



HALAK ÉS TENGERI SPECIALITÁSOK



NOWACO®



A MINŐSÉGI FRISS ÉS FAGYASZTOTT HALAK SZÁLLÍTÓJA

NOWACO

A Bidfood Czech Republic Csehország egyik legnagyobb és legstabilabb mélyhűtött és friss hal importőre, feldolgozója és forgalmazója. A Kralupy nad Vltavou-ban újonnan épült, magas higiéniai és tárolási előírásoknak megfelelő modern üzemben a fagyasztott és friss halakat a kívánt specifikációknak megfelelően készítjük el, illetve dolgozzuk fel, majd közvetlenül Önöknek, a vásárlóinknak szállítjuk le.

A Bidfood 2006 óta rendelkezik nemzetközi IFS és HACCP minőségtanúsítványokkal. Tanúsító hatóságok rendszeres auditjai igazolják a Bidfood termelési és logisztikai létesítményeinek magas minőségi és higiéniai színvonalát. Ugyanezt a nagy ügyfelek és kiskereskedelmi láncok számos auditja is bizonyítja.

A Bidfood 2015-ben a tekintélyes MSC és ASC tanúsítvány első csehországi birtokosa lett.



Az IFS Food nemzetközi szabvány a termelőüzemeket értékeli. A Bidfood az élelmiszerbiztonság, a jogszabályi előírásoknak való megfelelés és a minőségirányítási rendszerek terén a legmagasabb színvonalat éri el.



Az IFS Log tanúsítás az élelmiszerek tárolására és szállítására vonatkozik. A nemzetközi tanúsító hatóságok rendszeresen igazolják raktáraink, alkalmazottaink és szállító járműink legmagasabb minőségi színvonalát.



A Hazard Analysis and Critical Control Points rendszer (HACCP) megelőzi az élelmiszerbiztonságot és az egészséget fenyegető kockázatokat és veszélyeket. Megfelelő beállítása és működése kulcsfontosságú a kiváló minőség biztosításához. Az éves könyvvizsgálatot független külső könyvvizsgálók végzik.



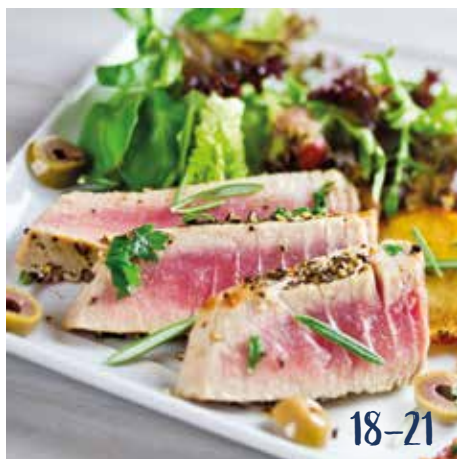
A Marine Stewardship Council (MSC) támogatja a fenntartható halászatot. A Bidfood a haltermékek gyártói és forgalmazói közül azon kevesek egyike, akik rendelkeznek ezzel a halászat, a feldolgozás és a forgalmazás ökológiai megközelítését igazoló tanúsítvánnyal.



Az Aquaculture Stewardship Council (ASC) felügyeli a halak és tengeri gyümölcsök környezetbarát és társadalmilag felelős tenyésztését. A Bidfood rendelkezik a feldolgozásukra és forgalmazásukra vonatkozó tanúsítvánnyal.



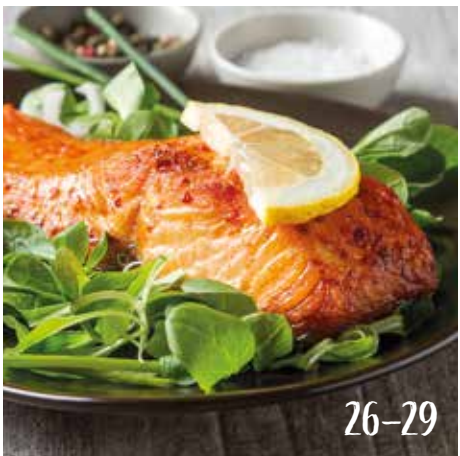
13-15



18-21



22-25



26-29



32-35



36-39

» TARTALOM

BEVEZETÉS	2
A HALAK ÉS JELENTŐSÉGÜK, HALVÁSÁRLÁS, SZÁRMAZÁSI ORSZÁGOK	4-5
FRESH FISH SERVICE	6-7
AMERICAN SEAFOODS	8-9
MAREK SVOBODA KONYHAI TRÜKKJEI	10-11
FENNTARTHATÓ HALÁSZAT	12
TENGERI HALAK	13-15
HORVÁTORSZÁGI HALAK	16-17
TONHAL, KARDHAL ÉS EGZOTIKUS HALAK	18-21
GARNÉLARÁKOK, HOMÁROK ÉS MÁS RÁKFÉLÉK	22-25
LAZAC	26-29
FÜSTÖLT LAZAC	30-31
ÉDESVÍZI HALAK	32-35
POLIP, KAGYLÓ, OSZTRIGA	36-39
RÁNTOTT HALAK	40-41
EGYÉB TENGERI SPECIALITÁSOK ÉS KIEGÉSZÍTŐK	42

MAGYARÁZATOK
a táblázatban található egyes
termékinformációkhoz

167045	Szálkamentes bőrös chilei lazacfilé	0,9-1,3 kg	1 x 10 kg	
↑ Szám tétel	↑ Név tétel	↑ Specifikáció tétel	↑ Megrendelési árucikk	↑ Piktogram

**AZ ÁRUK TÁROLÁSI TÍPUSÁNAK
FELTÜNTETÉSE:**



Hűtött áru



Fagyasztott áru

A HALAK ÉS JELENTŐSÉGÜK

A tengeri halak húsa számos az egészségünket pozitívan befolyásoló vitamin és ásványi anyag fontos forrása. Nagy mennyiségű fehérjét, esszenciális halolajokat, A-, B-, D-vitamint és kalciumot tartalmaz. Egyúttal az idegrendszer megfelelő működéséhez nélkülözhetetlen jód legfontosabb természetes forrása. A halhús legértékesebb elemei azonban az omega-3 telítetlen savak, amelyek megelőzik a szív- és vérkeringési betegségeket, pozitívan befolyásolják az anyagcserét, csökkentik a koleszterinszintet és segítik a gyermekek agyműködését.

HALVÁSÁRLÁS

A lehető legjobb minőség fenntartása érdekében mindig igyekszünk a lehető legközelebb kerülni a halak forrásához. Ezért a tenyésztett halakat olyan közvetlen tenyésztőktől vásároljuk, akik az ikrától a piaci halakig a teljes tenyésztési folyamatot ellenőrzik. A vadon fogott halakat ezután olyan halárveréseken vásárló beszállítóktól és feldolgozóktól szerezzük be, akik közvetlenül a halászhajókról végzett kirakodást követően vásárolják meg az árut. Amennyiben lehetőség van rá, fagyasztott halak esetében közvetlenül a tengeren lefagyasztott halakat vásárolunk (seafrozen vagy FAS – frozen at sea). A közvetlenül a kifogás után így lefagyasztott halak íze megegyezik a friss halakéval.

A világ távolabbi részeiről (Új-Zéland, Sri Lanka, Maldív-szigetek...) származó friss halak légi úton kerülnek hozzánk. Beszállítóink a halakat speciális fagyasztott gélkapszulás polisztirol dobozokba csomagolják, amelyek a repülés és az azt követő szállítás során képesek fenntartani a kívánt 0–2 °C-os hőmérsékletet.

SZÁRMAZÁSI ORSZÁG

AMERIKA:			
Kanada	USA	Ecuádor	Venezuela
Peru	Argentína	Chile	
AFRIKA:			
Tanzánia	Namíbia	Marokkó	Algéria
Szenegál			
EURÓPA:			
Csehország	Horvátország	Görögország	Olaszország
Franciaország	Spanyolország	Portugália	Hollandia
Dánia	Norvégia	Svédország	Írország
Izland	Románia	Lengyelország	
ÁZSIA:			
Turecko	Vietnam	Cína	Indie
Banglادésh	Kazachstán	Rusko	Srí Lanka
Filipíny	Maledívy	Indonésie	Japonsko
AUSZTRÁLIA			
Ausztrália	Új-Zéland		





FRESH FISH

SERVICE

VÁLASSZON FRISS HALAKAT, FILÉK ÉS TENGERRI SPECIALITÁSOK!

A friss halakat közvetlenül a speciális Fresh Fish Service kocsinkból választhatják ki. A telefonos egyeztetést követően ingyenesen eljövünk az Önök üzemegységébe. Ez az egyedülálló szolgáltatásunk egyre több csehországi városra terjed ki. Ügyfeleink Értékelik a lehetőséget, hogy közvetlenül megtekinthetik az árut, valamint a professzionális személyes megközelítést.



RAKTÁRI FRISS HALKÉSZLET

A halak túlnyomó többségét hetente 3x szerezzük be, ugyanakkor megengedhetjük magunknak, hogy a legjobban fogyó halakból raktárkészletet tartsuk. Ez lehetővé teszi az ügyfél számára, hogy az egyes depókra vonatkozó rendelési határidők betartása mellett napról napra rendeljen. A célunk ugyanakkor semmiképpen sem az, hogy a megrendelésekre várva mindenáron mind fajtájú friss halat raktáron tartsunk. Ezért csak azokból a fajtákból és specifikációkból tartunk raktáron, amelyeknek van értelme, és amelyekről tudjuk, hogy a jövőbeni eladásukat meg tudjuk becsülni. A többi halat rendelésre szerezzük be, ami azt jelenti, hogy a vevő kérése alapján rendeljük meg, és általában 2–3 napon belül, a megérkezésüket követően haladéktalanul szállítjuk. Ez garantálja az abszolút frissességet, miután a halak feleslegesen sehol nem várakoznak.

