



Ryby

A MORSKÉ ŠPECIALITY



Bidvest

Obsah

Úvod	3-7
Filetovanie	8-9

Morské ryby

Losos	10-11
Pražma	12
Morský vlk	12
Smuha (Ombrina)	13
Sultánka (Parmica)	13
Čert morský	13
Morská šfuka	14
Treska	15
Kambala	16
Halibut	16
Morský jazyk	17
Platesa	17
Morský ostriežik	18
Tuniak	18
Mečiar	19
Žralok	19
Raja	19
Morský úhor	19
Makrela	20
Sardinka	20
Ančovička	20
Grundle	20
Svätý Peter	21
Ropušnica	21
Chňapáč	21
Ploskozubec	21
Štítovec	22
Mahi mahi	22
Butterfish	22

Sladkovodné ryby

Pstruh	23
Sivoň	23
Kapor	23
Šfuka	23

Zubáč	24
Sumec	24
Jeseter	24
Úhor	24
Ostriež nilsky	25
Pangas	25
Tilápia	25
Klarias - Sumček	25

Kôrovce

Kreveta, Garnela	26-27
Homár	28
Krab	28
Rak	28

Mäkkýše

Slávka	29
Hrebenatka - Mušľa svätého Jakuba	29
Tapeska	30
Ustrica	30

Hlavonožce

Chobotnica	31
Kalamár	31

Ostatné špeciality

Surímí	32
Morský kokteil	32
Slímáky	32
Žabie stehienka	32

Údené ryby a kaviár

Údené ryby	33
Kaviár	33

Rybíe výrobky obalované

Rybíe výrobky obalované	34
-------------------------------	----

Vysvetlivky

k jednotlivým
sortimentným
položkám v tabuľke

191010	Losos atlantický Nórsko pitvaný	1 x 1 ks	2-3 kg	
↑ Číslo položky	↑ Názov položky	↑ Objednávacia jednotka	↑ Špecifikácia položky /váha filety, porcie a podobne/	↑ Piktogram /chladené, mrazené, suché/

Označenie tovaru:

- chladený tovar
- mrazený tovar
- suchý tovar



Dodávateľ kvalitných chladených a mrazených rýb



Bidvest Slovakia patrí k najväčším a najstabilnejším dovozcom, spracovateľom a predajcom chladených a mrazených rýb na Slovensku. V modernej prevádzke v Kralupoch nad Vltavou, ktorá spĺňa vysoké hygienické a skladovacie štandardy (sme držiteľmi certifikátov BRC, IFS, HACCP) pre Vás pripravujeme a spracovávame chladené aj mrazené ryby v požadovaných špecifikáciách a distribuujeme ich priamo k Vám, našim zákazníkom.

Ryby a ich význam pre človeka

Mäso z morských rýb je pre človeka dôležitým zdrojom veľkého množstva vitamínov a minerálnych látok, ktoré kladne ovplyvňujú naše zdravie. **Obsahuje veľké množstvo proteínov, esenciálne rybíe oleje, vitamíny A, B, D, vápnik a je najdôležitejším zdrojom prírodného jódu, ktorý je nevyhnutný pre správnu funkciu nervovej sústavy.** Najcennejším prvkom rybieho mäsa sú však **Omega-3 nenasýtené mastné kyseliny**, ktoré pôsobia **preventívne proti chorobám srdca a krvného obehu**, pozitívne ovplyvňujú látkovú výmenu v organizme, znižujú hladinu cholesterolu a u detí napomáhajú pri rozvoji mozgových funkcií.

Dostupnosť rýb na trhu

Ryby boli už od dávnych dôb obľúbenou a lacnou potravou. Dôvodom bola ich ľahká dostupnosť, preto sa vždy konzumovali vo veľkom množstve. Táto situácia sa s rozvojom spoločnosti a civilizácie začala časom meniť. S rastúcim záujmom sa množstvo rýb znižuje. Preto je možné dnes morské ryby vo väčšom množstve loviť iba ďaleko od morského pobrežia.

Farmovanie

Vylovenie niektorých voľne žijúcich jedincov a veľká námaha pri lovení rýb zapríčinila situáciu, kedy dopyt prevyšuje ponuku. Pre uspokojenie všetkých požiadaviek bolo preto potrebné začať ryby farmovať. Najznámejšími farmovanými druhmi rýb a morských plodov sú **losos atlantický, vlk morský, pražma zlatá, kambala, krevety, ustrice či slávka jedlá.**

Chov rýb a seafoodu je kontrolovaný proces od narodenia jedinca až po dospelú rybu a zaisťuje udržateľnosť dodávok morských rýb na trhu. **Chov na farmách je pod neustálym veterinárnym dohľadom** a živočíchom sú zaistené optimálne životné podmienky a pravidelný prísun kvalitnej potravy.

Chladené ryby

Nákup chladených rýb

Pre dodržanie najvyššej možnej kvality a čerstvosti nakupujeme ryby priamo od výrobcov či na rybích aukciách – podľa Vašich objednávok. Po vylovení z mora sú ryby ihneď spracované a kamiónovou alebo leteckou dopravou transportované z logistických centier v Európe (Paríž – Rungis, Frankfurt nad Mohanom, dánsky Padborg) priamo do prevádzky Bidvest v Kralupoch nad Vltavou.

Skladovanie a distribúcia

Bidvest Kralupy disponuje modernou baliarňou, v ktorej po prijatí zásielky vyškolení zamestnanci oddelenia kvality najskôr skontrolujú teplotu a stav tovaru. Podľa jednotlivých objednávok potom tovar pripravujú na expedíciu. Čerstvé ryby sú pred distribúciou zabalené do polystyrénových boxov s dostatočným množstvom ľadu. Tým sú zaručené optimálne skladovacie i hygienické podmienky prepravy. Chladené ryby sú dopravované nákladnými autami so špeciálnou chladiacou priehradkou (stála teplota 0–2 °C), aby boli zachované podmienky teplotného reťazca a tovar bol doručený v najvyššej kvalite.



Ryby Špeciál

Špeciálna objednávka

Druhy rýb, ktoré nedržíme skladom, nakupujeme na rybích aukciách podľa špeciálnych požiadaviek (objednávok) zákazníkov tak, aby sme zaistili ich najvyššiu možnú kvalitu a čerstvosť. Vďaka rýchlej distribúcii dovážame ryby krátko po vylovení priamo na miesto určenia. Špeciálne je možné objednať napríklad nasledujúce druhy rýb a morských plodov: Ropušnica, Žralok, Mečiar, Halibut atlantický, Tuniak, Morský úhor...



Živý tovar

Vďaka modernému vybaveniu môžeme ponúknuť našim zákazníkom aj tovar v živom stave – napr. homár americký či homár európsky. Homár sa po leteckom prevoze a veterinárnej kontrole v našich akváriách so špeciálne upravenou vodou vyčistí. Dostanete tak od nás iba kvalitných a zdravých jedincov.

Rozmrazený tovar

Pri niektorých druhoch rýb, ktoré nie je možné zaistiť v čerstvom stave, ponúkame položky rozmrazené. Riadený proces rozmrazovania prebieha pri stálej teplote 0–4 °C za veterinárneho dohľadu a pod stálou kontrolou našich odborne vyškolených pracovníkov.

Gastroštúdio Bidvest a zvyšovanie odbornosti

Aby sme Vám boli schopní poskytnúť najkvalitnejšie služby a informácie, absolvujú naši obchodní zástupcovia pravidelné odborné školenia s tematikou Čerstvých rýb a Seafoodu. Zároveň si môžu svoje znalosti overiť na praktických ukážkach a kurzoch v našom Gastroštúdiu.

Vysoká odbornosť a kvalifikovanosť sú pre nás jedným z najdôležitejších kritérií pre úspešnú spoluprácu s Vami, zákazníkmi.



Fresh Fish Service



Bidvest
Foodservice



RYBÍ TRH DENNE K VAŠIM DVERÁM

- Výnimočná služba, jediná na Slovensku
- 20 ročné skúsenosti s predajom čerstvých rýb
- Čerstvé morské a sladkovodné ryby a morské špeciality - už 2 dni po vylovení
- Výber tovaru podľa Vašich aktuálnych potrieb, priamo z nášho auta
- Rozvážame: každý utorok, stredu, štvrtok a piatok v Bratislave a okolí
- Vždy čerstvý tovar - nemusíte mraziť. Pravidelný závoz zaručí skvalitnenie služieb pre Vašich zákazníkov
- Služba je pre Vás ZADARMO



Dohodnite si termín a vyberte si čerstvú rybu osobne!

