



HAVELLAND
EXPRESS

JEDINEČNÝ PŮVOD

Naše producenty
známe osobně

ZCELA BLÍZKO

JRE Origins -
protože milujeme to, co děláme

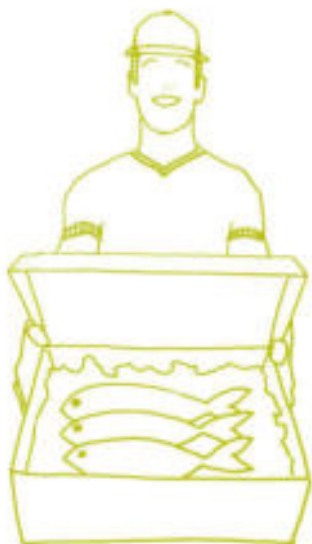
ROZUMÍME FLEXIBILITĚ

Známe naše produkty:
flexibilita, různorodost, špičková kvalita



**Absolutní čerstvost,
jedinečný původ.**

ABSOLUTNÍ ČERSTVOST JEDINEČNÝ PŮVOD



HAVELLAND EXPRESS VĚŘÍ V NOVÉ
POVĚDOMÍ O POTRAVINÁCH.
ZÁSADNÍ ROLI PŘITOM HRAJÍ ZNALOSTI
O PŮVODU POTRAVIN. PROTO DBÁME
CO NEJPEČLIVĚJI NA PŮVOD NAŠICH
PRODUKTŮ A ŘÍDÍME SE ZÁSADOU:
NEJLEPŠÍ KVALITA, VYROBENO CO
NEJBLÍŽE.



VÁŠ HAVELLAND EXPRESS



NA VŠECH KANÁLECH

havelland-express.de
havelland-express.cz
facebook.com/havexontour
facebook.com/havellandexpresscz
instagram.com/havellandexpress
instagram.com/havellandexpresscz
Youtube: bit.ly/3wSAWyz



OBSAH

O KTERÝ BYCHOM SE S VÁMI RÁDI
PODĚLILI...

06 INTERVIEW S MICHAELEM KUNZMANNEM

Horst Bernd Paech a Michael Kunzmann, kteří vždy hledají regionální speciality, založili v roce 1992 společnost Havelland Express

08 PRÁCE U SPOLEČNOSTI HAVELLAND EXPRESS

Naši zaměstnanci – jejich názor

18 ZÁKAZNÍCI A LOGISTIKA

Fakta a vývoj

30 JRE – HAVELLAND EXPRESS

Protože milujeme to, co děláme

34 REGIONÁLNÍ

Špičková kvalita díky krátkým trasám

36 GREEN LABEL

Vysoce kvalitní potraviny mohou pocházet pouze z nedotčené krajiny a zdravých zvířat

46 LA CRIÉE

Čerstvě ulovené ryby vybrané špičkové kvality

50 VYHLEDÁVÁNÍ PRODUKTŮ

Známe naše výrobce

52 MANUFAKTUR – OD KUCHAŘŮ PRO KUCHAŘE

Produkty orientované na řešení

56 PRÉMIOVÝ SEGMENT

Kompletní sortiment v Prémiovém segmentu

58 NÁŠ SVĚT PRODUKTŮ

Objevte naši nabídku produktů na více než 250 stranách.



VÍCE NEŽ 30 LET ABSOLUTNÍ ČERSTVOSTI



HAVELLAND EXPRESS KVALITA VÍCE NEŽ 30 LET

Rodinná firma,
kterou baví pracovat
flexibilně a se zaměřením
na zákazníky.



Co odlišuje HavEx od ostatních
prodejců kompletního sortimentu
v Prémiovém segmentu?

Myslím, že je to hlavně tím, že jsme stále rodinná firma a nejsme součástí žádné velké korporace. Kromě toho se nyní můžeme ohlédnout za 30 lety zkušeností v potravinářském sektoru a stále nás baví pracovat flexibilně, se zaměřením na zákazníky a rychle reagovat na vývoj trhu a potřeby našich zákazníků.

Jaký je váš recept na úspěch?

Zaměření na zákazníky! Ale rozhodně také láska k produktu – to je koneckonců naše DNA napříč celou firmou. V Havelland Express máme všichni společně to, že milujeme jídlo, baví nás celý hodnotový řetězec a (většinou) sami rádi vaříme. Dalším faktorem úspěchu je naše rychlost. Čerstvost totiž vyžaduje rychlost a ta je také součástí naší DNA.

»Tolik jsme se nezměnili. Naše krédo zůstalo
vždy stejné: inovace, spolehlivost, rychlost,
zaměření na kvalitu.«

MICHAEL KUNZMANN

společník, generální ředitel



Havelland Express se z malé střední firmy stal mezinárodně působící společností.

Jak tato změna ovlivňuje kvalitu a regionalitu produktů?

V posledních letech jsme se výrazně rozvinuli právě v oblasti kvality. Zatímco dříve jsme hleděli především na regionalitu, dnes v první řadě dbáme na kvalitu a až poté na regionalitu. To znamená, že naše potraviny nemusí být nutně regionální, pokud jsou z hlediska kvality horší než neregionální produkt. Naším důsledným krédem je: Nejprve kvalita a pak co nejlíže.

Od změn ke kontinuitě: Co pro vás bylo důležité tehdy, stejně jako nyní?

Pro mě je nejvyšší prioritou přímé partnerství s rovným postavením s našimi výrobci a našimi zákazníky a rodinné prostředí ve firmě, ve kterém se každý cítí dobře.



Jak jako rostoucí středně velká společnost dodržujete všechny tyto standardy a zásady?

V posledních letech jsme výrazně zdokonalili naše zajišťování kvality a nyní pro to máme také vlastní oddělení. Právě dnes jsme se podívali na roční hodnocení za rok 2022 ve srovnání s rokem 2019 a zjistili jsme, že se nám podařilo snížit reklamace o dvě třetiny – i přes zvýšený obrat. Je to způsobeno tím, že si své dodavatele vybíráme aktivněji a přesněji, příjem zboží je strukturovanější a reklamace řešíme důsledněji. To vše jsme optimalizovali v rámci zajištění kvality. Od doby, kdy jsme toto oddělení založili, se motto ve společnosti jako celku ještě přiostrilo: Kvalita je naším úplně prvním kritériem.

Tato změna s sebou jistě přinesla i výzvy a překážky?

Samozřejmě! Mezi největší výzvy patřily krize posledních měsíců a let. Ale těžké chvíle tady budou vždy a to k tomu tak nějak patří. Věřím ale, že překonáme jakoukoliv krizi, pokud jsme připraveni se dále rozvíjet – jako firma, ale i jako jednotlivci; včetně mě jako generálního ředitele. Do budoucna vidím naše největší překážky v digitalizaci. Musíme pořádně šlápnout na plyn, abychom zůstali u tématu. Ale i to můžeme zvládnout, pokud jsme připraveni se změnit a přemýšlet o tom, kde bychom mohli dělat věci lépe. Pro Havelland Express v zásadě platí, že nesmí být vyřčena věta: „Děláme to tak, protože to tak bylo vždy“!

Nyní jste již přeskočili z minulosti do budoucnosti.

Kde vidíte Havelland Express za rok, za pět let a za deset let?

Chceme se především dále rozvíjet a nadále kvalitativně růst. To znamená, že chceme najít více zákazníků v regionech, ve kterých máme zastoupení, a nadále rozšiřovat sortiment. V podstatě se nevidíme až tak odlišni než dnes, ale chceme náš vývoj posouvat dopředu, abychom byli v Německu i v jiných zemích známí.

Na závěr jedna záludná otázka: regionální nebo exkluzivní – co je důležitější?

Kvalita je prvním a bezpodmínečným požadavkem, který na produkt máme. Bezprostředně poté přichází na řadu regionalita. Pěkné na tom je, že regionálně nyní existuje tolik skvělých a jedinečných produktů, že už je sem nemusíme vozit z jiných zemí!



PRÁCE U HAVELLAND EXPRESS...



»Organizovat pro zákazníky špičkové produkty mě obzvláště baví!«

FRÉDÉRIC GIBARD

Oddělení nákupu masa & drůbeže

»Jsem zde již 7 let a těším se na mnoho dalších let s jedinečnými produkty a skvělými zákazníky.«

DANIEL BRÜDGAM

Vedoucí týmu / Key Account Manager



»Pan Kunzmann mi během mého přijímacího pohovoru slíbil, že se v Havelland Express nikdy nebudu nudit. Tento slib dodržuje dodnes. Miluji nové výzvy a možnosti. – Miluji svou práci.«

JESSICA LÜNSTROTH

Head of Marketing a HR





»Zde mám příležitost rozvíjet svou vášeň pro vynikající produkty v přímém kontaktu s našimi zákazníky. Neustále nové inspirace a zajímavé kontakty zajišťují, že žádný den není stejný jako ostatní.«

HANNO WISSKIRCHEN

Key Account Manager

»Pracuji zde již mnoho let a je prostě skvělé, že mohu předávat to nejlepší těm nejlepším. Každý den přináší nové výzvy. Člověk se sám dále rozvíjí spolu se skvělým týmem. Pro mě osobně je HavEx srdeční záležitost.«

JANA LUKÁŠOVÁ

Manager pro export Česká republika



»Regionalita, kvalita a udržitelnost jsou v gastronomii stále důležitějšími aspekty. Vzhledem k tomu, že jako kuchař jsem sám závislý na produktech, je mi velkým potěšením je doporučit a prodávat svým zákazníkům.«

CHRISTIAN GRANSE

Vedoucí týmu / Key Account Manager



»V Havelland Express pracuji teprve 4 měsíce, ale už teď se cítím jako součást rodiny HavEx. Vysoká kvalita produktů vytváří neuvěřitelnou možnost identifikace v každodenní práci. Člověk okamžitě dostane chuť sám nakupovat a vařit. Těším se na nadcházející čas.«

STEPHAN LINDOW

Zástupce obchodního ředitele

»Porýňan v Berlíně – ale doma ve světě TOP potravin. Mojí vášní je Asie, během posledních let jsem mohl poznat mnoho místních dodavatelů. Těším se na budoucí spolupráci s Havelland Express.«

OLIVER SÜSSMUTH

Vedoucí týmu oddělení nákupu / Inbound



»Havelland Express je pro mě jako velká rodina. Je vzrušující a fascinující hned od začátku vidět, jak velkou a silnou rodinou se stal.«

BJÖRN BIELITZA

Oddělení nákupu ovoce a zeleniny



»My v marketingu pracujeme na různých digitálních a tiskových projektech, takže to nikdy nebude nuda. Havelland Express mi dává možnost využít svou kreativitu a proměnit nápad nebo produkt v zážitek.«

ANITA SCHUMANN

Grafika a design webových stránek

»V HavEx jsem již 10 let. Pozitivní na práci je možnost zažít každý den něco nového a mnoho výzev v každodenním podnikání. Struktura a přehled jsou naše silné stránky.«

MARKUS ZABEL

Vedoucí skladu a logistiky



»Vyberte si práci, kterou milujete a už nikdy v životě nebudete pracovat ani den.«

ALEKSANDER DISSEL

Manager pro export Polsko a Pobaltí



»V roce 2020 jsem začal pracovat v Havelland Express a okamžitě jsem se cítil jako doma. Rok 2020 byl díky pandemii pro nás všechny velkou výzvou. Byl jsem a jsem ohromen, jak jsme se přes pandemii dostali díky soudržnosti ve firmě a také se zákazníky. Flexibilita, kterou prokázali naši partneři a my, je dodnes klíčem k úspěchu.«

MIRKO OTT

Senior prodejce

»Gastronomie se právě nachází ve fázi přelomu... Původ, regionalita, nedostatek zaměstnanců a veganské produkty hrají stále důležitější roli. Přizpůsobujeme se potřebám a neustále hledáme nové produkty. Je šileně zábavné pomáhat formovat tento proces jako tým.«

ANDREAS KRÜGER

Vedoucí týmu / Key Account Manager



»Jsem hrdá na to, že jsem součástí týmu Havelland Express Frischdienst GmbH. Naše společnost usiluje o to, aby dodávala čerstvé a vysoce kvalitní potraviny. Díky naší vášni pro vynikající produkty jsme schopni trvale uspokojovat naše zákazníky a stát se přední společností v oboru.«

LUISA STEINMÜLLER

Marketing



»Na rozdíl od velkých korporací zde nejsou různé oblasti činnosti daleko od sebe a jsou spolu velmi úzce propojeny. Příjem zboží, správa objednávek, řízení kvality, výdej zboží – všichni jsme tady ve skladu tak trochu všumělci. Nikdy se tu nenudíte a stále se učíte něco nového. Je to velmi speciální firma, pro kterou prostě člověk žije.«

RAINER ZIELSKE

Vedoucí směny – sklad

»Máme dobré vztahy se všemi zákazníky a dodavateli.
Hierarchie jsou ploché a týmový duch je dobrý.«

ANNETT ANDERS

Účetní pro pohledávky a závazky



»Myslím, že je skvělé, že neustále rosteme, a mám pocit, že moje práce v Havelland Express je jistá.«

UWE STRIEGLER

Řidič

SPOLEČNOST A LOGISTIKA

SPOLEČNOST

1992 je zrodem společnosti
Havelland Express

NÁŠ PRINCIP ČERSTVOSTI

24 hodin trvá naše dodávka
čerstvých potravin
maximálně v rámci Německa

ZÁKAZNÍCI A PRODUKTY

60 % z našich více než 1 500
zákazníků jsou
4 a 5 hvězdičkové hotely

10 000

metrů čtverečních zahrnuje
naše moderní centrum
čerstvých potravin v Berlíně

25 % našich produktů
pochází z regionální
produkce

500

tun skladovací kapacity
je k dispozici pro regionální
a mezinárodní zboží

5000 produktů zahrnuje
naš exkluzivní
kompletní sortiment

15

teplotně řízených dokovacích
stanic nákladních vozidel
zaručují bezproblémový
chladicí řetězec

-25°

je nejchladnější z deseti
teplotních zón pro optimální
skladování našich produktů

SPOLEHLIVOST & KOMPETENCE

99,9 % je naše roční
naměřená míra
bezchybného doručení

7488

hodin v roce jsme
Vám k dispozici
osobně na telefonu

LOGISTICKÁ ŘEŠENÍ



180

různých zemí dodává
produkty do Havelland Express

80

dodávek čerstvých potravin
za den obdržíme
z celého světa





OSOBNĚ
S DŮVĚROU



TOP ZÁKAZNÍCI TOP LOGISTIKA

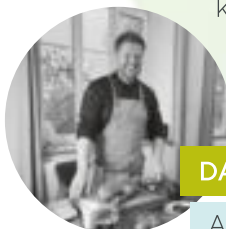
Dodáváme
do různých regionů



NAŠE KANCELÁŘE

● **DODACÍ MÍSTA ... A JEŠTĚ NĚCO VÍC**

»Pokud sázíte na regionální a sezónní produkty, je někdy těžké zboží sehnat. Proto je pěkné, když má člověk partnera jako je Havelland Express.«



DANIEL SCHMIDTHALER

Alte Schule Fürstenhagen



»Kvalita není vlastnost, kvalita je standard«

MAX GÜNTHER

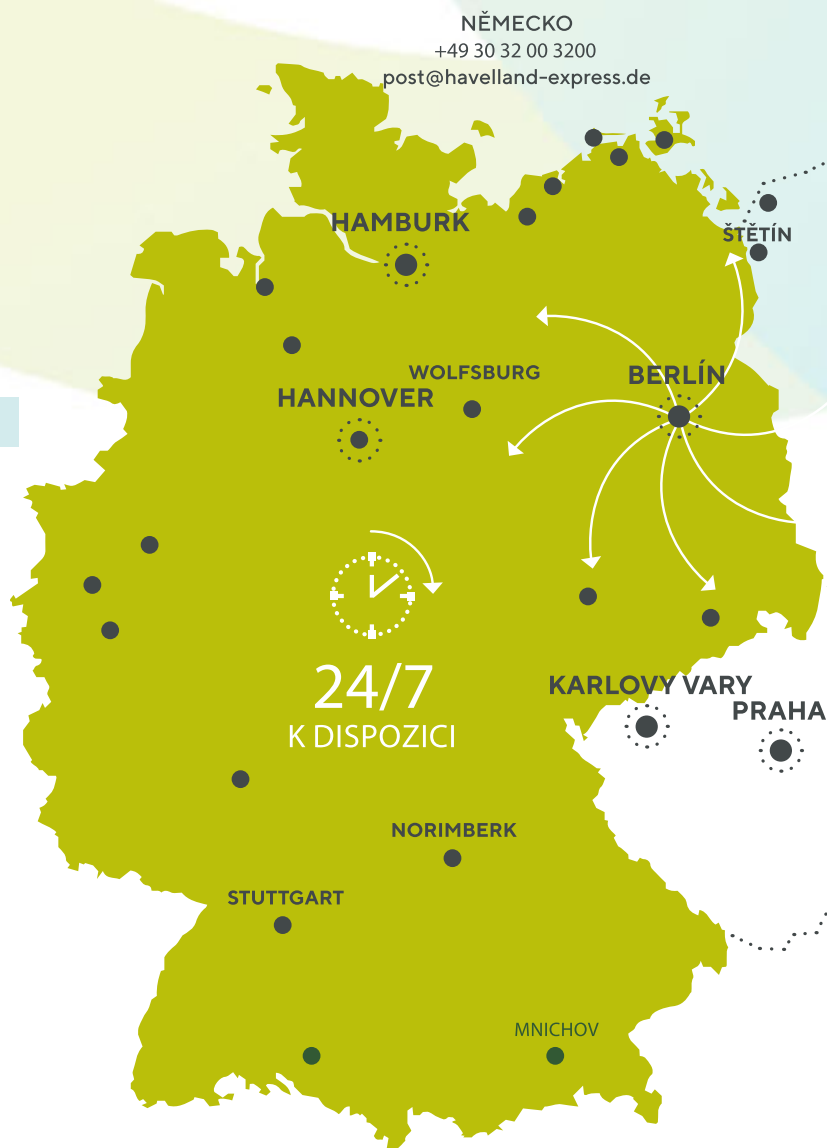
šéfkuchař restaurace Diekmann

»Se společností Havelland spolupracuji již více než dvacet let. Kvalita produktů a profesionalita zaměstnanců, od prodejců až po řidiče, mě nikdy nezklamala. Havelland Express se tak stal jedním z mých nejdůležitějších partnerů.



THORSTEN HENDRICH

šéfkuchař Châlet Suisse



»Po léta udržuji úzký kontakt se svým obchodním zástupcem a obchodním vedením společnosti Havelland Express.

To je jedinečné mezi všemi dodavateli. Poctivé produkty se setkávají s poctivými lidmi.«

PETER GRIEBEL

Hotel Estrel

ESTONSKO

LOTYŠSKO

LITVA

»Havelland Express je německá firma s perfektními produkty z celého světa. Oceňuji skvělé služby, fantastické produkty a skvělé poradenství pro zákazníky.«

JAN PUNČOCHÁŘ

U Matěje

DANZIG

POLSKO

+48 660 983 758

biuro@havelland-express.pl

POZNAŃ

VARŠAVA

VRATISLAV

»Máme stejnou vášně pro regionalitu a čerstvost.

Havelland Express je spolehlivý partner, je pro nás velmi důležité, abychom našim hostům zajistili kvalitu.«



THOMAS NERLICH

Landhaus Flottbek

ČESKÁ REPUBLIKA

+420 313 035 205

info@havelland-express.cz

»Havelland Express je solidní společnost, na kterou se můžete vždy spolehnout a která trvale předčí naše očekávání. Sortiment a čerstvé zboží je v našem regionu bezkonkurenční.«

TOMASZ NOWAK

Campo Modern Grill

»Se společností Havelland Express spolupracuji již dlouho.

Partner s regionálními produkty, na kterého se mohu spolehnout.



CHRISTOPHER KÜMPER

šéfkuchař Patio Restaurantschiff

»Rád nakupuji u Havelland Express, protože rád pracuji s lidmi, kteří mi rozumí a dokážou realizovat moje přání a představy.«



PETER HAMPL

The Westin GRAND BERLIN

»Nakupuji u Havelland Express již mnoho let, protože si vážím blízkosti kompetentních prodejců a přísahám na kvalitu zboží.«

THOMAS FISCHER

Fischers Restaurant v golfovém klubu Wendlohe

»Spolupracujeme s Havelland Express, protože velmi oceňujeme vynikající kvalitu produktů a kompetentní a osobní kontakt.«



AXEL BODE

Majitel Witwenball

»Chuť je to nejdůležitější a investice do potravin jsou investice do sebe samotného.«



MIROSLAV GRUZ

šéfkuchař MG Restaurant

»Ve společnosti Havelland Express máme partnera, který nám spolehlivě a konstantně dodává ty nejlepší produkty, ať už z regionu nebo z celého světa. Velmi si toho vážíme a také nám to pomáhá neustále zlepšovat naše služby pro naše hosty.«



ANDREAS BLOCK

ředitel kuchyně hotelu Vier Jahreszeiten

»Je pěkné spolehnout se na partnera, jakým je Havelland Express, pokud jde o regionalitu. Dobré produkty z regionu se těžko shání.«

RONNY KALLMEYER

šéfkuchař Travel Charme Gotisches Haus

»Nakupuji u Havelland Express, protože neplníme jen sklenice a talíře, ale děláme gastronomii.«

SEBASTIAN LÄUFER

jednatel Weltenbummler Binz

»Havelland Express pro mě znamená kvalitu bez kompromisů, velmi dobré dodávky a flexibilní dostupnost. Vše nám do sebe dobře zapadá«



JONAS ZÖRNER

šéfkuchař Golvet

»Hnacím motorem toho celého jsou zaměstnanci – počínaje telefonem a konče rozvozem. Cítím se dobře s lidmi, kteří stojí za společností Havelland-Express!

Mnozí umí kvalitu, ale jen málokdo umí být srdečný.«



SVEN VOGEL

šéfkuchař Bülow Palais Drážďany

»V Berlíně a okolí není nikdo rychlejší a flexibilnější.«

CHRISTIAN HEYMER

šéfkuchař Fritz am Markt

»Protože naším cílem jsou čerstvé a individuální produkty, proto je Havelland Express naším dodavatelem.«

CHRISTIAN MEIERDING-SCHMIDT

majitel Nagelschmiede (Ilseburg)

»Mít Havelland Express jako partnera má cenu zlata. Výběr špičkových produktů splní jakákoliv přání. Kromě toho

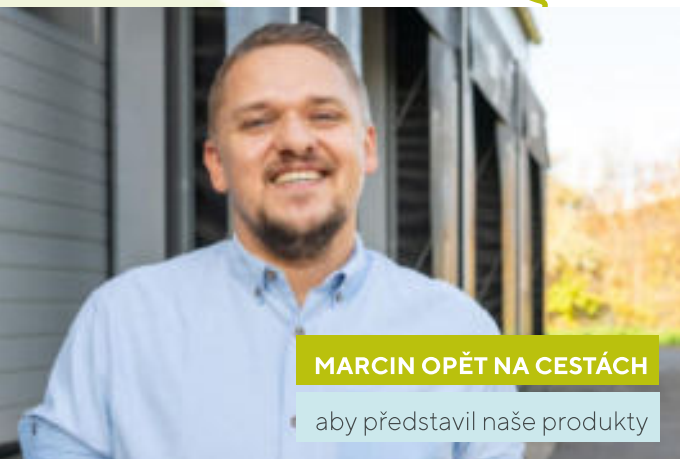
se kontakt s každým zaměstnancem ve společnosti vyznačuje kompetencí a profesionalitou.«



MARIO REGENSBURG

šéfkuchař Reichshof Hamburg

HAVELLAND EXPRESS NA CESTÁCH...



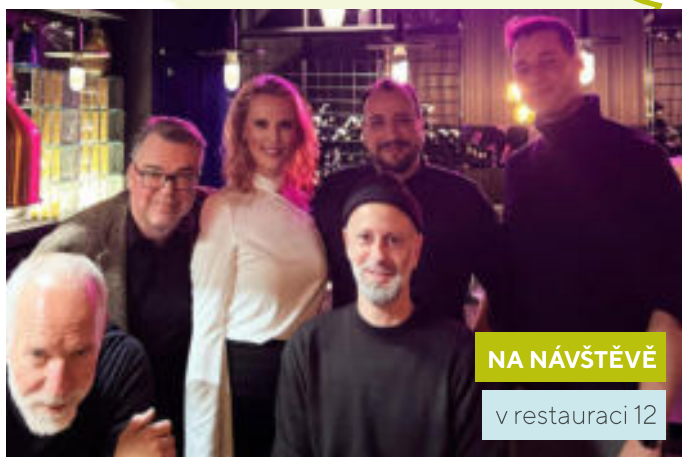
MARCIN OPĚT NA CESTÁCH

aby představil naše produkty



MARCIN A MARTIN

v naší předváděcí kuchyni



NA NÁVŠTĚVĚ

v restauraci 12



MICHAEL KUNZMANN

a rodina Frühsammer



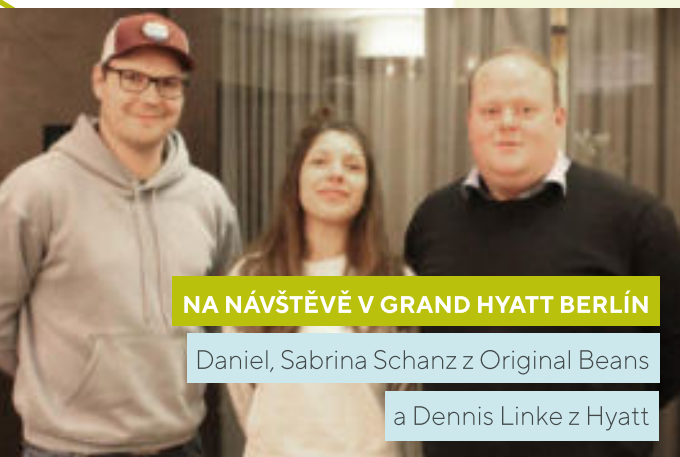
SUMMIT G7 V STEINBERGER HERINGS DORF

Andreas a Hannes s týmem



NA NÁVŠTĚVĚ NA KUCHAŘSKÉ PÁRTY

u Ronnyho Siewerta a přátel



NA NÁVŠTĚVĚ V GRAND HYATT BERLÍN

Daniel, Sabrina Schanz z Original Beans
a Dennis Linke z Hyatt



TÝM HAVELLAND EXPRESS

slaví 30 let



RODINA HAVELLAND EXPRESS

společně slaví



JESSICA NA NÁVŠTĚVĚ V RESTAURACI HANDWERK

v Hannoveru u Thomase Wohlfelda a jeho týmu



NA NÁVŠTĚVĚ V LA MUNDANA V BARCELONĚ

se zakladatelem Alainem Guiardem



V MADRIDU

při zpracování masa



ANDREAS A PATRICK

na návštěvě v Capital Club Berlín



FRANK - NAŠE NOČNÍ SLUŽBA

slaví své 25. výročí



PAUL S TÝMEM

z Hyatt v Mohuči



MIRKO U RONNYHO KALLMEYERA

v Travel Charme Gothisches Haus



HANNO NA NÁVŠTĚVĚ

u RB Lipsko



TÝM ANDREAS A THOMAS

v Strandhotel Heringsdorf



CHRISTIAN SE ŠÉFKUCHAŘEM

CHRISTIANEM KOMINKEM

a týmem z Lebendiges Haus v Lipsku



JESSICA NA NÁVŠTĚVĚ

v Patio Restaurantschiff

u Christophera Kümpera



PATRICK S JRE'S

na veletrhu JRE



NA NÁVŠTĚVĚ VE FACIL

u Michaela Kempfa a jeho týmu v Berlíně



NA NÁVŠTĚVĚ U OLIVERA CRAMERA

v hotelu Hilton Berlín s Andreasem a Thomasem



NÁVŠTĚVA VELETRHU: JESSICA A PATRICK

s Patrickem von Vacano a Gerhardem Daumüllerem



TÝM HAVELLAND EXPRESS

na návštěvě na farmě Katerbow



NA NÁVŠTĚVĚ V LANDHAUS FLOTTBEK

u šéfkuchaře Thomase Nericha



RBB NA NÁVŠTĚVĚ

u Havelland Express



NA NÁVŠTĚVĚ

v Keltenhofu



NA NÁVŠTĚVĚ V DIEKMANN V BERLÍNĚ

šéfkuchař Max Günther a Jessica



ANDREAS NA NÁVŠTĚVĚ U ŠÉFKUCHAŘE

Franka Schöninga v SEETELHOTEL Ahlbecker Hof



ŠKOLENÍ ČOKOLÁDY

Original Beans a Candide u nás ve firmě



MICHAEL KUNZMANN

loví kraby



MH20 HAVELLAND EXPRESS

obdržel cenu „Inovátor roku“



JESSICA A LUISA NA NÁVŠTĚVĚ

v Ritz Carlton Wolfsburg u Davida Justa



KADEWE SLAVÍ SVÉ 115. VÝROČÍ

Pan Kunzmann gratuluje

výkonnému řediteli Janu Bähringovi



DANIEL A NICOLE SCHMIDTHALER OVI

prezentují svou novou kuchařskou knihu



VELMI BLÍZKO



JRE-ORIGINS

Havelland Express,

nový prémiový partner

společnosti JRE-Origins.

Jsme rádi, že jsme nyní Prémiovým partnerem společnosti JRE-Origins. Spojuje nás bezpodmínečná vášeň a oddanost kvalitě a požitku. Teď se konečně schází to, co k sobě patří! Jsme hrdí na toto partnerství a těšíme se na spolupráci s JRE, abychom mohli našim zákazníkům nabídnout ty nejlepší produkty.

JRE-Origins znamená kvalitu bez kompromisů, udržitelnost a zachování regionálních, odrůdově typických specialit. Protože co by byli šéfové JRE bez prvotřídních producentů? Cílem je vzájemná inspirace a výměna informací. Havelland Express při tom hraje roli prémiového dodavatele. Všechny produkty JRE lze objednat a dodat v jednom balíčku. Proč Havelland Express? Protože naše filozofie a lidé, co stojí za ní, do sebe zapadají. Silné spojenectví pro původní potraviny.

OD PRODUKTU K PŘÍBĚHU

Jsme specialisté pro menší výrobce, jedinečné manufaktury a tradiční rodinné firmy. Havelland Express má díky profesionálnímu řízení kvality tu výhodu, že dokáže rychle vytvořit seznam malých zajímavých dodavatelů. Sortiment zahrnuje produkty, které jinak jinde nenajdete. Producenti pro nás vyhledávají vybrané portfolio, mají svůj vlastní příběh a jsou úzce zakořeněni v konkrétní krajině. Příběhy jsou něčím zvláštní. V gastronomii by vyprávění příběhů nemělo být považováno pouze za okrajovou záležitost, ale mělo by tvořit jádro. Co by se mělo hostům vyprávět? Jaká myšlenka se skrývá za kulinářským konceptem? A jaké obrazy vznikají v myslích hostů? Vyprávění příběhů předpokládá vášeň a radost ze sdílení znalostí a zvláštních okamžiků s ostatními.

Každý příběh potřebuje uvěřitelné jádro. Speciální produkt může být základem příběhu a nezapomenutelným chuťovým zážitkem. Každý z našich produktů má jedinečný původ a stojí za to, aby měl příběh.



HAVELLAND EXPRESS

WEIL WIR LIEBEN,
WAS WIR TUN





PŮVODNÍ POTRAVINY

Výrobek je jen tak dobrý, jak dobrý je jeho původ. Věříme v to stejně jako JRE-Origins. Je tedy logické, že Havelland Express je od ledna 2023 součástí gurmánské sítě výrobců a manufaktur vysoce kvalitních potravin.

»Nyní roste spolu to, co k sobě patří.«

SPOLEČNÍK, GENERÁLNÍ ŘEDITEL

Michael Kunzmann



BLÍZKOST JAKO PRINCIP

Abyste něčemu skutečně porozuměli, musíte se hodně přiblížit. Pro nás jako prodejce potravin to znamená: blíže ke zdroji produktů. Věříme v nové povědomí o potravinách. Znalost původu zde hraje hlavní roli. Víme přesně, odkud naše produkty pocházejí a jak byly vyrobeny. O tom opravdu něco víme. Havelland Express se řídí touto zásadou: nejlepší kvalita, vyrobeno co nejbliže a udržitelně. Ale pro nás blízkost znamená mnohem víc než kilometry na mapě: Všude hledáme něco speciálního a osobně se přesvědčujeme o výrobě a kvalitě produktů přímo na místě. Blízkost pro nás znamená také úzké osobní spojení s našimi výrobci. Společné porozumění hodnotám a vztah důvěry, který z toho vyroste, zajišťuje transparentní komunikaci, přímé kanály a naši spolehlivou kvalitu.

KELTENHOF 188

KÄSE KOBER 226

BÜFFEL BILL 230

BUTTERBOYZ 232

THEO - ESSIG 266

SCHWARZWALD-MISO 270

ORIGINAL BEANS 294

PÂTISSERIE WALTER 298

JRE-ORIGINS

UDRŽITELNOST SE STÁVÁ KLÍČOVOU KOMPETENCÍ

Havelland Express prokazuje udržitelnost v celé své výrobě a logistice čerstvých potravin, která je certifikována ISO a EMAS. Cílem je dosáhnout dobré ekologické rovnováhy ve všech oblastech. Zavázali jsme se ke zodpovědnému nakládání s vodou, vzduchem, půdou, flórou a faunou. Kromě toho jsme odhodláni chránit regionální druhy zvířat a zajistit, aby zvířata byla chována a porážena způsobem zaměřeným na dobré životní podmínky. Výměnou informací s farmáři, chovateli dobytka a rybáři neustále vyvíjíme nové udržitelné koncepty. Důraz je kladen na dobré životní podmínky zvířat a šetrné nakládání s přírodními zdroji. Pro požitek s dobrým pocitem.

Udržitelnost se stává stále důležitějším tématem naší strategické orientace a významně řídí naši spolupráci. Havelland Express tak například úzce spolupracuje s Original Beans. Švýcarská společnost se zavázala ke změně kultury čokolády a luxusu. „Bean Team“ se toulá deštnými pralesy v Jižní Americe, Africe a Asii a hledá nejzajímavější odrůdy kakaa na světě. Kakao se vyrábí ve spolupráci s domorodými komunitami a malými farmářskými družstvy a roste divoce v deštném pralesu nebo polodivoce jako smíšená kultura. Original Beans zpracovává vysoce kvalitní kakaové boby na čisté, originální čokolády, bez sójového lecitinu a dalších přísad. Tímto způsobem optimálně vyniknou charakteristické chutě původního kakaa a příslušné oblasti.

»Se společností Havelland Express dokonale žijeme udržitelností a originalitou, protože to je také vize společnosti Havelland Express.«

VICEPREZIDENT JRE-ORIGINS

Gerhard Daumüller



Od roku 2008 spojuje švýcarská společnost svou vášeň pro nejlepší čokoládová řemesla s ochranou přírody. Rostoucí komunita Original Beans milovníků čokolády a kakaových farmářů dělá stále větší změny: za každou prodanou tabulku čokolády Original Beans zasadí jednu sazenici. Tímto způsobem je chráněna místní flóra a fauna, jsou podporovány rodiny kakaových farmářů a je zachováno cenné přírodní dědictví rozmanitých ušlechtilých odrůd kakaa pro budoucí generace. Cílem je znovu zalesnit druhově bohaté lesy v regionech původu a zanechat malé ekologické stopy. Original Beans znamená čistou čokoládu, která je dobrá pro lidi i životní prostředí.



Společně s Original Beans prodal Havelland Express v roce 2022 kolem 4 000 kilogramů té nejjemnější čokolády. To odpovídá sklizni 2 580 923 čistých kakaových bobů a 100% existenčnímu příjmu pro místní farmáře. V zemích původu kakaa bylo vysazeno 10 480 stromů a odbouráno 13 887 kilogramů CO₂. Tomu říkáme dopad s inspirativní silou. Spolehlivá kvalita.

UDRŽITELNÁ SÍŤ PRODUCENTŮ

Havelland Express se vyznačuje dlouhodobou a důvěryhodnou spoluprací s partnery. Partnerství vnímáme jako dávání a přijímání a vzájemnou podporu. Kvůli třem centům rozdílu v ceně neměníme žádného partnera. Chováme se k sobě férově a ceníme si transparentnosti. Spolupráce pro nás znamená rovné postavení v kulinářské i lidské oblasti. Jako příklady bychom následně rádi představili vybrané udržitelné výrobce.

Dělají náš sortiment jedinečným a potvrzují:
Havelland Express je střed talíře.

Kober Käse je již více než 25 let synonymem nejlepšího sýra vyrobeného z kravského, ovčího a kozího mléka. Markus Kober, který dal mlékárně jméno, je skutečný unikát a dnes jej zná mnoho gurmánů. Kober zušlechťuje sýr pro špičkovou gastronomii ve vlastních zracích komorách. Řemeslná zručnost v manufaktuře v podstatě spočívá v rafinaci vynikajících základních produktů. To se děje především namáčením a propíráním ve slaném nálevu, matolinách, brandy, víně nebo ovocných vínech a také přírodních ingrediencích, které sever charakterizují. Prostřednictvím cíleného řízení teploty a vlhkosti se zvýrazňují zvláštnosti každého polotovaru sýra. Tímto způsobem se rozvine rozmanitá hra vůní, které dělají z opravdu dobrého sýra požitek. Ať už jde o sýr s poplem, Comté, Frisian Blue, Brillat Savarin, kozí pyramidu nebo Camembert de Normandie: díky odbornému zdokonalování ve společnosti Kober se vysoce kvalitní sýrové polotovary stávají skutečnými specialitami.

Na základě nejlepších surovin zde vzniká výběr lahodných druhů sýrů. Měnící se sortiment je přizpůsoben ročním obdobím.

Křupavé, čerstvé saláty a bylinky odebíráme od našeho producenta Keltenhof.

Ať už baby nebo micro leafs, jedlé květiny nebo divoké a luční bylinky: Pro Gerharda Daumüllera je přírodní kvalita na prvním místě. Čerstvost je alfa a omega. Jeho otec založil zeleninovou farmu ve Filderstadtu Bernhausenu již v roce 1958. Od té doby se v úrodné krajině planiny Filder pěstují vysoce kvalitní saláty, zelenina, bylinky a květiny. Zemědělský podnik Keltenhof nabízí sortiment špičkové kvality a nejmodernější výrobu.

Optické třídící zařízení zde například díky sofistikované laserové a kamerové technologii detekuje cizí látky nebo barevné změny sklizených produktů.

Rychlé zpracování s nepřetržitým chladícím řetězcem zaručuje, že se všechny produkty dostanou na talíř v perfektní kvalitě. Křupavé listy s intenzivní vůní a zdravými barvami jsou také dosaženy maximální péčí při pěstování.

V Keltenhofu se vše sklízí ručně, během horkých letních měsíců pouze v časných ranních hodinách a za soumraku.

Micro leaf má přitom nejvyšší požadavky: sklízí se, dokud jsou lístky s nezaměnitelně jemnou chutí ještě velmi křehké. Čerstvěji nebo aromatictější už to nejde.

Přírodní produkty Keltenhof zaručují originální požitek a speciální chuťové zážitky.



REGIONÁLNÍ

Spojujeme spolehlivou špičkovou kvalitu s krátkými vzdálenostmi a uvědomělejším přístupem k naší přírodě.

Obchodujeme se špičkovou kvalitou – nejlépe z regionu. Od založení společnosti se řídíme zásadou: vysoce kvalitní potraviny pocházejí z neporušené krajiny ze zdravých zvířat. Pro Havelland Express není regionální označení módním označením, ale otázkou postoje a součástí naší DNA.

Zpočátku byl kladen důraz na speciality z okolí Berlína. Nyní se také díváme do dalších zemí a kontinentů, abychom našli mezinárodně ručně vyráběné produkty, které obohacují náš sortiment. Ať už havellandské jablečné prasátko, velšské jehněčí, skotský losos nebo hovězí z Nebrasky: přírodním způsobem vyrobené speciality nabízejí nefalšovanou chuť.

Nadále spolupracujeme výhradně s partnery, kteří sdílejí naše hodnoty a cení si dobrých potravin stejně jako my. Všechny výrobce známe osobně a máme přehled o produkci regionálních potravin. Zemědělství šetrné ke zdrojům a chov zvířat vhodný pro jednotlivé druhy jsou stejně důležité jako vyhýbat se přísadám nebo konzervantům. Sami se o tom pravidelně přesvědčujeme při návštěvách přímo na místě. Výměnou informací s farmáři, chovateli dobytka a rybáři neustále vyvíjíme nové udržitelné koncepty. Krátké vzdálenosti zaručují čerstvost regionálních výrobků.

Nezávislé certifikace a naše pečť kvality Green Label dokazují, že regionální produkty jsou obzvláště udržitelné. Zdravé, aromatické a transparentní: existuje mnoho dobrých důvodů, proč regionální rozmanitost chutí tvoří i dnes jádro našeho sortimentu.

»Naším cílem je poskytovat vám každý den ten nejlepší a nejčerstvější produkt, aniž bychom přitom zanedbávali povědomí a odpovědnost k přírodě a zvířatům.«

MICHAEL KUNZMANN

společník, generální ředitel





Sýry Kober

Mecklenburská krůta

Zvěřina Spindler

Rybářství Müritz

Veje Ucker

Severoněmecká jalovice

Mondo Pasta

Ed & Fred

Pstruh Abel

Farma Hesterberg

Pralinky Candide

True Wilderness



Berlínská lososová manuraktura

Braniborská kachna

HAVELLAND EXPRESS

Nihon Mono

Prignitzské kukuřičné kuře

Dithmarscherská husa

Magdeburské houby

Vepřík Duroc

Beelitzský chřest

Fresh Tasia

Zelenina Wittenberg

Sýr Dresdner Berle



Patisserie Walter

Altes Gewürzamt

Butter Boyz

Keltenhof

Theo octy

Buchholzské nudle

Lisovna oleje

Schwarzwald Miso

Büffel Bill

Vinzenzmurr

Garting



GREEN LABEL

Pro Havelland Express platí

následující zásada:

vysoce kvalitní potraviny

mohou pocházet pouze

z neporušené krajiny

a ze zdravých zvířat.



KVALITA

Havelland Express věří v nové povědomí o potravinách. Zásadní roli přitom hrají znalosti o původu. Proto dbáme co nejpečlivěji na původ našich produktů a řídíme se zásadou: nejlepší kvalita, vyrobeno co nejbližší. Bereme to v úvahu u všech havellandských specialit, stejně jako u těch mezinárodních. To znamená, že můžeme zajistit absolutní transparentnost naší výroby a zároveň vytvářet zeštíhlené a tedy rychlé logistické procesy.

TRANSPARENTNOST

Pouze vysoce kvalitní suroviny a produkty, které byly testovány na trvale vysokou kvalitu. Důsledně se vyhýbáme umělým přísadám, jako jsou aroma a barviva. Stejně tak se v produktech Green Label nepoužívají látky označené kódem E.

UDRŽITELNOST

Udržitelnost prokazujeme v celé výrobě a logistice, která je certifikována ISO a EMAS. Kromě toho jsme odhodláni chránit regionální druhy zvířat a dbát na to, aby zvířata byla chována, porážena a bourána rozumným způsobem. S našimi zaměstnanci, partnery a samozřejmě našimi zákazníky udržujeme ohleduplný a lidský vztah.

PARTNERSTVÍ

Blízkost však pro nás také znamená, že pečujeme o úzké osobní spojení s našimi výrobci. Sdílené porozumění k hodnotám a vztah důvěry, který se z toho vyvinul, zajišťují nekomplikované, přímé cesty a v konečném důsledku naši spolehlivou kvalitu.

ZÁKLADĚM NAŠICH
KAŽDODENNÍCH DODÁVEK
ČERSTVÝCH POTRAVIN
JE SÍŤ STÁLÝCH PARTNERŮ
A STÁLE NOVÝCH
PŘEPRAVCŮ ZALOŽENÁ
NA DŮVĚŘĚ.



DE-ÖKO-003



VELMI BLÍZKO

Kromě produktů
z okolí Berlína nyní odebíráme
potravinu také
od udržitelných výrobců
z celého světa.

PŮVOD

Abyste něčemu skutečně porozuměli, musíte se hodně přiblížit. Pro nás jako prodejce potravin to znamená: blíže ke zdroji produktů. Věříme v nové povědomí o potravinách. Znalost původu zde hraje hlavní roli.

Víme přesně, odkud naše produkty pocházejí a jak byly vyrobeny. O tom opravdu něco víme. Havelland Express se řídí touto zásadou: nejlepší kvalita, vyrobeno co nejbliže.

SPOJENÍ

Od založení společnosti Havelland Express udržujeme a hledáme úzké osobní pouto s našimi partnery, kteří vyrábí potraviny, které jsou pro nás jedinečné. Vztah důvěry, který rostl během mnoha let spolupráce, vám zaručuje transparentní kvalitu z farmy nebo stáje až na talíř.

BLÍZKOST

Pro nás blízkost znamená mnohem víc než kilometry na mapě: všude hledáme něco speciálního a osobně se přesvědčujeme o výrobě a kvalitě produktů přímo na místě. Všechny produkty dorazí do našeho skladu maximálně do 48 hodin. Čerstvost je otázkou důvěry. A zde neděláme žádné kompromisy.

STEJNÁ FILOZOFIE

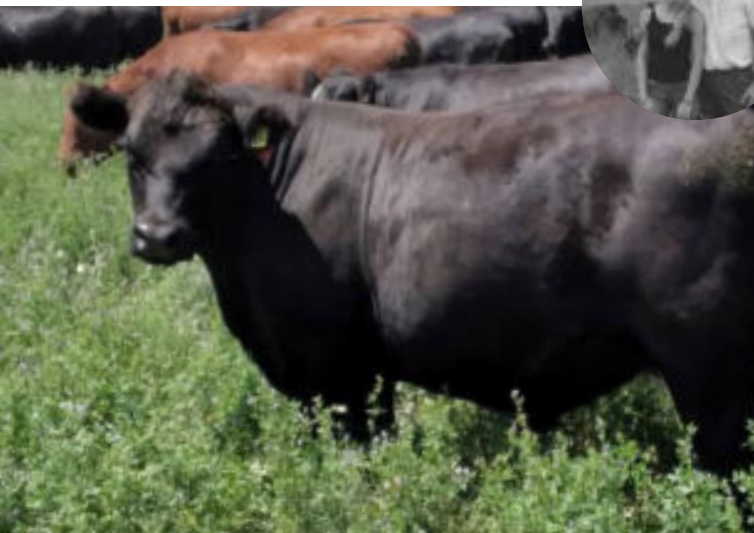
Spolupracujeme s vybranými rybáři i farmáři a chovateli zvířat, kteří sdílejí naše hodnoty. Společně vyvíjíme udržitelné koncepty. Důraz je přitom kladen na dobré životní podmínky zvířat a odpovědné nakládání se zdroji. Pro požitek s dobrým pocitem.





JEDINEČNÝ
PŮVOD





LA PASTORIL

Edgardo Bustamante

»Celý svět mluví o udržitelnosti, s námi jako lokálními výrobci můžete udržitelnost prožít.«



TRUE WILDERNESS

Rico Schlegel

»S našimi partnery se známe již dlouho a spolupracujeme pouze s osobně vybranými firmami a výrobci.«



BÜFFEL BILL

Manuel Ruess

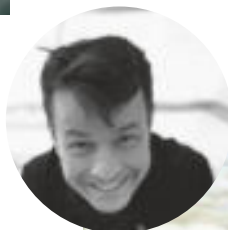
»Ve společnosti Havelland Express máme partnera s rovným postavením, s vynikajícími odbornými znalostmi, obětavostí pro práci a zapáleným týmem.«



LOCH DUART

Ruairidh Macleod

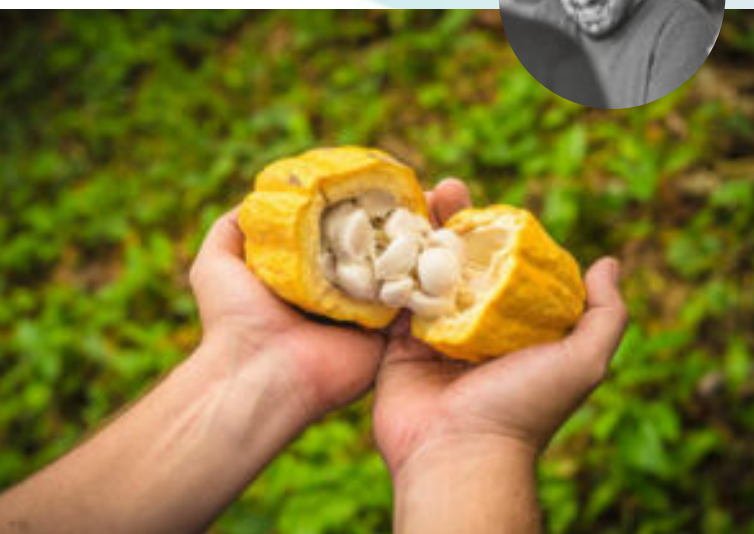
»V Loch Duart je naším posláním chovat nejchutnější lososy s co nejnižším dopadem na životní prostředí. Jsme potěšeni, že můžeme spolupracovat s Havelland Express a sladit se s jejich firemními hodnotami za účelem získávání nejlepších možných produktů z udržitelných zdrojů.«



KELTENHOF FRISCHPRODUKTE GMBH

Gerhard Daumüller

»Havelland Express znamená mimo jiné inovace, spolehlivost, rychlost a orientaci na kvalitu. Náš partner má mnoho zkušeností spojených dohromady, což nám vyhovuje, vnímáme se jako partneři na stejné úrovni.«



PATRICK VON VACANO

Original Beans

»Havelland Express znamená vynikající kvalita bez kompromisů. Pro nás je to velkoobchodník, na kterého se můžeme spolehnout a se kterým můžeme spolupracovat na našem firemním poslání: regenerovat to, co spotřebováváme.«



SPINDLER WILD

Martin Jasmand

»Spojení je začátek, zůstat spolu je pokrok, spolupráce je skutečný úspěch.
– Henry Ford.«



UCKER EI GMBH

Hanka Mittelstädt

»Skvělí lidé, kreativní myšlení a vysoce kvalitní produkty v kombinaci se sžitou filozofií jsou základem naší úspěšné spolupráce.«

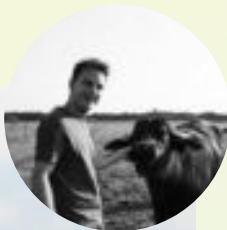


ČOKOLÁDA CANDIDE

Daniel Budde

»Tým společnosti Havelland Express: extrémně spolehlivý, s prodejní silou, krátkými přepravními trasami, přímým kontaktem, chováním s respektem – tedy skuteční partneři. Jsme rádi, že máme partnera, který každý den vylepšuje to nejlepší ze všech možných světů.«





MOZZARELLA PAOLELLA GMBH

Alexander von Bassenheim – vedoucí odbytu

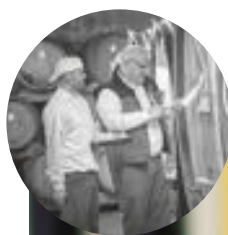
»Jsme rádi, že máme v Havelland Expressu profesionálního a regionálního partnera pro naše produkty.«



ESSIGMEISTER – THEO DER ESSIGBRAUER

Theo F. Berl

»THEO je synonymem skutečného řemesla, regionality a přirozenosti. Naše octy a balzamika jsou fermentovány šetrně a dlouho pomocí naší „vlastní technologie THEO“. Vyhýbání se umělým přísadám a průmyslovým procesům je pro nás samozřejmostí. Jsme vděční, že máme na své straně partnera, jakým je Havelland Express, který sdílí, oceňuje a reprezentuje naše hodnoty.«



PATISSERIE WALTER

Udo Walter

»Naši oblíbení zákazníci si s sebou přinášejí následující:

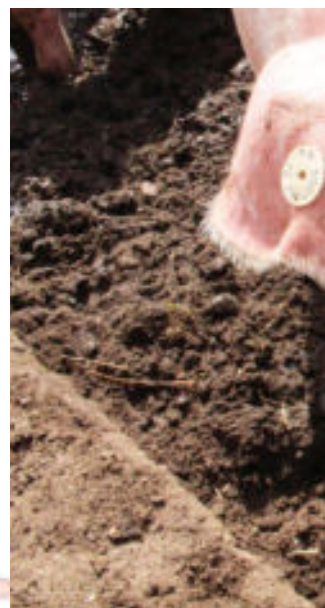
1. Milují dobré produkty
2. Vyznají se, nelze jim povídat nesmysly
3. Zajímá je, jak se produkty vyrábějí
4. Jsou velmi nároční

Havelland-Express je také naším oblíbeným zákazníkem.«



HAVELLANDSKÉ JABLEČNÉ PRASÁTKO

Farma Hesterberg produkuje
havellandské jablečné prasátko
exkluzivně pro Havelland Express



Od 1. ledna 2023 se chov havellandského jablečného prasátka produkovaného exkluzivně pro Havelland Express nachází na farmě Hesterberg, asi 60 kilometrů před branami Berlína.

„Havellandské jablečné prasátko vyrůstá
druhově vhodným a přirozeným způsobem
s dostatkem pohybu v regionu Ruppín.“

Z pastviny až na talíř: tak zní motto farmy Hesterberg, statku s řeznictvím, která se zasazuje o regionální kvalitu a řemeslnou výrobu.



Rodinný podnik obhospodařuje více než 1 000 hektarů zemědělské a lesní půdy v regionu Neuruppín. Transparentnost a sledovatelnost jsou dnes při výrobě potravin žádanější než kdykoli předtím. Farma Hesterberg zajišťuje všechny výrobní fáze: od zemědělské prvovýroby přes šetnou porážku bez stresu až po zpracování.



V řeznictví na farmě se denně zpracovává čerstvé maso, vyrábí se klobásy a šunka podle tradičních receptur – zdokonalené přírodním kořením a pravým bukovým kouřem. Zemědělská manufaktura má dlouholeté zkušenosti a angažovaný tým. Čtyři generace rodiny Hesterberg spolu s přibližně 90 zaměstnanci usilují o dosažení cíle farmy Hesterberg: výrobu vysoce kvalitních, originálních potravin.



Havellandské jablečné prasátko dostává speciální krmivo s jablečnými matolinami a vyrůstá na rodinné farmě, kde se dbá na dobré životní podmínky zvířat zahrnující hodně pohybu. Podle typu ustájení mají zvířata kontakt s vnějším klimatem a asi o 40 % více prostoru ve stáji.

Na ploše přibližně 18 000 metrů čtverečních se nacházejí dvě velké stáje s velkými výběhy pod širým nebem. Zvířata vyšlechtěná z plemene Duroc zde mají 50krát více pohybu než zvířata z průmyslových chovů. Navíc žijí v sociálních skupinách a mohou se řídit svým přirozeným rytmem.

To zaručuje aromatické, jemně mramorované maso s kvalitním tukem, kterému se při přípravě meze nekladou. Havellandské jablečné prasátko – nejlepší berlínské prasátko – produkuje farma Hesterberg exkluzivně pro Havelland Express.

„Havellandské jablečné prasátko je pro nás

to nejlepší berlínské prasátko: aromatické, šťavnaté,

jemně mramorované maso, kterému se při přípravě

meze nekladou.“

> Více od strany 62

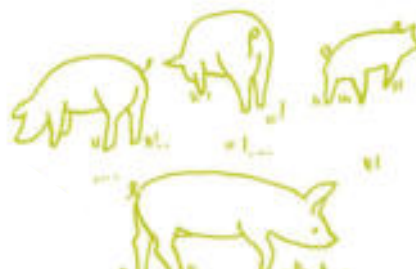
HAVELLANDSKÉ JABLEČNÉ PRASÁTKO



Prasátko pojídá jablečnou matolinu



Pektin v jablkách vytváří prostor pro tuk ve svalech



Velký výběh pro prasátka zajišťuje, že si vytvoří velké množství svalové hmoty

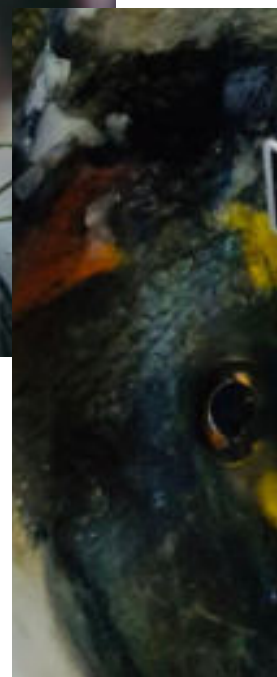
LA CRIÉE - KVALITA EXTRA TŘÍDY

Čerstvě ulovené ryby
vybrané špičkové kvality.



RYBY A MOŘSKÉ PLODY

Pro všechny milovníky ryb je absolutním vrcholem rybí trh La Criée. Tradičně zde najdete ty nejčerstvější ryby a lahodné mořské plody.





LA CRIÉE - AUKCE

Jakmile rybáři vplují se svým úlovkem do přístavu, jdou do chlazené aukční síně. Šetrně k zásobám a udržitelně: obchoduje se zde pouze s čerstvými produkty ulovenými ve volné přírodě, které jsou individuálně vybírány. Všechny produkty jsou vystaveny ve velké rybí hale. Dražitel se přesouvá od stánku ke stánku se svou výstavní tabulí. Pokud máte zájem, náš místní kupec se zapojí do nabídkové války a s trochou štěstí přiklepnutí získá.



ČERSTVÉ ÚLOVKY KAŽDÝ DEN

Denně čerstvé úlovky, které jsou ručně vybírány podle našich specifikací. Mezi prodejem a dodáním je jen krátká doba. Dokumentace dodacích údajů je stejně úplná jako náš chladič řetězec. Logistika potravin je otázkou důvěry. Havelland Express má v této oblasti 30 let zkušeností a zvládá celý rozsah.