KIOLVASZTOTT ÁRU

Továbbra is elsődleges célunk, hogy a legjobb minőségű friss halakat kínáljuk. Egyes halfajok azonban csak szezonálisan vagy a szárazföldtől jelentős távolságra halászhatók ki, ami lehetetlenné teszi a friss halak beszerzését. Ezért az ilyen halakat kiolvasztva árusítjuk. Ugyanakkor ez nem jelent semmi rosszat. Felolvasztáskor általában közvetlenül a tengeren lefagyasztott, azaz a legjobb minőségű halakat választjuk. Többnyire egészen lefagyasztott halakat vásárolunk, amelyeket kézzel tovább filézünk és feldolgozunk üzemünkben. Ezek közé tartozik például a vadon élő keta vagy a kékhátú lazac, amelyek halászati szezonja mindig az év 1–2 hónapja, továbbá a tőkehal, amely esetében mindig a legjobb minőségű húst garantáló téli fogásokat választjuk. Maga a kiolvasztás állandó, legfeljebb 4 °C-on zajló ellenőrzött folyamat, amelyre állatorvosi felügyelet, illetve szakképzett személyzetünk folyamatos ellenőrzése mellett kerül sor.



NAGYSZERŰ HALHÚS FAGYASZTOTT KÖZVETLENÜL A TENGEREN

- » KÖZVETLENÜL A HAJÓN FELDOLGOZVA
- » HOZZÁADOTT VÍZ ÉS ADALÉKANYAGOK NÉLKÜL
- » 100 % HALHÚS
- » HALÁSZATI KÖRZET: ALASZKA, USA



NOWACO[®]



» AMERICAN SEAFOODS

139005	Seafrozen porciózott filé	150 g	1 kt = 50 db	❄
139016	Seafrozen porciózott filé	100 g	1 kt = 50 db	❄
139035	Porciózott filé csont nélkül Excluzív	100 g	1 kt = 50 db	❄
139022	Seafrozen porciózott filé	120 g	1 kt = 40 db	❄

SZAKÁCSTRÜKKÖK MAREK SVOBODA

1/ A halfilét mindig bőrrel lefelé süssse, hogy enyhén ropogós legyen, és a hús ízét adó bőr alatti zsír kisülhessen. A filé bőr nélküli oldalát csak röviden pirítsa meg, hogy a hús szaftos maradjon.

2/ A halat közvetlenül a sütés előtt sózzuk meg, hogy a lédús maradjon.

3/ A friss egész halat jegelve és rácson tároljuk, hogy a megolvadó jég ne károsíthassa a hús szerkezetét. A halfilétet ugyanígy tároljuk, de a bőr nélküli húst élelmiszeripari fóliával fedjük le, hogy a jég ne károsítsa.

4/ Ha sütés előtt egyéb hozzávalókat (zöldségeket, fűszernövényeket) teszünk a bőr nélküli filére, akkor a halat érdemes vajjal vagy olajjal bekenni.

5/ Ha a halat egészben főzzük (vízben), zsineggel összekötözzük és a rácshoz rögzítjük, hogy ne essen szét, és főzés után könnyen kezelhető maradjon.

6/ A homárt egészben kb. 12 percig főzzük (600–1000 g közötti példányok esetén).

7/ A friss tonhalat nem sütjük túl, csak enyhén pirítsuk meg minden oldalán (kb. 2–4 mm). Remekül kombinálható citrusok lével vagy Ponzu-szósszal (japán szójaszós).

8/ A nyers garnélarákot nagyon gyorsan és röviden sütjük vagy főzzük megsütjük. A hosszabb főzés a hús megkeményedését és nagymértékű súlyvesztést eredményez.

9/ A nyers halak vagy tenger gyümölcsei elkészíthetők SEVICHE-ként (hideg húskészítmény). A húst a citrusok levében körülbelül 4 órán át "főzzük".

10/ Az egész polipot fűszeres fehérboros vízben főzzük meg. A vízbe egy parafadugót helyezünk, amely biztosítja, hogy a polip húsa puha lesz. A főzési időt a polip mérete határozza meg.





FENNTARTHATÓ HALÁSZAT

A kereskedelmi céllal halászott tengeri halak nagyjából két kategóriába sorolhatók, nevezetesen fenéklakó és lebegve úszó halakra. A fenéklakó halak általában a tengerfenék közelében tartózkodnak, míg a lebegve úszók általában vízoszlopban és a tengerfelszín közelében töltik idejük nagy részét.

A **fenéklakó – fehér húsú halak** tovább oszthatók olyan halakra, amelyek közvetlenül a tengerfenéken élnek - ilyen például a lepényhal, a grönlandi laposhal, a közönséges nyelvhal vagy az atlanti ördöghal – valamint olyan halakra, amelyek a tengerfenék közelében élnek és halásznak – például az atlanti tőkehal, a fekete tőkehal vagy az alaszkai tőkehal. Ezeket a halfajokat általában vonóhálóval vagy erszéyes kerítőhálóval fogják. A kifogásukra használható ugyanakkor horogsoros módszer is, amikor a halakat csalizott horogra fogják.

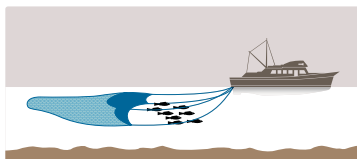
A **lebegve úszó halak** többnyire vízoszlopban vagy a felszín közelében mozgó rajokban úsznak. Ezek közé tartoznak a leggyorsabb tengeri úszók, például a vitorlášhal vagy a kardhal. A makréla, a hering és a szardínia szintén lebegve úszó halak. Ezeket a halfajokat többnyire kerítőhálóval fogják. Minden egyes kereskedelmi céllal halászott halfaj vonatkozásában létezik egy az adott halászati területre vonatkozó kvóta. E kvóta célja a halászat szabályozása a faj természetes szaporodásának biztosítása érdekében. Ez az egyetlen módja annak, hogy az egyre növekvő kereslet mellett fenntartható legyen a vadon élő halak egészséges állománya.

Így fogják például az atlanti tőkehalat, amelyet **191277** tételszámon kínálunk.

A LEGGYAKORIBB HALÁSZATI MÓDSZEREK

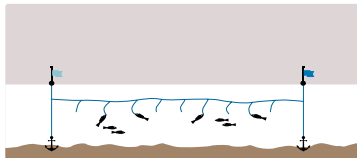
Vonóhálók (lebegve úszó halakra)

Így fogják például a makrelát vagy a heringet.



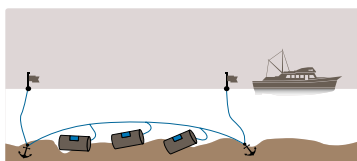
Horgok és zsinórok (lebegve úszó halakra)

E horogcsalis módszerrel például sárgaúszójú tonhalak vagy kardhalak foghatók.



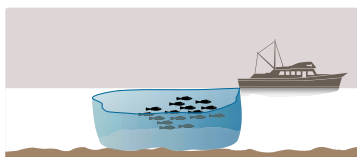
Varsák és csapdák

Ezek például homár-vagy rákhalászatnál használatosak, amikor a fenékre csali kerül, majd a rákok a csalival együtt egy bizonyos idő után kihúzásra kerülnek a haláshajóra.



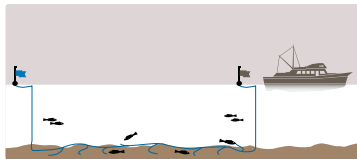
Erszéyes kerítőhálók

Az erszéyes kerítőhálók nagy – például makréla, vagy ívás előtt gorbús-, keta vagy kékhátú lazac – sockeye – rajok kifogására alkalmasak.



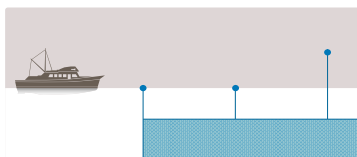
Hosszú horogsoros csalik

Inkább a fenék közelében tartózkodó halak, például atlanti tőkehal vagy grönlandi laposhal fogására.



Kerítőhálók

Egy mára már szinte elavult halászati módszer, amelynek során a halak egy néha akár háromrétegű hálóba gabalyodnak, amelybe más állatok is belegabalyodhatnak.





TENGERI HALAK

Az egy főre jutó halfogyasztás az elmúlt 50 évben világszerte 10 kg-ról 20 kg-ra emelkedett, és évente több mint 160 millió tonna hal és tenger gyümölcse kerül kifogásra.

Ma azonban ennek már mintegy 50 % – a akvakultúra, azaz tengeri vagy szárazföldi halgazdaságokban végzett mesterséges tenyésztés eredménye.

Ez a tengerekben vadon élő halállomány megőrzésének egyetlen módja. A tengeri halászat a 90-es évek óta a csúcson van, és a vadon élő halak mennyisége már nem növekszik.