Kontaktujte nás:

Rozvoz: 0911 121 387, Špecialista na ryby: 0911 086 262

E-mail: vaclav.gasparik@bidvest.sk

Mrazené ryby

Niektoré druhy rýb nie je možné v našich geografických podmienkach zaistiť v chladenom stave. Dôvodom je príliš veľká vzdialenosť pri love na otvorenom mori a doba nutná k návratu alebo nemožnosť získať chladené ryby v dostatočnom množstve kvôli dopravným vzdialenostiam (napr. Treska aljašská). **Preto sa ryby spracovávajú priamo na mori a ihneď sa zamrazujú. Jedná sa predovšetkým o druhy rýb s krátkou určenou dobou pre lov – lovnou sezónou.**



Seafrozen a doublefrozen

Najkvalitnejší spôsob spracovania je tzv. **seafrozen** – ryba je **vylovená z mora, ihneď spracovaná a ešte na lodi zamrazená**. Výrobky označené seafrozen neobsahujú žiadne prídavné látky ani nadbytočné množstvo vody.

Kvalitatívne nižším spracovaním rýb je tzv. **doublefrozen** (dvojité mrazenie), kedy sú ryby po vylovení z mora zmrazené, po doprave do prístavu (spracovateľského závodu) znovu rozmrazené, spracované (väčšinou filety či filety v blokoch) a potom opäť zamrazené.

Glazovanie

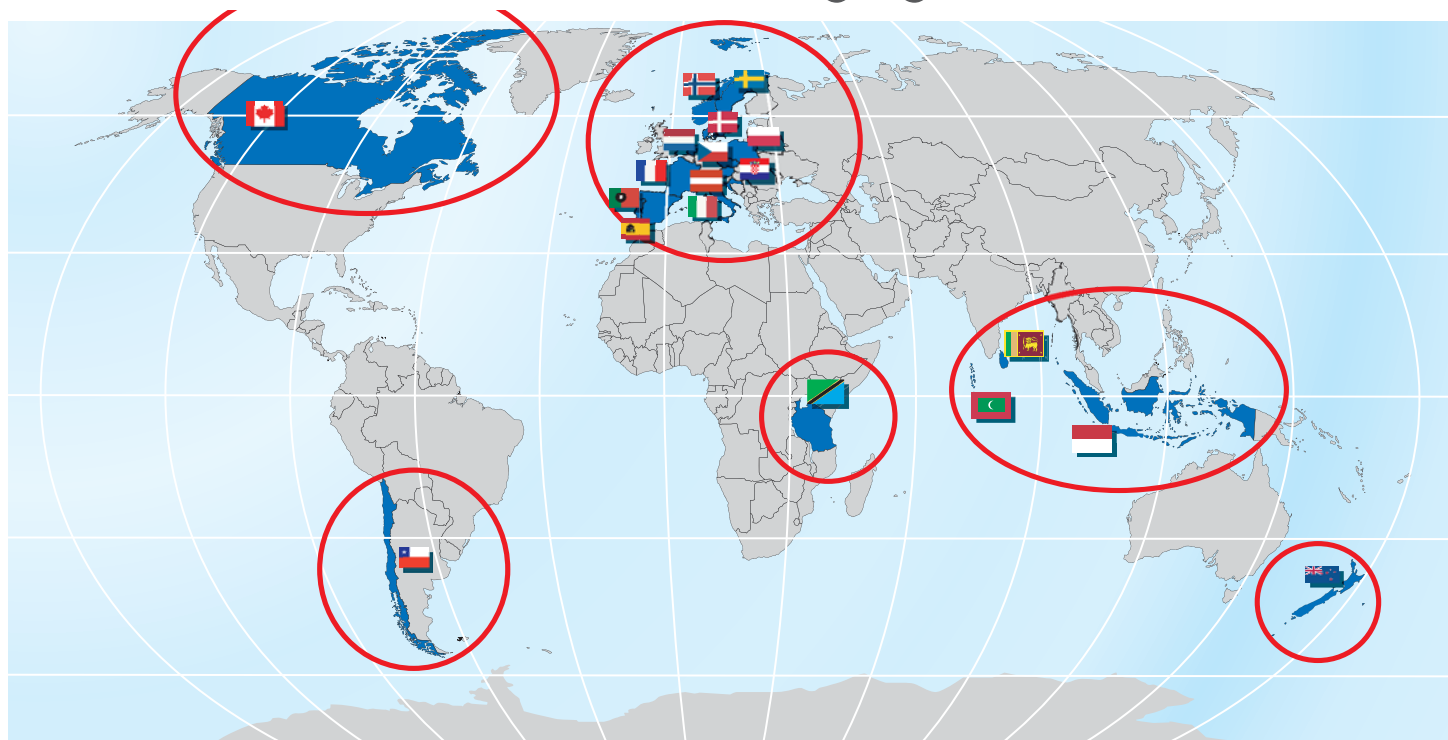
Niektoré mrazené ryby sú po spracovaní glazované – tzn. ošetrené tenkou ochrannou vrstvou vody do 10 % objemu ryby, aby si rybie mäso pri zamrazení zachovalo svoju prirodzenú kvalitu. U seafoodu je bežná glazúra 20 %. V prípade vyššej ochrannej glazúry sa táto vrstva už nedá označiť za ochrannú, ale dôvodom je zníženie ceny suroviny. Výnimkou, bohužiaľ, nebýva ani 30 %-ná glazúra, kde sú v surovine navyše prítomné aj prídavné látky, ktoré viažu ďalšiu vodu. Voda v takomto prípade môže tvoriť spolu až 50 % objemu suroviny. **Tieto postupy spracovania rýb sú v Bidveste prísne zakázané.** Bidvest veľmi poctivo kontroluje aj svojich dodávateľov, aby takýto postup pri spracovaní rýb nebol použitý.



Objednávky a distribúcia MRAZENÝCH rýb

Mrazené ryby je možné objednávať rovnako ako ostatný mrazený tovar, v akýkoľvek deň, či už priamo cez obchodného zástupcu, zákaznícke centrum alebo e-shop mojbidvest.sk. Vďaka silnej logistike sme schopní doručiť tovar do 24 hodín po objednávke na akékoľvek miesto v Slovenskej republike a to prostredníctvom jedného zo 68 distribučných áut.

Štáty a krajiny odkiaľ Vám dovážame: chladené ryby



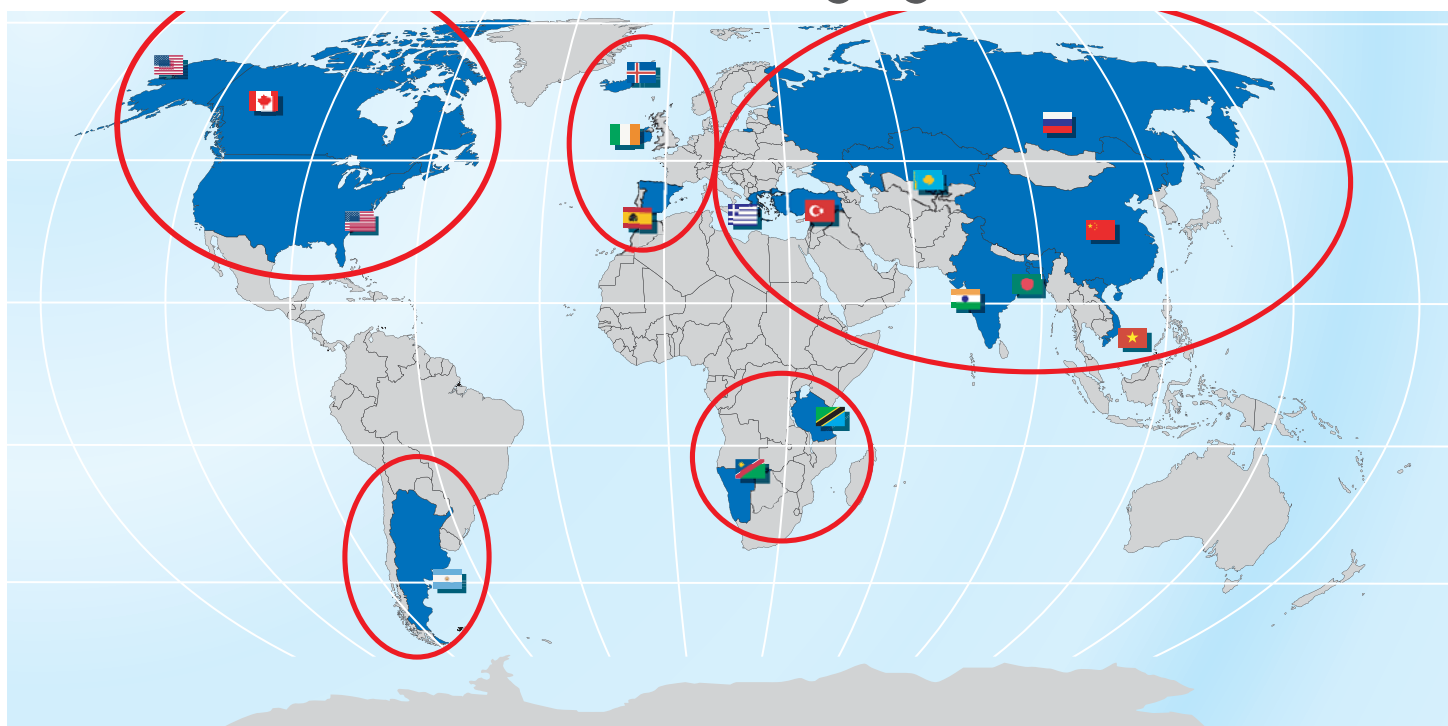
Česká republika, Dánsko, Francúzsko, Holandsko, Chile, Chorvátsko, Indonézia, Taliansko, Kanada, Maledívy, Nórsko, Nový Zéland, Poľsko, Portugalsko, Rakúsko, Srí Lanka,



