



**BANQUET**  
— PREMIUM SOUS VIDE —







| Cikkszám | Termék                              | Csomag súlya      | Oldalszám |
|----------|-------------------------------------|-------------------|-----------|
| 709401   | Csirkerolád                         | kb 2 kg           | 4         |
| 709402   | Csirkerolád spenóttal töltve        | kb 2,4 kg         | 4         |
| 709409   | Csirkerolád paradicsommal töltve    | kb 2 kg           | 5         |
| 709410   | Pulykarolád                         | kb 1,3 kg         | 5         |
| 709254   | Csirkecomb                          | kb 1,1 – 1,4 kg   | 6         |
| 709252   | Csirkeszárny                        | kb 1 – 1,2 kg     | 6         |
| 709305   | Konfitált kacsacomb kicsi           | kb. 1,2 – 1,6 kg  | 7         |
| 709301   | Konfitált kacsacomb közepes         | kb. 1,6 – 2,1 kg  | 7         |
| 709306   | Konfitált kacsacomb nagy Barbarie   | kb. 1,4 – 1,9 kg  | 7         |
| 709351   | Libacomb                            | kb. 2 kg          | 7         |
| 709309   | Kacsamell                           | kb. 1,3 – 1,9 kg  | 8         |
| 709201   | Pulykamell                          | kb. 1,6 – 2,8 kg  | 8         |
| 709502   | Nyúl comb                           | kb. 1,4 – 1,9 kg  | 8         |
| 709001   | Sertéslapocka                       | kb. 1,6 – 2,8 kg  | 9         |
| 709002   | Sertésstarja                        | kb. 1,6 – 2,8 kg  | 9         |
| 709021   | Sertés szűzpecsenye                 | kb. 0,9 – 1,1 kg  | 9         |
| 709020   | Tépett sertés                       | kb. 1 – 1,2 kg    | 10        |
| 709008   | Sertéscsülök                        | kb. 700 – 900 g   | 10        |
| 709009   | Sertés hátsócsülök csonttal XL      | kb. 1 – 1,2 kg    | 10        |
| 709019   | Sertés hátsócsülök Maxi             | kb. 1,3 – 1,7 kg  | 11        |
| 709010   | Sertés csülök csont nélkül          | kb. 0,65 – 1,3 kg | 11        |
| 709006   | Sertésoldalas                       | kb. 1 – 1,5 kg    | 11        |
| 709051   | Marha gavallér spitz (chuck tender) | kb. 1,6 – 2,8 kg  | 12        |
| 709054   | Marhapofa                           | kb. 2,4 kg        | 12        |
| 709057   | Marha (ribs) borda                  | kb. 2 – 2,5 kg    | 12        |
| 709053   | Tépett marha                        | kb. 1 – 1,2 kg    | 13        |
| 709101   | Szarvascomb                         | kb. 1,6 – 2,8 kg  | 13        |
| 709602   | Báránycsülök                        | kb. 0,3 – 0,5 kg  | 13        |

## Mi az a sous-vide módszer?

A sous-vide egy olyan konyhai ételkészítési módszer, amely során az ételeket vákuumban, alacsony hőmérsékleten és nagyon hosszú idő alatt készítik el. Például a marhahúst ezzel a módszerrel több mint 10 órán át készítjük. A cél az, hogy megőrizzük az étel természetes ízét, léduességét és állagát, valamint hogy csökkentsük a fontos tápanyagok magas hőmérsékleten történő főzés során bekövetkező elvesztését.

## Hol állítjuk elő a sous-vide húsokat?

A Bidfood 2014 tavaszán nyitotta meg saját opavai üzemében a sous-vide üzemet. A gyártóüzem rendelkezik az összes szükséges minőségi tanúsítvánnyal, továbbá rendszeresen ellenőrzésre kerül a legszigorúbb állat-egészségügyi és higiéniai előírások betartása.

Az elmúlt évben a Bidfood 2 760 tonna, azaz 138 teherautónyi sous-vide húst állított elő.

A növekvő kereslet miatt a gyártóüzem 2020-ban jelentősen kibővítésre és korszerűsítésre került. Ennek köszönhetően a Banquet sous-vide termékcsalád keretén belül a Bidfood számos újítást és új terméket tud kifejleszteni.

## Kiknek ajánljuk a sous-vide húsokat?

Termékeinket az iskolai étkezdéktől kezdve a menzákon, büféken, kioszkokon és catering cégeken át egészen a magasabb besorolású szállodákig és éttermekig mindenki nagyra értékeli.

