



HÚS BAROMFI VADHÚS

—  —
GURMET
— SINCE 2003 —



Tisztelt Ügyfeleink!

Örömmel mutatkozunk be. Több, mint húsz éve színesítjük a gasztronómiát, foglalkozunk húsok beszerzésével, feldolgozásával és értékesítésével.

Minden létesítményünk rendelkezik IFS és BRC tanúsítvánnyal, így megfelel a legszigorúbb minőségi kritériumoknak. Az összes kritikus pont ellenőrzésével – a termeléstől a végső forgalmazásig – garantáljuk a teljes hús kínálat legjobb minőségét és megfelelő állapotát.

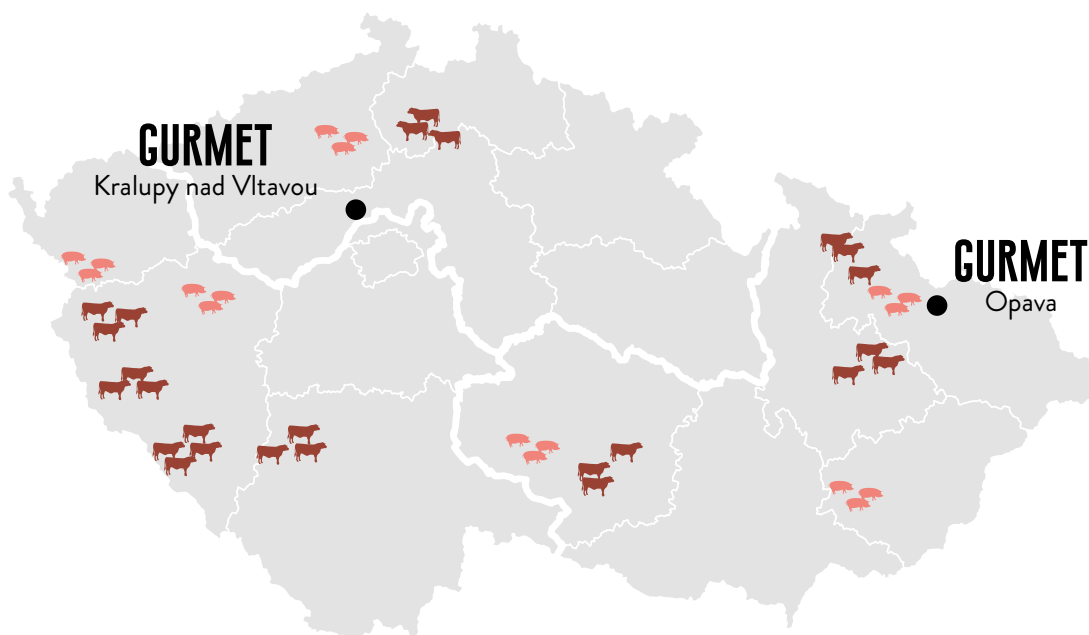
A cseh gazdákkal és feldolgozókkal folytatott növekvő együttműködés mellett a külföldön beszerzett húsok is szerves részét képezik termékkínálatunknak. Beszállítóink között megtalálhatók ellenőrzött partnerek és gyártóüzemek számos EU tagállamból, és gyakran Európán kívüli országokból is (Dél-Amerika, USA, Ausztrália, Japán). Mindezen országok ellenőrzött beszállítói rendelkeznek az uniós országokba irányuló exporthoz szükséges engedélyekkel, ezáltal megfelelünk a legszigorúbb higiéniai előírásoknak, és a feldolgozott termék útja visszakövethető egészen az adott farmig.

Tapasztalt értékesítési csapatunk mindig rendelkezésre áll, hogy szakértő tanácsokkal szolgáljon Önöknek, melyik hústípus lehet a legjobb választás. Ahhoz, hogy segítsünk eligazodni Vevőinknek a teljes kínálatban, új hús katalógust készítettünk a legkeresettebb húsfajtákkal. (sertés-, marha- és baromfihús, illetve az egyre népszerűbb borjú-, bárány- és vadhúsokkal.)

Bízunk benne, hogy tetszeni fog kiadványunk, és elégedettek lesznek húsaink széles választékával.