Španielsko, Švédsko, Tanzánia



mrazené ryby



Argentína, Bangladéš, Čína, India, Írsko, Island, Kanada, Kazachstan, Namíbia, Rusko, Grécko, Španielsko, Tanzánia, Turecko, USA, Aljaška, Vietnam



Filetovanie morského ulka



Ryby so šupinami je nutné pred vypitvaním oškrabať. Zbavovanie šupín vykonávame škrabkou alebo tupou hranou noža, ktorým rybu škrabeme smerom od chvosta k hlave, to znamená proti šupinám. Potom pomocou noža na ryby oddelíme plutvy a polovicu chvosta.

Pri pitvaní obých rýb narežeme kožu brucha špicatým nožom smerom odzadu dopredu. Týmto otvorom vyberieme vnútornosti, odrežeme ich a dutinu brušnú rýchlo vypláchneme pod tečúcou vodou. Prípadné zvyšky krvi uchytené na chrbtových kostiach uvoľníme prstami.



1. Narezanie od ritného otvoru



2. Odstránenie vnútorností



3. Zbavenie plutiev



4. Odstránenie šupín



5. Rez za hlavou



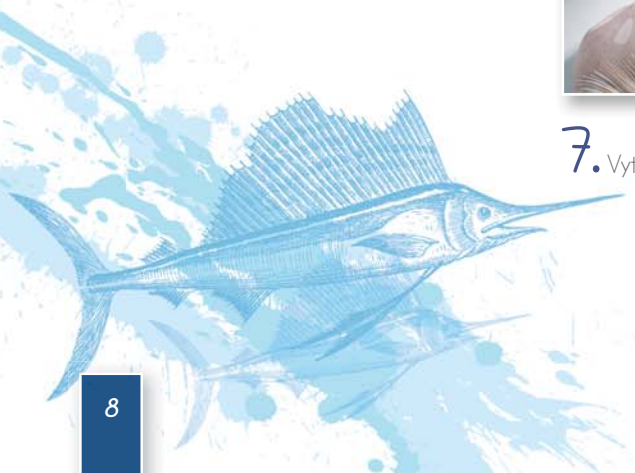
6. Filetovanie



7. Vytiahnutie kostí



8. Vyfiletovaná ryba



Filetovanie Kambaly



1. Odstrihnutie plutiev



2. Narezanie za hlavou



3. Narezanie vrchnej časti pozdĺž chrbtice



4. Odrezanie filety



5. Odstránenie vnútornosti



6. Odrezanie druhej filety



7. Narezanie spodnej časti



8. Odrezanie filety spodnej časti



9. Odrezanie filety spodnej časti



10. Odrezanie štvrtej filety



11. Vyfiletovaná ryba





Losos

Losos atlantický je dôležitým zdrojom celej rady vitamínov a minerálov. Je bohatý na Omega-3 nenasýtené mastné kyseliny, ktoré znižujú riziko vzniku kardiovaskulárnych chorôb a obsah cholesterolu.

Losos atlantický sa v Nórsku začal úspešne farmovať v 70. rokoch 20. storočia a veľmi rýchlo sa stal najcennejšou farmovanou rybou na svete. Nórsko – ako najväčší distribútor farmovaných lososov – je vďaka svojmu unikátnemu pobrežiu s celkovou rozlohou 83 000 km s chladnými a čistými fjordami ideálnym prostredím pre rybne farmy. Väčšina veľkých nórskejších dodávateľov je súčasne aj vlastníkom fariem a má tak celý chovný proces lososa pod kontrolou od vyliahnutia až po dospelú rybu trhovej veľkosti.



Losos atlantický

Salmo salar (Salmon)



celý, pitvaný

191010	Losos atlantický Nórsko	1 x 1 ks	2-3 kg	
191015	Losos atlantický Nórsko	1 x 1 ks	3-4 kg	
191020	Losos atlantický Nórsko	1 x 1 ks	4-5 kg	
191025	Losos atlantický Nórsko	1 x 1 ks	5-6 kg	
191030	Losos atlantický Nórsko	1 x 1 ks	6-7 kg	
191023	Losos atlantický Nórsko / BOX cca 22 kg	1 x 5 ks	4-5 kg	
191011	Losos atlantický Nórsko / BOX cca 22 kg	1 x 4 ks	5-6 kg	
191005	Losos atlantický Nórsko / BOX cca 19 kg	1 x 3 ks	6-7 kg	
191002	Losos atlantický Škótsko - label rouge	cca 20 kg	5-6 kg	



filety s kožou bez kostí

720004	Losos nórsky fileta vákuum, 2 ks	2,5-3,0 kg	1,2-1,6 kg	
191067	Losos nórsky fileta	1 x 1 ks	1,0-1,5 kg	
191070	Losos nórsky fileta bez šupín	1 x 1 kg	1,0-1,5 kg	
191068	Losos nórsky fileta SUPER	1 x 1 ks	1,6-2,3 kg	
191069	Losos škótsky fileta - label rouge	1 x 2 ks	1,8-2,2 kg	
191130	Losos nórsky filet - porcie	1 x 1 kg	150-250 g	
167036	Losos nórsky filety	cca 5 kg	1,0-1,5 kg	



filety bez kože bez kostí

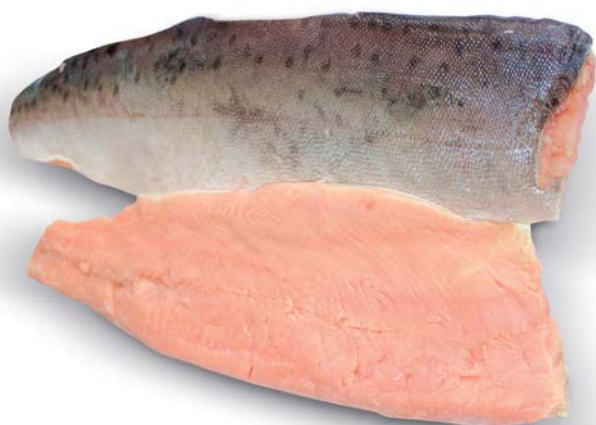
720005	Losos nórsky fileta vákuum, 2 ks	2,5-3,0 kg	1,2-1,6 kg	❄️
191055	Losos nórsky fileta	1 x 1 ks	1,0-1,5 kg	❄️
191058	Losos nórsky fileta SUPER	1 x 1 ks	1,6-2,3 kg	❄️
191060	Losos nórsky sviečková	1 x 1 ks	0,9-1,3 kg	❄️
191099	Losos nórsky filet - porcie	1 x 1 kg	150-250 g	❄️



steaky a kosti na polievku

191131	Losos nórsky steak	min. 15 ks	130-160 g	❄️
191135	Losos nórsky steak	min. 15 ks	180-220 g	❄️
191119	Losos nórsky kosti a hlavy na polievku	1 x 1 kg	1 kg	❄️

Losos je na začiatku svojho chovného cyklu chovaný približne po dobu 10 mesiacov v sladkej vode v kruhových nádržiach zodpovedajúcich jeho veľkosti. Následne je nasadzovaný do kliebok v nórskejších fjordoch, ktoré môžu byť aj 40 metrov hlboké. Ryby tak majú dostatok priestoru na pohyb. V mori losos strávi ďalšie cca 2 roky a celkovo tak ryba dorastie do váhy 3-4 kg za približne 3 roky.