> Více od strany 150



- Nejkratší doba mezi ulovením a doručením
- Pouze denní úlovky
- Vybíráno rybáři – dle našich specifikací
- Kompletní dokumentace dodacích údajů
- Šetrně k zásobám a udržitelně
- Vybraná špičková kvalita
- Garantujeme čerstvost a kvalitu

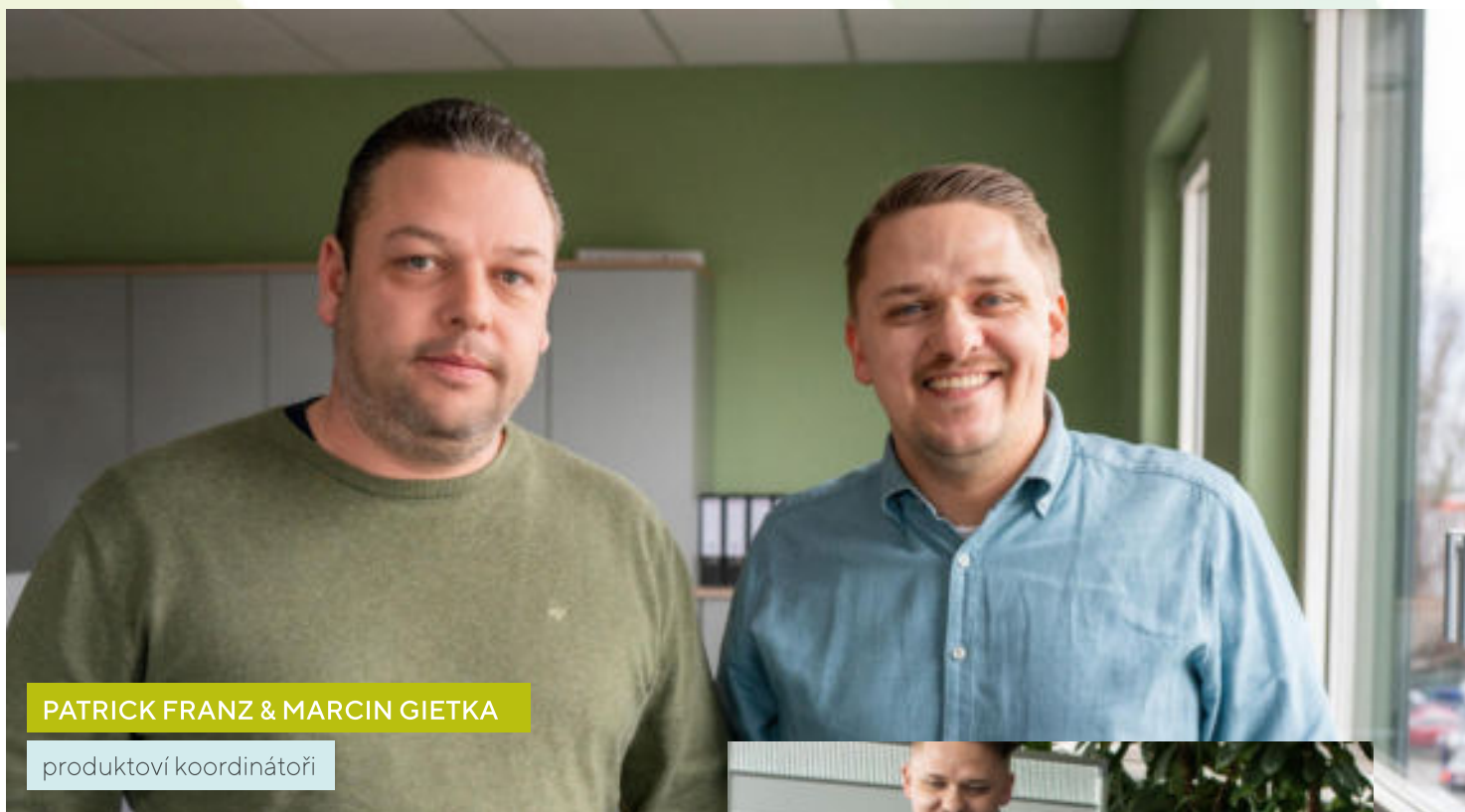


FLEXIBILNĚ
A SE ZAMĚŘENÍM
NA ZÁKAZNÍKY



VYHLEDÁVÁNÍ PRODUKTŮ ZAMĚŘENÉ NA ZÁKAZNÍKY

Naše výrobce
známe osobně.



PATRICK FRANZ & MARCIN GIETKA

produktoví koordinátoři

Jaké jsou vaše úkoly jako produktových koordinátorů ve společnosti Havelland Express?

P.F. V podstatě jsme rozhraním mezi všemi odděleními – nákupem, prodejem, kvalitou a tak dále – řídíme a koordinujeme komunikaci mezi těmito odděleními.

M.G. Navíc jsme také jakousi „křišťálovou koulí“ pro oddělení nákupu. Ale naši nákupčí se samozřejmě mohou podívat do minulosti a zjistit, které produkty fungovaly dobře. Navíc také sbíráme tolik informací ze všech oddělení společnosti, že se snažíme odvodit trendy do budoucna a zjistit, jaká je právě teď nálada na trhu.



P.F. Často se nejen díváme na trendy, ale také se aktivně přímo ptáme nových dodavatelů – samozřejmě vždy ve spojení s oddělením nákupu. A konečně mezi naše úkoly patří také péče o dodavatele, pravidelná aktualizace sortimentu a organizace akcí.

Jak se tyto úkoly změnily, když se Havelland Express vyvinul v poskytovatele kompletního sortimentu v prémiovém segmentu?

M.G. Zatímco dříve jsme hledali hlavně základní produkty, nyní přichází v úvahu téměř jakýkoli produkt. Zejména pokud jde o lahůdky, je nyní mnoho položek, které jsou tak kvalitní, že je najdete uprostřed talíře.

P.F. Nyní platí, že se obecně díváme na každý produkt, který nám dodavatelé navrhnou. Do našeho sortimentu samozřejmě neustále přibývají nové produkty a to znamená, že absolvujeme mnoho produktových školení. To je důležité zejména u vysoce kvalitních produktů s vysokou cenou, aby zákazník pochopil, že cena je oprávněná. Toto školení často absolvujeme sami, protože se obvykle staráme o nové produkty od A do Z a máme tedy samozřejmě hluboké znalosti o daném tématu.

Co je na tom největší výzvou?

M.G. Jednou z největších výzev je rozhodně najít produkt s nejvyšší kvalitou z velkého výběru výrobců a dodavatelů – a v ideálním případě to udělat jako první.

Které produkty jsou v současnosti obzvláště oblíbené?

M.G. Právě teď se toho děje hodně, zejména s veganskými produkty. Téma je tak složité, protože se často objevují úplně noví výrobci a trh se tak rychle mění. Jakmile máme v sortimentu veganský produkt, existuje již lepší alternativa s „čistšími“ přísadami. Zejména tento bod je pro nás velmi důležitý, protože veganské produkty se často skládají z mnoha různých ingrediencí.

P.F. Je zde také otázka, kde se produkty pěstují, zejména pokud jde o veganský sortiment. Protože nechceme mít v sortimentu produkty, které obsahují sóju ze zámoří, která by pak vyžadovala kácení pralesů. Celkově je regionalita stále důležitějším tématem. Bohužel mnoho regionálních výrobců nedokáže vyrábět v rozsahu, který potřebujeme. Zde se pak společně snažíme najít řešení jako partneři a podporovat naše výrobce po měsíce a roky.

Jaké předpoklady MUSÍ producenti splnit, aby se stali součástí „rodiny Havelland Express“?

P.F. Hlavním tématem je kvalita. Kromě toho je pro nás obzvláště důležitá transparentnost a inovace. To znamená, že chceme, aby s námi naši výrobci mluvili, když pracují na nových produktech. Naším cílem je vždy vytvořit partnerský základ pro spolupráci, kde si vzájemně pomáháme a občas děláme ústupky v obou směrech.

M.G. Obecně hraje velkou roli mezilidský vztah mezi dodavateli a námi, protože pak se nám prostě mnohem lépe spolupracuje. Dbáme také na to, aby produkty byly co nejčistší a jednoduché co do složení a neobsahovaly žádné zbytečné přísady.

Co je speciálního na paletě produktů od Havelland Express? Proč a jak můžete obzvláště dobře podpořit své kuchyňské týmy?

P.F. Jednou z našich největších předností je poradenství. Pokud například nedokážeme našim zákazníkům dostatečně vysvětlit produkt po telefonu, jednoduše tam zajdeme a uděláme ochutnávku s produktovým školením. Nebo přivedeme zákazníky a výrobce přímo k nám na školení.

M.G. Mimořádné je také to, že vlastně všechny naše výrobce nebo alespoň distributory známe osobně. To je pro nás také důležité, abychom znali pozadí a osobnosti stojící za produktem.

Na závěr jedna záludná otázka: regionální nebo exkluzivní – co je důležitější?

P.F. Regionální je pro nás důležitější, ale exkluzivní začíná být také velice důležité.

M.G. „Exkluzivní“ je obtížné slovo, protože často naznačuje, že produkt je drahý nebo velmi zvláštní. „Exkluzivní“ pro nás znamená, že jsme první, kdo má produkt ve svém sortimentu. A to je pro nás rozhodně velmi důležité. Ale regionalita je samozřejmě stále důležitou součástí společnosti Havelland Express.

MANUFAKTUR: OD KUČAŘŮ PRO KUČAŘE

Nová řada produktů
u společnosti Havelland Express.

MANU FAKTUR HAVELLAND EXPRESS

Všichni to známe: bohužel stále méně kuchařů chce naplňovat svůj život tou nejkrásnější prací na světě. Rozumné mis-en-place se stalo velkou výzvou. Proto se společnost Havelland-Express rozhodla najít kreativní řešení pro vaření ve spolupráci s mnoha špičkovými šéfkuchaři.

První nápad na Manufaktur přišel v roce 2006, protože jsme si všimli, že naši zákazníci mají stále větší problémy s hledáním dobrého personálu pro mis-en-place. Dlouhé měsíce jsme přemýšleli, kutili, zkoušeli věci a hledali toho správného partnera pro náš nápad. Tohoto partnera jsme našli v East Manufactory – společně s týmem a špičkovými kuchaři jsme vyvinuli naši řadu Manufaktur.

☆ Každý pokrm je téměř připraven a je třeba ho pouze doladit

☆ Rychlá a čerstvá kuchyně na nejvyšší úrovni

☆ Všechny produkty jsou vyráběny s naprostou pečlivostí a podle ověřených receptur



☆ Manufaktur: žádný průmyslový produkt!

☆ Klíčem k úspěchu je poctivé řemeslo a vašeň pro výrobek na prvním místě

☆ Chuť, barva, vitamíny a textura jsou plně zachovány, trvanlivost až 90 dní

☆ Překonání složitých a časově náročných výrobních procesů pro koncového odběratele: nejedná se o pohodlí v tradičním slova smyslu, ale o novou možnost kvalitní kuchyně. Manufaktur nabízí možnost mít špičkový pokrm kdykoli po ruce.

EXCELENTNÍ ZÁKLAD

Produkty Manufaktur představují vynikající základ pro další zdokonalování. Všechny pokrmy jsou vyrobeny ze surovin a produktů sortimentu Havelland-Express. Víme tedy přesně, že se používají pouze vysoce kvalitní potraviny. Jedině tak můžeme zaručit splnění našich standardů kvality. Všechny produkty z naší řady Manufaktur představují excelentní základ, který stále ponechává prostor pro individuální zdokonalování a kreativní nápady.



SKUTEČNÉ ŘEMESLO

Manufaktur není žádný průmyslový výrobek, ale poctivá ruční práce. Všechny produkty této řady jsou vyráběny s pečlivostí a na základě důkladně otestovaných receptur. Produkty řady Manufaktur se vaří v East Manufactory – pravidelně čerstvé. Chuť, barva, vitamíny a textura jsou plně zachovány, při trvanlivosti až 90 dní.



VÍCE NEŽ POHODLÍ

Ti, kdo používají naši řadu Manufaktur, se vyhnu složitému a časově náročným výrobním procesům, aniž by tím utrpěla kvalita ručně vyráběných potravin. Manufaktur není pohodlný produkt v běžném slova smyslu. Jde spíše o tradičně a vysoce kvalitně vyrobené základy s určitou trvanlivostí. Manufaktur je tedy novou možností pro vysoce kvalitní kuchyni – plnou chuti a vysoké kvality s menší vynaloženou prací.

> Více od strany 244



ROZMANITOST MÍSTO ODŘÍKÁNÍ

V Německu žije kolem šesti milionů vegetariánů. Téměř každý desátý se stravuje veganským způsobem, což znamená, že se obecně vyhýbají živočišným produktům, včetně potravin, jako jsou vejce, sýr, med a mléko.

V žádném případě to neznamená, že najednou budou v jídelníčku jen obiloviny a tofu. Různé inovativní a klasické produkty vám dávají různé možnosti, jak s nimi v kuchyni pracovat.



PŘIROZENĚ VEGANSKÉ

Mnoho potravin je přirozeně „veganských“: zelenina, ovoce, obiloviny, luštěniny, rýže, ořechy, těstoviny (bez vajec), rostlinné mléko atd.

Havelland Express vám také rád nabídne široký sortiment veganského požitku!

Nejllepší je to prostě vyzkoušet!



ROZŠÍŘENÍ SORTIMENTU

Vegetariánská a veganská kuchyně je i pro nás často ještě neprobádanou oblastí. Těšíme se na jakoukoli inspiraci a vaše nápady na rozšíření našeho sortimentu.

Jsme vždy vděční za nové tipy na výrobky a snažíme se přání realizovat, jak je to jen možné.

> Více od strany 259

TRANSFORMACE NA DODAVATELE KOMPLETNÍHO SORTIMENTU V PRÉMIOVÉM SEGMENTU

V našich produktech
spojujeme špičkovou kvalitu
a regionalitu.

Jaká je vaše role
ve společnosti Havelland Express?

Mou rolí je vedení zajišťování kvality a managementu kvality
ve všech oblastech a aspektech.

Jak byste vysvětlil práci zajišťování
kvality, jak jste právě řekl, laikovi?
A jak ji vidíte vy osobně?

Práce v oblasti zajišťování kvality je jednou z nejrozmanitějších
ve společnosti. Má to jednoduchý důvod, a to je ten,
že se víceméně angažujeme ve všech oblastech a máme
průsečíky s každou oblastí společnosti – s nákupem, skladem,
produktovými koordinátory a také s managementem a našimi
dodavateli.

To znamená, že nekoordinujeme pouze kvalitu produktu,
ale také procesů a postupů. A aby vše fungovalo hladce,
musíme v každé oblasti interagovat.



Právě jsi to řekl: Jde především
o zajištění kvality.
Jaké procesy jsou prováděny
pro zajištění kvality našich produktů?

Aby bylo možné zákazníkovi dodat dokonalý prémiový produkt,
musí být každý jednotlivý nastavovací šroub přesunut z A do Z.
To znamená, že zboží je námi předem zkontrolováno.
Pokud se poté rozhodneme přidat produkt do sortimentu,
je znovu a znovu detailně kontrolován při každém dodání zboží
a samozřejmě i během probíhajícího procesu. Tento zkušební
proces zahrnuje mnoho jednotlivých kroků a v podstatě prochází
celým hodnotovým řetězcem. Se současným objemem produktů
kolem 5 000 položek je to samozřejmě velká výzva.





Změnily se v posledních letech vaše úkoly? Zvláště když se Havelland Express stále více stává poskytovatelem kompletního sortimentu v prémiovém segmentu?

Samozřejmě! Havelland Express se v posledních letech skutečně rozrostl a z pandemie Covidu vyšel mnohem silnější. Je to i proto, že se neustále ptáme a neustále přizpůsobujeme, optimalizujeme a případně restrukturalizujeme všechny oblasti společnosti. Samozřejmě, koordinace všech oblastí společně a mezi sebou je nesmírnou výzvou – navíc časový rámec, ve kterém musíme reagovat, je často velmi krátký.

Moje heslo: výzva.
Co je podle vás na vaší práci nejtěžší?

Nemyslím si, že existuje jediná oblast, která by byla opravdu obtížná, ale spíše mít přehled o celkových požadavcích všech oblastí a skloubit vše dohromady je to, co to dělá tak složité. Skutečnou výzvou je dohlížet na hodnotový řetězec a procesy, všechny je propojit a vždy být ve střehu.



Již jste řekli, že cílem tohoto procesu je mít vždy na konci bezchybný a kvalitní produkt.
Na závěr jedna záludná otázka: regionální nebo exkluzivní – co je důležitější?

Obojí – protože o tom je Havelland-Express! Můžeme být regionální a exkluzivní. Filozofie je: co nejbližší, co nejkvalitněji. Takže kdyby byla dobrá ústřice z berlínské řeky Sprévy, koupili bychom ji tady. Ale pokud se dá kvalitní ústřice koupit až v Bretani, musíme jet samozřejmě tam. Vždy se však snažíme získat nejlepší špičkový produkt v regionálních a sezónních oblastech a nenecháme pro náš úmysl kámen na kameni. Protože naším cílem je vždy co nejlépe skloubit špičkovou kvalitu a regionalitu.



SVĚT PRODUKTŮ

60 MASO A UZENINY

- 62 Havellandské jablečné prasátko
- 66 Vepřík Duroc
- 68 Garimori Iberico prasátko
- 70 Vepřové a selečí maso
- 72 True Wilderness – Nordish Beef
- 74 True Wilderness – Nordish Veal a Pork
- 76 Severoněmecká jalovice
- 78 Vinzenzmurr
- 80 Hovězí maso Wolowina
- 82 Irish Nature
- 84 Greater Omaha Packers – hovězí maso z USA
- 86 Silver Fern Farms hovězí maso
- 88 La Pastoril – hovězí maso z Argentiny
- 90 Wagyu Beef
- 92 Vercelli telecí maso
- 94 Peters Farm
- 98 Büffel Bill
- 100 Silver Fern Farms jehněčí maso
- 102 Welsh Lamb – jehněčí maso z Velsu
- 104 Spindler Wild
- 106 Beelitzský králík
- 108 Gianni Negrini uzeniny
- 110 Uzeniny

112 DRŮBEŽ

- 114 Braniborská kachna
- 115 Dithmarscherská drůbež
- 116 Prignitzské kukuřičné kuře
- 118 Mecklenburská farmářská krůta
- 120 Paderbornské kuře
- 122 Kachna Silver Hill
- 126 Vejce Ucker
- 128 Drůbež Mairiet z Francie

130 RYBY

A MOŘSKÉ PLODY

- 132 Rybářství Müritz
- 134 Sandelmann
- 136 Berlínská lososová manufaktura
- 138 Ryby z Islandu
- 140 Loch Duart – losos ze Skotska
- 142 Faerský losos
- 144 Loch Etive – pstruh ze Skotska
- 146 Ryby z Bretaně
- 148 Ryby z Galicie
- 150 La Criée
- 152 Peixos de Palamos
- 154 Open Seas
- 166 High Pressure Hummer
- 168 Ústřice
- 180 Kaviár



VEGANSKÉ PRODUKTY 

186 OVOCE A ZELENINA

- 188 Keltenhof saláty a bylinky
- 192 Chřest z oblasti Beelitz
- 194 Fresh Tasia
- 196 Horst Krämer
- 198 Wachsumszeit
- 200 Zelenina Wittenberg
- 202 Prince de Bretagne
- 208 Bylinky
- 210 Lesní a pěstované houby
- 214 Ovoce a zelenina z Verony
- 216 Sortiment ovoce
- 218 Les Vegers Boiron – ovocná a zeleninová pyré
- 220 Krájené ovoce a čerstvé šťávy
- 222 Lanýže

224 SÝRY A MLÉČNÉ VÝROBKY

- 226 Käse Kober
- 228 Dresdner Berle
- 230 Büffel Bill
- 232 Butterboyz
- 234 Mozzarella
- 236 Milchhof Sterzinger
- 238 Sortiment sýrů a mléčné výrobky

242 MANUFAKTUR

- 244 Manufaktur – od kuchařů pro kuchaře

248 PASTA A TĚSTOVINY

- 250 La Pastaia
- 252 Pasta di Aldo
- 256 Mondo Pasta

258 VEGAN

- 260 Redifine Meat
- 262 Cashewrella

264 LAHŮDKY

- 266 Theo der Essigbauer
- 268 Nihon Mono
- 270 Schwarzwald Miso
- 272 Lisovna oleje Garting
- 274 Castillo de Canena
- 275 Caviaroli
- 276 Antipasti
- 278 Koření
- 282 Luštěniny
- 284 Základy a textury
- 286 Happy foie
- 290 Fangst

292 PATISSERIE

- 294 Original Beans
- 296 Pralinky Candide
- 298 Patisserie Walter
- 302 Výběr chleba
- 306 Ořechy, semínka a sušené ovoce, pečení

MASO

A herd of cows in a field at sunset. The cows are of various breeds, including a prominent white cow with brown spots in the center. The background is a soft, golden glow from the setting sun, with trees visible in the distance.

VEPŘOVÉ MASO
HOVĚZÍ A TELECÍ MASO
BUVOLÍ MASO
JEHNĚČÍ MASO
ZVĚŘINA
KRÁLIČÍ MASO
UZENINY

ŠPIČKOVÁ KVALITA REGIONÁLNÍ A MEZINÁRODNÍ PŮVOD

Havellandské jablečné prasátko, flämingská zvěřina, japonské hovězí Wagyu nebo italské telecí maso: vysoce kvalitní maso může pocházet pouze z neporušené krajiny ze zdravých zvířat. Klademe důraz na nefalšovanou chuť s transparentním původem. Z lásky ke kvalitnímu masu dbáme na druhově vhodný chov a šetrné zacházení se zvířaty. To je pro nás stejně důležité jako absence přídavných látek a řemeslné zpracování. Najdeme pro vás ty nejlepší kousky s intenzivní chutí a jemnou strukturou. Učiňte vědomé rozhodnutí ve prospěch vysoce kvalitního masa.





„HAVELLANDSKÉ JABLEČNÉ PRASÁTKO“

Havellandské jablečné prasátko dostává speciální krmivo s jablečnými matolinami a vyrůstá na rodinné farmě, kde se dbá na dobré životní podmínky zvířat. Na ploše přibližně 18 000 metrů čtverečních se nacházejí dvě velké stáje s velkými výběhy pod širým nebem. Zvířata vyšlechtěná z plemene Duroc zde mají 50krát více pohybu než zvířata z průmyslových chovů. Navíc žijí v sociálních skupinách a mohou se řídit svým přirozeným rytmem.

To zaručuje aromatické, jemně mramorované maso s kvalitním tukem, jehož úpravě se meze nekladou. Havellandské jablečné prasátko – nejlepší berlínské prasátko – produkuje farma Hesterberg exklusivně pro Havelland Express.

FARMA HESTERBERG PRODUKUJE EXKLUZIVNĚ PRO HAVELLAND EXPRESS

Od 1. ledna 2023 se produkce „havellandského jablečného prasátka“ chovaného exklusivně pro Havelland Express, nachází na farmě Hesterberg, asi 60 kilometrů od Berlína.

Z pastviny až na talíř: Tak zní motto farmy Hesterberg, statku s řeznictvím, která se zasazuje o regionální kvalitu a řemeslnou výrobu. Rodinný podnik obhospodařuje více než 1 000 hektarů zemědělské a lesní půdy v regionu Neuruppin. Transparentnost a sledovatelnost jsou dnes při výrobě potravin žádanější než kdykoli předtím.

Farma Hesterberg zajišťuje všechny výrobní fáze: od zemědělské prvovýroby přes šetrnou porážku bez stresu až po zpracování.





HAVELLANDSKÉ JABLEČNÉ PRASÁTKO – FARMA HESTERBERG

541097	Jablečné prasátko, panenka s palcem 650 g / kus	541102	Jablečné prasátko, pečeně s kůží 4,5 – 5,5 kg / kus	300039	Jablečné prasátko, řízek 180 g / kus 5 kusů / balení
541099	Jablečné prasátko, kotleta s dlouhou kostí 3,0 – 4,0 kg / kus	541103	Jablečné prasátko, pečeně z lopatky, s kůží 3,0 – 4,0 kg / kus	300045	Jablečné prasátko, panenka 1,0 kg / kus
541100	Jablečné prasátko, krkovice bez kosti 2,5 kg / kus	543337	Jablečné prasátko, přední koleno s kostí 1,0 kg / kus	543202	Jablečné prasátko, pečeně z lopatky s kůží 3,5 – 5,5 kg / kus
541101	Jablečné prasátko, vrchní šál bez víka 2,0 kg / kus	541324	Jablečné prasátko, panenka 1,0 – 1,5 kg / kus	543203	Jablečné prasátko, bok přírodní bez kosti 3,0 – 4,0 kg / kus

MANUFAKTURA

V řeznictví na farmě se denně zpracovává čerstvé maso, vyrábí se klobásy a šunka podle tradičních receptur – zdokonalené přírodním kořením a pravým bukovým kouřem. Zemědělská manufaktura má dlouholeté zkušenosti a angažovaný tým.

Čtyři generace rodiny Hesterberg spolu s přibližně 90 zaměstnanci usilují o dosažení cíle farmy Hesterberg: výrobu vysoce kvalitních, originálních potravin.



ŠUNKA & UZENINY Z FARMY HESTERBERG

543312	Farmářský aspik z jablečného prasátka 2,5 kg / kus	543326	Vařená šunka z jablečného prasátka přírodní 1,15 kg / kus	543309	Hovězí šunka, růžová 1,0 kg / kus
543287	Pivní šunka z jablečného prasátka, krájená 500 g / balení	543318	Vařená šunka z jablečného prasátka přírodní, krájená 500 g / balení	543316	Hovězí šunka růžová, krájená 500 g / balení
543307	Pivní šunka z jablečného prasátka s kapary 500 g / balení	543299	Paštika z jablečného prasátka čerstvá 125 g / kus 6 kusů / balení	543310	Hovězí salám 450 g / kus
543300	Jelito z jablečného prasátka čerstvé 125 g / kus 6 kusů / balení	543285	Paštika z jablečného prasátka ve sklenici 180 g / sklenice	543313	Hovězí salám krájený 500 g / balení
543301	Jelito z jablečného prasátka podkova 260 g / kus 3 kusy / balení	543304	Paštika z jablečného prasátka podkova, jemná 1,3 kg / kus	543286	Krvavá tlačěnka z jablečného prasátka ve sklenici 180 g / sklenice
543315	Mětský salám 50 g / kus 20 kusů / balení	543305	Paštika z jablečného prasátka podkova, hrubá 1,3 kg / kus	543295	Salám z jablečného prasátka krájený 500 g / balení
543308	Corned Beef 1,1 kg / kus	543306	Paštika z jablečného prasátka podkova, restovaná cibulka 115 g / kus 6 kusů / balení	543284	Jalovcová šunka z jablečného prasátka, uzená 1,15 kg / kus
543292	Sekaná z jablečného prasátka 1,8 kg / kus	543294	Lyonský salám z jablečného prasátka s paprikou 500 g / balení	543311	Zvěřinový salám 450 g / kus
543293	Kasseler z jablečného prasátka krájený 500 g / balení			543314	Cibulový mětský salám z jablečného prasátka 50 g / kus 20 kusů / balení



Maso z havellandského jablečného prasátka zpracováváme v řeznické manufaktuře na vlastním statku: libové a zároveň šťavnaté mramorované maso se vyznačuje mimořádně jemnou chutí. Od vařené šunky po Dry-Aging: Po řemeslné stránce lze s touto kvalitou realizovat mnohé. Podle principu „Nose to Tail“ zpracováváme celé zvíře. Podle tradičních receptur se připravuje pečené s kůží, kotleta, vepřové koleno, svíčková, jelíto, currywurst, vepřový bůček, jakož i ořechová nebo rozmarýnová šunka.

UZENINY Z HAVELLANDSKÉHO PRASÁTKA - FARMA HESTERBERG

543282 Párek z jablečného prasátka
100 g / kus
12 kusů / balení

543297 Klobása z jablečného prasátka
100 g / kus
12 kusů / balení

543288 Currywurst z jablečného prasátka bez střívka
105 g / kus
11 kusů / balení

543289 Currywurst z jablečného prasátka se střívkem
100 g / kus
10 kusů / balení

543291 Currywurst z jablečného prasátka se střívkem
160 g / kus
10 kusů / balení

543290 Currywurst z jablečného prasátka bez střívka
160 g / kus
10 kusů / balení

543296 Šunková klobáska z jablečného prasátka
75 g / kus
20 kusů / balení

543298 Vídeňský párek z jablečného prasátka
65 g / kus
18 kusů / balení

VEPŘÍK DUROC Z JÜTERBOGU

Vepřička Duroc chovaného na slaměné podestýlce odebíráme z Jüterbogu v regionu Teltow-Fläming.

Zvířata jsou chována ve světlém chlévě se slaměnou podestýlkou vhodným pro jejich druh. Mají dostatek místa pro vyběhnutí, rýpání, hraní a žijí

společně jako sociální skupina.

Vepřičci jsou krmeni výhradně regionálním obilím:

žitem, ječmenem a pšenicí. Samozřejmě bez přídavku antibiotik, léků, stimulátorů růstu nebo živočišné moučky. Vepřičci Duroc byli vyšlechtěni před cca 250 lety křížením červených jerseykých prasat a evropských iberských prasat. Jejich maso je máslově křehké a má jemnou vůni. Vysoký obsah intramuskulárního tuku zaručuje jemné mramorování. Tato dobrota je tak blízko.

VEPŘÍK DUROC

541852 Steak z krkvice,
v zelené marinádě
160 – 180 g / kus
20 kusů / balení

541853 Steak z krkvice
v červené marinádě
160 – 180 g / kus
20 kusů / balení

541869 Pečeně z lopatky s kůží
bez kosti
5,5 – 6,0 kg / kus

541855 Vepřový bok bez kosti
čištěný
3,0 kg / kus

561282 Vepřová líčka
mražená
2,5 kg / balení

541856 Vepřová panenka s palcem
500 g / kus
2,0 kg / balení

541857 Vepřová krkvice bez kosti
2,5 – 3,0 kg / kus

541858 Vepřová kotleta
s dlouhými žebry
4,0 – 4,5 kg / kus

561309 Vepřová kotleta
s dlouhými žebry, mražená
4,0 – 4,5 kg / kus

543159 Vepřová kotleta
s dlouhými žebry
300 – 350 g / kus
2 kusy / balení

541870 Vepřová pečeně s kůží
5,0 – 7,0 kg / kus

541863 Vepřový hřbetní filet
3,0 – 3,5 kg / kus

541859 Vepřový vrchní šál
1,7 kg / kus

541860 Spare Ribs
2,0 – 3,0 kg / kus

561310 Spare Ribs, mražené
2,0 – 3,0 kg / kus



- Regionální
- Více než 90 let zkušeností
- Porážka ve vlastním podniku
- Bourání ve vlastním podniku
- Vlastní výroba masných a uzenářských výrobků
- Chov s dobrými životními podmínkami pro zvířata ve světlém chlévě se slaměnou podestýlkou s dostatkem prostoru

KRMIVO:

- Krmí se obilím z úrodných polí v okolí Jüterbogu
- Krmivo obsahuje: žito, ječmen a pšenici
- Bez antibiotik, bez léků, bez stimulatorů růstu a bez živočišné moučky

DUROC

- Vepřici byli vyšlechtěni před cca 250 lety křížením červených jerseyjských prasat pocházejících z USA a evropských iberských prasat, která se kdysi vyvážela lodí do zámoří

ŠUNKA & UZENINY – VEPŘÍK DUROC

543003 Staroněmecká vařená šunka
2,0 – 2,5 kg / kus

543039 Staroněmecká vařená šunka
krájená
500 g / kus

543040 Selský salám, krájený
500 g / kus

541850 Domácí jelito
250 g / kus
4 kusy / balení

543004 Domácí jelito ve sklenici
160 g / kus

541864 Domácí paštika
250 g / kus
4 kusy / balení

543005 Domácí paštika ve sklenici
160 g / kus

543006 Domácí cibulový métský salám
250 g / kus
4 kusy / balení

543007 Lovecký salám
120 g / kus
5 kusů / balení

541851 Vařená šunka s tukem
2,0 kg / kus

541865 Syrová šunka
1,0 kg / kus

541866 Domácí salám
uzený
500 g / kus

543008 Paštika
„na falcký způsob“
500 g / kus

541880 Jablečná klobása na gril
hrubá, nevařená
80 g / kus
15 kusů / balení

543217 Klobása na gril
jemná
100 g / kus
10 kusů / balení

543317 Klobása na gril
hrubá, nevařená
100 g / kus
15 kusů / balení

541868 Klobása na gril, hrubá
100 g / kus
20 kusů / balení

541881 Klobása na gril, „sušená švestka“
hrubá, nevařená
80 g / kus
15 kusů / balení

543009 Šunka
sušená na vzduchu
1,5 kg / kus

543010 Salám "Stracke"
sušený na vzduchu
500 g / kus



GARIMORI IBÉRICO

Iberská prasata strávila celý svůj život v lese a živila se pouze přirozenou potravou. Díky tomu je maso dobře prorostlé tukem. Zvláštní chuť iberského prasete je dána krmením tohoto plemene prasat. Maso zvířat, která se živí žaludy korkových a cesmínových dubů, má typickou oříškovou šťavnatou chuť.



- Rodinný podnik
- Hmotnost zvířat při porážce se pohybuje mezi 92 a 115 kg
- Díky vyvážené stravě je maso jemně mramorované



KVALITA

Řezy prasete iberského jako „Presá“ nebo „Pluma“ jsou kvůli tuku pronikajícího až do svalové hmoty mnohem zajímavější než odpovídající kusy bílého prasete. Mramorování a šťavnatost masa činí z iberského prasete výjimečný produkt.

PRASE KRMENÉ ŽALUDY – GARIMORI IBÉRICO

560483 Líčka
mražená
cca 1,0 kg / balení

561256 Bok bez kosti
mražený
3,5 kg / kus

561933 Panenka
mražená
cca 350 g / kus

561387 Hřbetní filet 1/3
mražený
cca 0,9 – 1,2 kg / kus

561388 Pluma
mražená
cca 450 – 550 g / balení

561389 Presa
mražená
cca 500 – 700 g / balení

560618 Rack
mražený
cca 1,8 – 2,0 kg / kus

561391 Secreto
mražené
cca 400 – 550 g / balení



DALŠÍ VEPŘOVÉ MASO

VEPŘOVÉ MASO

- | | | | |
|--------|---|--------|---|
| 541239 | Líčka
cca 2,0 kg / balení | 540409 | Uzený hřbetní filet "Kasseler"
cca 3,5 kg / kus |
| 540537 | Maso z kolene, solené
bez kostí
bez kůže | 540625 | Pečeně s kůží
cca 5,0 – 7,0 kg / kus |
| 540479 | Panenko bez palce
cca 2,0 – 2,5 kg / balení | 540450 | Hřbetní filet
cca 3,5 kg / kus |
| 540416 | Koleno na gril
cca 600 – 800 g / kus | 540371 | Vrchní šál
cca 2,0 kg / kus |
| 540405 | Mleté maso
cca 1,0 kg / balení | 540473 | „Pražská“ šunka, čerstvá
cca 6,0 kg / kus |
| 540378 | Zadní koleno
solené
cca 1,0 kg / kus | 540539 | Plec bez kostí,
bez kůže
cca 4,0 kg / kus |
| 540377 | Zadní koleno
nesolené
cca 1,0 kg / kus | 540407 | Spare ribs, masitá |
| 540531 | Krkovice
cca 2,5 kg / kus | 540477 | Spare ribs, marinovaná
cca 1,0 kg / kus |
| 540395 | Krkovice uzená
bez kostí
cca 2,5 kg / kus | 540616 | Spare ribs, natur
cca 1,0 kg / kus |
| 540396 | Uzená kotleta "Kasseler"
cca 6,0 kg / kus | 540540 | Nožička
cca 800 g / kus |





SELE - „BECK“

- 541223 **Bok bez kosti**
cca 1,0 – 1,5 kg / kus
- 540444 **Lička**
cca 500 g / balení
- 540582 **Koleno, solené**
cca 1,0 kg / balení
- 540452 **Panenka**
cca 500 g / balení
- 540549 **Zadní koleno**
cca 450 g / kus
4 kusy / balení
- 541445 **Krkovice
bez kosti**
1,0 – 1,2 kg / kus
- 541305 **Kýta
bez kosti**
2,5 kg / kus
- 540442 **Kotleta**
cca 1,5 kg / kus
- 541274 **Rolovaná plec**
cca 0,8 – 1,8 kg / kus
- 540355 **Hřbet bez kosti**
cca 1,5 kg / kus
- 540356 **Hřbet**
cca 3,0 kg / kus
- 541313 **Sele, celé**
cca 15,0 – 20,0 kg / kus



TRUE WILDERNESS - DRY AGED HOVĚZÍ MASO

Společnost True Wilderness založil pan Rico Schlegel v listopadu 2012. Sídlem společnosti je severoněmecké město Friesoythe mezi Oldenburgem a Cloppenburgem – v kraji se silnou tradicí chovu skotu.

Hlavním zájmem tohoto řemeslného podniku řízeného majitelem je zušlechťování německého hovězího, telecího i vepřového masa a produkce Dry Aged v nejlepší kvalitě.

HOVĚZÍ MASO DRY AGED - NORDISH BEEF

543254 Chain of tenderloin
1,0 kg / kus

543255 Chateaubriand
400 – 500 g / kus

543256 Chateaubriand
500 – 600 g / kus

543257 Chateaubriand
600 – 700 g / kus

543238 Club steak
500 – 700 g / kus

543241 Côte de boeuf
500 g / kus

543244 Cowboy steak
1,2 kg / kus

543243 Delmonico steak
300 – 400 g / kus

543251 Rib eye
4,0 – 5,0 kg / kus

543248 Flank steak
2 – 3 kusy / balení
1,5 kg / balení

543250 Flat iron
1,5 kg v balení

543245 Gulášové maso, ručně krájené
2,5 kg / kus

543239 Porterhouse steak
1,1 kg / kus

543252 Rib eye
4,0 – 6,0 kg / kus

543253 Striploin
5,0 – 7,0 kg / kus

543242 Hovězí kotleta
1,0 kg / kus

543247 Hovězí short ribs
1,0 kg / kus

543236 Hřbet celý
20,0 – 30,0 kg / kus

543246 T-Bone celý
5,0 – 7,0 kg / kus

543240 T-Bone steak
600 – 800 g / kus



HOVĚZÍ MASO DRY AGED

543249 Teres Major
300 g / kus
1,5 kg / balení

543237 Tomahawk steak
1,4 – 1,8 kg / kus

543262 Rib eye
3,0 – 4,0 kg / kus

543258 Svičková s řetízem
2,3 – 3,0 kg / kus

543259 Svičková bez řetízku
2,5 kg / kus

543264 Porterhouse steak
1,0 – 1,4 kg / kus

543270 Rib roast
4,0 – 6,0 kg / kus

543260 Rib eye steak s kostí
600 – 800 g / kus

543263 Striploin bez kosti
5,0 – 7,0 kg / kus

543275 Tomahawk
celý, 3 žebra
4,0 kg / kus

543261 Tomahawk steak
1,2 – 2,0 kg / kus



SEVERSKÁ JALOVICE

Produkty z hovězího masa pocházejí výlučně z regionu podél řeky Wesermarsch až po Emsland z nejlepšího, osobně vybíraného německého skotu.

- Chov: louky a pastviny
- Krmivo: tráva
- Přikrmování: žádné
- Věk při porážce: 4 – 6 let





TRUE WILDERNESS - DRY AGED TELECÍ A VEPŘOVÉ MASO

Aromatické vepřové maso pochází výhradně ze starých krajových plemen. Všechna zvířata se rodí, vykrmují a porážejí v severním Německu. Aby bylo možné zpracovat maso do podoby, kterou je „True Wilderness“ pana Rico Schlegela známá, je zapotřebí nejvyšší úrovně know-how při provádění zušlechťovacích procesů: 14 dní, 21 dní nebo 35 dní zrání Dry-Aged na kosti pod neustálou kontrolou a řízením klimatických podmínek systému „True Wilderness Manufactum System“. 35 dní dlouhé a intenzivní suché zrání na kosti přináší absolutně jedinečnou a dokonalou chuť masa vybraného skotu, telat a prasat. Dry Aged, jak jste ho ještě nezažili.





NORDISH PORK

„Vepřové maso Dry Aged Porki“
V případě značky „Porki“ se jedná o vepřové maso, které zrállo na kosti déle než 21 dní. Suché zrání dodává masu tmavě červenou barvu, jedinečnou kvalitu a oříškovou chuť.



- Chov: otevřené chlévy
- Krmivo: tráva
- Přikrmování: obilí

VEPŘOVÉ MASO DRY AGED

- NORDISH PORK

- 543220 Vepřové secreto
1,0 kg / kus
- 543221 Vepřová pluma
1,0 kg / kus
- 541386 Vepřová kotleta
s dlouhými žebry
3,0 – 4,0 kg / kus
- 541501 Vepřový bok s kostí
4,0 – 5,5 kg / kus
- 541655 Porterhouse steak
500 g / kus
- 541818 Vepřový rib eye
2,0 kg / kus
- 562057 Líčka
mražená
2,5 kg / krabice
- 562127 Líčka
mražená
2 × 2,5 kg / krabice

TELECÍ MASO DRY AGED – NORDISH VEAL

- 541834 Karé
kotleta vcelku
s dlouhými žebry
3,0 – 4,0 kg / kus
- 541824 Chateaubriand
300 – 400 g / kus
- 541825 Striploin T-bone-cut
3,0 kg / kus
- 541821 Telecí T-Bone steak
300 – 400g / kus
2 kusy / balení
- 541350 Telecí kotleta
350 – 400 g / kus
- 541822 Telecí hřbet bez kosti
2,5 kg / kus
- 561955 Spare ribs
mražená
550 g / kus
2,5 kg / balení



NORDISH VEAL

„Telecí maso Dry Aged Mika“
Společnost True Wilderness prodává své telecí maso, které zraje suchým zráním déle než tři týdny, pod značkou „Mika“.
Jemně mramorované a nejvyšší kvality.



- Chov: chov dojníc
- Krmivo: tráva, mléko
- Přikrmování: seno, travní výkrm
- Věk při porážce: 8 – 9 měsíců



SEVERONĚMECKÁ JALOVICE

Jalovice pocházejí z regionu Šlesvicko-Holštýnsko, Dolní Sasko a Meklenbursko-Přední Pomořansko. Mladé jalovice, jsou staré kolem dvou let a většinou se ještě neotelily. Pohlavně zralá zvířata ukládají během této doby zvláště vysoké množství intramuskulárního tuku. Základním předpokladem trvale vysoké kvality masa je optimální souhra mezi farmářem, jatkami a bourárnou.

SPECIÁLNÍ HOVĚZÍ MASO

Jalovice pocházejí z regionu Šlesvicko-Holštýnsko, Dolní Sasko a Meklenbursko-Přední Pomořansko. Mladé jalovice, jsou staré kolem dvou let a většinou se ještě neotelily. Pohlavně zralá zvířata ukládají během této doby zvláště vysoké množství intramuskulárního tuku.



- Převážně strakatý skot
- Optimální řezy masa
- Přirozené mramorování
- Suché zrání prvotřídních kusů
- Silná hovězí chuť
- Z regionu Šlesvicko-Holštýnsko, Dolní Sasko a Meklenbursko-Přední Pomořansko
- Mladé jalovice bývají asi dva roky staré
- Suché zrání prvotřídních řezů
- Maso zraje 10 dní na kosti



HOVĚZÍ MASO – SEVERONĚMECKÁ JALOVICE

541907 Rib eye
2,3 kg / kus

542992 Hovězí maminha
1,8 kg / kus

541908 Svičková
1,8 kg / kus

542990 Terres Major
400 g / kus

543083 Hovězí loupaná plec
1,5 - 2,5 kg / kus

543208 Hovězí váleček
čištěný
3,0 kg / kus

542991 Hovězí květová špička
1,8 kg / kus

541906 Striploin
4,0 kg / kus



VINZENZMURR

Čerstvost, kvalita a původ: Vinzenzmurr se těmito třemi principy řídí již od roku 1902. Bavorský rodinný podnik vyrábí ty nejlepší masné a uzenářské výrobky. V tradičním řeznictví se stále každý den poráží a vyrábí čerstvé produkty tradičními řemeslnými postupy. Pečlivě kontrolovaná kvalita společností Vinzenzmurr od farem až na pult získala několik ocenění: 20krát získala společnost cenu Bundesehrenpreis. Vinzenzmurr navíc získala 27krát cenu Preis der Besten.

HOFGUT SCHWAIGE

Vinzenzmurr spolupracuje s přísně vybranými zemědělci a odebírá maso s transparentním původem: V roce 1984 byl uveden do života značkový masný program „Hofgut Schwaige“. Všichni smluvní zemědělci pocházejí z okolí Mnichova, což zaručuje krátkou dobu přepravy a maximální čerstvost.

VYNIKAJÍCÍ BAVORSKÁ KVALITA

Tradiční společnost dbá na nejvyšší hygienu a kontrolu kvality. Počínaje přirozeným krmením přes chov šetrný ke zvířatům až po krátké přepravní trasy u porážky: Rozhodující předpoklady pro nadprůměrnou kvalitu masa, které chutná.

UZENINY A ŠUNKA - VINZENZMURR

- 543196 Telecí klobása 100 %
telecí maso
10 × 100 g / balení
- 543197 Hovězí klobása
11 × 100 g / balení
- 543198 Pastrami
cca 1,4 kg / kus
- 543199 Mnichovská bílá klobása
10 × 60 g / balení



Die feine bayerische Art
vinzenzmurr
 Seit 1902

HOVĚZÍ MASO - VINZENZMURR

543191	Dry Aged rib eye Bavorská jalovice cca 3,0 kg / kus	543192	Rib eye - Bavorská jalovice cca 3,0 kg / kus	543196	Telecí klobása 100 % telecí maso 10 × 100 g / balení
543190	Dry Aged svíčková Bavorská jalovice bez řetízku cca 1,0 kg / kus	543193	Svíčková bez řetízku Bavorská jalovice cca 2,0 kg / kus	543197	Hovězí klobása 11 × 100 g / balení
543189	Dry Aged striploin Bavorská jalovice cca 3,0 kg / kus	543194	Hovězí lopatka Bavorská jalovice cca 1,5 kg / kus	543198	Pastrami cca 1,4 kg / kus
		543195	Striploin - Bavorská jalovice cca 3,0 kg / kus	543199	Mnichovská bílá klobása 10 × 60 g / balení

RODINNÉ RECEPTURY & ZRÁNÍ MASA

Při výrobě uzenářských a šunkových specialit se používají rodinné recepty předávané z generace na generaci. Zvláštní požadavky jsou navíc kladeny také díky speciálnímu zrání masa. U společnosti Vinzenzmurr maso pečlivě zraje, dokud nemá ideální křehkost.



- Bavorské tradiční řeznictví od roku 1902
- Masové a uzenářské speciality s transparentním původem
- Řemeslná výroba podle tradičních rodinných receptů
- Nejvyšší hygienické standardy
- Několikrát oceněná kvalita



HOVĚZÍ MASO WOLOWINA

Společnost Havelland se podílela na vývoji produktů ze skotu firmy Wolowina již v počátcích. V průběhu intenzivních výběrů byl vyvinut stabilní a vysoce kvalitní konečný produkt – ve společnosti Havelland Express se během velmi krátké doby stal jedničkou v oblasti hovězího masa. Krátká vzdálenost je obzvláště výhodná: maso se musí přepravit jen 300 km vzdušnou čarou.

HOVĚZÍ MASO WOLOWINA

V případě tohoto skotu se jedná o křížence simentálského skotu – starého plemene skotu, které je známé svou intenzivní chutí hovězího masa a silným mramorováním. Používají se pouze jalovice narozené, vykrmené, poražené a porcované v Polsku.

PROCES ULTRA-TENDER

Ultra-Tender® je patentovaný proces vyvinutý společností ABP, který umožňuje získat zaručeně křehké hovězí maso s vynikající jakostí. Základem masa jsou užitková zvířata, která byla po generace vybírána na základě věku, pohlaví a plemene s cílem dosáhnout vysoké kvality. To se projevuje zejména výrazným mramorováním hovězího masa.





HOVĚZÍ MASO - WOLOWINA

541248 Bavette 700 g / kus	541249 Hovězí maminha 1,5 kg / kus	540555 Hovězí květová špička 1,5 kg / kus
541298 Rib eye 2,5 – 3,0 kg / kus	541301 Svíčková 1,8 – 2,2 kg / kus	541299 Striploin 6,0 kg / kus
541250 Falešná svíčková 1,5 kg / kus	541302 Svíčková 2,3 – 3,2 kg / kus	541251 Short ribs 1,5 kg / kus 2 kusy / balení
543017 Flap meat 1,2 kg / kus	543332 Hovězí krk (podplečí) 4,0 kg / kus	541630 T-Bone celý cca 6,5 kg / kus
541457 Pavouček / Spider steak 2,0 kg / kus	541553 Hovězí veverka – onklet 3 kusy / balení	541428 T-Bone steak býk cca 500 g / kus
541532 Hovězí líčka 4,0 – 5,0 kg / kus	541407 Hovězí vrchní šál s víkem 6,0 kg / kus	562307 Morek 1,0 kg / kus
543269 Hovězí líčka, čištěná 2,0 – 3,0 kg / kus	540898 Hovězí loupaná plec 2,5 – 4,0 kg / kus	560775 T-Bone steak býk mražený 500 g / kus
541426 Hovězí hrudí 4,5 kg / kus	541424 Hovězí váleček, čištěný 2,0 – 3,0 kg / kus	560774 Tomahawk steak mražený 0,8 – 1,0 kg / kus
	540419 Rump steak 2,5 kg / kus	



- Kříženci simentálského skotu
- Narození, vykrmení, poražení a rozbourání v Polsku
- Výrazné mramorování
- Proces Ultra-Tender
- Kompletní zpětná sledovatelnost až do místa narození
- ABP je pyšná na dlouholetou tradici spolupráce se statkáři a podniky s vysoce efektivní výrobou



IRISH NATURE

Společnost Irish Nature byla založena v roce 1989 jako první irský vývozce hovězího masa prémiové kvality. Od té doby se společnost dále rozvíjí, rozšiřuje svůj sortiment produktů a dnes vyváží hovězí maso do celého světa.

Díky mírnému irskému podnebí se skot může téměř 300 dní žít výhradně trávou a bylinami. Irsko tak má nejdelší sezónu pastvy na trávě v Evropě.



Skot se může po celý rok volně pohybovat v zelené krajině.

- Charakteristické mramorování
- Původ: Irsko
- Plemeno: Hereford I Angus
- Pohlaví: samec
- Krmivo: převážně tráva
- Znaky: proces Ultra-Tender®



HOVĚZÍ MASO - IRISH NATURE

541268 Bavette
0,8 kg / kus
2 kusy / balení

**540556 Côte de boeuf
bez víka**
4,0 - 5,5 kg / kus

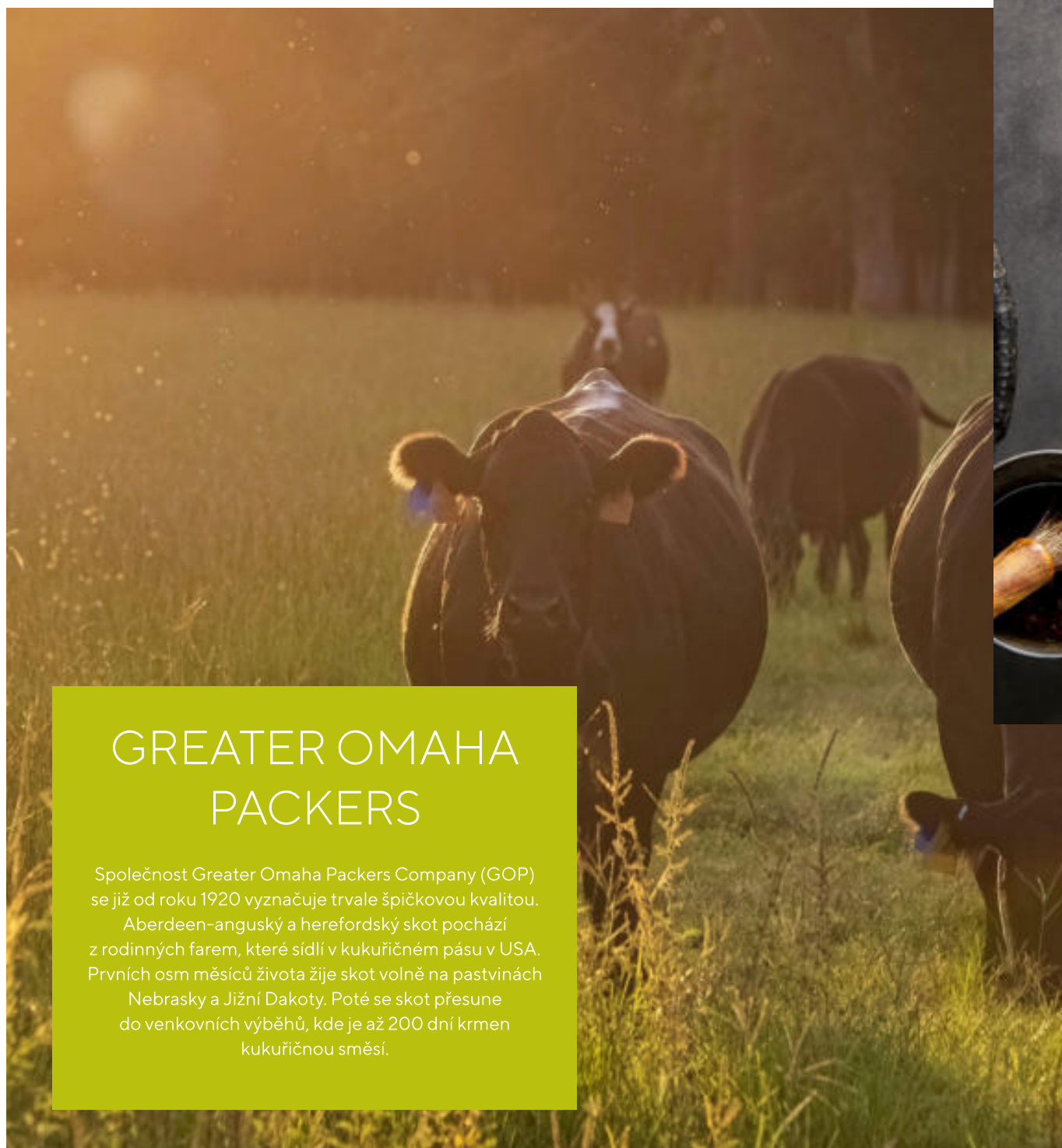
541303 Rib eye
2,0 - 2,5 kg / kus

540591 Svičková 3/4 lbs
1,8 kg / kus

540349 Svičková 4/5 lbs
2,0 kg / kus

540552 Rump steak
2,5 - 4,0 kg / kus

540626 Striploin
6,0 - 8,0 kg / kus



GREATER OMAHA PACKERS

Společnost Greater Omaha Packers Company (GOP) se již od roku 1920 vyznačuje trvale špičkovou kvalitou.

Aberdeen-anguský a herefordský skot pochází z rodinných farem, které sídlí v kukuřičném pásu v USA. Prvních osm měsíců života žije skot volně na pastvinách

Nebrasky a Jižní Dakoty. Poté se skot přesune do venkovních výběhů, kde je až 200 dní krmen kukuřičnou směsí.

GREATER OMAHA PACKERS

Skot plemene Black Angus pije čistou pramenitou vodu a krmí se na rozlehlých pastvinách, na kterých vyrůstá. Obilí se do krmiva přidává až po dvou letech. Krmení speciální směsí obilovin a chov ve volném výběhu dodávají masu zvláštní jemnou chuť. Jemné tukové zásoby v mase ho činí jedinečným. Jeho kvalita se vyznačuje jemným rozložením mramorování.





- Původ: Nebraska, USA
- Plemeno: Angus a Hereford
- Pohlaví: samec
- Krmivo: tráva a min. 120 dní krmení kukuřicí
- Znaky: jedinečné mramorování



KVALITA

Maso Greater Omaha Packers je výslovně bez anabolických léků, hormonů a preventivních léků. Vzniká tak jemně mramorované, vysoce aromatické maso.

HOVĚZÍ MASO - US GREATER OMAHA PACKERS

541267 **US-Ball tip**
ořech
1,0 – 1,5 kg / kus

541343 **US-Bavette**
1,1 kg / balení
2 kusy / balení

541461 **US-Brisket**
hovězí hrudí
5,0 – 5,5 kg / kus

541200 **US-Chuck roll**
krk (podplečí)
6,0 – 8,0 kg / kus

541476 **US-Chuck short ribs**
příčné žebro
2,0 kg / kus
4 kusy / balení

541531 **US-Hanging tender**
veverka
1,0 kg / kus
4 kusy / balení

543089 **US-Inside skirt**
bránice
1,5 kg / kus
4 kusy / balení

541817 **US-Rib eye**
vysoký roštěnec
7,5 kg / kus

541723 **US-Rib eye**
vysoký roštěnec s kostí
8,0 kg / kus

541199 **US-Rib eye**
vysoký roštěnec bez řetízku
5,0 kg / kus

540784 **US-Sirloin**
rump steak cap off
3,0 kg / kus

540563 **US-Striploin**
nízký roštěnec
6,0 kg / kus

561072 **US-Striploin**
nízký roštěnec
mražený
6,0 kg / kus

540603 **US-Tenderloin**
svíčková
2,2 kg / kus

541813 **US-Teres Major**
300 – 400 g / kus
8 kusů / balení

541173 **US-Top blade**
hovězí loupaná plec
2,0 kg / kus

540502 **US-Top butt cap**
hovězí květová špička
1,5 kg / kus

540984 **US-Tri tip**
hovězí maminha
1,2 kg / kus



SILVER FERN FARMS

Novozélandská společnost Silver Fern Farms je jedním z lídrů na světovém trhu v oblasti udržitelné produkce masa z čistě pastevního chovu krmeného trávou. Mírné podnebí, čistý vzduch a rozlehlé zelené louky na Novém Zélandu podporují chov zdravého skotu, jehňat a zvěřiny. Silver Fern Farms chová zvířata na rozlehlých farmách v souladu s nejvyššími standardy dobrých životních podmínek zvířat v chovu odpovídajícím danému druhu. Díky nejvyšším výrobním standardům, pečlivému balení a využívání přírodních zdrojů zajišťuje společnost Silver Fern Farms vynikající kvalitu masa s minimálním dopadem na životní prostředí.

ZDRAVÁ ZVÍŘATA Z PASTVIN

Společnost se zavázala dodržovat nejvyšší standardy dobrých životních podmínek zvířat. Na štavnatých pastvinách se zvířata mohou volně pohybovat a pást po celý rok. V případě potřeby mají přístup ke konzervovanému krmivu, jako je seno a siláž. Každé zvíře je na farmě individuálně identifikováno a transparentně sledováno.

PRÉMIOVÉ MASO DÍKY KRMENÍ TRÁVOU

Krmení trávou na farmě Silver Fern Farms znamená lepší chuť, více křehkosti a vyšší kvalitu. Výsledkem je chutné a křehké červené maso s přirozeným mramorováním typickým pro skot krmený trávou: Přirozeně libové, s vysokým obsahem omega-3 mastných kyselin, antioxidantů a vitamínů A a E.



PEČLIVÝ VÝBĚR

Z přesvědčení se zvířatům nepřidávají žádné hormony a nekrmí se antibiotiky. Všestranný ručně vybíraný sortiment prvotřídních kusů hovězího masa, zvěřiny a jehněčího masa je odborně zabalen. Díky celoroční pastvě má maso jemnou chuť a je obzvláště křehké a libové.