Hentesmestereink 2003 óta készítik termékeinket Gurmet márkanev alatt Opavában és Kralupy nad Vltavou-ban, ahol napi 10 tonna húst állítanak elő megrendelőink részére. Az üzemekben feldolgozásra kerülő féldisznók és negyed marhák kivétel nélkül csehországi gazdaságokból és vágóhidakról származnak. Gyártóegységeink három műszakban üzemelnek, a jól felszerelt feldolgozónk lehetőséget ad arra, hogy vevőink keze alá dolgozzunk, konyhakész terméket készítsünk, legyen szó szeletelt, darált, vagy pácolt termékről.



Tartalom

SERTÉSHÚS

Szűzpecsenye
Karaj, US karaj
Comb, csülkők
Oldalas, borda
Lapocka
Tarja, belsőségek, malachús

4-17

6-7
8-9
10-11
12-13
14-15
16-17

MARHAHÚS

Bélszín, rib eye
Comb, hátsó lábszár, felső lábszár
Lapocka, nyak, pofa

18-37

20-21
22-23
24-25

ÍR MARHAHÚS

STEAK HÚS

Bélszín, rib eye (rostélyos)
Comb
Lapocka, nyak, szegy

26-29

30-37

32-33
34-35
36-37

BORJÚHÚS

Bélszín, karaj, rib eye, karaj csonttal
Sonka, osso bucco
Lapocka, nyak, pofa

38-45

40-41
42-43
44-45

BÁRÁNYHÚS

NYÚLHÚS

DARÁLT HÚSOK ÉS HÚSKÜLÖNLEGESSÉGEK

Darált húсок
Hamburgerhúсок
Húskülönlegességek

46-49

50-51

52-59

54-55
56-57
58-59

BAROMFI

Csirke, tyúk
Kacsa, liba
Pulyka

60-67

62-63
64-65
66-67

VADHÚS

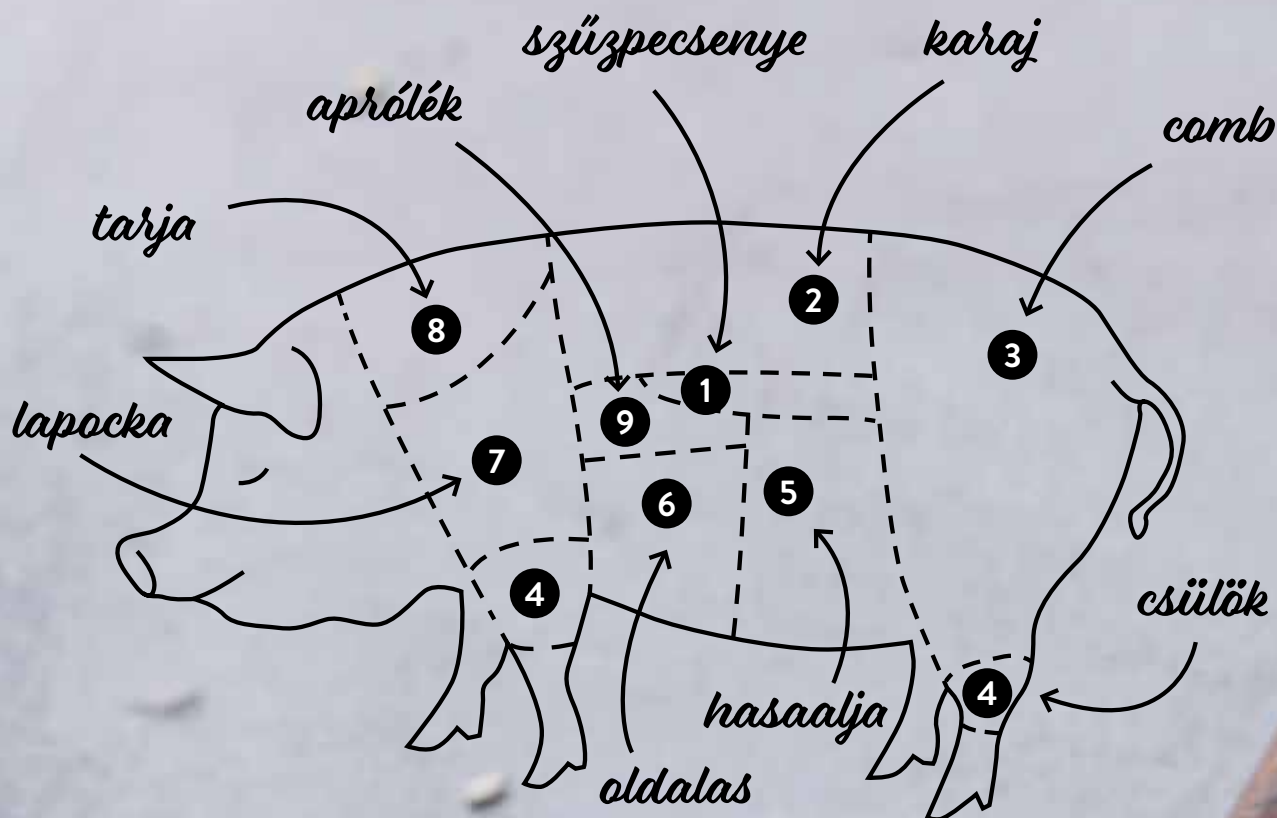
Szarvas
Őz, dāmvas, muflon
Vaddisznó, fácán
Egyéb vadhús