Losos gorbuša

Oncorhynchus gorbuscha (Pink salmon)

106215	Losos gorbuša celá ryba bez hlavy	1 x 10 kg	cca 1 kg	❄️
167032	Losos gorbuša filety s kožou, porcie	1 x 5 kg	110-150 g	❄️
162005	Losos gorbuša filety s kožou MSC	20 x 500 g	200-300 g	❄️
162004	Losos gorbuša filety s kožou	20 x 500 g	200-300 g	❄️

Viete, že... jednotlivé druhy lososa sa rozdeľujú na Atlantické a Pacifické? Ten atlantický (*Salmo Salar*) dokáže v prírode uskutočniť svoj ťah do riek za rozmnožovaním aj 3x za život, ale pacifické druhy (Gorbuša, Nerka, Keta, Čavyča) po rozmnožovaní vždy zahynú a do mora sa potom vracajú iba ich potomkovia.



Chorvátske ryby

Vlk morský a pražma zlatá sú najčastejšie farmované ryby v Stredozemnom mori a chovajú sa od Španielska až po Turecko. Bidvest dováža pražmu zlatú a morského vlka z Chorvátska predovšetkým kvôli rýchlej logistike, ktorá nám zaistí ryby na sklade už do 24 hodín po vylovení. Vlk aj pražma v Jadranskom mori dorastie do veľkosti 300–400 g približne za 18–24 mesiacov. Jadranské more je o niečo chladnejšie ako Egejské a ryby preto rastú dlhšie. Toto má však pozitívny vplyv na kvalitu svaloviny. Chorvátske ryby sú krásne pevné a menej tučné ako ryby farmované v Grécku a Turecku.



Pražma zlatá

Sparus aurata (Dorada, Orata, Sea bream)

191650	Pražma zlatá	1 x 1 ks	300-400 g	
191651	Pražma zlatá / 3 kg BOX	8-10 ks	300-400 g	
191652	Pražma zlatá	1 x 1 ks	400-600 g	
191653	Pražma zlatá / 6 kg BOX	10-15 ks	400-600 g	
191649	Pražma zlatá	1 x 1 ks	600-800 g	
191648	Pražma zlatá	1 x 1 ks	800-1000 g	
191644	Pražma zlatá pitvaná	1 x 1 ks	270-360 g	
191656	Pražma zlatá - fileta z ryby 400/600	1 x 1 kg	90-120 g	

Morský vlk

Dicentrarchus labrax (Ostriež morský - európsky, Branzino, Lubin, Sea bass)

191575	Morský vlk	1 x 1 ks	300-400 g	
191566	Morský vlk / 3 kg BOX	8-10 ks	300-400 g	
191572	Morský vlk	1 x 1 ks	400-600 g	
191567	Morský vlk / 6 kg BOX	10-15 ks	400-600 g	
191576	Morský vlk	1 x 1 ks	600-800 g	
191578	Morský vlk	1 x 1 ks	800-1000 g	
191573	Morský vlk	1 x 1 ks	1-2 kg	
191587	Morský vlk pitvaný	1 x 1 ks	250-360 g	
191666	Morský vlk - fileta z ryby 400-600	1 x 1 kg	90-125 g	
191663	Morský vlk - fileta z ryby 600-800	1 x 1 kg	130-175 g	
191664	Morský vlk - fileta z ryby 800-1000	1 x 2 ks	180-220 g	
106303	Morský vlk filety s kožou cca 150 g	1 x 5 kg	cca 150 g	





Smuha (Ombrina) Kráľovská

Argyrosomus regius (Ombrina, Meagre)

191429 | Smuha (Ombrina) kráľovská | 1 x 1 ks | 800-1200 g | 🌊



Sultánka (parmica) Karminová

Mullus barbatus (Red mullet, Triglia, Rouge barbet)

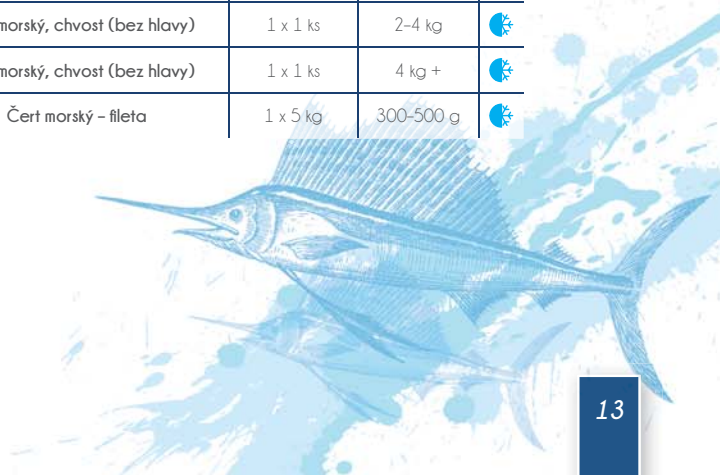
191599 | Sultánka (Parmica) karminová | 1 x 3 kg | 100-300 g | 🌊



Čert morský

Lophius piscatorius (Monk fish, Ďas morský)

191479	Čert morský s hlavou	1 x 1 ks	1 kg +	🌊
191474	Čert morský, chvost (bez hlavy)	1 x 6 kg	300-500 g	🌊
191475	Čert morský, chvost (bez hlavy)	1 x 6 kg	500-1000 g	🌊
191480	Čert morský, chvost (bez hlavy)	1 x 6 kg	1-2 kg	🌊
191476	Čert morský, chvost (bez hlavy)	1 x 1 ks	2-4 kg	🌊
191477	Čert morský, chvost (bez hlavy)	1 x 1 ks	4 kg +	🌊
191484	Čert morský - fileta	1 x 5 kg	300-500 g	🌊



Morské ryby



AMERICAN SEAFOODS
From the Ocean to the Plate



Morská štika kanadská

Merluccius productus (Hejk, Merlúza, Šfukozubec, Hake, Merlu)

139016	Porcie filé seafrozen	50 x 100 g	100 g	❄️
139022	Porcie filé seafrozen	40 x 120 g	120 g	❄️
139005	Porcie filé seafrozen	50 x 150 g	150 g	❄️
139035	Porcie filé bez kostí Exclusive	50 x 100 g	100 g	❄️



Morská štika argentínska

Merluccius hubbsi (Hejk, Merlúza, Šfukozubec, Hake, Merlu)

102315	Morská štika argentínska filety	1 x 7 kg	80-200 g	❄️
--------	---------------------------------	----------	----------	----



Hoki patagónsky

Macruronus Magellanicus (Treskovník)

106991	Hoki filety s kožou	1 x 9 kg	80-200 g	❄️
--------	---------------------	----------	----------	----



Morská štika európska

Merluccius merluccius (Hejk, Hake, Merlu, Merlúza, Šfukozubec)

191220	Morská štika (hejk)	1 x 1 ks	2-3 kg	❄️
191226	Morská štika (hejk)	1 x 1 ks	1/2 kg	❄️

Morská štika hlbokomorská (kapská)

Merluccius paradoxus (capensis) (Hejk, Hake, Merlu, Merlúza, Šfukozubec)

102325	Morská štika kapská filety s kožou	1 x 5 kg	100-150 g	❄️
--------	------------------------------------	----------	-----------	----

Treska obyčajná

Divoká populácia tresky obyčajnej je jednou z najlepšie udržiavaných populácií voľne lovených rýb na svete. Tresky obyčajné sa bežne vyskytujú okolo celého pobrežia Nórska a tieto ryby zostávajú v blízkosti fjordov po celý svoj život. Veľká časť divokej populácie tresiek žije taktiež na voľnom mori vo vodách Barentsovho mora, až za polárnym kruhom. Tieto tresky vo veku 4–7 rokov podnikajú vždy v januári až februári fantastickú púť za rozmnožovaním až k pobrežiu nórskeho Lofotu. Migrujúce tresky lovené v tejto dobe sa nazývajú SKELI, čo v nórcine znamená niečo ako pútnik.



Morské ryby



Treska obyčajná (Cod)

Gadus morhua (Cod)

191368	Treska obyčajná (COD) s hlavou, pitvaná	1 x 1 ks	4-6 kg	❄️
191245	Treska obyčajná (COD) SKREI bez hlavy, pitvaná (sezóna február - apríl)	1 x 1 ks	4-6 kg	❄️
191262	Treska obyčajná (COD) fileta	1 x 1 kg	200-400 g	❄️
191273	Treska obyčajná (COD) fileta MEGA	1 x 5 kg	400-600 g	❄️
191270	Treska obyčajná (COD) fileta 1 kg +	1 x 2 ks	1 kg +	❄️
191276	Treska obyčajná (COD) sviečková	1 x 5 kg	200 g +	❄️
106312	Treska obyčajná (COD) sviečková	1 x 4 kg	cca 100 g	❄️
191277	Treska obyčajná (COD) fileta s kožou	1 x 1 ks	600-1200 g	❄️
720020	Treska obyčajná (COD) fileta s kožou vákuum	cca 2 kg	06-1,2 kg	❄️

Viete, že... tresky obyčajné (*Gadus morhua*) lovia pre Bidvest nórske lode v chladných vodách Barentsovho mora? Predávame iba tresky zo zimného úglou, kedy sú ryby vo svojej najlepšej kondícii. Naši filetári filetujú ryby ručne, tieto vysoko biele filety obsahujú minimum kostí a COD je zároveň jedna z najmenej tučných rýb. Chvostová časť sa skvele hodí na tradičný FISH&CHIPS, zvyšná vysoká časť filety sa potom dá upraviť na všetky spôsoby.



