

# MÄSO *Sous Vide*

*Mäso Sous-vide  
= ready to eat*

výrobky stačí vybrať z obalu a zohriať



The logo for Bidfood, featuring a stylized green and blue wave-like shape to the left of the word "Bidfood" in a green sans-serif font.

... prvá voľba pre gastronómiu

# Čo je metóda Sous-vide? (sú víd)

Sous-vide (z franc. vo vákuu) je kuchárska metóda, pri ktorej sa potraviny pripravujú vo vzduchotesnom umelohmotnom obale vo vodnom kúpeli s kontrolovanou teplotou, ktorá je vždy nižšia ako bod varu a tepelná úprava potom trvá niekoľko hodín. Cieľom je zachovať prirodzenú chuť, šťavnatosť a textúru potravín a obmedziť straty dôležitých živín, ku ktorým dochádza pri varení pri vysokej teplote.

## Kde pre vás mäso Sous-vide vyrábame?

Bidfood otvoril výrobu Sous-vide vo vlastnom závode v Opave na jar 2014. Výrobný závod získal všetky potrebné certifikáty kvality a je pravidelne kontrolovaný po stránke plnenia najprísnejších veterinárnych a hygienických noriem.

## Pre koho je mäso Sous-vide určené?

Naše výrobky ocenia všetci zákazníci od školských jedální, cez vývarovne, cateringové spoločnosti až po hotely a reštaurácie vyššej triedy.

Svoju energiu, kreativitu a čas môžete venovať príprave perfektných omáčok a príloh, bezchybnému dochuteniu a prezentácii pokrmov – šťavnaté a mäkké mäso vám dodáme my.



## V čom spočívajú výhody používania mäsa Sous-vide od Bidfood-u?

- Mäso kúpite už tepelne opracované. Vo vašej prevádzke sa tak vyhnete manipulácii so surovým mäsom a jeho čisteniu. Nebudete sa musieť obávať kontrol – s našim mäsom máte istotu dodržania hygienických predpisov.
- Vždy dostanete výrobok v rovnakej kvalite – tomu potom môžete prispôbiť svoje pracovné postupy a kalkulácie.
- Pri ohreve už neutrpite žiadnu stratu – koľko mäsa kúpite, toľko predáte.
- Ušetríte čas, energiu aj ľudskú prácu – pri väčšine výrobkov ste pripravení do 15 minút servírovať – toto oceníte najmä pri komplikovanejších výrobkoch, ako sú napr. plnené rolády, ktorých príprava vám v bežnom režime zaberie veľa času.
- Výrobky obsahujú výpek, ktorý môžete použiť na prípravu omáčok alebo štiav.
- Neprekvapí vás neobvykle zvýšený dopyt – mäso máte k dispozícii.

### bežné straty pri klasických úpravách mäsa

	strata
Bravčové plece	36 %
Bravčový krk	36 %
Hovädzia pečienka	37 %
Morčacie prsia	36 %

..... výrobky stačí vybrať z obalu a zohriať

### Tipy na servírovanie

- Mäso za studena nakrájajte na nárezovom stroji a použite na obložené misky, do bagiet alebo sendvičov.
- Mäso zohrejte nakrájané na plátky alebo vcelku a servírujte s klasickými omáčkami – napríklad sviečkovou, kôprovou, paradajkovou, chrenovou.

## Hovädzie stehno

709051

1,6–2,8 kg

- Balenie obsahuje cca 30 % výpeku

### Tepelná úprava

**Plátky:** 100 °C / 8 minút

**Vcelku:** pre dosiahnutie legislatívne povinnej teploty v jadre min. 60° C.  
Teplota aj čas sú závislé na veľkosti kusu mäsa a type zariadenia použitého na ohrev.



## Jelenie stehno

709101

1,6–2,8 kg

- Balenie obsahuje cca 20 % výpeku

### Tepelná úprava

**Plátky:** 100 °C / 8 minút

**Vcelku:** pre dosiahnutie legislatívne povinnej teploty v jadre min. 60 °C.  
Teplota aj čas sú závislé od veľkosti kusu mäsa a type zariadenia použitého na ohrev.