68-78

72-73
74-75
76-77
78



Sertés



A sertéshús világos rózsaszínű izomrostjait zsír szövi át, így magasabb az energiaértéke, mint például a marhahúsnak. A sertések vágáskori átlagos életkora kb. 5-6 hónap. A vágáskori átlag súly pedig kb. 110 kg. Ez az a súly, ami garantálja a hús omlósságát, zsengése, zamatos ízét.

Napjainkban az ipari sertéstenyésztés a legelterjedtebb. A közkedvelt fajtákat (pl. Landrace, White Noble, Duroc, Pietrain) kifejezetten úgy tenyésztik, hogy a további feldolgozás során a hús minden tulajdonsága a lehető legjobb hozamra irányuljon.

Európa legnagyobb sertésexportőrei Dánia, Németország, Belgium és Spanyolország. A felsorolt országokból származó sertéshús mindezek a cseh piacon is széleskörben elérhető, ugyanakkor Csehország nagy múlttal rendelkezik a sertéstenyésztés kapcsán, így még mindig megbecsült mezőgazdasági ágazat.

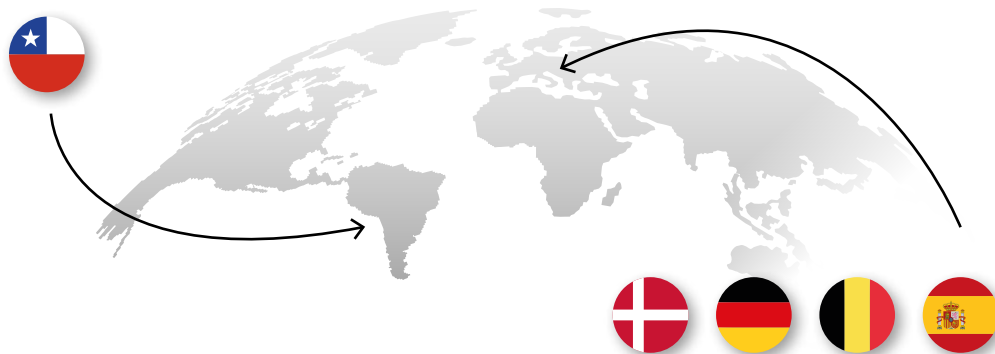


1. Szűzpecsenye

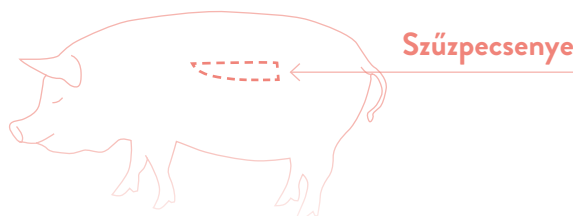
A **Chiléből származó sertéshúst** a legmagasabb szintű feldolgozás és minőség jellemzi.

A szűzpecsenyéből eltávolításra kerül a külső zsír és láncc, így az elkészítés során keletkező minimális veszteségnek köszönhetően még a legigényesebb szakácsok elvárásainak is tökéletesen megfelel.

A chilei sertéshús a Duroc, a Pietrain és a Landrace fajták keresztezéséből származik.



Az **Európai Unióból származó szűzpecsenye** megfizethetőbb, külső zsírt és lánccot is tartalmazó változat. A hús általában a Landrace, a Pietrain fajtákból és ezek keresztezéseiből származik.



A szűzpecsenye

A rövidkaraj alatt elhelyezkedő színhús. Ez a sertés legmagasabb minőségű és legsoványabb része. Elsősorban frissensültek készítésére alkalmas.