Treska aljašská

Theragra chalcogramma (Treska pestrá)

102116	Treska aljašská filety	1 x 6 kg	60-150 g	❄️
--------	------------------------	----------	----------	----

Treska tmavá

Pollachius virens (Saithe, Pollock, Treska šedá)

191255	Treska tmavá bez hlavy, pitvaná	1 x 1 ks	2-3 kg	❄️
191264	Treska tmavá fileta	1 x 1 kg	100-400 g	❄️
191268	Treska tmavá fileta	1 x 5 kg	400-600 g	❄️
191267	Treska tmavá fileta MEGA	1 x 5 kg	600-900 g	❄️



Kambala

Kambala je veľmi vyhľadávanou rybou pre svoju jemnú maslovú chuť. Kambaly sa voľne lovia v Atlantickom oceáne a nie sú výminkou ani ryby s hmotnosťou 10 kg. Pre celoročnú dostupnosť sa aj kambala začala farmovať a to predovšetkým v Španielku a Portugalsku.



Kambala veľká

Psetta maxima (Kamenáč, Turbot, Rombo)

191413	Kambala veľká (farmovaná)	1 x 1 ks	500-1000 g	
191414	Kambala veľká (farmovaná)	1 x 1 ks	1-2 kg	
191415	Kambala veľká (farmovaná)	1 x 1 ks	2-3 kg	



Viete, že... skelet Kambaly je vhodný na prípravu veľmi kvalitného vývaru?



Halibut atlantický

Hippoglossus hippoglossus (White halibut)

191394	Halibut atlantický, pitvaný	1 x 1 ks	5-10 kg	
191425	Halibut atlantický fileta	1 x 4 ks	1 kg +	

Halibut grónsky

Reinhardtius hippoglossoides

191426	Halibut grónsky filety	1 x 1 kg	300-600 g	
--------	------------------------	----------	-----------	--



Morský jazyk

Solea solea (Solea obyčajná - európska, Dover sole)

191486	Morský jazyk, pitvaný	1 x 1 ks	300-400 g	❄️
191488	Morský jazyk, pitvaný	1 x 5 kg	600 g +	❄️



Platesa

Patrí medzi ploché ryby, má 4 filety, biele veľmi jemné mäso a je obľúbená aj vďaka veľmi priaznivej cene.



Platesa malohlavá

Microstomus kitt (Platýs červený, Lemon sole, Limanda)

191510	Platesa malohlavá, pitvaná	1 x 5 kg	100-300 g	❄️
191505	Platesa malohlavá, pitvaná	1 x 5 kg	300-500 g	❄️
191515	Platesa malohlavá filety	1 x 5 kg	80-120 g	❄️



Platesa obyčajná

Pleuronectes platessa (Platýs európsky, Plaice)

191615	Platesa obyčajná, pitvaná	1 x 1 ks	300-400 g	❄️
191614	Platesa obyčajná, pitvaná	1 x 5 kg	600 g +	❄️
191612	Platesa obyčajná filety bez kože	1 x 5 kg	80-100 g	❄️



Platesa malá

Platichthys flesus (Flundra, Platýs bradavičnatý - zlatý, Dob)

106313	Platesa malá filety s kožou	1 x 5 kg	70-100 g	❄️
--------	-----------------------------	----------	----------	----





Morský ostriežik

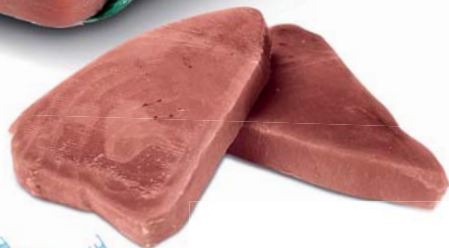
Sebastes marinus (Sebastes červený, Okouník mořský, Red fish)

191583	Morský ostriežik	1 x 10 kg	700 g +	
191580	Morský ostriežik filety	1 x 3 kg	150-400 g	



Tuniak

Bidvest spolupracuje iba s dodávateľmi vlastniami značkou Friend of the Sea, tzn. s tými, ktorí dodržiavajú pravidlá stanovené pre udržateľný lov tuniaka. **Tuniak žltoplutvý – tzv. Yellowfin tuna – obýva teplejšie zóny Atlantického a Tichého oceánu a dosahuje hmotnosti až 200 kg.** Bidvest dováža tuniaka letecky priamo z Maledív, Filipín či Indonézie.



Tuniak žltoplutvý

Thunnus albacares (Yellowfin)

191291	Tuniak celý	1 x 1 ks	20-50 kg	
191299	Tuniak fileta NATURAL	1 x 1 kg	1-3 kg	
191306	Tuniak fileta SASHIMI	1 x 1 kg	1-3 kg	
191260	Tuniak fileta SUPER SASHIMI	1 x 1 kg	2-3 kg	
191335	Tuniak fileta rozmrazovaná	1 x 1 kg	2-3 kg	
174081	Tuniak fileta	1 x 1 ks	2-5 kg	
167240	Tuniak steak vákuum	1 x 4 kg	140-160 g	

Viete, že... Kvalitatívne sa tuniak delí na 3 základné triedy?
A = regular (natural), AA = sashimi, AAA = super sashimi (najlepší a najdrahší)





Mečiar obyčajný

Xiphias gladius (Mečoun, Swordfish, Pesce spada)

191450	Mečiar celý	1 x 1 ks	10-30 kg	❄️
191455	Mečiar fileta	1 x 1 ks	1-3 kg	❄️
102370	Mečiar fileta	1 x 1 ks	2-5 kg	❄️
102395	Mečiar steak	1 x 5 kg	100-200 g	❄️



Žralok

Galeorhinus galeus (Shark)

191760	Žralok, pitvaný	1 x 1 ks	4 kg +	❄️
--------	-----------------	----------	--------	----

Viete, že... žralok má iba chrupavku, ktorú je možné veľmi jednoducho odstrániť?

Raja

Rajiformes spp.

191360	Raja celá ryba	1 x 1 ks	2 kg +	❄️
191366	Raja krídla s kožou	1 x 6 kg	300-800 g	❄️
191362	Raja krídla bez kože	1 x 6 kg	300-800 g	❄️



Morský úhor

Conger conger (Úhorovec morský)

191338	Morský úhor, pitvaný	1 x 1 ks	1-3 kg	❄️
191336	Morský úhor, pitvaný	1 x 1 ks	3-5 kg	❄️
191337	Morský úhor, pitvaný	1 x 1 ks	5-7 kg	❄️



Morské ryby



Makrela atlantická

Scomber scombrus

191190	Makrela malá	1 x 3 kg	200-300 g	❄️
191193	Makrela velká	1 x 1 kg	300-500 g	❄️
106116	Makrela blok	1 x 20 kg	300-500 g	❄️



Sardinka európska

Sardina pilchardus

191697	Sardinky	1 x 3 kg	cca 40 ks/kg	❄️
--------	----------	----------	--------------	----



Ančovička

Engraulis encrasicolus (Sardela európska - obyčejná, Anchovy)

191540	Ančovičky	1 x 7 kg	cca 200 ks/kg	❄️
--------	-----------	----------	---------------	----



Grundle

Atherina boyeri (Sand smelt)

165022	Grundle malé	1 x 1 kg	5-9 cm	❄️
--------	--------------	----------	--------	----





Svätý Peter

Zeus faber (Zeus ostnatý, Pilobřich ostnitý, John Dorry, Kovač)

191710 | Ryba svätého Petra | 1 x 1 ks | 1 kg + | 🌊



Ropušnica

Scorpaena cardinalis (Scorpionfish, Scorfano, Škarpina)

191215 | Ropušnica | 1 x 1 ks | 0,5-2 kg | 🌊

Viete, že... Bidvest nakupuje Ryby sv. Petra a niektoré ďalšie exotické ryby na Novom Zélande, kde sú ryby lovené na šnúrkou a háčik?



