierat (20–24 mesiacov) je realizovaná výťažnosť pri spracovaní veľmi vysoká. Kombinácia všetkých týchto skutočností je významnou pridanou hodnotou pre ďalšiu prípravu mäsa v kuchyni a výslednú chuť potom ocení aj konečný konzument. Nie je náhoda, že vyhlásené reštaurácie po celom svete, vrátane držiteľov michelinských hviezd, írské hovädzie mäso pravidelne používajú.



ÍRSKE HOVÄDZIE MÄSO

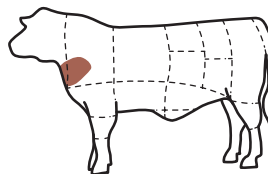
Chuck Tender (Falošná sviečková z pleca – predná)



711015

cca 1,5 kg

vákuum
vrečko



Časť predného pleca alebo aj falošná sviečková, vhodná na pečenie v celku a dusenie.

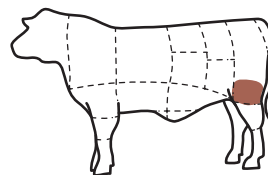
Knuckle (Orech)



711031

cca 5 kg

vákuum
vrečko



Chudá časť z prednej časti zadného stehna, očistená, zbavená tukovej vrstvy, vhodná najmä na dusenie, varenie a pečenie.

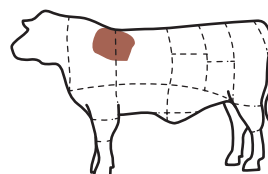
Chuck Roll (Krk s podplecím)



711033

cca 6-8 kg

vákuum
vrečko



Predné mäso z chrbta medzi krkom a vysokým roštencom, vhodné najmä na pečenie, dusenie a mletie na výrobu hamburgerov.

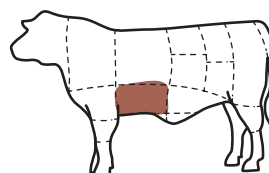
Bone in flank (Hovädzí pupok s kosťou) OBJ



711038

cca 7-8 kg

vákuum
vrečko



Mäso z pupku s kosťou. Šťavnaté mäso určené najmä k dlhšiemu pečeniu a prípadnému dokončeniu na grile.

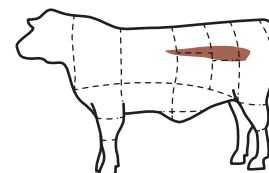
Tenderloin (Sviečková) 4/5 lbs



711870

cca 1,8-2,4 kg

vákuum
vrečko



Vysoko kvalitné mäso zo zadnej štvrte, charakteristické svojou jemnosťou a šťavnatosťou. Iba steaková úprava.

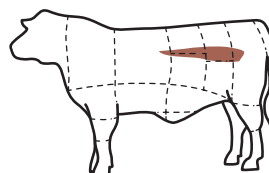
Tenderloin (Sviečková) 5 lbs +



711869

cca 2,7 kg+

vákuum
vrečko



Vysoko kvalitné mäso zo zadnej štvrte, charakteristické svojou jemnosťou a šťavnatosťou. Iba steaková úprava.

VÚ - výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KU - kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ - položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZAK - zákaznícka objednávka, špeciálna objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zmltosť mletia a pod.

STEAKOVÉ MÄSO



Steakové hovädzie mäso

Steakovým mäsom nazývame mäso vyzreté. Vyzretosť mäsa dosiahneme dvoma spôsobmi dozrievania, suchým alebo mokrým. Pre samotné dozrievanie je dôležité udržanie konštantnej teploty, vlhkosti a prúdenia vzduchu.

Suché zretie prebieha tak, že celé polovičky, štvrťky alebo diely visia nezabalené na hákoch. Počas zrenia však dochádza k pomerne vysokému vysúšaniu svaloviny a tým aj úbytku hmotnosti. Je tak vhodné ponechať na povrchu mäsa tukové krytie, ktoré potom jednoducho odstránime. Chuť a vôňa mäsa je veľmi výrazná.

Častejší spôsob vyzrievania mäsa je použitie tzv. mokrého zrenia. Jednotlivé časti mäsa sú zabalené do vákuových vreciek. Zretie je pomalšie, ale nedochádza k stratám hmotnosti ako pri suchom zrení. Vzhľadom k zamedzeniu prístupu vzduchu vákuovým balením dochádza k tvorbe kyseliny mliečnej. Typickým znakom po otvorení balenia je kyslý zápach. V tomto prípade postačí mäso ponechať niekoľko minút odvetrať. Neprijemný zápach zmizne a pôsobením kyslíka získa mäso žiarivejšiu farbu. Mäso je potom veľmi šťavnaté a chutné.

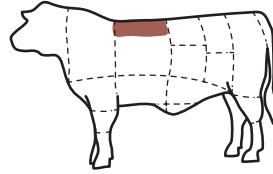


Rib eye (Vysoký roštenec)

711952

cca 2 kg

vákuum
vrecko



Málo namáhaný sval medzi podplecím a nízkym roštencom, spolu so sviečovicou patrí k najjemnejším a najchutnejším mäsám. Iba steaková úprava. (Grain fed).

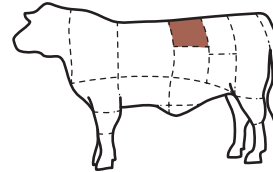


Striploin OBJ (Nízky roštenec)

711833

cca 5 kg

vákuum
vrecko



Zadná časť roštenky, vyznačuje sa chudším mäsom, vhodná najmä na steaky, ale aj pečenie (Roastbeef). (Grain fed).

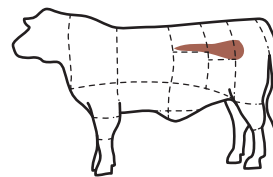


Tenderloin 4/5 lbs OBJ (Sviečková)

711953

cca 1,8-2,4 kg

vákuum
vrecko



Vysoko kvalitné mäso zo zadnej štvrte, charakteristické svojou jemnosťou a šťavnatosťou. Vyššia miera mramorovania vďaka dokrmovaniu kukuricou a krmnou zmesou (tzv. Grain fed). Iba steaková úprava.



