

Novinka únor 2026

Obalované křupavé rybí filety

z platýze 140-170g

předsmažené, bez kostí

karton 10kg



•**Složení:** filety z **Platýze** žlutoploutvého 56 % (Limanda Aspera), Obal: **pšeničná** mouka, voda, řepkový olej, semolina, bramborový škrob, sůl, droždí, koření

Příprava: před přípravou nerozmrazujte

- Pánev: v rozeřtém oleji cca 10 minut dokřupava. V průběhu obraťte
- Fritéza: Fritujte v rozeřtém oleji (180 °C) po dobu 6-7 minut.
- Trouba/konvektomat: na 220 °C na pečícím papíru 16-20 minut. V průběhu obraťte

Argumenty:

- Renomovaný evropský výrobce
- Nejvyšší kvalita rybího masa bez kostí
- Kvalitní obal, předsmažené
- Žádné ztráty, žádný odpad
- Minimum práce i vedlejších nákladů



Novinka únor 2026

Platýs rolka

porce 40-60g

bez kostí, bez aditiv, s ochrannou glazurou

karton 4,5kg (čistá váha rybího masa)



Složení: filety z platýze bez kůže (*limanda aspera*)

Příprava:

- Před přípravou rozmrazte
- Přípravujte na pánvi, v troubě/konvektomatu
- Vhodné též na obalování a smažení
- Možno použít na saláty

Argumenty:

- Nejvyšší kvalita rybího masa bez kostí a aditiv
- Krásné bílé maso jemné chuti
- Dobrá gramáž a dávkování



Novinka únor 2026

Obalovaný Camembert - kousky

1ks=13g (cca 77ks/sáček=cca 230ks/krt)

Sáček 1kg, 3 sáčky/krt



Složení: PŠENIČNÁ mouka, voda, Camembert SÝR, řepkový olej, měkký nezrající SÝR, škrob, kokosový tuk, bambusová vlákna, sušené odstředěné MLÉKO, zahušťovadla, sůl, koření, dextróza, želírující látka, přírodní aroma

Příprava: (před přípravou nerozmrazovat)

- Fritéza: 3,5 minuty při 175°C
- Konvektomat: 6 minut při 220°C

Argumenty:

- Obalované kousky směsi sýru s plísni na povrchu s měkkým nezrajícím sýrem
- Křupavé, uvnitř sametově hladké i po delší době po přípravě. Perfektní pro rozvoz.
- Ideální tvar a hmotnost, jednoduché dávkování
- Žádný odpad, žádné ztráty, minimální pracnost



Novinka únor 2026

Röstiko Triangles

Rösti trojhránky z nahrubo nastrouhaných brambor,
předsmažené a hluboce zmrazené

1ks=57g (cca 44ks/sáček=cca 176ks/krt)

Sáček 2,5kg, 4 sáčky/krt



Složení: brambory, slunečnicový olej, bramborové vločky, škrob (bramborový, hrachový), dextróza, sůl, sušená cibule, bílý pepř, cibulový olej

Příprava: (před přípravou nerozmrazovat)

- Pánev: 10-15 minut
- Trouba: 13 minut při 200°C
- Konvektomat: 10-15 minut při 200°C

Argumenty:

- Nejvyšší kvalita surovin
- Křupavé a přitom jemné, i po delší době po přípravě. Vhodné pro rozvoz.
- Originální tvar, hmotnost pro jednoduché dávkování
- Žádný odpad, žádné ztráty, minimální pracnost



Novinka únor 2026

Houskové přílohové knedlíčky s pažitkou

Hluboce zmrazené kulaté přílohové knedlíky s pažitkou
určené k tepelné úpravě

1ks=40g (25ks/sáček=175ks/krt)

Sáček 1kg, 7 sáčků/krt



Složení: PŠENIČNÁ mouka, pitná voda, houskové kostky 10%, jedlá sůl, pekařské droždí, pažitka 0,7%

Příprava: (před přípravou nerozmrazovat)

- Vaření v osolené vodě: 15-20 minut, po vyplavání na hladinu vařte ještě 4 minuty
- Vaření v páře: na napařovací vložce 20-25 minut přikryté pokličkou

Argumenty:

- Vysoká kvalita od renomovaného českého výrobce
- Příloha k omáčkám, k masům i zelenině, vhodné pro rozvoz.
- Jednoduchá příprava, jednoduché dávkování
- Žádný odpad, žádné ztráty, minimální pracnost



Novinka únor 2026

Šafránové rizoto

1 sáček=175g (cca 3 dospělé porce)
12 sáčků/krt

Složení: Rýže Carnaroli (96 %), granulovaný zeleninový vývar, rýžová mouka, šafrán (0,05 %)

Příprava: doba přípravy 18 minut

- Obsah sáčku vysypeme do hrnce s rozehřátým olejem přidáme 600ml horké vody, po přípravě přidejte trochu másla a promíchejte

Argumenty:

- 100% italské suroviny nejvyšší kvality
- Rychlá a jednoduchá příprava
- Inovace sortimentu pokrmem světové kuchyně



Novinka únor 2026

Drcená rajčata bag in box 2x5kg



Složení: drcená rajčata 60%, rajčatová šťáva 39,99%,
regulátor kyselosti %,01%

Příprava:

•Obsah sáčku možno ohřát, zapéct nebo přidat do omáčky
či do dalších pokrmů

Argumenty:

- 100% italská rajčata se silnou a přitom ne agresivní chutí
- Výtečné na těstě, podporuje chutě dalších surovin
- Skladování v suchém skladu
- Po otevření možno v lednici 3 dny
- Rychlá a jednoduchá příprava
- Žádný odpad, minimum práce



Novinka DRY únor 2026

Velikonoční zajíček - perník

1ks=60g, 70ks/krt

Složení: ovocná náplň 30 %, **pšeničná** mouka, cukrářská poleva tmavá 17 %, cukr, glukózový sirup, **vejce**, med, ovocná složka, kypřicí látky, perníkové koření, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku.

Argumenty:

- Sezónní velikonoční cukrovinka
- Tradiční český výrobce z Pardubicka
- Praktické individuální balení
- Uchování v suchém skladu

Použití:

- Přesnídávka či svačina
- Dezert
- Do velikonočního balíčku