SERTÉSSZŰZ

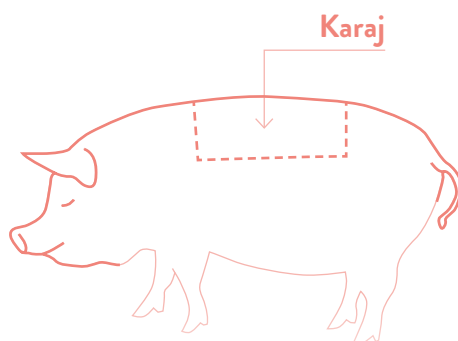
710004	Sertésszűz lánccal		1 kt = kb. 5 kg	vákuum	🔥
261006	Sertésszűz KK láncc nélkül, fejjel, egyenként csomagolva	🇨🇱	1 kt = 5 kg	vákuum	❄️
261009	Sertésszűz lánccal, fejjel, egyenként csomagolva		1 kt = 5 kg	vákuum	❄️
261005	Sertésszűz fej fagyasztott 4 db / csomag		1 kt = 10 kg	vákuum	❄️

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével



2. Karaj



A sertéskaraj

A sertés értékes, gerinc mentén húzódó szálkás húsa. A fej felőli hosszú karaj zsírt tartalmaz, ezzel szembe a középső és a farok felőli rövid karaj zsírmentes. Az izomfelszínen a zsírréteg legfeljebb 3 mm. Elsősorban szeletelésre és frissensültek készítésére alkalmas.

US sertéskaraj

A húsról jellemző az izomzatban belül található magas zsírtartalom, és a szép márványozottság, amitől az amerikai karaj egyedülállóan zamatos és szaftos.

SERTÉSKARAJ

710802	Sertéskaraj, szeletelt – klopolt VEV	GURMET	1 szelet = 100–180 g	vákuum	
710009	Sertéskaraj CSN FEL láncall, zsírréteg 3 mm-ig		1 db = kb. 4,5–5 kg	vákuum	
710830	Sertéskaraj CSN KK lánc nélkül		1 db = kb. 3,5–4 kg	vákuum	
710822	Sertéskaraj Texas – szeletelt, VEV a szelet súlyát nem lehet kalibrálni	GURMET	1 szelet = kb. 300 g+ min. rendelés 3 kg	zacskó	
710854	Sertés T-bone – szeletelt, VEV a szelet súlyát nem lehet kalibrálni	GURMET	1 szelet = kb. 250 g+ min. rendelés 3 kg	védőgáz	
710835	Sertéskaraj CSN KK VEV lánc nélkül	GURMET	1 db = 2–4 kg	vákuum	
710840	Sertéskaraj CSN láncall, FEL		1 kt = kb. 4 kg 4 x kb. 1 kg	vákuum	
710006	Sertéshús csíkok csíkok karajból		1 db = kb. 4–5,5 kg	vákuum	
710821	Sertéskaraj CS – szeletelt VEV	GURMET	1 szelet = min. 150 g+ min. rendelés 3 kg	zacskó	
710851	Sertéskaraj CSN – szeletelt, VEV	GURMET	1 szelet = kb. 80 g+ min. rendelés 3 kg	vákuum	
710800	Sertés rövidkaraj CS szüz nélkül KK	GURMET	1 db = kb. 5 kg	zacskó	



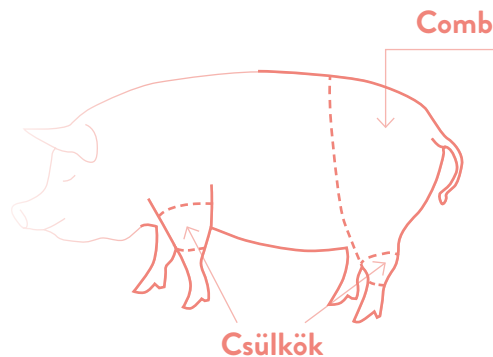
SERTÉSKARAJ

SERTÉSKARAJ						
261106	Sertéskaraj CSN egyenként csomagolva			1 kt = kb. 20 kg	vákuum	❄
261102	Sertéskaraj, CSN KK lánc nélkül, egyenként csomagolva			kb. 20 kg 1 db = kb. 4 kg	zacskó	❄
261103		Sertés hátszín US Pork egyenként csomagolva		1 kt = kb. 24 kg 1 ks = kb. 4 kg	vákuum	❄
261107		Sertés hátszín US Pork 2 db / csomag		1 csomag = kb. 8 kg	vákuum	❄
261061		Sertés rövidkaraj Texas		1 kt = kb. 5 kg 15 x kb. 350 g	IQF	❄

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

3. Comb / 4. Csülkök



A sertéscomb

Ez az izomcsoport zsírt és ínakat szinte alig tartalmaz. A comb bontásával több izmot kapunk – a feketepecsenyét és a felsálat, a diót, a spitzfartövet és a fehérpecsenyét. Különösen alkalmas sonka előállítására, ugyanakkor frissensültekhez, szeleteléshez és füstöléshez is alkalmas.