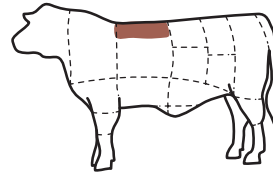
Rib eye (Vysoká roštenka)



711686

2-2,5 kg

vákuum
vrecko



Málo namáhaný sval medzi podplecím a nízkym roštencom, spolu so sviečkovicu patrí k najjemnejším a najchutnejším mäsám. Iba steaková úprava.

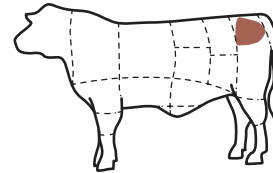
Rump steak (Kvetová špička – stehno)



711816

cca 2 kg

vákuum
vrecko



Zadná časť hovädzieho, bez tukového krytia, jemné mäso vhodné na grilovanie.

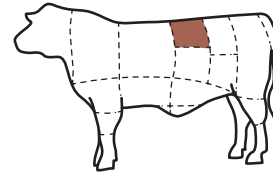
Striploin (Nízka roštenka)



711826

cca 4 kg

vákuum
vrecko



Zadná časť roštenky, vyznačuje sa chudším mäsom, vhodná najmä na steaky, ale aj pečenie (Roastbeef).

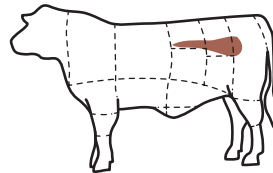
Tenderloin (Sviečková 4/5 lb)



711890

cca 1,8-2,4 kg

vákuum
vrecko



Vysoko kvalitné mäso zo zadnej štvrte, charakteristické svojou jemnosťou a šťavnatosťou. Iba steaková úprava.

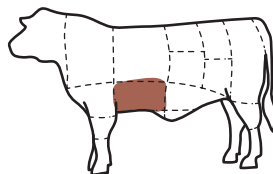
Flank steak (Slabina)



711855

cca 1,8 kg

vákuum
vrecko



Mäso z pupku, predstavuje spodnú časť slabiny. Šťavnaté mäso určené na grilovanie.

VÚ - výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KU - kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ - položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZAK - zákaznícka objednávka, špecičká objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zmlotnosť mletia a pod.



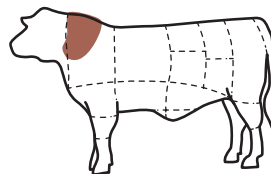
Chuck Roll (Krk s podplecím)



711770

cca 6 kg

vákuum
vrecko



Predné mäso z chrbta medzi krkom a vysokým roštencom, vhodné najmä na pečenie, dusenie a mletie na výrobu hamburgerov.

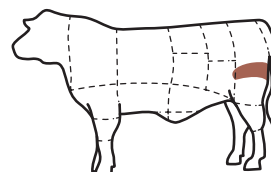
Silverside (Stehno – spodný šál) OBJ



711930

cca 5 kg

vákuum
vrecko



Časť zadného stehna, má hrubšie svalové vlákno, chudé mäso vhodné na dusenie a pečenie.

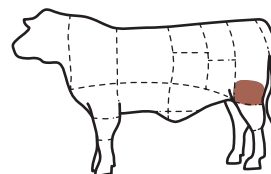
Knuckle (Orech)



711925

cca 5 kg

vákuum
vrecko



Chudá časť z prednej časti zadného stehna, očistené, zbavené tukovej vrstvy vhodné najmä na dusenie, varenie a pri vyzretých kusoch tiež na grilovanie.

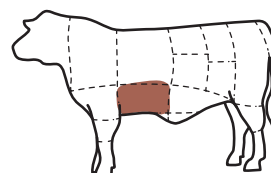
Flap meat (Pupok)



711955

2,2-3 kg

vákuum
vrecko



Mäso z pupku, predstavuje strednú časť pupka. Štávnaté mäso vhodné najmä na grilovanie.

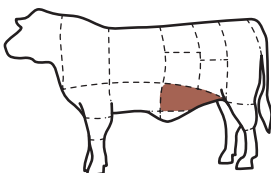
Flank steak (Slabina)



711945

cca 1,8 kg

vákuum
vrecko



Mäso z pupku, predstavuje spodnú časť slabiny. Štávnaté mäso určené na grilovanie.

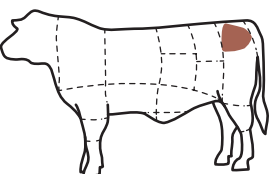
Picanha (Vrch kvetovej špičky)



711782

cca 1,9 kg

vákuum
vrecko



Vrchná časť hovädzieho zadného stehna aj s tukovým krytím, grilujeme, pečieme spravidla v celku a potom krájame na plátky.

VÚ - výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KU - kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ - položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZAK - zákaznícka objednávka, špeciálna objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zmlotnosť mletia a pod.

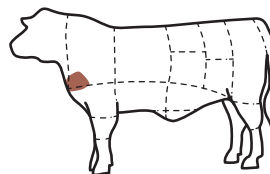


Oyster blade (Lúpané plece)

711920

cca 2,5 kg

vákuum
vrecko



Predná časť plecka (podlopatkový sval), získava sa vylúpnutím od lopatky. Jedná sa o mäso s vysokým mramorovaním, veľmi jemné a šťavnaté. Vhodné na prípravu steakov, nízko teplotnú úpravu a dusenie.

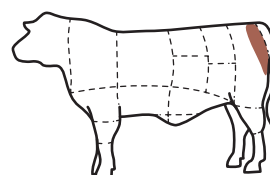


Eye round (Valček zo stehna - falošná sviečková)

711915

cca 2,5 kg

vákuum
vrecko



Časť hovädzieho stehna v tvare valčeka s jemnými mäsovými vláknami. Vhodné na dusenie, pečenie a grilovanie.

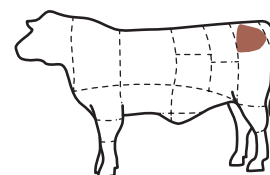


Tri tip / Maminha (Zadná časť kvetovej špičky)

711777

cca 2 kg

vákuum
vrecko



Časť mäsa medzi orechom a kvetovou špičkou. Má tvar nepravidelného trojuholníka a vyznačuje sa krehkým vláknom a tukovým krytím.

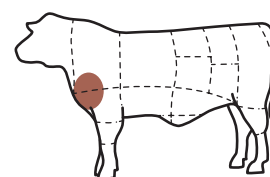


Brisket (Hovädzia hrud')

711970

cca 6 kg

vákuum
vrecko



Mäso zo spodnej časti hrudníka s vyšším obsahom väziva a tuku. Vhodné na dusenie alebo pomalé pečenie.