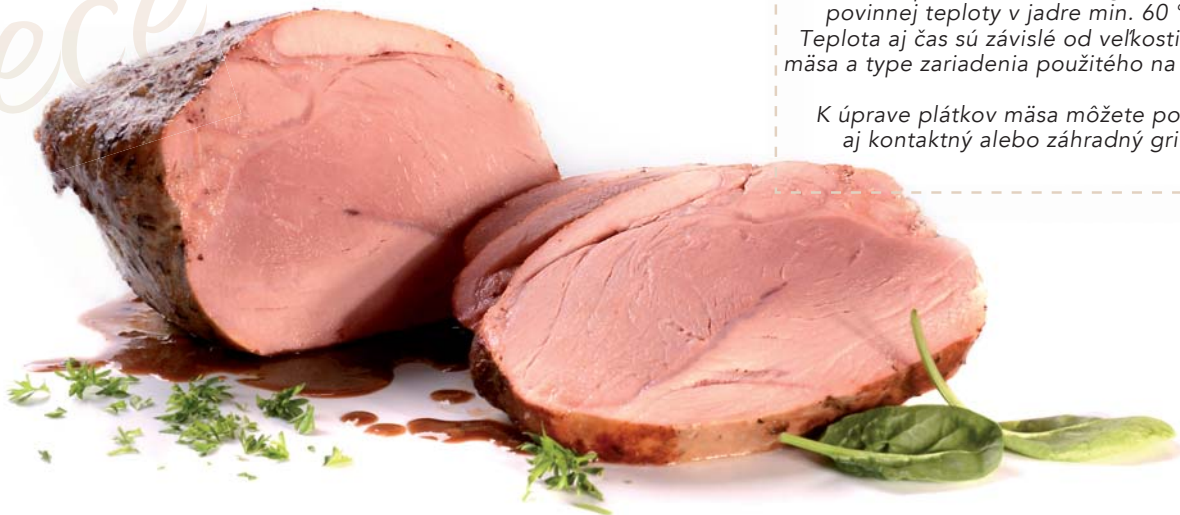
### Tipy na servírovanie

- Jednotlivé plátky opekajte na kontaktnom alebo záhradnom grile a servírujte ako steak.
- Mäso zohrejte nakrájané na plátky alebo vcelku a servírujte s knedľou a kapustou alebo omáčkami – napríklad šípkovou, sviečkovou.



## Tipy na servírovanie

- Mäso za studena nakrájajte na nárezovom stroji a použite na obložené misky, do bagiet alebo sendvičov.
- Jednotlivé plátky opekajte na kontaktnom alebo záhradnom grile a servírujte ako bravčový steak.
- Mäso zohrejte nakrájané na plátky alebo vcelku a podávajte podľa bežných receptov – s omáčkami (napr. papriková, hubová), "vepřo-knedlo-zelo", na zelenine.



## Bravčové plece

709001

1,6–2,8 kg

- Balenie obsahuje cca 15 % výpeku

### Tepelná úprava

**Plátky:** 100 °C / 8 minút

**Vcelku:** pre dosiahnutie legislatívne povinnej teploty v jadre min. 60 °C.

Teplota aj čas sú závislé od veľkosti kusu mäsa a type zariadenia použitého na ohrev.

K úprave plátkov mäsa môžete použiť aj kontaktný alebo záhradný gril.

## Tipy na servírovanie

- Mäso za studena nakrájajte na nárezovom stroji a použite na obložené misky, do bagiet alebo sendvičov.
- Jednotlivé plátky opekajte na kontaktnom alebo záhradnom grile a servírujte ako bravčový steak.
- Mäso zohrejte nakrájané na plátky alebo vcelku a podávajte podľa bežných receptov – "vepřo-knedlo-zelo", pečená krkovic s chlebom, moravský vrabec.
- Mäso nakrájajte na kocky a na wok panvici opečte spoločne so zemiakmi a zeleninou – skvelá alternatíva pre stánkový predaj.

## Bravčový krk

709002

1,6–2,8 kg

- Balenie obsahuje cca 15 % výpeku

### Tepelná úprava

**Plátky:** 100 °C / 8 minút

**Vcelku:** pre dosiahnutie legislatívne povinnej teploty v jadre min. 60 °C.

Teplota aj čas sú závislé od veľkosti kusu mäsa a type zariadenia použitého na ohrev.

K úprave plátkov mäsa môžete použiť aj kontaktný alebo záhradný gril.



výrobky stačí vybrať z obalu a zohriať

## Bravčové koleno s kosťou

709005

- 1,6–2 kg (1 ks = 800–1 000 g)
- Balenie obsahuje cca 10 % výpeku
- 2 kolienka v každom vrecku

### Tepelná úprava

**Konvektomat:** 200 °C / 30 minút  
**Záhradný gril**

**Odporúčanie:** kolienko pred finálnou úpravou potrite ľubovoľnou marinádou

### Tipy na servírovanie

- Podávajte na drevenej doske s horčicou, chrenom a čerstvým chlebom.