- Novozélandská společnost
- Hovězí, jehněčí maso a zvěřina z Nového Zélandu
- Pastva & krmení trávou
- Nejvyšší standardy ochrany životního prostředí a dobrých životních podmínek zvířat
- Ručně vybírané a pečlivě balené



HOVĚZÍ MASO – SILVER FERN FARMS

541065 Rib eye
3,5 – 4,0 kg / kus

541148 Svičková 3/4 lbs
1,5 kg / kus

541237 Svičková 4/5 lbs
2,5 kg / kus

540619 Striploin
4,0 kg / kus



**SILVER
FERN®
FARMS**



LA PASTORIL

Hovězí maso z Argentiny – je sdružení chovatelů v argentinské provincii Córdoba, které chová mladé býky a jalovice podle nejvyšších standardů. Všechna zvířata vyrůstají uprostřed úrodných pastvin v regionu Pampa a jsou krmena pouze trávou. Sdružení producentů je součástí programu správné zemědělské praxe a dobrých životních podmínek zvířat provincie Córdoba a splňuje všechny požadavky na kvalitu na mezinárodních trzích. Výsledkem je čistá, nefalšovaná chuť.

Takhle musí chutnat maso: rozmanité kousky z La Pastoril jsou v Německu k dostání pouze u společnosti Havelland Express.

ARGENTINSKÝ POŽITEK

Ať už rump steak, svičková, rib eye steak nebo striploin: Maso z La Pastoril je zárukou chuti a křehkosti s transparentní zpětnou sledovatelností.





HOVĚZÍ MASO Z ARGENTINY - LA PASTORIL

542904 Rib eye 2,0 kg / kus	542900 Svičková 4/5 lbs 2,0 kg / kus	542901 Striploin 3,2 kg / kus
542905 Rib eye 2,2 kg / kus	542907 Svičková 5+ lbs 2,2 kg / kus	542902 Striploin 4,0 kg / kus
542899 Rib eye 2,5 kg / kus	542908 Rump steak 1,8 kg / kus	542903 Striploin 5,0 kg / kus
542906 Svičková 3/4 lbs 1,5 kg / kus	542909 Hovězí květová špička 1,5 kg / kus	



- Plemeno: Hereford, Aberdeen Angus
- Krmení trávou bez přídavných látek
- Chov v úrodné provincii Córdoba
- Každý kus skotu se zde může pást na přibližně 20 000 metrech čtverečních



KVALITA

Jemně mramorované, šťavnaté, libové a máslově jemné: argentinské hovězí maso je zlatý standard. V Argentině připadá 55 milionů kusů dobytka v dobrém zdravotním stavu na 33 milionů obyvatel. Mimochodem, pro tuto zemi je typické asado, které se griluje na dřevě místo na uhlí.

HOVĚZÍ MASO - WAGYU - SEVERNÍ FRÍSKO

543093 Bavette 1,5 kg / kus	543108 Gulášové maso 2,5 kg / kus
543094 Brisket 5,0 – 8,0 kg / kus	543097 Inside skirtsteak 500 – 750 g / kus
562118 Burger mražený 200 g / kus 50 kusů / krabice	543334 Paštika (100% hovězí) ve sklenici 180 g / kus
543115 Maminha 1,5 kg / kus	543109 Vrchní šál 6,0 kg / kus
543112 Rib eye 2,0 kg / kus	562306 Hovězí mleté maso mražené 1,0 kg / kus
562305 Tuk, mletý mražený 2,7 kg / kus	543107 Striploin 3,0 – 4,0 kg / kus
543111 Svíčková 1,5 – 2,3 kg / kus	543113 Rump steak 3,0 – 4,0 kg / kus
543100 Flank steak 1,2 kg / kus	543110 Květová špička 2,0 – 3,0 kg / kus
543102 Flat iron 800 g / kus	543099 Teppanyaki cut 4,0 kg / balení

HOVĚZÍ MASO - WAGYU - AUSTRÁLIE

561260 Burger mražený 200 g / kus 12 kusů / krabice	541624 Flank steak 800 g / kus 2 kusy / balení
540569 Rib eye cca 5,0 kg / kus	540545 Striploin cca 3,0 – 5,0 kg / kus
540546 Svíčková cca 2,0 – 3,0 kg / kus	541620 Lopatka 2,5 kg / kus

MASO WAGYU

Maso je známé především díky svému výraznému mramorování. Za dobrým hovězím masem Wagyu se však skrývá ještě mnohem víc. Wagyu je pod neustálou kontrolou od chovu až po kvalitu hotového masa.



HOVĚZÍ MASO - WAGYU JAPONSKO

- 541719 Rib eye
3,5 kg / kus
- 562344 Rib eye Gunma
mražený
3,5 kg / kus
- 562352 Rib eye Miyazaki A5
mražený
3,5 kg / kus
- 543279 Svičková Gunma A3
4,0 kg / kus
- 543278 Svičková Gunma A4
4,0 kg / kus
- 543277 Svičková Gunma A5
4,0 kg / kus
- 543273 Svičková Gunma A5
4,0 kg / kus
- 562298 Svičková Hokkaido A5+
mražená
2 - 3,5 kg / kus
- 541718 Svičková Hokkaido A5+
4,0 kg / kus
- 541720 Striploin A4
2,7 - 3,8 kg / kus
- 562139 Striploin A4
mražený
2,7 - 3,8 kg / kus
- 562345 Striploin Gunma A5+
mražený
3,8 kg / kus





TELECÍ MASO VERCELLI

Rodina a společnost Gruppo Vercelli vede svůj rodinný podnik již 60 let. Jejich síla spočívá v tom, že vše od chovu a držení zvířat až po porážku a logistiku je součástí úplného výrobního řetězce společnosti Gruppo Vercelli. Tím je zajištěna kvalita každého produktu. Všechny produkty pocházejí z telat narozených a odchovaných společností Gruppo Vercelli v Itálii. Telecí maso Vercelli se vyznačuje vůní trávy a obilí, jemnou texturou a šťavnatou chutí.

TELECÍ MASO – VERCELLI

541593 Telecí brzlík srdce
500 g / balení

541588 Telecí svíčková bez řetízku
1,0 kg / kus

541612 Telecí zadní lýtko
1,8 – 2,1 kg / kus

541590 Telecí vrchní šál
čištěný
2,5 – 3,5 kg / kus

541591 Telecí plátky ossobuco
2,0 kg / balení

541587 Telecí hřbetní filet
3,0 – 3,5 kg / kus

543065 Telecí loupaná plec
1,0 kg / kus

541661 Telecí váleček
0,8 kg / kus

541660 Telecí spare ribs
2,0 – 2,5 kg / kus

541589 Telecí rump steak
čištěný
1,5 kg / kus

541658 Telecí květová špička
0,6 – 1,0 kg / kus

541634 Telecí květová špička
1,0 kg / kus



- Všechna zvířata se rodí, chovají a později porážejí a bourají v Itálii
- Bez použití živočišné moučky a steroidních protizánětlivých léků
- Poráží se ve věku sedmi až osmi měsíců
- Světlá barva telecího masa je dána raným jatečním věkem zvířat a způsobem jejich krmení
- Jemná a křehká textura





PETERS FARM

Od roku 1997 prodává společnost Peter's Farm to nejjemnější telecí maso z vybraných farem jako certifikovanou prémiovou značku.

Díky kvalitě, orientaci na dobré životní podmínky zvířat, zpětné sledovatelnosti a transparentnosti si společnost se sídlem v nizozemském Apeldoornu vybudovala vynikající pověst. Křehké telecí maso Certified Premium Peter's Farm má jemně vláknitou strukturu a vynikající chuť.

CHOV ORIENTO VANÝ NA DOBRÉ ŽIVOTNÍ PODMÍNKY ZVÍŘAT

Na farmách Peter's Farm žijí telata společně ve stádech čítajících přibližně 40 zvířat. Telata rozhodují o tom, kdy budou jíst, chodit, hrát si nebo spát. Volnost, která je telatům ponechána, se přirozeně odráží v kvalitě a chuti telecího masa.

BEZPEČNOST POTRAVIN

Společnost Peter's Farm zaručuje maximální bezpečnost potravin v každé fázi výrobního procesu. Kromě toho společnost nabízí možnost transparentně zpětně sledovat původ každého produktu až k jednotlivým farmám původu pomocí kódu.



SVĚTLÉ TELECÍ MASO - PETERS FARM

543223	Telecí líčka bez řezu 1,0 kg / balení	543037	Telecí játra 4,5 kg / kus
543038	Telecí líčka bez řezu 2,0 kg / balení	543163	Telecí hřbet, krátký 1,5 kg / kus
543036	Telecí french rack 6 žeber 1,6 kg / kus	543165	Telecí váleček 0,8 kg / kus
543164	Telecí svičková 1,2 kg / kus	543051	Telecí loupaná plec 1,1 kg / kus
		543050	Telecí květová špička 0,9 kg / kus



ŠPIČKOVÁ KVALITA

Přístup šetrný ke zvířatům a snaha zajistit telatům přirozený chov vytvářejí předpoklad pro kvalitní telecí maso. Telecí maso z farmy Peter's Farm se vyznačuje svou vynikající chutí. Má mimořádně jemnou strukturu a také mnohostranné využití.



- Prémiové telecí maso z Nizozemska
- Chov orientovaný na dobré životní podmínky zvířat
- Transparentní zpětná sledovatelnost
- Nejvyšší bezpečnost potravin



SVĚTLÉ TELECÍ MASO – NĚMECKO

540379	Telecí brzlík 1,0 kg / kus	541512	Telecí vrchní šál bez víka 3,5 kg / kus
541730	Telecí špička hrudí bez kosti 3,0 kg / kus	540265	Telecí hřbet bez kosti s víkem 4,5 – 5,5 kg / kus
540427	Telecí french rack 7 žeber 2,0 – 3,5 kg / kus	541511	Telecí hřbet bez kosti s víkem 4,5 kg / kus
541505	Telecí svičková 1,0 – 1,2 kg / kus	542966	Telecí loupaná plec 3 kusy / balení 2,8 kg / balení
541049	Telecí srdce 1,0 kg / kus	541040	Telecí loupaná plec 0,8 – 1,2 kg / kus
540440	Telecí dršťky 1,0 kg / balení	541510	Telecí květová špička 1,0 kg / kus
541462	Telecí játra, půlená 2,0 kg / kus v misce	540553	Kravné vemeno 5,0 kg / kus

TELECÍ MASO – HOLANDSKO

540614	Telecí líčka „Premium“ 1,0 kg / balení	540435	Telecí krkovice bez kosti 4,5 kg / kus
543086	Telecí brzlík 1,0 kg / kus	540387	Telecí ořech 3,0 kg / kus
543085	Telecí brzlík srdce 1,0 kg / kus	540428	Telecí játra „Rosé“ 5,0 kg / balení
540380	Telecí hrudí špička bez kosti 3,0 kg / kus	540390	Telecí ledvinky 1,0 kg / kus
540752	Telecí maminha 0,5 – 0,9 kg / kus	543281	Telecí vrchní šál, čištěný 2,5 – 3,5 kg / kus
540864	Telecí french rack 5 žeber 1,7 – 2,2 kg / kus	541448	Telecí vrchní šál bez víka 3,5 kg / kus
540433	Telecí rib eye 1 – 1,4 kg / kus	540447	Telecí vrchní šál „Premium“ 3,5 kg / kus
540566	Telecí svičková 1 – 1,4 kg / kus	541288	Telecí onglet 1,0 kg / balení
540513	Telecí nožičky 1,5 kg / balení	540989	Telecí plátky ossobucco 6 plátků / balení
540476	Telecí mleté maso 1,5 kg / balení	540265	Telecí hřbet bez kosti s víkem 4,5 – 5,5 kg / kus
540899	Telecí zadní lýtko 2,0 kg / kus	540550	Telecí hřbet, čištěný 2,5 kg / kus



**TELECÍ MASO - HOLANDSKO**

- 540629** Telecí hřbetní filet se stříbrnou blánou
3,0 – 4,0 kg / kus
- 540391** Telecí plec bez kosti
3,0 – 4,0 kg / kus
- 540392** Telecí oháňka
cca 1,0 kg / kus
- 540425** Telecí oháňka, řezaná
cca 1,5 kg / kus
- 540817** Telecí váleček
0,7 – 1,2 kg / kus
- 541429** Telecí spare ribs
500 – 700 g / kus
2 kusy / balení
- 540510** Telecí rump steak
2,0 kg / kus
- 540931** Telecí rump steak „Premium“
čištěný
1,3 kg / kus
- 540952** Telecí květová špička
1,0 kg / kus
- 540393** Telecí spodní šál
4,0 – 5,0 kg / kus
- 540394** Telecí jazyk
1,0 kg / kus
- 540541** Telecí jazyk, solený
cca 1,0 kg / kus

BÜFFEL BILL

Büffel Bill reprezentuje ručně vybrané delikatesy z celého světa. Gurmánské produkty z buvolího masa mají příkladnou kvalitu & přirozenost, splňují nejvyšší etické normy a pocházejí z chovu zvířat s dobrými životními podmínkami. Tímto způsobem chce Büffel Bill přispět k udržitelnější planetě v dlouhodobém horizontu. Naše vášeň pro dobré jídlo je jednou z hnacích sil.

BUVOLÍ MASO - BÜFFEL BILL

562041 Svičková
Center Cut - Itálie
mražená
600 g / kus

300050 Svičková
Center Cut - Itálie
600 g / kus

541828 Svičková - Itálie
2,0 kg / kus

561409 Gourmetburger
mražený
180 g / kus
1 kus / balení

561410 Gourmetburger
mražený
180 g / kus
12 kusů / balení

542932 Rib eye
1,5 - 2,2 kg / kus

542931 Rib eye
Gentleman's Cut
Itálie
400 g / kus
1 kus / balení

542930 Rib eye
Ladies Cut - Itálie
230 g / kus
1 kus / balení

542936 Striploin - Argentina
2,0 - 4,0 kg / kus

LAHŮDKY - BÜFFEL BILL

532280 Královské plněné taštičky
100 g / balení
4 balení / krabice

561280 Královské plněné taštičky
mražené
4 kusy / miska
400 - 440 g / miska
10 misek / krabice





MLÉČNÉ VÝROBKY - BÜFFEL BILL

532274 Máslo
125 g / kus

532529 Mozzarella di Bufala
50 g / kus
5 kusů / balení

532531 Mozzarella di Bufala
125 g / kus
2 kusy / balení

532530 Mozzarella di Bufala
Cardinali
18 g / kus
14 kusů / balení

532532 Mozzarella di Bufala
Burrata
125 g / kus

532533 Mozzarella di Bufala
250 g / kus



- Přirozené podmínky chovu
- Kvalitní výživa
- Jedinečný zážitek z chuti
- Zdraví prospěšné vlastnosti



KVALITA

Buvoli z Büffel Bill žijí po celý rok venku na velkých pastvinách. Živí se výhradně travinami, bylinami a polními květinami. Nepoužívají se koncentrovaná krmiva, antibiotika ani růstové hormony. Výsledkem je maso jedinečné kvality a přirozenosti bez hormonální nebo farmaceutické zátěže.

UZENINY A ŠUNKA - BÜFFEL BILL

543001 Currywurst se střívkem
120 g / kus
2 kusy / balení

561425 Currywurst se střívkem
mražený
120 g / kus
2 kusy / balení

543080 Jerkey
40 g / balení

542926 Klobása „Landjäger“
150 g / balení

543013 Mini salám
15 g / kus
4 kusy / balení

561424 Buvolí klobása
mražená
90 g / kus
3 kusy / balení

542925 Salám, Amalfi, Dolce
300 g / kus

542924 Salám, Amalfi, pikantní
120 - 150 g / kus

542923 Salám, pikantní, krájený
90 g / balení



SILVER FERN FARMS

Novozélandská společnost Silver Fern Farms je jedním z lídrů na světovém trhu v oblasti udržitelné produkce masa z čistě pastevního chovu krmeného travou. Mírné podnebí, čistý vzduch a rozlehlé zelené louky na Novém Zélandu podporují chov zdravého skotu, jehňat a zvěřiny. Silver Fern Farms chová zvířata na rozlehlých farmách v souladu s nejvyššími standardy dobrých životních podmínek zvířat v chovu odpovídajícím danému druhu. Díky nejvyšším výrobním standardům, pečlivému balení a využívání přírodních zdrojů zajišťuje společnost Silver Fern Farms vynikající kvalitu masa s minimálním dopadem na životní prostředí.

ZDRAVÁ ZVÍŘATA Z PASTVIN

Společnost se zavázala dodržovat nejvyšší standardy dobrých životních podmínek zvířat. Na štavnatých pastvinách se zvířata mohou volně pohybovat a pást po celý rok. V případě potřeby mají přístup ke konzervovanému krmivu, jako je seno a siláž. Každé zvíře je na farmě individuálně identifikováno a transparentně sledováno.



**SILVER
FERN®
FARMS**



- Novozélandská společnost
- Hovězí, jehněčí maso a zvěřina z Nového Zélandu
- Pastva & krmení trávou
- Nejvyšší standardy ochrany životního prostředí a dobrých životních podmínek zvířat
- Ručně vybírané a pečlivě balené



PEČLIVÝ VÝBĚR

Z přesvědčení se zvířatům nepřidávají žádné hormony a nekrmí se antibiotiky. Všestranný ručně vybíraný sortiment prvotřídních kusů hovězího masa, zvěřiny a jehněčího masa je odborně zabalen. Díky celoroční pastvě má maso jemnou chuť a je obzvláště křehké a libové.

JEHNĚČÍ MASO – SILVER FERN FARMS

560258 Jehněčí french rack
mražený
350 g / kus
2 kusy / balení

541793 Jehněčí svíčková
500 g / balení

541791 Jehněčí rump steak bez víka
200 g / kus
4 kusy / balení

541789 Jehněčí kýta s kostí
1,4 kg / kus

541861 Jehněčí kýta s kostí
1,6 kg / kus

541790 Jehněčí kýta bez kosti
1,6 kg / kus

541862 Jehněčí kýta bez kosti
1,4 kg / kus

561122 Jehněčí hřbetní filet
mražený
500 g / balení

560264 Jehněčí svíčková
mražená
1,0 kg / balení

562260 Jehněčí filet
mražený
cca 300 g / balení

560254 Jehněčí zadní koleno
mražené
3 kusy / balení

562261 Jehněčí zadní koleno
mražené
3 kusy / balení

561428 Jehněčí rump steak s víkem
mražený
1,2 kg / kus

560259 Jehněčí kýta s kostí
mražená
1,6 kg / kus

560266 Jehněčí hřbetní filet
mražený
250 g / balení

560667 Jehněčí plec bez kosti
mražená
1,0 kg / kus

WELSH LAMB (G.G.A.)

Díky vynikajícím podmínkám se ve Velsu ročně chová přibližně 11 až 15 milionů ovcí a jehňat.

Chová se zde více ovcí než v kterémkoliv jiném regionu Evropy. Díky vydatným srážkám, přilehlému moři, okolním horám a údolím je půda silně obohacena o minerály a tráva je šťavnatá a výživná. Jehňata se tak mohou co nejlépe vyvíjet a růst v přírodě.

Již po celé generace: pokud se člověk stará o půdu, stará se i půda o člověka. Právě v tom spočívá tajemství udržitelného chovu hospodářských zvířat.

CHRÁNĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ EU

Díky této vynikající kvalitě propůjčilo Evropského společenství velšskému jehněčímu masu prestižní status „chráněného zeměpisného označení“ – zkráceně g.g.A.




VELŠSKÉ JEHNĚČÍ MASO - WELSH LAMB (G.G.A.)

543211 Spare ribs
350 g / kus
2 kusy / balení

543177 French rack, 75 mm
650 g / kus
2 kusy / balení

543175 Zadní koleno
2 kusy / balení

543184 Rump steak s víkem
300 – 450 g / kus
4 kusy / balení

543179 Kýta s kostí
2,4 kg / kus

543174 Kýta bez kosti
1,5 kg / kus

543178 Hřbetní filet bez stříbrné blány
300 g / kus
5 kusů / balení

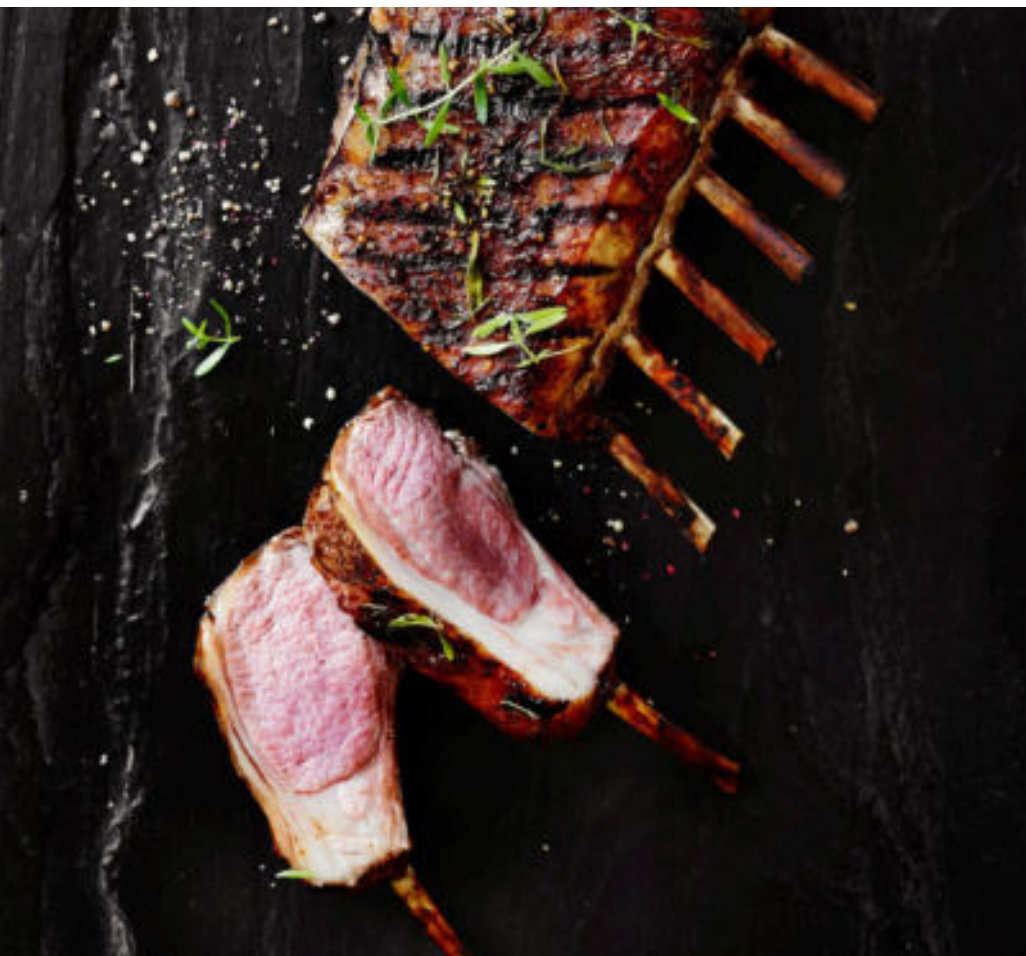
543324 Hřbetní filet bez stříbrné blány
200 g / kus
5 kusů / balení

543219 Filet z krku
200 g / kus
4 kusy / balení

543176 Hřbet
2,5 kg / kus

543172 Plec s kostí
1,5 kg / kus

543173 Plec bez kosti
1,5 – 2,2 kg / kus



KVALITA

Velšští zemědělci to vědí již po generace: pokud se člověk stará o půdu, stará se i půda o člověka. Právě v tom spočívá tajemství udržitelného chovu hospodářských zvířat. Kvalita je to, co chutnáte, když ochutnáte kvalitní velšské jehněčí maso (g.g.A.) se svěží, jemně šťavnatou chutí.



- Bez použití hormonů
- Žádné krmení živočišnými bílkovinami
- Od narození chováno ve Velsu
- Krmeno výhradně na přírodních pastvinách ve Velsu
- Volný pohyb v přirozeném prostředí země

SPINDLER WILD

Podnik na zpracování zvěřiny se specializuje na místní odstřel srnčí a jelení zvěře a divokých prasat z celého severního Německa.

Všichni dodavatelé jsou regionální myslivci nebo lesnické úřady, které jsou oprávněny prodávat vlastní ulovenou zvěř. Kromě toho musí být každý kus zvěře dodán se zvěřinovým štítkem a průvodním osvědčením, aby byla zajištěna zpětná sledovatelnost zvířat.

SPINDLER WILDHANDEL

Rodinný podnik Spindler Wild založil v roce 1992 pan Eberhard Spindler v Hagenowu v okrese Ludwigslust a v roce 1999 ji převzal současný majitel pan Ingo Spindler.





ZVĚŘINA – SPINDLER WILD

SELE DIVOČÁKA

- 560285 Kýta s kostí
mražená
cca 2,0 – 4,0 kg / kus
- 560286 Hřbet s kostí
mražený
cca 2,0 – 4,0 kg / kus

JELEN

- 540299 Gulášové maso,
ručně krájené
cca 3,0 kg / balení
- 560283 Hřbet bez kosti
mražený
cca 2,0 kg / kus

DANĚK

- 560430 Kýta s kostí
mražená
2,0 – 5,0 kg / kus
- 560288 Hřbet s kostí
mražený
2,0 – 5,0 kg / kus

SRNA

- 560294 Gulášové maso
– ručně krájené
mražené
cca 3,0 kg / balení
- 560293 Kýta s kostí
mražená
cca 2,0 kg / kus
- 560296 Hřbet s kostí
mražený
1,4 – 2,4 kg / kus

KOSTI ZE ZVĚŘINY

- 560278 mražené
cca 5,0 kg / balení

DIVOČÁK

- 560640 Líčka
mražená
cca 30 – 50 g / kus
cca 1,0 kg / balení
- 560298 Kýta s kostí
mražená
4,0 – 6,0 kg / kus
- 560673 Hřbet s kostí
mražený
cca 3,0 – 7,0 kg / kus
- 560297 Hřbet bez kosti
mražený
cca 3,0 kg / kus



- Rodinný podnik ve třetí generaci
- Založil v roce 1992 Eberhard Spindler v Hagenowu v okrese Ludwigslust
- Přísné kontroly kvality
- Uzenářské speciality ze 100% zvěřiny



SPECIALITY Z BEELITZSKÉHO KRÁLÍKA

Společnost Kaninchenspezialitäten Beelitz Ullrich Schmidt GmbH zpracovává králičí maso do širokého portfolia vysoce kvalitních výrobků již 40 let.

Rodinný podnik pana Ulricha Schmidta začal v roce 1970 jako malá jatka.

Dnes podnik vedou manželé Steffi a Volkmar Schmidtovi, kteří prezentují králičí speciality vyráběné podle vlastních receptur, které získaly již několik ocenění za svou výjimečnou kvalitu.

Milovníci králičího masa z celého Německa oceňují kvalitu z Beelitzu.

RODINNÉ RECEPTY

Rodinný podnik odebírá králiky od vybraných regionálních producentů a křehké maso zpracovává na speciality. K tomu se používají tradiční rodinné recepty. Z čerstvého králičího masa se vyrábí více než čtyřicet různých výrobků špičkové kvality: od králičích rolád přes králičí klobásy až po králičí guláš.

ŠPIČKOVÁ KVALITA PO CELÝ ROK

Králičí maso, které je ceněno ve špičkových kuchyních, je obzvláště bohaté na bílkoviny. Obsahuje málo cholesterolu, má nízký obsah tuku a dodává tělu nenasycené mastné kyseliny. Kýta, hřbet, játra nebo fileť, čerstvé maso nebo domácí speciality: rodinný podnik Schmidtových zaručuje křehké králičí maso ve vynikající kvalitě po celý rok.



- Tradiční rodinný podnik z Beelitzu
- Domácí speciality z králičího masa
- Vynikající kvalita po celý rok
- Spolupráce s regionálními producenty
- REGIONÁLNÍ LAHŮDKA

REGIONÁLNÍ LAHŮDKA

Ve vlastním podnikovém lahůdkářství Beelitz Feinkostladen se prodává více než 350 regionálních delikates. Kromě domácích specialit je zde k dostání také čerstvé králičí a drůbeží maso. Široká paleta produktů zahrnuje také regionální pochoutky, jako jsou pštroší těstoviny, lněný olej nebo šunka z vodního buvola.

BEELITZSKÝ KRÁLÍK

540230 Klobása

cca 100 g / kus
10 kusů / balení

540222 Králík, celý, volně ložený

cca 1,5 – 2,0 kg / kus

541611 Stehno s kostí

cca 3,0 kg / balení

540221 Kostí

cca 1,0 kg / krabice

540224 Játra

cca 1,0 kg / balení

540235 Ledvinky

cca 1,0 kg / balení

540226 Hřbetní filet

cca 1,0 kg / balení

540225 Hřbet s kostí

cca 3,0 kg / balení

540228 Hřbet bez kostí

cca 1,0 kg / balení

541076 Rolovaná pečeně

cca 0,8 – 1,0 kg / kus

540227 Přední běhy

3,0 kg / balení



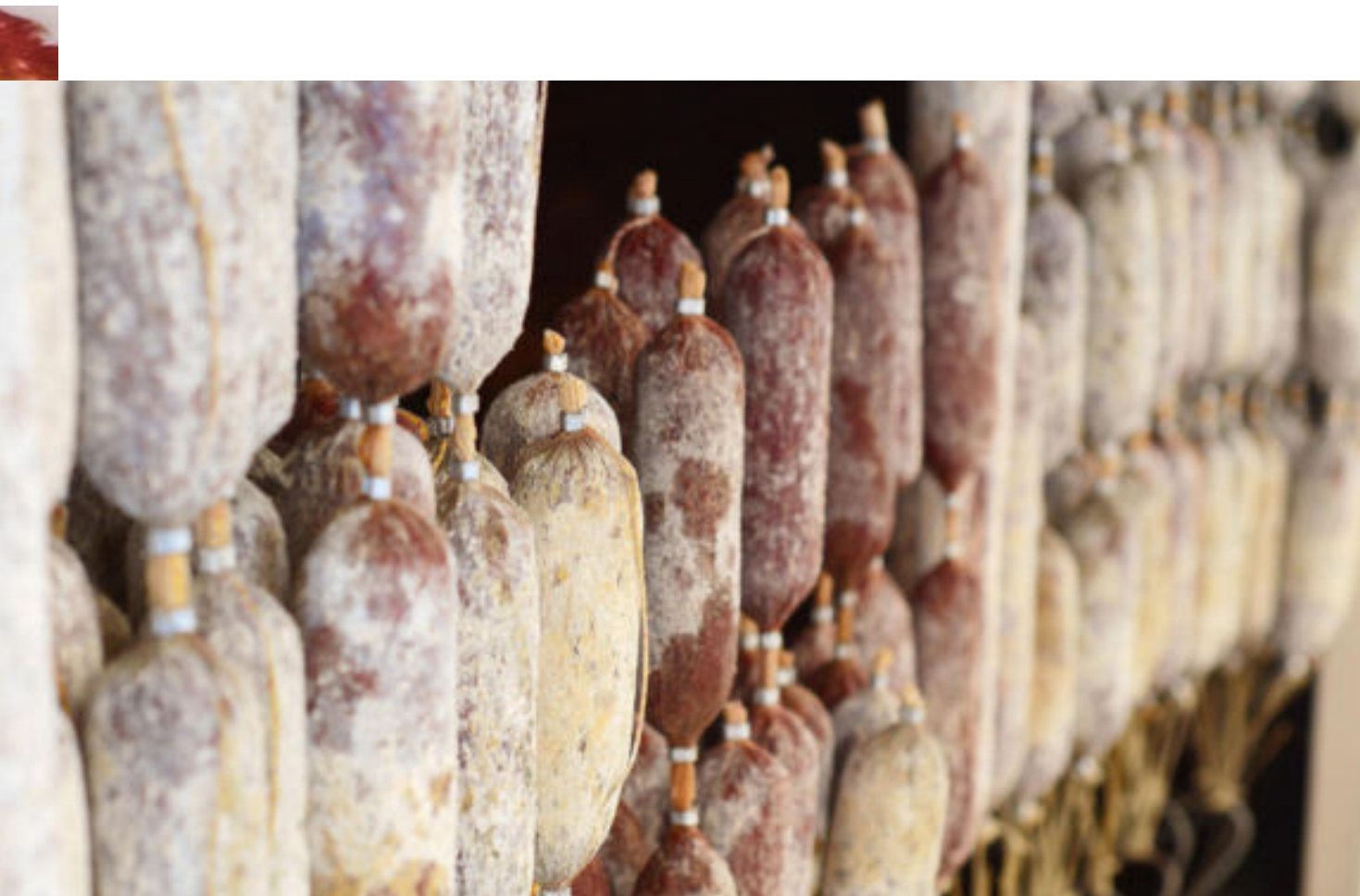
GIANNI NEGRINI

Salám stejně rozmanitý jako jeho původ – to je Gianni Negrini. Italský výrobce nabízí různé druhy salámů z celé Itálie.

Gianni Negrini pokrývá celou paletu italských salámů od salámu Milano se spíše jemnou zrnitou strukturou přes Campagnolo s hrubší zrnitou strukturou až po toskánský Finocchiona se semínky fenyklu.

Jedno mají všechny druhy společné: vyrábějí se v Emilia Romagna – srdci italské kuchyně – s láskou a nasazením a respektem ke starým tradicím.

Ušlechtilý salám Gianni Negrini se skvěle hodí ke sklence červeného vína a doplní každý talíř s předkrmem.



UZENINY - GIANNI NEGRINI

543122	Bresaola 2,5 kg / kus	543129	Pancetta plochá 1,5 kg / kus	543215	Salám s černým lanýžem 2,5 kg / kus
543128	Bresaola krájená 250 g / miska	543124	Pancetta kulatá 2,5 kg / kus	543119	Salám Spianata Dolce 2,0 kg / kus
543123	Coppa 0,8 kg / kus	541799	Parmská šunka krájená 300 g / balení	543120	Salám Spianata piccante 2,0 kg / kus
543127	Coppa krájená 250 g / miska	543105	Salám Felino 0,8 kg / kus	543106	Salám Strolghino 0,25 kg / kus
543131	Guanciale 1,0 kg / kus	543118	Fenyklový salám 1,5 kg / kus	543103	Šunka Fiocco di Prosciutto 0,9 kg / kus
543125	Prosciutto Crudo krájené 500 g / miska	543117	Salám Milano 3,5 kg / kus	543104	Šunka Prosciutto die Parma Disossato 5,0 kg / kus
543130	Lardo 1,3 kg / kus	543126	Salám Milano krájený 300 g / miska	543132	Lanýžová šunka 4,0 kg / kus
543121	Mortadella Castello 3,0 kg / kus				

SLANINA

560470 Bacon plátky
cca 1,0 kg / balení

JELITO

540713 Boudin noir
cca 1,5 kg / kus

540669 Podkova, uzené
500 g / kus
2 kusy / balení

541850 Domácí jelito
250 g / kus
4 kusy / balení

PÁRKY

541804 cca 100 g / kus
10 kusů / balení

KLOBÁSY

541442 Drůbeží klobása
20 g / kus
cca 1,0 kg / balení

540704 Zvěřinová klobása
100 g / kus
10 kusů / balení

SUŠENÉ MASO BÜNDNERFLEISCH

540682 cca 1,5 kg / kus

CHORIZO

540697 Mini
cca 300 g / balení

JÁTROVÁ PAŠTIKA

540671 hrubá
cca 1,0 kg / kus

KASSELER

540656 krájený
cca 500 g / balení

JÁTROVÝ SÝR

540651 jemný
cca 3,5 kg / kus

LYONSKÝ SALÁM

540653 krájený
cca 500 g / balení

KLOBÁSKY MERGUEZ

540718 cca 55 g / kus,
30 kusů / balení

542997 regionální
20 × 50 g / kus



PARMSKÁ ŠUNKA

540712 bez kosti, s kůží
1/2 kusu, cca 3,0 kg

HOVĚZÍ PASTRAMI

540655 cca 2,0 kg / kus

PATA NEGRA BEZ KOSTI

540661 cca 4,0 kg / kus

KRŮTÍ PIVNÍ ŠUNKA

540649 krájená
cca 500 g / balení

SCHWARZWALDSKÁ ŠUNKA

540690 krájená
cca 500 g / balení

ŠUNKA SERRANO

540670 cca 2,0 kg / kus

ASPIKY

540335 s petrželovým okrajem
cca 2,0 kg / kus

JIHOTYROLSKÝ ŠPEK

540327 cca 2,0 kg / kus

MEDOVÁ ŠUNKA VIRGINA

540737 cca 2,5 kg / kus

VÍDEŇSKÉ PÁRKY

540676 Vídeňské párky
cca 45 g / kus
cca 1,0 kg / balení

540740 Drůbeží vídeňské párky
cca 50 g / kus
20 kusů / balení

CIBULOVÝ MÉTSKÝ SALÁM

541801 Podkova
cca 800 g / kus

DRŮBEŽ

KACHNA
HUSA
KUŘE
KRŮTA
VEJCE





VÝJIMEČNÁ KVALITA MASA

Čerstvou drůbež odebíráme z malých farem v okolí Berlína a z volných chovů ve Francii. Ať už je to kukuřičné kuře Kikok, braniborská kachna, meklenburská krůta nebo francouzská drůbež: Havelland Express klade velký důraz na chov s dobrými životními podmínkami zvířat a přirozené krmení bez umělých přísad. Díky velkému výběhu ve venkovním prostoru a času na růst je drůbež zaručeně plná chuti. Nesrovnatelně křehké a šťavnaté. Čerstvá vejce pocházejí z rodinné farmy v regionu Uckermark: jen šťastné slepice snášejí jedinečně chutná vejce.





BRANIBORSKÁ KACHNA

V malých, vybraných statcích kolem Berlína vyrůstá braniborská kachna. Původně pochází z rodu kachen létavých, touha po létání je jí tedy přirozená.

Dobře vysezená a dobře opatrovaná:

v přírodním chovu mohou tyto kachny vyrůst přirozeně. Vodní plochy jim dopřávají možnost potápět se za potravou a pečovat o své peří. Ošetřování peří slouží k předcházení nemocem. Kromě zeleně se krmí pouze krmivem bez příměsí, s vysokým obsahem obilí. Nefalšovaná chuť jejího masa činí z braniborské kachny regionální delikatesu.



- Obsah tuku 17 %
- Chov v Braniborsku v halách
- Bez použití antibiotik nebo stimulátorů růstu
- Krmivo obsahuje nejméně 60 % obilovin. Zbytek tvoří řepka, slunečnicová semena, hrášek, minerální látky, vitamíny a stopové prvky
- Zvířata žijí společně v hejnech
- Používá se výlučně složitý proces suchého šhubání

BRANIBORSKÁ KACHNA

540106 Kachna
1,8 – 2,2 kg / kus
6 kusů / krabice

**560829 Kachna
mražená**
1,8 – 2,2 kg / kus
7 kusů / krabice



DITHMARSCHERSKÁ DRŮBEŽ

Dithmarscherské husy žijí tradičně na loukách v severoněmeckém regionu Dithmarschen. Jsou to vitální husy, které se rády pohybují a pasou. Husa obecně patří mezi tučnou drůbež. Dithmarscherská husa se vyznačuje velmi dobrým poměrem masa, tuku a kostí a zpracovává se výhradně složitým procesem suché porážky. Tím se zachová plná chuť typická pro produkt. Divoké byliny, trávy, hodně pohybu a na míru šité podnebí poskytují vynikající podmínky pro chov.



- Výhradně ve „volném chovu“ s 15 metry čtverečními na jedno zvíře
- Chované v severním Německu po dobu 16-20 týdnů
- Krmná receptura (70 % obilovin s velkým podílem pšenice a kukuřice) s přidavkem velkého množství zeleného krmiva
- Žádné používání prostředků zvyšujících výkonnost nebo profylaktické podávání léků
- Zpracovává se výhradně při složitém procesu suché porážky

DITHMARSCHERSKÁ DRŮBEŽ

540153 Husí prso, čerstvé
cca 1,0 kg / kus

540152 Husí stehno, čerstvé
2 kusy / balení

560766 Husí prso
mražené
cca 1,0 kg / kus

560767 Husí stehno
mražené
2 kusy / balení

570100 Husa krmená ovsem
cca 4,0 - 6,0 kg / kus

560485 Husa krmená ovsem
mražená
4,6 kg / kus



PRIGNITZSKÉ KUKUŘIČNÉ KUŘE

Krmivo bez umělých přísad, díky nepoužívání antibiotik a pomalému růstu je maso prignitzkého kukuřičného kuřete tak chutné. Proto kuřata z volného chovu před svou porážkou v Beelitzu rostou nejméně 54 dní v Prignitzu, kde jsou krmena pouze přírodním krmivem bez genové technologie. Náš dlouholetý dodavatel produkuje denně čerstvé speciality a klade důraz na bezpodmínečnou kvalitu, za kterou získal několik ocenění.



- Volný chov kuřat
- Nepoužívání antibiotik
- Krmivo bez umělých přísad
- Minimální stáří 54 dní

PRIGNITZSKÉ KUKUŘIČNÉ KUŘE

543033 Chicken Wings
1,0 kg / balení

541614 Prignitzské kukuřičné kuře
1,7 – 1,9 kg / kus

543266 Prignitzské kukuřičné kuře
prso Suprême
600 g / kus
2 kusy / balení

541812 Prignitzské kukuřičné kuře
prso Suprême
250 g / kus
1,2 kg / balení

543031 Prignitzské kukuřičné kuře
prsni filet bez kůže, bez kosti
2 dvojité prsa / balení
1,2 kg / balení

543035 Prignitzské kukuřičné kuře
stehno bez zadní části
6 kusů / balení
1,3 kg / balení

ČERSTVOST A KVALITA

Prignitzské kukuřičné kuře je prémiová drůbež, která přirozeně vyrůstá v nejlepších podmínkách v regionu Beelitz. Díky přírodnímu krmivu bez genové technologie, nepoužívání antibiotik a pomalému růstu je maso prignitzského kukuřičného kuřete obzvláště chutné.

Kvůli kukuřičnému příkrmu je křehké a aromatické a navíc má charakteristickou žlutou barvu.

Díky dlouhému chovu v dobrých životních podmínkách mají prignitzská kukuřičná kuřata výrazně vyšší hmotnost než kuřata z běžného chovu. Prignitzské kukuřičné kuře z volného chovu je těžko překonatelné co do šťavnatosti a zaručuje mnohonásobně vyšší kvalitu.



**543032 Prignitzské kukuřičné kuře
stehno bez kosti, s kůží**

4 kusy / balení
1,0 kg / balení

**543029 Prignitzské kukuřičné kuře
stehno bez kůže, bez kosti**

4 kusy / balení
1,0 kg / balení

**543034 Prignitzské kukuřičné kuře
spodní stehno**

10 kusů / balení
1,2 kg / balení

**543030 Prignitzské kukuřičné kuře
kůže**

500 g / balení

**541843 Prignitzské kukuřičné kuře
skelety**

2,0 kg / balení



MEKLENBURSKÁ KRŮTA

Jatka Mecklenburger Landpute jsou již více než 30 let zárukou nejjemnějších krůtích a kuřecích výrobků. Rodinný podnik se sídlem v meklenburské obci Severín založil v roce 1990 veterinář Arvid Kremer s vizí spojit chov a zpracování krůt a kuřat pod jednou střechou. Moderní ekologickou farmu dnes vedou jeho synové a tvoří ji tým 235 zaměstnanců. Dobré životní podmínky zvířat a udržitelnost jsou na prvním místě. Certifikované bio maso z Mecklenburger Landpute má nesrovnatelnou chuť.

JEDINEČNÉ DRUHÝ Z CHOUVU V DOBRÝCH ŽIVOTNÍCH PODMÍNKÁCH

Bio maso pochází z plemen, jako je krocán divoký a krocán plemene KellyBronce®, který se od běžného krocana liší černým opeřením. V nabídce je také krůta. Zvířata jsou chována v dobrých životních podmínkách na velkých volných plochách i v prostorné hale se zimní zahradou a jsou krmena bio krmivem.

TRADIČNÍ ŘEMESLO

Čerstvé drůbeží uzenářské speciality jsou zjemňovány vybranými přísadami a díky mistrovskému zpracování se stávají prémiovými produkty. Ať už krůtí mleté maso, krůtí gulášové maso nebo krůtí řízky: Vysoce kvalitní produkty jsou hygienicky vakuově balené nebo balené v ekologických kartonových miskách a dodávány čerstvé.



KRŮTA – MECKLENBURGER LANDPUTE

543139	BIO salám z krůtiho filetu 2,0 kg / kus	543144	BIO šťavnatá šunka z krůtích prsou 1,25 kg / kus
543140	BIO krůtí bylinková pivní šunka 2,5 kg / kus	543145	BIO krůtí vrchní stehno s kůží, s kostí 2,5 kg / kus
543141	BIO krůtí vařená šunka 1,5 kg / kus	543171	BIO krůtí prso bez kůže bez kosti cca 1,25 kg / kus
543142	BIO krůtí vrchní stehno v aspiku 3,5 kg / kus		
543143	BIO krůtí salám 1,2 kg / kus		



- Mecklenburský rodinný podnik
- Krůtí a kuřecí speciality od mistrů řemesla
- Jedinečná plemena krůt v bio kvalitě
- Přírodní chov a nejlepší kvalita



PRÉMIOVÁ KVALITA

Dobré životní podmínky zvířat a řemeslné zpracování jsou v Mecklenburger Landpute na prvním místě. Díky chovu v dobrých životních podmínkách s dostatkem pohybu a kvalitnímu krmení je maso obzvláště křehké, šťavnaté a hustě strukturované. Zdravá alternativa k běžné drůbeži – vyzkoušejte ji sami.



PADERBORNSKÉ KUŘE

Paderbornské kuře, stejně jako kukuřičné kuře Kikok, vyrůstá v halách s velkým prostorem. Dobrá genetika zvířat zajišťuje, že se při chovu lze zcela obejít bez antibiotik a genetického inženýrství.

Zvířata žijí výrazně déle než kuřata v běžných chovech. Kukuřice dodává zvířatům sílu a energii. V Německu může být kuře oficiálně prohlášeno za kukuřičné kuře, pokud je z 50 % nebo více procent krmeno kukuřicí.

Výsledkem je šťavnaté kuřecí maso a zvláštní vůně masa.

„PADERBNORSKÉ“ KUŘE

540853	Paderbornské kuře 1,2 – 1,4 kg / kus 4 kusy / krabice	543319	Paderbornské kuře – vrchní stehno s kůží bez kosti 3,0 kg / balení	541536	Paderbornské kuře – srdce 1,0 kg / balení
541107	Paderbornské kuře „Big Polli“ 2,0 – 2,4 kg / kus 4 kusy / krabice	541174	Paderbornské kuře – paličky nekořeněné 3,0 kg / balení	541874	Paderbornské kuře – žaludky 1,0 kg / balení
541521	Paderbornské kuře – prso Suprême 3,0 kg / balení	541548	Paderbornské kukuřičné kuře – paličky 120 g / kus 3,0 kg / balení	541046	Paderbornské kuře kořeněné 1,2 kg / kus 8 kusů / krabice
543188	Paderbornské kuře – prso Suprême 2,0 kg / balení	541412	Paderbornská kuřecí křídla natur 80 g / kus 3,0 kg / miska	540854	Paderbornské kuře – paličky kořeněné 3,0 kg / balení
540220	Paderbornské kuře – prso Suprême 200 – 300 g / kus 7 – 10 kusů / balení	541763	Paderbornské kuře – vnitřní filety 3,0 kg / miska	541090	Paderbornské kuře – špíz kořeněný 1,0 kg / balení
541176	Paderbornské kuře – stehno bez hřbetní části 240 – 270 g / kus 3,0 kg / balení	541615	Paderbornské kuře – játra 1,0 kg / balení	540900	Paderbornská kuřecí křídla kořeněná 3,0 kg / balení
541370	Paderbornské kuře – stehno bez kosti, s kůží 280 g / kus 3,0 kg / balení			541093	Paderbornské kuře – klobása „Kikok“ 5 kusů / balení 500 g / balení



DRŮBEŽ BORGMEIER

Rodinný podnik Borgmeier Frischgeflügel se od roku 1903 a po tři generace zavázal k tradici a pokroku. Od 80. let minulého století nesou odpovědnost Heiner a Werner Borgmeierovi. Podnik specializující se na čerstvé drůbeží maso se sídlem v Paderbornu zpracovává vysoce kvalitní drůbeží maso na speciální řezy a zaručuje maximální rozmanitost výrobků. Vysoká kvalita a standardy chovu a dobrých životních podmínek zvířat zaručují vysoce kvalitní kuřecí maso se zpětně sledovatelným původem.



- Čerstvá drůbež od společnosti Borgmeier
- Tradiční společnost od roku 1903
- Specialista na porážku a zpracování drůbeže
- Maximální rozmanitost produktů
- Bezpečný a kontrolovaný původ



KRÁTKÉ DOPRAVNÍ TRASY

Jatka Borgmeier se nachází v centru chovných farem, což je zvláštnost, která znamená vyšší kvalitu. Stres zvířat je minimalizován, což má pozitivní vliv na kvalitu masa. Prostorová blízkost a používání vlastního vozového parku společnosti zaručují krátké přepravní trasy pro maximální čerstvost.



ČERSTVOST A KVALITA

Podnik Borgmeier nedělá žádné kompromisy, pokud jde o čerstvost a kvalitu. Křehké a čerstvé drůbeží maso se ihned po porážce zpracovává podle vysokých standardů kvality. Moderní výrobní technologie je kombinována s ruční prací vyškolených zaměstnanců.

„KIKOK“ KUKUŘIČNÉ KUŘE

540205 Paderborské kukuřičné kuře 1,3 – 1,8 kg / kus 4 kusy / krabice	541353 Paderborské kukuřičné kuře – prsní filet 250 g / balení	541548 Paderborské kukuřičné kuře – paličky 120 g / kus 3,0 kg / balení
541128 Paderborské kukuřičné kuře 1,3 – 1,8 kg / kus	541447 Paderborské kukuřičné kuře – prso bez kůže, bez kosti 3,0 kg / miska	541656 Paderborská kukuřičné kuře – kuřecí křídla, natur 80 g / kus 3,0 kg / balení
543333 Paderborské kukuřičné kuře Suprême 4 – 7 kusů / balení 3,0 kg / balení	540211 Paderborské kukuřičné kuře – stehno bez kosti, s kůží 170 – 220 g / kus 2,0 kg / balení	541535 Paderborské kukuřičné kuře – skelety, čerstvé 10,0 kg / krabice
540210 Paderborské kukuřičné kuře Suprême 4 – 7 kusů / balení 2,0 kg / balení	541819 Paderborské kukuřičné kuře – vrchní stehno bez kosti, s kůží 160 g / kus 3,0 kg / miska	541836 Paderborské kukuřičné kuře – kůže, čerstvá 10,0 kg / krabice
562157 Paderborské kukuřičné kuře Suprême, mražené 220 – 260 g / kus 5,0 kg / krabice		



SILVER HILL DUCK

Silver Hill Duck je rodinný podnik specializující se na chov kachen a udržitelnost. Od chovu přes zpracování až po balení: Podnik, který v roce 1962 založili Ronnie a Lyla Steeleovi, je plně integrovaným chovatelem prémiových kachen. Syn Stuart dnes řídí podnik s pozemky v Severním Irsku a Irské republice o celkové rozloze 250 hektarů. Ať už Roast Half Duck, Ente à l'Orange, Crispy Duck nebo kachní stehno: Prémiové kachní produkty Silver Hill Duck pocházejí ze zelených pahorků Emyvale v hrabství Monaghan.

TAJEMSTVÍ TÉTO KACHNY

Nezaměnitelná hybridní kachna je plemenem, který chová pouze Silver Hill Duck. Toto exkluzivní plemeno kombinuje vlastnosti kachny aylesburské a pekingské. Výsledkem je prvotřídní kachna plné chuti – šťavnatá, křehká a trvale vysoké kvality.



PRVOTŘÍDNÍ KACHNÍ MASO

Růžové, aromatické maso, které má po upečení křupavou, zlatohnědou kůži: To je to, co kachna Silver Hill představuje. Pro udržení vysokého standardu kvality sází certifikovaný rodinný podnik na pomalý růst a speciální stravu založenou na pšenici a sóji.



- Jedna z nejlepších kachen na světě
- Irský rodinný podnik od roku 1962
- Lídr na trhu v Irsku a Velké Británii
- Transparentní zpětná sledovatelnost
- Několikrát oceněná kvalita



100% ZPĚTNÁ SLEDOVATEL- NOST

Silver Hill Duck poskytuje zákazníkům zpětnou sledovatelnost nejen k chovné farmě, ale také k líhni a snáškovým farmám. Kromě toho podnik pracuje s vysokými standardy kontroly; Silver Hill Duck je akreditovaný podnik v rámci iniciativy Global Food Safety Initiative.

KACHNA - SILVER HILL DUCK

562341 Kachní prso
mražené
200 g / kus
20 kusů / krabice

562006 Kachna
mražená
2,0 kg / kus

562255 Kachní stehna
mražená
250 g / kus
40 kusů / krabice



DALŠÍ DRŮBEŽ

KUŘATA - NĚMECKO

540207 Prsní filet „Single“
cca 3,0 kg / balení

KUŘATA - EU

540101 Prsní filet „Single“
cca 2,5 kg / balení

540204 Kuřecí nudličky
cca 1,0 kg / balení

560218 Skelety
mražené
cca 10,0 kg / balení

540163 Stehna, vykostěná
cca 1,0 kg / balení





KRŮTA - EU

540102 Prso, očištěné
cca 1,0 kg / kus

540142 Kuřecí nudličky
cca 2,0 kg / balení

540124 celá
4,0 – 6,0 kg

540150 celá
6,0 – 9,0 kg

541073 celá
9,0 – 11,0 kg

540160 celá
11,0 – 16,0 kg

540111 Prso rolované
cca 10,0 kg / krabice

KUŘE K PŘÍPRAVĚ VÝVARU - EU

560238 celé
6 kusů / krabice
bez vnitřností, mražené



VEJCE UCKER

Rodinný podnik po několik generací:
Podnik se ohlíží zpět na dlouhou zemědělskou
rodinnou historii v Uckermarku. Dnes se rodina
stará o nosnice, chová husy a kachny
na Vánoce a obhospodařuje pole a slatinné
louky u jezera Uckersee.

Dobré životní podmínky zvířat jsou základem
chovu. Proto mají slepice kromě líhně
také velký výběh s loukou, na kterou
se pravidelně sype písek. Řepková sláma
na podestýlku a vojtěškové seno používané
na hraní pocházejí z vlastní zemědělské půdy.



- Zemědělský rodinný podnik po generace
- Kontrolovaný volný chov
- Ze srdce Uckermarku
- Používání krmiv bez GMO
- Moderní chov zvířat
- Nezkracované zobáky

VEJCE UCKER

530999 Velikost L, volný výběh, bílá
90 kusů / krabice

530998 Velikost L, volný výběh, bílá
10 kusů / balení

530997 Velikost M, volný výběh, bílá
90 kusů / krabice

530996 Velikost M, volný výběh, bílá
10 kusů / balení

531004 Velikost XL, volný výběh, bílá
6 kusů / balení

532503 Velikost L, volný výběh, bílá
6 kusů / balení

DRŮBEŽ - MAIRET

540168 Bresse Poularde, AOC

1,5 kg / kus
6 kusů / krabice

540170 Kohout MAIRET

3,5 – 4,5 kg / kus
4 kusy / krabice

540198 Bresse Kapoun

3,0 – 4 kg / kus
ve lněném pytlí

540169 Černoperné kuře LABEL ROUGE

2,3 – 2,5 kg / kus
6 kusů / krabice

540167 Perlička LABEL ROUGE

1,5 kg / kus
6 kusů / krabice

541081 Picorette Poularde

1,9 kg / kus
6 kusů / krabice

541083 Poularde

1,5 kg / kus
6 kusů / krabice



KVALITA

Region Bresse se nachází v Burgundsku. Hlavním odvětvím je zde zemědělství se zvláštním důrazem na chov drůbeže ve volném výběhu.

Drůbež z Bresse je známá po celém světě pro svou vynikající chuť.

Pouze tato kuřata mohou nést označení AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Podmínky jsou přesně definovány podle oblasti a plemene. Pouze pokud jsou splněna tato kritéria, nese drůbež titul „Volaille de Bresse“.

Drůbež odebíráme z chovné farmy a jatek Mairet.

Kukuřice dodává zvířatům sílu a energii.

FRANCOUZSKÁ DRŮBEŽ

Perlička, kachna, křepelka nebo kukuřičné kuře: Francouzská drůbež má dobrou pověst. Label Rouge je značkou kvality pro nejlepší drůbež v národu labužníků. Rozhodující je chov na malých farmách, volný chov s dobrými životními podmínkami, přirozené krmivo a pomalý odchov. Dupont Leon nese pečeť kvality pro své okřídlené pochoutky ze západofrancouzského regionu Vendée. Jemná chuť, pevné maso a křehká kůže: Nejchutnější kuřata ve Francii pocházejí z vřesovišť v Marais. Kukuřičná drůbež Marensin vyrůstá v blízkosti přírody v Les Landes na jihu Francie. A drůbež Miéral v Bresse oceňují gurmáni a hvězdičkoví kuchaři po celém světě.