Energiáját, tudását és idejét tökéletes mártások és köretek elkészítésére, az ételek hibátlan fűszerezésére és prezentálására fordíthatja - a szaftos és zsenge húst mi szállítjuk.

A tőlünk vásárolt hús már olyan állapotú, mint amilyenbe több órás konyhai előkészítés és főzés után jutna.

## Melyek a Bidfood sous-vide húsok előnyei?

- A húst már hőkezelt formában kapja meg, így a saját üzemében elkerülheti a nyers hús kezelését és tisztítását. Nem kell aggódnia az ellenőrzések miatt - a mi húsunkkal biztos lehet benne, hogy megfelel a HACCP higiéniai előírásoknak (elkerüli az élelmiszerek keresztaszennyeződésének veszélyét)
- Minden alkalommal ugyanazt a minőségi terméket kapja - ennek megfelelően módosíthatja saját munkafolyamatait és számításait
- Az előkészítés során nincs további hőkezelés miatti súlyvesztés - ez már megtörtént a mi előkészítésünk során -, így pontosan a megvásárolt húsmennyiséget tudja tovább értékesíteni (lásd a hagyományos húsfeldolgozás során keletkező veszteségek táblázatát)
- **Időt, energiát és emberi munkaerőt takarít meg** - a legtöbb termék 20-30 percen belül kész a tálalásra - ezt különösen a bonyolultabb termékek, például a töltött roládok esetében fogja éreztetni, amelyek hagyományos elkészítése több órát vesz igénybe
- A termékek mártások vagy mártások készítéséhez felhasználható kisült részt tartalmaznak
- Nem lepi meg a váratlanul megnövekedett kereslet sem - a hús mindig a rendelkezésére áll

## Hagyományos húsfeldolgozás keretén belüli standard veszteségek

| hús            | vesztesség |
|----------------|------------|
| Sertés lapocka | kb. 36 %   |
| Pulykahús      | kb. 36 %   |
| Marhacomb      | kb. 40 %   |
| Kacsacombok    | kb. 45 %   |



## Csirkerolád

709401

- 2 rolád kb. 1 kg
- A termék csont nélküli csirkehúst, valamint darált sertéshúsból és sonkakolbászból készült töltelékét tartalmaz

---

### Hőkezelés:

**Szeletek:** 80 °C/10 perc  
**Egészben:** 200 °C/20 - 30 percig, amíg a sült csirke arany színű nem lesz



### Tálalási tippek:

- A sült roládszeleteket lehetőség szerint burgonyával, burgonyapürével vagy zöldségekkel tálalja.
- A roládszeleteket hidegen, hidegtálak elkészítéséhez használja fel.

### Tálalási tippek:

- A sült roládszeleteket lehetőség szerint burgonyával, burgonyapürével vagy zöldségekkel tálalja.
- A roládszeleteket hidegen, hidegtálak készítéséhez használja fel.

## Csirkerolád paradicsommal töltve

709409

- 2 rolád kb. 1 kg
- A termék csont nélküli csirkehúst és csirkehúsos töltelékét tartalmaz.

---

### Hőkezelés:

**Szeletek:** 80 °C/10 perc  
**Egészben:** 200 °C/20 - 30 percig, amíg a sült csirke arany színű nem lesz



## Csirkerolád spenóttal töltve

709402

- 2 rolád kb. 1,2 kg
  - A termék csontozott csirkehúst, darált sertéshúsból és sonkakolbászból készült töltelékét, leveles spenótot, valamint angol szalonna szeleteket tartalmaz.
- 
- A sült roládszeleteket lehetőség szerint burgonyával, burgonyapürével vagy zöldségekkel tálalja.
  - A roládszeleteket hidegen, hidegtálak készítéséhez használja fel.

### Hőkezelés:

**Szeletek:** 80 °C/10 perc  
**Egészben:** 200 °C/20 - 30 percig, amíg a sült csirke arany színű nem lesz



## Pulykarolád

709410

- 1 rolád kb. 1,3 kg
- A termék csont nélküli pulykacombhúst, valamint szárított zöldségek és fűszernövények keverékét tartalmazza.

---

### Hőkezelés:

**Szeletek:** 90 °C/15 - 20 perc  
**Egészben:** 200 °C/20 - 30 perc, amíg a sült pulyka arany színű nem lesz

### Tálalási tippek:

- A sült roládszeleteket lehetőség szerint burgonyával, burgonyapürével vagy zöldségekkel tálalja.
- A roládszeleteket hidegen, hidegtálak készítéséhez használja fel.