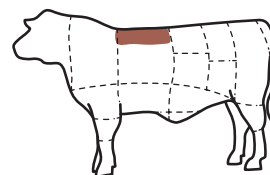


Tomahawk (Vysoký roštenec s rebrom) OBJ

711991

cca 10 kg

vákuum
vrecko



Málo namáhaný sval medzi podplecím a nízkym roštencom. Spolu so sviečkovou patrí k najjemnejším a najchutnejším mäsiam. Zvláštnosťou je, že táto časť sa predáva s dlhým rebrom.

TEĽACIE MÄSO



Teľacie mäso

Teľacím mäsom nazývame mäso zvierat zabitých vo veku do ôsmich mesiacov. Mäso zo zvierat vo veku nad osem mesiacov už nazývame mladým hovädzím. Základné delenie teľacieho mäsa vychádza zo spôsobu výkrmu dobytku, a to na mliečne (tzv. Milkfed, dokrmované po celú dobu mliekom) a dokrmované kŕmnou zmesou (tzv. grainfed, rosé).

Typickým znakom mäsa z teľiat dokrmovaných mliekom je jeho svetlá farba a šťavnatosť. Pri mäse zo zvierat dokrmovaných kŕmnou zmesou je farba mäsa tmavšia a podobá sa mäsu hovädziemu.

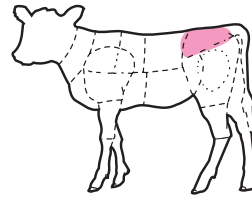
Teľacie mäso je veľmi jemnej konzistencie a chuti, s nízkym obsahom tuku. Jedná sa tak o mäso diétne a ľahko stráviteľné. Z tohto dôvodu sa odporúča pre detskú stravu.

Teľacie stehno (vrchný šál)



262235

cca 5 kg

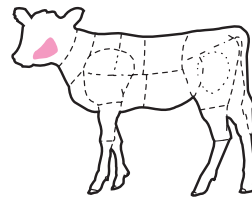
vákuum
vrecko

Časť teľacej zadnej štvrte. Jedna z najviac cenených partií teľacieho mäsa vôbec. Pod týmto produktom ponúkame vrchný šál s tukovým krytím 2-3 mm. Je ideálne na prípravu reznov, pečenie v celku, dusenie.

Teľacie líčka



262231

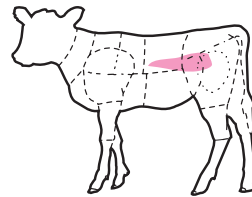
cca 0,7-0,8 kg,
3 ks v balenívákuum
vrecko

Časť žuvacích svalov z tváre zvierata. Vďaka vysokému obsahu kolagénu je mäso veľmi šťavnaté. Odporúčaná príprava je nízkoteplotné pečenie.

Teľacia sviečková



262240

cca 0,8-1,2 kg,
kartón cca 5 kgvákuum
vrecko

Sviečkovú radíme do kategórie zadného teľacieho mäsa. Nachádza sa pod nízkym roštencom a pri delení zadnej štvrte sa odrezáva. Silnejší zadný koniec sviečkovej označujeme ako palec, úzky predný koniec ako špičku. Svalovina teľacej sviečkovej je veľmi jemná. Jedná sa o produkt vysokej kvality, ktorý je vhodný na steakovú úpravu, ale aj na pečenie. Ponúkame v úprave s tzv. retiazkou, tenkým pretučneným pásikom mäsa v postrannej časti sviečkovej, ktorý drží sviečkovú od chrbtice.

Teľacie karé (bez kosti) mliečne a dokrmované



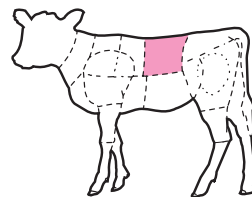
262245

cca 2,5 kg

vákuum
vrecko

262244

cca 2,5 kg

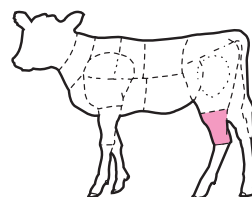
vákuum
vrecko

Nachádza sa na chrbte teľaťa, v jeho zadnej časti (zodpovedá pozícii hovädzej roštenky). Jedná sa o chudú a veľmi jemnú svalovinu s tukovým krytím do 3 mm. Odporúčanou prípravou je pečenie celého kusu v celku, ale dá sa aj grilovať.

Teľacie Osso Buco



262246

1,4-1,8 kg,
cca 9 plátkov v balenívákuum
vrecko

Plátok mäsa zo špičkových kostí získaný z prednej a zadnej glejovky. Obsahuje vysoký obsah kolagénu a po tepelnej úprave tak zostáva veľmi šťavnaté. Vďaka špičke z kostí potom získate dostatok hustej šťavy výbornej chuti. Odporúčanou prípravou je varenie a dusenie.

VÚ - výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KU - kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ - položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZAK - zákaznická objednávka, špeciálna objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zmltosť mletia a pod.

TEĽACIE MÄSO

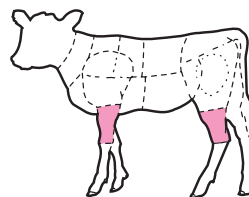


Teľacie špikové kosti rezané (s kĺbom)

262248

kartón cca 13 kg

vrecko/
kartón



Teľacie kosti obsahujú všeobecne viac kolagénu a ich varením vzniká univerzálna hustá hmota. Stehenné kosti s kĺbom narezané na cca 8 cm. Vhodné na vývary, omáčky demi-glacé.

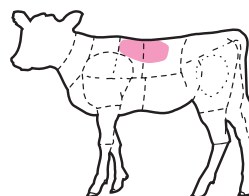


Teľací hrebienok – frenched

262232

cca 1,5 kg

vákuum
vrecko



Nachádza sa na chrbte teľáta, v jeho strednej časti. Jedná sa o chudú a veľmi jemnú svalovinu s tukovým krytím do 3 mm. V tomto prípade sa jedná o hrebienok s rebrami (so štyrmi až šiestimi rebrami), ktoré sú na koncoch začistené (tzv. frenched rack). Odporúčanou prípravou je pečenie celého kusu v celku a po nakrájaní servírovať ako kotletky. Takto sa dá aj grilovať.