PERLIČKA - FRANCIE

540123 Perlička

1,2 kg / kus
8 kusů / krabice

541696 Perlička prso Suprême

180 – 220 g / kus
4 kusy / balení

540130 Perlička prso Suprême

160 – 180 g / kus
4 kusy / balení

540779 Perlička stehno

4 kusy / balení
8 balení / krabice

560216 Perlička skelety

5,0 kg / krabice

541618 Perlička prso Suprême Challans

180 – 220 g / kus
6 kusů / balení

541619 Perlička Challans stehno

180 – 220 g / kus
2 kusy / balení

KUKUŘIČNÉ KUŘE - FRANCIE

540104 Prso Suprême
170 - 200 g / kus
4 kusy / balení

540181 Prso Suprême
230 g+ / kus
4 kusy / balení

540149 Stehno
250 - 270 g / kus
4 kusy / balení
8 balení / krabice

540122 Kukuřičný poularde
1,2 - 1,4 kg / kus
8 kusů / krabice

540790 Kukuřičný poularde
1,2 - 1,4 kg / kus
4 kusy / krabice
volně ložené

ČERNOPERNÉ KUŘE - FRANCIE

**543214 „Pur Nature“ 81 dní
Label Rouge**
1,2 - 1,9 kg / kus
3 kusy / krabice
volně ložené

540188 Label Rouge
1,3 - 1,5 kg / kus
8 kusů / krabice

540179 Prso Suprême, Label Rouge
200 - 240 g / kus
2 kusy / balení

**541477 Prsní filet, bez kůže
bez kostí, Label Rouge**
150 - 180 g / kus
2 kusy / balení
6 balení / krabice

**543335 Prso Suprême, Label Rouge
Bourgogne**
200 g / kus
10 kusů / balení

541478 Stehno, Label Rouge
220 - 260 g / kus
2 kusy / balení
6 balení / krabice

**540180 Stehno
Label Rouge**
300 - 340 g / kus
2 kusy / balení
4 balení / krabice

541421 Kuřecí křídla, Label Rouge
1,2 kg / balení

541452 Prso Suprême
150 - 260 g / kus
2 kusy / balení
6 balení / krabice

541453 Stehno
150 - 260 g / kus
2 kusy / balení
6 balení / krabice

KACHNA - FRANCIE

541584 Kachna, Barbarie
1,5 kg / kus
6 kusů / krabice
volně ložené

541586 Kachní prso, Challans
190 g / kus
2 kusy / balení
10 balení / krabice

540851 Kachní prso
170 - 220 g / kus
2 kusy / balení

540151 Kačeří prso
300 - 400 g / kus
2 kusy / balení

**541573 Kachní prso
na skeletu**
500 - 600 g / kus
10 kusů / krabice

540136 Kačeří stehno
2 kusy / balení

540145 Kachní stehno
2 kusy / balení

540114 Kachní srdce
1,0 kg / balení

540200 Kachní žaludky
1,0 kg / balení

541278 Kukuřičná kachna
1,3 - 1,7 kg / kus
6 kusů / krabice

541291 Kukuřičná kachna prso
180 - 220 g / kus
2 kusy / balení
15 balení / krabice

541290 Kukuřičná kachna stehno
180 - 220 g / kus
2 kusy / balení
16 balení / krabice

540190 Divoká kachna, Nantaise
0,8 - 1,0 kg / kus
5 kusů / krabice

POUSSIN - FRANCIE

540196 Kukuřičné baby kuřátko
400 - 450 g / kus
10 kusů / krabice

540125 Baby kuřátko
400 g / kus
10 kusů / krabice

DRŮBEŽ Z FRANCIE



540135 Baby kuřátko, vykostěné
4 kusy / balení
3 balení / krabice

541157 Baby kuřátko prso Suprême
70 g / kus
8 kusů / balení

543207 Baby kuřátko stehno
80 - 100 g / kus
8 kusů / balení
6 balení / krabice

KŘEPELKA - FRANCIE

540127 Jumbo
170 - 200 g / kus
4 kusy / balení

540215 vykostěná, s křídelní kostí
4 kusy / balení
8 balení / krabice

541043 kompletně vykostěná
5 kusů / balení
8 balení / krabice

541209 vykostěná bez hlavy
230 g+ / kus
10 kusů / krabice

541663 Imperiale
250 g / kus
10 kusů / krabice
volně ložené

540138 Prso Suprême
35 g / kus
10 kusů / balení

540147 Stehno
10 kusů / balení
8 balení / krabice

530117 Vejce
18 kusů / balení

HOLUB - FRANCIE

540191 Holub „Royal“
540 - 580 g / kus
4 kusy / krabice
volně ložené

541603 Holub „Royal“
500 - 560 g / kus
4 kusy / krabice
volně ložené

543079 Holubí prso Suprême
90 g / kus
10 kusů / balení

541522 Holubí stehno
20 - 40 g / kus
20 kusů / balení
8 balení / krabice

RYBY A MOŘSKÉ PLODY

RYBY A UZENÉ RYBY
KORÝŠI A MĚKKÝŠI
RYBÍ DELIKATESY



PŘÍRODNÍ ORIGINÁLNÍ OVĚŘITELNÉ

Od sivena amerického a kambaly přes pražmu a vlkouše až po lososa v sashimi kvalitě: U čerstvě ulovených ryb a mořských plodů záleží na špičkové kvalitě. Vedeme téměř všechny sladkovodní i mořské ryby a dbáme na udržitelné metody lovu a chovu. Celou nabídku doplňuje široký sortiment měkkýšů a koryšů. Ať už z jezera Müritz, Středozemního moře, křišťálově čistých vod Islandu nebo Skotska: Čerstvé produkty získáváme z provozů, kde je rybolov stále ještě považován za řemeslo. Náš úplný chladicí řetězec je zárukou prvotřídní kvality.





Již před 30 lety byl položen základ úspěšné spolupráce mezi panem Schaffranem a panem Kunzmannem. Jako spolehlivý a flexibilní partner nyní Havelland Express distribuuje candáty, síhy a divoké okouny z druhé největší vnitrozemské vodní plošiny v Německu.



- 21. prosince 2021 oslavil podnik 70. výročí své existence
- 80 vodních útvarů – 30 000 ha
- Tradiční a inovativní
- Čerstvé a uzené rybí speciality



MÜRITZFISCHER

Pokud jde o ryby, Havelland Express důvěřuje odborným znalostem tradiční společnosti „Müritzfischer“ v Meklenburské jezerní plošině. Již desítky let se rybáři každé ráno vydávají do nedotčených vod, aby ulovili jedinečně čerstvé ryby.

Tradiční rybolov, chov ryb a akvakultura se přitom snoubí s moderním zpracováním.

Ve vlastní manufaktuře největší německé vnitrozemské rybářské společnosti se každý den připravují speciality a udí se čerstvě ulovené ryby. Mistr uzenář vybírá ryby ke zušlechtění s vášní, znaleckým okem a zkušenostmi již 40 let.

V hlavní sezóně je to až sedm tun.

ÚHOŘ

550168 kuchaný s kůží
cca 300 – 600 g / kus
1 kus / krabice

550199 kuchaný s kůží
cca 1,0 – 1,5 kg / kus
1 kus / krabice

550127 čerstvý s kůží
cca 700 – 1000 g / kus
3,0 kg / krabice

SIVEN POTOČNÍ

550882 Ikejime
400 g+
3,0 kg / krabice

550939 Ikejime
1,0 kg+
1 kus / krabice





ŠTIKA

- 550130** kuchaná
cca 1,0 – 2,0 kg / kus
2 kusy / krabice
- 550132** kuchaná
cca 2,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550133** filet s kůží
cca 200 – 400 g / kus
3,0 kg / krabice



JESETER

- 550225** kuchaný
cca 1,0 – 2,0 kg / kus
2 kusy / krabice
- 550385** kuchaný
cca 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550246** filet s kůží
cca 1,0 kg / kus
3 kusy / krabice
- 550942** jeseter lkejime
3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

SUMEC

- 550441** celý, kuchaný
cca 3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550399** filet s kůží
cca 500 – 800 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550182** filet bez kůže
cca 500 – 800 g / kus
3,0 kg / krabice

OKOUN DIVOKÝ

- 550119** kuchaný
cca 300 – 400 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550173** kuchaný
cca 400 – 500 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550219** kuchaný
cca 500 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550169** filet
cca 80 – 100 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550437** filet s kůží
mražený
cca 80 – 120 g / kus
6,0 kg / krabice

ÚHOŘ, UZENÝ

- 550128** cca 300 – 600 g / kus
1 kus / krabice
- 550394** cca 500 – 900 g / kus
1 kus / krabice
- 550697** cca 1,0 – 1,5 kg / kus
1 kus / krabice

PSTRUH LOSOSOVITÝ, UZENÝ

- 550754** 2,0 – 4,0 kg / kus

MAKRELA, UZENÁ

- 550546** filet mix
cca 80 g+ / kus
2,0 kg / krabice

MEČOUN, UZENÝ

- 550314** filet
cca 500 g / kus
1,5 kg / krabice

JESETER, UZENÝ

- 550791** celý, uzený
1,5 – 2,0 kg
1 kus / krabice
- 550315** celý, uzený
3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550267** filet
cca 600 g / kus
1 kus / krabice



UZENÉ RYBY SANDELMANN

551202 Úhoř, uzený
400 – 600g
jednotlivě vakuově balené

551200 Butterfish – modrohlav, uzený
2,0 kg / krabice

551197 Pstruh „Lüneburger Heide“
uzený
2,0 kg / krabice

551206 Ocásky krevet
uzené
500 g / miska

551204 Halibut pralinky
1,0 kg / krabice

551195 Halibut steak, uzený
mix
2,0 kg / krabice

551203 Losos kostky
1,0 kg / krabice

551194 Makrela filet, uzená
mix
2,0 kg / krabice

551199 Losos proužky s pepřem
uzené
2,0 kg / krabice

551205 Uzené ryby kostky, mix
1,0 kg / krabice

551201 Výběr uzených ryb
1,6 kg / krabice

551196 Siven „Lüneburger Heide“
uzený
2,0 kg / krabice

551198 Losos proužky, uzené
2,0 kg / krabice



- Tradice od roku 1929
- Rybí speciality extra třídy
- Rozmanité druhy uzených ryb
- Klasické receptury

RYBÍ SPECIALITY EXTRA TŘÍDY

Sandermann nabízí velký výběr prvotřídních uzených ryb a nejkvalitnějších rybích delikates v kompletním sortimentu. V oblasti sladkovodních ryb sortiment zahrnuje pstruhy, lososy, lososovité pstruhy a sumce. Mezi nabízené uzené ryby patří úhoř, ostroun, butterfish – modrohlav a pstruh. V nabídce je také sleď, losos, makrela, šprot a halibut jako filet nebo porcované zboží: Všechny ryby jsou k dispozici v různých fázích zpracování.

SANDELMANN



FORELLEN ABEL

Od A do Z – od úhoře po candáta:

Společnost Forellen-Abel reprezentuje nekompromisní čerstvost a prvotřídní ryby. Rodinný podnik se sídlem v Ganderkesee/ Habbrügge, který řídí majitel, má desítky let zkušeností s chovem a zpracováním ryb, jakož i s obchodem s rybami.

Společnost, která začala v roce 1973 s chovem pstruhů, se vyvinula v podnik certifikovaný EU, jehož sortiment zahrnuje celé odvětví ryb a mořských plodů. S celkovým objemem obchodu přibližně 4 000 tun ročně je společnost Forellen-Abel největším německým zpracovatelem živých ryb. Všechny výrobky jsou vyráběny v nejmodernějším závodě s nejpřísnějšími kontrolami kvality.



- Chov a zušlechťování ryb & obchod s rybami
- Rodinný podnik řízený majitelem
- Prvotřídní čerstvost & kvalita produktů
- TRADIČNÍ ŘEMESLO



TRADICE

Ve společnosti Forellen-Abel se ryby zušlechťují ručně tradičními metodami: Ryby, jemně uzené na bukových pilinách v pecích v Altoně, jsou zdravou a aromatickou delikatesou. Tyto druhy jsou k dostání čerstvě vyuzené: pstruh, siven, kapr a sumec.

RYBY NA NEJVYŠŠÍ ÚROVNI - ČERSTVÉ RYBY A ŽIVÉ RYBY

Pstruzi, lososovití pstruzi, siveni a kapři jsou sladkovodní ryby z akvakultury. Ve vynikající kvalitě jsou k dispozici také mimo jiné mořský vlk, losos a pražma. Pstruh, losos, mořský vlk a pražma jsou k dispozici také v BIO kvalitě z certifikovaných rybích chovů. S výjimkou filetu, vykostěného filetu nebo porcovaného zboží: Všechny ryby jsou k dispozici v různých fázích zpracování.

PSTRUH

551090 „Oldenburger Land“
kuchaný
300 – 400 g / kus
3,0 kg / krabice

551186 BIO
„Oldenburger Land“
kuchaný
300 – 500 g / kus
2,5 kg / krabice

551092 filet „Oldenburger Land“
s kůží
80 – 130 g / kus
3,0 kg / krabice

551093 Lososovitý pstruh
„Oldenburger Land“
kuchaný
1,0 – 2,0 kg / kus
3 kusy / krabice

551185 Pstruh zlatý
„Oldenburger Land“
kuchaný
400 – 700 g / kus
3,0 kg / krabice

SIVEN

551089 Siven americký
„Oldenburger Land“
kuchaný
1,0 – 2,0 kg / kus
2 kusy / krabice

551094 filet „Oldenburger Land“
s kůží
200 g+ / kus
3,0 kg / krabice

KAPR

551105 Kapr „Oldenburger Land“
kuchaný
1,0 – 2,0 kg / kus
3 kusy / krabice

551104 filet z kapra
„Oldenburger Land“ s kůží
200 – 400 g / kus
3,0 kg / krabice

SUMEC

550349 kuchaný
1,0 – 2,0 kg / kus
1 kus / krabice

550441 kuchaný
3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

550399 filet s kůží
500 – 800 g / kus
3,0 kg / krabice

550182 filet bez kůže
500 – 800 g / kus
3,0 kg / krabice



LOSOS BERLÍNSKÉ MANUFAKTURY

V malé manufaktuře v jižním Berlíně se udí ještě podle starých tradic. Losos pochází z norských farem. Během jednoho týdne je ručně zpracováno okolo 200 lososů. Zaměstnanci berlínské manufaktury začínají s filetováním ihned po dodání: Ruční práce s obezřetností a péčí. Stroje, jaké se používají v průmyslových udírnách, zde nejsou.

Na rozdíl od průmyslových udíren se zboží ve společnosti Berliner Lachsmanufaktur solí ručně, udí se za studena v malých pecích s bukovými a olšovými hoblinami a hrstí koření a následně se v čerstvém stavu krájí.

Recepty, kterými jsou získány z Ruska, jsou přes 100 let staré. Tak vzniká produkt, který se vyznačuje tradiční typickou aromatickou vůní. Filet se leskne silnou lososově růžovou barvou a je kulinářským zážitkem.

BERLINER LACHS
MANUFAKTUR

LOSOS – „BERLINER LACHSMANUFAKTUR“

560500 Graved losos, krájený
s kůží, „Traditionell“
cca 1,0 – 1,2 kg / kus
1 kus / balení

550153 Graved losos „Traditionell“
nekrájený
1 kus / balení

560501 Uzený losos „Traditionell“
krájený, s kůží
cca 1,0 – 1,2 kg / kus
1 kus / balení

560507 Uzený losos „Traditionell“
nekrájený
cca 1,0 – 1,2 kg / kus
1 kus / balení

550358 Uzený losos Balmi No. 1
cca 300 g / kus
1 kus / balení

550729 Uzený losos Balmi No. 1
cca 600 g / kus
1 kus / balení

550298 Uzený losos Balmi No. 1
„Gold Edition“
cca 300 g / kus
1 kus / balení

550728 Uzený losos Balmi No. 1
„Gold Edition“
cca 600 g / kus
1 kus / balení



- Berlínská manufaktura
- Soleno ručně
- Receptura z Ruska



ISLAND

Island je obklopen nejčistší vodou na světě.

Mimořádně čistá voda bohatá na živiny zajišťuje jedinečnou biologickou rozmanitost a velké množství ryb. Okouník, vlkouš, treska obecná, treska tmavá a mnoho dalších druhů ryb patří k nejkvalitnějším druhům, které mají v našem sortimentu své stálé místo. Absolutně úplný chladicí řetězec zaručuje „prvotřídní“ čerstvost a kvalitu: Ryby jsou na místě v Havelland Expressu maximálně 36 hodin od ulovení a jsou Vám k dispozici.

TRESKA OBECNÁ

550421 líčka

cca 3,0 kg / krabice

550571 filet s kůží

cca 800 – 1000 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

550778 filet s kůží

cca 1,0 – 1,5 kg / kus
cca 3,0 kg / krabice

550838 loiny s kůží

cca 250 – 350 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

550865 loiny s kůží

cca 1,0+ kg / kus
cca 3,0 kg / krabice

551109 loiny s kůží

600 g+ / kus
cca 3,0 kg / krabice

550964 loiny s kůží

800 g+ / kus
cca 3,0 kg / krabice

SIVEN ALPSKÝ

550841 kuchaň

Ombles Chevalier
cca 1,0 – 2,0 kg / kus
2 kusy / krabice

550255 kuchaň

Ombles Chevalier
cca 2,0 – 3,0 kg / kus
2 kusy / krabice



- Treska obecná se loví z moře pomocí šňůr dlouhých až 24 kilometrů.
- Šetrné zpracování
- Nejrychlejší možná letecká přeprava
- Kontrolované rybolovné oblasti a kvóty odlovu
- Loiny a filety z ryb ulovených ve volné přírodě





HALIBUT

**550290 bílý, bez hlavy
vykuchaný**
cca 5,0 – 10,0 kg / kus
1 kus / krabice

**550839 bílý, bez hlavy,
vykuchaný**
cca 3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

**551166 filet, bílý s kůží
lovený na udici**
cca 1,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice

**551165 filet, bílý s kůží
lovený na udici**
cca 3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

TRESKA JEDNOSKVRNNÁ

550880 loiny bez kůže
cca 120+ g / kus
cca 3,0 kg / krabice

SEKAVEC PÍSEČNÝ – VLKOUŠ

550418 líčka
cca 3,0 kg / krabice

550836 filet
cca 200 – 400 g / kus
3,0 kus / krabice

550837 filet
cca 400 – 800 g / kus
3,0 kus / krabice

550667 loiny bez kůže
cca 150 – 200 g / kus
3,0 kus / krabice

MOŘSKÝ JEŽEK

550494 cca 3,0 kg / krabice

OKOUNÍK

550833 filet bez kůže
cca 120 – 350 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

550673 filet s kůží
cca 150 – 200 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

550834 filet s kůží
cca 200 – 400 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

550835 filet s kůží
cca 400 – 800 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

550813 filet s kůží
cca 800 – 1000 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

550600 loiny s kůží
cca 180 g / kus
cca 3,0 kg / krabice



LOCH DUART

Loch Duart je malá nezávislá společnost zabývající se chovem lososů se sídlem ve Scurie v Sutherlandu, v malebném severozápadním Skotsku. Respektování přírody, chov přizpůsobený životnímu cyklu lososa, stejně jako výběr krmiva zajišťují kvalitu, která nemá v chovu ryb obdoby. Po třech letech intenzivních příprav se Loch Duart stal prvním producentem lososa, který získal akreditaci v rámci organizace na ochranu zvířat RSPCA.

CHOV & REGENERACE

Je zde nízká standardní hustota. To znamená, že maximální hustota je 1,5 % ryb a 98,5 % vody. Toto zacházení minimalizuje stres a zajišťuje rybám maximální volnost. Každá lokalita má po pěti až dvanáctiměsíčním cyklu tzv. regenerační fázi. Zátoky jsou odstraněny, stejně jako všechny stopy po sádkách, aby byla umožněna přirozená obnova mořského dna.



- Sídlo ve městě Scurie, Sutherland
- Patentované složení krmiva s vysokým obsahem ryb a rybího tuku, bez GMO a přísně testováno na škodlivé látky
- Maximální volnost pro ryby
- Antibiotika se nepoužívají
- Každá lokalita má po pěti až dvanáctiměsíčním cyklu tzv. regenerační fázi





IKE JIME

Ike Jime je japonská metoda zabíjení ryb, jejímž cílem je zachovat maximální kvalitu svaloviny. Toho se dosáhne kombinací anestezie spočívající v punkci mozku a následném zničení míchy, zrychleného vykrvení v temperované vodě, jakož i rychlého ochlazení v ledové vodní lázni. Zabráněním stresovým reakcím a hromaděním tepla jsou svaly chráněny a je dosaženo optimální kvality masa.

KRMIVO & ANTI-FOULANTS

Patentované složení krmiva s vysokým obsahem ryb a rybiho tuku, bez GMO a přísně testováno na škodlivé látky. Proplouvací systém zajišťuje vyhýbání se chemickým činidlům v zálivech a sítích. To umožňuje odstranit znečištěnou síť ze zátoky, zatímco ryba proplová k další síti. Takto vyčištěné síť mohou vyschnout a mořské organismy (řasy, mušle atd.) spadnou zpět do vody. Snižuje to výrobní kapacitu o pět až osm procent, v závislosti na konfiguraci lokality.



LOSOS

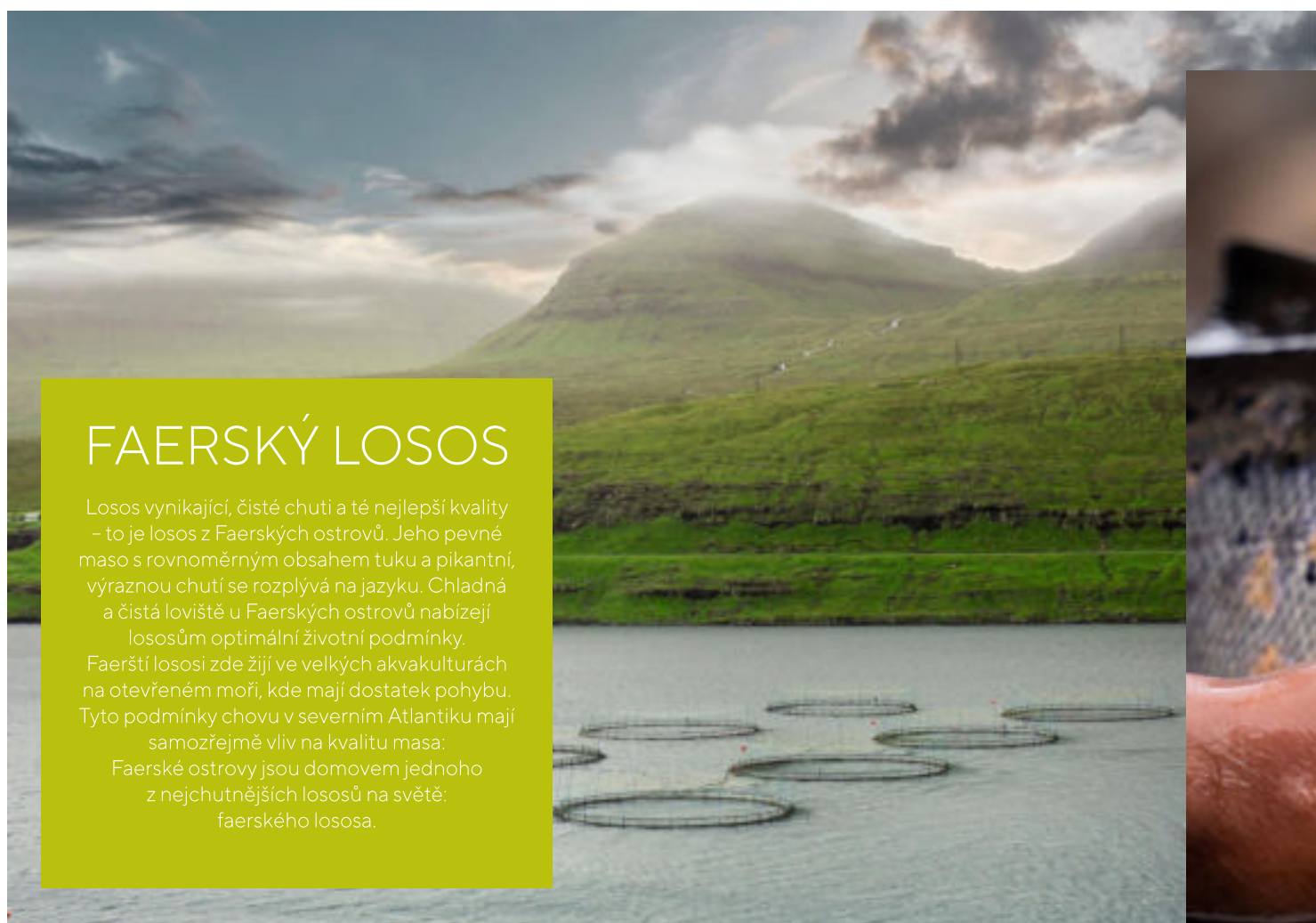
550870 IKE JIME
3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice

551129 IKE JIME
4,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

551135 IKE JIME
6,0 – 7,0 kg / kus
1 kus / krabice

551153 filet „D“ Trim
1,0 – 1,4 kg / kus
1 kus / krabice

550905 filet „D“ Trim
1,4 – 1,8 kg / kus
1 kus / krabice



FAERSKÝ LOSOS

Losos vynikající, čisté chuti a té nejlepší kvality – to je losos z Faerských ostrovů. Jeho pevné maso s rovnoměrným obsahem tuku a pikantní, výraznou chutí se rozplývá na jazyku. Chladná a čistá loviště u Faerských ostrovů nabízejí lososům optimální životní podmínky.

Faerští lososi zde žijí ve velkých akvakulturách na otevřeném moři, kde mají dostatek pohybu. Tyto podmínky chovu v severním Atlantiku mají samozřejmě vliv na kvalitu masa:

Faerské ostrovy jsou domovem jednoho z nejchutnějších lososů na světě: faerského lososa.

FAERSKÝ LOSOS



551084 **kuchaný**
5,0 – 6,0 kg / kus
1 kus / krabice

550767 **filet „D“ Trim**
1,4 – 1,8 kg / kus
1 kus / krabice

- Chovaný mezi Norskem a Islandem
- Odchovaný v akvakulturách
- Pevné maso s rovnoměrným obsahem tuku, tzv. fáze regenerace
- Lososi žijí ve velkých akvakulturách na otevřeném moři, kde mají dostatek pohybu
- Bez použití antibiotik a chemikálií



KRMIVO & ANTI-FOULANTS

Faerský losos je losos chovaný na Faerských ostrovech, souostroví v severním Atlantiku mezi Norskem a Islandem. Faerský losos se chová v akvakultuře a je známý svou bohatou chutí a pevným masem.

Na rozdíl od jiných druhů lososů je faerský losos chován ve studené a čisté vodě bez použití antibiotik a chemikálií. Faerské ostrovy mají přísné environmentální předpisy a monitorovací programy, které zajišťují, aby byly lososí farmy provozovány ekologicky šetrným a udržitelným způsobem.

Faerský losos je často považován za vysoce kvalitní a udržitelnou alternativu jiných druhů lososů a je oblíbený mezi gurmány pro svou kvalitu a chuť.



LOCH ETIVE

Loch Etive je rodinný podnik, který se již po čtyři generace zabývá chovem pstruhů na Skotské pahorkatině.

Díky nadšené práci v rodinné podnikové struktuře a vysoce motivovaným odborníkům na akvakulturu je Loch Etive průkopníkem přírodního chovu ryb.

Ekologická udržitelnost a zdraví ryb jsou v chovu na prvním místě.

ZDRAVÍ PSTRUZI DÍKY PŘÍRODNÍMU CHOVU

Ryby se rozmnožují v křišťálově čistých říčkách plných přirozených živin. Následně jsou chovány ve směsi brakických a sladkovodních jezer, protože nízká slanost má pozitivní vliv na jejich zdraví. Dostatek místa a tým veterinářů a mořských biologů jsou zárukou zdravých a silných mláďat.

NEJLEPŠÍ PSTRUŽÍ MASO

Pstruzi duhový od společnosti Loch Etive, mají růžové pruhy a dosahují velikosti 2,0 až 5,0 kg. Mají máslově jemnou chuť a zaujmou svou intenzivní barvou, která po filetování září výraznou červenou barvou.



FJORDSKÝ PSTRUH - LOCH ETIVE

551160 **kuchaný**
3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice

551161 **filet**
0,7 – 1,1 kg / kus
3 kusy / krabice

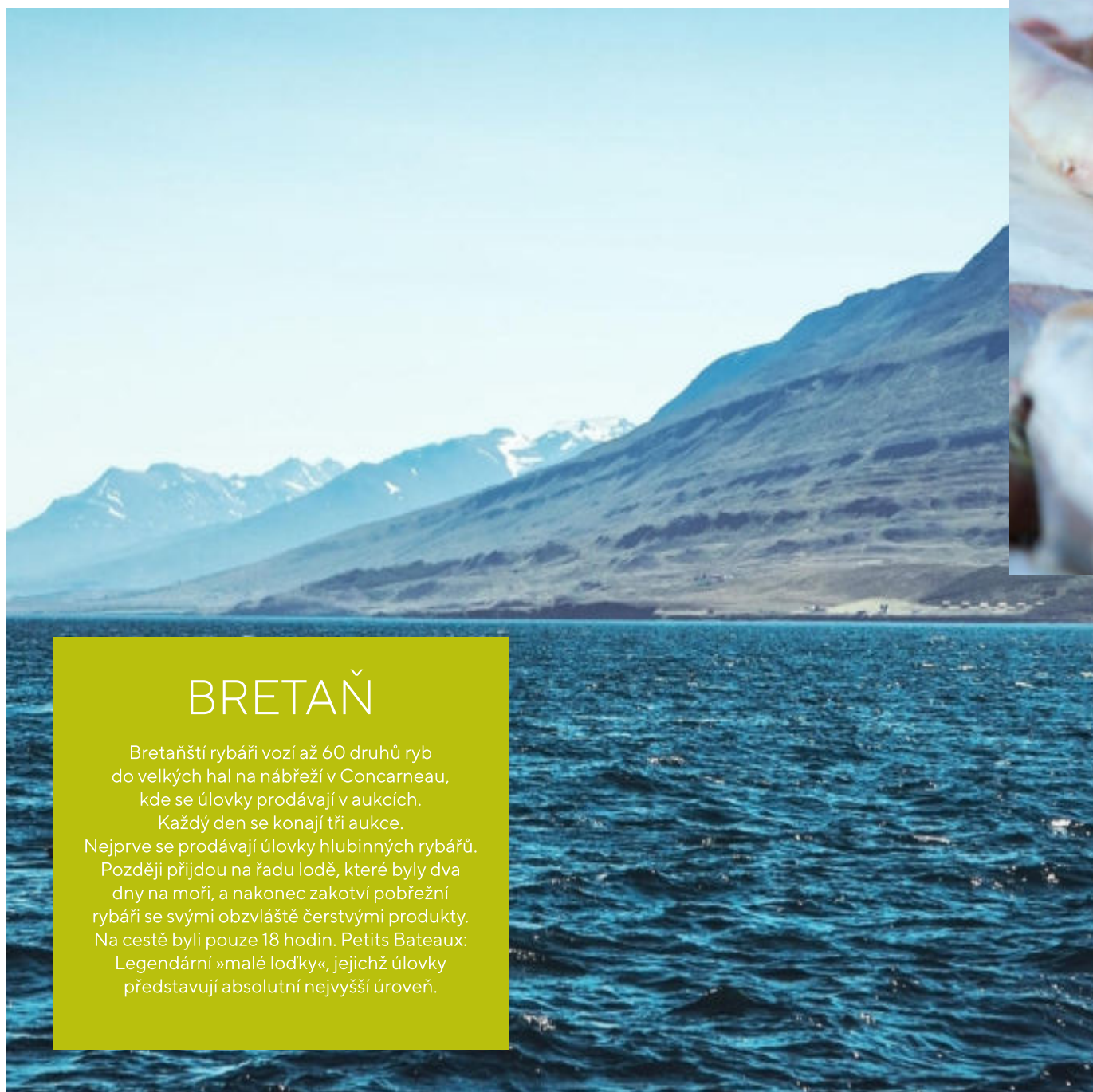


- Tradiční rodinný podnik ze Skotské pahorkatiny
- Ekologická udržitelnost a nejvyšší standardy dobrých životních podmínek zvířat
- Máslově jemný fjorský pstruh s intenzivní červenou barvou
- Technologie rychlého zmrazení jako trezor čerstvosti a chuti



NEJMODERNĚJŠÍ TECHNOLOGIE

Technologie rychlého zmrazení pomocí tekutého dusíku a extrémně nízkých teplot, kterou společnost používá, zajišťuje optimální texturu i u zmrazených fjorských pstruhů. Svěží vůně a zářivě červená barva jsou optimálně zachovány. Výsledkem je produkt prvotřídní kvality, který ocení i milovníci sushi.



BRETAŇ

Bretaňští rybáři vozí až 60 druhů ryb do velkých hal na nábřeží v Concarneau, kde se úlovky prodávají v aukcích. Každý den se konají tři aukce. Nejprve se prodávají úlovky hlubinných rybářů. Později přijdou na řadu lodě, které byly dva dny na moři, a nakonec zakotví pobřežní rybáři se svými obzvláště čerstvými produkty. Na cestě byli pouze 18 hodin. Petits Bateaux: Legendární »malé loďky«, jejichž úlovky představují absolutní nejvyšší úroveň.



PAKAMBALA KOSOČTVEREČNÁ

550646 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice

550234 3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice

HUMR

570117 živý

ŠTÍTNÍK RUDÝ

550404 celý
cca 2,0+ kg / kus
1 kus / krabice

550406 celý
cca 1,0+ kg / kus
2 kusy / krabice

550330 filet s kůží
cca 100 – 150 g / kus
3,0 kg / krabice

550608 filet s kůží
cca 300 g / kus
3,0 kg / krabice

LANGUSTÝNY

550538 Langustýny, 2/5
„Selektion“
cca 3,0 kg / krabice

550497 HLangustýny, 4/7
„Selektion“
cca 3,0 kg / krabice

550465 Langustýny, 6/8
„Selektion“
cca 3,0 kg / krabice



MOŘSKÝ MNÍK

550273 filet bez kůže
cca 0,5 – 1,0 kg / kus
3,0 kg / krabice

550846 loiny bez kůže
50 g+ / kus
cca 3,0 kg / krabice

MOŘSKÝ ĎAS

550208 filet
cca 1,0 – 2,0 kg / kus
2 kusy / krabice

MOŘSKÝ VLK

550261 celý
lovený na udici
cca 3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice

550410 celý
lovený na udici
cca 4,0 kg / kus
1 kus / krabice

TRESKA MERLAN

550233 filet s kůží
cca 150+ g / kus
cca 3,0 kg / krabice

PIEDS DE COUTEAU, BŘITKA ŠAVLOVITÁ

550499 cca 3,0 kg / krabice

REJNOK

550409 celý
3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

REJNOČÍ KŘÍDLA

550360 bez kůže
1,0 – 2,0 kg / kus
3,0 kg / krabice

550430 bez kůže
2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice

550237 bez kůže
300 – 500 g / kus
3,0 kg / krabice

550275 bez kůže
800 – 1200 g / kus
3,0 kg / krabice

550411 bez kůže
3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

PARMICE NACHOVÁ

550196 celá
200 – 300 g
cca 3,0 kg / krabice

550346 celá
300 – 400 g
cca 3,0 kg / krabice

550320 celá
400 – 500 g
cca 3,0 kg / krabice

550429 celá
500 g+
cca 3,0 kg / krabice

RYBA SVATÉHO PETRA

550241 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice

550159 1,0 – 2,0 kg / kus
2 kusy / krabice

550816 3,0–4,0 kg / kus
1 kus / krabice

550896 800 – 1000 g / kus
3,0 kg / krabice

550217 filet s kůží
200 g / kus
3,0 kg / krabice

PLATÝS

550321 cca 1,0+ kg / kus
1 kus / krabice

550978 cca 800 – 1000 g / kus
3,0 kg / krabice

MOŘSKÝ JAZYK

550205 divoký
1,0 – 1,5 kg / kus
1 kus / krabice

KAMBALA

550115 divoká
„výběr“
cca 5,0 – 7,0 kg / kus
1 kus / krabice



GALICIE

Superlativem je přístavní město Vigo u portugalských hranic, španělská obchodní bašta a největší překladiště ryb a mořských plodů v Evropě. Ročně se zde zobchoduje přibližně 140 milionů kilogramů ryb.

Naši lokální nákupčí pro nás během noci vydraží špičkové čerstvé zboží, které o 48 hodin později dorazí k nám do Berlína.

TUŇÁK BLUEFIN

551237 celý
cca 40 – 80 kg / kus

551239 loiny
cca 3,0 – 6,0 kg / kus

551238 Toro
cca 4,0 – 8,0 kg / kus

551240 akvakultura, kuchaň
bez hlavy
cca 70 – 120 kg / kus

551242 akvakultura, loiny
cca 3,0 – 7,0 kg / kus

551241 akvakultura, Toro
cca 4,0 – 8,0 kg / kus

KALAMÁRY

550192 kalamáry
cca 300 – 500 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

550928 kalamáry, čištěné
6 – 10 kusů / kg
3,0 kg / krabice

550927 kalamáry – proužky
6 – 11 kusů / kg
2,5 kg / krabice

550931 sépie, celá, čištěná
500 g / kus
2,5 kg / krabice

PRAŽMA

550243 „Royal“, celá, divoká
1,0 – 2,0 kg / kus
2 kusy / krabice

550218 „Royal“, celá, divoká
2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice

550648 „Royal“, celá, divoká
3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

550378 „Rosé“, celá
cca 1,0 – 2,0 kg / kus
2 kusy / krabice

550951 „Rosé“, celá
cca 3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

550157 „Rose“
5,0 – 10,0 kg / kus
1 kus / krabice

550186 „Rose“
2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice



MOŘSKÝ VLK

- 550214** sádka, celý
cca 1,5 – 2,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550372** sádka, celý
cca 1,8 – 2,5 kg / kus
1 kus / krabice
- 550769** sádka, celý
cca 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550799** sádka, celý
cca 2,5 – 3,5 kg / kus
1 kus / krabice

CHOBOTNICE

- 550181** čištěná
1,0 kg+ / kus
- 550332** čištěná
cca 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice

MOŘSKÝ JAZYK, SÁDKA

- 550883** cca 400 – 600 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550884** cca 600 – 800 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550885** cca 800 – 1000 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

KAMBALA, CELÁ, SÁDKA

- 550184** cca 3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550687** cca 4,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550970** 0,4 – 0,6 kg / kus
3,0 kg / krabice
- 550116** 0,5 – 1,0 kg / kus
3,0 kg / krabice
- 550969** 0,6 – 0,8 kg / kus
3,0 kg / krabice
- 551018** 0,8 – 1,0 kg / kus
3,0 kg / krabice
- 550602** 1,0 – 1,5 kg / kus
3,0 kg / krabice
- 551192** 1,0 – 2,0 kg / kus
3,0 kg / krabice
- 550287** 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550630** 5,0 – 6,0 kg / kus
1 kus / krabice



LA CRIÉE

Jakmile rybáři dorazí do přístavů, vydají se se svým denním úlovkem do vychlazené aukční síně. Jedná se výhradně o čerstvé zboží ulovené ve volné přírodě, které je jednotlivě selektováno. Produkty jsou vystaveny ve velké rybí hale a dražitel roluje od úlovku k úlovku pomocí elektronické zobrazovací tabule. Náš nákupčí na místě přihazuje na čerstvě ulovené ryby a doufá v přiklepnutí.





570150 Langustýny
2 – 5 kusů / kg
3,0 kg / krabice

550917 Štítník, celý
2,0 kg+ / kus
1 kus / krabice

**550906 Mořský vlk, celý
lovený na udici**
3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice

550909 Rouget Barbet, celá
400 – 500 g / kus
3,0 kg / krabice

550919 Saint Pierre
2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice

550943 Kanic
5,0 – 10,0 kg / kus
1 kus / krabice

551009 Smuha královská Ligne
5,0 kg+ / kus
1 kus / krabice

550285 Pilonoš rudý, kuchaň
1,0 – 2,0 kg / kus
2 kusy / krabice

550922 Chapon Rascasse
1,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice

550431 Pražma „Rosé“
3,0 – 5,0 kg / ks
1 kus / krabice

**550979 Pakambala,
kuchaň**
2,0 kg+ / kus
1 kus / krabice

550950 Očnatec obecný
1,0 – 1,5 kg / kus
3,0 kg / krabice

550958 Hamachi (Yellowtail)
5,0 – 10,0 kg / kus
1 kus / krabice



- Čerstvé zboží ulovené ve volné přírodě
- Prezentováno v aukčních síních
- Nákupčí zboží prohlíží na místě
- V případě zájmu/předobjednávky přihazuje



PEIXOS DE PALAMÓS

Pokud jde o čerstvé ryby a mořské plody, je Peixos de Palamós jednou z nejlepších adres. Španělská rodinná firma má více než 40 let zkušeností s vývozem a distribucí mořských produktů pro špičkovou gastronomii.

Peixos de Palamós spolupracuje přímo s přibližně 30 španělskými rybími trhy, jak v Atlantiku, tak i ve Středozezemním moři. Tím je zaručen přístup k čerstvě uloveným surovinám s transparentním původem. Čerstvá chobotnice, pražma Royal, mořský vlk nebo krevety Gambas: podnik nabízí širokou paletu certifikovaných ryb a mořských plodů.

MAXIMÁLNÍ STANDARD HYGIENY A KVALITY

Rodinný podnik investuje do zpracování a mrazení ryb a každý produkt podrobuje důkladné kontrole kvality. Peixos de Palamós balí a mrazí ryby bez jakýchkoli přísad pomocí nejmodernější technologie.

Inovativní, profesionální a ve skvělé kvalitě.

PROTOKOL KVALITY

Jedna ryba, jedna zpětná sledovatelnost: Peixos de Palamós používá protokol kvality, který identifikuje a kontroluje každou jednotlivou rybu o hmotnosti 100 gramů a více. Tím je zaručena zpětná sledovatelnost každé jednotlivé položky, z nichž každá je opatřena čárovým kódem a identifikačním číslem.





- Španělský rodinný podnik
- Čerstvě ulovené ryby, mořské plody a gurmánské produkty
- Bez umělých přísad
- Nejvyšší hygienické standardy, přísné kontroly kvality
- Transparentní zpětná sledovatelnost

562214 Bouillabaisse mix ryb mražený
cca 2,0 kg / krabice

562205 Carabineros mražené
4 – 6 kusů / kg
cca 1,0 kg / krabice

562206 Carabineros mražené
5 – 8 kusů / kg
cca 1,0 kg / krabice

562286 Ghost-Shrimp QUISQUILLA syrové mražené
100+ kusů / kg
1,0 kg / krabice

562210 Tartar z pražmy mražený
3 × cca 500 g / krabice

562209 Tartar z krevet mražený
3 × cca 500 g / krabice

562208 Carpaccio z krevet mražené
24 × cca 50 g / krabice

562207 Carpaccio z chobotnice mražené
24 × cca 50 g / krabice

562320 Ďas mořský loiny mražené bez kůže, bez glazury
0,5 – 1,0 kg / kus
cca 2,0 – 4,0 kg / balení

562213 Lička z mořského ďasa mražené
475 g / balení

562319 Kambala, filet s kůží mražená bez glazury
250 – 300 g / kus
cca 1,0 kg / balení

562212 Pappardelle z chobotnice mražené
500 g / krabice

562211 Tartar z mořského vlka mražený
3 × cca 500 g / krabice

DODÁVKA PŘIPAVENÁ K VAŘENÍ

Všechny produkty jsou připraveny k vaření bez vnitřností, šupin a žáber. Na přání dodává podnik produkty připravené k vaření na míru, jako jsou porce, celé filety nebo vše bez kostí. Peixos de Palamós reprezentuje špičkovou kvalitu čerstvých ryb a mořských plodů, které jsou dokonale připraveny pro vynikající kuchyni.



OPEN SEAS

Před 15 lety založil jednatel společnosti Future Fish Group, Koen Vermunt, společnost Open Seas. Sebastian Bullita nastoupil do společnosti jako partner v roce 2005. Tato mezinárodní společnost působí v odvětví čerstvých ryb a mořských plodů. Síť exkluzivních a spolehlivých dodavatelů zaručuje každodenní dodávky vysoce kvalitního čerstvého zboží.

Open Seas reprezentuje vynikající výběr čerstvých ryb a mořských plodů z celého světa.

Tento rostoucí podnik nabízí kombinaci globálního zásobování, logistického propojení a včasného dodání.

NEJČERSTVĚJŠÍ RYBY & MOŘSKÉ PLODY

Spolehliví dodavatelé loví a chovají širokou škálu vysoce kvalitních čerstvých ryb: divoké i exotické, chované a udržitelné. Sortiment čerstvých ryb zahrnuje kambalu, ústřice, red snappera, black cod, barakudu, pražmu rose, tuňáka žlutoploutvého, tuňáka bílého, červeného lososa, mečouna a mnoho dalších...



- Udržitelný rybolov
- Vybraní dodavatelé z celého světa
- Čerstvé ryby & mořské plody na vyžádání
- Záruka čerstvosti díky promyšlené logistice



OPEN SEAS
ENJOY SAFE & SUSTAINABLE SEAFOOD



OPEN SEAS

- | | |
|---|--|
| 551245 Bonito pro Skipjack Maledivy
2,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice | 551190 Filet z tuňáka Maledivy
2,5 kg+ / kus
1 kus / krabice |
| 550761 Black Cod – chmurnatka tmavá
2,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice | 550301 Filet z tuňáka, červený
3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice |
| 550240 Filet z mečouna vakuovaný
2,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice | 551182 Krevety „Rosenberg“
200 g+ / kus
5,0 kg / krabice |
| 551095 Filet z bílého halibuta s kůží
1,0 kg+ / kus
1 kus / krabice | |

OPEN SEAS

- | | | |
|--|---|--|
| 551076 IKE JIME Hamachi Japonsko
3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice | 550782 Mahi Mahi
3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice | 550414 Papouščí ryba kuchaná
3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice |
| 551077 IKE JIME Pražma „Rose pro“ Madai Japonsko
1,5 – 2,0 kg / kus
1 kus / krabice | 551229 Rainbow Runner Maledivy
1,0 – 2,0 kg / kus
2 kusy / krabice | 550444 Kanik
3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice |
| 551078 IKE JIME Kanik Japonsko
0,8 – 1,5 kg / kus
3,0 kg / krabice | 550365 Red Snapper
3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice | |

SOFISTIKOVANÁ LOGISTIKA

Společnost, která má zkušenosti s dovozem čerstvých ryb, se spoléhá na efektivní mezinárodní logistický systém. Letadla, chladiřské nákladní vozy a chladiřské sklady úzce spolupracují se společností Open Seas po celou dobu procesu a přitom splňují nejvyšší nároky.

UDRŽITELNÝ RYBOLOV

Open Seas se snaží zajistit budoucnost tuňáků na celém světě. Společnost jde cestou udržitelného rybolovu. Konečným cílem je získat certifikaci MSC. Bez ohledu na to, co se děje ve světě, společnost Open Seas spolehlivě a udržitelně uspokojuje poptávku po nejčerstvějších mořských plodech a čerstvých rybách.



IKE JIME

Ike Jime je japonská metoda zabíjení ryb, jejímž cílem je zachovat maximální kvalitu svaloviny. Toho se dosáhne kombinací anestezie spočívající v punkci mozku a následném zničení míchy, zrychleného vykrvení v temperované vodě, jakož i rychlého ochlazení v ledové vodní lázni. Zabráněním stresovým reakcím a hromaděním tepla jsou svaly chráněny a je dosaženo optimální kvality masa.



AQUANARIA

Aquanaria je průkopníkem v chovu vysoce kvalitního mořského vlka pro haute cuisine.

Historie společnosti je úzce spjata s panem Gustavem Larrazábalem.

V roce 1973 vstoupil podnikatel do oboru akvakultury s vizí: chov velkého mořského vlka výjimečné gastronomické kvality. Dnes má společnost se sídlem v Las Palmas tým 130 zaměstnanců.

Šéfkuchaři z celého světa si žádají mořského vlka od společnosti Aquanaria, který je pravou alternativou divokého mořského vlka.

HAUTE CUISINE – MOŘSKÝ VLK

Mořský vlk od společnosti Aquanaria je produkt vynikající gastronomické kvality, který se vyznačuje především čtyřmi vlastnostmi: značná velikost, pevná konzistence, intenzivní chuť a 100% bez parazitů Anisakis. Dušený, pečený, grilovaný, marinovaný, ceviche nebo sashimi: kvalitní rybu lze připravit na mnoho způsobů.

ODCHOV V AKVAKULTUŘE

V zařízeních společnosti Aquanaria hluboko v Atlantickém oceánu mají mořští vlci nejlepší podmínky pro chov a odchov. Zvířata jsou zde chována v čistých, chladných vodách s intenzivním prouděním. Díky pohybům vln jsou ryby neustále v pohybu, což jim dodává ideální konzistenci. Téměř čtyřletý proces růstu splňuje nejvyšší standardy.



MOŘSKÝ VLK – AQUANARIA

551207 celý, sádka
0,8 – 1,2 kg / kus
3,0 kg / krabice

551208 celý, sádka
1,0 – 1,5 kg / kus
3,0 kg / krabice

551159 celý, sádka
1,8 – 2,8 kg / kus
1 kus / krabice

551163 celý, sádka
3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice

551231 celý, sádka
3,8 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

551243 celý, sádka
5,0 – 6,0 kg / kus
1 kus / krabice

551244 celý, sádka
6,0 – 6,5 kg / kus
1 kus / krabice

DISTRIBUCE PO CELÉM SVĚTĚ

Každá ryba je zakonzerována bezprostředně po ulovení pomocí tepelného šoku, což zajišťuje její maximální čerstvost. Do 48 hodin se čerstvě ulovený vlk dostane do náročných kuchyní po celém světě. Kvalita tohoto chovaného mořského vlka je výjimečná.



- 50 let zkušeností s rybolovem
- Lovení podle poptávky po celý rok
- Velký atlantský mořský vlk
- Pomalý růst pro nejlepší kvalitu



SORTIMENT MOŘSKÝCH RYB

SMUHA KRÁLOVSKÁ

550278 celá
cca 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice

550305 celá
cca 3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice

550373 celá
cca 4,0 kg+ / kus
1 kus / krabice

550302 „Label Rouge“
cca 3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice

550945 „Label Rouge“
4,0 kg+ / kus
1 kus / krabice

550531 divoká
10,0 kg+
1 kus / krabice

BLACK COD

550761 Chmurnatka tmavá
2,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice

BONITO

550201 kuchaňé
cca 5,0 – 10,0 kg / kus
1 kus / krabice

550651 celé
cca 3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

SORTIMENT BOUILLABAISSE

550289 cca 5,0 kg / krabice

KALAMÁRY

550927 proužky
cca 6 – 11 kusů / kg
cca 2,5 kg / krabice

CALAMARETTI

550190 cca 50 – 100 g / kus
cca 2,0 kg / krabice

KALAMÁRY

550745 Patagonia
mražené
(bez glazury)
cca 1,0 kg / krabice

550615 čištěné
cca 100 – 300 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

550192 čištěné
cca 300 – 500 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

PRAŽMA

550946 „Rosé“, celá
cca 600 – 1000 g / kus
3,0 kg / krabice

550186 „Rosé“, celá
cca 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice

550951 „Rosé“, celá
cca 3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

550157 „Rosé“, kuchaňá
cca 5,0 – 10,0 kg / kus
1 kus / krabice

550356 „Rosé“, celá
cca 400 – 600 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

550378 „Royal“, celá
cca 600 – 800 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

550299 „Royal“, celá
cca 0,8 – 1,0 kg / kus
cca 3,0 kg / krabice

550274 „Royal“, celá
cca 1,0 – 2,0 kg / kus
2 kusy / krabice

550362 „Royal“, kuchaňá
bez šupin
cca 300 – 400 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

550218 „Royal“, celá, divoká
cca 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice

550648 „Royal“, celá, divoká
cca 3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

550178 fileť s kůží
cca 80 – 120 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

550925 fileť s kůží
cca 140 – 160 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

MOŘSKÉ RYBY

Až pětkrát týdně dostáváme čerstvé ryby z Francie, Islandu, Španělska, Skotska, Kanady, Holandska a mnoha dalších přímořských zemí.

Ryby jsou otázkou důvěry.

Základem naší trvale vysoké kvality je dlouholetá spolupráce s lokálními rybáři a producenty. Kromě toho máme v nejdůležitějších překladištích v Paříži a Frankfurtu vlastní nákupčí a pracovníky pověřené kontrolou kvality. Odtud se k nám čerstvě ulovené mořské ryby dostanou za méně než 24 hodin. Více než polovina zboží opouští naše moderní centrum čerstvých potravin v Berlíně ještě týž den večer a je doručena přímo našim zákazníkům. Náš interní tým kvality neustále kontroluje příchozí, skladované a odchozí zboží, aby se ryby ze společnosti Havelland Express dostaly do Vaší kuchyně vždy v bezvadné kvalitě a naprosto čerstvé.