## Csirkecomb

709254

- kb. 1,1 – 1,4 kg
- Minden zacskó 6 csontos combot tartalmaz.
- A csomagolás kb. 15 % kisült részt tartalmaz.

---

### Hőkezelés:

**Kombi sütő:** 190 °C/18 perc  
A gyönyörű szín és ropogós felület érdekében a végén használja a grillt  
**Forró levegős sütő:** 200 °C/22 perc  
**Javaslat:** kicsomagolás előtt folyasson a zacskóra meleg vizet.

### Tálalási tippek:

- Süsse a húst rövid idő alatt aranyszínűre, majd tálalja például burgonyapürével.
- A húsokat befejezés előtt a még vonzóbb megjelenés érdekében bármilyen páclével bekenheti.
- A húst ki lehet forgatni a csontokból, és mártásokhoz (pl. paprikás csirke) vagy salátákhoz is felhasználható.



## Csirkeszárny

709252

- kb. 1 – 1,2 kg
- A termék (szárnyvégek nélküli) szeletelt csirkeszárnyakat tartalmaz.
  - 1 db = kb. 45 g
- A csomagolás kb. 15 % kisült részt tartalmaz.

---

### Hőkezelés:

**Kombi sütő:** 200 °C/10 perc  
**Sütő:** 4–5 perc alatt aranybarnára sütjük  
**Javaslat:** a zacskót a kicsomagolás előtt helyezze meleg vízszög alá.



## Konfitált kacsacomb

kicsi

709305

6x kb. 180 – 240 g

közepes

709301

6x kb. 250 – 310 g

nagy Barbarie

709306

4x kb. 310 – 350 g

- A csomagolás kb. 25% kisült részt és zsírt tartalmaz.
- A termék egyedülálló, mivel a hús hozzáadott zsírban sül

---

### Hőkezelés:

**Színre sütés:** 210 °C/20 – 30 perc a berendezés típusa szerint.  
**Javaslat:** kicsomagolás előtt helyezze a zacskót meleg vízszög alá.

### Tálalási tippek:

- Süsse a combokat rövid ideig, míg aranyszínű és ropogós lesz a bőre, majd a ízlés szerint tálalja.
- A combokat lassan süsse bő zsírban vagy olajban, amely ellepi a húst és konfitként tálalja.
- A kicsontozott combhúst tépett húsként tálalja salátákhoz, ill. ízlés szerint.



## Libacomb

709351

- kb. 2 kg
- Minden zacskó 4 csontos combot tartalmaz.
- A csomagolás kb. 30 % kisült részt tartalmaz.

---

### Hőkezelés:

**Kombi sütő:** 210 °C/20 – 30 perc  
**Javaslat:** kicsomagolás előtt helyezze a zacskót meleg vízszög alá.

### Tálalási tippek:

- A libacombokat rövid ideig süsse, amíg a bőr ropogós nem lesz, és a jól bevált receptek szerint tálalja - knédliel és káposztával, gőzgombóccal vagy dödöllével.

*szezonális termék*





## Kacsamell

**709309**

- kb. 1,3 – 1,9 kg  
6x kb. 200 – 250 g
- Minden zacskó 6 db bőrös kacsamellet tartalmaz.
- A csomagolás kb. 20 % kisült részt tartalmaz.

— — —

### Hőkezelés:

**Serpenyő:** Vágjon a bőrbe rácsmintát, majd minden oldalról süssé aranyszínűre  
**Kombi sütő:** 210 °C/kb. 10 perc  
**Javaslat:** a ropogós felület eléréséhez használjon konyhai gasztronorm grillsütőt vagy grillt.

Kicsomagolás előtt helyezze a zacskót meleg vízszög alá.

### Tálalási tippek:

- Süsse a kacsamellet serpenyőben mindkét oldalán ropogósra, majd szeletelje vékonyra és azonnal tálalja.



### Tálalási tippek:

- A húst hidegen vágja fel, tálalja hidegtálakhoz vagy bagettek, szendvicsek feltétjeként.
- Süsse készre a szeleteket sütőben, vagy grillen pulyka steak-ként.

## Pulykamell

**709201**

- kb. 1,6 – 2,8 kg
- A csomagolás kb. 15 % kisült részt tartalmaz.

— — —

### Hőkezelés:

**Szeletek:** 160 °C/8 perc  
**Egészben:** A hőmérséklet és az idő a húsdarab méretétől és a melegítéshez használt berendezés típusától függ.