A sertéscsülök

Izmokból, ínakkból, kötőszövetből és bőrből áll, magas kollagéntartalom és jelentős csonttartalom jellemzi. Sütéshez, pároláshoz, füstöléshez és grillezésre a legjobb választás.





SERTÉSCOMB

710945	Sertéscomb, szeletelt – klopolt VEV	CURMET	1 szelet = 120–180 g min. rendelés 3 kg	védőgáz	
710914	Sertéscomb CSN FEL		1 db = 9–12 kg	vákuum	
710915	Sertéscomb CSN FEL kombinace jednotlivých svalů	CURMET	1 db = kb. 1,5–3,5 kg	vákuum	
710920	Sertéscomb CSN KK VEV kombinace jednotlivých svalů		1 db = kb. 1,5–3,5 kg min. rendelés 3 kg	vákuum	
710940	Sertéscomb CSN 4 db egy csomagban		1 db = kb. 1,3 kg	vákuum	
710960	Sertéscomb CSN – szeletelt VEV	CURMET	1 szelet = min. 80 g+	vákuum	
710440	Sertés tokányhús, csikozott VEV csíkok vastagsága 0,8 cm	CURMET	min. rendelés 3 kg	vákuum	
710900	Sertéscomb CS VEV csülökkel és bőrrel, egyenként csomagolva	CURMET	1 db = kb. 10–12 kg	zacskó	
261001	Sertéscomb CSN egyenként csomagolva		1 kt = kb. 20–24 kg 1 db = kb. 9–12 kg	vákuum	

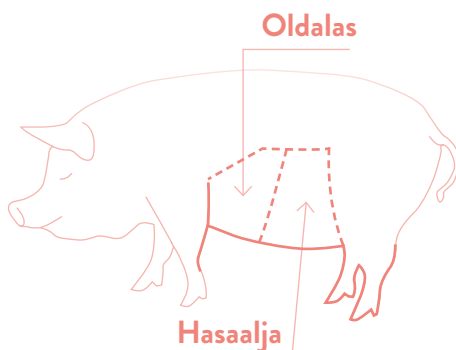
SERTÉSCSÜLÖK

710336	Sertés első csülök, CS VEV 2 db / csomag	CURMET	1 db = 0,8–1,2 kg	zacskó	
710335	Sertés hátsó csülök CS VEV 2 db / csomag	CURMET	1 db = 1,3–1,5 kg	zacskó	
710320	Sertéscsülök CSN VEV	CURMET	min. rendelés 3 kg	vákuum	
261021	Sertés hátsó csülök CS ömlesztve		1 db = kb. 1,2–1,5 kg 1 kt = kb. 20 kg	karton	
261018	Sertés hátsó csülök BBQ ömlesztve		1 db = kb. 0,75–0,9 kg 1 kt = kb. 10 kg	karton	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módra tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

5. Hasaalja / 6. Oldalas



A sertés hasaalja

Zsírral gazdagon átszótt húsdarab. A zsírtartalom aránya a vágási súlytól és az állat korától függ. Sütésre, füstölésre és hústekercsek készítéséhez is kitűnő választás.

A csontos sertésoldalas

A karaj kibontásával és a gerincscsontok különválasztásával, egy olyan bordasávot eredményez, amely a bordák között és a csontfelszínen is kellően húsos. A bordák húsa lédús és nagyon ízletes. Sütéshez, grillezéshez és füstöléshez kitűnő.

A csontos sertésborda – bordavégek

Az oldal bontásakor, amikor a bordakosár irányában az utolsó három borda eltávolításra kerül megmaradnak a bordavégek, nagyon húsosak, alkalmasak sütéshez, füstöléshez és grillezéshez.