Chňapáč červený

Lutjanus campechanus (Red Snapper)

191330 | Chňapáč, pitvaný | 1 x 5 kg | 1-2 kg | 🌊

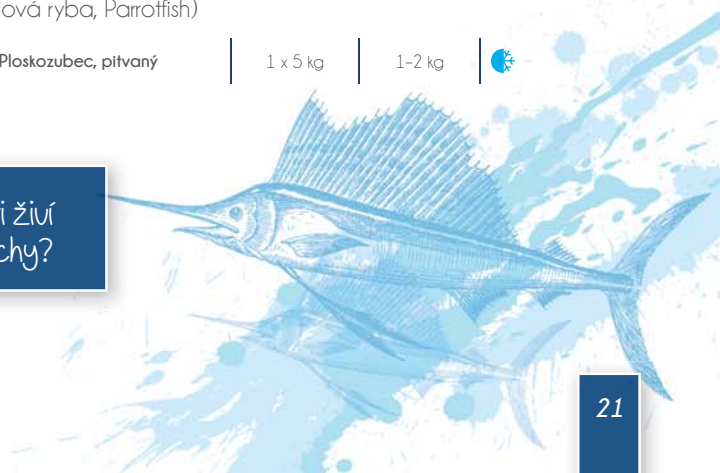


Ploskozubec

Scarus (Papagájová ryba, Parrotfish)

191387 | Ploskozubec, pitvaný | 1 x 5 kg | 1-2 kg | 🌊

Viete, že... parrotfish sa v tropickom mori žijú okusovaním koralov, kde hľadajú drobné živočíchy?





Štitovec červený

Trigla lucerna (Štitník, Gurnard)

191577	Štitovec	1 x 1 kg	200 g +	
191613	Štitovec	1 x 1 kg	400 g +	



Mahi mahi

Coryphaena hippurus (Koryféna veľká, Dolphinfish)



102390	Mahi Mahi filety	1 x 5 kg	200-500 g	
--------	------------------	----------	-----------	--

Viete, že... mahi je voľne lovená ryba z Tichého oceánu a filety sú bez kostí?

Butterfish

Lepidocybium flavobrunneum

(Makrela maslová, Máslová ryba, Oilfish)



191310	Maslová ryba fileta	1 x 1 ks	2-7 kg	
102350	Maslová ryba fileta	1 x 1 ks	2-7 kg	

Pstruh

Pstruh dúhový je pôvodom severoamerický druh, ktorý však u nás zdomácnel a vyskytuje sa voľne v riekach a potokoch. Samotný chov pstruha u nás začal už koncom 19. storočia, teraz sa chová v prietochných aj recirkulačných systémoch a do tržnej veľkosti okolo 300 g dorastie za 12 až 14 mesiacov.



Pstruh dúhový

Oncorhynchus mykiss (Rainbow trout)

191671	Pstruh, pitvaný	1 x 1 ks	200-350 g	❄️
120090	Pstruh, pitvaný	1 x 5 kg	200-250 g	❄️
120092	Pstruh, pitvaný	1 x 5 kg	250-300 g	❄️
191667	Pstruh filety bez kože	1 x 1 kg	60-80 g	❄️
191669	Pstruh filety s kožou	1 x 1 kg	70-90 g	❄️
167130	Pstruh filety s kožou	1 x 5 kg	100-150 g	❄️

Pstruh lososovitý

Oncorhynchus mykiss (Salmon trout)

191673	Pstruh lososovitý, pitvaný	1 x 1 ks	1-2 kg	❄️
191411	Pstruh lososovitý filety s kožou	1 x 1 kg	250-500 g	❄️
191674	Pstruh lososovitý filety s kožou	1 x 1 kg	1-1,4 kg	❄️
167160	Pstruh lososovitý filety s kožou	1 x 5 kg	400-600 g	❄️

Viete, že... pstruh lososovitý je vyšľachtený pstruh dúhový?

Sivoň americký

Salvelinus fontinalis (Brook trout)

191700	Sivoň americký, pitvaný	1 x 1 ks	200-300 g	❄️
--------	-------------------------	----------	-----------	----

Kapor rybníčný

Cyprinus carpio (Carp)

191339	Kapor, pitvaný	1 x 1 ks	1-3 kg	❄️
192004	Kapor poľný	1 x 1 ks	500-1000 g	❄️
120310	Kapor poľný	1 x 5 kg	500 g +	❄️
192005	Kapor filety s kožou - vákuum	1 x 1 kg	400-600g	❄️

Štika severná

Esox lucius (Pike)

191721	Štika celá, nepitvaná	1 x 10 kg	1-2 kg	❄️
191726	Štika celá, nepitvaná	1 x 20 kg	2-4 kg	❄️

v sezóne jesenných výlovov (október - december) je možné objednať aj po kusoch a ryby sú pitvané



Zubáč veľkouústy

Stizostedion lucioperca (Candát, Sander, Pike perch)

191371	Zubáč celý, nepitvaný	1 x 10 kg	1-2 kg	
191370	Zubáč celý, nepitvaný	1 x 20 kg	2-4 kg	
191376	Zubáč filety s kožou	1 x 1 kg	500-800 g	
122020	Zubáč filety s kožou	1 x 5 kg	300-500 g	



Sumec veľký

Silurus glanis (Catfish)

191703	Sumec celý, pitvaný	1 x 1 ks	2-5 kg	
192066	Sumec filety s kožou	1 x 1 kg	500-1000 g	



Jeseter veľký

Acipenser sturio (Sturgeon)

191409	Jeseter celý, pitvaný	1 x 1 ks	4 kg +	
--------	-----------------------	----------	--------	--



Úhor európsky

Anguilla anguilla (Aal, Ale)

191345	Úhor európsky (živý)	1 x 5 kg	800-1000 g	
--------	----------------------	----------	------------	--



Ostriež nílsky

Lates niloticus (Okoun nílský, Nile perch)

191038	Ostriež nílsky filety bez kože	1 x 1 kg	300-500 g	❄️
122040	Ostriež nílsky filety bez kože	1 x 6 kg	200-500 g	❄️

Viete, že... drvivá väčšina produkcie ostrieža nílskeho pochádza z voľne lovených rýb vo Viktóriinom jazere, ktoré sa nachádza na pomedzí Tanzánie, Kene a Ugandy?



Pangas dolnooký

Pangasius hypophthalmus

191287	Pangasius filety bez kože	1 x 1 kg	100-135 g	❄️
106321	Pangasius filety bez kože	1 x 5 kg	120-220 g	❄️
139040	Pangasius filé porcie	1 x 5 kg	100 g	❄️



Tilápia nílska

Oreochromis aureus

191531	Tilápia filety bez kože	1 x 1 kg	70-125 g	❄️
122029	Tilápia filety bez kože	1 x 5 kg	70-125 g	❄️



Klarias - Sumček africký

Clarias gariepinus (African Catfish)

191870	Klarias filety	1 x 1 kg	200-400 g	❄️
--------	----------------	----------	-----------	----





Krevety

Najobľúbenejšie morské plody. Existuje obrovské množstvo druhov a veľkostí. Pochádzajú buď z Južnej Ameriky alebo z Ázie. Vhodné na grilovanie, varenie, pečenie, do šalátov aj kokteíl.



SUROVÉ krevety nevyčúpané - celé Krevety tigrie

Penaeus monodon (Black Tiger)

195343	Krevety tigrie celé 16/20	1 x 1 kg	16-20 ks/kg	❄️
175361	Krevety tigrie celé 6/8 (na objed.)	1 x 1 kg	6-8 ks/kg	❄️
175360	Krevety tigrie celé 8/12 (na objed.)	1 x 1 kg	8-12 ks/kg	❄️
175365	Krevety tigrie celé 13/15 (na objed.)	1 x 1 kg	13-15 ks/kg	❄️
175375	Krevety tigrie celé 16/20 (skladom)	1 x 1 kg	16-20 ks/kg	❄️
175215	Krevety tigrie celé 21/30 (skladom)	1 x 1 kg	21-30 ks/kg	❄️

SUROVÉ krevety nevyčúpané - bez hlavy Krevety tigrie

Penaeus monodon (Black Tiger)

175311	Krevety tigrie bez hlavy 6/8 lb (na objed.)	1 x 1 kg	13-18 ks/kg	❄️
175315	Krevety tigrie bez hlavy 8/12 lb (na objed.)	1 x 1 kg	17-26 ks/kg	❄️
175320	Krevety tigrie bez hlavy 13/15 lb (skladom)	1 x 1 kg	28-33 ks/kg	❄️
175325	Krevety tigrie bez hlavy 16/20 lb (skladom)	1 x 1 kg	35-44 ks/kg	❄️

SUROVÉ krevety vyčúpané Krevety tigrie

Penaeus monodon (Black Tiger)

175190	Krevety tigrie chvosty vyčúpané 26/30 lb (skladom)	1 x 1 kg	57-66 ks/kg	❄️
--------	--	----------	-------------	----

Viete, že... Krevety po uvarení sčerveniajú vďaka látke astaxanthin, ktorú prirodzene obsahujú?