» ATLANTI TŐKEHAL (*Gadus morhua*)

A vadon élő tőkehalállomány a világ egyik legjobban karbantartott vadon élő halállománya. Az atlanti tőkehal Norvégia egész partvidékén nagy számban fordul elő. Ezek a halak az egész életüket a fjordok közelében élik le. A vadon élő tőkehalállomány nagy része azonban ugyanakkor Barents-tenger vizeiben, egészen az Északi-sarkkörön túl is megtalálható. Ezek a 4-7 éves tőkehalak minden január és március között fantasztikus utazást tesznek a norvégiai Lofoten partjaihoz, hogy ott ívjanak. Az ilyenkor kifogott vándorló tőkehalat skrei-nek nevezik, ami norvégul vándort jelent.

Kérdezze értékesítési képviselőjét kínálatunkról
Skrei tőkehalak télen Fej nélküli egész halat
vagy bőrös filétet kínálunk.

191277	Atlanti tőkehal filé, bőrrel	1–1,6 kg		☀
191262	Atlanti tőkehal filé, bőr nélkül	200–400 g		☀
191273	Atlanti tőkehal filé, bőr nélkül	400–600 g	1 x 5 kg	☀
191264	Fekete tőkehal filé	150–400 g		☀
191269	Fekete tőkehal törzs, bőr nélkül, csont nélkül	150–300 g		☀
105118	Fekete tőkehal filé, bőr nélkül	súly szerint	1 x 6,8 kg	❄
105119	Porciózott fekete tőkehal filé, bőr nélkül, csont nélkül	súly szerint	1 x 5 kg	❄
105121	Fekete tőkehal törzs, bőr nélkül, csont nélkül	100–200 g	1 x 6,8 kg	❄
102116	Alaszkai tőkehal filé, bőr nélkül, csont nélkül	súly szerint	1 x 6 kg	❄
102117	Alaszkai tőkehal filé, bőr nélkül, csont nélkül	80–150 g	1 x 5 kg	❄
106309	Alaszkai tőkehal törzs, bőr nélkül, csont nélkül MSC	90–120 g	1 x 5 kg	❄

» KÖZÖNSÉGES MAKRÉLA (*Scomber scombrus*)

A makréla a lazachoz hasonlóan zsíros hal, ami jellegzetes ízt és magas omega-3 zsírsavtartalmat kölcsönöz neki. Az Írországból származó makrelát ír vizekből fogják ki, ahol a makrelák magas zsírtartalmúak, testük 20% zsírt tartalmaz, csak így tudják megtenni az utat Dél-Európába, hogy ott ívjanak. Ezért az Írországból származó makréla jobban alkalmas füstölésre, grillezésre és sütésre, mint a dél-európai makréla, amelynek zsírtartalma 13% körüli. A makrelát a kifogás után egy fél kilométerre lévő feldolgozóüzembe szállítják, ahol azonnal szétválogatják és lefagyasztják. A gyors feldolgozás és a magas zsírtartalom kombinációja garantálja az Írországból származó makréla prémium minőségét.

191193	Makréla nem zsigerelt	300–500 g		☀
106116	Ír Makréla nem zsigerelt	300–500 g	1 x 20 kg	❄
114125	Ír Makréla Nowaco	900 g	14 x 900 g	❄

» EGYÉB TENGERI HALAK

191205	Menyhal filé, bőr nélkül	300–600 g	1 x 5 kg	☀
191223	Hekk filé, bőrrel	200–500 g	1 x 5 kg	☀
102315	Hekk filé Arg., bőr nélkül	60–200 g	1 x 7 kg	❄
102122	Productus halfilé, hekk bőr nélkül, csont nélkül	60–140 g	1 x 6 kg	❄
102325	Hekk filé, bőrrel	110–170 g	1 x 5 kg	❄
106303	Tengeri sügér, bőrrel	súly szerint	1 x 5 kg	❄
106990	Hoki halfilé, bőrrel	60–110 g	1 x 5 kg	❄
106301	Sügér filé, bőrrel, csont nélkül	110–160 g	1 x 5 kg	❄
106307	Vörös sügér filé, bőrrel, csont nélkül	110–160 g	1 x 5 kg	❄
102350	Vajhal filé, bőr nélkül, csont nélkül	2–7 kg		❄

TENGERI HALAK

191475	Atlanti ördöghal fej nélkül	500–1000 g	1 x 6 kg	☼
191476	Atlanti ördöghal fej nélkül	2–4 kg		☼
191484	Atlanti ördöghal filé , bőr nélkül	300–500 g	1 x 5 kg	☼
191479	Atlanti ördöghal fejfel	1–8 kg		☼
106338	Atlanti ördöghal filé , bőr nélkül, csont nélkül, IQF	200–300 g	1 x 5 kg	☼
191394	Fehér laposhal	5–20 kg		☼
191426	Grönlandi fekete laposhal filé , bőr nélkül	300–600 g		☼
191486	Nyelvhal	300–400 g	1 x 5 kg	☼
191488	Nyelvhal	600–800 g	1 x 5 kg	☼
191413	Lepényhal	800–1000 g		☼
191414	Lepényhal	1–2 kg		☼
191415	Lepényhal	2–3 kg		☼
191615	Lepényhal	300–400 g	1 x 5 kg	☼
191200	Sárgafarkú Hal (Hamachi)	2–4 kg	1 x kb. 15 kg	☼
193020	Fehér húsú halak csontjai és fejei (leveshez)	ajánlat szerint		☼
165022	Szardella 5–8 cm	súly szerint	1 x 1 kg	☼

FARKASSÜGÉR ÉS TENGERI DURBINCS

Ők a Földközi-tenger leggyakrabban tenyésztett halai. Tenyésztésük a 80-as években kezdődött az Adriai-tengeren. A tenyésztés segít fenntartani mindkét faj természetes, vadon élő tengeri állományát. A farkassügért és a durbincset ma már Spanyolországtól Olaszországig, Horvátországig, Görögországig és Törökországig tenyésztik. A Bidfood elsősorban a halak kiváló minősége és a gyors logisztika miatt importálja Horvátországból a tengeri durbincset és a farkassügért, ami biztosítja, hogy a halak a kifogásuktól számított 24 órán belül a Kralupy nad Vltavou-i raktárba kerülnek.

Érdekes módon a durbincs és a farkassügér 18-24 hónap alatt éri el a legkisebb forgalmazott méretet jelentő 300–400 grammot.

» HORVÁTORSZÁGI HALAK

191644	Aranydurbincs (Dorada) , zsigerelt	270–360 g		☼
191650	Aranydurbincs (Dorada)	300–400 g		☼
191652	Aranydurbincs (Dorada)	400–600 g		☼
191649	Aranydurbincs (Dorada)	600–800 g		☼
191648	Aranydurbincs (Dorada)	800–1000 g		☼
191651	Aranydurbincs (Dorada) , eredeti dobozban	300–400 g	1 x 3 kg	☼
191653	Aranydurbincs (Dorada) , eredeti dobozban	400–600 g	1 x 6 kg	☼
191656	Aranydurbincs filé (Dorada) , bőrrel 400–600 g-os halból	90–125 g		☼
191587	Farkassügér (Branzino) zsigerelt	270–360 g		☼
191575	Farkassügér (Branzino)	300–400 g		☼
191572	Farkassügér (Branzino)	400–600 g		☼
191576	Farkassügér (Branzino)	600–800 g		☼
191578	Farkassügér (Branzino)	800–1000 g		☼
191573	Farkassügér (Branzino)	1–2 kg		☼
191566	Farkassügér (Branzino) , eredeti dobozban	300–400 g	1 x 3 kg	☼
191567	Farkassügér (Branzino) , eredeti dobozban	400–600 g	1 x 6 kg	☼
191666	Farkassügér (Branzino) , bőrrel 400–600 g-os halból	90–125 g		☼
191663	Farkassügér (Branzino) , bőrrel 600–800 g-os halból	130–170 g		☼
191664	Farkassügér filé (Branzino) , bőrrel 800–1000 g-os halból	170–220 g		☼
191429	Ombrina – Árnýékhal	2–3 kg	1 x 6 kg	☼

HORVÁTORSZÁGI HALAK



Friss tonhalat, kardhalat és olyan más egzotikus halakat, mint például a vörös csattogóhal, az óriás sügér, a mahi mahi, a barrakuda, a tüskés makréla és a papagájhal, a Negombo közelében található Srí Lanka-i rendszeres beszállítónktól vásárolunk. A tonhalat kizárólag egy feldolgozótól szerezzük be, így nem vásárolunk olyan nagy európai kereskedőktől, akik több különböző forrásból vásárolják azt. Ennek köszönhetően teljes ellenőrzéssel rendelkezünk a halak egyenletes minősége felett.

INDULUNK HALÁSZNI...

A **sárgaúszójú tonhalat** egész Délkelet-Ázsiában halásszák, a fő exportőrök Sri Lanka, a Maldív-szigetek, Indonézia, a Fülöp-szigetek és Vietnam. Ezeken kívül Indiában és a Seychelle-szigeteken is halásszák őket. A Srí Lanka-i halászok a tonhalra horog és zsinór módszerrel halásznak, és a legtöbb esetben tintahal szolgál csaliként. A halászok vagy a tényleges vadászat előtt fogják ki őket, vagy fagyasztott csalit visznek magukkal a halászhajókhoz. A kifogott egész tonhalak átlagsúlya többnyire 30–50 kg, de nem jelentenek kivételt a közel 100 kg élősúlyú példányok sem. A halakat a kifogásukat követően azonnal a hajó rakterébe helyezik, és jéggel borítják be.