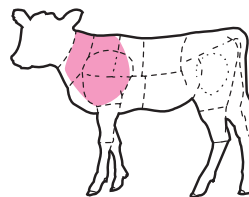


Teľacie mäso na guláš

712005

cca 2,5 kg

vákuum
vrecko



Kocky mäsa nepravidelného rezu cca 2 x 2 cm získané z teľacieho pleca a krku. Svalové celky pleca obsahujú kolagén. Plece je tak šťavnaté a vhodné na prípravu gulášu. Rovnako vhodné je mäso z krku, ktoré má výhodu vo vyváženom pomere tuku a svaloviny. To sa potom odráža na vynikajúcej chuti hotového produktu.

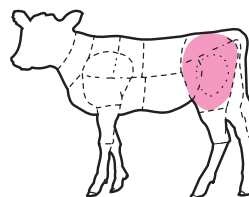


Teľacie stehno – orech

712012

cca 3 kg

vákuum
vrecko



Orech je silná svalovina na prednej strane hovädzieho stehna. Je to rozsiahly štvorhlavý sval, ktorého súčasťou je tučnejšia časť prechádzajúca medzi jednotlivými časťami tohto rezu. Táto sa pomerne ľahko oddelí a získame tak chudú svalovinu. Orech patrí medzi najobľúbenejšie časti stehna aj vďaka pomerne dostupnej cene.

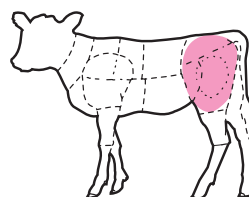


Teľacie stehno – spodný šál

712055

cca 3 kg

vákuum
vrecko



Spodný šál je vonkajšia časť teľacieho stehna. Tento sval je viac členitý a niektoré jeho časti obsahujú silnejšie šľachy. Odporúčaná úprava je varenie alebo dusenie.

OA - ochranná atmosféra

VÚ - výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KU - kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ - položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZAK - zákaznícka objednávka, špeciálna objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zmlotnosť mletia a pod.

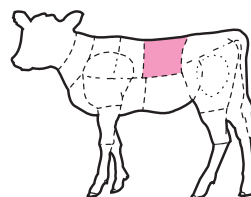
Teľacie karé



712065

cca 2 kg

vákuum
vrecko



Nachádza sa na chrbte teľata, v jeho zadnej časti (zodpovedá pozícii hovädzej roštenky). Jedná sa o chudú a veľmi jemnú svalovinu s tukovým krytím do 3 mm. Odporúčanou prípravou je pečenie celého kusu v celku, ale dá sa aj grilovať.

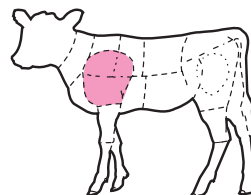
Teľacia falošná sviečková – z pleca



712071

2 x cca 1,8 kg

vákuum
vrecko



Pre podobný tvar sviečkovej je nazývaná tiež falošná alebo židovská sviečková. Je jedným zo svalov prednej štvrte s pomerne malým obsahom väziva a tuku. Odporúčanou prípravou je varenie a dusenie.

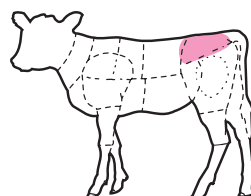
Teľacia kvetová špička – rump



712077

cca 2,5 kg

vákuum
vrecko



Časť teľacej zadnej štvrte, jedna z najviac cenených partií teľacieho mäsa vôbec. Pod týmto produktom ponúkame kvetovú špičku bez kosti (heart of rump) s tukovým krytím 2–3 mm. Je ideálna na prípravu steaku, porovnateľná s hovädzím steakom najvyššej kvality.

Kvalitné čerstvé mäso pod značkou NOWAMEAT distribuujeme do gastronomického trhu a vo forme malobalení aj do maloobchodných sietí. Mäso spracovávame vlastnými mäsiarmi pod stálym veterinárnym dozorom a skladujeme ho v moderných, klimatizovaných priestoroch, vrátane expedičných rámp.

NOWAMEAT sa špecializuje na kuchynskú úpravu mäsa, t.j. jeho spracovanie a príprava vhodná pre gastronomické zariadenia. Objednané mäso je odblanené, zbavené tukového krytia a pripravené na priame kuchynské spracovanie podľa zákaznickej objednávky. Vaše objednávky, možnosti objednania a termíny dodania konzultujte s obchodným zástupcom, ktorý vám ochotne poradí a poskytne potrebné informácie.



MÄSO ZÁKAZNÍKOM SPRACOVÁVAME A DODÁVAME V TROCH KVALITATÍVNYCH ÚROVNIACH:

1

VÝROBNÁ ÚPRAVA MÄSA

Šál je pripravený k distribúcii k zákazníkovi bez ďalších úprav podľa objednávky.



2

KUCHYNSKÁ ÚPRAVA MÄSA

Mäso je odblanené, zbavené tukového krytia a je pripravené pre priame gastronomické využitie.



3

PLÁTKY

Na výrobu kalibrovaných porcií používame špecializované strojné zariadenie, ktoré umožňuje dodávať zákazníkovi pravidelne, kalibrované plátky mäsa v hrúbke od 4 mm do 80 mm. Plátkovanie nepredražuje cenu mäsa.



BALENIE MÄSA

Čerstvé mäso balíme vákuovo alebo do vaničiek s ochrannou atmosférou.

VÝHODY VÁKUOVO BALENÉHO MÄSA:

- **DLHŠIA DOBA TRVANLIVOSTI A GARANCIE**
Mäso je uchované v uzavretom prostredí bez vonkajších vplyvov a neosychá pri dlhšom skladovaní.
- **VYSOKÁ ÚROVEŇ HYGIENY**
Na rozdiel od voľne loženého mäsa neprichádza vákuovo balené mäso pri manipulácii do kontaktu s okolím.
- **ZACHOVÁVANIE ČERSTVOSTI MÄSA**
Po vybúraní je mäso ihneď spracované a zavákuované, čím maximálne zachováme jeho čerstvosť. Mäso pri skladovaní neosychá. To znamená, že má nižšiu stratovosť.
- **HOVÄDZIE MÄSO**
Vákuovo balené hovädzie mäso zraje po celú dobu skladovania.