FJORDSKÝ PSTRUH

- 550800 filet**
cca 1,0 – 1,5 kg / kus
3 kusy / krabice
- 550353 kuchaňý**
cca 3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550381 kuchaňý**
cca 4,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550804 kuchaňý**
cca 5,0 – 6,0 kg / kus
1 kus / krabice

PAKAMBALA

- 550646** cca 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550234** cca 3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice

PSTRUH ZLATÝ

- 550646 kuchaňý**
cca 500 – 1000 g / kus
3,0 kg / krabice

HAMACHI / ŽLUTOPLOUVÁ MAKRELA

- 550374 celá – Německo**
cca 3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

LOSOSOVITÝ PSTRUH

- 550126 kuchaňý**
cca 300 – 400 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550220 kuchaňý**
cca 400 – 700 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550434 kuchaňý**
cca 1,0 – 1,2 kg / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550143 filet**
200 – 300 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550683 filet**
300 – 500 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

LOSOS – FILET

- 550699 filet „C“ Trimm**
cca 1,0 – 1,4 kg / kus
1 kus / krabice
- 550370 filet „D“ Trimm**
cca 1,0 – 1,4 kg / kus
1 kus / krabice

LOSOS – NORSKO

- 550140 kuchaňý**
cca 3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550152 kuchaňý**
cca 4,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550627 kuchaňý**
cca 5,0 – 6,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550873 kuchaňý**
cca 6,0 – 7,0 kg / kus
1 kus / krabice

LOSOS – SKOTSKO

- 550268 „Label Rouge“ 3/4**
kuchaňý
1 kus / krabice
- 550669 „Label Rouge“ 4/5**
kuchaňý
1 kus / krabice
- 550376 „Label Rouge“ 5/6**
kuchaňý
1 kus / krabice
- 550818 „Label Rouge“ 6/7**
kuchaňý
1 kus / krabice



CÍPAL HLAVATÝ

550236 celý
cca 1,0 – 2,0 kg / kus
2 kusy / krabice

550288 celý
cca 500 – 1000 g
3,0 kg / krabice

TRESKA BEZVOUSÁ MERLAN

550233 filet s kůží
cca 150 g+ / kus
cca 3,0 kg / krabice

MOSCARDINI

550929 cca 10 – 20 kusů / krabice
2,5 kg / krabice

PASSEPIERRE

550284 1,0 kg / krabice

CHOBOTNICE

550181 čištěná
cca 1,0 kg / kus
1 kus / krabice

550332 čištěná
cca 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice

550878 nečištěná
cca 200 – 500 g / kus
3,0 kg / krabice

550876 nečištěná
cca 1,0 – 1,5 kg / kus
3,0 kg / krabice

550875 sépie, nečištěná
cca 80 – 100 g
3,0 kg / krabice

**561176 Baby chobotnice
mražená (20% glazury)
celá, čištěná**
20 – 40 g / kus
1,0 kg / balení

RED SNAPPER

550262 celý
cca 1,0 – 2,0 kg / kus
2 kusy / krabice

550263 celý
cca 2,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice

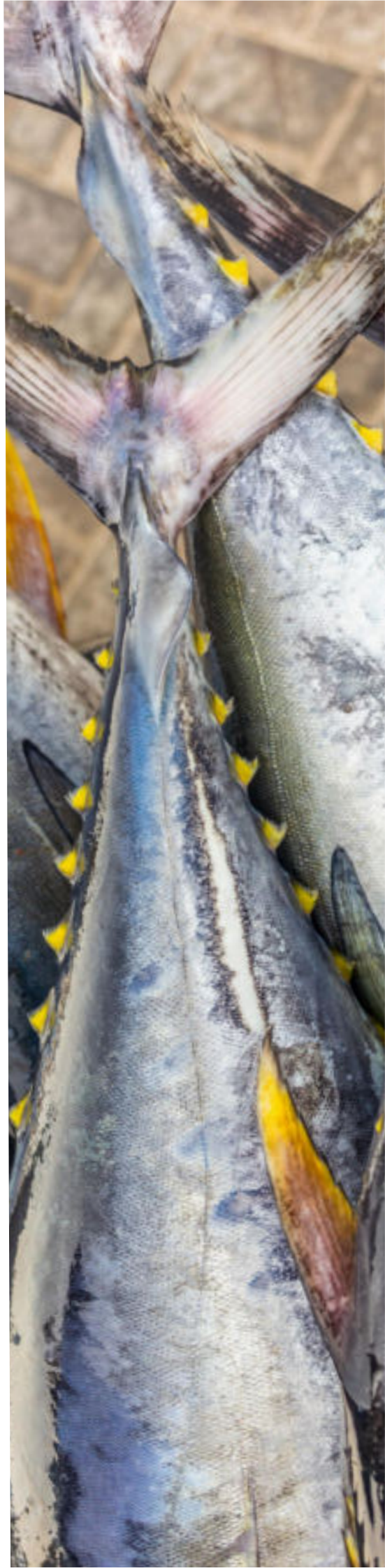
550365 celý
cca 3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

550419 celý
cca 5,0 – 8,0 kg / kus
1 kus / krabice

550339 celý
cca 10,0 kg+ / kus
1 kus / krabice

550368 filet s kůží
cca 200 – 400 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

550185 filet s kůží
cca 400 – 800 g / kus
cca 3,0 kg / krabice





REJNOK

- 550237 křídlo bez kůže**
300 – 500 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550275 křídlo bez kůže**
cca 800 – 1200 g / kus
1 kus / krabice
- 550360 křídlo bez kůže**
cca 1,0 – 2,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550430 křídlo bez kůže**
cca 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550411 křídlo bez kůže**
cca 3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice

PARMICE NACHOVÁ

- 550196 celá**
cca 200 – 300 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550346 celá**
cca 300 – 400 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550320 celá**
cca 400 – 500 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550429 celá**
cca 500 – 600 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

MOŘSKÝ JAZYK - LEMON SOLE

- 550144** cca 300 – 400 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

RYBA SVATÉHO PETRA

- 550896 celý**
cca 800 – 1000 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550159 celý**
cca 1,0 – 2,0 kg / kus
2 kusy / krabice
- 550241 celý**
cca 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice

SARDINKA

- 550254 celá**
cca 60 – 90 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550106 filet**
cca 30 – 40 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

PLATÝS

- 550454** cca 800 – 1000 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550653** cca 1,0 kg+ / kus
1 kus / krabice
- 550151 kuch. úprava**
cca 350 – 450 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550112 kuch. úprava**
cca 400 – 600 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550111 filet bez kůže**
cca 80 – 100 g / kus
cca 3,0 kg / krabice

MEČOUN

- 550240 filet**
2,0 – 5,0 kg
1 kus / krabice
- 550348** cca 20,0 kg / kus
1 kus / krabice

ŠTIKOZUBEC - HEJK

- 550280** cca 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550631** cca 3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550647 filet s kůží**
cca 200 – 400 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550887 loiny s kůží**
cca 200 – 400 g / kus
3,0 kg / krabice

TRESKA TMAVÁ

- 550625 filet**
bez kůže
cca 200 – 400 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550226 filet**
bez kůže
cca 400 – 600 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550423 loiny**
bez kůže
cca 150 g+ / kus
cca 3,0 kg / krabice

MOŘSKÝ JAZYK - DIVOKÝ

- 550176** cca 300 – 400 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550113** cca 400 – 600 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550223** cca 600 – 800 g / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550206** cca 0,8 – 1,0 kg / kus
cca 3,0 kg / krabice

TRESKA SKREI - SEZÓNŇÍ

- 550575 bez hlavy**
cca 2,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550672 bez hlavy**
cca 4,0 – 6,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550801 bez hlavy**
cca 6,0 kg+ / kus
1 kus / krabice
- 550668 filet s kůží**
cca 400 – 800 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550716 filet s kůží**
cca 800 g+ / kus
3,0 kg / krabice
- 550718 loiny s kůží**
cca 400 – 800 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550901 loiny s kůží**
cca 1,0 kg+ / kus
3,0 kg / krabice

KAMBALA, SÁDKA

- 550116** cca 0,5 – 1,0 kg / kus
cca 3,0 kg / krabice
- 550602** cca 1,0 – 1,5 kg / kus
3,0 kg / krabice
- 550287** cca 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550184** cca 3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550687** cca 4,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550630** cca 5,0 – 6,0 kg / kus
1 kus / krabice





KAMBALA, DIVOKÁ

- 550540** cca 3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550451** cca 4,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550401** cca 6,0 – 8,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550115** „Selektion“
cca 5,0 – 7,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550452** „Selektion“
cca 6,0 – 8,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550322** „Selektion“
cca 7,0 – 10,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550323** „Selektion“
cca 10,0 kg+ / kus
1 kus / krabice

TUŇÁK

- 550637** celý
10,0 – 20,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550195** celý
20,0 – 30,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550586** filet, červený, „Sashimi kvalita“
Center Cut
cca 2,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550301** filet, červený
cca 3,0 – 6,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550177** filet „Sashimi kvalita“
Center Cut Premium
cca 3,0 kg / kus

KANIC

- 550250** cca 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550444** cca 3,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550397** cca 5,0 – 10,0 kg / kus
1 kus / krabice

STŘEDOMOŘSKÉ CHOVNÉ RYBY

- 551191** Smuha královská
1,8 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550373** Smuha královská
4,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550356** Pražma „Rosé“
400 – 600 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550379** Pražma „Rosé“
1,0 – 2,0 kg / kus
2 kusy / krabice
- 550362** Pražma „Royal“
kuchaná & bez šupin
300 – 400 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550295** Pražma „Royal“ celá
300 – 450 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550427** Pražma „Royal“ celá
400 – 600 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550378** Pražma „Royal“ celá
600 – 800 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550299** Pražma „Royal“ celá
800 – 1000 g / kus
3,0 kg / krabice
- 551151** Filet ze smuhy královské s kůží
420 – 700 g / kus
3,0 kg / krabice
- 551075** Filet ze smuhy královské s kůží
400 – 600 g / kus
3,0 kg / krabice
- 551149** Filet z mořského vlka
s kůží
200 – 300 g / kus
3,0 kg / krabice
- 551213** Filet z pražmy s kůží
200 – 300 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550386** Mořský vlk
kuchaný & bez šupin
300 – 400 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550576** Mořský vlk
kuchaný & bez šupin
400 – 600 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550572** Mořský vlk, celý
400 – 600 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550676** Mořský vlk, celý
600 – 800 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550213** Mořský vlk, celý
0,8 – 1,2 kg / kus
3,0 kg / krabice



**RYBÍ FILETY A LOINY
MRAŽENÉ**

- 561161 Úhoř, filet UNAGI, marinovaný**
5,0 kg / krabice
- 562327 Black Cod, chmurnatka tmavá bez hlavy, MSC**
2,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice
(bez glazury)
- 562325 Black Cod filet s kůží MSC**
0,4 – 0,6 kg / kus
10,0 kg / krabice
(bez glazury)
- 551079 Black Cod filet s kůží**
0,9 – 1,2 kg / kus
10,0 kg / krabice
(bez glazury)
- 562077 Tuňák obecný Toro**
1,2 – 1,6 kg / balení
2 kusy / balení
- 560578 Pamakrela temná, filet bez kůže**
2,0 – 7,0 kg / kus
jednotlivě vakuovaná
(20 % glazury)
- 562322 Pamakrela temná blok „Saku“**
0,2 – 0,6 kg / kus
jednotlivě vakuovaná
- 562324 Pamakrela temná, loiny bez kůže**
0,9 – 1,8 kg / kus
jednotlivě vakuovaná
- 560166 Pražma, filet s kůží**
70 – 120 g / kus
5,0 kg / krabice
(20 % glazury)
- 560137 Pstruh, filet s kůží**
60 – 120 g / kus
5,0 kg / krabice
(10 % glazury)
- 562223 Pstruh zlatý, kuchařský**
1,0 – 2,0 kg / kus
jednotlivě vakuovaný
- 560187 Hamachi, Yellowtail makrela královská, filet s kůží**
1,5 kg+ / kus
10,0 kg / krabice
(bez glazury)
- 560995 Halibut, filet**
cca 400 – 800 g / kus
cca 5,0 kg / krabice
(20% glazury)
- 562203 Halibut, loiny s kůží**
170 – 210 g / kus
3,0 kg / krabice
- 561254 Treska obecná s kůží**
228 – 454 g / kus
6,81 kg / krabice
- 561158 Treska obecná NUTAAQ, filet s kůží**
454 – 907 g / kus
10,0 kg / krabice
(10 % glazury)
- 562336 Treska obecná, filet bez kůže, MSC**
228 – 454 g / kus
6,81 kg / krabice
- 562317 Treska obecná NUTAAQ, filet s kůží**
227 – 454 g / kus
5,0 kg / krabice
(10 % glazury)
- 562328 Treska obecná, loiny, MSC bez kůže**
180 – 200 g / kus
5,0 kg / krabice
(20 % glazury)
- 560882 Štítník, loiny s kůží**
cca 100 – 150 g / kus
cca 5,0 kg / krabice
- 550370 Losos, filet s kůží „D“ Trim**
cca 1,0 – 1,4 kg / kus
1 kus / krabice
- 560124 Parmice, filet s kůží**
cca 80 – 120 g / kus
1,0 kg / krabice, (20 % galzury)
- 560144 Parmice, filet s kůží**
cca 40 – 80 g / kus
1,0 kg / krabice, (20 % glazury)
- 560167 Red Snapper, filet s kůží**
170 – 230 g / kus
5,0 kg / krabice, (20 % glazury)
- 562163 Okouník, filet bez kůže**
180 – 200 g / kus
5,0 kg / krabice, (20 % glazury)





- 560140 Mořský jazyk Lemon sole fileť bez kůže**
80 – 120 g / kus
5,0 kg / krabice
(bez glazury)
- 560914 Sardel, celá**
1,0 kg / balení
(10 % glazury)
- 560159 Štikozubec, fileť s kůží**
cca 120 – 170 g / kus
cca 5,0 kg / krabice
- 560472 Treska tmavá, fileť bez kůže**
cca 230 – 450 g / kus
cca 9,0 kg / krabice
- 562347 Treska tmavá, loiny, MSC bez kůže**
160 – 180 g / kus
5,0 kg / krabice
(10 % glazury)
- 560157 Ďas mořský, fileť bez kůže**
cca 200 – 400 g / kus
cca 5,0 kg / krabice
- 560154 Platýs fileť bez kůže**
cca 120 – 160 g / kus
cca 5,0 kg / krabice
- 560924 Vlkouš, fileť bez kůže**
400 – 800 g / kus
6,0 kg / krabice
(bez glazury)
- 561276 Jeseter, fileť s kůží (Agroittica) bez kůže**
2,0 – 3,0 kg / kus
jednotlivě vakuovaný
- 560531 Sushi blok „SAKU“**
250 – 350 g / kus
jednotlivě vakuovaný
(bez glazury)
- 562323 Tuňák, loiny „Yellowfin“ bez kůže**
2,0 – 5,0 kg
jednotlivě vakuovaný
- 562321 Ledovka patagonská, fileť s kůží**
2,0 – 3,0 kg / kus
jednotlivě vakuované
- 560184 Tilápie, fileť bez kůže**
cca 140 – 200 g / kus
cca 5,0 kg / krabice
- 562335 Tilápie, fileť, ASC bez kůže**
140 – 200 g / kus
5,0 kg / krabice
(20 % glazury)
- 560184 Tilápie, fileť**
140 – 200 g / kus
5,0 kg / krabice
(20 % glazury)
- 560142 Viktorijský okoun, fileť**
cca 200 – 400 g / kus
cca 6,0 kg / krabice
- 560935 Sumeček, bez kůže**
cca 200 – 400 g / kus
cca 5,0 kg / krabice
- 560141 Losos, divoký, fileť porcovaný**
cca 150 g / kus
cca 5,0 kg / krabice
- 560928 Mořský vlk, fileť**
120 – 160 g / kus
5,0 kg / krabice
(20 % glazury)
- 560172 Kanic, fileť s kůží**
cca 170 – 250 g / kus
cca 5,0 kg / krabice
- 560450 Candát, fileť**
cca 300 – 500 g / kus
cca 5,0 kg / krabice
- 560665 Candát, fileť**
cca 500 – 800 g / kus
cca 10,0 kg / krabice
- 560439 Candát, fileť**
cca 800 g+ / kus
cca 10,0 kg / krabice
- 562249 Candát, fileť s kůží**
230 – 300 g / kus
5,0 kg / krabice
(20 % glazury)
- 560450 Candát, fileť s kůží**
300 – 500 g / kus
5,0 kg / krabice
(20 % glazury)
- 561937 Candát, fileť s kůží**
170 – 230 g / kus
5,0 kg / krabice
(20 % glazury)
- 562069 Candát – Baltské moře vykuchaný**
2,5 – 4,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 562070 Candát – Baltské moře vykuchaný**
4,0 kg+ / kus
1 kus / krabice



„HIGH PRESSURE HUMR“

Díky inovativním technikám jsou čerstvě chycení humři humánně a bezbolestně zabíjeni (animal welfare).

Zároveň se speciální přetlakovou metodou uvolňuje maso od krunyře.

Po tomto zpracování je humr okamžitě zmrazen.

Jak za syrova, tak po spaření lze maso z krunyře jednoduše vyjmout. Toto nabízí mnoho výhod pro další zpracování a zajišťuje, že hosté mohou humra bez komplikací konzumovat.

A to nejlepší: humří maso je díky této technice dokonce ještě křehčí.

HIGH PRESSURE HUMR, MRAŽENÝ

562271 celý, syrový
428 – 450 g / kus
11 kusů / krabice

562329 celý v ledovém bloku, MSC
350 g / kus
10 kusů / krabice

562330 ocasy, MSC
120 – 150 g / kus
4,54 kg / krabice

562331 ocasy, MSC
140 – 170 g / kus
4,54 kg / krabice

562332 půlený, syrový
225 – 250 g / kus
cca 19 kusů / krabice

562333 půlený, syrový, MCS
250 – 300 g / kus
cca 17 kusů / krabice

562280 půlený, syrový, MSC
200 – 225 g / kus
22 kusů / krabice

562366 klepeta a kloubové maso, MSC
0,454 kg / sáček
12 sáčků / krabice

562285 půlený, syrový, MSC
cca 180 g / kus
12 kusů / krabice



- 45 % humří ocas
- 35 % humří klepeta
- 10 % kloubové maso
- 10 % maso z nohou
- 78 % krunýř a odpady
- 22 % obsah masa

VÝHODY PŘEDZÁSOBENÍ

Jako mražený produkt nabízí tento High Pressure Lobster výhody předzásobení. Náklady, rizika a obavy z transportu živých humrů nebo jejich skladování odpadají stejně jako včasné předobjednávky. Díky odpovídajícímu předzásobení tak můžete hostům kdykoli nabídnout prvotřídního humra. Tito humři pocházejí ze severozápadního Atlantiku. Loví se na pobřeží Nového Skotska a zde se také zpracovávají nově vyvinutou metodou.



DUBLAIX

Ústřice „Speciales 1865“ patří do rodiny „Super Speciales“. Vyznačují se mimořádně vysokým obsahem masa, který přesahuje 12,5 %.

Prvních šest měsíců probíhá chov v nádržích. Zde prožívají velmi klidnou první fázi života, jsou krmeny výhradně přírodními surovinami a mají dostatek prostoru. Není třeba vyčerpávajícího boje o prostor.

Díky tomu ústřice roste velmi harmonicky a účinně uchovává živiny.

Jakmile jsou velké 1,5 cm, přesunou se zhruba na rok do jezírek zvaných Claire na otevřeném moři.

Chovatelé se o ústřice stále intenzivně starají a pečují o ně. Po celkem třech letech jsou ústřice zcela dospělé a mají ideální obchodní velikost.



Fabien Dublaix je ředitelem nejstarší ústřicové farmy ve Francii.

Pro účely obchodu se ústřice dělí do různých kategorií podle velikosti:

P = Petit (malé) = 4
M = Moyen (středně velké) = 3
G = Grand (velké) = 2
TG = Très Grand (velmi velké) = 1
00000 = 150 g
00000 = 120 g
000 = 110 g
00 = 100 g
0 = 90 g

FINE DE CLAIRE M 50 KUSŮ / KOŠ - FRANCIE

570112 Fine de Claire „M“
50 kusů / koš

Ústřice se chovají v claire (obdélníkových slaných jezírkách) s vodou po kolena nejméně jeden měsíc, během něhož získávají sladší a ovocnější chuť díky vodě a fytoplanktonu. Z regionu Marennes-Oléron na jihozápadě Francie. Ústřice bohatá na minerály a vyvážené chuti.

ÚSTŘICE - DUBLAIX

570160 Fine de Claire Nr. 1
48 kusů / koš

570129 Fine de Claire „G“ Nr. 2
12 kusů / koš

570128 Fine de Claire „G“ Nr. 2
24 kusů / koš

570108 Fine de Claire „G“ Nr. 2
50 kusů / koš

550999 Fine de Claire Nr. 2
12 kusů / koš

570130 Fine de Claire
GRAND CRU DUBLAIX Nr. 3
50 kusů / koš

570114 Pousse en Claire
Label Rouge
50 kusů / koš



DAVID HERVÉ

Tři generace v chovu ústřic rodiny Hervé se ohlíží za dlouhou historií. David Hervé se naučil řemeslu od svého otce, který šel zase ve stopách svého otce, jenž v roce 1939 založil ústřicovou farmu.

David Hervé, veden láskou k novým výzvám, se rozhodl tradiční společnost modernizovat.

Chov proto dnes kombinuje tradiční metody s inovacemi a přístupy šetrnými k životnímu prostředí.

Ústřice tak rostou při nižší hustotě chovu než u většiny ostatních chovatelů. Kromě toho jsou všechny procesy průběžně optimalizovány. Také místo chovu bylo pečlivě vybráno: ústřice rostou v „claires“ – na místě, kde se setkává sladká a slaná voda.

Díky těmto složkám ústřice výrazně rostou, mají výjimečnou texturu, snížený obsah soli a jedinečnou chuť.



JEDINEČNÁ CHUŤ

Ústřice rostou v „claires“ – na místě, kde se setkává sladká a slaná voda. Díky těmto složkám ústřice výrazně rostou, mají výjimečnou texturu, snížený obsah soli a jedinečnou chuť.



ÚSTŘICE - DAVID HERVÉ

550997 Boudeuse Nr. 4
48 kusů / koš

551247 BB-Boudeuse Nr. 5
48 kusů / koš

551070 BB-Peter Pan Nr. 5
48 kusů / koš

550995 Idéale Nr. 2
48 kusů / koš

550996 Ronce Nr. 2
48 kusů / koš

551230 Secrète Nr. 3
48 kusů / koš



Pro účely obchodu se ústřice dělí do různých kategorií podle velikosti:

P = Petit (malé) = 4

M = Moyen (středně velké) = 3

G = Grand (velké) = 2

TG = Très Grand (velmi velké) = 1

00000 = 150 g

0000 = 120 g

000 = 110 g

00 = 100 g

0 = 90 g

DAVID HERVÉ „ROYAL CABANON“ NR. 2 / 48 KUSŮ V KOŠI FRANCIE

550544 David Hervé
48 kusů / koš

David Hervé je specialista, který produkuje celou řadu skvělých ústřic. Ústřice, která ho proslavila po celém světě, se jmenuje Royal Cabanon.

Navzdory své proslulosti se tyto ústřice pěstují pouze v malém rozsahu.

Ústřice „Royal Cabanon“ rostou v claires, pouze dvě ústřice na metr čtvereční.

Ústřice zde zůstávají 6 až 8 měsíců,

než se s nimi začne obchodovat.

Royal Cabanon je masitá ústřice s typicky sladkou chutí a výraznou dochutí.

DAVID HERVÉ „SPÉCIALE“ 48 KUSŮ V KOŠI FRANCIE

570119 David Hervé
Spéciale' Nr. 2
48 kusů / koš

Okolí Marennes v departementu Charentes Maritimes jižně od poloostrova Breton je baštou chovu ústřic. V této rozlehlé oblasti se zušlechťují gigantické ústřice.

Spéciale zůstává v přírodních ústřicových nádržích dva až čtyři měsíce v hustotě 10 kusů na metr čtvereční.

DAVID HERVÉ FINES DE CLAIRE NR. 2 / 48 KUSŮ V KOŠI FRANCIE

570143 David Hervé
Fine de Claire Nr. 2
48 kusů / koš

Fine de Claire je divoká ústřice. Pochází z claires neboli ústřicových jezírek z regionu Marennes d'Oléron. Tyto přírodní jezírka mají díky charakteru dna silný vliv na barvu a chuť. Ústřice zde zůstává nejméně 3 týdny až maximálně 3 měsíce, než se s ní začne obchodovat.



- Chovatel ústřic ve třetí generaci
- 100% lokálně chované ústřice
- Složení dna v „Claire“ přináší jedinečnost. Kombinace sladké a slané vody dodává ústřicím jedinečné chuťové vlastnosti



LA FAMILIE BOUTRAIS

La Famille Boutrais založil Pascal Boutrais a nyní ji vede jeho syn Hugo. Rodinná firma sídlí v Saint-Coulomb ve francouzské Bretani a vlastní pět ústřicových farem, kde pracují experti s velkými odbornými znalostmi.

Prvotřídní ústřice se získávají složitým přírodním výrobním procesem.

Pro vysokou kvalitu má zásadní význam také vlastní zátoka v Irsku, kde rodina chová vlastní potomstvo ústřic.

VLASTNÍ CHOV ÚSTŘIC Z IRSKA

Potěr, který pochází z Francie, stráví první období odchovu v zátoce Clew Bay v Irsku, která je bohatá na živiny. Po pečlivém výběru jsou mladé ústřice rozděleny do dalších ústřicových jezírek

PRÉMIOVÉ ÚSTŘICE

Sortiment Boutrais zahrnuje Ostra Regal, Sentinelle a Sélection Marine. Chutnají jemně po soli a moři a zaujmou svou křupavou texturou. Výjimečná ústřice Ostra Regal se vyznačuje vysokým obsahem masa a sladkou, vyváženou chutí. Vrcholem je Sélection Gold s jedlým 22karátovým zlatem.



ÚSTŘICE - LA FAMILIE BOUTRAIS

OSTRA REGAL GOLD

551123 Ostra Regal GOLD Nr. 2
24 kusů / koš

551120 Ostra Regal GOLD Nr. 2
48 kusů / koš

Ostra Regal GOLD, poprášená plátky z 22karátového jedlého zlata, je nejlepší speciální ústřice. Stejně jako u Ostra Regal se zde objevuje jódový a kamenitý nádech, který v závěru ustupuje silné chuti připomínající mořské řasy.

Je to křupavá, sladká ústřice s lehce oříškovou chutí.

CÉLINE NR. 2

551124 Céline Nr. 2
48 kusů / koš

Ústřice Céline, produkt několika generací chovatelů ústřic, se stala nepřehlédnutelnou referencí pro produkty z Cancal. Tato ústřice má výraznou chuť bohatou na jód a překvapivě křupavou texturu.

551121 Ostra Regal Nr. 2
48 kusů / koš

551122 Sentinelle Nr. 2
48 kusů / koš



KVALITA DE LUXE

Famille Boutrais dokonale přizpůsobuje svůj chov ústřic různým zeměpisným podmínkám jednotlivých zálivů. Krátce před odesláním jsou ústřice ještě v čisté mořské vodě a získávají tak nejvyšší stupeň čistoty: Fines de Claires mají obzvláště jemnou a lehkou chuť.



- Tradiční podnik z francouzské Bretaně
- Chov vlastního potomstva ústřic v Irsku
- Pečlivý a složitý proces selekce
- Prvotřídní čerstvé ústřice



GILLARDEAU FRANCIE

550902 Gillardeau Nr. 1
48 kusů / koš

550853 Gillardeau Nr. 2
48 kusů / koš

551184 Gillardeau Nr. 3
48 kusů / koš

551183 Gillardeau Nr. 3
12 kusů / koš

551085 Gillardeau Nr. 4
48 kusů / koš

„Rolls-Royce mezi ústřicemi“.
Chuť je kořeněná, sladká a slaná zároveň s vůní lískových ořechů. Ústřice je harmonicky masitá, jemná a zároveň křupavá. Z regionu Oléron na jihozápadě Francie. Nekonečný oceán chutí.



TSARSKAYA FRANCIE

550505 Tsarskaya „M“
50 kusů / koš

570122 Tsarskaya „G“
50 kusů / koš

Správné množství slanosti a svěží čistá kyselost. Chutná jako esence moře. Ústřice je krémová a masitá. Jemná chuť přetrvává v ústech, nejvášnivějšími milovníky těchto ústřic byli ruští carové.

CORK NR. 2 IRSKO

570121 Cork Nr. 2
50 kusů / koš

Irské ústřice jsou něčím velmi zvláštním. Jsou známé pro svou jódovou chuť, pevnou dužninu a svou lehkou, ořechovou chuť s jemným sláným tónem.

570125 Irský Muirgen Nr. 3
50 kusů / koš

551226 LA ZÉLANDAISE Nr. 2
48 kusů / koš

551227 OYSRI č. 2
48 kusů / koš

570147 Spéciales Supérieur „G“ Nr. 2
48 kusů / koš

550940 Perle Blanche, Nr. 2
48 kusů / koš

550941 Utah Beach, Nr. 2
48 kusů / koš



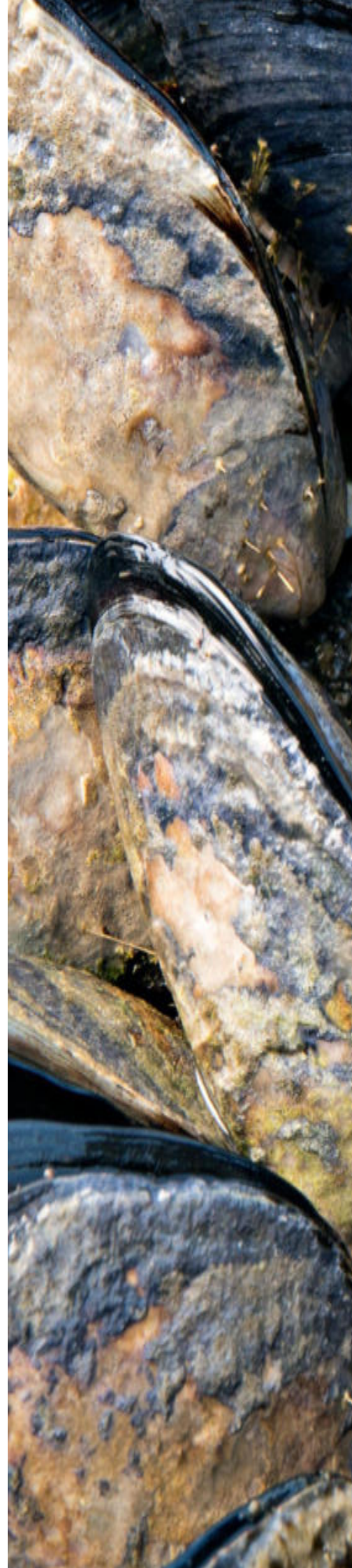


Pro účely obchodu se ústřice dělí
do různých kategorií podle velikosti:

P = Petit (malé) = 4
M = Moyen (středně velké) = 3
G = Grand (velké) = 2
TG = Très Grand (velmi velké) = 1
00000 = 150 g
0000 = 120 g
000 = 110 g
00 = 100 g
O = 90 g

SORTIMENT MUŠLÍ A ŠNEKŮ

- | | |
|--|---|
| 550491 Amandes Seemandel
3,0 kg / balení | 550640 Slávky Föhrrer „Jumbo“
2,0 kg / miska, vakuovaná |
| 550581 Bigorneaux „L“
Břeženka
1,0 kg / sítko | 550641 Slávky SUPER
1,0 kg / miska |
| 550543 Mušle Bouchot
1,0 kg / miska | 550483 Palourdes „G“
3,0 kg / koš |
| 550475 Mušle Bouchot
MORISSEAU
5,0 kg / balení | 550473 Palourdes „M“
1,0 kg / miska |
| 550488 Bulot (surmovka)
1,0 kg / sítko | 550518 Percebes
(skalní kachní mušle)
3,0 kg / krabice |
| 550478 Srdcovka Coques
3,0 kg / koš | 550474 Vongole Veraci „L“
1,0 kg / sítko |
| 550869 Srdcovky
1,0 kg / miska | 550855 Mušle „Praires“
1,0 kg / miska |
| 550868 Mušle Venerupis corrugata
1,0 kg / miska | 551006 Venušina mušle
1,0 kg / sítko |
| 550512 Slávky D EXTRA
1,0 kg / miska | 551209 Břítky šavlovité
– Pieds de Couteau
1,0 kg / sítko |





MUŠLE SVATÉHO JAKUBA

**550983 Hřebenatka svatojakubská
ve schránce**

Norsko

cca 25 kusů / krabice

5,0 kg / krabice

**550464 Hřebenatka svatojakubská
ve schránce**

Francie

cca 50 kusů / krabice

6,0 kg / krabice

**550481 Hřebenatky svatojakubské
U 10**

maso bez srdíčka

Premium

cca 20 kusů / kg

1,0 kg / miska

**550523 Hřebenatky svatojakubské
maso bez srdíčka**

10/20

cca 30 – 40 kusů / kg

1,0 kg / miska



KREVETY

- 550854 Grise „M“
1,0 kg / miska
- 550458 Krevety „Rose“
60 – 80 kusů / kg
2,0 kg / krabice
- 550479 Krevety „Rose“
40 – 60 kusů / kg
2,0 kg / krabice
- 550492 Krevety „Rose“
30 – 40 kusů / kg
2,0 kg / krabice

GARNÁTI A KRABI

- 551182 Garnát „Rosenberg“
200 g+ / kus
5,0 kg / krabice
- 550500 Mořský pavouk
600 – 800 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550462 Krab německý
600 – 800 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550510 Krab německý
400 – 600 g / kus
3,0 kg / krabice

LANGUSTY
A LANGUSTÝNY

- 550486 Langusty živé
300 – 500 g / kus
1 kus / krabice
- 550521 Langusty živé
500 – 1000 g / kus
3,0 kg / krabice
- 550522 Langusty živé, výběr
1,0 kg+ / kus
1 kus / krabice
- 550459 Langustýny
10 – 15 kusů / krabice
3,0 kg / krabice
- 550465 Langustýny Selektion
6 – 8 kusů / kg
3,0 kg / krabice

- 550466 Langustýny
8 – 10 kusů / kg
3,0 kg / krabice

- 550477 Langustýny
15 – 20 kusů / kg
3,0 kg / krabice

- 550497 Langustýny Selektion
4 – 7 kusů / kg
3,0 kg / krabice

- 550538 Langustýny Selektion
2 – 5 kusů / kg
3,0 kg / krabice

- 550711 Langustýny
20 – 30 kusů / kg
3,0 kg / krabice

HUMR – EVROPA

- 551249 živý
400 – 600 g / kus
- 551250 živý
600 – 800 g / kus
- 551251 živý
800 – 1000 g / kus
- 551252 živý
1000 – 1500 g / kus
- 551253 živý
1500 – 2000 g / kus

HUMR – KANADA

- 570113 „Chix“, živý
450 – 552 g / kus
- 570107 „Quarters“, živý
553 – 661 g / kus
- 551228 „Halves“, živý
662 – 789 g / kus
- 570109 Select, živý
800 – 1000 g / kus
- 570127 Select, živý
1,0 kg+ / kus

MOŘSKÝ JEŽEK

- 550494 Mořský ježek
3,0 kg / krabice

CHOBOTNICE

- 550181 čištěná
1,0 kg+ / kus
1 kus / krabice
- 550332 čištěná
2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / krabice
- 550876 nečištěná
1,0 – 1,5 kg / kus
3,0 kg / krabice
- 551170 chapadla vařená T2
230 – 300 g / kus
1 kus / balení
- 551171 chapadla vařená T4
300 – 350 g / kus
2 kusy / balení

CHOBOTNICE – MRAŽENÁ

- 561958 čištěná
1,0 kg+ / kus
13,0 kg / krabice
- 562132 2,0 – 3,0 kg / kus
1 kus / tácek
- 560922 3,0 – 4,0 kg / kus
1 kus / tácek
- 562131 4,0 – 5,0 kg / kus
1 kus / tácek
- 561176 Baby chobotnice, celá,
čištěná
20 – 40 kusů / kg
1,0 kg / balení

KALAMÁRY, MRAŽENÉ

- 560745 Kalamáry Patagonia
cca 100 g / kus
1,0 kg / balení
- 560777 Kalamáry tuby U / 5
1,0 kg / balení
- 560136 Kalamáry tuby U / 10
1,0 kg / balení



KREVEITY, MRAŽENÉ

560390 Krevety tygří SW 26/30 syrové, loupané
1,0 kg / balení
10,0 kg / krabice

560395 Krevety tygří SW 31/40 syrové
1,0 kg / balení
10,0 kg / krabice

560396 Krevety tygří SW 16/20 bez hlavy, s krunýřem
1,0 kg / balení
10,0 kg / krabice

560272 Krevety tygří SW 4/6 s hlavou, s krunýřem
1,0 kg / balení
10,0 kg / krabice

560411 Krevety tygří SW 6/8 s hlavou, s krunýřem
1,0 kg / balení
10,0 kg / krabice

560409 Krevety tygří SW 6/8 bez hlavy, s krunýřem, easy-peel
1,0 kg / balení
10,0 kg / krabice

560399 Krevety tygří SW 8/12 s hlavou, s krunýřem
1,0 kg / balení
10,0 kg / krabice

560424 Krevety tygří SW 8/12 bez hlavy, s krunýřem, easy-peel
1,0 kg / balení
10,0 kg / krabice

560677 Krevety tygří SW 8/12 bez hlavy, s krunýřem, easy peel
1,0 kg / balení
10,0 kg / krabice

560780 Krevety červené, Argentina 8/12 bez hlavy, s krunýřem
1,0 kg / balení
10,0 kg / krabice

560392 Krevety červené, Argentina 10/20 s hlavou, s krunýřem
2,0 kg / balení

561266 Krevety tygří 13/15 bez hlavy, s krunýřem, easy peel
1,0 kg / balení
10,0 kg / krabice

560398 Krevetové špízy SW
cca 100 g / kus
1,0 kg / balení

561962 Krevety Ebi 7L, vařené
20 × 0,32 kg / tácek
20 tácků / krabice

562060 Krevety Nobashi Ebi 26/30
20 × 15 g / tácek
300 g / tácek

562334 Krevety Ebi ASC 7L vařené
20 × 0,32 kg / tácek
20 tácků / krabice

562204 Krevety, Grónsko XL Premium
125 – 175 kusů / lbs
2,0 kg / balení

68° NOORD, MRAŽENÉ

562082 King Crab nohy & klepeta, 6L syrový, celý, Premium
2,5 kg / krabice

562083 King Crab nohy & klepeta, 6L, vařený, celý, Premium
2,5 kg / krabice

562226 Snow Crab nohy & klepeta, L2, vařený, Premium
224 – 280 g / kus
2,5 kg / krabice

562245 Snow Crab Combo Meat maso ze stehén & nohou
320 g / balení

LANGUSTY A LANGUSTÝNY, MRAŽENÉ

560406 Langusta ocásky
280 – 340 g / kus
4,54 kg / krabice
(bez glazury)

560796 Langusta ocásky
cca 500 g / kus
4,54 kg / krabice
(bez glazury)

560951 Langustýny, NZL, divoké
10 – 14 kusů / kg
2,0 kg / krabice
(bez glazury)

560765 Langustýny
8 – 12 kusů / kg
1,0 kg / balení
(20 % glazury)

562282 Schránky z langustýn
8,0 kg / krabice

OSTATNÍ MOŘSKÉ PLODY MRAŽENÉ

560168 Raci říční vaření ve vývaru
0,5 kg / balení
(bez glazury)

560402 Zelené mušle Nový Zéland
1,0 kg / balení
(bez glazury)

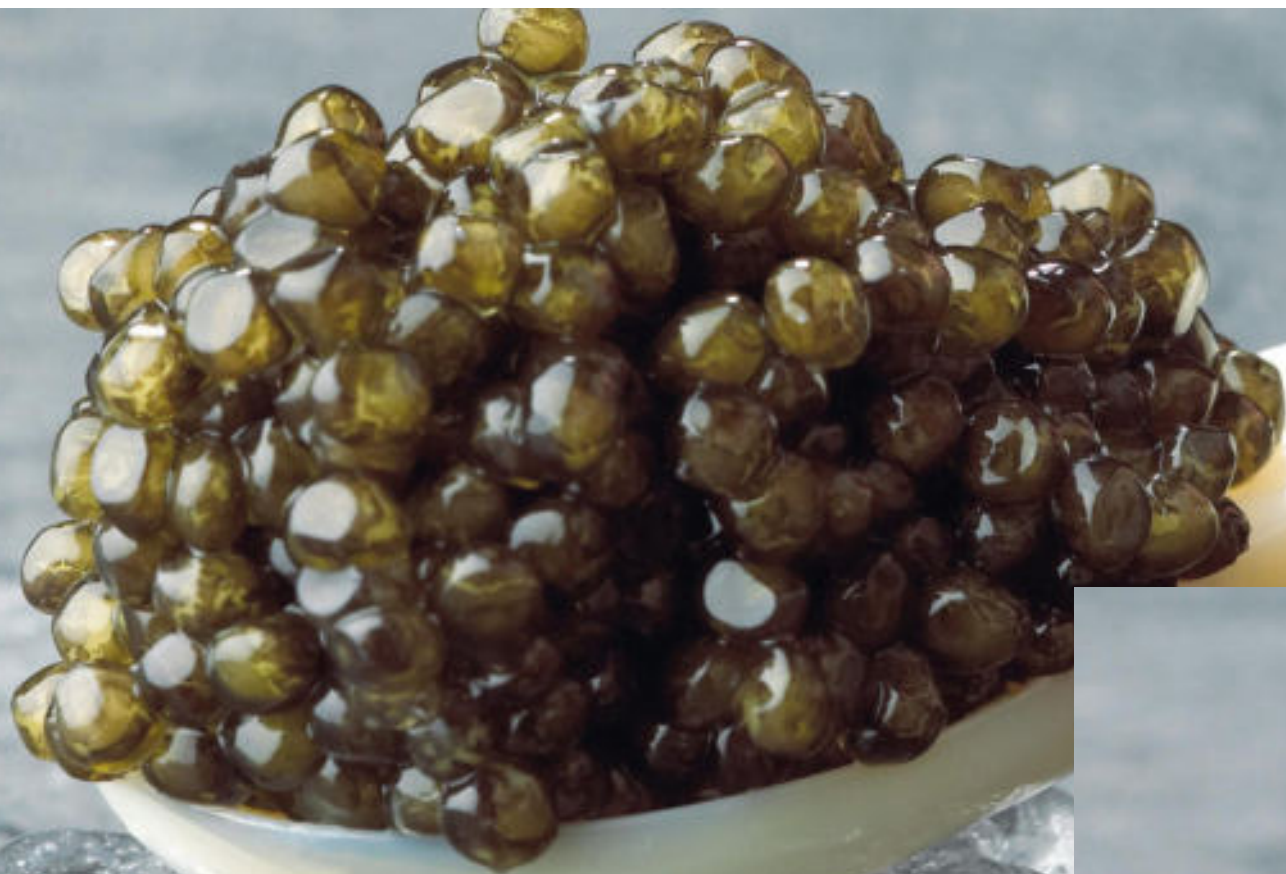
560401 Maso slávek
1,0 kg / balení
(10 % glazury)

560397 Seafood – Cocktail
1,0 kg / balení
(20 % glazury)

560565 Rak říční, ocásky
100 – 200 kusů / lbs
1,0 kg / balení
(bez glazury)

560811 Hřebenatky svatojakubské maso bez srdíčka, Kanada
20 – 30 kusů / lbs
1,0 kg / balení
(bez glazury)

561271 Slávky, Barlomar vařené, pasterizované
1,0 kg / miska



IMPERIAL CAVIAR

Srdcem a duší – to je filozofie, s níž berlínská společnost Imperial Caviar vyrábí kaviár pro labužníky z nejlepších chovů na světě.

Vysoké standardy péče a kompetence společnosti Imperial Caviar zaručují výjimečnou kvalitu výrobků.

Různé druhy kaviáru Imperial pocházejí z různých druhů jeseterů a nabízejí rozmanitý výběr vysoce kvalitního kaviáru s různými vlastnostmi a barevnými odstíny – od jemnozrného po velkozrný, od oříškového po jemně aromatický.



PŘÍSNÉ SMĚRNICE A MAXIMÁLNÍ PÉČE

Ve vlastních laboratořích je dovážené zboží před zabalením testováno na teplotu, vzhled, konzistenci, a chuť vyškolenými pracovníky za nejpřísnějších hygienických podmínek. Pro zajištění kvality podléhají tyto procesy směrníci systému HACCP.

KAVIÁR – IMPERIAL CAVIAR

531165 „Arenkha“ ze sledě
cca 120 g / sklenice

530191 Imperial
cca 50 g / plechovka

530137 Imperial
cca 125 g / plechovka

530140 ze pstruha
cca 100 g / sklenice

530128 ze štiky
cca 100 g / sklenice

530127 ze síha
cca 50 g / sklenice

530139 „Keta“ z lososa
cca 100 g / sklenice

530231 ze sivena
cca 100 g / sklenice

531052 jikry hranáče šedého
cca 100 g / sklenice



- Vlastní nejpřísnější hygienické podmínky a testování teploty, vzhledu, konzistence a chuti
- Různé druhy kaviáru Imperial pocházejí z různých druhů jeseterů
- Výběr vysoce kvalitního kaviáru
- Jemnozrný až velkozrný, od ořechového po jemně aromatický

ANTONIUS CAVIAR

Antonius Caviar je již dobře znám většině šéfkuchařů v luxusní gastronomii a hotelnictví, kteří značku a její produkty ocení nejspíše po ochutnání. Naším zákazníkům nabízíme nejlepší chuť a dokonalou kvalitu s každou plechovkou. Díky optimalizovanému sběru a produkci, kdy je i těm nejmenším detailům věnována maximální pozornost a jsou zahrnuty do procesu výběru, můžeme vždy zaručit stálou špičkovou kvalitu!

Vše je zpracováváno ručně.
Jikry se sbírají ráno, v poledne se zpracovávají a druhý den jsou již na cestě.



ANTONIUS
Caviar

OSCIETRA CAVIAR

Získáváno z jesetera ruského (lat. *Acipenser gueldenstaedtii*). Perla mezi perlami – oceňovaná nejslavnějšími šéfkuchaři a gurmány po celém světě. Velké jikry (o průměru 2,7 až 3,5 mm) mají příjemnou, sytou chuť s jemnou oříškovou příchutí. Barvy jsou různé odstíny šedé, hnědé, olivově zelené nebo dokonce zlaté.

SIBERIAN CAVIAR

Získáváno z jesetera sibiřského (lat. *Acipenser baerii*). Jikry o průměru 2,4 až 3,2 mm jsou charakteristické intenzivní vůní, která uspokojí i ty nejnáročnější chuťové buňky. Barva tohoto kaviáru se pohybuje od černé po světle hnědou.

KAVIÁR – ANTONIUS CAVIAR

532490 Siberian 5*
30 g / plechovka

532491 Siberian 5*
50 g / plechovka

532492 Siberian 5*
125 g / plechovka

532493 Oscietra 5*
30 g / plechovka

532494 Oscietra 5*
50 g / plechovka

532495 Oscietra 5*
125 g / plechovka

532631 Albino
30 g / plechovka



Kaviár Albino pochází z 8-mi letého jesetera, který vznikl křížením nejprestižnějšího druhu Huso Huso (běluha) a Acipenser Ruthenus (jeseter). Albino s jemnými, pevnými zrnky, která se perlí na jazyku a jsou velmi křehká. Při prvním kousnutí se objeví tóny lehce jódovaného másla. Velikost vajíček: 2,3 mm
Barva: zlatá, krémová
Textura: pevná





LAHÚDKY Z RYB & MOŘSKÝCH PLODŮ

550103 Humří máslo
370 g / plechovka

550102 Račí máslo
370 g / plechovka

550463 Račí ocásky v nálevu
1500 ml / kbelík

551224 Krevety v nálevu, MSC,
kreveta severní
1500 ml / kbelík

551103 Krabí maso
ze Severního moře
500 g / balení

532583 Sardinky Fangst, Brisling
No. 4, natur v řepkovém oleji
Dánsko
100 g / plechovka

532584 Sardinky Fangst, Brisling
No. 2, uzené na bukovém
dřevě, v řepkovém oleji
Dánsko
100 g / plechovka

532585 Sardinky Fangst, Brisling
No. 1, uzené na
vřesu a heřmánku,
v řepkovém oleji
Dánsko
100 g / plechovka

532586 Slávky Fangst,
Blamusling No. 1,
marinované
Dánsko
100 g / plechovka

532587 Srdcovky Fangst,
Limfjord cockles
Dánsko
100 g / plechovka

UZENÝ LOSOS & MARINOVANÝ LOSOS

560507 Uzený losos
TRADITIONELL,
nekrájený
1 kus
cca 1,0 kg / kus

560501 Uzený losos
TRADITIONELL,
krájený
1 kus
cca 1,0 kg / kus

560799 Uzený losos
TRADITIONELL,
nekrájený
mražený
1 kus
cca 1,0 kg / kus

560511 Uzený losos
TRADITIONELL,
krájený (bez glazury)
mražený
cca 1,0 kg / kus

560176 Uzený losos BUFFET
krájený
cca 1,0 kg / kus

560880 Uzený losos
BUFFET WIKINGER,
uzený za tepla, s kůží,
porcovaný
mražený
1,2 – 1,6 kg / kus





MATJESY - PRODUKTY

- 550306 Matjesy „Glückstädter“, filety
1,0 kg / miska
- 550308 „Glückstädter“
Matjes filety s červeným
vínem
1,0 kg / miska
- 551219 Matjesy „Feink“, filet,
Aalrauch, MSC
2,0 kg / kbelík
- 551220 Matjesy „Feink“, filet
zahradní byliny, MSC
2,0 kg / kbelík
- 551221 Matjesy „Feink“, filet
„na severský způsob“, MSC
2,0 kg / kbelík
- 560125 Matjesy, dvojitý filet
Nizozemsko
100 g / kus
10 kusů / miska

WAKAME & CO.

- 560473 Wakame salát z řas
mražený
1,0 kg / balení
- 561951 Wakame salát z řas
mražený
0,25 kg / balení
- 561283 Wakame salát z řas
ginger / zázvor (červený)
mražený
1,0 kg / balení
- 560820 Salát z chobotnice a sezamu
„Chuka Ika Sansai“
mražený
1,0 kg / balení



OVOCE A ZELENINA

SALÁTY

BYLINKY

HOUBY

OVOCNÁ PYRÉ

OVOCE & ZELENINA

LANÝŽE



ŠPIKOVÁ KVALITA, REGIONÁLNÍ A MEZINÁRODNÍ PŮVOD

Havelland Express nabízí výběr ovoce a zeleniny, které splňují naši zásadu nejvyšší možné kvality z hlediska pěstování a chuti. To zahrnuje šetrné zacházení s půdou a nepoužívání minerálních hnojiv a chemických ochranných prostředků.

Veškeré ovoce a zelenina jsou pěstovány pod přísnou kontrolou kvality a sklíženy čerstvé.

Růžové dračí ovoce, zralá thajská manga nebo čerstvá citronová tráva: vyzkoušejte nové chutě a textury.

Originální divoce rostoucí zelenina je zárukou nevšedních chuťových zážitků.

Náš sortiment doplňují aromatické lanýže z nejlepších oblastí původu.





KELTENHOF

Od salátových specialit přes divoce rostoucí luční byliny až po jedlé květy: pro pana Gerharda Daumüllera je kvalita produktů na jeho statku Keltenhof na prvním místě. Jeho otec založil zeleninovou farmu ve Filderstadtu Bernhausenu již v roce 1958.

V roce 1992 převzal Gerhard Daumüller podnik svých rodičů. Od té doby se pod jeho pečlivým vedením v úrodné krajině planiny Filder nedaleko Stuttgartu pěstují kvalitní saláty, zelenina a byliny.

Z POLE ROVNŮ NA TALÍŘ

Od salátových specialit přes divoce rostoucí a luční byliny až po jedlé květy: pro pana Gerharda Daumüllera je kvalita produktů na jeho statku Keltenhof na prvním místě. Jeho otec založil zeleninovou farmu ve Filderstadtu Bernhausenu již v roce 1958. Pěstování klade nejvyšší nároky na sklizeň, produkci a logistiku. Pečlivost při zpracování a chlazení zajišťují špičkovou kvalitu.

Optické třídící zařízení detekuje díky sofistikované laserové a kamerové technologii například cizí látky nebo barevné změny sklizených produktů. Speciální obaly slouží k ochraně zboží a jsou částečně prodyšné.

To zaručuje křupavé listy s intenzivní chutí. Rychlé zpracování s nepřetržitým chladícím řetězcem od příjmu zboží přes výrobu až po vychystávání zaručuje, že všechny produkty dorazí k zákazníkovi vždy ve špičkové kvalitě. Aby bylo možné zaručit tuto vysokou kvalitu, vše se zpracovává výhradně ručně. Rostliny se sklízí ráno, v poledne se zpracovávají a druhý den jsou již na cestě.



KELTENHOF
SALATE



- Energie se rekonstruuje z chladicích a solárních zařízení umístěných na střeše o rozloze více než 1 000 m² a vrací se zpět do okruhu
- Voda, v níž se produkty propírají, se filtruje a odtéká do rybníka vybudovaného k tomuto účelu, který slouží jako nádrž pro zavlažování polí
- Listové saláty, zelenina, byliny a květiny rostou na úrodné planině Filder poblíž Stuttgartu na volném prostranství a ve sklenících v rámci integrovaného zemědělství
- V zimní sezóně pochází suroviny ze specializovaných zeleninových farem v jižní Evropě

SALÁT - KELTENHOF

521017 Baby leaf mix
250 g / sáček
6 sáčků / krabice

521217 Baby leaf zelená mizuna
250 g / miska
4 misky / krabice

521052 Baby leaf červený mangold
250 g / miska
4 misky / krabice

521320 Baby leaf červená mizuna
250 g / miska
4 misky / krabice

521117 Baby leaf červená hořčice
250 g / miska
4 misky / krabice

521013 Baby špenát
250 g / sáček
6 sáčků / krabice

521146 Polníček
250 g / sáček
6 sáčků / krabice

521016 Frisée, jemný, žlutý, 60%
250 g / sáček
4 sáčky / krabice

521105 Kale - kadeřávek zelený
250 g / miska
4 misky / krabice

521170 Kale - kadeřávek červený
250 g / miska
4 misky / krabice

521230 Malý koriandr
250 g / miska
4 misky / krabice

521178 Micro polníček
30 g / miska

521020 Rapunzel - mix salát
500 g / sáček
2 sáčky / krabice

521241 Salinas - mix salát
1,0 kg / sáček
4 sáčky / krabice

521506 Pak Choi, divoký
100 g / miska
4 misky / krabice

**521294 Peashoots
(hráškové výhonky)**
250 g / miska
4 misky / krabice

521136 Rukola
250 g / sáček
6 sáčků / krabice

521023 Little Champ - mix salát
900 g / krabice

521022 Super Food - mix salát
250 g / sáček
6 sáčků / krabice

521044 Wasabi rukola
250 g / miska
4 misky / krabice

521015 Salát z lučních bylin
250 g / sáček

521014 Salát z divokých bylin
250 g / miska
2 misky / krabice



ZELENINA A BYLINY - KELTENHOF



521206 Květák, divoký
300 g / sáček
4 sáčky / krabice

521042 Květy sedmikrásky
15 kusů / miska
8 misek / krabice

521114 Květy měsíčku lékařského
10 kusů / miska
8 misek / krabice

521062 Květy fialky
35 - 45 kusů / miska
8 misek / krabice

521018 Mix květů
15 g / miska
8 misek / krabice

521041 Brokolice, divoká
300 g / sáček
4 sáčky / krabice

521019 Bronzový fenýkl
30 g / miska
8 misek / krabice

521012 Micro krvavý šťovík
25 g / miska
8 misek / krabice

521116 Micro lichořeřišnice, listy
25 g / miska
8 misek / krabice



521318 **Micro koriandr**
30 g / miska
8 misek / krabice

521100 **Micro červený amarant**
30 g / miska
8 misek / krabice

521011 **Štavel zelený**
15 g / miska
8 misek / krabice

521063 **Řebříček**
30 g / miska
8 misek / krabice

521179 **Čokoládová máta**
30 g / miska

521187 **Směs bylinek
na švábskou omáčku**
250 g / miska

521021 **Hříbková bylina
"Mathystea caerulea"**
40 g / miska
8 misek / krabice

521106 **Ptačinec**
40 g / miska

521053 **Svízel vonný**
30 g / svazek

521115 **Citronová verbena
Aloisie trojlistá**
30 g / miska



CHŘEST Z OBLASTI BEELITZ

Chřest je v lidové mluvě právem označován jako „bílé zlato“. Čerstvost a kvalita aromatického chřestu z oblasti Beelitz je již dlouho známá daleko za hranicemi Braniborska. Beelitz je srdcem braniborského pěstování chřestu. První rostliny chřestu zde byly vysazeny před 150 lety. Braniborské písčité půdy poskytují ideální základ pro královskou zeleninu. Sezóna začíná tradičně každý rok kolem 20. dubna a končí 24. června, tedy na svátek svatého Jana Křtitele. Chřest je tedy také poslem jara, který obohacuje kuchyni až do začátku léta. V tomto období se v Beelitzu denně provádí vypichování. Havelland Express Vám dodá drahocennou zeleninu čerstvou přímo z pole.



- Jihozápadně od bran Berlína v okrese Potsdam Mittelmark.
- Chřest roste nejlépe v písčité, kypré půdě bez kamenů.
- Na začátku sezóny roste chřest asi 1 cm denně a potřebuje asi 20 až 25 dní, než je „plně vzrostlý“. Od poloviny sezóny to jde pak rychleji a chřest vyroste až 5 cm za den.
- Chřest je bílý pouze tehdy, když na výhonek nedopadá žádné světlo. Proto se písčité půda navrší a vytvoří se dlouhé hráze. Chřest tak může růst ve tmě po celou dobu zrání a zůstane bílý.
- Chřest se vypichuje brzy ráno a pak ještě jednou večer. Vzhledem k tomu, že chřest je velmi citlivá rostlina, je nevhodnější, aby tuto činnost prováděli odborníci. Důvodem je to, že výhonek musí být opatrně vypíchnut ze země pomocí speciální techniky, aniž by přitom došlo k poškození kořene. Ukládá důležité zásobní látky, které jsou nezbytné pro tvorbu nových chřestových výhonků v následujícím roce.
- Sezóna začíná tradičně každý rok kolem 20. dubna a končí 24. června, tedy na svátek svatého Jana Křtitele.

CHŘEST – CHŘEST Z OBLASTI BEELITZ

520659 Chřest z oblasti Beelitz, loupaný

3,5 kg / miska

520662 Chřest z oblasti Beelitz, loupaný „Extra“

3,5 kg / miska

521037 Chřest z oblasti Beelitz, loupaný „Premium“

4,0 kg / miska

520657 Chřest z oblasti Beelitz, zelený

500 g / svazek

10 svazků / krabice

520658 Chřest z oblasti Beelitz, 1. jakost, 16mm+

5,0 kg / krabice

520656 Chřest z oblasti Beelitz, 2. jakost, 18 – 28mm

5,0 kg / krabice



FRESHTASIA

Asijská zelenina & byliny z Kladova.
FreshTasia – to jsou asijské byliny a různá zelenina; přímo od výrobce a z regionální produkce v blízkosti Magdeburgu.
Ať už se jedná o kadeřávek, vodní špenát nebo listy shiso – ve společnosti FreshTasia se asijská zelenina a čerstvé byliny pěstují ve sklenících a prodávají se přímo soukromým osobám a restauracím.
Poslání Ralfa a Rongronga Szydlewských, zakladatelů společnosti FreshTasia, je jednoduché a geniální: exotické produkty pěstované regionálně a lokálně.
Nyní jsou produkty společnosti FreshTasia exkluzivně k dostání také u Havelland Express.

ZELENINA - FRESHTASIA

521530 Potočnice
100 g / sáček

521537 Kadeřávek, zelený / bílý
250 g / sáček

521527 Affilla, řezaná
200 g / sáček

521604 Okinawa špenát
250 g / sáček

521525 Pak Choi Mini
500 g / sáček

521529 Pak Choi mini červený
250 g / sáček

521533 Shiso listy
100 g / sáček

521535 Chřestový salát Celtuce
500 g / sáček

521531 Vietnamský koriandr
25 g / miska

521528 Vodní špenát
200 g / sáček

521536 Wuta Choi
500 g / sáček



- Sídlo společnosti je v obci Ostrau ve středním Sasku
- Veškerá asijská zelenina a byliny se pěstují a sklízí v blízkosti samotného Magdeburgu

GEMÜSEBAU KRÄMER

Chuť a rozmanitost přímo z pole, pokud možno regionálně – to je Gemüsebau Krämer. S ohledem na biologickou rozmanitost pěstuje společnost různé druhy zeleniny a navazuje na původní chuť. Kromě zachování starých odrůd a genetické rozmanitosti rostlinného světa leží společnosti Gemüsebau Krämer na srdci také samotný ekosystém. Proto je produkce maximálně udržitelná a v souladu s přírodou. Tento princip platí od pěstování regionálních a sezónních odrůd přes ekologicky šetrné přepravní krabice a obalový materiál až po krátké dodací trasy a maximální transparentnost.



SALÁT - GEMÜSEBAU KRÄMER

521359 Polníček, čištěný
250 g / miska

520316 Mix salát
9 kusů / krabice

521324 Rukola, čištěná
250 g / miska

520765 Salát z divokých bylin
250 g / miska

520969 Divoký asijský salát
mizuna červená, zelená,
pak choi listy a frizzlylizzy
100 g / sáček
4 sáčky / krabice

ZELENINA - GEMÜSEBAU KRÄMER

520171 Kadeřávek, ručně trhaný
1,0 kg / sáček

520187 Dýně hokaido
cca 1,5 kg / kus

520191 Mangold
žlutý / zelený / červený
5,0 kg / krabice

520479 Mini řepa mix, 3 druhy
400 g / miska
4 misky / krabice

520416 Mini červená řepa
400 g / miska
4 misky / krabice

520525 Pimientos de Padron
500 g / miska

520999 Ředkvičky mix
růžové, bílé a červené/bílé
8 svazků / krabice

520906 Rebarbora
10,0 kg / krabice

520873 Černý kadeřávek, listy
3,0 kg / krabice

520753 Špenát
5,0 kg / krabice

521511 Cukety, žluté
5,0 kg / krabice



- Spoléhá se na biologickou diverzitu: poskytnout ekosystému prostor pro rozvoj prostřednictvím druhové rozmanitosti
- Pěstování neprobíhá v laboratorních podmínkách, ale v souladu s přírodou
- Důležité jsou krátké dodací trasy, transparentnost, kvalita a regionální hospodářství, které zachovává místní kulturní krajinu
- Křupavé listové saláty, denně čerstvé z pole
- Ručně vybíraná kvalita

- 520603 **Máta**
100 g / miska
- 520671 **Oregano**
100 g / miska
- 520589 **Petrželka, hladká, svazek**
cca 300 g / svazek
- 520590 **Petrželka, kadeřavá, svazek**
cca 300 g / svazek
- 520567 **Bedrník**
100 g / miska
- 520616 **Portulák (batolka prorostlá)**
100 g / miska
- 520672 **Rozmarýn**
100 g / miska
- 520673 **Šalvěj**
100 g / miska
- 520597 **Šťovík**
100 g / miska
- 520609 **Šťavel**
40 g / miska
- 520612 **Řebříček**
100 g / miska
- 520571 **Pažitka, svazek**
100 g / svazek
- 520965 **Sortiment „Méditerranée“**
100 g / miska
- 520780 **Hluchavka**
100 g / miska
- 520674 **Tymián**
100 g / miska
- 520615 **Verbena**
40 g / miska
- 520613 **Ptačinec**
100 g / miska
- 521491 **Svízel vonný**
30 g / miska
- 520614 **Kerblík luční**
100 g / miska
- 520678 **Divoký mix**
100 g / sáček
4 sáčky / krabice
- 520676 **Meduňka lékařská**
100 g / miska
- 520675 **Citronový tymián**
100 g / miska

BYLINY A KVĚTY - GEMÜSEBAU KRÄMER



- | | | |
|--|--|--|
| 520803 Baby kopřiva
100 g / miska | 520591 Brutnák
100 g / miska | 520609 Šťavel
40 g / miska |
| 520706 Bazalka
100 g / miska | 520681 Kopr
100 g / miska | 520612 Řebříček
100 g / miska |
| 520697 Bazalka zelená, Piccolino
100 g / miska | 520600 Estragon
100 g / miska | 520571 Pažitka, svazek
100 g / svazek |
| 520932 Bazalka mix
100 g / miska
4 misky / krabice | 520909 Rozchodník
100 g / miska | 520965 Sortiment „Méditerranée“
100 g / miska |
| 520584 Pelyněk
cca 100 g / svazek | 520919 Bršlice kozí noha
100 g / miska | 520780 Hluchavka
100 g / miska |
| 520515 Květy brutnáku
Brutnák lékařský
20 g / miska
8 misek / krabice | 520800 Listy lichořeřišnice
50 g / miska | 520674 Tymián
100 g / miska |
| 520277 Květy lichořeřišnice
8 misek / krabice | 520686 Kerblík
100 g / miska | 520615 Verbena
40 g / miska |
| 520398 Květy mix
30 g / miska | 520601 Koriandr
100 g / miska | 520613 Ptačinec
100 g / miska |
| 520811 Květy macešky – barevné
8 misek / krabice | 520939 Levandule s květy
100 g / miska | 521491 Svízel vonný
30 g / miska |
| 520501 Květy cukety
5 kusů / miska | 520958 Libeček
100 g / miska | 520614 Kerblík luční
100 g / miska |
| 520691 Saturejka
100 g / miska | 520670 Bobkový list
100 g / miska | 520678 Divoký mix
100 g / sáček
4 sáčky / krabice |
| | 520602 Majoránka
100 g / miska | 520676 Meduňka lékařská
100 g / miska |
| | 520350 Micro krvavý šťovík
40 g / miska | 520675 Citronový tymián
100 g / miska |



WACHSTUMSZEIT

Wachstumszeit je naším dodavatelem čerstvé zeleniny ze Šlesvicka-Holštýnska. Bernd Sautter, lovec chutí z Kielu, má k dispozici prvotřídní síť. Stále pátrá po starých, zapomenutých druzích zeleniny, bylin a salátů, vyhledává a nachází pro Wachstumszeit zemědělce na severu, kteří na svých polích opět pěstují rarity.