Miután a tonhal bekerült a feldolgozóüzembe, nagyon fontos pillanat következik, nevezetesen a halak minőség szerinti válogatására. A gyakorlatban a feldolgozóüzemben mindig van egy "grader-nek" nevezett személy, azaz mondjuk egy meós, aki különböző mutatók alapján osztályozza a halakat. Ezek a következők: a hal frissessége, a hús színe, zsírtartalma, a hús szilárdsága és íze. A meós először egy speciális üreges fémcsővel, a "sashibóval" egy vékony izomcsíkot vág le a hal farkából, majd a tonhal három másik részéből. Továbbá megvizsgálja a tonhal hasát és a belsőségeit is, amelyek szintén jól jelzik a hal frissességét. A zsír mennyiségét a farokban és a hasban, valamint közvetlenül a filé gerincrézén méri.

Általánosságban elmondható, hogy mindezen kritériumok alapján a tonhal három minőségi osztályba **sorolható**:

AA/AAA minőség = a legfrissebb, legszilárdabb, mélyvörös színű, ideális zsírtartalmú tonhalhús – általában sashimi minőségnek nevezik.

A minőség = még mindig szép és friss tonhal, de a hús nem olyan élénk mélyvörös, az izomzat pedig nem olyan szilárd – nagyszerű tonhal steakhez, de felhasználható például tatakikhoz is.

B minőség = halványabb piros szín, puhább izomzat – kizárólag hőkezelésre alkalmas.

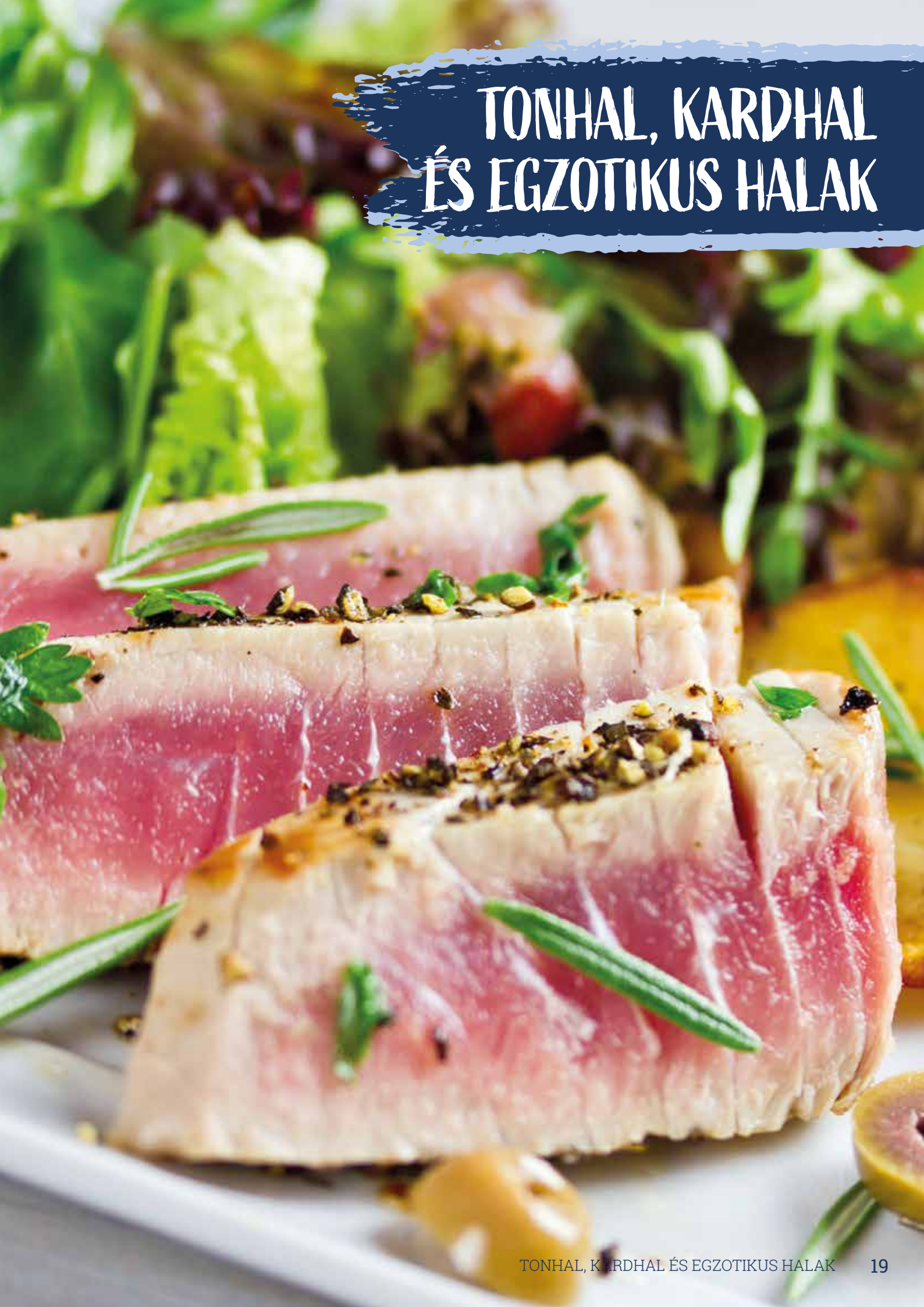
A Bidfood csak AA/AAA és A minőséget kínál. "B-osztályú" tonhalat egyáltalán nem vásárolunk. Minden halat kézzel filézünk, majd a megrendelésnek megfelelően higiénikus papírba és vákuumba csomagoljuk.

Ezt követi az Európába irányuló légi szállítás. Az egész folyamat a hal indiai-óceáni kifogásától a Kralupy nad Vltavou-i raktárunkba történő betárolásáig általában nem tart tovább 3–4 napnál.

191306 sárgaúszójú tonhal filé sahsimi AA

191299 sárgaúszójú tonhal filé natural A





TONHAL, KARDHAL ÉS EGZOTIKUS HALAK

» TONHAL, KARDHAL ÉS EGZOTIKUS HALAK

191306	Sárgaúszójú tonhal sashimi AA osztály bőr nélkül vákuumban	2–3 kg		☼
191299	Sárgaúszójú tonhal A osztály loin bőr nélkül vákuum	2–3 kg		☼
191291	Sárgaúszójú tonhal egész , zsigerelt	25–50 kg		☼
174081	Sárgaúszójú tonhal loin , bőr nélkül, csont nélkül	2–5 kg		☼
191455	Kardhal filé , bőrrel vákuum	2–3 kg		☼
191450	Kardhal egész zsigerelt	15–30 kg		☼
191710	Szent Péter hala (John Dory)	1–2 kg		☼
191215	Nagy sziklahal	0,6–2 kg		☼
191330	Vörös csattogóhal zsigerelt	1,5–4 kg		☼
191387	Papagájhal , zsigerelt	1,5–4 kg		☼
191399	Fűrészes sügér , zsigerelt	1,5–4 kg		☼
191445	Mahi Mahi egész , zsigerelt	1,5–8 kg		☼
102390	Mahi-Mahi filé , bőrrel, csont nélkül	200–500 g	1 x 5 kg	☼
102392	Mahi-Mahi porciók , bőrrel, csont nélkül	80–110 g	1 x 5 kg	☼

TONHAL, KARDHAL ÉS EGZOTIKUS HALAK



GARNÉLA

Ez a legnépszerűbb tenger gyümölcse, amelyet a gasztronómia nagyra értékelt gyors és egyszerű elkészítése miatt. A garnélarák nagyon gazdag fehérjében és az omega-3 zsírsavak természetes forrása. Ráadásul szinte egyáltalán nem tartalmaz zsírt, alacsony a kalóriatartalma, és ezért remekül illeszkedik az egészséges életmódhoz. A garnélarák főzés utáni jellegzetes narancsvörös színe az asztaxantin-tartalomnak köszönhető.

Méretjelölés – különbség az egész garnéla és a garnélafarkak számolása között. Az egész garnélarák méretét a kilogramm/darab számmal adják meg (minél kisebb ez a szám, annál nagyobb a garnélarák): **175375 – Egész tigris garnéla 16/20 = 16–20 db/kg.**

A **farkak mérete fontonként** (nagyjából 454 g, a kilogrammra váltáshoz elég a számot 2,2x megszorozni) megadott darabszámmal adják meg: **175320 Tigrisfarkú garnéla 13/15 = 13–15 darab font = 29–33 darab kilogrammonként.**

ÉS A FEHÉR GARNÉLA
A LEGGYAKRABBAN ELŐFORDULÓ FAJ.

Fekete tigrisrák (*Penaeus monodon*)

Tenyésztés: Délkelet-Ázsia (Banglades, India, Vietnam, Thaiföld), Ausztrália. Ezt a fajt a közepes vagy szilárd állag jellemzi, ez a legismertebb garnélarákfajta. A tigris garnéla színe a kéktől a feketén át a barnáig terjedhet, húsa hámozáskor áttetsző, főzéskor fehér vagy rózsaszínű. A héj főzéskor pirosra színeződik.

Fehér garnéla (*Litopenaeus vannamei*)

Tenyésztés: Délkelet-Ázsia, Közép-és Dél-Amerika. Íze enyhébb, állaga pedig kevésbé kemény, mint a fekete tigrisráké. Kisebb faj, mint a fekete tigrisrák, de ízre nagyon hasonló. Népszerűsége az elmúlt években folyamatosan nő.