Vákuovo balené mäso



Vanička OA



JAHŇACIE MÄSO



Jahňacie mäso

Jahňacie mäso je mäso z mladých oviec porazených vo veku od 6 do 12 mesiacov. Mäso z kusov starších ako jeden rok je už označované ako baranie. Vďaka tomu, že jahňatá sú kŕmené materským mliekom a neskôr sa chovajú pasením na lúkach, jedná sa o vysoko prírodný a kvalitný druh mäsa. Jahňacie mäso obsahuje nízke percento tuku a naopak je bohaté na bielkoviny a minerály. V slovenskej kuchyni je často nedocenené kvôli predsudkom o zápachu mäsa. Táto vlastnosť sa však týka predovšetkým baranieho mäsa, teda zo starších kusov (oviec). Jahňacie mäso príjemne vonia a pre jeho prípravu sa odporúča použitie bylín ako napr. tymianu, rozmarínu, cesnaku a pod.

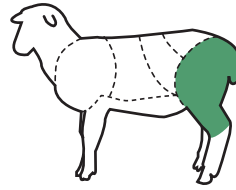


Jahňacie stehno bez kosti

264030

cca 1,6 kg

vákuum
vrecko



Časť jahňacej zadnej štvrte. Jedná sa o pomerne chudú svalovinu s možnosťou použitia mnohých tepelných úprav (najčastejšie pečením a grilovaním). Ide o jednu z najžiadanejších častí jahňacieho mäsa vôbec.

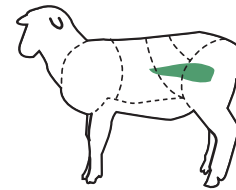


Jahňacia sviečková

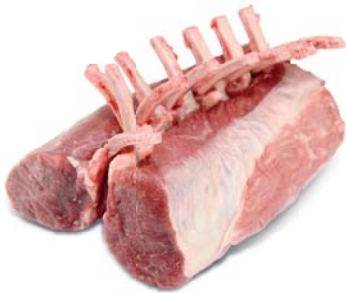
264037

cca 0,6 kg

vákuum
vrecko /
tácka



Tak ako pri všetkých druhoch sviečkovej, aj tá jahňacia má veľmi jemnú konzistenciu. Je tak veľmi chutná a ideálna na grilovanie alebo pečenie. Hmotnosť jednotlivých kusov sviečkovej sa u jahniat pohybuje v rozmedzí 80–100 g.

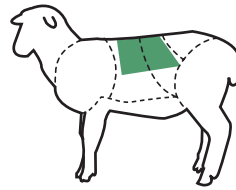


Jahňací hrebienok (Frenched rack)

264040

2 x cca 0,5 kg

vákuum
vrecko



Jahňací hrebienok je časť mäsa veľmi pravidelného tvaru z prostrednej časti chrbta (podobne ako napr. pri teľacom karé). Jedná sa o veľmi chudú a šťavnatú časť. V tomto prípade hovoríme o časti chrbta medzi 6–13 stavcom, spravidla upravenú na porciu so šiestimi očistenými rebierkami. Odporúčame tepelnú úpravu pečením v celku a až potom porciovanie jednotlivých koteľiek.

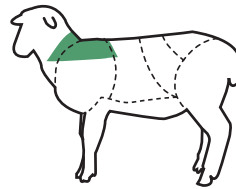


Jahňací hrebienok z krku (Saratoga rack)

264042

2 x cca 0,35 kg

vákuum
vrecko



V podstate sa jedná o časť krku nepravidelného tvaru, s piatimi očistenými rebierkami, nadväzujúcimi na chrbát. Svalovina je prerastená tukom, ktorý priaznivo ovplyvňuje chuť mäsa. Okrem pečenia odporúčame aj úpravu grilovaním.

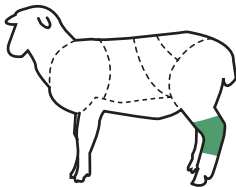


Jahňacie kolienko zadné

264046

2 x 450–500 g
(3 x 450–500 g)

vákuum
vrecko



Jahňacím kolienkom označujeme partiu predných a zadných kolien (podobne ako napr. pri hov. glejovke). Ponúkame výhradne kolienko zadné, ktoré je viac svalnaté. Kolienko je šťavnaté a plné kolagénu, ktorý po tepelnej úprave priaznivo ovplyvňuje chuť mäsa. Odporúčaná príprava je pečenie prípadne konfitovanie.

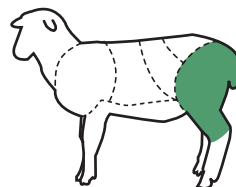


Jahňacie stehno s kosťou plátky

264013

cca 1 kg

vrecko



Zadné mäso s kosťou. Odporúčaná príprava: varenie, do hustých omáčok, dusenie.

OA – ochranná atmosféra

VÚ – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KU – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ – položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZAK – zákaznická objednávka, špeciálna objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátok, zmlotť mletia a pod.

JAHŇACIE MÄSO

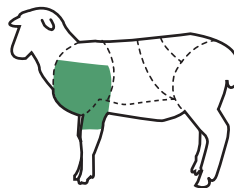


Jahňacie plece – rolované v sieťke

264001

cca 1,2 kg

vákuum
vrecko



Partia z prednej časti jahňaťa. V podstate sa jedná o časť prednej nohy zvierťaťa, ukončenú rezom nad kolienkom. Mäso z plecka je vďaka veľmi vysokému obsahu kolagénu šťavnaté a po tepelnej úprave tak veľmi chutné. Okrem pečenia alebo grilovania odporúčame plecko tiež zomlieť a pripraviť si šťavnatý jahňací burger, alebo iný výrobok z takto pripravenej suroviny.

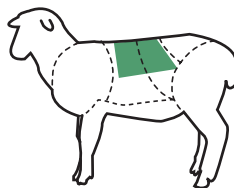


Jahňací chrbát bez kosti

264026

cca 0,7 kg

vákuum
vrecko



Chrbát je časť oddelená od podplecia rovným rezom medzi šiestym a siedmym bedrovým stavcom. Vhodné na pomalé pečenie, steaky.

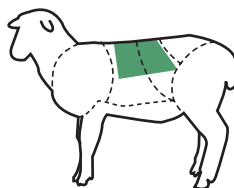


Jahňacie kotlety – porcie (chrbát s kosťou)

260025

1 kg

vrecko



Jahňacia kotleta pochádza z časti pod plecom, pleca a zo šije, hrúbka porcie 12 mm, porcia cca 50 g.