Čerstvá, sezónní a odpovědně pěstovaná zelenina z regionu je zárukou svěžího a čerstvého požitku s čistým svědomím.

V závislosti na ročním období Vám zde nabízíme speciální odrůdy.

NOVÉ STARÉ ODRŮDY

Vše začalo zjištěním, že existují chutné staré odrůdy, které se již nepěstují. Ať už se jedná o starou odrůdu mrkve „Gniff“, kozí bradu, odrůdu rajčat „Andský roh“, řepu „Forono“ a brambory „Rosa Tannenzapfen“: staré odrůdy nejen dobře vypadají, ale přesvědčivé jsou i jejich chuťové profily. Skutečnost, že se dnes opět objevují na talířích gurmánů, je také zásluhou společnosti Wachstumszeit.

PŘESVĚDČENÍ ŠPIČKOVÍ KUCHAŘI

Kvetoucí hrachová nať nebo květy pórku: společnost Wachstumszeit podporuje špičkové kuchaře při objevování nových chuťových profilů. Bernd Sauter, který byl dříve sám šéfkuchařem, nyní dodává hvězdičkovým šéfkuchařům a špičkovým restauracím speciální ekologicky pěstované produkty. Jeho intuice je ve špičkové gastronomii velmi žádaná.



- Sezónní zelenina ze Šlesvicka-Holštýnska
- Nové staré odrůdy
- Prvotřídní síť požitků
- Originální, nefalšovaná chuť

PRODUKTY S PŘÍBĚHEM

Wachstumszeit se zajímá o příběhy, které se skrývají za dokonalými produkty. Bernd Sautter přesvědčuje zemědělce a zahradníky, aby na svých polích opět pěstovali rarity. Čerstvá, sezónní, odpovědně pěstovaná zelenina z regionu je zárukou svěžího a čerstvého požitku: tak chutná příroda.

ZELENINA - WACHSTUMSZEIT

521544 Artyčoky ze Šlesvicka-Holštýnska 2,0 kg / krabice	521599 Kořen kozí brada 10 kusů / krabice	521449 Mrkev mix „Rainbow“ 5,0 kg / krabice
521592 Řepa „Forono“ 6,0 kg / krabice	521444 Brambory, „Blaue St. Galler“ 2,5 kg / sáček	520436 Pastinák 5,0 kg / krabice
521285 Řepa mix, 5 druhů 6,0 kg / krabice	521296 Brambory, „Drilling“, pevný varný typ 5,0 kg / krabice	521591 Petržel s kořeny 3,0 kg / krabice
521541 Brokolice, divoká 1,0 kg / krabice	521451 Brambory, „Rosa Tannenzapfen“ 2,5 kg / sáček	521593 Portulák (batolka prorostlá) 1,0 kg / krabice
521453 Řepa „Chioggia“ 5,0 kg / krabice	520184 Celer bulvový, praný 5,0 kg / krabice	521450 Černý kořen 3,0 kg / krabice
520761 Polníček červený 1,0 kg / krabice	521262 Mrkev „Parisienne“ 5,0 kg / krabice	520386 Špagetová dýně 1,0 kg / kus 10 kusů / krabice
521597 Flower Sprout 1,0 kg / krabice	521595 Mrkev „Ur-Havelland“ 5,0 kg / krabice	520147 Špičaté zelí 10,0 kg / krabice
520483 Řepa žlutá 5,0 kg / krabice	520507 Mrkev, fialová 5,0 kg / krabice	521594 Tuřín 6,0 kg / krabice



ZELENINA WITTENBERG

Přírodní, udržitelná, regionální: čerstvé ovoce a zelenina z Lutherstadtu Wittenbergu. Společnost Wittenberg Gemüse GmbH se specializuje na pěstování rajčat mnoha odrůd, paprik všech barev a aromatických jahod. Skleníky v Apollensdorfu jsou vytápěny odpadním teplem ze sousední společnosti SKW Stickstoffwerke Piesteritz. Přebytečný CO2 podporuje fotosyntézu rostlin. Výsledek: ovoce a zelenina s nejmenší uhlíkovou stopou. Společnost pěstuje udržitelným způsobem a stará se o celkovou pěstební plochu 45 hektarů.



DENNÍ ČERSTVÁ PRODUKCE

Všechny produkty se sklízí čerstvé v daný den podle potřeby. Tím je zajištěno, že se do obchodu dostane pouze ovoce a zelenina, která jsou chuťově zralá. Zabrání se tak nadměrné sklizni nebo plýtvání potravinami. Společnost Wittenberg Gemüse zaručuje vysokou kvalitu a čerstvost potravin díky šetrné manipulaci a chlazení podle odrůdy.

WITTENBERG 
Gemüse GmbH



LAHODNÉ JAHODY

Od dokončení třetího skleníku na podzim 2019 se v Lutherstadtu Wittenbergu pěstují sladké jahody. Rostou ve zdravém, přirozeném klimatu s využitím odpadního tepla a zbytkového CO₂. Jsou zde optimální podmínky pro sklizeň aromatických plodů. Do obchodu se dostávají čerstvé díky krátkým dopravním trasám.

UDRŽITELNÉ PROCESY

Samohybné sklizňové vozíky, zvedáky kartonů, jakož i inteligentní chladicí systémy snižují spotřebu energie na minimum a optimalizují čerstvost a kvalitu produktů. Wittenberg Gemüse prodává výhradně regionálně. Společnost je obzvláště hrdá na svou produkci neutrální na CO₂ díky partnerství se společností SKW Stickstoffwerke Piesteritz.



- Čerstvé ovoce a zelenina přímo od pěstitele
- Výroba neutrální na CO₂ v Lutherstadtu-Wittenbergu
- Denní sklizeň dle aktuální potřeby
- Kompetentní manipulace se zbožím
- Krátké dopravní trasy



ZELENINA - ZELENINA WITTENBERG 

520238 Jahody
500 g / miska
10 misek / krabice

521367 Paprika, červená
5,0 kg / krabice

521368 Rajčata, „Mini“, na větvi
5,0 kg / krabice

521369 Rajčata, „Mini Roma“
5,0 kg / krabice

**521181 Rajčata, na větvi
červená**
5,0 kg / krabice



PRINCE DE BRETAGNE

V Bretani panuje po celý rok mírné oceánské podnebí. Mírné zimy, mírně teplá, ale často slunečná léta a vynikající kvalita půdy představují ideální předpoklady pro pěstování zeleniny. Dodnes se velká část sklizně provádí ručně a většina produktů se třídí a balí přímo na poli. Tento proces zaručuje výběr různých druhů zeleniny vysoké kvality, zakotvené v tradičních bretaňských hodnotách.

Rostliny se sklízí ráno, v poledne se zpracovávají a druhý den jsou již na cestě.



- Původ Francie - Bretaň
 - Lokální rodinné podniky
 - Začleněné do silné organizace existující již 45 let
 - 2.268 pěstitelů nabízí po celý rok rozmanitý sortiment a sdílí své základní hodnoty:
- Solidarita
 - Rovnoprávnost
 - Nezávislost
 - Více než 118 různých druhů zeleniny
 - Instalace jemných sítí proti hmyzu na ochranu rostlin za účelem snížení používání chemických přípravků



520281 Crosne 2,0 kg / krabice	520878 Mrkev mini mix s natí 8 svazků / krabice	520328 Artyčoky mini "Poverade" se stonkem 5 kusů / svazek 12 svazků / krabice
520950 Kořen helianthi 5,0 kg / krabice	520953 Mrkev „Creme“ 5,0 kg / krabice	520830 Ředkev zelená 5,0 kg / krabice
521173 Kořen kerblíku 3,0 kg / krabice	520733 Mrkev, bílá 5,0 kg / krabice	520966 Ředkev mix 5,0 kg / krabice
520396 Mrkev mini s natí 400 g / svazek 4 svazky / krabice	520952 Mrkev, fialová „Cosmic“ 5,0 kg / krabice	520831 Ředkev červená 5,0 kg / krabice
		520141 Šalotka 5,0 kg / sáček
		520294 Šalotka, dlouhá (banánová šalotka) 5,0 kg / sáček
		520104 Rajčata „Ananas“ 3,5 kg / krabice
		520213 Rajčata „Green Zebra“ 3,5 kg / krabice
		520867 Rajčata „San Marzano“ 4,0 kg / krabice
		520866 Rajčata „Schwarze Krim“ 3,5 kg / krabice
		520933 Rajčata „Teton Venus“ 3,5 kg / krabice
		520274 Rajčata „Ur-Mix“ (Heirloom) 3,5 kg / krabice
		520902 Cibule „Roscoff“ 5,0 kg / sáček





ARTYČOK

520488 13 kusů / krabice

LILEK

521214 cca 5,0 kg / krabice

AVOKÁDO „HASS“

520331 14 – 18 kusů / krabice

ŘEPA

520440 Chioggia
5,0 kg / krabice

520483 Žlutá
5,0 kg / krabice

520809 Mix
5,0 kg / krabice

520320 Červená
5,0 kg / krabice

520111 Červená, vakuově balená
cca 500 g / balení

KVĚTÁK

520207 8 kusů / krabice

520826 Oranžový
8 kusů / krabice

521064 Fialový
6 – 10 kusů / krabice

FAZOLE

520210 Široké
cca 4,0 kg / krabice

520458 Keňské „Extra jemné“
cca 250 g / miska

520705 Široké, žluté
5,0 kg / krabice

ČEKANKA

520319 cca 5,0 kg / krabice

LEDOVÝ SALÁT

520194 10 kusů / krabice

HRÁŠEK

520392 zelený v lusku
cca 5,0 kg / krabice

FENYKL

520762 cca 5,0 kg / krabice

HLÍZA ZÁZVORU

520174 cca 1,0 kg / sáček

KVĚTY LICHOREŘIŠNICE

520277 8 misek / krabice

BRAMBORY

520218 extra velké „Griller“
cca 25,0 kg / pytel

520447 pevný varný typ
cca 25,0 kg / pytel

520335 pevný varný typ „Drillinge“
cca 10,0 kg / krabice

520710 „Blauer Schwede“
cca 5,0 kg / krabice

520477 „Grenaille“
cca 12,5 kg / krabice

520259 „La Ratte“
cca 1,0 kg / balení

520321 „Linda“
cca 10,0 kg / pytel

520485 moučný varný typ
cca 2,5 kg / balení

520403 sladké
cca 6,0 kg / krabice

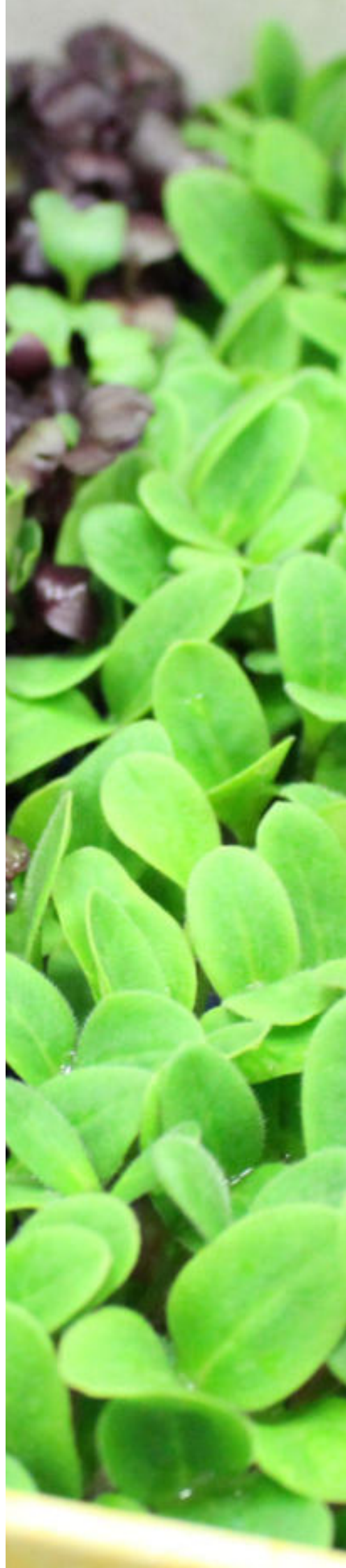
520401 „Lanýžové“, fialové
cca 5,0 kg / krabice

ČESNEK

520182 mladý
cca 5,0 kg / krabice

520838 černý
4 × 100 g / krabice

520183 cop





DALŠÍ ZELENINA



CELER BULVOVÝ, PRANÝ

520184 cca 5,0 kg / krabice

ZELÍ

520438 Cima di Rapa
cca 5,0 kg / krabice

520137 Růžičková kapusta
cca 5,0 kg / pytel

520138 Červené zelí
cca 15,0 kg / pytel

520147 Špičaté zelí
cca 10,0 kg / krabice

520873 Černé zelí
cca 3,0 kg / krabice

520329 Špičaté zelí, červené
8 kusů / krabice

520151 Bílé zelí
cca 10,0 kg / pytel

KEDLUBNA

520185 20 kusů / krabice

HLÁVKOVÝ SALÁT

520186 12 kusů / krabice

521383 červený
8 kusů / krabice

ŘEŘIČHA

520529 „Affila“
16 misek / krabice

520871 „Atsina“
16 misek / krabice

520807 „Citra Leaves“
4 misky / krabice

520895 „Crazy Pea“
2 misky / krabice

520216 „Daikon“
16 misek / krabice

520164 „Garten“
18 misek / krabice

520857 „Ghoa“
12 misek / krabice

520815 „Havelland mix“
8 misek / krabice

521295 „Hippo Tops“
2 misky / krabice

520815 „Honny“
16 misek / krabice

521357 „Koppert-Anise
Blossom“
2 misky / krabice

521356 „Koppert-Kikuna
Leaves“
2 misky / krabice

520814 Řeřicha „Limon“
16 misek / krabice

521290 „Lupine“
16 misek / krabice

520720 „Oyster Leaves“
2 misky / krabice

521280 „Pazitiz Tops“
2 misky / krabice

520858 „Persinette“
16 misek / krabice

520504 „Purpur“
16 misek / krabice

520806 Rukola
16 misek / krabice

520491 Sakura mix
18 misek / krabice

520791 „Salicorn“
16 misek / krabice

521291 „Salty Fingers“
2 misky / krabice

520797 „Scarlet“
16 misek / krabice

521271 Hořčice zelená
16 misek / krabice

521272 Hořčice červená
16 misek / krabice

520968 „Shiso Leaves green“
12 misek / krabice

521218 „Shiso Leaves purple“
12 misek / krabice

520408 Shiso mix
16 misek / krabice

520813 „Shiso Purple“
16 misek / krabice

520795 „Tahoon“
16 misek / krabice

521220 „Vene“
16 misek / krabice

520855 „Zorri“
16 misek / krabice



DALŠÍ ZELENINA

LOLLO

520188 **Bionda**
10 kusů / krabice

520189 **Rosso**
10 kusů / krabice

MIX SALÁT

520316 9 kusů / krabice

MÁJOVÁ ŘEPA VODNICE

520235 10 svazků / krabice

KŘEN, ČERSTVÝ

520192 5 kořenů / balení

DÝNĚ

520187 **Hokaido**
cca 0,5 – 2,0 kg / kus

520410 **Muškatová**
cca 3,0 – 6,0 kg / kus

520386 **Špagetová**
cca 2,0 kg / kus

MRKEV

520484 **žlutá**
5,0 kg / pytel

520242 **s natí**
15 svazků / krabice

520317 **bez natě**
cca 9,0 kg / krabice

520528 **mix**
cca 5,0 kg / krabice

521348 **pěstované v písku**
cca 5,0 kg / krabice

520157 **„Purple Dragon“**
cca 5,0 kg / krabice

520507 **fialová**
cca 5,0 kg / krabice

520733 **bílá**
cca 5,0 kg / krabice

PAPRIKA

520127 **žlutá**
cca 5,0 kg / krabice

520129 **červená**
cca 5,0 kg / krabice

520478 **červená, špičatá**
cca 4,0 kg / krabice

520156 **mix**
cca 5,0 kg / krabice

PASTINÁK

520436 cca 6,0 kg / krabice

PIMIENTO DE PADRON

520525 500 g / miska

MINI ARTYČOKY POVERADE

520328 **se stonkem**
5 kusů / svazek

PÓREK

520133 cca 5,0 kg / krabice

ŘEDKVIČKA, SVAZEK

520231 15 svazků / krabice

ŘEDKEV

520135 **bílá**
cca 1,0 kg / krabice

520338 **černá**
5,0 kg / krabice

521393 **černá, kulatá**
cca 10 kusů / krabice

521392 **červená**
10 svazků / krabice

520966 **mix**
5,0 kg / krabice

511006 **„Takuwan“, žlutá**
celá, v sladko-kyselém
nálevu
500 g / balení





ROMANESCO

520136 8 kusů / krabice

HLÁVKOVÝ SALÁT

520186 12 kusů / krabice

521383 červený
8 kusů / krabice

PORTULÁK SALÁT

520276 1,0 kg / krabice

ČEKANKA

520113 cca 3,0 kg / krabice

ŠALOTKA

520141 cca 5,0 kg / pytel

521281 banánová, dlouhá
cca 5,0 kg / pytel

JARNÍ CIBULKA

520142 14 svazků / krabice

521397 červená
14 svazků / krabice

CHŘEST

520268 zelený
10 × 450 g / krabice

520293 divoký
cca 200 g / svazek

CHŘEST - THAJSKO

520444 zelený, mladý
10 × 200 g / krabice

ŠPENÁT

520753 cca 5,0 kg / krabice

VÝHONKY

520131 Císařský chřest
4 misky / krabice

520449 „Alfalfa“
8 × 100 g / krabice

520448 Ředkvičky
8 × 100 g / krabice

520407 Červená řepa
8 misek / krabice

520271 Cibule
8 × 40 g / krabice

520148 Sortiment výhonků
8 × 100 g / krabice

RAJČATA

520887 „Datterino“, keříková
cca 3,0 kg / krabice

520286 Lahvová, keříková
cca 6,0 kg / krabice

520397 Třešňová, žlutá, v misce
9 misek / krabice

520240 Třešňová, červená, v misce
9 misek / krabice

520738 Mini koktejlová, keříková
cca 3,0 kg / krabice

520875 Keříková na stonku
cca 5,0 kg / krabice

520947 „Tomberry“, žlutá
8 × 125 g / krabice

520946 „Tomberry“, červená
8 × 125 g / krabice

CUKETA

520154 žlutá
cca 5,0 kg / krabice

520155 zelená
cca 8,0 kg / krabice

520273 květy
15 kusů / krabice

520501 květy
5 kusů / miska

CIBULE

520423 perličková
cca 5,0 kg / pytel

520220 červená
cca 10,0 kg / pytel

... a mnoho dalších odrůd



BYLINY



BAZALKA

520706 zelená
cca 100 g / svazek

MEDVĚDÍ ČESNEK (SEZÓNŇÍ)

520606 cca 1,0 kg / krabice

SATUREJKA

520691 cca 100 g / svazek

BRUTNÁK

520591 cca 100 g / miska

ESTRAGON

520600 100 g / miska

KERBLÍK

520686 cca 100 g / miska

KORIANDR

520601 cca 100 g / miska

LIBEČEK

520958 cca 100 g / miska

BOBKOVÝ LIST

520670 cca 100 g / miska

MAJORÁNKA

520602 cca 100 g / miska

MÁTA

520603 cca 100 g / miska

OREGÁNO

520671 cca 100 g / miska

PETRŽEL

520589 hladká
svazek

520590 kadeřavá
svazek

BEDRNÍK

520567 cca 100 g / miska

ROZMARÝN

520672 cca 100 g / miska

ŠALVĚJ

520673 cca 100 g / miska

ŠŤOVÍK

520597 cca 100 g / miska

PAŽITKA

520571 svazek

TYMIÁN

520674 cca 100 g / miska

PTAČINEC

520613 cca 100 g / miska

KERBLÍK LUČNÍ

520614 cca 100 g / miska

MEDUŇKA LÉKAŘSKÁ

520676 cca 100 g / miska

CITRONOVÝ TYMIÁN

520675 cca 100 g / miska



MINI - ZELENINA

- 520264 **Mini fenykl**
4 × 400 g / krabice

- 520396 **Mini mrkev s natí**
4 × 400 g / krabice

- 520878 **Mini mrkev – mix s natí**
8 svazků / krabice

- 520415 **Mini navety, kulaté**
4 × 400 g / krabice

- 520455 **Mini paprika**
cca 1,0 kg / krabice

- 520414 **Mini patizon, žlutý**
6 × 200 g / krabice

- 520468 **Mini patizon, zelený**
6 × 200 g / krabice

- 520921 **Mini pórek**
6 × 200 g / krabice

- 521250 **Mini ředkvičky**
15 kusů / miska

- 520416 **Mini červená řepa**
4 × 400 g / krabice

- 520471 **Mini cukety**
6 × 200 g / krabice

KOŘENOVÁ ZELENINA

- 521286 **Kozí brada**
8 kusů / krabice

- 521227 **Oca de Peru**
2,0 kg / krabice

- 520436 **Pastinák**
5,0 kg / krabice

- 520318 **Kořen petržele**
5,0 kg / krabice

- 520144 **Černý kořen**
1,0 kg / svazek

- 520254 **Topinambur**
5,0 kg / krabice



MAGDEBURGER PILZMANUFAKTUR

Společnost Magdeburger Pilzmanufaktur se specializuje na obchod s ušlechtilými jedlými houbami.

Historie společnosti začala v roce 2005 pěstováním léčivé a jedlé houby shiitake. Dnes Pilzmanufaktur nabízí široký sortiment různých ušlechtilých hub a reprezentuje nejvyšší nároky na kvalitu.

Zdravé vlastnosti hub jsou zachovány v maximální možné míře.

ČERSTVÉ JEDLÉ A LÉČIVÉ HOUBY

Kromě ušlechtilé houby shiitake nabízí specialista na houby z Magdeburku také další oblíbené, méně známé jedlé houby, jako jsou hlíva citronová, hříby bukové, hlíva máčková nebo šupinovka nameko. Díky vysokému obsahu vitamínů, minerálů a aminokyselin jsou také označovány jako léčivé houby.

UDRŽITELNÉ PĚSTOVÁNÍ & DISTRIBUCE

Udržitelnost je pro magdeburskou společnost nejvyšší prioritou. Substráty, ze kterých houby rostou, pocházejí z ekologicky certifikovaného zemědělství. Při pěstování, sklizni a skladování se nepoužívají žádné chemikálie ani pesticidy. Balení sestává z přepravek, které zákazníci vracejí, a lze je tedy znovu použít.

521190 Hlíva ústřičná
1,5 kg / krabice

520646 Houba Shimeji, bio, bílá
1,0 kg / koš

521445 Žampion, hnědý
250 g / miska
4 misky / krabice

521321 Friséé houba, bio
1,0 kg / koš

521243 Šupinovka nameko, bio
1,0 kg / koš

520632 Hlíva kaštanová, bio
1,0 kg / koš

520621 Hlíva máčková, bio
1,0 kg / koš

521586 Hlíva máčková, velká
1,0 kg / koš

520649 Hlíva máčková, mini
1,0 kg / koš

520962 Hlíva máčková, mini, bio
1,0 kg / koš

520634 Hlíva citronová, bio
1,0 kg / koš

521423 Maitake, 1,0 kg
1,0 kg / koš

521244 Mix hub, bio
0,5 kg / krabice

520633 Pom Pom blanc, bio
1,0 kg / koš

520769 Hlíva růžová, bio
1,0 kg / koš

520643 Polnička topolová, bio
1,0 kg / koš

520619 Houba shiitake, bio
1,0 kg / koš

520991 Houba shiitake, mini, bio
1,0 kg / koš



NEJJEMNĚJŠÍ CHUTĚ

Díky ekologickému pěstování, vysoké kvalitě a regionálnímu propojení můžete od společnosti Magdeburger Pilzmanufaktur získat kvalitní jedlé houby, jejichž jemná chuť splňuje i ty nejvyšší nároky. Ideální pro zdravou vitální kuchyni. Všestranné pro sofistikovaný požitek



- Magdeburská společnost
- Ekologicky certifikované pěstování
- Pěstování a distribuce ušlechtilých jedlých hub
- Nejlepší kvalita a udržitelnost



DALŠÍ PĚSTĚNÉ HOUBY



- 520626 **Žampiony „Rose“**
3,0 kg / krabice
- 520625 **Žampion, velký**
2,0 kg / krabice
- 520627 **Žampion bílý, malý**
3,0 kg / krabice
- 520623 **Enoki**
100 g / miska
10 misek / krabice
- 520937 **Houba Shimeji, bílá**
150 g / miska
20 misek / krabice
- 521122 **Houba Shimeji, hnědá**
150 g / miska
20 misek / krabice
- 521611 **Cordyceps**
1,0 kg / krabice
- 520638 **Pečárka dvouvýtrusá
Potra Bella**
1,5 kg / koš

LESNÍ HOUBY

Od našeho certifikovaného partnera získáváme sezónní lesní houby, například drobné lišky, hříbky, hříby hnědé, ovčí houby a jako specialitu občas i kotrč kadeřavý.


LESNÍ HOUBY 

521430 Václavka 1,0 kg / koš	520951 Čirůvka fialová 1,0 kg / krabice
520782 Muchomůrka císařka, střední 1,0 kg / krabice	520639 Křemenáč osikový 1,0 kg / koš
520835 Kotrč kadeřavý 1,0 kg / krabice	520652 Ovčí houby Lišák zprohýbaný 1,0 kg / krabice
520651 Čirůvka májová 1,0 kg / koš	520640 Smrž, čerstvý 1,0 kg / koš
520622 Hřib hnědý 1,0 kg / krabice	521501 Smrž, čerstvý 1,0 kg / koš
521332 Liška jedlá, kuch. úprava 1,0 kg / krabice	521195 Smrž, Premium 1,0 kg / koš
521333 Liška jedlá, kuch. úprava malá 1,5 kg / krabice	520628 Hřib malý 1,0 kg / koš
521342 Liška jedlá, kuch. úprava střední 1,5 kg / krabice	520679 Hřib, nekrajný 1,0 kg / koš
521123 Liška jedlá, extra malá 1,0 kg / krabice	520701 Hřib, púlený 1,0 kg / koš
521125 Liška jedlá, střední 1,0 kg / krabice	521439 Liška nálevkovitá 1,0 kg / krabice
521054 Liška jedlá, malá 1,0 kg / krabice	520841 Stroček trubkovitý 1,0 kg / krabice

- 520099 Jablka Christ
8,0 kg / krabice
- 521540 Jablka Granny Smith
4,5 kg / krabice
- 520098 Jablka Red Delicious
8,0 kg / krabice
- 520356 Meruňky
8,0 kg / krabice
- 520916 Lilek, kulatý
5,0 kg / krabice
- 520364 Lilek Graffity
4,0 kg / krabice
- 520224 Mix lesních plodů
125 g / miska
8 misek / krabice
- 521360 Bergamot, čerstvý
4,5 kg / krabice
- 520731 Hrušky „Santa Maria“
4,0 kg / krabice
- 521284 Hrušky Cosce Etna
6,0 kg / krabice
- 521494 Hrušky Decana, zelené
4,5 kg / krabice
- 521148 Hrušky Morettini
8,0 kg / krabice
- 520888 Hrušky Williams, zelené
4,0 kg / krabice
- 520208 Krvavé pomeranče Moro
6,5 kg / krabice
- 520560 Fazole, Borlotti rouge
5,0 kg / krabice
- 520705 Fazole, široké, žluté
5,0 kg / krabice
- 520393 Fava fazole, nečištěné
8,0 kg / krabice





521588	Cardoncelli 3,0 – 4,0 kg / krabice	521598	Pomeranče Navel s listy 10,0 kg / krabice	521601	Rajčata „Camone“ 3,0 kg / krabice
520438	Cima di Rapa 5,0 kg / krabice	521150	Nektarinky, žluté 10,0 kg / krabice	521379	Rajčata „Marinda“ 3,0 kg / krabice
520278	Klementinky s listy 6,0 kg / krabice	520498	Nektarinky, bílé, ploché 6,0 kg / krabice	520887	Rajčata „Datterino“, keříková 3,0 kg / krabice
521550	Klementinky, Satsuma, zelené, bez jader 5,0 – 6,0 kg / krabice	520223	Broskve žluté 5,0 kg / krabice	520884	Rajčata, Datterino, volná 3,0 kg / krabice
520392	Hrášek, zelený v lusku 5,0 kg / krabice	520494	Broskve Paraguayos, ploché 5,0 kg / krabice	521610	Rajčata „Mini“, mix 4,0 kg / krabice
521426	Fíky, skládané 2,5 kg / krabice	521149	Blumy, růžové 8,0 kg / krabice	520738	Rajčata, mini koktejllová, keřík 3,0 kg / krabice
521145	Fíky zelené 3,0 kg / krabice	521361	Blumy, růžové 5,0 kg / krabice	521249	Rajčata „Beefsteak“ 5,0 kg / krabice
520762	Fenykl 5,0 kg / krabice	520945	Puntarelle 8,0 kg / krabice	521267	Rajčata „Beefsteak“ 3,0 kg / krabice
521349	Granátové jablko 14 – 16 kusů / krabice	521548	Kdoule, s listy 5,0 – 6,0 kg / krabice	521248	Rajčata „Olivetti/Ovetto“ 7,0 kg / krabice
521381	Brambory, nová sklizeň pevný varný typ 12,0 kg / krabice	520113	Radicchio 3,0 kg / krabice	521126	Rajčata „Piccadilly“ na větvi 3,0 kg / krabice
521487	Česnek, růžový 8,0 kg / krabice	520684	Radicchio 3,0 kg / krabice	521546	Rajčata „Piennolo Vesuvo“ 3,0 – 4,0 kg / krabice
521304	Kumkvaty 5,0 kg / krabice	520421	Radicchio „Castelfranco“ 2,5 kg / krabice	520378	Rajčata, keříková 6,0 kg / krabice
521584	Dýně, máslová – Zerbinati 1,3 kg / kus	520723	Radicchio „Trevisiano“ 3,0 kg / krabice	520254	Topinambur 5,0 kg / krabice
521583	Dýně, Delica – Zerbinati 4,0 – 6,0 kg / kus	520270	Radicchio „Tardivo“ 3,5 kg / krabice	520704	Vodní meloun, mini, červený 1,0 – 1,5 kg / kus
520751	Pampeliška, zelená 10,0 kg / krabice	521239	Radicchio „Rosso“ 3,0 kg / krabice	521207	Hroznové víno Fragola (jahodové hrozno) 6,0 kg / krabice
520247	Jedlé kaštiny 5,0 kg / pytel	520978	Radicchio „Verona rosa“ 1,5 kg / krabice	520805	Citrony Amalfi 8,0 kg / krabice
521119	Meloun Jolly (hladký meloun) 5 – 8 kusů / krabice	520502	Ryngle, zelené 8,0 kg / krabice	521039	Cuketa zelená 5,0 kg / krabice
521254	Meloun Zerbinati (hladký meloun) 5 – 8 kusů / krabice	520742	Rukola, praná 800 g / krabice	520935	Cuketa zelená kulatá 4,0 kg / krabice
520929	Mini lilek Purpur 3,0 kg / krabice	520748	Jarní cibulka, červená 9 svazků / krabice	521008	Cibule Borettane 350 g / miska 8 misek / krabice
520975	Salsola soda 5,0 kg / krabice	520873	Černý kadeřávek, listy 3,0 kg / krabice	521417	Cibule Tropea červená v copu 2,0 kg / krabice
		520655	Chřest, zelený 500 g / svazek 8 svazků / krabice		
		520753	Špenát 5,0 kg / krabice		

SORTIMENT OVOCE 

520692 Ananas, extra sladký 8 – 10 kusů / krabice	520315 Datle 5,0 kg / krabice
521163 Jablka mini, Francie 2,0 kg / krabice	520238 Jahody 500 g / miska
520116 Jablka Boskoop 10,0 kg / krabice	520552 Fíky 14 – 16 kusů / krabice
520279 Jablka Braeburn 6,5 kg / krabice	520303 Fíky zelené 24 kusů / krabice
520689 Jablka Elstar 6,0 kg / krabice	521193 Finger – Limes 100 g / miska
521406 Jablka Fudji 12,0 kg / krabice	521310 Granátové jablko 9 kusů / krabice
520118 Jablka Golden Delicious 13,0 kg / krabice	520954 Jádra granátového jablka, čerstvá 100 g / miska
521048 Jablka Jonagold 70/80 5,0 kg / krabice	520168 Grapefruit bílý 50 kusů / krabice
521405 Jablka Topaz 12,0 kg / krabice	520167 Grapefruit, červený 35 kusů / krabice
520203 Banány 9,0 kg / krabice	520395 Borůvky 125 g / miska 12 misek / krabice
520224 Mix lesních plodů 125 g / miska 8 misek / krabice	520236 Maliny 125 g / miska 12 misek / krabice
520252 Hruška Abate/Carmen 4,0 kg / krabice	520228 Rybíz 125 g / miska 12 misek / krabice
520290 Hruška Forelle 6,3 kg / krabice	521514 Rybíz mix 250 g / miska
521440 Hruška mini, Francie 6,0 kg / krabice	521211 Rybíz červený 250 g / miska 8 misek / krabice
520304 Hruška, Nashi 10,0 kg / krabice 40 kusů / krabice	520426 Kaki 10 kusů / krabice
520206 Borůvky 500 g / koš	521201 Třešně 2,0 kg / krabice
520230 Ostružiny 125 g / miska 12 misek / krabice	520181 Višně 500 g / miska 10 misek / krabice
520308 Ostružiny 250 g / miska 8 misek / krabice	520246 Kiwi zelené 48 kusů / krabice
520258 Brusinky 340 g / sáček 24 sáčků / krabice	520324 Citrony 60 kusů / krabice





520190 Mango ready to eat 9 kusů / krabice	520456 Brusinky 2,0 kg / koš
521066 Meloun Cantaloupe 5 – 6 kusů / krabice	521549 Brusinky 1,0 kg / koš
521159 Meloun Charentais cca 1,0 kg / kus	521003 Kdoule 4,0 kg / krabice
520163 Meloun Galia 6 kusů / krabice	521029 Kdoule 4,5 kg / krabice
520325 Meloun žlutý (medový) 6 – 14 kusů / krabice	520889 Rebarbora 6,0 kg / krabice
521247 Meloun cukrový 5 – 6 kusů / krabice	521493 Rebarbora krvavá, Holsteiner 5,0 kg / krabice
520150 Meloun vodní žlutý cca 3,0 kg / kus	521515 Angrešt, zelený 500 g / miska 10 misek / krabice
520249 Meloun vodní červený, bez pecek cca 5,0 – 6,0 kg / kus	521516 Angrešt, červený 500 g / miska 10 misek / krabice
521061 Mix – Panach 100 g / miska 8 misek / krabice	521317 Tamarillos 10 – 12 kusů / krabice
520124 Nektarinky žluté 4,0 kg / krabice	521127 Hroznové víno tmavé, bez pecek 4,5 kg / krabice
520454 Nektarinky bílé 4,0 kg / krabice	520463 Hroznové víno světlé, bez pecek 4,5 kg / krabice
520474 Pomeranče, šťáva 15,0 kg / krabice	521431 Citrony Meyer 4,0 kg / krabice
520682 Papája 9 kusů / krabice	520225 Citrony, neošetřené 9,0 kg / krabice
520130 Mučenka 1,5 – 2,0 kg / krabice	521596 Citrony, Yuzu 100 – 120 g / kus 10 kusů / krabice
520990 Broskve žluté 4,0 kg / krabice	
521142 Broskve bílé 4,5 kg / krabice	
520297 Broskve, Weinberg 4,0 kg / krabice	
520332 Blumy, modré 4,0 kg / krabice	
520251 Physalis 100 g / miska 12 misek / krabice	
521132 Pomelo žlutomasé cca 1,0 kg / kus	



OVOCNÁ A ZELENINOVÁ PYRÉ LES VEGERS BOIRON

Zeleninová a ovocná pyrė s intenzivnı chutı bez ohledu na roční období, úrodu nebo extrémı počası. Toto umožňují pyrė tradiční společnosti Les Vergers Boiron. Chuť a vůně si přitom v ničem nezadají s čerstvými potravinami. Již více než 75 let jsou výrobky zárukou plné chuti, přírodního původu a obrovských praktických výhod pro každého kuchaře.

Ti sdílejí se společností své know-how, což znamená, že výrobky jsou neustále optimalizovány. Kompletnı sortiment je skvělým příkladem udržitelnosti špičkové kvality!



- 100% chuť
- 100% přírodní původ
- 100% výhodné a praktické

OVOCNÁ A ZELENINOVÁ PYRÉ - BOIRON FRERES SAS - MRAŽENÁ



560554 Ananas 1,0 kg / miska	560548 Guave 1,0 kg / miska	560645 Papája 1,0 kg / miska
560547 Meruňka 1,0 kg / miska	560544 Malina 1,0 kg / miska	560557 Mučenka 1,0 kg / miska
562075 Bergamot, bez cukru 1,0 kg / miska	560862 Rybíz červený 1,0 kg / miska	560551 Rebarbora 1,0 kg / miska
560567 Hruška 1,0 kg / miska	560559 Kalamansi 1,0 kg / miska	560545 Višeň 1,0 kg / miska
560568 Borůvka 1,0 kg / miska	560643 Třešeň černá 1,0 kg / miska	560990 Lesní plody 1,0 kg / miska
560558 Krvavý pomeranč 1,0 kg / miska	562076 Kiwi, bez cukru 1,0 kg / miska	560642 Vodní meloun 1,0 kg / miska
560542 Ostružina 1,0 kg / miska	560555 Kokosový ořech 1,0 kg / miska	560553 Bílá broskev 1,0 kg / miska
560546 Černý rybíz 1,0 kg / miska	560560 Limeta 1,0 kg / miska	560838 Yuzu 1,0 kg / miska
560562 Jahoda 1,0 kg / miska	560644 Liči 1,0 kg / miska	560991 Citron, plody ze Sicílie bez cukru 1,0 kg / miska
560566 Fíky 1,0 kg / miska	560561 Mandarinka 1,0 kg / miska	560756 Švestka 1,0 kg / miska
560569 Granátové jablko 1,0 kg / miska	560582 Mango 1,0 kg / miska	
560549 Zelené jablko 1,0 kg / miska	560550 Mirabelka 1,0 kg / miska	



OVOCNÁ A ZELENINOVÁ PYRÉ - LA FRUITIERE



- 531076 **Meruňka**
1,0 kg / balení
- 531077 **Hruška**
1,0 kg / balení
- 531078 **Ostružina**
1,0 kg / balení
- 531079 **Černý rybíz**
1,0 kg / balení
- 531080 **Jahoda**
1,0 kg / balení
- 531081 **Malina**
1,0 kg / balení
- 531082 **Mango**
1,0 kg / balení
- 531083 **Mučenka**
1,0 kg / balení
- 531084 **Víšeň**
1,0 kg / balení

OVOCNÁ PYRÉ -
LA FRUITIERE

Přírodní ovocná pyrė se vyrábí z vybraného ovoce s přídavkem třetinového cukru. Inovativní výrobní postup dodává ovocnému pyrė typické vlastnosti ovoce, čímž se zachovává jeho kvalita a chuť. Tím zůstává pyrė neustále svěží.

- 531085 **Bílá broskev**
1,0 kg / balení
- 532322 **Mandarinka**
1,0 kg / balení
- 532323 **Jablko zelené**
1,0 kg / balení

ŠTÁVY



- 532423 **Jablko**
3,05 l / balení
- 532424 **Krvavý pomeranč**
3,05 l / balení
- 532381 **Ovocná šťáva HAPPY DAY
Marakuja**
1,0 l / balení
6 balení / krabice
- 532425 **Grapefruit, čerstvý, lisovaný**
3,05 l / balení
- 532422 **Pomeranče, Německo
čerstvě lisované**
3,05 l / balení
- 532385 **Červená řepa bio**
0,75 l / balení
6 balení / krabice
- 532634 **Citron 100%, bez cukru
La Carthaginoise**
1,0 l / balení
- 530371 **Citron, čerstvě lisovaný**
1,0 l / balení



520365	Kostky ananasu 5,0 kg / kbelík	521547	Kostky melounu, mix 5,0 kg / kbelík
520757	Kostky ananasu, bez nálevu 2,0 kg / miska	520553	Ovocný salát MALLORCA 5,0 kg / kbelík
520446	Kuličky melounu Cantaloupe 5,0 kg / kbelík	520685	Ovocný salát MANDALA 5,0 kg / kbelík
520372	Segmenty melounu Cantaloupe 5,0 kg / kbelík	520702	Ovocný salát, bez nálevu 2,0 kg / miska
520758	Kostky melounu Cantaloupe 5,0 kg / kbelík	520771	Ovocný salát SELECT 5,0 kg / kbelík
520370	Grapefruit, červený, filety 5,0 kg / kbelík	521009	Ovocný salát „Letní mix“ 5,0 kg / kbelík
520371	Grapefruit, červený, kolečka 5,0 kg / kbelík	520432	Pomeranče, filety 5,0 kg / kbelík
520443	Grapefruit, červený, kousky 3,0 kg / kbelík	521607	Pomeranče celé, bez kůry bez nálevu 2,0 kg / miska
520369	Grapefruit, červený, kousky 5,0 kg / kbelík	520434	Pomeranče, kolečka 5,0 kg / kbelík
520367	Kostky žlutého (medového) melounu 3,0 kg / kbelík	520754	Pomeranče, kolečka bez nálevu 2,0 kg / miska
520756	Kostky žlutého (medového) melounu bez nálevu 2,0 kg / miska	520435	Segmenty pomeranče 5,0 kg / kbelík
520469	Segmenty kiwi 5,0 kg / kbelík		
520245	Segmenty manga 5,0 kg / kbelík		
520441	Kostky manga 5,0 kg / kbelík		
520431	Kuličky melounu, mix 5,0 kg / kbelík		



TERRA DI TARTUFI

TERRA DI TARTUFI nabízí vybrané kvalitní čerstvé lanýže a lanýžové produkty z nejlepších oblastí původu.

Kromě vysoce kvalitních produktů zaručujeme i jejich absolutní čerstvost. Jsme v každodenním kontaktu s našimi dlouholetými dodavateli a pravidelně jsme na místě, abychom si osobně vybrali čerstvé lanýže.

Dlouholeté zkušenosti, velké potěšení z produktu a síť vybraných dodavatelů spolu s našimi výjimečnými standardy kvality nám umožňují pravidelně a trvale zaručovat nejvyšší možnou špičkovou kvalitu.

LANÝŽE Z ITÁLIE – TERRA DI TARTUFI



521556 podzimní
20 g+ / hlíza

521557 podzimní, extra
30 g+ / hlíza

521560 letní
20 g+ / hlíza

521561 podzimní, extra
30 g+ / hlíza

521558 bílý
20 g+ / hlíza

521559 bílý
30 g+ / hlíza

521562 zimní
20 g+ / hlíza



- Vybraná kvalita čerstvých lanýžů a lanýžových produktů
- Andreas Jokisch a Andreas Stock založili v roce 2012 společnost Terra di Tartufi GmbH.



LANÝŽE ZE ŠPANĚLSKA - LAUMONT

521574 podzimní
20 g+ / hlíza521572 letní
20 g+ / hlíza521603 zimní
20 g+ / hlíza521575 podzimní
30 g+ / hlíza521573 letní
30 g+ / hlíza521577 zimní, extra
30 g+ / hlíza521602 zimní, krájený
20 g+ / hlíza

PRVOTŘÍDNÍ

Příběh společnosti Laumont Truffels začal před více než 40 lety vizí zakladatele Josepa Marii Serentilla. Specialista na lanýže vybudoval rozsáhlou síť sběračů a pěstitelů lanýžů a hub, která se postupem času neustále modernizovala a profesionalizovala. Dnes vede společnost se sídlem v Tàrreze syn Jordi Serentill, který denně provede přibližně 500 transakcí se stejnou intuící, vášní a profesionalitou jako jeho otec. Jedna mise, dvě perspektivy a svět plný možností, co se lanýžů divokých i pěstovaných týče.




- Španělský rodinný podnik
- Celoroční specializace na čerstvé černé nebo bílé lanýže
- Široký sortiment
- Ruční výběr
- Sklízeno ve španělských lesích

DALŠÍ PRODUKTY Z LANÝŽE

530141 Lanýžové máslo bílé
240 g / kus510118 Lanýžový olej černý
0,25 l / láhev532537 Lanýžový kečup
180 g / sklenice530232 Lanýžový krém bílý
85 g / kus510262 Lanýžový olej bílý
0,25 l / láhev532538 Lanýžová hořčice
180 g / sklenice531214 Lanýžový krém černý
250 g / kus530143 Lanýž letní
100 g+ / plechovka532540 Lanýžová majonéza
900 g / sklenice532265 Lanýžová salsa
90 g / sklenice510368 Lanýžový jus extra
200 g / kus515713 Lanýžové chipsy
45 g / sáček532266 Lanýžové pesto
90 g / sklenice511287 Lanýžový kaviár
TARTUFLANGHE
ze zimní lanýžové šťávy
200 g / sklenice515714 Lanýžové chipsy Rustico
45 g / sáček531296 Lanýžová omáčka
(SALSA Tartufata)
s bílými lanýži
180 g / sklenice

MLÉČNÉ VÝROBKY A SÝRY

A top-down view of a wooden cheese board. The board is circular and made of light-colored wood. On it, there are several types of cheese: a large wheel of cheese with a white rind and a textured surface, a wedge of cheese with a dark, crumbly rind, and a pile of small, cubed pieces of cheese. Two cheese knives with wooden handles and metal blades are also on the board. The background is dark, making the light-colored cheese and wood stand out.

SÝROVÉ SPECIALITY
JOGURTY
MLÉČNÉ VÝROBKY
MÁSLO

CELÝ SVĚT SÝR

U nás najdete velkou řadu ručně vybíraných sýrů. Ať už se jedná o sýr s divokými květinami, fríský plísňový sýr, pravou italskou mozzarellu nebo krémový camembert: dobře naplněný sýrový talíř korunuje každé jídlo, ale hodí se i samostatně k vínu. Vyberte si z pestré směsi jemných, pikantních, měkkých a tvrdých sýrů. Zdravé krávy z chovu s dobrými životními podmínkami dávají zdravé mléko s jemnou chutí. Pokud jde o jogurt, mléko nebo máslo, čerstvost je základem všeho. Vychutnejte si naše jedinečné čerstvé sýry a mléčné speciality založené na kvalitních surovinách.



KOBER KÄSE

Markus Kober, který dal mlékárně své jméno, nechává ve vlastních místnostech pro zrání zrát ty nejlepší sýry z Německa, Švédska, Anglie, Francie a Švýcarska.

Podle požadavků společnosti Kober Käse se na partnerských farmách vyrábějí polotovary sýrů. Poté, co polotovary po určitou dobu dozrávají na farmách, je společnost Kober odebírá a afinuje v oddělené dozrávací komoře.

Zušlechťování ve společnosti Kober mění již tak kvalitní sýrové polotovary ve skutečné speciality pro špičkovou gastronomii. Na základě kvalitních surovin zde vzniká rozmanitý výběr různých sýrů.



Markus, Hanjo a Dobbin ze společnosti Käse Kober se chtějí o svou lásku k sýrům podělit s co největším počtem lidí.

Käse Kober vyzvedává polotovary a odváží je do afináže, kde plně vyzrají.

KOBER

JRE
ORIGINS





SÝRY - KOBER KÄSE

531173	Almnäs Tegel 1,25 kg / kus	532365	Fabro 50 % tuku ze syrového kravského mléka 500 g / kus	532417	Mau&Tai BIO 500 g / kus
532589	Bauerngouda 500 g / kus	531167	Flachlandtiroler 500 g / kus	532514	Mons 1924 500 g / kus
532512	Beaufort 500 g / kus	532593	Freiburger Vacherin 1,0 kg / kus 10 kusů / krabice	532516	Ovalie 200 g / kus
532504	Bierkäse 600 g / kus	531168	Friesisch Blue 450 - 500 g / kus	532673	Ovalie Cendrée 200 g / kus
531219	Blaue Kornblume 500 g / kus	532294	Grisette kozí s popelem 80 g / kus	532517	Petit Reblochon AOP 250 g / kus
531235	Brillat aux Truffes 600 g / kus	532591	Gruyère AOP 10 měsíců zrání 500 g / kus 10 kusů / krabice	532674	Petit Reblochon AOP 250 g / kus
532671	Brillat Savarin 500 g / kus	532505	Hamburger Kapitänskäse 500 g / kus	531171	Pirschbachbrie 500 g / kus
532506	Camembert Bauckhof 180 g / kus	532364	Hein Lütt 50 % tuku 700 g / kus	532511	Pyrenées Brebis 500 g / kus
532515	Camembert de Normandie AOP 250 g / kus	532363	Holsteiner Garten 700 g / kus	531174	Remeker 1,0 kg / kus
532518	Chällerhocker 500 g / kus	531176	Jamei Bergkäse, 15 měsíců 1,25 - 1,5 kg / kus	532509	Rundfranzoos 200 g / kus
532510	Comté Mons 500 g / kus	532666	Sortiment sýrů, Francie <i>Bleu d'Auvergne AOP laitier, Camembert Cru Normandie, Cantalet entre-deux, Comté AOP 12 měs.+, Ovalie cendrée, Petit Reblochon Laitier AOP au lait cru, Tomme de Tarentaise</i> 2,7 kg / krabice	532297	Ovčí camembert, Cam Mäh 200 g / kus
531169	Cre Meer 220 g / kus	532534	Sortiment sýrů Hofkäse, Německo <i>Deichkäse, Weinbauernkäse, Dersauer Bauernkaas, Husumer BIO, Westwindkäse</i> 2,4 kg / krabice	532519	Schweizer Emmentaler AOP 500 g / kus
532670	Crottin de Chavignol AOP farmářský 80 g / kus	532507	Kleiner Bengel 180 g / kus	531230	Thybo 1,25 kg / kus
532676	Deichkäse 12 měsíců zrání 500 g / kus	532508	Kleiner Roter Brodowiner 200 g / kus	532368	Tief im Wald 60 % tuku 700 g / kus
532327	Deichkäse GOLD 550 g / kus	532293	Kobunder kozí sýr 500 g / kus	532513	Tomme de Savoie 750 g / kus
532366	Dersauer Bauernkaas 50 % tuku 200 g / kus	532592	Vacherin Mont d'Or AOP 400 g / kus 10 kusů / krabice	532367	Weinbauernkäse 45 % tuku 3 měsíce zrání 200 g / kus
532630	Dersauer Bauernkaas 50 % tuku v s. 500 g / kus				



DRESDNER BERLE

Sýrová specialita ze Saska podle původní receptury v různých příchutích.

Tento výjimečný tvrdý sýr se vyrábí v malé manufaktuře v Drážďanech z pasterizovaného ovčího mléka, vytvaruje se do kulatého tvaru, okoření a opepří.

Po třech měsících zrání má sýr berle drobivou strukturu a pikantní, mírně kyselý nádech.

SPECIÁLNÍ DRUH SÝRA

Tento vydatný kultovní sýr se vyrábí z pasterizovaného ovčího mléka, ručně se tvaruje kořením a pepřem. Poté zraje tři měsíce, aby se z něj stal pikantní tvrdý sýr. Drobový vnitřek sýra má pikantní chuť s lehce nakyslým nádechem. Zvenku je sýr obklopen pepřem a zjemněn kořením.

V závislosti na druhu je sýr berle buď pouze obalen pepřem, nebo zjemněn kořením a bylinkami. Čistý nebo v příchutích rukola – česnek, tymián nebo zázvor – kari, se může strouhat na saláty a do polévek, nebo používat k dochucení těstovinových pokrmů, zeleniny a masa.



- Malá manufaktura v Drážďanech
- Nazývá se také saský lanýž
- Vyrábí se z pasterizovaného ovčího mléka
- Zraje cca 3 měsíce



SÝRY - DRESDNER BERLE

532438 Dresdner Berle zázvor - curry
50 g / kus

531151 Dresdner Berle natur
85 g / kus

532439 Dresdner Berle
rukola - česnek
50 g / kus

532440 Dresdner Berle tymián
50 g / kus





BÜFFEL BILL

Buvolí mozzarella je mezi gurmány ceněná jako naprostá delikatesa. Vyrábí se z čerstvého buvolího mléka a od běžné mozzarely z kravského mléka se liší krémovější konzistencí a o něco intenzivnější chutí.

Mladí buvoli – samci jsou odchováni na mateřském mléce, a proto nedostávají žádné náhražky, jako například sušené mléko.

Přísné etické požadavky zajišťují, že se samcům a samicím dostává prvotřídního zacházení, pokud jde o kvalitu krmiva, výběh a další životní podmínky.

MÁSLO

532274 Máslo
125 g / kus

MOZZARELLA

532529 Mozzarella di Bufala
50 g / kus
5 kusů / balení

532532 Mozzarella di Bufala
Burrata
125 g / kus

532531 Mozzarella di Bufala
125 g / kus
2 kusy / balení

532533 Mozzarella di Bufala
250 g / kus

532530 Mozzarella di Bufala
Cardinali
18 g / kus
14 kusů / balení



- Přirozené podmínky chovu
- Kvalitní výživa
- Jedinečný zážitek z chuti
- Zdraví prospěšné vlastnosti





BUTTER BOYZ

Jedinečné kreace z allgäuského másla a bavorských přísad – regionální, sezónní, ručně vyráběné a bio certifikované.

To je posláním společnosti Butter Boyz.

Poté, co Moritz Oswald a Fabio Cestari de Mesquita nějakou dobu žili ve Francii, hledali v Německu obdobu francouzského másla.

Protože bylo jejich pátrání neúspěšné, vytvořili „Butter Boyz“.



RUČNĚ VYRÁBĚNÉ MÁSLO ZE ZAKYSANÉ SMETANY

Místo strojově vyráběných produktů používají Butter Boyz pro své kreace pouze tradiční máslo ze zakysané smetany. Mléko se nejprve několik dní uchovává v chladu, aby se smetana přirozeně usadila. Tato smetana se následně v máselnici „přemění na máslo“.

Nakonec se do něj před několikahodinovým zráním přidají kultury pro získání kyselé chuti.





BUTTER BOYZ - BIO MÁSLA

531247 smrkové 20 g / kus 30 kusů / balení	531277 nové koření & restovaná cibulka 250 g / kus 6 kusů / balení
531237 solené 20 g / kus 30 kusů / balení	531248 červená řepa 20 g / kus 30 kusů / balení
531238 natur 20 g / kus 30 kusů / balení	531278 červená řepa 250 g / kus 6 kusů / balení
531246 nové koření & restovaná cibulka 20 g / kus 30 kusů / balení	531229 mix, 5 × 6 druhů 20 g / kus 30 kusů / balení



MÁSLOVÉ KREACE S REGIONÁLNÍMI PŘÍŠADAMI

Po vyrobení se máslo hněte, aby získalo větší vláčnost a chuť, a poté se buď ponechá přírodní, nebo se zjemní dalšími přísadami. Kromě slaneého másla existují také například kreace s bylinkami, hříbkou nebo medem a hořčicí. Do másla se přitom používají pouze regionální a sezónní suroviny, které se sklízí v ideálním okamžiku a ihned se suší.

Pro zvláštní „zvýraznění“ je možné máslo opatřit logem pomocí razítka.



MOZZARELLA DIANO CASEARIA S.P.A.

Rodinný podnik Diano Caseria, založený v roce 1933, je dnes jednou z nejznámějších mlékáren v Kampánii. Všechny produkty jsou vyrobeny z nejlepších surovin a vypovídají o regionu, který je spojen s přírodou.

Mistři sýraři sázejí na tradiční metody v kombinaci s moderními technologiemi. Podnik má plnou kontrolu nad všemi fázemi výrobního cyklu.

Výsledkem je ucelený řetězec, v němž jsou všechny kroky optimálně koordinovány.

Diano Caseria má na skladě široký sortiment mozzarellы v různých provedeních a mnoho dalších sýrů.

Autentická chuť z jižní Itálie.



- Bufolí mozzarella z Kampánie
- Tradiční rodinný podnik
- Bio bufolí mléko z vybraných farem
- Burrata, ricotta a scamorza
- Nejlepší přísady, ruční výroba



DIANOCASEARIA
MAESTRI CASARI DAL 1933

MOZZARELLA

530542 Bufala
Campana D.O.P.
200 g / miska
10 misek / krabice

532282 Bufala
Campana D.O.P.
25 g / kus
10 kusů / miska

532283 Bufala
Campana D.O.P.
250 g / miska

532284 Bufala
Campana D.O.P.
125 g / miska

530918 Burrata
125 g / kus
1 kus / miska

532269 Burratina
50 g / kus
4 kusy / miska

530532 Pláty
„Sfoglia’ Francia
1,0 kg / kus

532563 Stracciatella
300 g / miska

SÝRÁRNA S REGIONÁLNÍMI KOŘENY

Společnost Diano CaseAria se specializuje na výrobu a zpracování mléčných výrobků a provozuje sýrárnu o rozloze 4 000 m². Úzké zakořenění v regionu se odráží v názvu společnosti: Národní park Cilento a Vallo di Diano je druhý největší v Itálii. Rodinný podnik je silně spjat s místní tradicí.

BIO BUVOLÍ MLÉKO Z REGIONÁLNÍCH FAREM

Autentická chuť se snoubí s krémovostí: Mozzarella di Bufala Campana Dop se vyrábí z ekologického bufolího mléka z vybraných farem v Cilentu a Vallo di Diano. Kvalitní výrobek vděčí za svou intenzivní chuť čerstvému bufolímu mléku a tradiční výrobě podle pravidel pro tento chráněný italský produkt.

SPECIALITY Z BUVOLÍHO MLÉKA

Bufolí mozzarella z Kampánie je světově proslulá specialita a má plnou chuť. Mezi řemeslné speciality společnosti Diano CaseAria patří burrata, ricotta a scamorza. Všechny výrobky mají bohatou vůni a dokonalou texturu.

Pro originální, nefalšovaný požitek ze sýra: Diano Caseria je italský originál.