A GARNÉLARÁKOK JELÖLÉSE

» **HOSO** (Head on Shell On) – egész, hámozatlan garnélarák fejjel és páncéllal

Farok (azaz a fej nélküli garnélarákok) a következőkre oszthatók:

- » **HLSO** (Headless Shell On) – farok – fej nélkül, páncéllal
- » **HLSL** (Headless Shellless) – farok – fej és páncél nélkül
- » **PnD** (Peel and Deveined) – eltávolított páncélzatú, bélcsatorna nélküli garnélarák
- » **Cooked** (előfőzött) – közvetlen fogyasztásra alkalmas, rózsaszínű

A GARNÉLARÁKOK KIOLVASZTÁSA

1) Előfőzött garnélarák

A legjobb minőség megőrzése érdekében ajánlott a garnélarákot légmentesen záródó edénybe tenni, és a felhasználás előtti napon áttenni a hűtőszekrénybe. Ha kevesebb időnk van, a garnélarákot vízhatlan műanyag edénybe vagy újrazárható zacskóba tehetjük, és hideg vízzel a mosogatóba helyezhetjük. Soha ne hagyja a garnélarákot szobahőmérsékleten felengedni, és ne olvasztja fel őket mikrohullámú sütőben.

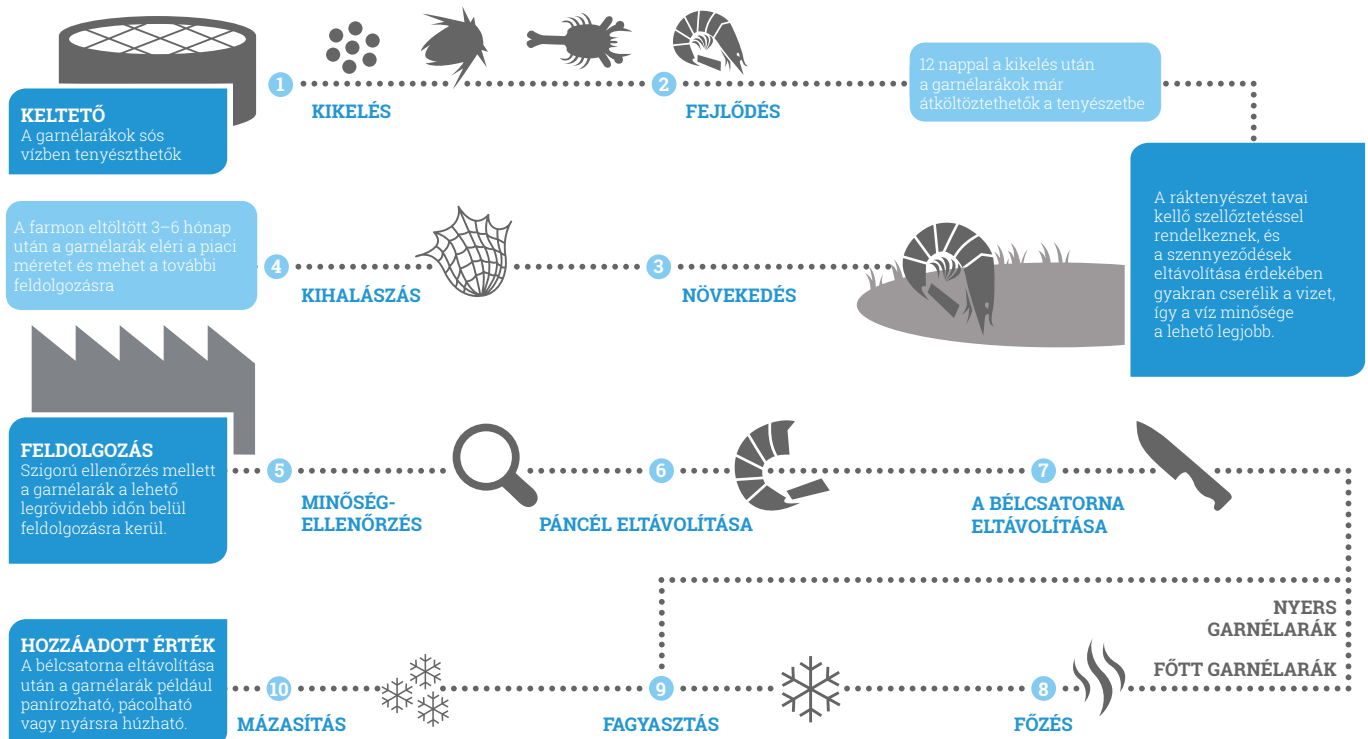
2) Nyers garnélarák

Tegye a fagyasztott garnélarákot sós hideg vizes tálba. Amint kissé megolvadt (az állagnak továbbra is szilárdnak kell maradnia), törölje szárazra a garnélarákot, majd helyezze a hűtőszekrénybe. A kiolvasztást követően ne fagyasza újra!



GARNÉLARÁKOK, HOMÁROK ÉS MÁS RÁKFÉLÉK

GARNÉLARÁKOK SZAPORÍTÁSA



» GARNÉLARÁKOK, HOMÁROK ÉS MÁS RÁKFÉLÉK

175110	Koktélarák tisztított, előfőzött	100/200 db/lb	1 x 800 g	❄
175172	Garnéla farok tisztított	31/40 db/lb	1 x 800 g	❄
175173	Garnéla farok tisztított	26/30 db/lb	1 x 800 g	❄
175171	Garnélarák , hámozva, farkával együtt	21/25 db/lb	1 x 750 g	❄
175174	Garnélarák , hámozva, farkával együtt	16/20 db/lb	1 x 750 g	❄
175181	Garnélarák , hámozva, előfőzve, farkával együtt	31/40 db/lb	1 x 800 g	❄
175180	Garnélarák , hámozva, előfőzve, farkával együtt	26/30 db/lb	1 x 800 g	❄
175121	Garnélarák fej nélkül és pánccal	16/20 db/lb	1 x 800 g	❄
195001	Garnélarák egészben, előfőzve	30/50 db/kg	1 x 2 kg	🦞
195012	Garnélarák egészben, előfőzve	40/60 db/kg	1 x 2 kg	🦞
175190	Fekete tigris garnéla tisztított	26/30 db/lb	1 x 800 g	❄
175191	Fekete tigris garnéla tisztított	16/20 db/lb	1 x 800 g	❄
175325	Fekete tigris garnéla fej nélkül és pánccal	16/20 db/lb	1 x 800 g	❄
175320	Fekete tigris garnéla fej nélkül és pánccal	13/15 db/lb	1 x 800 g	❄
175315	Fekete tigris garnéla fej nélkül és pánccal	8/12 db/lb	1 x 800 g	❄
175310	Fekete tigris garnéla fej nélkül és pánccal	6/8 db/lb	1 x 800 g	❄
175215	Fekete tigris garnéla fejvel és pánccal	21/30 db/kg	1 x 800 g	❄
175375	Fekete tigris garnéla fejvel és pánccal	16/20 db/kg	1 x 800 g	❄
175365	Fekete tigris garnéla fejvel és pánccal	13/15 db/kg	1 x 800 g	❄
175360	Fekete tigris garnéla fejvel és pánccal	8/12 db/kg	1 x 800 g	❄
195343	Fekete tigris garnéla fejvel és pánccal	16–20 db/kg	súly szerint	🦞
175230	Argentín rák fejvel és pánccal L1	10/20 db/kg	1 x 2 kg	❄
178081	Lágy héjú rák Jumbo	kb. 90 g	1 x 1 kg	❄
195170	Kanadai Homár	400–600 g		🦞
195171	Kanadai Homár	600–800 g		🦞
195172	Kanadai Homár	800–1000 g		🦞
195173	Kanadai Homár	1100–1300 g		🦞
195401	Scampi, Langoustines	16–20 db/kg	1 x 3 kg	🦞
195390	Scampi, Langoustines	11–15 db/kg	1 x 3 kg	🦞



GARNÉLARÁKOK, HOMÁROK ÉS MÁS RÁKFÉLÉK

A Bidfood vadon élő és tenyésztett lazacot egyaránt kínál. A lazacfajok általában csendes-óceáni és atlanti-óceáni fajokra oszthatók. A csendes-óceáni lazacfajok, mint például a gorbús-, a keta, a nerka, a király- és az ezüstlazac Alaszkában, Kamcsatkán és Japánban természetes úton vándorolnak a folyók felső szakaszára, hogy ott ívjanak. A csendes-óceáni lazacok tényleges ívási szezonja mindössze 1-2 hónapig tart, és július elején kezdődik. A Bidfood kínálatában gorbús-, keta és kékhátú lazac szerepel. Beszállítónk e fajok halászatát szigorú halászati kvóták mellett végzi az alaszkai Bristol-öbölben. Itt minden évben vadon élő lazacok milliói gyűlnek össze a torkolatban, mielőtt a tengerből a folyó felső szakaszára kerülnének. Ekkor vannak a halak a legjobb állapotban ahhoz, hogy túléljék a hosszú utazást oda, ahol a világra jöttek. A beszállító a halat azonnal feldolgozza a Bristol-öbölben, Naknek városában, nem messze a repülőtértől és mintegy 450 km-re Anchorage-tól, Alaszka legnagyobb városától.