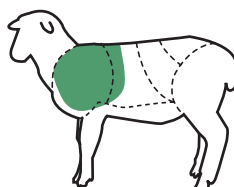


Jahňacie mäso na kocky IQF, 90/10

262370

1 x 1 kg

vrecko



Kocky pochádzajúce z pleca a krku, individuálne zmrazené, podiel mäsa a tuku 90 : 10. Ideálne na guláš, ragú, stew.

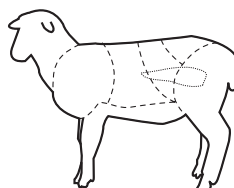
Jahňa celé OBJ



264050

cca 16 kg

kartón



Jahňa celé mrazené, bez hlavy a vnútorností.

VÚ – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KU – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ – položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZAK – zákaznická objednávka, špecičická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zmltosť mletia a pod.

KOZĽACIE A KRÁLIČIE MÄSO

Kozľa celé OBJ



265001

cca 3-7 kg

vrecko



Kozľa celé mrazené, bez hlavy a vnútorností.

Králičie mäso

Králičie mäso svojim zložením patrí k najhodnotnejším druhom mäsa. Vyznačuje sa vysokou nutričnou hodnotou, obsahom bielkovín a veľmi nízkym obsahom tuku a cholesterolu. Farba mäsa je biela až ružovkastá, s veľmi jemnými vláknami. Vďaka svojim vlastnostiam tvorí základ zdravého stravovania a je veľmi vhodné aj pre deti.

Králik chrbát bez kosti KÚ



285612

20 x 500 g

vrecko/
kartón



Králičie stehná



285610

2 x 5 kg

kartón



VÚ - výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KU - kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ - položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZAK - zákaznícka objednávka, špeciálna objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zmlotnosť mletia a pod.

MLETÉ MÄSÁ,
VÝROBKY
NA GRILOVANIE
A PORCIOVANÝ
PROGRAM





714103



286010



286050

Mleté mäso

714103	Mleté mäso mix 80/20 OBJ	1 x 3,3 kg	vanička OA	❄️
714133	Hovädzí krk mletý 80 / 20 ZÁK	cca 5 kg	vanička OA	❄️
714140	Mleté hovädzie mäso na steak OBJ	cca 3 kg	vanička OA	❄️
714155	Hovädzí tatarák jemne mletý OBJ	cca 500 g	vanička OA	❄️
286050	Mleté bravčové a hovädzie	12 x 500 g	črievko	❄️
286042	Jahňacie mleté mäso 90/10 IQF	1 x 2,5 kg	vrecko	❄️
286041	Hovädzie mleté mäso 80/20 IQF	1 x 2,5 kg	vrecko	❄️
286010	Čevapčiči	120 x 35 g, 4,2 kg	kartón	❄️



714147

Hamburgery

714135	Hovädzí mletý Chuck Roll ZÁK <i>minimum 3 kg, neochutené, pri objednávke možnosť voľby zrna 2, 3, 4, 5, 6, 8. V opačnom prípade bude výrobné na zrnitosť 6</i>	podľa váhy	vákuum vrecko	❄️
714134	Hovädzí mletý Chuck Roll – porcie OBJ <i>ochutené soľou a čiernym korením, priemer porcie 12 cm</i>	20 x cca 150 g	vanička OA	❄️
714136	Hovädzí mletý Chuck Roll – porcie OBJ <i>ochutené soľou a čiernym korením, priemer porcie 12 cm</i>	15 x cca 150 g	vanička OA	❄️
714145	Hovädzí steak mletý OBJ <i>ochutený výrobok, priemer porcie 10 cm</i>	24 x cca 100 g	vanička OA	❄️
714148	Hovädzí steak mletý OBJ <i>ochutený výrobok, priemer porcie 12 cm</i>	20 x cca 150 g	vanička OA	❄️
714149	Hovädzí steak mletý OBJ <i>ochutený výrobok, priemer porcie 12 cm</i>	15 x cca 200 g	vanička OA	❄️
714147	Hovädzí steak mletý – porcie ZÁK <i>možná voľba veľkosti a hmotnosti porcie, Ø 10 cm = cca 70–180 g, Ø 12 cm = 100–380 g, veľkosť priemeru porcie uviesť v poznámke objednávky!</i>	minimálna objednávka 2,5 kg	vanička OA	❄️
286015	Hovädzí steak mletý <i>priemer 10 cm</i>	50 x cca 100 g	vrecko/kartón	❄️
262307	Hovädzí burger Black Angus, 100% hovädzí burger	20 x 200 g	vrecko/kartón	❄️
266082	Hovädzí hamburger predsmazeňý	36 x cca 56 g	vrecko/kartón	❄️
262384	Hovädzí hamburger De Luxe	30 x 100 g	vrecko/kartón	❄️
262310	Hovädzí miniburger Black Angus	94 x 42,5 g	vrecko/kartón	❄️
262311	Jahňací miniburger	94 x 42,5 g	vrecko/kartón	❄️



262311

OA - ochranná atmosféra

VÚ - výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KU - kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ - položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZAK - zákaznická objednávka, špeciálna objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zrnitosť mletia a pod.



262380



262550



262551

Porciované mäso

262380	Hovädzia sviečková porcie	15 x 200 g	individuálne vákuum/kartón	❄
262381	Hovädzí rump steak porcie	15 x 200 g	individuálne vákuum/kartón	❄
262383	Hovädzí striploin Južná Amerika	15 x 200 g	individuálne vákuum/kartón	❄
262382	Hovädzí Rib Eye steak Južná Amerika	15 x 200 g	individuálne vákuum/kartón	❄
262550	Rib eye s kosťou	1 x 350 g	vákuum vrečko	❄
262386	Jahňacie medailónky	30 x 100 g	individuálne vákuum/kartón	❄
262385	Teľacie medailónky	30 x 100 g	individuálne vákuum/kartón	❄
262388	Teľacie medailónky	15 x 200 g	individuálne vákuum/kartón	❄
262551	Teľací T-bone steak	1 x 350 g	vákuum vrečko	❄
262261	Teľacia pečeň – porcie	10 x 180 g	individuálne vákuum/kartón	❄
262238	Teľací steak – porcie	10 x 250 g	individuálne vákuum/kartón	❄
262552	Hovädzí T-bone steak	1 x 500 g	vákuum vrečko	❄
262389	Rodeo steak USA <i>časť z veľkého pleca (shoulder clod)</i>	10 x 300 g	individuálne vákuum/kartón	❄
262390	USA Steak <i>časť z vrchného šálu (top side)</i>	12 x 250 g	individuálne vákuum/kartón	❄
262391	Lady Steak USA <i>najlepšia časť z vrchného šálu (eye of topside)</i>	24 x 125 g	individuálne vákuum/kartón	❄