PREDVARENÉ krevety nevyčúpané - celé Krevety tigrie

Penaeus monodon (Black Tiger)

195007	Krevety tigrie varené - celé 10/20	1 x 2 kg	10-20 ks/kg	❄️
--------	------------------------------------	----------	-------------	----

Garnely tichooceánske

Penaeus vannamei (Krevety vannamei, White shrimp)

195032	Krevety Vannamei varené - celé 30/40	1 x 2 kg	30-40 ks/kg	❄️
195001	Krevety Vannamei varené - celé 30/50	1 x 2 kg	30-50 ks/kg	❄️
195012	Krevety Vannamei varené - celé 40/60	1 x 2 kg	40-60 ks/kg	❄️
195003	Krevety Vannamei varené - celé 80/100	1 x 2 kg	80-100 ks/kg	❄️



PREDVARENÉ krevety vylúpané Krevety tigrie

Penaeus monodon (Black Tiger)

175180	Krevety tigrie chvosty varené 26/30 lb (skladom)	1 x 1 kg	55-66 ks/kg	❄️
175181	Krevety tigrie chvosty varené 31/41 lb (na objed.)	1 x 1 kg	68-88 ks/kg	❄️



Krevety teplovodné

Solenocera spp

175110	Krevety teplovodné predvarené vylúpané 100/200 lb	1 x 1 kg	220-440 ks/kg	❄️
175111	Krevety koktejlóvé predvarené vylúpané 300/ 500 lb	1 x 4 kg	660-1100 ks/kg	❄️



Garnely tichoocceánské

Penaeus vannamei (Krevety vannamei, White shrimp)

195025	Krevety Vannamei vylúpané, v náleve MEDIUM	1 x 900 g	1-2 cm	🌊
195035	Krevety Vannamei vylúpané, v náleve GROS	1 x 900 g	3-4 cm	🌊



Značenie veľkosti kreviet:

1. Čím väčší počet kreviet v balení, tým menšia kreveta.
2. Celé krevety počítame do k.g, chvosty do libry



Kôrouce



Homáre,
Kraby, Raky



Homár nórsky

Nephrops norvegicus (Langustýny, Scampi, Norway lobster)

195399	Homár nórsky 4/7	1 x 3 kg	4-7 ks/kg	
195394	Homár nórsky 8/12	1 x 3 kg	8-12 ks/kg	
195390	Homár nórsky 11/15	1 x 3 kg	11-15 ks/kg	
195401	Homár nórsky 16/20	1 x 3 kg	16-20 ks/kg	

Viete, že... živý homár americký je letecky prepravovaný z jednej z najvýznamnejších oblastí lovu Nové Škótsko v Kanade a to po dobu cca 25 hodín? Bidvest homáre následne uchováva v špeciálnych akváriách.

Homár americký

Homarus americanus (American Lobster)

195170	Homár americký - Kanada	1 x 1 ks	400-600 g	
195171	Homár americký - Kanada	1 x 1 ks	600-800 g	
195172	Homár americký - Kanada	1 x 1 ks	900-1200 g	
195173	Homár americký - Kanada	1 x 1 ks	1200 g +	



Homár európsky

Homarus gammarus (European lobster, Blue lobster)

195163	Homár európsky - Bretónsko	1 x 1 ks	600-800 g	
195166	Homár európsky - Bretónsko	1 x 1 ks	900-1200 g	



Krab nemecký

Cancer pagurus Linnaeus (Crab)

195133	Krab nemecký	1 x 6 kg	600 g +	
--------	--------------	----------	---------	--

Rak bahenný

Astacus leptodactylus (Crayfish)

195271	Rak 10/20	1 x 5 kg	10-20 ks/kg	
195267	Rak 20/30	1 x 5 kg	20-30 ks/kg	
195285	Račie chvostíky vylúpané varené - v náleve	1 x 900 g	900 g	





Mušle

Veľmi obľúbené morské plody. Rýchla a jednoduchá príprava na grile alebo varením, môžu sa podávať aj surové.



mäkkýše



Slávka jedlá

Mytilus edulis Linnaeus (Bluemussels)

195231	Slávka jedlá Dánsko	1 x 1 kg	40-60 ks/kg	❄️
195234	Slávka jedlá Dánsko - jutové vrece	1 x 10 kg	40-60 ks/kg	❄️
177115	Slávka jedlá Írsko (skladom)	1 x 1 kg	50-80 ks/kg	❄️



Slávka chilská

Mytilus chilensis (Chilean blue mussels)

178020	Mušle slávky vylúpané, predvarené (na objed.)	1 x 1 kg	200-300 ks/kg	❄️
--------	---	----------	---------------	----



Slávka novozélandská

Perna canaliculus Gmelins (New Zealand mussels)

177111	Mušle slávky v 1/2 schránke (na objed.)	1 x 800 g	30-40 ks/kg	❄️
--------	---	-----------	-------------	----

Viete, že... doba prípravy slávok je veľmi krátka? Trvá cca 2-3 minúty a pri varení sa musia slávky otvoriť! Slávky, ktoré sa neotvorili, sa nekonzumujú.



Hrebenatka japonská

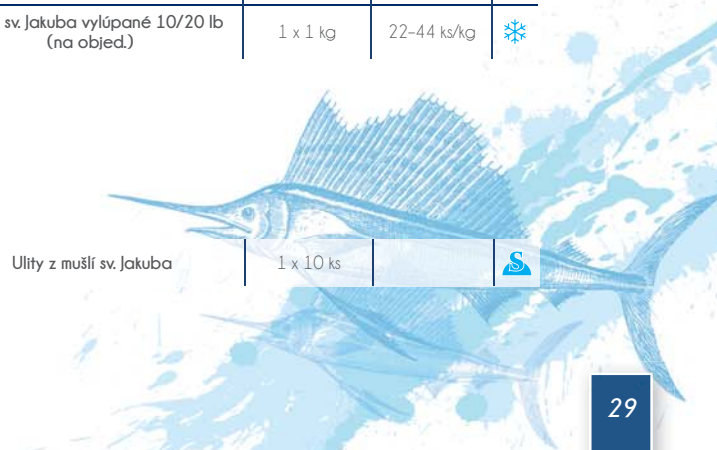
Pecten yessoensis (Mušle sv. Jakuba, Scallop)

195219	Mušle sv. Jakuba vylúpané 10/20 lb	1 x 1 kg	22-44 ks/kg	❄️
174010	Mušle sv. Jakuba vylúpané 10/20 lb (na objed.)	1 x 1 kg	22-44 ks/kg	❄️



Doplňky

195295	Uľity z mušlí sv. Jakuba	1 x 10 ks		❄️
--------	--------------------------	-----------	--	----





Tapeska

Ruditapes decussatus (Kohútikovec, Vongole verace)

195238

Tapeska - Vongole verace

1 x 1 kg

100-120
ks/kg



Ustrice



Ustrica veľká

Crassostrea gigas (Oyster)

195323	Ustrica veľká Francúzsko "1"	12, 24, 48, 96	cca 130 g/ks	
195322	Ustrica veľká Francúzsko "2"	12, 24, 48, 96	cca 100 g/ks	
195339	Ustrica Tsarskaja "2"	50	80-100 g/ks	
195338	Ustrica fines de Claires "2"	24, 48, 96	cca 100 g/ks	
195340	Ustrica fines de Claires "3"	24, 48, 96	cca 90 g/ks	
195318	Ustrica veľká Gillardeau "2"	48	cca 115 g/ks	



Ustrica jedlá

Ostrea edulis Linnaeus (Flat Oyster)

195321

Ustrica jedlá Belon „00“

50

cca 100 g/ks



Viete, že... ustrice najlepšie chutia od septembra do apríla? Ustrice rastú 18-36 mesiacov a veľkosť je udávaná číslom. Čím väčšie číslo, tým je ustrica menšia.

