

Novinka září 2026

Obalované rybí filety

z platýze - cca 115g

předsmažené, bez kostí

karton 5kg



•**Složení:** filety z **Platýze** (*Platichthys flesus*), obal: **pšeničná** mouka, voda, droždí, sůl, řepkový olej, semolina, bramborový škrob, sůl, droždí, koření

Příprava: před přípravou nerozmrazujte

- Pánev: v rozeřtém oleji cca 5-6 minut dokřupava. V průběhu obraťte
- Fritéza: Fritujte v rozeřtém oleji (180 °C) po dobu 2-3 minuty.
- Trouba/konvektomat: na 220 °C na pečícím papíru 16 minut. V průběhu obraťte

Argumenty:

- Mořská ryba vysoké kvality
- Bez kostí, bez aditiv, předsmažené
- Kvalitní obal, žádné ztráty, žádný odpad
- Minimum práce i vedlejších nákladů



Novinka září 2026

Mečoun fileť - svíčková

2-4kg

bez kostí, bez aditiv, s ochrannou glazurou

karton 25kg/20% glazura, 20kg váha masa bez glazury



Složení: Mečoun filety (*Xiphias gladius*), glazura

Příprava:

- Před přípravou rozmrazte a odstraňte vodu z glazury
- Naporcujte a připravujte na pánvi, v troubě/konvektomatu
- Vhodné též na obalování a smažení
- Možno použít na saláty

Argumenty:

- Renomovaný evropský dodavatel
- Uloveno v Indickém oceánu
- Krásné rybí maso nejvyšší kvality bez kostí a aditiv
- Výjimečné rozšíření sortimentu mořských ryb



Novinka září 2026

Ovocné pyré - Mango

bez přidaného cukru

Vanička 1kg, 6ks/krt



Složení: 70% Mango, 30% Mango Alphonso pyré

Příprava: rozmrazujte po dobu 24 hodin v lednici (+4 °C) nebo v mikrovlnné troubě - program rozmrazování - (+/- 20 minut při 100 až 350W)

Argumenty:

- Poskytuje stálou chuť a barvu pro gastronomii i cukrárny
- Suroviny nejvyšší kvality jsou pečlivě zpracovány při nízké teplotě a rychle pasterizovány, aby si zachovaly přirozenou chuť a barvu ovoce
- Vhodné pro výrobu zmrzliny, pečiva a dezertů
- Jako přesnídávka nebo svačina do tvarohových a jogurtových pomazánek a do mléčných koktejlů
- 100% ovoce do spotřebního koše
- Bez aditiv, zahušťovadel a přidaného cukru



Novinka září 2026

Chřestové rizoto

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

Složení: Rýže Carnaroli (96 %), granulovaný zeleninový vývar, rýžová mouka, chřest (v sušeném/lyofilizovaném stavu) 2,4 %

Příprava: doba přípravy 18 minut

- Obsah sáčku vysypeme do hrnce s rozehřátým olejem přidáme 600ml horké vody, po přípravě přidejte trochu másla, promíchejte
- Při podávání možno posypat strouhaným sýrem

Argumenty:

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



Novinka DRY září 2026

Strouhaný perník

1 sáček=800g, 10 ks/karton



Složení: pšeničná mouka, cukr, glukózový sirup, vejce, med, ovocná složka, kypřicí látky, perníkové koření, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku.

Argumenty:

- Český výrobek nejvyšší kvality
- Jemně rozemletý perník k přípravě dezertů, zahušťování omáček, ke zdobení dezertů a sladkých pokrmů
- Bez přidaného cukru
- Rychlé a jednoduché použití,
- Úspora práce, žádný odpad
- Uchování v suchém skladu



Novinka Mikuláš 2026

Perník - Mikulášský

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

Použití:

- Přesnídávka či svačina
- Dezert
- Do Mikulášského balíčku