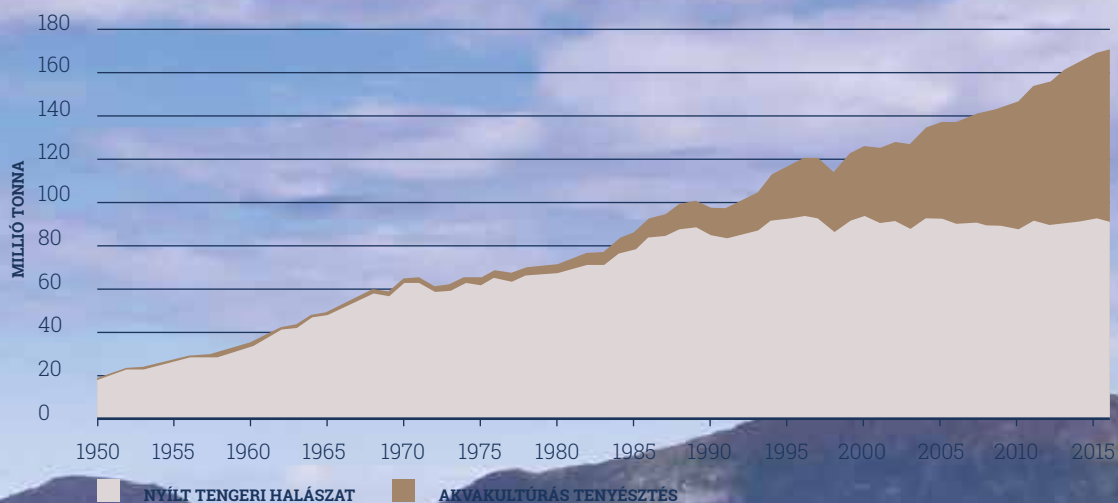
Az atlanti rész egyetlen képviselője az atlanti lazac, amely az utóbbi években sikeresen tér vissza a cseh folyókba (pl. Kamenice) is. A lazacot a 70-es években kezdték el sikeresen tenyészteni Norvégiában, és hamarosan a világ leggyakrabban tenyésztett halává vált. Norvégia, mint a tenyésztett lazac legnagyobb forgalmazója, egyedülálló 100 000 km hosszú partvonalának és tiszta fjordjainak köszönhetően ideális környezet a halgazdaságok számára. A nagy norvég beszállítók többsége egyúttal a gazdaságok tulajdonosa is, és így a teljes lazactenyésztési folyamatot ellenőrzi az ikrától a piaci méretű kifejejtett halakig.

A haltenyésztés általában véve az egyetlen módja annak, hogy a halágazat jelenleg meg tudjon felelni az egyre növekvő keresletnek. A mellékelt grafikonon látható, hogyan változott a vadon fogott halak és az akvakultúra (azaz a haltenyésztés) aránya az elmúlt több mint 50 évben. Amint azt önök is láthatják, a vadon kifogott halak mennyisége az elmúlt 30 évben stagnált, és ez tulajdonképpen jó dolog, mert a halászat további növekedésével hamarosan nem maradna semmi, amiből halászhatnánk. Az akvakultúra egyre inkább kiegészíti ezt a mennyiséget. Itt az első helyen a lazac áll, évente több mint 2,5 millió tonnát termelnek belőle.

Norvégián kívül Izlandon, Írországban, Skóciában, a Feröer-szigeteken, Kanadában és Chilében is tenyésztene lazacot. A 2,5 millió tonnás össz mennyiség 33 %-át azonban Norvégia termeli, ami messze a legmagasabb érték. A lazacokat itt tiszta vizekben, akár 40 méter mély és 200 méter kerületű ketrecekben nevelik. A biomassa, azaz a ketrecekben lévő halak mennyisége legfeljebb 3 %, a többi tengervíz. A száraztáp alapja a növényi fehérjékkel és olajokkal kiegészített halolaj és a halfehérje (liszt). Az atlanti lazac bajnok abban, hogy hány kilogramm táplálékot kell bevinnie egy kilogramm növekedéshez. Egy lazacnak csak 1,25 kg táplálékra van szüksége ahhoz, hogy a súlya 1 kg-mal növekedjen. Például egy húsmarhának 1 kg súlyra 30 kg takarmányt kell felvennie, egy brojlercsirkének pedig 2,5 kg-ot. Tenyésztése során a lazac 12-szer kevesebb CO₂-t termel. A norvég jogszabályok értelmében minden norvégiai gazdaságnak évente legalább 2x teljes körűen elemeznie kell a húst, a takarmányt, a vizet és a tengerfenék üledékét nehézfémek és más nemkívánatos anyagok tekintetében. Így biztosak lehetnek benne, hogy nem csak olyan hal kerül a tányérjukra, amelynek remek az íze, hanem olyan is, amely tiszta környezetben nőtt fel, és tele van az emberre jótékony hatású anyagokkal.



A VILÁG HALÁSZATI ÉS AKVAKULTÚRA – TERMELÉSE



MEGJEGYZÉS: NEM TARTOZNAK IDE A VÍZI EMLŐSÖK, A KROKODILOK, ALIGÁTOROK ÉS KAJMÁNOK, A TENGERI MOSZATOK SEM AZ EGYÉB VÍZI NÖVÉNYEK.

» LAZAC

191015	Atlanti lazac egész zsigerelt Norvégia	3–4 kg		☀
191020	Atlanti lazac egész zsigerelt Norvégia	4–5 kg		☀
191025	Atlanti lazac egész zsigerelt Norvégia	5–6 kg		☀
191023	Atlanti lazac egész zsigerelt Norvégia, eredeti dobozban	4–5 kg	1 x kb. 22 kg	☀
191011	Atlanti lazac egész zsigerelt Norvégia, eredeti dobozban	5–6 kg	1 x kb. 22 kg	☀
191002	Atlanti lazac egész zsigerelt Norvégia	6–7 kg		☀
720010	Atlanti lazac filé , bőrrel, csont nélkül vákuum	1,0–1,4 kg		☀
191068	Atlanti lazac filé , bőrrel, csont nélkül	1,4–2,0 kg		☀
191070	Atlanti lazac filé , bőrrel, pikkely és csont nélkül	0,9–1,5 kg		☀
191130	Atlanti lazac filé porciók, bőrrel, pikkely és csont nélkül, kalibrált	150, 175, 200 vagy 250 g		☀
191060	Atlanti lazac loin , bőr nélkül, csont nélkül	700–900 g		☀
191071	Atlanti lazac filé , bőrrel, csonttal	1–1,6 kg		☀
191058	Atlanti lazac filé , bőr nélkül, csont nélkül	1,3–1,9 kg		☀
191099	Atlanti lazac filé porciók, bőr nélkül, csont nélkül kalibrált	150, 175, 200 vagy 250 g		☀
191122	Lazac darabok	ajánlat szerint		☀
191119	Lazac csontok leveshez	ajánlat szerint		☀
191091	Alaszkai vad Keta lazac filé bőrrel	0,7–1 kg		☀
191092	Alaszkai vad Sockeye (nerka) lazac filé bőrrel	0,7–1 kg		☀
167036	Lazac filé , bőrrel, csont nélkül	kb. 3–5 kg		❄
167045	Chilei lazac filé , bőrrel, csont nélkül	0,9–1,3 kg	1 x 10 kg	❄
167044	Chilei lazac filé , bőrrel, csont nélkül	1,3–1,8 kg	1 x 15 kg	❄
162006	Gorbuslazac filé , bőrrel, csont nélkül, MSC NOWACO		20 x 500 g	❄
167024	Vadlazac porciók, bőrrel, csont nélkül, MSC		1 x 5 kg	❄
167048	Lazac porciók nem standard, bőrrel		1 x kb. 5 kg	❄
166801	Lazac burger hús 98 %	100 g	10 x 1 kg	❄



FÜSTÖLT LAZAC

A legtöbb étteremben az étlap nélkülözhetetlen részévé vált, mivel finom és jellegzetes ízének köszönhetően nem kell tovább feldolgozni vagy túlkombinálni az elkészítését. Ideális esetben a fő alapanyag, így tökéletesen illeszkedik oda, ahol teljes mértékben kiélvezhető, és elég csak kis mértékben kiegészíteni.

A füstölt lazacnak két fajtája van: ez a hidegen és a melegen füstölt. Kínálatunkban kizárólag hideg füsttel füstölt termékeket talál.

A HIDEGEN FÜSTÖLT LAZAC ELŐÁLLÍTÁSA

Ez a füstölés kíméletesebb módja. Füstölés előtt a halfiléket cukor és só keverékében pácolják. A pácolt filétet pihentetik, majd megmossák és megszárítják.

Miután a filétet 21 °C-on hideg füsttel füstölték, hagyják őket lassan kihűlni. A minőségi bükkfából készült forgácson füstölt lazac íze és aromája összetéveszthetetlen.

» FÜSTÖLT LAZAC

191900	Füstölt lazac szeletek	1 x 100 g	☀
191903	Füstölt lazac szeletek	10 x 100 g	☀
191943	Füstölt lazac szeletek	1 x 500 g	☀
191942	Füstölt lazac szeletek	1 x 1 kg	☀
162050	Füstölt lazac szeletek	10 x 100 g	❄
162055	Füstölt lazac szeletek	1 x 500 g	❄
162045	Füstölt lazac szeletek	1 x 1 kg	❄
167060	Füstölt Sockeye lazac darabok	1 x 1 kg	❄

FÜSTÖLT LAZAC



ÉDESVÍZI HALAK

Ők állnak hozzánk, a belföldi államhoz a legközelebb, és egyúttal ők azok is, amelyek a legrövidebb időn belül, azaz a kifogás után néhány órán belül eljutnak a Kralupy nad Vltavou-i Bidfood üzembe. Kínálatunk csehországi gazdaságokból és külföldről származó édesvízi halakat egyaránt tartalmaz. A Cseh Köztársaság évente mintegy 21 000 tonna édesvízi halat termel, aminek túlnyomó többsége (mintegy 20 000 tonna) hagyományos haltenyésztésből származik. A többi akvakultúra, azaz mesterséges haltenyésztés, főként pisztráng- vagy afrikai harcsa tenyésztése visszaforgatós rendszerben. De ez a fajta tenyésztés folyamatosan növekszik. A szóban forgó 21 000 tonnának nagyjából 86 % – a pontytermelés, a többi lazacféle és egyéb fajok (amur, fehér busa, csuka, compó...). Hozzá kell azonban tenni, hogy ennek csak kevesebb mint a fele kerül a hazai piacra, nagyobb része a szomszédos országokba irányuló exportra kerül.