# Bravčové koleno



### Tipy na servírovanie

- Podávajte na drevenej doske s horčicou, chrenom a čerstvým chlebom.

# Bravčové rebrá

## Bravčové rebrá mäsité

709006

cca 1 kg

- Balenie obsahuje cca 10 % výpeku
- Veľmi vysoký obsah mäsa – 1 kg výrobku obsahuje 660 g mäsa a iba 340 g kostí (na jednu porciu bohato stačí 0,4 – 0,5 kg rebier)
- ODPORÚČAME SERVÍROVAŤ PORCIU 300 g (=200 g PEČENÉHO MÄSA)

### Tepelná úprava

**Konvektomat:** 200 °C / 10 minút.

Pre získanie krásnej farby a chrumkavého povrchu na záver použite gril.

**Záhradný gril**

**Odporúčanie:** pred finálnou úpravou potrite ľubovoľnou marinádou



## Tipy na servírovanie

- Mäso za studena nakrájajte na nárezovom stroji a použite na obložené misky, do bagiet alebo sendvičov.
- Jednotlivé plátky opekajte na kontaktnom alebo záhradnom grile a servírujte ako steak.
- Mäso zohrejte nakrájané na plátky alebo vcelku a podávajte podľa bežných kuchárskych receptov – napr. so zemiakmi a zeleninou, cestovinami alebo omáčkou, do šalátov, bagiet alebo sendvičov.



## Morčacie prsia

709201

1,6–2,8 kg

- Balenie obsahuje cca 15 % výpeku

### Tepelná úprava

**Plátky:** 100 °C / 8 minút

**Vcelku:** pre dosiahnutie legislatívne povinnej teploty v jadre min. 60 °C. Teplota aj čas sú závislé od veľkosti kusu mäsa a type zariadenia použitého na ohrev.

K úprave plátkov mäsa môžeme použiť aj kontaktný alebo záhradný gril.

## Tipy na servírovanie

- Pre získanie zlatistej farby a chrumkavej kôrky stehná krátko dopečte a podávajte podľa overených receptov - napríklad s knedľou a kapustou, špenátom, lokšami a pod.
- Stehná zohrejte ponorené do bravčovej masti a výpeku a servírujte ako konfit.
- Natrhané mäso z vykostených stehien použite do šalátov, na rauty a pod.

## Kačacie stehná

709301

cca 1,4–1,9 kg

- V každom vrecku je 6 stehien s kosťou
  - 1 pečené stehno = 200–250 g
  - Balenie obsahuje cca 20 % výpeku a bravčovú masť
    - Výrobok je výnimočný tým, že sa mäso pečie v pribalenej masti

### Tepelná úprava

**Iba ohrev:** 80 °C / 10 minút

**Dopekanie do zlatista:** 210 °C / 15 minút



## Tipy na servírovanie

- Mäso zohrejte a podávajte s omáčkou (napr. sviečkovou, paprikovou).
- Mäso krátko dopečte s cesnakom do získania farby a podávajte so špenátom alebo kapustou.
- Mäso oberte z kostí a použite do zmesi na panvicu so zeleninou.



## Králičie stehná

709502

cca 1,3 kg

- V každom vrecku je 6 stehien s kosťou
  - 1 pečené stehno 160–180 g
  - Balenie obsahuje cca 15 % výpeku

### Tepelná úprava

**Iba ohrev:** (napr. do omáčok): 80 °C / 10 minút

**Dopekanie do zlatista:** 160 °C / 12 minút

výrobky stačí vybrať z obalu a zohriať

## Kuracia roláda

709401

- Balenie obsahuje 2 rolády á cca 1 kg
- Výrobok obsahuje mäso z vykosteného kuraťa a plnku z mletého bravčového mäsa a šunkového salámu.



### Balenie

(Spoločné pre všetky kuracie rolády)

- Každá roláda je zabalená do pružnej potravinárskej fólie, z ktorej sa musí mäso pred pečením vybrať.

Kuracia roláda

## Kuracia roláda so slaninou a špenátom

709402

- Balenie obsahuje 2 rolády á cca 1,2 kg
- Výrobok obsahuje mäso z vykosteného kuraťa, plnku z mletého bravčového mäsa a šunkového salámu, listový špenát a plátky anglickej slaniny



## Kuracia roláda jamá so zeleninou

709403

- Balenie obsahuje 2 rolády á cca 1,2 kg
- Výrobok obsahuje mäso z vykosteného kuraťa, plnku z mletého bravčového mäsa, šunkového salámu a zeleninu (hrášok, červená paprika, kukurica).