## Nyúlcomb

**709502**

- kb. 1,4 – 1,9 kg  
6x kb. 200 – 275 g
- Minden zacskó 6 csontos combot tartalmaz.
- A csomagolás kb. 15 % kisült részt tartalmaz.

— — —

### Hőkezelés:

**Csak melegítés:** (pl. mártásokhoz):  
80 °C/10 perc  
**Színre sütés:**  
160 °C /12 perc

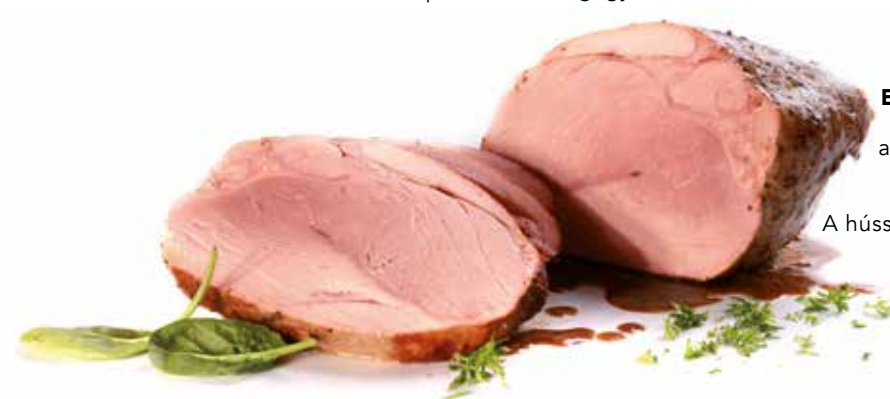
### Tálalási tippek:

- Melegítse fel a húst, és tálalja a mártással (pl. vadas, paprikás).
- Süsse a húst a fokhagymával együtt rövid ideig, amíg a hús színt kap, majd spenóttal vagy káposztával tálalja.



### Tálalási tippek:

- Szeletelje fel a hideg húst szeletelőgéppel segítségével majd használja fel szendvicsekhez, bagettekhez vagy hidegtálakhoz.
- Melegítse fel a húst szeletelve vagy egészben, majd általános konyhai receptek szerint tálalja. mártásokkal (pl. paprikamártással, gombamártással), sertéshús-knédli-káposzta, zöldségágyon.



## Sertéslapocka

**709001**

- kb. 1,6 – 2,8 kg
- A csomagolás kb. 15 % kisült részt tartalmaz.

— — —

### Hőkezelés:

**Szeletek:** 100 °C/8 perc  
**Egészben:** A hőmérséklet és az idő a húsdarab méretétől és a melegítéshez használt berendezés típusától függ

A hússzeletek sütésére kontakt- vagy kerti grill is használható.

### Tálalási tippek:

- Süsse meg az egyes szeleteket kontakt- vagy kerti grillen, majd tálalja sertés steak-ként.
- Melegítse fel a húst szeletelve vagy egészben, majd tálalja a szokásos receptek szerint - sertéshús-knédli-káposzta, sült tarja kenyérrel, borsos tokány.



## Sertéstarja

**709002**

- kb. 1,6 – 2,8 kg
- A csomagolás kb. 15 % kisült részt tartalmaz.

— — —

### Hőkezelés:

**Szeletek:** 100 °C/8 perc  
**Egészben:** A hőmérséklet és az idő a húsdarab méretétől és a melegítéshez használt berendezés típusától függ.

A hússzeletek sütésére kontakt- vagy kerti grill is használható.

### Tálalási tippek:

- Szeletelje fel a húst hidegen szeletelőgéppel segítségével, majd használja hidegtálakhoz vagy bagettek és szendvicsek megtöltésére.
- Terítsen a leveles tésztára szalonnaszeleteket és spenótleveleket, helyezze rá a bélszínt, majd tekerje fel és tálalja a leveles tésztában sült bélszínt.
- Vágja fel apró darabokra a húst, majd mártsa sajttésztába és süssé aranyszínűre.



## Sertés szűzpecsenye

**709021**

- kb. 0,9 – 1,1 kg
- A csomagolásban 2 szűzpecsenye.
- A csomagolás kb. 15 % kisült részt tartalmaz.

— — —

### Hőkezelés:

**Egészben:** Süsse a sertésszűzett minden oldalán aranybarnára.



## Tépett sertés

709020

kb. 1 – 1,2 kg

- A csomagolás kb. 15 % kisült részt tartalmaz.