MOZZARELLA PAOLELLA

Od roku 2019 žijí v Mittenwalde vodní buvoli. Na buvolí farmě Mozzarella Paoella v Dahme-Spreewaldu se vyrábějí vysoce kvalitní výrobky z buvolího mléka od italských mistrů. Rodina Paoellových pochází z jihoitalského regionu Kampánie, odkud pochází Mozzarella di Bufala. Rodinný recept se dědí z generace na generaci již od roku 1750. Dnes v tomto odkazu pokračuje Gino Paoella. Přibližně 200 hektarů půdy nabízí dostatek prostoru pro asi 500 vodních buvolů. Ve společnosti Mozzarella Paoella pochází vše z jediného zdroje – od mléka až po hotový výrobek. Tato blízkost je předpokladem čerstvosti a kvality.



CHOV ORIENTOVANÝ NA DOBRÉ ŽIVOTNÍ PODMÍNKY ZVÍŘAT

Dobré životní podmínky zvířat leží podniku na srdci. Na buvolí farmě v Mittenwalde kladou velký důraz na dobré životní podmínky, jako je pastva, otevřené ustájení a vlastní, přirozeně vypěstované krmivo. Sláma, seno a čerstvá tráva z pastvy – to je to, co určuje kvalitu aromatického buvolího mléka.

SÝRÁRNA

Výrobní závod o rozloze 300 m² s 8 zaměstnanci se nachází v braniborském Kremenu. V sýrárně Paoella se ruční práce snoubí s italskou tradicí. Mistr sýrař Gino Paoella se může opřít o dlouholeté zkušenosti. Pro jedinečnou chuť mozzarellly se používá pouze pravé buvolí mléko z Mittenwalde: 100% čerstvost je závazkem.

ČERSTVÉ VÝROBKY S VÁŠNÍ

Mozzarella Paoella reprezentuje nejlepší kvalitu a přírodní přísady. Každý týden se zpracuje více než 5 000 litrů buvolího mléka na buvolí mozzarellu, burratu, buvolí ricottu a čerstvé mléko. Při výrobě a přepravě se uplatňují nejvyšší hygienické standardy, aby byl zaručen maximální požitek z čerstvosti. Dodávky po celé zemi provádí do 24 hodin speciální chladírenská přepravní společnost.



- Výrobky z buvolího mléka podle italské tradice
- Spreewaldská manufaktura s vlastní sýrárnou
- 100% regionální produkt
- Maximální čerstvost, plná chuť buvolího mléka
- Sofistikovaná logistika čerstvých potravin

MOZZARELLA - PAOLELLA

**532325 Bufala Burratini
Brandenburg**
110 g / kus
9 kusů / miska

**531306 Bufala
Brandenburg**
125 g / kus
1 kus / miska

**532272 Bufala
Brandenburg**
125 g / kus
8 kusů / miska

**531270 Burrata
Brandenburg**
200 g / kus
1 kus / miska

MILCHHOF STERZINGER

Před více než 100 lety přišli horští zemědělci jižně od Brenneru s inovativním nápadem. Konkrétně se jedná o společný sběr mléka od okolních zemědělců, jeho zpracování a prodej.

Realizace nebyla snadná, a přesto se jí drželi. Bylo založeno družstvo Milchhof Sterzing. Zrodil se nápad zpracovávat a prodávat mléko společně. Tato myšlenka je dodnes základním konceptem společnosti Milchhof Sterzing. Změnily se produkty, personál i technika, ale myšlenka zůstala.



PŮVOD MLÉKA

Většinu členských podniků tvoří malé farmy a v mnoha případech se každodenní práce na farmě a na strmých polích stále vykonává ručně. Mnoho farmářů má ve svých stájích jen velmi málo krav, všechny je znají jménem a zvířata jsou součástí farmářovy rodiny. Dobré životní podmínky zvířat, a tím i kvalita mléka, jsou zde v popředí zájmu, což je samozřejmě znát na výsledných produktech. Mléko se přiváží do mlékárny a tam se okamžitě zpracovává do 24 hodin. Rychlé a pečlivé zpracování znamená čerstvé a výživné produkty.

JOGURT - MILCHHOF STERZINGER

531099 Banán BIO
150 g / sklenice

531023 Jahoda
150 g / sklenice

531100 Borůvka BIO
150 g / sklenice

531026 Med
150 g / sklenice

531027 Káva
150 g / sklenice

531028 Odtučněný 0,1% tuku
150 g / sklenice

532528 Odtučněný BIO
jahoda / citron
150 g / sklenice

532526 Odtučněný, natur
250 g / kus

531101 Mango - vanilka BIO
150 g / sklenice

531024 Natur
150 g / sklenice

531166 Natur, bez laktózy
150 g / sklenice

531098 Pomeranč BIO
150 g / sklenice

531070 Vanilka BIO
150 g / sklenice

532527 Plnotučný, natur
250 g / kus

531021 Lesní plody
150 g / sklenice

531022 Citron
150 g / sklenice



MÁSLO - MILCHHOF STERZINGER

532502 Máslo
250 g / kus

MLÉKO - MILCHHOF STERZINGER

532231 Polotučné mléko 1,6 % tuku
1,0 litr / balení
12 balení / krabice

532230 Plnotučné mléko 3,6 % tuku
1,0 litr / balení
12 balení / krabice



- 24 hodin – čerstvé konzumní mléko je zpracováno do 24 hodin.
- 1300 m n. m. – všechny členské farmy se nacházejí uprostřed hor v nadmořské výšce až 1300 m n. m.
- 100 % – členové den co den produkují 100 % našeho mléka. Z 600 dodavatelů mléka je 400 z jižního Tyrolska a 200 ze severního Tyrolska.
- 50 km – v okruhu 50 km se mléko od členů vyzvedává denně. Od roku 2014 dodávají zemědělci ze severních oblastí Wipptal a Stubaital.
- Žádný produkt neobsahuje konzervační látky, další příchutě ani jiné přísady.
- Členské farmy chovají na svých farmách v průměru 15 krav, které denně krmí, dojí a starají se o ně.
- Kvalita – mléko je neustále kontrolováno. Měří se a zkoumají různé faktory kvality. Počet bakterií nebo buněk jsou pouze dvě ze zkoumaných oblastí. V porovnání s jinými italskými regiony je kvalita mléka podle měřených parametrů vynikající. Milchhof Sterzing je na předním místě, pokud jde o kvalitu zpracovávaného mléka.

DALŠÍ DRUHY SÝRŮ – FRANCIE

530572 Bleu d'Auvergne 1,4 kg / kus	531012 Comté, 18 měsíců, 1/4 bochníku 10,0 kg / kus	530933 Pont L'Eveque 220 g / kus
530511 Bleu des Neiges 500 g / kus 7 kusů / krabice	531186 Comté, 8 měsíců, zrající 200 g / kus 10 kusů / krabice	530468 Reblochon Souple AOC 550 g / kus 6 kusů / krabice
531190 Brie de Meaux 750 g / kus 4 kusy / krabice	531191 Crottin de Chavignol, pasterizovaný 60 g / kus 12 kusů / krabice	531184 Roquefort 600 g / kus 4 kusy / krabice
532395 Brie, lanýžový, 2,5 % 1,4 kg / kus	530501 Epoisses AOC Berthaut 250 g / kus	531240 Tête de Moine 900 g / kus
531008 Brillat Savarin cca 500 g / kus	531187 Fougerous Petit 250 g / kus	530514 Tommette de Savoie 250 g / kus 12 kusů / krabice
531195 Brillat Savarin, zrající 200 g / kus 6 kusů / krabice	530458 Fourme d'Ambert Käse 2,0 kg / kus	530506 Tortenbrie franc. 50 % 2,0 – 3,0 kg / kus
530547 Buchette de Chevre Cendrée 150 g / kus 6 kusů / krabice	530463 Langres 180 g / kus	530460 Vacherin Mont-d'Or 500 g / kus 10 kusů / krabice
530545 Camembert Calvados 250 g / kus	531188 Mimolette 190 g / kus 16 kusů / krabice	530922 Vacherin Mont-d'Or 435 g / kus 10 kusů / krabice
530954 Camembert de Normandie AOP 250 g / kus 12 kusů / krabice	531193 Morbier 220 g / kus 8 kusů / krabice	530916 Čerstvý kozí sýr Buche Soignon 1,0 kg / kus
530928 Chaource 500 g / kus	531189 Munster 500 g / kus 6 kusů / krabice	530949 Kozí sýr, zrající 1,0 kg / kus
531011 Comté, 12 měsíců, 1/2 bochníku 16,0 kg / kus	530469 Munster Tradition Lait Cru 500 g / kus 4 kusy / krabice	531218 Kozí sýr 40 g / kus 24 kusů / krabice

DALŠÍ DRUHY SÝRŮ – ITÁLIE

530489 Fontina 2,0 kg / kus	532473 Grana Padano strouhaný 32 % tuku 1,0 kg / sáček	531056 Pecorino Romano D.O.C. 3,4 kg / kus
530428 Gorgonzola D.O.P. 1,5 kg / kus	530521 Grana Padano, celý bochník cca 40,0 kg / kus	530513 Provolone, válcový tvar 0,93 kg / kus
532661 Grana Biraghi Petali, italský tvrdý sýr, hoblovaný 500 g / balení	530683 Grana Padano, půl bochníku cca 20,0 kg / kus	530927 Scamorza, uzená 300 g / kus 1,2 kg / balení
530453 Grana Padano D.O.P. 1,0 kg / kus	530931 Parmigiano Reggiano 1,0 kg / kus	530536 Taleggio D.O.P. 500 g / kus 8 kusů / krabice
532536 Grana Padano D.O.P. Trentingrana 1,0 kg / kus	530932 Pecorino Romano 3,0 kg / kus	530564 Taleggio D.O.P. 2,2 kg / kus



DALŠÍ DRUHY SÝRŮ

530491 Appenzeller Bayernland
1,7 kg / kus

531051 Belper Knolle
70 g / kus
12 kusů / krabice

532567 Bergkäse Tiroler, jemný
min. 3 měsíce zrání
2,0 kg / kus

532566 Bergkäse Tiroler, velmi kořeněný,
2 roky zrání
2,0 kg / kus

532564 Bergkäse Tiroler, kořeněný
min. 5 měsíců zrání
2,0 kg / kus

532565 Bergkäse Tiroler, kořeněný
min. 10 měsíců zrání
2,0 kg / kus

530519 Cheddar
500 g / kus

531006 Cheddar, bílý
2,5 kg / kus

530556 Emmentaler, krájený
1,0 kg / balení

530539 Emmentaler, strouhaný
1,0 kg / balení

532582 Emmentaler,
originální bavorský
2,8 kg / kus

530401 Feta
2,0 kg / kus

532470 Feta z Kréty
2,0 kg / kus

532471 Feta z Kréty s lanžem
ve slaném nálevu
1,5 kg / kus

530554 Gouda, krájená
1,0 kg / balení

530496 Gouda Holandsko, 45 %
3,0 kg / kus

530504 Greyerzer Švýcarsko
2,0 kg / kus

530557 Halloumi
250 g / kus

530541 Manchego
1,0 kg / kus

530563 Obazda
1,5 kg / kus

530516 Ricotta
1,5 kg / kus

531000 Wildblütenkäse 45 %
s divokými květy
3,5 kg / kus



DALŠÍ DRUHY SÝRŮ – SORTIMENT

530387 Sortiment sýrů I

Reblochon, Camembert de Normandie, Langres, Brillat Savarin, Pont L'Eveque, Bleu des Neiges, Selles sur Cher
2,5 kg / krabice

530388 Sortiment sýrů II

Reblochon, Fougereux, Petit Chevre d'Argental, Coulommiers, Basque d'Argental, Buche Trad Nature, Bleu des Neiges, Brie de Meaux, Ste. Maure Cendree, St. Nectaire, Valencay, Roquefort
5,6 kg / krabice

530934 Sortiment sýrů Itálie

Scamorza 40 % tuku v.s., Stilfser 50 %, Aperitivokáse 37 %, Paglietta 50 %, Pecorino 50 %, Taleggio 48 %, Gorgonzola 48 %
cca 2,0 kg / krabice

530709 Sortiment sýrů ŠPANĚLSKO

Iberico Don Juan 3 Mon. DOP, Queso de Cabra Don Juan, Mahón-Menorca 3 Mon. , Mahón Menorca 6 Mon., Manchego DOP 6 Mon., Queso de Valdeon, Queso de Murcia al Vino DOP, Etxegarai
cca 2,0 kg / krabice



MÁSLO

532275 Máslo v bloku

10,0 kg / kus

532270 Máslo Conviette, solené

15 g / kus
1,8 kg / krabice

532271 Máslo Conviette

nesolené
15 g / kus
1,8 kg / krabice

531143 Máslo z máselnice

solené, BIO
250 g / kus
10 kusů / krabice

531138 Máslo z máselnice, nesolené, BIO

250 g / kus
10 kusů / krabice

530399 Značkové máslo

250 g / kus

532664 Máslo rolka franc., solené

250 g / kus

532665 Máslo rolka franc., nesolené

250 g / kus

DALŠÍ MLÉKÁRENSKÉ VÝROBKY

531111 Podmáslí

500 g / kelímek
10 kelímků / krabice

531086 Creme fraiche 38 %

1,0 kg / kus

531312 Crème Fraiche AOP Isigny

38 % tuku celkem
200 g / sklenice
6 sklenic / krabice

511035 Mléko polotučné 1,5 % tuku

1,0 l / balení
12 balení / krabice

511036 Mléko plnotučné 3,5 % tuku

1,0 l / balení
12 balení / krabice

511034 Smetana ke šlehání 30%

1,0 l / balení
12 balení / krabice

530398 Jogurt 5 kg kbelík 3,5 % tuku

5,0 kg / kus

532667 Jogurt, řecký

150 g / kelímek
8 kelímků / krabice

530499 Mascarpone 80 %

500 g / miska

530402 Majonéza

5,0 kg / kus

532663 Syrovátka, Fruttis

500 g / kelímek

530403 Zakysaná smetana 10 % tuku

5,0 kg / kus

530405 Smetana ke šlehání, 30%

5,0 l / kus

530407 Smetana ke šlehání, 33%

5,0 l / kus

530411 Zakysaná smetana

5,0 kg / kus

530400 Tvaroh 40%

5,0 kg / kus

530397 Tvaroh, odtučněný

5,0 kg / kus

530406 Tvaroh z kozího mléka

1,5 kg / kus



VEJCE

530999 Velikost L – vejce Ucker
volný chov, bílá
90 kusů / krabice

530998 Velikost L – vejce Ucker
volný chov, bílá
10 kusů / balení

532503 Velikost L – vejce Ucker
volný chov, bílá
6 kusů / balení

530997 Velikost M – vejce Ucker
volný chov, bílá
90 kusů / krabice

530996 Velikost M – vejce Ucker
volný chov, bílá
10 kusů / balení

531088 Velikost S – vejce Ucker
volný chov, bílá
10 kusů / balení

531089 Velikost S – vejce Ucker
volný chov, bílá
90 kusů / krabice

531004 Velikost XL – vejce Ucker
volný chov, bílá
6 kusů / balení

530345 Vaječný žloutek Tetra
1,0l / balení

530347 Vaječný bílek Tetra
1,0l / balení

530346 Vaječná melanž Tetra
1,0l / balení

.. A MNOHO DALŠÍCH VÝROBKŮ ...

MANUFAKTUR - OD KUCHARŮ PRO KUCHARĚ

DUŠENÉ
A VAŘENÉ

OMÁČKY, JUS A VÝVARY
POLÉVKY A PŘÍLOHY

SKUTEČNÉ EMESLO

Rozumná mise en place se stala velkou výzvou. Proto se společnost Havelland-Express rozhodla najít kreativní řešení pro vaření ve spolupráci s mnoha špičkovými šéfkuchaři: ručně vyráběné špičkové produkty pro další zpracování – od kuchařů pro kuchaře.



MANUFAKTUR - OD KUČAŘŮ PRO KUČAŘE

Manufaktur není žádný průmyslový výrobek, ale poctivá ruční práce. Všechny produkty této řady jsou vyráběny s pečlivostí a na základě důkladně otestovaných receptur. Chuť, barva, vitamíny a textura jsou plně zachovány a trvanlivost je až 90 dní.

Všechny produkty představují vynikající základ pro další zdokonalování.

Suroviny pochází výhradně z produktového portfolia společnosti Havelland Express.

Víme tedy přesně vše o kvalitě a původu potravin, které používáme.

MANU FAKTUR HAVELLAND EXPRESS

MANUFAKTUR - OD KUČAŘŮ PRO KUČAŘE

532460 Königsberger Klopse s omáčkou
2,01 / balení

515622 Červené zelí, s jablky a brusinkami
2,01 / balení
6,0 kg / krabice

562126 Beef Ribs US „Sous Vide“ mražený
6,0 kg / krabice

562281 Kachna, pečená mražená
1,5 kg / kus
4 kusy / krabice

562004 Kachní stehno, pečené mražené
24 kusů / krabice
4,0 – 6,0 kg / krabice

562066 Kapusta kadeřavá, s vepřovým bokem mražená
2,01 / balení
6,01 / krabice

562010 Kuřecí stehno Kimchi mražené
0,3 kg / kus
30 kusů / krabice
9,0 kg / krabice

562009 Kuřecí stehno citronová tráva & zázvor mražené
0,3 kg / kus
30 kusů / krabice
9,0 kg / krabice

560917 Kachna půlená, pečená mražená
300 g / balení
10 balení / krabice

561303 Telecí guláš mražený
6,0 kg / krabice








- | | | | | | |
|--------|--|--------|--|--------|---|
| 561237 | Telecí koleno „Sous Vide“
mražené
6,0 kg / krabice | 561214 | Pastrami
mražené
1,5 kg / kus | 561242 | Hovězí lopatka, dušená
mražená
12,0 kg / krabice |
| 562091 | Telecí lopatka „Sous Vide“
s omáčkou
mražená
1,7 – 3,0 kg / kus
4 kusy / krabice | 562242 | Pulled Pork
mražené
2,0 – 2,7 kg / kus
3 kusy / krabice | 562064 | Červené zelí, s jablky
a brusinkami
mražené
2,0 l / sáček
6,0 l / krabice |
| 561232 | Telecí květová špička
„Sous Vide“
mražená
6,0 kg / krabice | 560982 | Srňčí guláš
mražený
6,0 kg / krabice | 561998 | Vepřové Spare Ribs
mražené
1,0 kg / kus
6 kusů / krabice |
| 562125 | Jehněčí koleno „Sous Vide“
mražené
6,0 kg / krabice | 561985 | Hovězí líčka „Sous Vide“
s omáčkou
mražená
6,0 kg / krabice | 560954 | Vepřová líčka
„Sous Vide“
s omáčkou
mražená
6,0 kg / krabice |
| 562124 | Jehněčí plec „Sous Vide“
s omáčkou
mražená
1,2 kg / kus
5 kusů / krabice | 560950 | Hovězí guláš
mražený
6,0 kg / krabice | 562092 | Vepřové Spare Ribs
mražené
1,0 kg / kus
4 kusy / krabice |
| 561233 | Prso z kukuřičného kuřete
„Sous Vide“
mražené
6,0 kg / krabice | 562318 | Hovězí lopatka, dušená
mražená
6,0 kg / krabice | 562089 | Marináda na tatarák
mražená
1,0 kg / sáček
6 sáčků / krabice |
| | | | | 562179 | Hovězí tatarák
mražený
2 × 90 g / balení
20 balení / krabice
3,6 kg / krabice |
| | | | | 562339 | Husa, dušená
mražená
2,5 kg / kus
2 kusy / krabice |





JUS, VÝVARY, OMÁČKY

515701	BBQ omáčka, med 2,0l / balení		515704	Telecí jus, Premium 2,0l / balení		515705	Thajská curry omáčka, červená 2,0l / balení	
532465	Bolognese omáčka 2,0l / balení		562326	Telecí jus, Premium mražený 2,0l / balení		562291	Telecí jus mražený 2,0l / balení	
531286	Kachní jus 6,0l / krabice		511076	Ponzu omáčka 1,0 kg / balení		562346	Telecí jus, Premium mražený 6,0l / krabice	
532456	Drůbeží vývar 2,0l / balení		531287	Hovězí vývar 6,0l / krabice		562119	Omáčka Vitello Tonnato mražená 1,0l / balení	
515703	Základní omáčka, bílá, veganská 2,0l / balení		532463	Omáčka á la Hollandaise 2,0l / balení		531289	Rajčatová základní omáčka, hrubá 2l / balení 3 balení / krabice 6,0l / krabice	
562360	Základní omáčka, bílá, veganská mražená 2,0l / balení		511075	Teriyaki omáčka 1,0 kg / balení				
515708	Telecí jus 2,0l / balení		515706	Thajská curry omáčka, žlutá 2,0l / balení				

POLÉVKY

532459 **Bouillabaisse**
2,0l / balení

532458 **Gulášová polévka
z hovězího masa**
2,0l / balení

531291 **Čočkový Eintopf, veganský**
2,0 kg / balení
3 balení / krabice
6,0 kg / krabice



561984 **Humří polévka
mražená**
6,0l / krabice

532457 **Polévka Tom Kah**
2,0l / balení



- Každý pokrm je téměř připraven k podávání a je třeba ho pouze doladit
- Rychlá a čerstvá kuchyně na nejvyšší úrovni
- Všechny produkty jsou vyráběny s naprostou pečlivostí a podle ověřených receptur
- Žádný průmyslový produkt!
- Klíčem k úspěchu je poctivé řemeslo a vášeň pro výrobek
- Chuť, barva, vitamíny a textura jsou plně zachovány
- Zcela bez přídavných látek
- Překonání složitých a časově náročných výrobních procesů pro koncového odběratele
- Nejedná se o pohodlí v tradičním slova smyslu, ale o novou možnost kvalitní kuchyně
- Manufaktura nabízí možnost mít špičkový pokrm kdykoli po ruce

VÍCE NEŽ POHODLÍ

Ti, kdo používají námi vyráběné produkty, se vyhnou složitým a časově náročným výrobním procesům, aniž by tím utrpěla kvalita ručně vyráběných pokrmů. Nejedná se o pohodlí v tradičním slova smyslu, ale o novou možnost kvalitní kuchyně.



PASTA A TĚSTOVINY

PAPPARDELLE
GNOCCHI
RAVIOLI
SPAGHETTI
LINGUINE
TAGLIATELLE



RUČNĚ VYRÁBĚNÉ

Pasta se hodí prostě vždycky. Ať už gnocchi plněné lanýži, panzerotti s humrem nebo pappardelle: La Pastaia nám dodává ručně vyráběné těstovinové speciality, které jsou denně čerstvé.

Pasta di Aldo je jedním z mála zbývajících italských výrobců, kteří vyrábějí těstoviny podle staré tradice. V manufaktuře Monte San Giusto vykouzlí z regionálních produktů těstoviny, o kterých se vám bude zdát – slámově žluté, pevné na skus a intenzivní chuti. Buchholzké nudle pocházejí ze schwarzwaldské továrny, která stále vyrábí jako kdysi.

Díky šetrné výrobě a dlouhému sušení jsou těstoviny nádherně pevné na skus. Jednoduše lahodné.





LA PASTAIA

Naše výrobní metody jsou velmi tradiční. Ingredience jsou jednoduché a zdravé, ale především velmi kvalitní. V tržním segmentu pasty vynikáme tím, že naše těstoviny nekonzervujeme, tj. neplynujeme, nevakuujeme ani nepasterizujeme. Naše těstovinové speciality jsou ještě stále čerstvé.



- Založeno v roce 1986 v Hamburku
- Rodinný podnik specializující se na výrobu „čerstvých těstovin“ nejvyšší kvality
- „Domácí těstoviny“ podle starých tradičních rodinných receptů

NUDLE, ČERSTVÉ

532410 Pláty nudlového těsta, bílé
3,0 kg / krabice

530543 Pappardelle
3,0 kg / krabice

530305 Penne
3,0 kg / krabice

530634 Spaghetti
3,0 kg / krabice

530685 Tagliatelle
3,0 kg / krabice

GNOCCHI ČERSTVÉ
A MRAŽENÉ

530295 Gnocchi
3,0 kg / krabice

530983 Gnocchi „Kissen“
3,0 kg / krabice



530320 Gnocchi s náplní
z medvědího česneku
3,0 kg / krabice



530291 Gnocchi plněné gorgonzolou
3,0 kg / krabice

530981 Gnocchi plněné
8 bylinkami
3,0 kg / krabice

530876 Gnocchi plněné
mozzarellou a citronem
3,0 kg / krabice

530290 Gnocchi plněné rajčaty,
mozzarellou, bazalkou
3,0 kg / krabice

530294 Gnocchi s dýňovou náplní
3,0 kg / krabice

531108 Gnocchi s náplní z lišek
3,0 kg / krabice

530925 Gnocchi s ricottou
a špenátem
3,0 kg / krabice

530629 Gnocchi s červenou řepou
3,0 kg / krabice

530287 Gnocchi s hříbkovou náplní
3,0 kg / krabice



530301 Gnocchi s lanýžovou náplní
3,0 kg / krabice

531020 Gnocchi s náplní z kozího sýra
3,0 kg / krabice

560813 Gnocchi s 8 bylinkami
mražené
1,5 kg / miska

562067 Gnocchi plněné dýní
mražené
1,5 kg / miska

560869 Gnocchi s gorgonzolou
mražené
1,5 kg / miska

561381 Gnocchi natur
mražené
1,5 kg / miska

560816 Gnocchi s ricottou
a špenátem
mražené
1,5 kg / miska

560812 Gnocchi s hříbkou
mražené
1,5 kg / miska

560814 Gnocchi
s rajčaty a mozzarellou
mražené
1,5 kg / miska

560815 Gnocchi s lanýži
mražené
1,5 kg / miska

RAVIOLI ČERSTVÉ
A MRAŽENÉ

530706 Ravioli s hnědými hříby
a hruškou
3,0 kg / krabice

531154 Ravioli Rondini
s ricottou a liškami
3,0 kg / krabice

530298 Ravioli s červenou řepou
3,0 kg / krabice

530316 Ravioloni s ricottou a citronem
3,0 kg / krabice

530317 Ravioloni s rajčaty
a mozzarellou
3,0 kg / krabice

531295 Rondini s dýňovou náplní
3,0 kg / krabice

560797 Ravioli s lanýži
mražené
1,5 kg / miska





PASTA DI ALDO

PASTA Z ITÁLIE

Pasta – ztělesnění La Dolce Vita, symbol italského způsobu života a oblíbené jídlo většiny dětí. Bohužel dnes už existuje jen velmi málo výrobců, kteří tento tak oblíbený produkt vyrábějí řemeslně, tradičně a kvalitně.

La Pasta di Aldo je jedním z těchto producentů. V malém městečku Monte San Giusto uprostřed italského regionu Marche vyrábí Maria Alzapiedi a Luigi Donnari v továrně své vynikající těstoviny – z regionálních produktů a s různou směsí mouky z tvrdé pšenice v závislosti na odrůdě. Výsledkem jsou těstoviny nejvyšší kvality – slámově žluté, pevné na skus a intenzivní chuti.



- Dobrá, ručně vyráběná pasta
- Rodinný podnik Luigiho Donnariho a Marie Alzapiediové
- V malém městečku Monte San Giusto
- Výlučně regionální produkty

PASTA - PASTA DI ALDO

515673 Chittarine se sépií
250 g / balení

515674 Linguine
250 g / balení

515675 Linguine
1000 g / balení

515676 Pappardelle
250 g / balení

515682 Pappardelle
1000 g / balení

515683 Tagliatelle
250 g / balení

515684 Tagliatelle
1000 g / balení

515686 Tagliatelle s lanýži
250 g / balení

515685 Tagliatelle s citronem
250 g / balení



PASTA – TĚSTOVINY DE CECCO

510996	Canneloni No.100 250 g / balení		510986	Linguine No. 7 500 g / balení	
510998	Casareccia No. 88 500 g / balení		510978	Orecchiette No. 91 500 g / balení	
510983	Conchiglioni Rigate No. 126 500 g / balení		510988	Pappardelle No. 201 500 g / balení	
532411	Mafaldine No. 2 500 g / balení 24 balení / krabice		510979	Pasta Riso No. 74 500 g / balení	
510993	Farfalle No. 93 500 g / balení		510990	Penne Rigate No. 41 500 g / balení	
515803	Farina di Grano Duro mouka z tvrdé pšenice 1,0 kg / balení		515745	Penne Rigate No.41 3,0 kg / balení	
510984	Fusilli No. 34 500 g / balení		511241	Penne celozrnné 500 g / balení	
515744	Fusilli No.34 3,0 kg / balení		510981	Rigatoni No. 24 500 g / balení	
510997	Garganelli 250 g / balení		510994	Rotelle No. 54 500 g / balení	
510995	Lasagne No.114, zelené 500 g / balení		515852	Sedani Rigati No. 57 500 g / balení	
510977	Lasagne bílé No.112 500 g / balení		515804	Semola di Grano Duro krupice z tvrdé pšenice 1,0 kg / balení	
511064	Linguine Integrale No. 7 500 g / balení		510989	Spaghetti No. 12 500 g / balení	

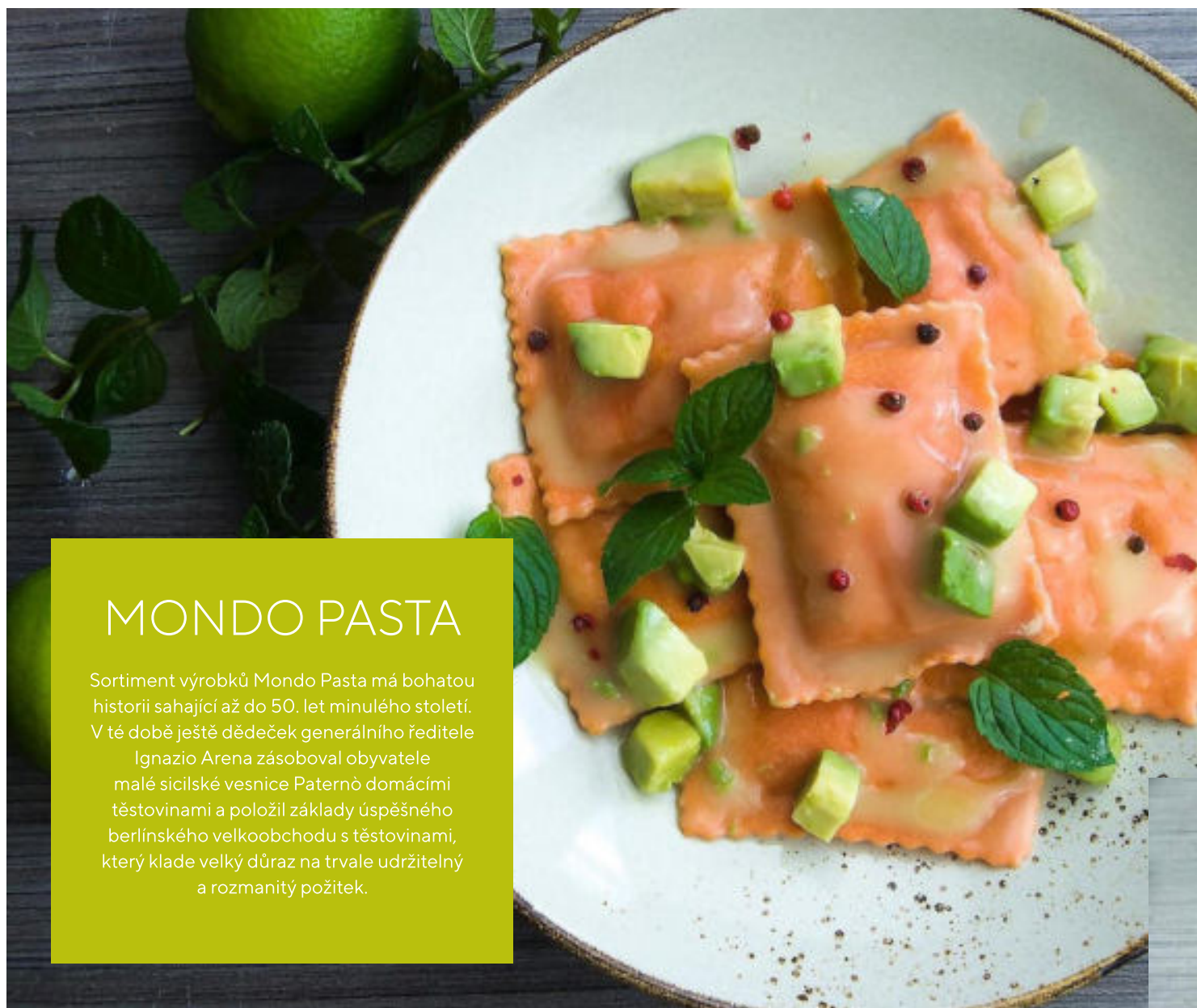




PASTA A TĚSTOVINY



- 510987 Spaghetini No. 11 500 g / balení 
- 511046 Strozzapreti No.116 250 g / balení 
- 515743 Taglerini No. 205 500 g / balení 
- 510991 Tagliatelle No. 104 250 g / balení 
- 510992 Tagliatelle No. 203 500 g / balení 
- 510985 Taglierini No. 105 250 g / balení 



MONDO PASTA

Sortiment výrobků Mondo Pasta má bohatou historii sahající až do 50. let minulého století. V té době ještě dědeček generálního ředitele Ignazio Arena zásoboval obyvatele malé sicilské vesnice Paternò domácími těstovinami a položil základy úspěšného berlínského velkoobchodu s těstovinami, který klade velký důraz na trvale udržitelný a rozmanitý požitek.

PASTA, ČERSTVÁ A MRAŽENÁ – MONDO PASTA

NUDLE, MRAŽENÉ

561944 Papardelle
2,0 kg / krabice

GNOCCHI MRAŽENÉ

560600 Gnocchi natur
4,0 kg / krabice

560591 Gnocchi červená řepa
mascarpone, vlašský ořech
3,0 kg / krabice



RAVIOLI MRAŽENÉ - MONDO PASTA



560867 Ravioli s medvědí česnekem
3,0 kg / krabice

560866 Ravioli plněné
zeleným chřestem
3,0 kg / krabice

562308 Ravioli plněné
lesními hříbkami a lanýži
3,0 kg / krabice



560750 Ravioli s dýní s praženými
dýňovými semínky
3,0 kg / krabice

560738 Ravioli s liškami
3,0 kg / krabice

562171 Ravioli
s liškami & bramborami,
(veganské)
3,0 kg / krabice



560737 Ravioli s ricottou a špenátem
3,0 kg / krabice

560740 Ravioli s hříbkami
3,0 kg / krabice

560726 Ravioli
s čerstvým kozím sýrem
3,0 kg / krabice

- Vyrobeno z kvalitní, biologicky odbouratelné tvrdé pšenice
- Výlučně z přírodních ingrediencí
- Žádné umělé přísady



VEGANSKÉ

A photograph of a block of white cheese with a dark, marbled rind, likely a type of blue cheese or a similar variety, resting on a wooden cutting board. The cheese is cut into a wedge shape. In the foreground, there is a sprig of white flowers with green leaves. The background is blurred, showing a warm light source, possibly a candle or a small fire, and a piece of bread.

CASHEWRELLA
REDEFINE MEAT
BEYOND MEAT
TOFU

VEGANSKÝ POŽITEK



Stále více gurmánů se žíví veganskou stravou. Kromě toho existuje mnoho lidí, kteří se čas od času vědomě zdržují živočišných potravin. Veganský způsob života je trend. Od mléka přes smetanu až po maso – existuje široká škála rostlinných alternativ. V mnoha kuchyních se na jídelníčku objevují rostlinné pokrmy. Ať už jde o prémiový sýr na bázi kešu ořechů, Redefine Meat nebo těstovinové speciality bez mléka a masa: najdete zde speciální výrobky pro veganský životní styl, který nepřináší žádné kompromisy, pokud jde o požitek.





REDEFINE MEAT

V poslední době se toho hodně událo s alternativami masa. Zatím se však neobjevily žádné kousky celého masa na rostlinné bázi. Společnost Redefine Meat dosáhla této inovace v kvalitě, kterou akceptují špičkové restaurace: první 3D tištěný steak ze svíčkové vyrobený z čistě rostlinných surovin.

Pan Eshchar Ben-Shitrit je zakladatelem izraelského start-upu. Vízí společnosti je převrátit výrobu masa naruby. A vytvořit tak svět, ve kterém je možné zažít maso bez kompromisů. Tento inovativní start-up intenzivně studoval složitou strukturu masa, aby porozuměl jednotlivým sensorickým procesům a zaručil, že může nabídnout stejný chuťový zážitek jako maso živočišné. Na vývoji každého výrobku se podílejí šéfkuchaři a odborníci na maso.



NEW MEAT Z 3D TISKÁRNY

Společnost vyvinula patentovanou technologii 3D tisku nazvanou Meat Matrix Additive Manufacturing, která umožňuje replikovat svalová vlákna zvířat. "Angus" je nová velkoobjemová 3D tiskárna, která vyrábí různé chutné alternativy masa z rostlinných surovin. Ať už prémiový burger, jehněčí kebab, striploin nebo klobásu: alternativy masa se svou strukturou, vůní, vzhledem, chutí a šťavnatostí úžasně blíží masu živočišnému. Medium rare a přesto vegetariánské – recepty se skládají z rostlinných surovin, jako je sójový a hrachový protein, cizrna, červená řepa nebo kokosový tuk. Chuť a pocit v ústech živočišného masa jsou dokonale ztvárněny. Alternativní maso je od konce roku 2021 na jídelních lístcích prvních restaurací v Německu a Švýcarsku. Na rozdíl od běžných rostlinných alternativ mají tyto výrobky New Meat potenciál být pro milovníky masa skutečně atraktivní.



- Inovativní start-up
- New Meat z aditivní výroby
- Lahodná masitá chuť a konzistence
- Čistě na rostlinné bázi
- Testováno špičkovými kuchaři



REDEFINE MEAT

562276 Redefine *hovězí* mražené
300 g / kus

562275 Redefine *jehněčí* mražené
300 g / kus

562277 Redefine klobása mediteran mražená
67,5 g / kus
12 kusů / balení

562279 Redefine Burger mražený
140 g / kus
8 kusů / balení

562274 Redefine Kebab mražený
1,0 kg / kus

562278 Redefine Minced mražený
1,0 kg / kus



BEYOND MEAT

Beyond Meat je průkopníkem v oblasti masa na rostlinné bázi. V čele inovativní společnosti, která vyrábí burgery a uzenářské speciality z rostlin, stojí její zakladatel pan Ethan Brown.

Beyond Meat – bez masa – chce být součástí budoucnosti šetrné ke klimatu. Společnost vyrábí alternativní maso, které má stejnou chuť a konzistenci jako maso živočišné. Díky inovativním postupům a přírodním ingrediencím, jako je hrách, hnědá rýže, kokosový tuk a červená řepa, produkuje Beyond Meat rostlinné maso, které přesvědčí vegetariány, vegany i masožravce.



- Produkt na rostlinné bázi
- Čistě rostlinné ingredience
- Šťavnatá chuť
- Textura jako u živočišného masa

INOVATIVNÍ VÝROBA

Beyond Meat vyrábí maso z rostlinných surovin pomocí patentované technologie. Jsou výživné, spotřebovávají méně zdrojů a přispívají k dobrým životním podmínkám zvířat. Bez kompromisů v chuti. Díky průkopnickým technikám mají výrobky senzorické vlastnosti a šťavnatou chuť živočišného masa.

INGREDIENCE NA ROSTLINNÉ BÁZI

Bramborový škrob a extrakt z rostlinné vlákniny metylcelulózy zajišťují dokonalou texturu a skus výrobků. Kvalitní rostlinné bílkoviny poskytují hrách a hnědá rýže. Výživnými minerály jsou vápník, železo, sůl a chlorid draselný. Šťáva z červené řepy a jablečný extrakt dodávají výrobkům barvu a chuť. Neobsahují sóju, lepek a cholesterol.

BEYOND MEAT 



MASO BU- DOUCNOSTI

Sortiment Beyond Meat zahrnuje šťavnaté burgery, mleté maso, klobásy a masové kuličky.

Jak si užít dnešek: masité, šťavnaté, chutné – z rostlinných surovin. Díky kvalitním rostlinným alternativám masa si milovníci masa mohou i nadále vychutnávat všechny pokrmy, které mají nejraději.

562215 Beyond Burger
mražený
113 g / kus
40 kusů / balení

562373 Beyond Meatballs
mražené
25 g / kus
1,0 kg / balení

562217 Beyond Sausage
mražená
100 g / kus
10 kusů / balení
5 balení / krabice

562219 Beyond Chicken Tenders
mražené
2,0 kg / kus

562374 Beyond Mince (mleté maso)
mražené
484 g / kus
4 × 250 g / krabice



CASHEWRELLA

Společnost Cashewrella se sídlem v Rosdorf=Mengershausenu založil v roce 2019 pan Udo Flachs Nóbrega a specializuje se na výrobu veganských sýrových alternativ. Svým start-upem si bývalý IT manažer splnil sen a proměnil svou vášeň pro veganské jídlo v profesi.

Mladá společnost z regionu Göttingen se zasazuje o obchod a život v souladu s přírodou.

Při výrobě a balení je udržitelnost nejvyšší prioritou.

Všechny produkty jsou rostlinného původu, ekologické a certifikované jako fairtrade.

SÝR NA BÁZI KEŠU OŘECHŮ

Milovníci sýrů, kteří hledají veganské alternativy, jsou v Cashewrelle na správném místě. Společnost ručně vyrábí lahodné kreace na bázi zdravých a výživných kešu ořechů. Elektrinu pro chlazení odebírá Cashewrella ve formě veganské zelené elektřiny.

NEJLEPŠÍ REGIONÁLNÍ INGREDIENCE

Cashewrella pečlivě vybírá čistě rostlinné, biologicky certifikované ingredience. Čerstvé bylinky pocházejí z regionu Göttingen a liší se podle ročního období. Pro svou bohatou a plnou chuť mají sýrové kreace dostatek času a mohou v klidu zrát i několik týdnů.

SÝR NA BÁZI KEŠU OŘECHŮ - CASHEWRELLA

532569 Vamembert s fíky
bio, veganský
155 g / kus

532572 Vamembert s olivami
bio, veganský
155 g / kus

532571 Vamembert s pepřem
bio, veganský
155 g / kus

532573 Vamembert s lanýži
bio, veganský
155 g / kus

532570 Vamembert natur
bio, veganský
155 g / kus



KREATIVNÍ SORTIMENT

Sortiment zahrnuje Plesseblue jako alternativu sýra s modrou plísní a Vamembert jako veganskou verzi camembertu. V nabídce je jak čistý, tak s fíky, lanýži, olivami, pepřem, vlašským ořechem nebo mangem s chilli. Tyto úžasné krémové a aromatické kreace jsou téměř k nerozeznání od běžných sýrů.



- Göttingenský start-up
- Prémiové veganské alternativy sýrů
- Sezónní a regionální ingredience
- Dlouhé zrání, plná chuť
- Další generace sýrů



ALTERNATIVY

Ať už jste čistý vegan, umírněný vegetarián nebo záměrný flexitarián, všechna přání jsou možná. Náš sortiment je určen těm, kteří se chtějí přiblížit rostlinné stravě nebo se již rostlinně stravují.

I v této oblasti se náš sortiment rozšiřuje. Těšíme se na jakoukoli inspiraci a Vaše nápady na rozšíření našeho sortimentu.

Jsme vždy vděční za nové tipy na výrobky a snažíme se přání realizovat, jak je to jen možné.

TOFU

530197 Tofu „na japonský způsob“,
pevné
349 g / balení

531336 Tofu uzené, bio
1,75 kg / balení

ALTERNATIVY MLÉKA

532314 Nápoj z kešu ořechů Alpro
1,0 l / balení

515613 Ovesný nápoj Oatly Barista
1,0 l / balení

530938 Kokosové mléko
1,0 l / balení

511207 Mandlový nápoj Alpro
1,0 l / balení

510672 Kokosové mléko
400 ml / plechovka

530938 Kokosové mléko
1,0 l / balení

510196 Sójové mléko
1,0 l / balení

531226 Soja Cuisine
1,0 l / kelímek

ALTERNATIVY JOGURTU

531196 Sójový jogurt NATUR
500 g / kelímek

532316 Sójový jogurt jahoda
500 g / kelímek

531197 Sójový jogurt borůvka
500 g / kelímek

532317 Sójový jogurt třešeň
500 g / kelímek

532315 Sójový jogurt broskev
500 g / kelímek

532313 Sójový jogurt vanilka
500 g / kelímek

532318 Sójový jogurt citron
500 g / kelímek



LAHŮDKY

ANTIPASTI
KOŘENÍ
OLEJE
OCTY
TERINY
ASIJSKÉ OMÁČKY

ROZMANITOST PRO ZDOKONALENÍ

Lahůdky jsou něco navíc, čím hýčkáme sebe i ostatní.
Ať už jde o čerstvý chléb, vybranou kávu nebo ručně vyráběné těstoviny: delikatesy proměňují jídlo v gastronomickou kulturu.
Od A do Z: koření je duší pokrmu.
Octové kreace přinášejí dokonalé ochucení – přirozeně zrají v dřevěných sudech.
Oleje lisované za studena zaručují lahodnou rozmanitost kapku po kapce.
A pro pohodové domácí vaření doporučujeme naše výrobky Manufaktur vytvořené kuchaři.
Zkrátka: s našimi prvotřídními lahůdkářskými výrobky jde vaření (téměř) samo.





THEO – DER ESSIGBRAUER

Tradice a kvalita – „Zpomalená výroba“.

Podle starých řemeslných postupů a naší vlastní normy „Acetum 1868 germanitus“ se ocet vyrábí pomalu, šetrně a v co nejpřírozenější kvalitě ve velkých dřevěných sudech ve speciálně vyvinutém 13stupňovém procesu. Tento starý způsob výroby je v Německu jedinečný.

Kromě řemeslného postupu a šetrného zpracování moštu, šťávy a ovoce zajišťuje husté aroma a jedinečnou kvalitu octa také absence přísad, pomocných látek a skladování v dřevěných sudech.

KVALITA

Kompletní výroba produktů Essigmeisterei je „Made in Germany“. Suroviny pocházejí od zemědělců a vinařů z Německa. Na rozdíl od průmyslové výroby potravin vyrábí Essigmeisterei své produkty výhradně ručně. V žádném z výrobků nejsou použity umělé aromatické látky, koncentráty, konzervační látky ani barviva. Za to ručí zakladatelé společnosti.

ZRÁNÍ & SKLADOVÁNÍ

Dřevem se do kapaliny dostává kyslík, bez něhož by octové bakterie nemohly vykonávat svou zázračnou práci. Ve vzdušném skladu ve vysokých sudech jsou octy vystaveny teplotním rozdílům v cyklu ročních období a část tekutiny se přitom odpařuje. Tento proces se nazývá redukce, což je vedlejší účinek přeměny na delikatesu. Odpařováním se aroma ještě více zkoncentruje.



- Poslední německá celostní octárna
- Vybrané regionální suroviny
- Staré receptury
- Vyrobeno zcela přirozenou cestou biologickým kvašením
- Vyrobeno zcela bez síry, barviv, disiřičitanu draselného, antioxidantů a technických pomocných přísad
- Vyrobeno zcela bez sterilizace filtrace nebo tepelného zpracování



- 511050 Balema 501**
Tradiční balzám
3,0 l / krabice / Bag in Box
Kompozice koření
z vinného octa a hroznového
moštu.
- 511051 Balema 502**
Balzám „Bílé zlato“
3,0 l / krabice / Bag in Box
Bílý hroznový mošt
položený „na čerstvých květech“,
přímo kvašený a na závěr zrající
v dřevěných sudech.
- 511052 Balema 503**
Jablečný ocet
3,0 l / krabice / Bag in Box
Čerstvý, ovocný, harmonický.
Tento mistrovský ocet přesvědčí
svým plným buketem.
- 511053 Balema 504**
Bílý vinný ocet
3,0 l / krabice / Bag in Box
Jako základ pro určité „něco“:
octy kvašené ve velkých
dřevěných sudech o objemu
3000 litrů.
- 511054 Balema 505**
Červený vinný ocet
3,0 l / krabice / Bag in Box
Top kvalita pro každý den.
- 511055 Balema 003**
Bezový balzám
0,5 l / láhev
Tento starý zlatý ocet se kromě
bílého vinného octa vyrábí
také z cukru a výtažku
z čerstvých květů černého
bezu.
- 511056 Balema 013**
Balzám z černých třešní
0,5 l / láhev
Tento tmavě černý ocet
se vyrábí z třešňového octa,
redukovaného moštu
z černých třešní a hroznového
moštu.
- 511057 Balema 014**
Balzám z jablek Bernstein
0,5 l / láhev
Ze sudu z třešňového dřeva,
základ je ručně vařený
jablečný mošt a cider.
- 511058 Balema 015**
Jablečný limousin balzám
0,5 l / láhev
Klasický ocet na pozvednuté
úrovni: mírná, ale přesto
výrazná jablečná chuť
se doplňuje redukováním
jablečným moštem.
- 511060 Balema 010**
BIO Rubín balzám
0,5 l / láhev
- 511106 Balema 030**
Malinový balzám
0,5 l / láhev
Bez umělých přísad
a průmyslového alkoholu.
Naše cenná biologická
„kyselina octová“ se vyrábí
pouze z živin ovoce a rostlin.
- 511118 Balema No.027**
Švestkový balzám
0,5 l / láhev
- 511119 Balema 022**
Hruškový balzám
0,5 l / láhev
Z jablečného octa
a redukovaného hruškového
moštu vzniká měděně
zbarvený hruškový ocet.
Snoubí se v něm harmonicky
sladkost hrušek s kyselostí octa,
ovocné vůně se rozvíjejí
spíše decentně.
- 511120 Balema 017**
Whiskey Single Malt balzám
0,2 l / láhev
Na ohni redukovaný hroznový
mošt a vinný ocet jsou
základem tohoto jantarově
zbarveného octa, který zraje
v jednosladovém sudu.
- 511183 Balema 050**
Bílý vinný ocet
0,5 l / láhev
Zraje v sudech z dubového
dřeva.
Jemný vinný ocet
z hroznů odrůdy Ryzlink rýnský
a Müller-Thurgau
- 511219 Balema No. 19**
Balsamico granátové jablko
0,2 l / láhev
Zraje v dubových sudech.



JRE
ORIGINS



NIHON MONO

Kulinářské Japonsko, jaké skutečně je: společnost Nihon Mono nabízí pouze ručně vyráběnou a ručně vybíranou kvalitu.

Za každým produktem stojí japonský výrobce, historie a výrobní postup, který byl zdokonalován po staletí. Výsledkem je kvalita, kterou můžete cítit, nahmatat a chutnat. Za společností Nihon Mono stojí kuchaři, sake sommeliéři a sake instruktoři organizace Wine & Spirit Education Trust, kteří pracovali v sake výrobnách a tradičních kuchyních a naučili se tomuto řemeslu přímo u zdroje: v Japonsku. Společnost Nihon Mono sdílí své zkušenosti a vášně pro saké, šóčú a japonskou kuchyni s náročnými znalci po celém světě.

JAPONSKÁ GASTRONOMICKÁ KULTURA

Srdcem japonské gastronomické kultury je kvalita surovin. Pro společnost Nihon Mono je důležitá dobrá chuť, která dělá z kulinářských výrobků výjimečný zážitek. Tým udržuje osobní kontakty s japonskými výrobci, kteří sdílejí ambice a nadšení společnosti Nihon Mono. Nabídka zahrnuje autentické pochoutky z Japonska. Důraz je kladen také na zachování tradičního kulinářského řemeslného umění.

Najdete zde saké, umešú a šóčú z malých výroben a lihovarů, stejně jako lahůdky jako daši, omáčky, pasty a rýžový ocet z rodinných manufaktur, které patří k nejlepším ve svém oboru. Saké z výroby Tosa, která se nachází daleko v kopcích ostrova Šikoku, Vás zve k rozjímání nad neuvěřitelnou rozmanitostí chutí rýže. A prvotřídní šóčú si můžete vychutnat čisté, s ledem a s horkou (Oyuwari) nebo studenou (Mizuwari) vodou. Oishii!

JAPAN IM GLAS &

**NIHON
MONO**

AUF DEM TELLER

JAPONSKÉ DELIKATESY – NIHON MONO

532561 Ocet sushi 360 ml / kus		532558 Sezamová pasta zlatá 80 g / balení		532542 Sójová omáčka nepasterizovaná 1,0 l / kus	
532550 Katsuobushi – Bonito vločky 500 g / balení		532555 Sezamová pasta černá 80 g / balení		532546 Stolní saké 1,8 l / kus	
532549 Kombu řasy (Ne Kombu) 500 g / balení		532556 Sezamová pasta černá 1,0 kg / balení		532622 Stolní saké / Saké na vaření 15 % vol. 720 ml / kus	
532544 Mirin Hon 1,8 l / kus		532557 Sezamová pasta bílá 1,0 kg / balení		532554 Ume Boshi pasta 100 g / balení	
532543 Miso pasta (Barley – Miso z ječmene) Arisanal 300 g / balení		532548 Shiitake – prášek 200 g / balení		532552 Yuzu Kosho zelené Yuzu & chili 200 g / balení	
532545 Miso pasta, fermentovaná 500 g / miska		532547 Shiitake – stonky 500 g / balení		532553 Yuzu Kosho červené 200 g / balení	
532560 Rýžový ocet Genmai, hnědý 500 ml / kus		532590 Sójová omáčka světlá 200 ml / láhev		532551 Yuzu sirup 300 ml / balení	
532559 Rýžový ocet Junmai, světlý 360 ml / kus		532541 Sójová omáčka nepasterizovaná 500 ml / kus		532677 Yuzu sirup 600 ml / balení	



- Ručně vybrané japonské delikatesy
- Autentická kultura požitkářství z Japonska
- Řemeslná výroba podle staré tradice
- Rodinné podniky, které patří k nejlepším ve svém oboru
- Do sklenice: saké, šóču, umešú a čaj
- Na talíř: omáčky, pasty, rýžový ocet a daši





SCHWARZWALD MISO

Schwarzwald-MISO je jediným výrobcem přírodně fermentovaného misa z regionálních bio certifikovaných surovin v Německu. Majitel Peter Koch ve své firmě spojuje průkopnického ducha Schwarzwaldu s tisíciletým japonským řemeslem tradiční výroby miso: miso pasty a miso prášky z Německa podle původní receptury japonského zenového mistra, vyrobené z biologických surovin z regionu.

Filozofie a shrnutí společnosti Schwarzwald-MISO: o kvalitě nelze vyjednávat. Miso podporuje přirozenou chuť téměř všech pokrmů.

Lokální superpotravina, přirozeně fermentovaná.

RODINNÁ TRADICE

Skutečné řemeslo: v roce 2006 začala matka Petera Kocha vyrábět miso ve Schwarzwaldu poté, co se naučila tradičnímu způsobu výroby od zenového mistra v Kjótu.

Peter Koch se stává jejím učedníkem a zdokonaluje svou metodu na cestách po Japonsku, kde se nechává inspirovat mistry miso.





515848 BIO pasta z vlčího bobu
220 g / balení

515851 BIO prášek z vlčího bobu
30 g / balení

515846 BIO rýžová pasta
220 g / balení

515849 BIO rýžový prášek
30 g / balení

515847 BIO sójová pasta
220 g / balení

515850 BIO sójový prášek
30 g / balení



- Vynikající pasty miso a prášky miso
- Japonské řemeslo a průkopnický duch Schwarzwaldu
- Regionální, bio certifikované suroviny
- Pomalá fermentace

MISO S PŘIDANOU HODNOTOU

Miso je ovocné, kořeněné, pálivé nebo květinové – v závislosti na receptu. Sortiment zahrnuje řadu speciálních druhů. Biologicky certifikované suroviny, řemeslná výroba a přirozená doba kvašení jeden až tři roky: to je tajemství tohoto kořeního přípravku, jehož výroba závisí na přirozeném procesu zrání, okolní teplotě a ročním období.

REGIONÁLNÍ INGREDIENCE

Sójové boby od Bodamského jezera, lupina z Wertheimu nebo ječmen z Bavorska: do společnosti Schwarzwald-MISO se dostávají pouze biologicky certifikované suroviny od vybraných zemědělců. Všechny produkty jsou samozřejmě bez umělých přísad nebo genetické modifikace. Ideální k dochucování pokrmů, marinování a nakládání zeleniny, masa, ryb nebo tradičně jako polévka miso.



LISOVNA OLEJE GARTING

Hodnotu jedlých olejů určuje také výrobní proces. Oleje jsou výhradně panenské, lisované za studena, což znamená, že plody a semena nejsou nijak ošetřovány, stejně jako hotové oleje, které jsou šetrně extrahovány při teplotách mezi 35 a 60 °C v našem šnekovém lisu.

Jedině tak lze získat jedlé oleje bohaté na živiny a důležité látky, které si zachovávají přirozenou chuť a typickou barvu.

NEJJEMNĚJŠÍ OLEJE, PRO KAŽDOU CHUŤ

Vybrané suroviny z regionálního nebo vlastního pěstování – přirozeně bez genetické modifikace – zaručují vynikající vlastnosti jemných jedlých olejů z lisovny oleje Garting.



511312 Olej z lískových ořechů
500 ml / láhev

511310 Olej z dýňových semínek
500 ml / láhev

511311 Olej z lničky seté
500 ml / láhev

511306 Makový olej
500 ml / láhev

511307 Řepkový olej
500 ml / láhev

511308 Slunečnicový olej
500 ml / láhev

511309 Olej z hroznových jader
500 ml / láhev

511310 Olej z vlašských ořechů
500 ml / láhev



- Panenský – lisovaný za studena
- Přírodní a regionální z ekologicky šetrného pěstování
- Bez genetické modifikace



CASTILLO DE CANENA

Castillo de Cañena je tradiční španělská společnost, která vyrábí vysoce kvalitní olivové oleje již od roku 1780.

V roce 2003 převzali vedení rodinného podniku bratři Rosa a Francisco Vaňóovi. Stejnomený statek se nachází v andaluské vesnici Cañena nedaleko Jaénu, obklopené rozsáhlými olivovými háji, jež jsou rodinným majetkem. Chloubou manufaktury je mnohokrát oceněný olivový olej Reserva Familiar. Všechny oleje stáčené jako Reserva Familiar jsou jednodruhové řemeslné oleje nejvyšší kvality: typické pro danou odrůdu oliv, výrazné pro terroir a plné vůně.

ŠETRNÉ LISOVÁNÍ

Ihned po sklizni se olivy převezou do lisovny oleje. Tam se lisují za studena s největší péčí a přirozeně filtrují pomocí nejmodernějších strojů. V roce 2022 získala lisovna oleje Castillo de Cañena od Španělské federace olivových společností titul „Nejlepší lisovna oleje na světě“.