716120



714202

Grilovanie

716105	Merquez pikantná grilovacia klobása ZÁK <i>možnosť voľby „slimáka“ alebo „nožičiek“</i>	cca 3 kg	vanička OA	❄
716120	Chipolata jemná grilovacia klobása ZÁK <i>možnosť voľby „slimáka“ alebo „nožičiek“</i>	cca 3 kg	vanička OA	❄
714201	Grill pack 1: krkovicca chilli, krkovicca kräuter, klobása pikant OBJ	cca 1,5 kg	vanička OA	❄
714202	Grill pack 2: krkovicca knusper, hamburger, klobása pikant OBJ	cca 1,5 kg	vanička OA	❄
714204	Grill pack 4: hamburger, grécke gule, klobása pikant OBJ	cca 1,5 kg	vanička OA	❄
714205	Grill pack 5: krkovicca chilli, krkovicca kräuter, bravčový bok OBJ	cca 1,5 kg	vanička OA	❄
714206	Grill pack 6: klobása, klobása pikant, hamburger OBJ	cca 1,5 kg	vanička OA	❄

OA – ochranná atmosféra

VÚ – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búraní

KU – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ – položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZAK – zákaznická objednávka, špecičická objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zmlotnosť mletia a pod.

DIVINOVÉ MÄSO



Divinové mäso

Je prírodný produkt, bioprodukt, s vysokou dietetickou, ekologickou, a ak je lovené podľa poľovníckeho práva, tak i etickou hodnotou. Je jedným z najprirodzenejších pokrmov, ktorý je konzumovaný po stáročia. Táto tradičná surovina sa v dnešnej dobe vracia na taniere slovenských domácností a na jedálne lístky slovenských reštaurácií. Jedine mäso voľne žijúcej zveri je čisté a kvalitné, pretože zver konzumuje prevažne rastlinnú potravu a neprijíma umelo pripravované krmivá. Navyše má dostatok pohybu.

Zloženie divinového mäsa je veľmi priaznivé pre ľudský organizmus. Mäso z dlivej zveri obsahuje jemnejšie svalové vlákna než mäso jatočných zvierat, navyše má nižší podiel väziva, čo sú faktory, ktoré majú pozitívny vplyv na stráviteľnosť mäsa. Divinové mäso má nízky podiel tuku, ktorého zloženie je priaznivé, pretože obsahuje menej cholesterolu. Naopak vyšší obsah vysoko hodnotných bielkovín je iste plusom. V mäse nájdeme vysoký podiel esenciálnych aminokyselín, ktoré si telo nie je schopné samo vytvoriť. I vyšší podiel nenasýtených mastných kyselín, ako sú Omega-3 a Omega-6 má pozitívny vplyv na ľudskú nervovú sústavu a obehový systém. Navyše slúži ako prevencia srdcovo-cievnych ochorení, pre rozvoj imunitných schopností organizmu a znižuje hladinu cholesterolu v krvi. Opäť sa jedná o látky, ktoré musíme do tela dodávať, pretože nie je schopné si ich samo vytvoriť.



281002



281005



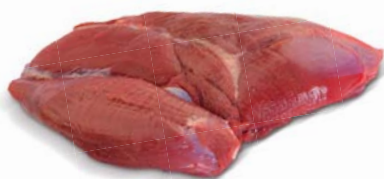
281006



281030



281032



281075

Jeleň európsky

Jelenie mäso je chudé a vyznačuje sa intenzívnou chuťou, je pevné a hrubo vláknité.
Doba lovu: 1. 8. – 15. 1.

281001	Jeleň európsky – falošná sviečková predná	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄
281002	Jeleň európsky chrbát bez kosti	cca 1,8–3 kg	vákuum vrečko	❄
281003	Jeleň európsky krk bez kosti	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄
281004	Jeleň európsky plece bez kosti	cca 2–2,5 kg	vákuum vrečko	❄
281005	Jeleň európsky sviečková	cca 1,6–2 kg	vákuum vrečko	❄
281006	Jeleň európsky stehno orech	cca 1,6 kg	vákuum vrečko	❄
281007	Jeleň európsky vrchný šál	cca 2–2,5 kg	vákuum vrečko	❄
281009	Jeleň európsky stehno bez kosti – spodný šál	cca 2,5–3 kg	vákuum vrečko	❄
281010	Jeleň európsky – chrbát bez kosti pod 1,8 kg	cca 0,7–1,7 kg	vákuum vrečko	❄
281012	Jeleň európsky chrbát s kosťou	cca 2–2,5 kg	vákuum vrečko	❄
281014	Jeleň mäso na guláš	cca 1 kg	vákuum vrečko	❄
285111	Jeleň európsky mäso na guláš	5 x 1 kg	vákuum vrečko	❄
285120	Jeleň mäso na guláš	2 x 2,5 kg	vákuum vrečko	❄

Jeleň sika

Jeleň sika je v porovnaní s Jeleňom európskym výrazne menší. Hmotnosť dospelého samca sa pohybuje podľa poddruhu od 35 kg do približne 150 kg. Mäso z jeleňa siky je poľovníkmi považované za najlepšiu divinu vôbec.

Doba lovu: Jeleň, laň a jelenča jeleňa siky Dybowského 16. 8. – 31. 12., jeleň a laň jeleňa siky japonského 1. 8. – 15. 1., jelenča jeleňa siky japonského 1. 8. – 30. 4.

281030	Jeleň sika stehno orech	cca 1,6 kg	vákuum vrečko	❄
281031	Jeleň sika stehno bez kosti	cca 2–2,5 kg	vákuum vrečko	❄
281032	Jeleň sika plece bez kosti	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄
281033	Jeleň sika chrbát bez kosti	cca 0,8–1,7 kg	vákuum vrečko	❄
281034	Jeleň sika sviečková	cca 1,6–2 kg	vákuum vrečko	❄
285112	Jeleň sika mäso na guláš	5 x 1 kg	vákuum vrečko	❄

Muflón

Muflónie mäso je jemne vláknité s pevnou štruktúrou, tmavej červenohnedej farby. Vyznačuje sa chuťou jahňacieho mäsa.