---

### Hőkezelés:

**Kombi sütő:** 100 °C/10 perc  
**Javasolt:** villával a kívánt hosszúságú szálakra tépni.

Ajánlott kisült részeket tartalmazó lével vagy **tetszőleges páclével leönteni.**

### Tálalási tippek:

- Nagyszerű hamburgerekhez, tortillákhoz vagy bagettekhez, adagonként elég 60–80 g.



## Sertéscsülök

709008

1 db = kb. 700 – 900 g

- A csomagolás kb. 15 % kisült részt tartalmaz.

---

### Hőkezelés:

**Kombi sütő:** 200 °C/30 perc  
**Mikrohullámú sütő:** 7 perc/700 W, színre grillezve  
**Javaslat:** a csülköt a befejezés előtt **kenje be tetszőleges páclével.**

### Tálalási tippek:

- Vágódeszkán mustárral, tormával és friss kenyérrel tálalja.



## Sertés hátsócsülök csonttal XL

709009

1 db = kb. 1 – 1,2 kg

- A csomagolás kb. 15 % kisült részt tartalmaz.

---

### Hőkezelés:

**Kombi sütő:** 200 °C/30 perc  
**Mikrohullámú sütő:** 7 perc/700 W, színre grillezve.  
**Javaslat:** befejezés előtt **kenje be a csülköt tetszőleges páclével.**

### Tálalási tippek:

- Vágódeszkán mustárral, tormával és friss kenyérrel tálalja.



## Sertés hátsócsülök Maxi

709019

1 db = kb. 1,3 – 1,7 kg

- A csomagolás kb. 20 % kisült részt tartalmaz.
- Hátsó csülök bőrrel és a zsíros hússal = hagyományos hentes csülök.

---

### Hőkezelés:

**Kombi sütő:** 210 °C/30 – 35 perc

## Sertéscsülök csont nélkül

709010

1 db = kb. 0,65 – 1,3 kg

- A csomagolás kb. 15 % kisült részt tartalmaz.

---

### Hőkezelés:

**Kombi sütő:** 200 °C/30 perc  
**Mikrohullámú sütő:** 7 perc/700 W, színre grillezve  
**Javaslat:** a csülköt a befejezés előtt **kenje be tetszőleges páclével.**



### Tálalási tippek:

- 1 kicsontozott csülökből 6–7 adag nyerhető.

## Sertés oldalas

709006

1 db = kb. 1 – 1,5 kg

- A csomagolás kb. 10 % kisült részt tartalmaz.
- Magas hústartalom – 1 kg termék 660 g húst és csak 340 g csontot tartalmaz (egy adaghoz bőven elég 0,4-0,5 kg borda)
  - AJÁNLOTT ADAG 500 g (= 400 g SÜLT HÚS).





## Marha gavadallér spitz (chuck tender)

709051

kb. 1,6 – 2,8 kg

- A csomagolás kb. 35 % kisült részt tartalmaz.

---

### Hőkezelés:

**Szeletek:** 100 °C/8 perc

**Egészben:** A hőmérséklet és az idő a húsdarab méretétől és a melegítéshez használt berendezés típusától függ.



### Tálalási tippek:

- A húst és a már kész mártást burgonyapürével tálalja.

### Tálalási tippek:

- Szeletelje fel a húst hidegen szeletelőgéppel segítségével, majd használja hidegtálakhoz vagy bagettek és szendvicsek megtöltésére, illetve roastbeefként.

- Melegítse fel a húst szeletelve vagy egészben, és tálalja hagyományos – például vadas, kapos, paradicsomos, tormás – mártással.

## Marhapofa

709054

kb. 2,4 kg

- A csomagolás a kb. 35% kész mártást tartalmaz.

---

### Hőkezelés:

**Kombi sütő:** 180 °C/15 – 20 perc

Vegye ki a marhapofát és a mártást a csomagolásból, majd regenerálja konyhai kombi vagy hagyományos sütőben.

## Marha (ribs) borda

709057

1 db = kb. 2 – 2,5 kg

- A csomagolás kb. 15% erős húslevet tartalmaz.

---

### Hőkezelés:

**Kombi sütő:** 110 – 130 °C/20 – 25 perc, a készülék teljesítményétől függően

Grillen is elkészíthető.

A levet a kisült részekkel együtt felmelegítjük, majd mártásként adjuk a hús mellé.



### Tálalási tippek:

- Vágódeszkán mustárral, tormával és friss kenyérrel tálalja.