Doplňky

196955

Nôž na ustrice

1 x 1 ks





Chobotnica

Octopus vulgaris (Octopus, Pulpo)



194092	Chobotnica	1 x 1 ks	2-3 kg	❄️
195011	Chobotnica	1 x 1 ks	300-1000 g	❄️
176114	Chobotnica (skladom)	1 x 1 ks	2-3 kg	❄️
176120	Chobotničky malé (skladom)	1 x 1 kg	40-60 ks/kg	❄️



Kalamár

Loligo (Oliheň, Squid, Lignje, Calamaro)

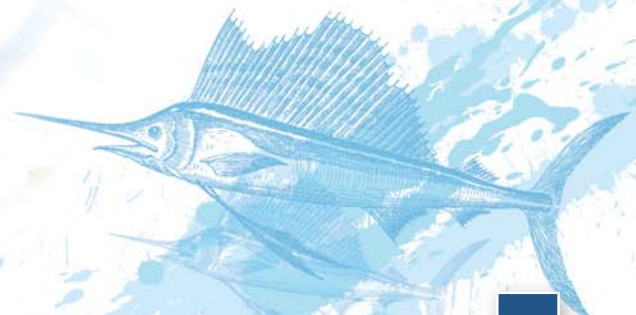


194055	Kalamáre celé 9-13 cm	1 x 1 kg	cca 30 ks/kg	❄️
195045	Kalamáre celé 20-22 cm	1 x 1 kg	cca 15 ks/kg	❄️
176050	Kalamáre tuby IQF (skladom)	1 x 1 kg	4-5 ks/kg	❄️
176010	Kalamáre krúžky neobafované (na objed.)	1 x 1 kg	1 kg	❄️
176020	Kalamáre krúžky obafované (skladom)	1 x 1 kg	1 kg	❄️



Doplňky

193035	Sépiový atrament	1 x 10 ks	4 g/ks	❄️
--------	------------------	-----------	--------	----





Viete, že... slimáky Bourgogne sú mrazený polotovar s jemným bylinkovým maslom, ktoré po zohriatí slimáky skvelo dochutí?



Ostatné špeciality



Surimi

172020	Surimi tyčinky s krabou príchufou (skladom)	40 x 250 g	250 g	❄️
172045	Surimi mäso s krabou príchufou (skladom)	5 x 1 kg	1 kg	❄️
175520	Krabie klepetá obaľované (na objed.)	1 x 1 kg	30-35 g/ks	❄️

Morský kokteil

178011	Morský kokteil (skladom)	4 x 1 kg	4 x 1 kg	❄️
194135	Morský kokteil v náleve	1 x 900 g	900 g	❄️

Slimáky

178069	Slimáky Bourgogne (skladom)	1 x 12 ks	96 g/ks	❄️
--------	-----------------------------	-----------	---------	----



Žabie stehienka

177020	Žabie stehienka 13/15 lb (na objed.)	1 x 1 kg	28-33 ks/kg	❄️
--------	--------------------------------------	----------	-------------	----



Údené ryby

Vďaka svojej nezameniteľnej chuti sa u nás údené ryby tešia stále väčšej obľube. Neobsahujú konzervanty.



Losos údený - plátky

191900	Losos údený plátkovaný Nórsko	1 x 100 g	100 g	❄️
191954	Losos údený plátkovaný Nórsko	1 x 500 g	500 g	❄️
191948	Losos údený plátkovaný Nórsko	1 x 1 kg	1 kg	❄️
162050	Losos údený plátkovaný Nórsko	10 x 100 g	100 g	❄️
162055	Losos údený plátkovaný Nórsko	1 x 500 g	500 g	❄️
162045	Losos údený plátkovaný Nórsko	1 x 1 kg	1 kg	❄️
191949	Losos údený chladený, Škótsko	1 x 500 g	500 g	❄️
191951	Losos marinovaný Gravlox, Škótsko	1 x 500 g	500 g	❄️



Losos údený - kúsky

167059	Losos údený - kúsky	1 x 500 g	500 g	❄️
--------	---------------------	-----------	-------	----

Viete, že... losos sa údi studeným dymom? Pred údením sa losos pokryje vrstvou soli a trochu cukru. Po určitej dobe sa táto zmes odstráni a filety sa následne vyúdia.



Ostatné údené ryby

162130	Pstruh dúhový filety údené	10 x 125 g	125 g	❄️
191855	Pstruh dúhový filety bez kože údené	1 x 1 kg	60-80 g	❄️
191850	Pstruh dúhový filety s kožou údené	1 x 1 kg	70-90 g	❄️
191350	Úhor európsky (sladkovodný) - údený	1 x 1 ks	500-1000 g	❄️
742010	Makrela údená balená vo vákuu	1 x 2,5 kg	2,5 kg	❄️



Kaviár

Ikry z rôznych druhov rýb. Najcennejší je kaviár z jesetera. Veľkej obľubenosti sa teší kaviár z lososa.



Kaviár

180120	NOWACO Kaviár z Capelin červený - sklo	12 x 50 g	50 g	❄️
180122	NOWACO Kaviár z Capelin čierny - sklo	12 x 50 g	50 g	❄️
194012	Kaviár z lososa - sklo	1 x 100 g	100 g	❄️
194020	Kaviár z lososa - plech	1 x 500 g	500 g	❄️



Viete, že... Kaviár najlepšie chutí s creme fraiche, vajčekom a blinami (tenkými palacinkami)?

Údené ryby a Kaviár



Porcie filé - obalované

138070	Obalované filé porcie nemleté	1 x 7,5 kg	150 g	❄
--------	-------------------------------	------------	-------	---



Porcie filé - obalované s náplňou

166970	Obalovaná treska s brokolicou a syrom	1 x 5 kg	150 g	❄
166980	Obalovaná treska s bylinkovou omáčkou	1 x 5 kg	150 g	❄
138092	Obalovaný losos s medom a horčicou	1 x 4,95 kg	110 g	❄
166977	Obalované porcie z tresky s bylinkovou omáčkou	1 x 5 kg	150 g	❄
166973	Obalovaný pangasius s brokolicou a syrom	1 x 5 kg	150 g	❄
138090	Obalované porcie so syrom	1 x 4,95 kg	110 g	❄
166978	Obalované porcie so špenátom	1 x 4,8 kg	75 g	❄



Filety obalované

138086	Obalované filety Exclusive	1 x 6 kg	150 g	❄
138060	Obalované filety z pangasia	1 x 5 kg	130 g	❄
166976	Obalované porcie z tresky obvyčajnej	1 x 5 kg	125 g	❄



Ostatné obalované výrobky

138025	Rybie prsty nemleté VIKI	1 x 6 kg	30 g	❄
167000	Obalované nugety z lososa v cestíčku nemleté	1 x 5 kg	40 g	❄



From the Ocean to the Plate



Skvelé rybie maso zamrazené priamo na mori

- spracované priamo na mori
- bez pridanej vody a aditív
- obsah rybieho mäsa: 100 %
- lovná oblasť: Aljaška, USA

Vyskúšajte z nášho sortimentu:

Porcie filé seafrozen Exclusive
Zaručene bez kostí!

139035 – 50 x 100 g

Porcie filé seafrozen

139005 – 50 x 150 g

139016 – 50 x 100 g

139022 – 40 x 120 g



Zákaznícke centrum Bidvest Slovakia

Príjem objednávok pre gastronómiu

ZÁPAD: 032/774 28 50, 0912 058 150, e-mail: callcentrum.nm@bidvest.sk
VÝCHOD: 051/746 12 50, 0912 058 250, e-mail: callcentrum.po@bidvest.sk

Príjem objednávok pre maloobchod
032/774 28 60, 0912 058 160, e-mail: callcentrum@bidvest.sk

Pobočka Bidvest Nové Mesto nad Váhom

Piešťanská 2321/71,
915 01 Nové Mesto nad Váhom
Tel.: 032/774 28 62
E-mail: pobočka.nmnv@bidvest.sk
Pracovná doba: 7:30 – 16:00 hod.

KRAJE: Nitriansky, Trnavský, Trenčiansky,
Banskobystrický (okresy: Zvolen, Veľký Krtíš,
Krupina, Žiar nad Hronom, Žarnovica,
Banská Štiavnica, Rimavská Sobota a Revúca),
Žilinský (okresy: Žilina, Bytča, Kysucké Nové Mesto,
Čadca, Martin a Turčianske Teplice)

Pobočka Bidvest Bratislava

Piešťanská 2321/71,
915 01 Nové Mesto nad Váhom
Tel.: 032/774 28 61
E-mail: pobočka.ba@bidvest.sk
Pracovná doba: 7:30 – 16:00 hod.

KRAJE: Bratislava a okolie

Pobočka Bidvest Prešov

Jesenná 12, 080 05 Prešov
Tel.: 051/758 32 25, 27
E-mail: pobočka.presov@bidvest.sk
Pracovná doba: 7:30 – 16:00 hod.

KRAJE: Košický, Prešovský, Banskobystrický
(okresy: Brezno, Detva, Poltár, Lučenec),
Žilinský (okresy: Ružomberok, Dolný Kubín,
Tvrdošín a Námestovo)

*moj***Bidvest**.sk

www.bidvest.sk