### Tepelná úprava

(Spoločné pre všetky kuracie rolády)

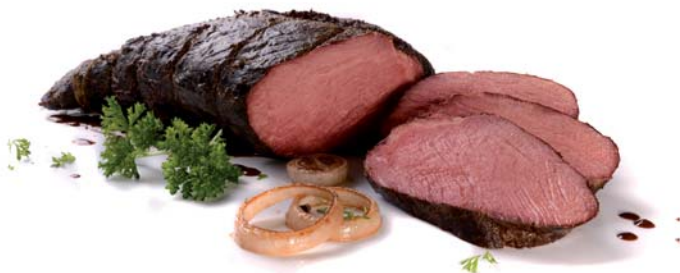
- **Plátky:** 80 °C / 10 minút
- **Vcelku:** 200 °C / 15 minút do získania zlatistej farby pečeného kuraťa

Kuracia roláda



Mäso Sous-vide = ready to eat

Mäso Sous-Vide		balenie/hmotnosť	druh balenia
č. tovaru	názov výrobku		
709006	<b>Bravčové rebrá Sous-vidé</b> cca 1,0-1,5 kg	podľa váhy	vákuum vrečko 
709005	<b>Bravčové koleno s kosťou Sous-vidé</b> cca 1,8-2,2 kg, 1 koleno cca 0,8-1 kg, v balení 2 kusy	podľa váhy	vákuum vrečko 
709001	<b>Bravčové plece Sous-vidé</b> cca 1,6-2,8 kg, kuchynská úprava	podľa váhy	vákuum vrečko 
709002	<b>Bravčová krkovička Sous-vidé</b> cca 1,6-2,8 kg, kuchynská úprava	podľa váhy	vákuum vrečko 
709051	<b>Hovädzie stehno bez kosti Sous-vidé</b> cca 1,6-2,8 kg, kuchynská úprava	podľa váhy	vákuum vrečko 
709101	<b>Jeleň stehno bez kosti Sous-vidé</b> cca 1,6-2,8 kg, kuchynská úprava	podľa váhy	vákuum vrečko 
709301	<b>Kačacie stehno Sous-vidé</b> cca 1,4-1,9 kg, 6 ks v balení	podľa váhy	vákuum vrečko 
709201	<b>Morčacie prsia Sous-vidé</b> cca 1,6-2,8 kg, kuchynská úprava	podľa váhy	vákuum vrečko 
709401	<b>Kuracia roláda Sous-vidé</b> v balení 2 rolády á cca 1,2 kg, vyrobené z celého kurčáta	podľa váhy	vákuum vrečko 
709402	<b>Kuracia roláda so špenátom Sous-vidé</b> v balení 2 rolády á cca 1,2 kg, vyrobené z celého kurčáta	podľa váhy	vákuum vrečko 
709403	<b>Kuracia roláda jarná so zeleninou Sous-vidé</b> v balení 2 rolády á cca 1,2 kg, vyrobené z celého kurčáta	podľa váhy	vákuum vrečko 
709502	<b>Králičie stehná Sous-vidé</b> cca 1,25 kg, 6 ks v balení	podľa váhy	vákuum vrečko 



### ONDREJ RADIČ

šéfkuchár  
Reštaurácia Kohút Lučenec

"Pripravujeme množstvo rozmanitých akcií priamo v našej reštaurácii i mimo nej – cateringy vo firmách, svadby v prírode, detské oslavy, barbecue... Počas týchto akcií naplno využívame výhody mäsa pripravovaného metódou Sous-Vide, či už sú to studené misy, grilované jedlá, šaláty, jednodubky. Mäso Sous-vidé od spoločnosti Bidfood je profesionálne pripravené, má stálu kvalitu, výbornú chuť, jednoducho sa skladuje, je nenáročné na prípravu, šetrí náš čas ako aj finančné prostriedky."



### Referencie

### MIROSLAV SEDLÁK

majiteľ malej prevádzky rýchleho občerstvenia  
- Nico Presso,  
Dunajská Streda

"V mojej prevádzke ponúkame denné menu a robíme rôzne akcie. Práve preto som sa rozhodol využiť ponuku Bidfood-u. S mäsom Sous-vidé mám len tie najlepšie skúsenosti, je šťavnaté, mäkké a vždy k dispozícii. Všetkým ho môžem len odporučiť!"



### Zákaznícke centrum Bidfood Slovakia

**Západ:** 032/774 28 50, 0912 058 150, e-mail: callcentrum.nm@bidfood.sk

**Východ:** 051/746 12 50, 0912 058 250, e-mail: callcentrum.po@bidfood.sk

Kompletný sortiment nájdete na našom e-shope