Doba lovu: 1. 8. – 31. 12.

281070	Muflón stehno bez kosti	cca 1,5–2 kg	vákuum vrečko	❄
281073	Muflón chrbát bez kosti	cca 0,8–1,4 kg	vákuum vrečko	❄
281074	Muflón chrbát s kosťou	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄
281075	Muflón plece bez kosti	cca 1,2–2 kg	vákuum vrečko	❄
285170	Muflón mäso na guláš	5 x 1 kg	vákuum vrečko	❄

DIVINOVÉ MÄSO



281045



285330

Srnec

Srnčie mäso je červenhedej farby, chudé a jemne vláknité. Jedná sa o pomerne malé zvieru, váha dospelého jedinca sa pohybuje medzi 15–20 kg, ktoré je v našich lesoch hojne zastúpené.

Doba lovu: Srnec obyčajný: 16.5. – 30.9., Srna, srnča: 1.9. – 31.12.

281041	Srnčí chrbát s kosťou	cca 1,3–2 kg	vákuum vrečko	❄
281042	Srnčie plece bez kosti	cca 1,6 kg	vákuum vrečko	❄
281045	Srnčie stehno bez kosti	cca 1,5–2 kg	vákuum vrečko	❄
281049	Srnčí chrbát bez kosti	cca 0,8–1,4 kg	vákuum vrečko	❄
285330	Srnčie mäso na guláš	5 x 1 kg	vákuum vrečko	❄

Diviak

Mäso diviaka je menej tučné, má pevnejšiu štruktúru a je aromatickejšie než bravčové.

Doba lovu: Diviak a bachyňa: 1.8. – 31.12., Prasa a lanštiak: celoročne

285490	Diviak stehno bez kosti	cca 2–2,5 kg	vákuum vrečko	❄
285491	Diviak stehno orech bez kosti	cca 1–2 kg	vákuum vrečko	❄
285492	Diviak sviečková	cca 1,5–2 kg	vákuum vrečko	❄
285494	Diviak chrbát s kosťou	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄
285495	Diviak chrbát bez kosti	cca 0,9–2kg	vákuum vrečko	❄
285496	Diviak krk bez kosti	cca 1,5 kg	vákuum vrečko	❄
285500	Diviak plece bez kosti	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄
285460	Diviak mäso na guláš	5 x 1 kg	vákuum vrečko	❄

Daniel

Mäso z daniela je červenhedej farby s jemnou štruktúrou a intenzívnou chuťou.

Doba lovu: 16.8. – 31.12.

281150	Daniel stehno bez kosti	cca 1,5–2 kg	vákuum vrečko	❄
281151	Daniel plece bez kosti	cca 1,5–2 kg	vákuum vrečko	❄
281152	Daniel chrbát bez kosti	cca 0,5–1 kg	vákuum vrečko	❄
281153	Daniel sviečková	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄
281154	Daniel stehno orech bez kosti	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄
281155	Daniel chrbát s kosťou	cca 2 kg	vákuum vrečko	❄
281157	Daniel mäso na guláš	cca 1 kg	vákuum vrečko	❄
285200	Daniel mäso na guláš	5 x 1 kg	vákuum vrečko	❄

VÚ – výrobná úprava; úroveň opracovania konkrétneho rezu mäsa daná základným delením suroviny pri búrání

KU – kuchynská úprava; anatomická úprava konkrétnych častí, zbavených tukového krytia, chrupaviek, krvných zrazenín a pod.

OBJ – položka v tzv. Režime objednávka, v konkrétnej špecifikácii a hmotnosti. Možnosť objednania konkrétneho množstva kusov či balenie danej špecifikácie a hmotnosti.

ZAK – zákaznícka objednávka, špeciálna objednávka položky na konkrétny objem, počet, či gramáž plátkov, zmlitosť mletia a pod.



285071

Kačica divá

Kačacie mäso je šťavnaté aromatické mäso červenohnedej farby.

285071	Kačica divá – prsia	12 x cca 100 g	vákuum vrecko	❄
285070	Kačica divá – pitvaná	4 x cca 600 g	vákuum vrecko	❄
285072	Kačica divá – stehná	25 x cca 100 g	vákuum vrecko	❄
285076	Kačica divá – trupy na polievku	4 x 2,5 kg	vákuum vrecko	❄



285072

Bažant

Bažantie mäso je veľmi cenené pre svoju lahodnú chuť, je nutrične vysoko hodnotné a bohaté na minerály a vitamíny.

285033	Bažant pitvaný bez kože <i>predajná cena za 1 kus!</i>	4 x 500–800 g	vákuum vrecko	❄
285035	Bažant prsia	cca 1,2 kg	vákuum vrecko	❄
285037	Bažant stehná s kosťou	25 x cca 100 g	vákuum vrecko	❄
285040	Bažant trupy na polievku	4 x cca 2,5 kg	vrecko	❄



285035



285040

Iná divina

285555	Divinové kosti	2 x 5 kg	vrecko	❄
285550	Divinový orez	2 x 5 kg	vákuum vrecko	❄

EXOTICKÁ DIVINA



281125

Klokan

281120	Klokan sviečková	cca 1 kg	vákuum vrecko	❄
281129	Klokan stehno bez kosti	cca 1 kg	vákuum vrecko	❄
281125	Klokan stehno – vrchný šál	cca 3 kg	vákuum vrecko	❄



285565

Pštros

285565	Pštros steak bez kosti	kartón cca 10 kg	vákuum vrecko	❄
--------	------------------------	------------------	---------------	---

POZNÁMKY

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

ZÁKAZNÍCKE CENTRUM BIDVEST SLOVAKIA

PRÍJEM OBJEDNÁVOK PRE GASTRONÓMIU:

VÝCHOD:

051/746 12 50, 0912 058 250

e-mail: callcentrum.po@bidvest.sk



ZÁPAD:

032/774 28 50, 0912 058 150

e-mail: callcentrum.nm@bidvest.sk

PRÍJEM OBJEDNÁVOK PRE MALOOBCHOD:

032/774 28 60, 0912 058 160

e-mail: callcentrum@bidvest.sk

Kompletný sortiment pohodlne objednávejte na e-shope

mojBidvest.sk