A cseh tavakból egész évben csak ponty áll rendelkezésre, más halfajok mindössze ősszel, a hagyományos lehalászások idején kaphatók. Ekkor a kínálatunkat kibővítjük compóval, csukával, harcsával, amurral és busával is. Ezeket a halakat már évek óta a Klatovy Halászatól vásároljuk. Tipikus hazai hal a szivárványos pisztráng, bár nem őshonos fajunk, 1888-ban hozták be az USA-ból. A friss pisztrángot a Jizerské hory pisztrángtenyésztőtől vásároljuk, amely a pisztrángokat az Óriáshegység Nemzeti Park határán, Kořenovban, egy recirkulációs akvakultúra-rendszerben tenyészt. A sikeres tenyésztés alapja az egész évben rendelkezésre álló tiszta és hűvös víz. A visszaforgatós akvakultúra olyan zárt tenyésztési rendszer, amelyen keresztül folyamatosan kering a tenyésztési folyamat során különböző mechanikai és biológiai szűrőkkel tisztított víz, így a rendszerbe csak 3-5 %-ban kell új vizet adagolni, ami a jelenlegi vízhiányban nagyon környezetbarát megoldás. Az egyre népszerűbb afrikai harcsát is keringető akvakultúrában tenyésztik.

Nem lehetséges azonban minden édesvízi halat hazai halgazdaságokból vásárolni. Akár azért, mert nincs, vagy mivel szezonálisan tenyésztik, vagy mert magasak az árak. Ezért bevált külföldi forrásoktól is vásárolunk. Ez a helyzet például a Kazahsztánból származó fagyasztott fogassüllővel vagy a Törökországból származó fagyasztott szivárványos pisztránggal. A nílusi sügért a Kenya, Tanzánia és Uganda határán található Viktória-tóból vásároljuk.



ÉDESVÍZI HALAK



» ÉDESVÍZI HALAK

191671	Szivárványos pisztráng , zsigerelt	200–350 g		☀
191669	Szivárványos pisztráng filé , bőrrel	70–90 g		☀
191667	Szivárványos pisztráng filé , bőr nélkül	60–80 g		☀
120090	Szivárványos pisztráng , zsigerelt	200–250 g	1 x 5 kg	❄
120092	Szivárványos pisztráng , zsigerelt	250–300 g	1 x 5 kg	❄
167133	Szivárványos pisztráng filé , bőrrel, ASC	100–150 g	1 x 5 kg	❄
191400	Lazacpisztráng , zsigerelt	2–3 kg		☀
191674	Lazacpisztráng , bőrrel	800–1000 g		☀
191376	Fogas filé , bőrrel	300–500 g		☀
191378	Fogas filé , bőrrel	120–170 g		☀
191371	Fogas , egész nem zsigerelt	1–2 kg	1 x 10 kg	☀
122020	Fogas filé , bőrrel	300–500 g	1 x 5 kg	❄
191531	Tilápia filé , bőr nélkül, csont nélkül	kb. 100 g		☀
122029	Tilápia filé , bőr nélkül, csont nélkül	80–140 g	1 x 5 kg	❄
106318	Pangasius filé , bőr nélkül, csont nélkül	120–170 g	1 x 5 kg	❄
191870	Afrikai harcsa filé , bőr nélkül	200–400 g		☀
192038	Nilusi sügér filé , bőr nélkül, csont nélkül	300–500 g		☀
122040	Nilusi sügér filé , bőr nélkül, csont nélkül	200–500 g	1 x 6 kg	❄
191700	Amerikai pataki pisztráng egész , zsigerelt	200–300 g		☀
191701	Amerikai pataki pisztráng filé , bőrrel	70–90 g		☀
191339	Ponty egész , zsigerelt	1,5–2 kg		☀
192005	Ponty filé , bőrrel, vákumban	400–500 g		☀
192006	Ponty filé , bőrrel, irdalt	400–500 g		☀
192004	Ponty felezett , bőrrel	500–1000 g		☀
192003	Ponty felezett , bőr nélkül	500–700 g		☀
192008	Ponty filé , bőr nélkül, vákuum	350–500 g		☀
120316	Ponty filé , bőrrel, irdalt	200–400 g	1 x 5 kg	❄
120310	Felezett pontyt , bőrrel		1 x 5 kg	❄
191410	Szibériai tokhal , zsigerelt	4–6 kg		☀
191530	Szibériai tokhal filé , bőrrel	500–800 g	1 x 5 kg	☀

ÉDESVÍZI HALAK



LÁBASFEJŰEK

Más puhatestűektől eltérően nincs páncélzatuk, viszont van egy tintaszájuk, amelyből a ragadozók figyelmét elterelő fekete tintát tudnak kilőni. Ráadásul sok faj közülük a védekezés további formájaként színt is tud váltani. A világ óceánjaiban mindenütt megtalálhatóak, az árapályos területektől a legnagyobb mélységekig.

A **kalamár** vagy más néven tintahal nagyon népszerű a mediterrán konyhában, ki ne ismerné a horvátországi Lignje na žaru-t? A Bidfood patagóniai tintahalat (*Loligo patagonica*) kínál, amelyet egészben és tisztítatlanul szállítunk. Sokkal nagyobb képviselő a perui tintahal (*Dosidicus gigas*), amely a természetben akár 2 méter hosszúra és 50 kg-ra is megnőhet. Mérete miatt ebből a fajból csak a csápok kerülnek forgalomba, amelyek egyes receptekben helyettesíthetik a drágább polipot.

A **polipok** esetében ez az *Octopus vulgaris* faj, amely az Atlanti-óceán keleti részén (Dél-Angliától egészen Szenegálig) él. A mi polipjainkat a Moyseafood családi vállalkozás szállítja, amely 1949 óta foglalkozik poliphalászattal Mauritánia és Marokkó partjainál.

TIPP: A polip elkészítésére vonatkozó információk Marek Svoboda konyhai tippjeiben a 10. oldalon olvashatók.

KAGYLÓK

Ezek rugalmas kötőanyaggal összekötött, két héjjal rendelkező puhatestűek.

A legismertebb fajok az ehető kékkagyló, az osztriga, a szív-kagyló és a fésűkagyló. Egyes fajok a fenéken élnek, mások a ragadozók elől védekezve elássák magukat, megint más kagylók sziklához vagy más kemény felületekhez tapadva élnek.

A fésűkagyló vagy Szent Jakab-fésűkagyló a világ legjobb éttermeinek étlapjain is keresett csemege. A fésűkagyló akár 20 évig is élélhet a természetben. Fehér, édeskés húsát úgy kell hirtelen elkészíteni, hogy belül még mindig szinte nyers maradjon.

Az egyik legnagyobb kagylófaj az új-zélandi kagyló. Gyógyászati felhasználásukról is ismertek. Csökkentik a szervezetben a gyulladást, és jótékony hatással vannak a mozgásszervekre, a szívre és az agyra. Ezért tenyésztésüket Új-Zélandon az közegészségügyi szervezet szigorúan ellenőrzi.





POLIP, KAGYLÓ, OSZTRIGA

OSZTRIGA

Az osztriga a kéthéjú kagylók külön fejezetét képezi. E finomság története a 17. századig nyúlik vissza Franciaország Marennes-Oléron régiójába. Azóta számtalan tenyészet létesült Franciaországban, ahol a családok generációról generációra adják tovább a mesterséget. Franciaország jelenleg évente mintegy 80 000 tonna osztrigát állít elő.

Az osztrigák alapvető felosztása az ehető osztriga (*Ostrea edulis* – ún. lapos osztriga, például a Belon osztriga) és a nagy osztriga (*Crassostrea gigas* – például a Fine de Claire osztriga). A lapos osztrigákat a 00-0-1-2-3-4 számjegyekkel különböztetik meg, ahol a 4-es méret a lehető legkisebb méretet (kb. 40 g/darab), a 00-as méret pedig a legnagyobb, kb. 100 g/darab osztrigát jelenti. A nagy osztrigákat ezután az 1-2-3-4 számokkal jelölik, ahol az 1 a legnagyobb, a 4 pedig a legkisebb.