## Tépett marha

709053

kb. 1 – 1,2 kg

- A csomagolás kb. 35 % kisült részt tartalmaz.

---

### Hőkezelés:

**Kombi sütő:** 100 °C/10 perc

**Javasolt:** villával a kívánt hosszúságú szálakra tépni.

Ajánlott kisült részeket tartalmazó lével vagy tetszőleges páclével leönteni.

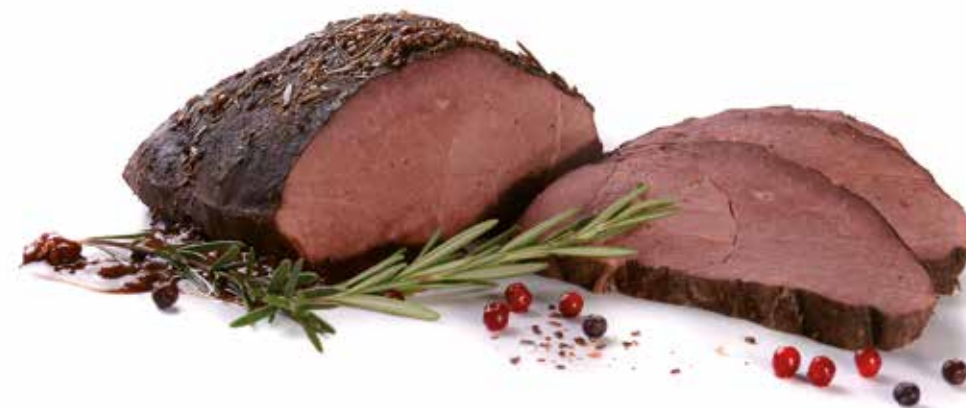


### Tálalási tippek:

- Nagyszerű hamburgerekhez, tortillákhoz vagy bagettekbe 60–80 g adagonként.

### Tálalási tippek:

- Az egyes szeleteket kontakt- vagy kerti grillen süsse meg, majd steakként tálalja.
- A húst felszeletelve vagy egészben melegítse fel, és knédli, káposztával vagy mártással - például csipkebogyó, paprikás, vadas – tálalja.



## Szarvas comb

### konyhai kezelés

709101

kb. 1,6 – 2,8 kg

- A csomagolás kb. 20 % kisült részt tartalmaz.

---

### Hőkezelés:

**Szeletek:** 100 °C/8 perc

**Egészben:** A hőmérséklet és az idő a húsdarab méretétől és a melegítéshez használt berendezés típusától függ.

A hússzeletek sütésére kontakt- vagy kerti grill is használható.

## Bárány csülök

709602 \*)

1 db = kb. 0,3 – 0,5 kg

- A csomagolás kb. 15 % kisült részt tartalmaz.

---

### Hőkezelés:

**Csak melegítés:** 80 °C/12 – 15 perc

**Kombi sütő/színre sütés:** 80 °C/12 – 15 perc

Használja a kisült részt mártásalapként, pl. gyökérzöldséggel vagy borral, köretnek burgonyapüré javasolt.

\*) Termékinálatunk **209602** – es termékszám alatt mélyhűtött alternatívát is tartalmaz.



### szezonális termék





## A nyers hús és a sous-vide hús valós árát összehasonlító példa

| Sertés tarja nyers                                                                            | KALKULÁCIÓ                                     | Sertés tarja sous-vide                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 800</b> HUF/kg                                                                           |                                                | <b>2 270</b> HUF/kg                                                                       |
| Az éttermeknek szállított hús ára                                                             |                                                | Az éttermeknek szállított hús ára                                                         |
| Standard veszteség: 36 %<br>1 800 : 0,64 kg = <b>2 813 HUF/kg</b><br>(standard elkészítéssel) | Egy adag<br>ára 200 g                          | A csomag szaft tartalma: 15 %<br>2 270 : 0,85 = <b>2 671 HUF/kg</b><br>(sous-vide termék) |
| Egy adag ára (200 g)                                                                          |                                                | Egy adag ára (200 g)                                                                      |
| 0,2 × 2 813 = <b>563</b><br>HUF/adag                                                          | <b>a végső,<br/>valós árak összehasonlítva</b> | 0,2 × 2 671 = <b>534</b><br>HUF/adag                                                      |



**Bidfood**

**myBidfood.hu**

**ELÉRHETŐSÉGEK:**

support.hungary@bidfood.hu  
+36 70 408 9649