SKLIZEŇ ZRALÝCH OLIV

Ve společnosti Castillo de Cañena věnují pozornost každému detailu, aby zajistili vynikající kvalitu olejů od sklizně až po dodání. Sklizeň oliv probíhá parcelovaným způsobem v příslušné optimální době zrání. Jeden z klíčů k úspěchu a nezbytný předpoklad pro výrobu konečného produktu, který je v každém ohledu vynikající.



- Španělský rodinný podnik
- Tradice oliv od roku 1778
- Mnohokrát oceněné oleje
- „Nejlepší lisovna oleje na světě“
- Udržitelná produkce

OLIVOVÝ OLEJ - CASTILLO DE CANENA



515839 Ahumado
250 ml / láhev

515838 Family Reserve Arbequino
250 ml / láhev

515840 Harissa
250 ml / láhev

515858 Amontillado Barriques
250 ml / láhev

515837 Family Reserve Picual
250 ml / láhev

515857 Plankton
250 ml / láhev

SPECIALITY Z OLIVOVÉHO OLEJE - CAVIAROLI

532681 Caviar z olivového oleje Arbequino 200 g / sklenice	532683 Caviar malina 200 g / sklenice	532689 Sphären zelené olivy 5 g / kus 18 kusů / sklenice
532688 Caviar Balsamico Modena 200 g / sklenice	532682 Caviar mango 200 g / sklenice	532690 Olivová šťáva zelená, natur 500 ml / láhev
532685 Caviar bazalka 200 g / sklenice	532686 Caviar lanýž 200 g / sklenice	532691 Olivová šťáva Chipotle chili 500 ml / láhev
532684 Caviar chili 200 g / sklenice	532687 Caviar wasabi 200 g / sklenice	



CAVIAROLI

Od roku 2009 se otec a syn Ramónovi, kteří mají zkušenosti s biotechnologiemi a zajímají se o molekulární kuchyni, zabývají svými inovacemi: zapouzdřením oleje.

V roce 2011 se zrodil jejich vynález a s ním i společnost Caviaroli: zapouzdření prvotřídního extra panenského olivového oleje bez snížení kvality původního produktu.

Díky společnosti Caviaroli lze olivový olej použít jako zapouzdřené perličky.

Zlatá barva jemných kuliček a nefalšovaná vůně vytvářejí kulinářské akcenty. Jemně se rozplývající perly umožňují hospodárné a cílené dávkování, například jako zálivka do polévek, pokrmů, omáček a salátů.

DOPORUČENO ŠPIČKOVÝMI KUCHARI

O kvalitě této inovativní suroviny se jako první přesvědčil Ferran Adrià a použil ji ve své kuchyni. Jedinečnost a kvalita kapslí s olivovým olejem fascinovala i další špičkové kuchaře, kteří se o této delikatese rychle dozvěděli. Caviaroli přesvědčí nejen svou chutí, ale také dobře vypadá.

INOVATIVNÍ TECHNOLOGIE ZAPOUZDŘENÍ

Výrobky Caviaroli se získávají technologií zapouzdření, která umožňuje získat jemné kuličky s konzistencí podobnou kaviáru. Kaviár z olivového oleje se vyrábí z prvotřídního extra panenského olivového oleje lisovaného za studena.

Exploze chutí a vůní nabízí širokou škálu kulinářských možností. Perly se rozplývají na jazyku.



- Kaviár z extra panenského olivového oleje
- Inovativní technologie zapouzdření
- Jemně se rozpouštějící perly
- Průměr 4-5 mm
- Vysoce kvalitní obsažené látky

KALAMATA OLIVY

Královnou oliv je světoznámá oliva KALAMATA, která se vyskytuje pouze v Řecku: ovocné aromatické olivy s přírodní tmavě fialovou až černou barvou, nejvyšší kvality, pečlivě vybrané a ručně sbírané.

OLIVY



530102 Zelené Chalkidiki PET
3,0 kg / balení

532324 Zelené s pečkou
ve slaném nálevu
5,0 kg / kbelík

530104 Zelené bez pecky
Chalkidiki PET
3,0 kg / balení

530112 Nice Pitchounette
2,5 kg / kbelík

530103 Černé, vypeckované
0,85 l / plechovka

530110 Černé
Kalamata PET
3,0 kg / balení

530107 Černé bez pecky
Kalamata PET
3,0 kg / balení

511191 Zelené s pečkou, Eléia
2,0 kg / balení

511190 Zelené, bez pecky, Eléia
2,0 kg / balení

531251 Zelené, plněné mandlí,
Eléia
280 g / balení

531252 Zelené s pečkou, Eléia
280 g / balení

511192 Černé
Kalamon, bez pecky, Eléia
2,0 kg / balení

511193 Černé
Kalamon, s pečkou, Eléia
2,0 kg / balení



ANTIPASTI

- | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|
| 530247 Artyčoky
nakládané, grilované
1,0 kg / miska | | 530243 Cuketa
nakládaná, grilovaná
1,0 kg / miska | | 530261 Sardelové filety
nakládané
1,0 kg / miska | |
| 530236 Balsamico cibulka
nakládaná
1,0 kg / miska | | 530242 Paprika
nakládaná, grilovaná
1,0 kg / miska | | 530230 Peperoni
plněné řeckým sýrem
nakládané
1,0 kg / miska | |
| 530245 Lilek
grilovaný
nakládaný
1,0 kg / miska | | 530239 Červená paprika
plněná čerstvým sýrem
nakládaná
2,0 kg / miska | | 530235 Rajčata, sušená
1,0 kg / miska | |
| 531073 Žampiony
nakládané, grilované
1,0 kg / miska | | | | | |



KAPARY

- | |
|--|
| 515790 Capotes
0,72 l / balení |
| 511049 Nonpareilles
0,72 l / balení |
| 515742 Plody kapary se stopkou
3,1 l / balení |





ALTES GEWÜRZAMT

V roce 2001 založil špičkový šéfkuchař Kilian Holland rodinný podnik na bavorském dolním toku Mohanu. Dnes vede společnost Altes Gewürzamt se svým synem Ingem. Společně usilují o nejlepší kvalitu, autentický původ a transparentnost svých výrobků.

V žádném z výrobků nejsou použita barviva, zvýrazňovače chuti, konzervační látky ani uměle vyrobená aroma. Tím se zachovává nefalšovaná chuť vysoce kvalitních surovin.

Koření je choulostivé, a proto Hollandovi všechny své produkty plní do zelených plechovek z pocínovaného plechu. Tento materiál byl zvolen záměrně: plech chrání koření před světlem, vlhkostí a cizími pachy.

Paleta produktů společnosti Altes Gewürzamt sahá od vysoce kvalitních jednotlivých koření až po nápadité směsi. Hollandovi v Klingenbergu sami vyvíjejí, praží, míchají a melou své exkluzivní koření a směsi.



BEZ UMĚLÝCH PŘÍŠAD

V žádném z výrobků nejsou použita barviva, zvýrazňovače chuti, konzervační látky ani uměle vyrobená aromata. Tím se zachovává nefalšovaná chuť vysoce kvalitních surovin



- Rodinný podnik se sídlem v Klingenbergu nad Mohanem
- Manufakturu založil Ingo Holland v roce 2001
- Manufaktura namísto hromadné výroby
- Vysoce kvalitní základní produkty
- Čerstvost díky malému množství

KOŘENÍ – ALTES GEWÜRZAMT



515612	Anýz, celý 70 g / plechovka	511201	Garam Masala 65 g / plechovka	511216	Pepř dlouhý, celý 70 g / plechovka
511213	BBQ Beef 100 g / plechovka	511239	Zeleninová směs „Gemüseschmackes“ 80 g / plechovka	511229	Pepř černý Sarawak, celý 90 g / plechovka
511235	Café de Paris směs koření 25 g / plechovka	511230	Kardamom, celý 110 g / plechovka	511237	Pepř tasránský, celý 25 g / plechovka
511267	Chilli mleté 60 g / plechovka	511292	Kardamom, celý zelený 45 g / plechovka	511164	Piment d' Espelette, mletý 40 g / sklenice
511163	Chilli nitky 20 g / plechovka	511238	Koření na bramborovou kaši 85 g / plechovka	511203	Quatre Épices 70 g / plechovka
511236	Curry Goa 70 g / plechovka	511221	Kmín černý, celý 75 g / plechovka	511210	Raz el Hanout 70 g / plechovka
511200	Curry Jaipur 65 g / plechovka	511211	Kurkuma, mletá 80 g / plechovka	511161	Sumach mletý 80 g / plechovka
511305	Curry Mumbai 70 g / plechovka	511202	Květy levandule 15 g / plechovka	511244	Tikka Masala 65 g / plechovka
511247	Curry Purple 85 g / plechovka	511315	Macis nemletý 20 g / plechovka	511243	Tonka fazole, celé 30 g / plechovka
511196	Ducca 80 g / plechovka	511176	Pepř pravý červený Kampot 40 g / plechovka	511209	Divoké koření 75 g / plechovka
511212	Fenykl, celý 55 g / plechovka	511347	Pepř divoký Assam, celý 30 g / plechovka	511208	Skořicový květ, mletý 70 g / plechovka



CORNISH SEA SALT

Společnost Cornish Sea Salt byla založena s cílem propojit starý a moderní svět.

Výroba je stále inspirována původními metodami sběru toho dobrého, co je v oceánu. Společnost Cornish Sea Salt se vydala na cestu kolem světa, aby z přírodních mořských solí získala elektrolyty, kterými obohatila solanky a vytvořila správné podmínky pro vznik vloček mořské soli.

Cornish Sea Salt zachycuje svěžest a čistotu Atlantského oceánu.

Kombinace nejčistší vody a vzácné geologie pobřeží dodává soli komplexnost a intenzitu chuti, stejně jako minerální bohatství, které nelze nalézt nikde jinde na světě.



- Ručně sklizené, jen osm metrů od nejčistší vody klasifikované třídou A
- Výsledkem staletých postupů jsou zářivě bílé, vločkovité krystalky mořské soli
- Rozplývají se v ústech a dodají každému pokrmu skutečnou chuťovou intenzitu
- Cornish Sea Salt obsahuje více než šedesát přirozeně se vyskytujících stopových prvků


 KOŘENÍ A SOLI - CORNISH SEA SALT 

511107 Sea Salt Flakes
1,0 kg / balení
složení: 100% mořská sůl

511109 Sea Salt Original, Crystals
1,5 kg / balení
složení: 100% mořská sůl

511111 Sea Salt, uzená
75 g / balení
Mořská sůl uzená
na dubovém, jablečném
a třešňovém dřevě.
složení: 100% uzená
mořská sůl

511113 Sea Salt, Lemon & Thyme
55 g / balení
složení: 70% mořská sůl,
20% cibule, 3% pražený
česnek, 2% citronová kůra,
2% tymián, 2% citronový olej,
1% petržel

532387 Sea Salt and Pepper
140 g / balení





LUŠTĚNINY, OBILOVINY A RÝŽE

FAZOLE & LUŠTĚNINY

511228 Fazole – Borlotti BIO
0,5 kg / balení

511232 Fazole – Cannellini
0,5 kg / balení

511231 Fazole – černé BIO
0,5 kg / balení

510379 Cizrna sušená
1,0 kg / balení

OBILOVINY

511263 Bulgur, jemný
1,0 kg / balení

515731 Cous-Cous
0,5 kg / balení

511094 Špalda, celá, BIO
1,0 kg / balení

510304 Krupice z tvrdé pšenice
dvakrát mletá
500 g / balení

510967 Kukuřičná krupice / polenta
1,0 kg / balení

515741 Kroupy, střední
5,0 kg / balení

510767 Quinoa, světlá, BIO
1,0 kg / balení

511002 Quinoa, červená, BIO
1,0 kg / balení

511001 Quinoa, černá, BIO
1,0 kg / balení

ČOČKA

511122 Čočka Champagner
1,0 kg / balení

511123 Čočka, žlutá, BIO
1,0 kg / balení

511124 Čočka, zelená
1,0 kg / balení

511125 Čočka, červená
1,0 kg / balení

511126 Čočka, černá
1,0 kg / balení

RÝŽE

510946 Basmati rýže Indie
5,0 kg / balení

510945 Basmati rýže Indie, A++
1,0 kg / balení

510944 Aromatická rýže jasmínová
1,0 kg / balení

510268 Dlouhozrná rýže parboiled
10,0 kg / balení

515614 Mléčná rýže / kulatozrná
rýže
10 kg / balení

511108 Rýže na rizoto
Acquerello Carnaroli
1letá
2,5 kg / balení

510185 Červená rýže
z Camargue
1,0 kg / balení

515841 Černá rýže na rizoto
500 g / balení

511265 Sushi rýže
1,0 kg / balení

510144 Sushi rýže Nishiki
1,0 kg / balení

510145 Divoká rýže Kanada
1. jakost
z biologického pěstitelství
1,0 kg / balení

TĚSTO NA KNEDLÍKY

531142 Knedlíky kulaté
90 g / kus
20 kusů / balení

531305 Těsto na knedlíky
2,5 kg / balení

530285 Těsto na knedlíky, hotové
5,0 kg / balení

562024 Knedlíky kulaté
mražené
40 g / kus
76 kusů / balení







ZÁKLADY A TEXTURY










MED

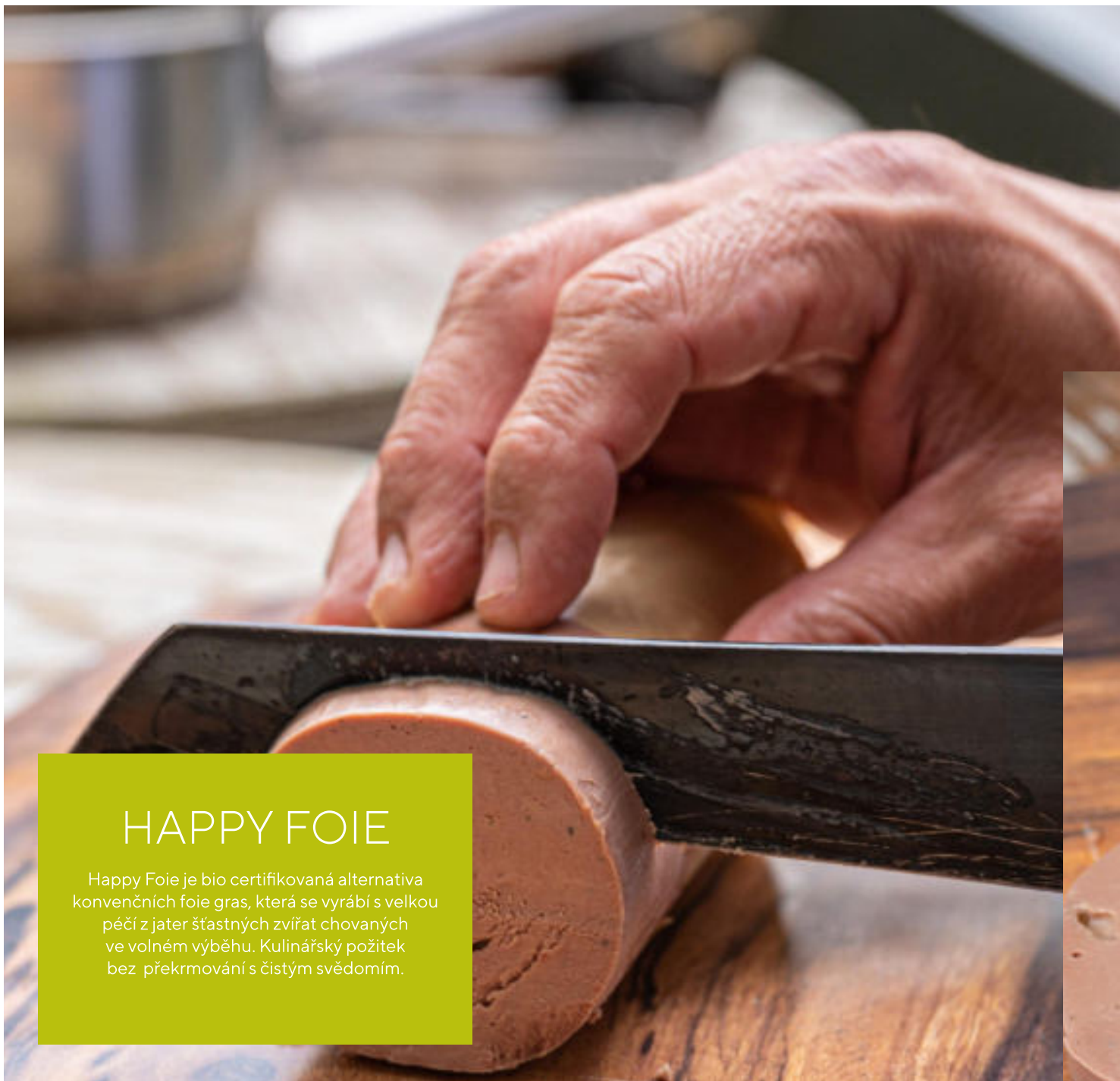
515769	Air bag patata farina – syrové brambory, sušené jemné granule 650 g / balení		532637	Sušené růžové květy lístky, nekandované, Sosa 80 g / balení		515814	Med z včelích pláství v dřevěném rámu 3,5 kg / balení	
511152	Alginát (E401) 750 g / balení		511154	Glicemul (mono-diglyceroly) 500 g / balení		510250	Bio, akátový med 1,0 kg / balení	
532636	Azuleta (aromatizovaný fialkový cukr) Ferran Adrià 1,0 kg / balení		515786	Knistazoon (šumivý přípravek), natur Ferran Adrià 210 g / balení		510251	Bio, lipový med 1,0 kg / balení	
530645	Basics 1,5 kg / miska		511115	Knistazoon (šumivý přípravek) textura Biozoon 350 g / balení		510249	Bio, med z letních květů 1,0 kg / balení	
511150	Calazoon (mléčnan vápenatý) 400 g / balení		511246	Maltodextrin 500 g / balení		510571	Med v kbelíku 2,5 kg / kbelík	
511149	Citras (citronan sodný) 600 g / balení		515776	Maltosec (maltodextrin z tapioky) 500 g / balení		510252	Bio, med z polních květů 1,0 kg / balení	
511151	Clorur (chlorid vápenatý) 750 g / balení		515781	Ovoneve vaječný bílek – prášek (Albumina) 500 g / balení		510811	Levandulový med 0,5 kg / balení	
532643	Crispy – jahoda mrazem sušené 1-3 mm, Sosa 250 g / balení		532641	Peta Crispy, neutrální (šumivý přípravek), Sosa 700 g / balení		532646	Pampeliškový med 500 g / balení	
532642	Crispy – jogurt mrazem sušené, Sosa 280 g / balení		511145	Pro Espuma, teplá 500 g / balení		510378	Lanýžový med 120 g / balení	
532645	Prášek Elastic (želatina) Sosa 550 g / balení		511144	Pro Espuma, studená 700 g / balení		SIRUP		
515772	Fruit Pectin NH (ovocný pektin) 500 g / balení		511296	Sojový lecitin (E322) 400 g / balení		510316	Javorový sirup 0,25 l / láhev	
511147	Gellan (E418) 500 g / balení		511153	Sucro Air Creative Cuisine 600 g / balení		510341	Glukózový sirup 5,0 kg / kbelík	
532640	Sušená chrpa květy, modré, nekandované 40 g / balení		511097	Texturas Xantan Ferran Adrià, E415 600 g / balení		532362	Sirup z květů černého bezu 700 ml / láhev	
			511155	Xanthan, (E 415) 600 g / balení		515778	Melasa z cukrové třtiny, světlá, zlatý sirup, Lyle's 454 g / balení	
			515696	Xanthan, (E 415) Louis Francois 1,0 kg / balení		SUŠENÉ HOUBY		
						531182	Smrž špičatý, hlavy sušené 100 g / balení	
						515625	Hříby, sušené 500 g / plechovka	

DALŠÍ ASIJSKÉ PRODUKTY

510943 Ústřicová omáčka 600 ml / balení	530938 Kokosové mléko 1,0 l / balení		510305 Sójová omáčka Kikkoman 1,0 l / láhev	
511351 Char Siu omáčka 397 g / sklenice	515611 Kokosový olej, BIO ASIA 250 ml / láhev		515672 Sriracha Mayoo omáčka láhev, Flying Goose Thajsko 455 ml / láhev	
515668 Chili omáčka – Sriracha Flying Goose, Thajsko 455 ml / láhev	510204 Krupuk 200 g / kus		510381 Tandoori pasta, červená 280 ml / sklenice	
511266 Chili omáčka, zelená 0,7 l / láhev	531107 Majonéza, „na japonský způsob“ 500 g / balení		510917 Tapiokové perly, bílé, cca 2 mm 400 g / balení	
510948 Chili omáčka Sweet Chicken 0,7 l / láhev	511135 Mirin, sladké rýžové víno 1,0 l / láhev		511355 Čaj, aloe vera 400 g / sklenice	
510321 Čínské vaječné nudle Mie 0,25 kg / balení	510745 Miso pasta, bílá 1,0 kg / sklenice		511354 Čaj, yuzu 400 g / sklenice	
511352 Arašídová omáčka 226 g / sklenice	510941 Panko strouhanka 1,0 kg / balení		510556 Thajská curry pasta, žlutá 400 g / balení	
510942 Rybí omáčka Thai 0,725 l / láhev	511350 Omáčka z pekingské kachny 1950 ml / láhev		510529 Thajská curry pasta, zelená 400 g / balení	
515669 Hoi Sin omáčka, Flying Goose Thajsko 730 ml / láhev	511068 Rýžový ocet, Japonsko 0,5 l / láhev		510525 Thajská curry pasta, červená 400 g / balení	
510950 Hoi Sin omáčka 397 g / balení	515609 Sambal Oelek – velmi ostrý 750 g / sklenice		515813 Udon nudle, předvařené 200 g / balení	
532328 Zázvor „Gari“ nakl., růžový 1,0 kg / balení	511353 Omáčka z černých fazolí a česneku 368 g / sklenice		510374 Wasabi pasta, zelená 43 g / balení	
530939 Zázvor nakládáný 1,0 kg / balení	515619 Sezamový olej, pražený 250 ml / láhev		511013 Wasabi prášek, Hakata 200 g / plechovka	
532374 Kim Chee – nakládané čínské zelí 160 g / balení	515785 Sójová omáčka – Shoyu Pearl River Bridge, tmavá s houbami, Čína 500 ml / láhev		515603 Yakinoro plátky 50 kusů / balení	

OMÁČKY A CHUTNEYS

510256 Meruňkovo-hořčičná omáčka Original Tessin 200 ml / balení	510618 Kečup Werder 5,0 kg / kbelík		511281 Hořčice s estragonem 210 g / sklenice	
510109 Bavorská sladká hořčice Händlmaier 5,0 kg / kbelík	515801 Kečup, rajčatový, BIO, Curtice Brothers 40 ml / sklenice 84 sklenic / krabice		510615 Hořčice středně pálivá Bautzen 5,0 kg / kbelík	
510405 Hruškovo-hořčičná omáčka Original Tessin 200 ml / balení	510396 Mango Chutney Sweet 340 g / balení		511280 Hořčice Violette 200 g / sklenice	
510203 Dijonská hořčice, jemná 1,1 kg / kbelík	530402 Majonéza 5,0 kg / kbelík		511290 Hořčice, BIO, Curtice Brothers 57 ml / sklenice 60 sklenic / krabice	
511016 Dijonská hořčice, hrubá 1,0 kg / kbelík	532535 Majonéza, BIO Curtice Brothers 40 ml / sklenice 84 sklenic / krabice		532632 Hořčičná omáčka Amarena Třešně, Original Tessin 200 ml / balení	
510255 Fíkovo-hořčičná omáčka Original Tessin 200 ml / balení	510964 Pomerančovo-hořčičná omáčka, Original Tessin 0,2 l / balení		532537 Lanýžový kečup 180 g / balení	
510572 Kečup Heinz 875 ml / kus	510313 Pommery hořčice 500 g / balení		532540 Lanýžová majonéza 900 g / balení	
			532538 Lanýžová hořčice 180 g / balení	



HAPPY FOIE

Happy Foie je bio certifikovaná alternativa konvenčních foie gras, která se vyrábí s velkou péčí z jater šťastných zvířat chovaných ve volném výběhu. Kulinářský požitek bez překrmování s čistým svědomím.

CHUŤOVĚ NA STEJNÉ ÚROVNI

Díky speciálně vyvinutému postupu se společnosti Happy Foie podařilo vytvořit alternativu ke konvenčním foie gras, která je chuťově na stejné úrovni a vyhýbá se etickým problémům.

Happy Foie jsou zpracována z jater šťastných zvířat z certifikovaných bio chovů a přidávají se do nich vysoce kvalitní tuky.





HAPPY FOIE

532578 Kachní játra
130 g / sklenice

532576 Kachní játra s lanýži
130 g / sklenice

532580 Kachní játra v rolce
500 g / balení

532581 Kachní játra v rolce s lanýži
500 g / balení

532577 Husí játra
130 g / sklenice

532625 Husí játra v rolce (Freiland)
250 g / balení



CO DĚLÁ HAPPY FOIE JINAK?

Požitek s čistým svědomím – bez překrmování

Happy Foie je bio certifikovaná alternativa foie gras, která se vyrábí s velkou péčí z jater zvířat chovaných ve volném výběhu

CHUŤOVĚ NA STEJNÉ ÚROVNI

Vyvinul ho bývalý šéfkuchař hvězdičkové restaurace a uspěl ve dvojitých degustacích i degustacích naslepo proti běžným foie gras

S velkou láskou – Made in Germany

Játra pocházející z vybraných partnerských bio farem jsou obohacena o vysoce kvalitní tuky postupem speciálně vyvinutým společností Happy Foie



TERINY

530201	Kachní maso s pomeranči 1,0 kg / kus	530142	Zeleninová 500 g / kus	531115	Srnčí 535 g / kus
531118	Kachní mousse 465 g / kus	530172	Humr s whisky 840 g / kus	531093	Vepřové & srnčí maso s husími játry 500 g / kus
531121	Kachní mousse s koňakem 490 g / kus	530170	Hřebenatky s vínem Sancerre 840 g / kus	530228	Aspik z květové špičky 500 g / kus
531123	Bažant s broskvemi 520 g / kus	531091	Králík mediterrane 500 g / kus	530623	S čerstvým kozím sýrem a zeleninou 500 g / kus
530169	Říční raci „na bretaňský způsob“ 840 g / kus	531228	Krabi a krevety 840 g / kus	531117	Divočák 515 g / kus
531120	Po myslivecku 500 g / kus	531116	Se zeleným pepřem 510 g / kus		
530214	Drůbeží játra Saveurs 1,0 kg / kus	530783	Krůta a zelenina 500 g / kus		



PAŠTIKY

530206 Jelení paštika
620 g / kus

530205 Krůtí paštika se zeleninou
500 g / kus

530215 Zvěřinová paštika
500 g / kus

530207 Telecí paštika
620 g / kus

530218 Lanýžová paštika mini
500 g / kus





FANGST

Fangst je malá společnost se sídlem v Dánsku, která se věnuje rozvoji severské gastronomické kultury.

Tradiční severské potraviny a zapomenuté způsoby přípravy jsou znovu objevovány a přizpůsobovány moderní době.

Patří sem také umění konzervování ryb a mořských plodů.

Tato skandinávská společnost vyrábí konzervované pochoutky ze severního Atlantiku s respektem k přírodě a gastronomickému řemeslu.

UDRŽITELNOST JAKO POVINNOST

Většina ryb a měkkýšů konzervovaných společností Fangst pochází z volně žijících ryb ze severských moří a fjordů. Protože veškerý rybolov v průmyslovém měřítku má dopad na přírodu, zaměřují se Dánové na lov a ochranu malých ryb a mořských plodů, jako jsou šproty a mušle.

PŘÍSADY V BIO KVALITĚ

Olej a byliny na konzervování ryb a mořských plodů pocházejí z kontrovaného biologického pěstování. Řepkový olej lisovaný za studena pochází od dánských a švédských zemědělců, bylinky od malého dovozce z ostrova Funen. Používané hliníkové plechovky jsou 100% recyklovatelné.



KONZERVOVANÉ RYBY A MOŘSKÉ PLODY - FANG

532587 Srdcovky
Limfjord cockles
100 g / plechovka

532586 Slávky, Blamusling
No. 1, marinované
100 g / plechovka

532585 Sardinky, Brisling No. 1,
uzené na vřesu
a heřmánku
v řepkovém oleji
100 g / plechovka

532584 Sardinky, Brisling No. 2,
uzené na bukovém dřevě
v řepkovém oleji
100 g / plechovka

532583 Sardinky, Brisling No. 4
natur v řepkovém oleji
100 g / plechovka



SEVERSKÁ GASTRO- KULTURA

Šproty z Baltského moře v řepkovém oleji, lehce uzené nebo srdcovky a mušle z dánského Limfjordu: díky konzervování v plechovkách mají tyto mořské pochoutky dlouhou trvanlivost.

Objevte severskou gastronomickou kulturu se společností Fangst: udržitelné, přírodní a jedinečně chutné.



- Dánská společnost pro severskou gastronomickou kulturu
- Konzervované ryby a mořské plody
- Konzervované sardinky a mušle ulovené ve volné přírodě
- Oleje a byliny z biologického pěstitelství

PÂTISSERIE



CHLÉB

PRALINKY

ČOKOLÁDA

OŘÍŠKY

VŠE PRO PEČENÍ A DALŠÍ...

KULINÁŘSKÉ ZAKONENÍ

Pâtisserie – samotné slovo se rozplývá na jazyku. Kvalitní čokoláda, jemné pralinky nebo čerstvé pečivo Vás prostě učiní šťastnými.

V našem sortimentu máme ručně vyráběné lahůdky. Ochutnejte přírodní gurmánské čokolády ze vzácných odrůd kaka.

Stejně jako mnoho jiných plodů ze stromů i kakao absorbuje vůni svého okolí: každá odrůda má svůj vlastní příběh. Čisté čokolády samozřejmě neobsahují sójový lecitin a další přídavné látky.

Objevte neobvyklé kreace, jako je kardamomová káva, meruňkový olivový olej nebo tamarindové červené víno.

U nás najdete také vše, co potřebujete k pečení.

Jako vždy zde rozhodují prvotřídní suroviny.





ORIGINAL BEANS

Od roku 2008 se společnost Original Beans vydává do nejdlejších deštných pralesů, aby získala ty nejzajímavější kakaové boby na světě s cílem obnovit kulturu čokolády, potravin a luxusu na základě skutečné férovosti.

KVALITA A UDRŽITELNOST

Pravá čokoláda regeneruje. A Original Beans je vzácný Real Deal – ryzí čokoláda, která je stejně chutná jako dobrá – pro člověka i pro planetu.

Jako vítězové všech významných Taste Awards a stále v kuchyních nejlepších šéfkuchařů po celém světě jsou jejich čokolády (klimaticky) pozitivním důkazem, že společně můžeme regenerovat to, co konzumujeme.





ČOKOLÁDA, POLEVA – ORIGINAL BEANS

511249	Drops, Piura, 75% 2,0 kg / balení		515810	White Drops, Yuna, 37% 2,0 kg / balení	511250	Drops z plnotučného mléka Esmeraldas, 42% 2,0 kg / balení
511254	Drops, Arhuaco, 82% 2,0 kg / balení		511300	Chipsy z kakaových bobů Grúe de Kakao 1,25 kg / balení	511253	Drops z plnotučného mléka Femmes de Virunga, 55% 2,0 kg / balení
511248	Drops, Beni, 66% 2,0 kg / balení		511299	Simply Dark, 62% 2,0 kg / balení		
511252	Drops Virunga, 70% 2,0 kg / balení		511297	Simply Milk, 40% 2,0 kg / balení		
511255	Drops Esmeraldas, 65% 2,0 kg / balení		511298	Simply White, 36% 2,0 kg / balení		



NÁKUPEM ČOKOLÁDY ORIGINAL BEANS

- získáte to nejčistší kakao bez přísad
- se nestanete obětí marketingového bla-bla ani nepravdivých tvrzení
- zajistíte farmářům, kteří pěstují kakao pro vaši čokoládu, férovou mzdu, která jim zajistí živobytí, diverzifikovaný příjem a neustálé vzdělávání
- máte 100 % transparentnost
- posílíte klimaticky pozitivní dodavatelský řetězec
- s každou tabulkou necháte vyrůst jeden strom





PRALINKY CANDIDE

Čokoláda tak skutečná, jako Berlín:
společnost Candide vyrábí čokoládu,
která znovu vynalézá čokoládu nad rámec
„kousnutí za odměnu“.

Mise: odvážné kombinace, kreativní chutě
a dobré ingredience. Za tímto účelem pracuje
tým Candide výhradně s výjimečnými
kakaovými boby od společnosti
Original Beans.

„THE SPIRIT OF BERLIN“

Kromě výjimečných kreací a velké tvůrčí svobody klade tým ze společnosti Candide zvláštní důraz na vybrané ingredience a maximální transparentnost. Z tohoto důvodu se do čokolády používá pouze udržitelné kakao. Candide také sází na čerstvé suroviny a obejde se bez zbytečných „Schnick Schnack“. Proto musí být také čokoláda spotřebována do dvou týdnů.

Candide

BERLIN



- Berlínská manufaktura
- Ruční výroba
- Výroba jedné pralinky trvá nejméně 26 hodin
- Bez cukrového šoku, bez palmového oleje, bez konzervačních látek
- Výhradně z neošetřených a čerstvých surovin
- Cukr a alkohol se používají výhradně pro ochucení, nikoliv jako konzervační látky
- V chladničce vydrží až 14 dní
- Společnost Candide získává surovou čokoládu pro své výrobky od společnosti Original Beans



PRALINKY - CANDIDE

562222 Macaron mix, veganské
8 druhů
mražené
72 kusů / krabice



562340 Mix pralinek
„Perigordtrüffel“
Original Beans Premium
mražené
120 kusů / krabice



511274 Mix pralinek Candide
120 kusů / krabice

511303 Mix pralinek Candide
4 kusy / balení

532481 Mix pralinek Candide -
Original Beans
80 kusů / krabice



PATISSERIE WALTER

Předkrmy, dezerty, finger food, zmrzlinové
krece, dorty, koláče, řezy.

Vše je čerstvé, řemeslné, z dobrých surovin,
krásné na pohled a chutné.

V kvalitě, které obvykle dosáhne pouze
profesionál s profesionálním vybavením.

V množství, které jeden profesionál ve své
kuchyni nezvládne. Požadavek: lídr na trhu.



LAHŮDKY PRO NÁROČNOU GASTRONOMII

Cukrárna, kterou založili dva bratři v roce 1998 v Kleinheubachu, vyrábí s přibližně 80 zaměstnanci na 7 000 metrech čtverečních výrobní plochy lahůdky pro všechny typy náročné gastronomie od 50 do 5 000 hostů: pro špičkové hotely, organizátory akcí, hvězdičkové kuchyně, cateringové společnosti, výletní plavby, večerní show, prvotřídní letecké společnosti, VIP boxy, náročné firemní stravování, restaurace a bary.





- Rodinný podnik od roku 1998
- Bez zvláštních chuti a aromat
- Ušlechtilé ingredience, nejlepší suroviny
- Kreativní provedení a vizuální zpracovanost
- Optimalizovaná použitelnost

DEZERTY – PATISSERIE WALTER

562097 **Baukasten
Veganer Schwarzwald
mražené**
0,125 kg / kus
25 kusů / krabice



562095 **Mousse Frankfurter Grüne
mražený**
0,062 kg / kus
21 kusů / krabice

562152 **Pralinková lízátka
mražená**
0,013 kg / kus
64 kusů / krabice

562113 **Baukasten Zen Garden
mražené**
0,115 kg / kus
28 kusů / krabice

562096 **Dortik s uzenou paprikou
mražený**
0,068 kg / kus
25 kusů / krabice

562107 **Čokoládový fondán
mražený**
0,107 kg / kus
40 kusů / krabice

562112 **Dortik s mascarpone
a lesními plody
mražený**
0,060 kg / kus
35 kusů / krabice

562180 **Patilove Cheesecake
brusinky, popcorn
mražené**
3 kusy / balení

562202 **Čokoládový mousse, tmavý
v cukrářském sáčku
mražený**
600 g / sáček
4 sáčky / krabice

562094 **Beerenmousse se skyrem
mražený**
0,493 kg / kus
6 kusů / krabice

562181 **Patilove čokoláda, lesní plody,
máslová drobenka
mražené**
3 kusy / balení

562197 **Sorbet – Exotic**
3,0 l / balení



562093 **Cheesecake San Sebastian
mražený**
0,113 kg / kus
18 kusů / krabice

562129 **Patilove čokoláda, lesní plody,
máslová drobenka
mražené**
3 kusy / balení
8 balení / krabice

562201 **Čokoládový mousse
bílý, v cukrářském sáčku
mražený**
500 g / sáček
4 sáčky / krabice

562198 **Zmrzlina – slaný karamel**
3,0 litry / balení

562182 **Patilove vegan kokos,
mango – chia, datle
mražené**
3 kusy / balení



562186 **Čokoládový dort
vanilka, mascarpone
mražený**
24 kusů / krabice

562199 **Zmrzlina – zakysaná smetana**
3,0 litry / balení

562102 **Persické fíky
s černým rybízem
mražené**
1,0 l / balení

562114 **Tvarohovo-třešňový koláč
mražený**
0,058 kg / kus
25 kusů / krabice

562100 **Zeleninový quiche
mražený**
0,107 kg / kus
16 kusů / krabice

562101 **Petits four
mražené**
0,021 kg / kus
50 kusů / krabice

562099 **Veganský jablečný koláč
mražený**
0,076 kg / kus
45 kusů / krabice



562108 **Krupicový flummary
mražený**
0,045 kg / kus
30 kusů / krabice

562115 **Broskve s křupavým
korpusem
mražené**
0,115 kg / kus
15 kusů / krabice

562098 **Veganský
Chocolate-Passion-Cake
mražený**
0,084 kg / kus
25 kusů / krabice



562105 **Zelený mléčný řez
mražený**
0,036 kg / kus
35 kusů / krabice

532461 **Pralinková čokoládová lízátka**
0,013 kg / kus
64 kusů / krabice

562104 **Kaffeemousse-Baumkuchen
mražený**
0,486 kg / kus
4 kusy / krabice



DARBO



JEDINEČNÁ CHUŤ

Takto chutná jen to nejlepší ovoce. Takto chutná pouze znamenitý med.

Takto chutná jen Darbo.

Kromě lahodných džemů je Darbo známé svými jemnými ovocnými pomazánkami, želé, kompoty, ovocnými sirupy a medovými specialitami.

Do Darbo Naturrein patří pouze příroda.



NEJLEPŠÍ SUROVINY

Křehké meruňky nebo divoké brusinky: ve společnosti Darbo se zpracovávají pouze plně aromatické plody z nejlepších pěstitelských oblastí světa. Ty se šetrně zahřívají a míchají. Tím se zachová přirozená ovocná chuť. Vysoký obsah ovoce ve výrobcích Darbo zajišťuje nezapomenutelný chuťový zážitek.



- Kvalita od roku 1879
- Nejjemnější džemy, sirupy & med
- Ovoce z nejlepších pěstitelských oblastí
- Pečlivé zušlechťování

HISTORIE ÚSPĚCHU

Dnes se společnost Darbo může pochlubit úspěšným příběhem, v němž se zkušenosti a know-how předávají a zdokonalují z generace na generaci. Rodinné receptury a vytříbené metody zpracování jsou zárukou vynikajících kompozic.

DŽEMY, MARMELÁDY, MEDY - DARBO

532304 Květový med 28 g / sklenice 60 sklenic / krabice		532307 Meruňková marmeláda 330 g / sklenice 6 sklenic / balení		532310 Naturein pomerančový džem 640 g / sklenice 6 sklenic / balení	
532299 Jahodový džem 28 g / sklenice 60 sklenic / krabice		532301 Meruňkový džem 28 g / sklenice 60 sklenic / krabice		532311 Naturein višeň (Weichsel) 640 g / sklenice 6 sklenic / balení	
532305 Malinová marmeláda 330 g / sklenice 6 sklenic / balení		532308 Naturein jahodový džem 640 g / sklenice 6 sklenic / balení		532302 Černý rybíz džem 28 g / sklenice 60 sklenic / krabice	
532300 Malinový džem 28 g / sklenice 60 sklenic / krabice		532309 Naturein malinový džem 640 g / sklenice 6 sklenic / balení			
532303 Třešňový džem 28 g / sklenice 60 sklenic / krabice					



PAN EXPERT

Společnost panExpert se sídlem v Markt Taschendorfu se specializuje na mražené a lahůdkové pečivo. Již více než 20 let nabízí ručně vyráběné chlebové speciality z nejlepších surovin. Pestrý sortiment s více než 500 výrobky je neustále rozšiřován o inovativní chléb a jemné pečivo.

Pekařská kvalita, kterou můžete vidět, cítit a ochutnat: výrobky od společnosti panExpert lze připravit kdykoli, bez komplikací a čerstvě po vytažení z trouby. Díky tomu jsou ideální pro luxusní restaurace a hotely, jakož i pro náročné požitkáře.

JEDINEČNÁ ROZMANITOST PRODUKTŮ

Od jemných máslových croissantů po rustikální chléb, od rozmanitých housek po středomořské speciality a jemné cukrářské výrobky – všechny mají jedno společné: jedná se o prvotřídní pekařské výrobky s trvale vysokou kvalitou a pečlivě vybranými surovinami.

LAPANIZZA SNACKOVÉ PRODUKTY

Pizzy, pizza bagety, tarte flambée a tyrolské speciality se zeleninou, salámem nebo šunkou: snacky jsou praktické a nabízejí svobodu mimo pevnou kuchyni a čas jídla.

Ať už k obědu, jako svačina mezi jídlami nebo jako pozdní večeře: rozmanité snackové produkty LaPanizza čerstvě vytažené z pece jsou neodolatelné.



CHLEBOVÉ POCHOUTKY Z CELÉHO SVĚTA

panExpert Vás zve na mezinárodní kulinářskou cestu za chlebem: francouzské bagety, tyrolský ořechový chléb, křupavá ciabatta se zelenou paprikou... Každý kus je ručně válený a napůl upečený v kamenné peci. Ručně vyráběné chlebové delikatesy od panExpert nedělají žádné kompromisy pokud jde o kvalitu, a jsou dodávány do celé Evropy.



- Vysoce kvalitní mražené pečivo, snacky & delikatesy
- Jedinečná rozmanitost produktů z nejlepších surovin
- Ruční výroba
- Inovativní vývoj produktů
- 48hodinová expresní služba

CHLÉB, MRAŽENÝ - PANEXPERT

560602 Ciabatta mix box
250 g / kus
30 kusů / krabice



560732 Burger Brioche natur
85 g / kus
45 kusů / krabici

560603 Bageta z kamenné pece
cca 400 g / kus
15 kusů / krabice



560606 Venezia chlebový konfekt
houska s papričkami
houska s olivami
houska s rajčaty a bazalkou
houska s bylinkami
houska natur
cca 35 g / kus,
350 kusů / krabice



560601 Bageta s vlaškými ořechy
cca 700 g / kus
15 kusů / krabice





ŘEMESLNÁ PEKÁRNA MACK

Řemeslnou pekárnu Mack založili v roce 1925 Anna a Eugen Mackovi v Aufhausenu v regionu Ostalb. Po padesáti letech převzal rodinný podnik ve třetí generaci současný majitel Hans Günter Mack a v roce 2000 přesunul výrobní závod do Westhausenu. Již téměř sto let je jméno společnosti Mack symbolem širokého sortimentu čerstvého domácího pečiva. Staré pekařské znalosti se zde setkávají se svěžími nápady a vášní pro tradiční pekařské řemeslo.

NEJLEPŠÍ REGIONÁLNÍ SUROVINY

Pekárna je úzce spjata s regionem. Vysoce kvalitní suroviny na výrobu pečiva pocházejí z polí místních zemědělců a melou se v regionu. Postřiky a hnojiva jsou omezeny na minimum a zrno je neustále kontrolováno. Pro špaldu se používají pouze čisté odrůdy bez křížení.

PEČENÍ CHLEBA JE ŘEMESLO

Vyučený pekař jako Hans Günther Mack pozná podle zvuku kůrky, zda je bochník dobře upečený. Upéct chleba je umění: chleby z této řemeslné pekárny zaujmou svou vynikající kvalitou. Lze ji poznat už z dálky: podle křupavé kůrky, šťavnatého nebo jadrného vnitřku a neodolatelné vůně.



- Rodinný podnik s bohatou tradicí z regionu Oberalb
- Rozmanité pečivo nejvyšší kvality
- Řemeslná výroba
- Vybrané regionální suroviny

ROZMANITÉ CHLEBOVÉ SPECIALITY

Pravé pečení, nejlepší chléb: řemeslná pekárna Mack je proslulá chlebovými specialitami, jako je Schwäbische Urkruste nebo Holzfäller Roggenkästle, které se pečou z regionální žitné mouky. Řemeslné lahůdky přesvědčí výraznou chutí a dokonalou texturou: to existuje pouze v tradiční chlebové kultuře.

CHLÉB, MRAŽENÝ - ŘEMESLNÁ PEKÁRNA MACK

560784 Brišky Premium
1,2 kg / kus
6 kusů / krabice

560785 Foccia Rosmarin
1,2 kg / kus
2 kusy / krabice

560789 Foccia Tomate
1,5 kg / kus
2 kusy / krabice

560793 Ovocný chleba
cca 500 g / kus
20 kusů / krabice



560817 Špaldový chleba
10 x 500 g / krabice



560818 Chlebová symfonie
6 druhů pečiva
Korntalerbauernbrot
Holzfällerstange
Pfundskurbrot
Aufhauserstange
Špaldový chléb
Celozrnný chléb
1,25 kg / kus





ED & FRED NUSSDEPOT

Profese pražení, které se věnovali jeho předci, neopustila Nicolase Tasriniho z Berlína, který má libanonské kořeny. Do jeho rodiny se tato tradice vžila vášnivě. Recepty a tajemství se předávaly z generace na generaci. Nicolas Tasrini otevřel svůj první obchod v Berlíně v roce 2002. Společnost Ed & Fred Nussdepot si v hlavním městě vydobyla svoje místo na trhu. Díky řemeslnému pražení bez tuku si tato inovativní společnost získává stále více příznivců. Manufaktura se sídlem v Berlíně-Tempelhofu se vyznačuje vždy čerstvě zušlechťenými výrobky nejvyšší kvality.

TRADIČNÍ PRAŽENÍ

Ve společnosti Ed & Fred Nussdepot je tradiční pražení povýšeno na umění. Pražení zde provádí ručně podle libanonských rodinných receptů mistr pražení Nicolas Tasrini: bez tuku a věčně. Tím se z každé suroviny získá to nejlepší. Manufaktura klade velký důraz na nejlepší suroviny a nejvyšší kvalitu.

MISTROVSKÉ MANDLE

Manufaktura je spojována zejména s tzv. mistrovskými mandlemi. Tyto mandle, které přednostně pocházejí ze slunného Španělska, se při pražení zjemňují vanilkou, skořicí a cukrem. Po otevření se z obalu line neodolatelná vůně.





511259 Kešu, nesolené
1,0 kg / balení

531181 Brusinky, sušené
1,0 kg / balení

511260 Arašidy, loupané
nesolené
1,0 kg / balení

510363 Sušená jablka
1,0 kg / balení

510366 Sušené meruňky
1,0 kg / balení

532289 Sušené
francouzské švestky
1,0 kg / balení

532449 Sušený zázvor
slazený
1,0 kg / balení

510951 Lískové ořechy, loupané
1,0 kg / balení

511256 Dýňová semínka, loupaná
1,0 kg / balení

511261 Makadamové ořechy
1,0 kg / balení

511262 Mandle, loupané
1,0 kg / balení

532693 Mandle Maestro
1,0 kg / kbelík

532060 Mix ořechů Havelland Express
1,0 kg / kbelík

510352 Pekanové ořechy, loupané
1,0 kg / balení

510958 Uzené mandle
celé, solené
1,0 kg / balení

515624 Sultánky / rozinky
1,0 kg / balení

511317 Vlašské ořechy
500 g / balení



PRÉMIOVÝ SORTIMENT

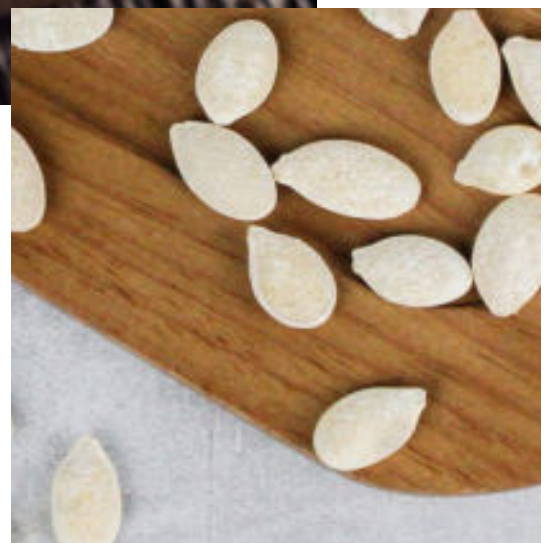
Kromě mandlí, arašídů, makadamii, pistácií a pekanových ořechů praží Ed & Fred Nussdepot také cizrnu, kukuřici nebo melounová semínka. Tato rozmanitost zaručuje gurmánům bohatou pestrost. Sortiment se neustále rozšiřuje, například o sušené ovoce, nugát, orientální pečivo a prémiovou kávu.



- Berlínská pražírna
- Řemeslný proces pražení
- Kvalitní suroviny
- Libanonské rodinné recepty
- Kreativní sortiment







OŘECHY, JÁDRA A SUŠENÉ OVOCE



510364 Sušené hrušky
1,0 kg / balení

511258 Sušené fíky
1,0 kg / balení

515618 Lískové ořechy, pražené
NOCCIOLA PIEMONTE
500 g / balení

511043 Piniové oříšky
500 g / kbelík

510539 Pistácie zelené
500 g / balení

510358 Slunečnicová semínka
1,0 kg / balení

JEDLÝ PAPIR - LA COCINA DE SENÉN

515843 Jedlý papír z brambor
vegetariánský
10 plátků / balení
100 g / balení

**515845 Jedlý papír z brambor
s červeným pepřem
& paprikou**
vegetariánský
10 plátků / balení
110 g / balení

**515844 Jedlý papír z brambor
se špenátem**
vegetariánský
10 plátků / balení
100 g / balení



JEDLÝ PAPIR

Křehký, barevný jedlý papír od specialisty na tapas La Cocina de Senén z Baskicka je stejně překvapivý jako všestranný. Obsahuje kvalitní přírodní suroviny, například dehydrovanou sezónní zeleninu, jako je špenát, paprika nebo brambory.


Navlhčený vodou lze jedlý papír také péct nebo z něj připravit špagety, ravioly a středomořské sushi. Inspirativní, chutný a zdravý. Bez konzervantů.

DALŠÍ CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

**560115 Dort Baumkuchen
mražený**
2,0 kg / kus
1 kus / krabice

**562253 Listové těsto, plátky
hotové, mražené**
2,5 mm / kus
16 kusů / krabice

510312 Plátková želatina
1,0 kg / balení

530217 Plátkové zlato 
25 listů / balení


**511357 Extrakt z bourbon vanilky
se zrníčky,
Taylor & Colledge, BIO** 
320 g / kus

**520282 Pečené jablko, čerstvé
plněné marcipánem
s rozinkami a mandlemi**
12 kusů / balení

510383 Hnědý cukr 
500 g / balení

530188 Těsto Brick
27 cm / list
10 listů / krabice

510547 Pohanková mouka 
500 g / balení


**530667 Poleva tmavá
Calets, 74,2%** 
1,0 kg / balení

**530174 Poleva polotmavá
Calets, 56%**
2,5 kg / balení

**532429 Poleva karamelová
Calets, 35,1%**
2,5 kg / balení
4 balení / krabice

**530175 Poleva mléčná
Calets, 35,1%**
2,5 kg / balení


**530176 Poleva bílá
Calets, 29,5%**
2,5 kg / balení


532353 Špaldová mouka typ 630 
1,0 kg / balení

**560598 Jarní závitky těsto
mražené**
21,5 × 21,5 cm / kus
550 g / balení

**515787 Želatina v prášku,
vegetariánská**
500 g / balení

**562349 Těsto Gyoza
kulaté těstovinové pláty
Tokyo Wantan
mražené**
8,5 cm průměr
40 g / kus

530377 Droždí, kostky, čerstvé 
42 g / kus
24 kusů / balení

**511300 Chipsy z kakaových bobů
Gru de Kakao
Original Beans, BIO** 
1,25 kg / balení


**510427 Kakaové máslo v prášku
Callebaut**
0,6 kg / plechovka


532662 Kakaový prášek Valrhona
3,0 kg / krabice

532341 Těsto Kanaki Filo 
480 g / kus

**560375 Těsto Kanaki Filo, rolované
mražené** 
40 × 50 cm / kus
450 g / balení

**560116 Dort bramborový
Baumkuchen
mražený**
3,0 kg / kus
1 kus / krabice

560388 Těsto Kataifi 
mražené
450 g / balení

530198 Marcipán, surová hmota 
1,0 kg / balení



510206 **Cukr moučka Diamant**
250 g / balení



560428 **Těsto na závin, tažené
mražené**
800 g / balení



510339 **Tarteletky slané**
4,2 cm / kus
160 kusů / krabice

510271 **Tarteletky sladké**
3,8 cm / kus
270 kusů / krabice

530196 **Těsto Tempura mix**
1,5 kg / balení

560830 **Knedlíčky "Topfenknödel"
s nugátovou náplní, mražené**
30 × 50 g / balení
1,5 kg / balení

531114 **Vanilkový prášek**
35 g / balení



530731 **Vanilkový lusk**
2 kusy / sklenice



531113 **Vanilkový lusk Bourbon
Madagaskar**
50 g / balení



560358 **Těsto Wan Tan plátky
mražené**
500 g / balení



511031 **Pšeničná mouka typ 405**
1,0 kg / balení
10 balení / krabice



510335 **Kostkový cukr
La Perruche hnědý**
750 g / balení



510336 **Kostkový cukr
La Perruche bílý**
750 g / balení



511032 **Cukr Raffinade**
1,0 kg / balení
10 balení / krabice



511012 **Cukr Muscovado, tmavý**
1,0 kg / balení



ADRESA

Havelland Express Frischdienst GmbH
Gottlieb-Dunkel-Straße 20/21
12099 Berlín

KONTAKT

+49 (0)30 32 00 32 00
post@havelland-express.de

SPOLEČNÍK A GENERÁLNÍ ŘEDITEL

Michael Kunzmann

REGISTRACE V OBCHODNÍM REJSTŘÍKU NĚMECKO

Obvodní soud Berlín-Charlottenburg HRB 9024

DIČ

29/010/00447
Finanční úřad pro korporace III, Berlín
DIČ DE 136 765 632

ZASTOUPENÍ V ČESKÉ REPUBLICCE

Havelland Express spol. s r.o.
Košícká 72/4
101 00 Praha 10

+420 313 035 205
info@havelland-express.cz

IČ: 25706543
DIČ: CZ25706543



KONCEPCE DESIGNU

Havelland Express: Jessica Lünstroth, Anita Schumann

GRAFICKÁ ÚPRAVA A SAZBA

Havelland Express: Jessica Lünstroth, Anita Schumann,
Gesine Last

ZDROJE FOTOGRAFIÍ

Fotografie od Dominique Apeitos dos Santos
www.instagram.com/dominiqueads/

Duroc Schwein / Garimori Ibérico / Wolowina / Fleischerei Lehmann / Vercelli / True Wilderness / Norddeutsche Färse / Vinzenmurr / Irish Nature / Greater Omaha Packers / Silver Fern Farms / La Pastoril / Peters Farm / Büffel Bill / Welsh Lamb / Spindler Wildhandel / Silver Hill Duck / Dithmarscher Geflügel / Borgmeier Geflügel / Ucker-Ei / Mairé / Müritzfischer / Forellen Abel / Loch Duart / Berliner Lachsmanufaktur / Dublaix / David Herve / LA FAMILLE BOUTRAIS / Imperial Caviar GmbH / Antonius Caviar / Keltenhof / Fresh Tasia / Wittenberg Gemüse / Terra di Tartufi / Dresdener Berle / Butter Boyz / Milchhof Sterzinger / MondoPasta / La Pastaia / Pasta di Aldo / Redfine Meat / Beyond Meat / Nihon Mono / Schwarzwald Miso / Fangst / Patisserie Walter / Lose-Terrinen / Pan Expert / Essigmeisterei / Ölmühle Garing / Altes Gewürzamt / Original Beans / Candide Pralinen / Bäckerei Mack /
Fotolia: © Maria Moroz / Fotolia: © sabino.parente / Michael Ebert-Hanke/

Foto 4440/Shutterstock.com, spiro/Shutterstock.com, J_K/Shutterstock.com, Ostancov Vladislav/Shutterstock.com, DimaSid/Shutterstock.com, Poring Studio/Shutterstock.com, udra11/Shutterstock.com, Palatinate Stock/Shutterstock.com, barmalini/Shutterstock.com, Palatinate Stock/Shutterstock.com, LightField Studios/Shutterstock.com, LightField Studios/Shutterstock.com, GCapture/Shutterstock.com, marcin jucha/Shutterstock.com, casanisa/Shutterstock.com, Boris-B/Shutterstock.com, AlenD/Shutterstock.com, Sofia Royo/Shutterstock.com, beats1/Shutterstock.com, Claudio Rampinini/Shutterstock.com, Raimunda-losantos/Shutterstock.com, Jiri Hera/Shutterstock.com, Mix Tape/Shutterstock.com, Katia Vasileva/Shutterstock.com, HandmadePictures/Shutterstock.com, Bon Appetit/Shutterstock.com, Ekaphop Duangkham/Shutterstock.com, AlenKadr/Shutterstock.com, Gulcin Ragiboglu/Shutterstock.com, Pixel-Shot/Shutterstock.com, Goskova Tatiana/Shutterstock.com, photocrew1/Shutterstock.com, Eakrat/Shutterstock.com, Dionisvera/Shutterstock.com, HandmadePictures/Shutterstock.com, Raimunda-losantos/Shutterstock.comck.c

Shutterstock_1840855990/ Shutterstock_1910810920/ Shutterstock_2108285669/ Shutterstock_2245317407
Shutterstock_278972888/ Shutterstock_1561251970/ shutterstock_797338966/ shutterstock_1743305591/ photocaseh8pn-fpac53099502/ photocasei4ycxcwk53099333/ Fotolia_180703526_XL_Hummer_Lobster/ Fotolia_73744848_XL_Enten/ Fotolia_40070791_XS_fasan/
Fotolia_74065626_XS_Pasta/ Fotolia_68487056_S_dithmarscher_gaense/ Fotolia_66913132_XS_kartoffeln/ Fotolia_5625939_XL

Stav: březen 2023

Tato brožura Vám poskytne přehled o našem sortimentu čítajícího více než 3 500 produktů. Dobrou chuť!