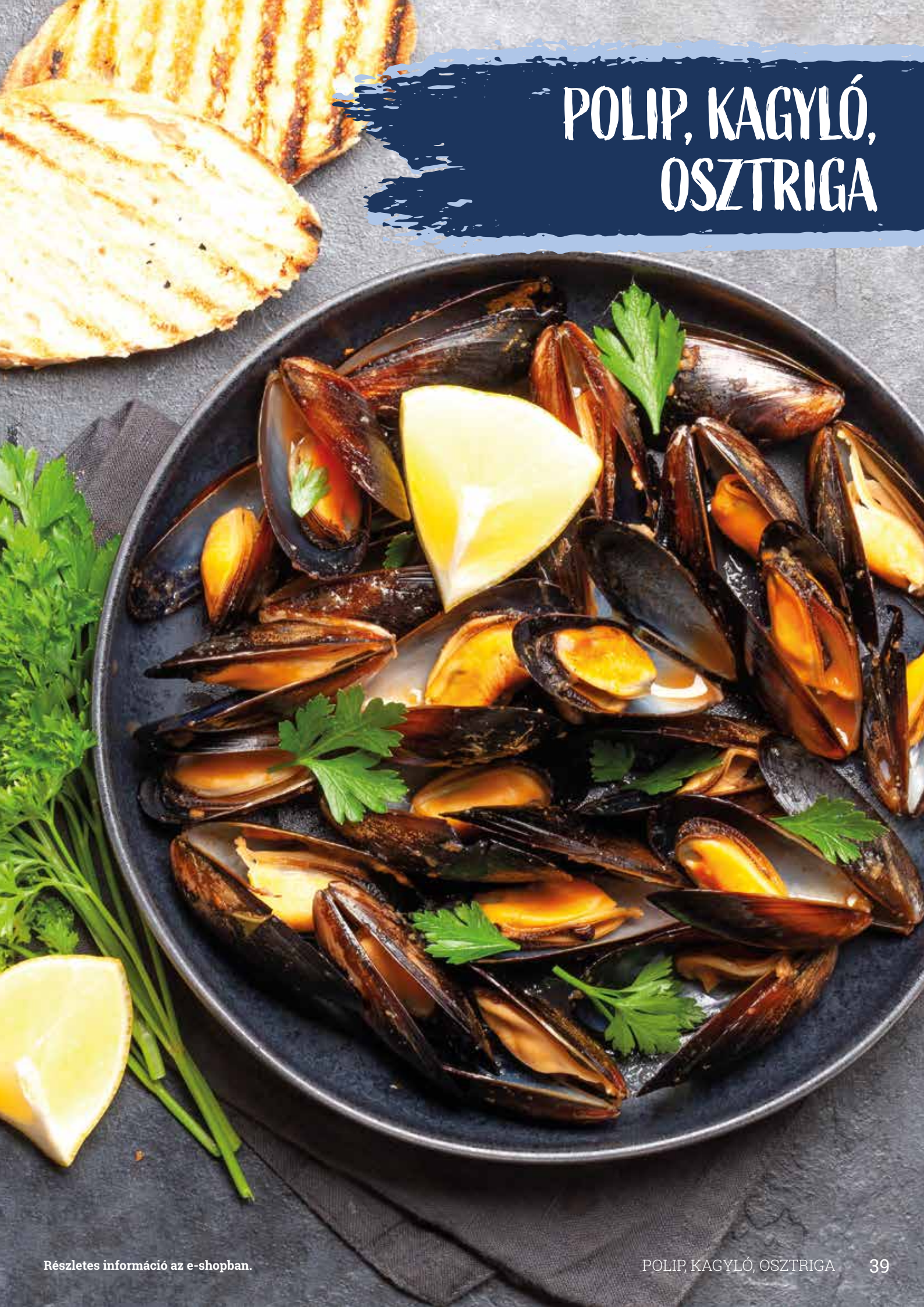
» POLIPOK, TINTAHALAK

194092	Polip nagy	2 kg+		☼
195011	Polip kicsi	500–800 g		☼
176112	Polip	0,5–1,2 kg		☼
176115	Polip	2–3 kg		☼
176111	Polip	3–4 kg		☼
176109	Virág alakú polip	1,5–2 kg		☼
176120	Baby polip	40–60 ks/kg	1 x 800 g	☼
194055	Tintahal 9–13 cm	súly szerint		☼
176005	Tintahal 9–13 cm		cca 5 kg	☼
176001	Tintahal csápok	200–500 g	1 x 10 kg	☼
195040	Tintahal csápok	300–700 g		☼
176061	Tintahal csápok	500–1000 g	1 x 1 kg	☼
176060	Tintahal csápok előfőzött	100–400 g	1 x 1 kg	☼
176010	Tintahal karikák natúr		1 x 700 g	☼
176050	Tintahal karika U5		1 x 700 g	☼

» KÉKKAGYLÓ, FÉSŰKAGYLÓ, OSZTRIGA

195231	Dán kagyló háló		1 x 1 kg	☼
195234	Dán kagyló juta		1 x 10 kg	☼
195229	Holland kagyló extra	75/85 db/kg	1 x 5 kg	☼
178020	Fekete kagyló héj nélkül, előfőzött	200/300 db/kg	1 x 900 g	☼
177110	Zöldkagyló felezett Új- Zéland	30/40 db/kg	1 x 1 kg	☼
177115	Kagyló héjában	40/60 db/kg	1 x 1 kg	☼
195238	Tapeska – Vongole kagyló		1 x 1 kg	☼
195219	Fésűkagyló hús (Szent Jakab kagyló)	10/20 lb/kg	1 x 1 kg	☼
194071	Tintahal	500–1000 g	1 x 5 kg	☼
195300	Ír Fines osztriga „2” Méret		1 x 24 db	☼
195301	Ír Fines osztriga „2” Méret		1 x 48 db	☼
195302	Ír Fines osztriga „3” Méret		1 x 24 db	☼
195303	Ír Fines osztriga „3” Méret		1 x 48 db	☼
195308	Ír Oysrí osztriga „2” Méret		1 x 24 db	☼
195309	Ír Oysrí osztriga „3” Méret		1 x 24 db	☼
195310	Francia Fines osztriga „2” Méret		1 x 24 db	☼
195311	Francia Fines osztriga „2” Méret		1 x 48 db	☼
195312	Francia Fines osztriga „3” Méret		1 x 24 db	☼
195313	Francia Fines osztriga „3” Méret		1 x 48 db	☼
195338	Ír Fines osztriga „1” Méret		1 x 24 db	☼
195315	Gillardeau osztriga „1” Méret		1 x 48 db	☼
195318	Gillardeau osztriga „2” Méret		1 x 24 db	☼
178014	Tenger gyümölcsei		1 x 1 kg	☼
178069	Bourgogne csiga		1 x 12 db	☼

POLIP, KAGYLÓ, OSZTRIGA



» RÁNTOTT HALAK

138086	Halfilé , nem aprított, bundában Premium	150 g	1 x 6 kg	❄
138045	Halfilé , nem aprított, bundában Premium	100 g	1 x 5 kg	❄
138070	Filé porciók, nem aprított, bundában	150 g	1 x 7,5 kg	❄
166976	Tőkehal porciók, bundában	125 g	1 x 5 kg	❄
166969	Tőkehal gabonapehely bundában, porciózott MSC	113 g	1 x 5 kg	❄
166964	Fish & Chips porciók atlanti tőkehalból MSC	142 g	1 x 5 kg	❄
138022	Prémium halrudacskák 65%	30 g	1 x 6 kg	❄
138025	Halrudacskák , nem aprított Viki	30 g	1 x 6 kg	❄
138060	Pangasius halfilé , bundában	130 g	1 x 5 kg	❄
175101	Torpedó garnélarák (kb 60 db)	26/30 db/lb	1 x 1 kg	❄
138094	Bundázott filé sajttal és fűszernövényekkel	100 g	1 x 6 kg	❄
166970	Tőkehal bundában brokkolival és sajttal	156 g	1 x 5 kg	❄
166980	Tőkehal bundában fűszeres mártással	150 g	1 x 5 kg	❄
138090	Porciózott hal sajtos bundában	110 g	1 x 4,95 kg	❄
166966	Bundázott tőkehal falatok	20 g	1 x 5 kg	❄
167000	Lazacfalatok bundában , nem aprított	25 g	1 x 5 kg	❄
138092	Lazac mézes-mustáros , bundában	110 g	1 x 4,95 kg	❄
176020	Tintahal karika , panírozott		1 x 1 kg	❄
175102	Tintahal csíkok Prémium (6–16 cm, kb. 60 db)		1 x 1 kg	❄
175104	Bundázott garnéla (kb. 70 db)		1 x 1 kg	❄
175103	Garnéla surimi pankómorzsában (kb. 60 db)		1 x 1 kg	❄

RÁNTOTT HALAK



EGYÉB TENGERI SPECIALITÁSOK ÉS KIEGÉSZÍTŐK

» EGYÉB TENGERI SPECIALITÁSOK ÉS KIEGÉSZÍTŐK

178201	Wakame hínár saláta	1 x 1 kg	❄️
177020	Békacomb 13/15 db/lb (28–33 db/1 kg)	1 x 1 kg	❄️
172020	Surimi rudacskák rák ízesítéssel Nowaco	40 x 250 g	❄️
172033	Surimi rudacskák rák ízesítéssel Nowaco	10 x 250 g	❄️
172046	Surimi darabok rák ízesítéssel	4 x 1 kg	❄️
193035	Tintahal tinta	1 x 10 db	🌙
540001	Jégszilánk	1 x 10 kg	❄️
195295	Fésűkagyló héj	1 x 10 db	🌙
196955	Osztriga kés műanyag nyéllel	1 x 1 db	



ELÉRHETŐSÉGEK:

support.hungary@bidfood.hu

+36 70 408 9649

+36 30 610 7061

The logo for myBidfood.hu features a stylized green 'C' shape followed by the text 'myBidfood.hu' in a green sans-serif font.