SERTÉS HASAALJA / OLDALAS

GURMET

710515	Sertésoldalas CS ELŐ bőrrel	1 db = kb. 8 kg	zacskó	
710535	Sertés hasaalja CSN FEL VEV bőrrel	1 db = kb. 8 kg	vákuum	
710533	Sertés hasaalja CSN bőrrel	4 x kb. 1 kg 1 kt = kb. 4 kg	vákuum	
710500	Sertésoldalas CS KK VEV bőr nélkül	min. rendelés 3 kg	zacskó	
710530	Sertés hasaalja CSN KK csont nélkül	1 db = 3,5–4,5 kg	vákuum	
710510	Sertés hasaalja CSN Deli ELŐ bőr nélkül, felső zsírréteg nélkül	1 db = kb. 5 kg	vákuum	

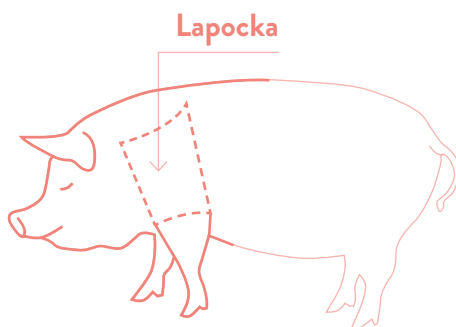
SERTÉSOLDALAS

261015	Sertésoldalas karajból (Loin Ribs) egyenként csomagolva	1 db = kb. 700 g 1 kt = kb. 10 kg	fólia	
261071	Sertésoldalas (Riblets) ömlesztve	1 kt = kb. 10 kg	karton	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

7. Lapocka



Sertéslapocka

A vállizmok csoportja – tarja, hamis vesepecsenye, stefánia és vastaglapocka. Súlya a vágási súlytól függően általában 3,5–4,5 kg. Elsősorban sütésre és párolásra alkalmas.

SERTÉSLAPOCKA

710010	Sertéslapocka CSN FEL egyenként csomagolva, tartalmazhat csülökrészt ill. oldalrészét	1 db = 3–5 kg	vákuum	
710730	Sertéslapocka CSN KK nem tartalmaz csülökrészt ill. oldalrészét, tisztított	1 db = kb. 3,5 kg	vákuum	
710740	Sertéslapocka CSN KK VEV nem tartalmaz csülökrészt ill. oldalrészét, tisztított	1 db = 2–4 kg min. rendelés 3 kg	vákuum	
710720	Sertéslapocka CSN FEL 4 db egy csomagban	1 db = kb. 1,3 kg 1 kt = kb. 5 kg	vákuum	
261007	Sertéslapocka CSN FEL egyenként csomagolva	1 db = kb. 3–5 kg 1 db = kb. 20–24 kg	vákuum	

SERTÉSHÚS GULYÁSHOZ

GURMET

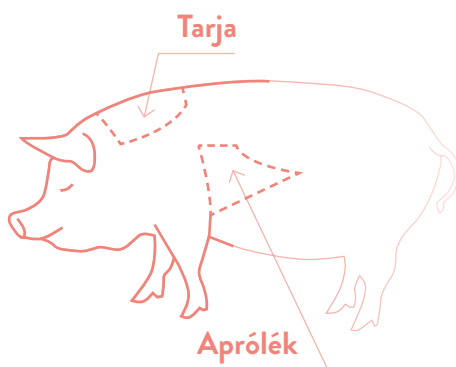
710445	Göngyölt sertésszelet ELŐ szeletelt sertés karaj 2–6 cm-es, 30–70 g-os kockákra vágva	1 kt = kb. 3 kg	vákuum	
710410	Sertéshús gulyáshoz 2 x 2 cm lapockából	min. rendelés 3 kg	vákuum	
710426	Sertéshús gulyáshoz 3 x 3 cm lapockából	1 kt = kb. 3 kg min. rendelés 3 kg	vákuum	
710436	Sertéshús gulyáshoz 3 x 3 cm VEV lapockából	min. rendelés 3 kg	vákuum	
710435	Sertéshús gulyáshoz combból exkluzív VEV 2 x 2 cm vagy 3 x 3 cm, combból	min. rendelés 3 kg	vákuum	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével



8. Tarja / 9. Aprólék



A sertéstarja

Az állat fejétől a első combjáig terjedő nyakhús. Ez a bontott húrok egyik leggyakrabban használt része. Zsírral enyhén benőtt izomról van szó, így a hús szaftos. A zsír aránya a sertés vágási súlyától függ. Elsősorban sütéshez, grillezéshez és füstöléshez javasolt.

A sertés aprólék és egyéb

Magas tápértékű belsőségek, kedvelt elemei a hagyományos fogásoknak. Természetesen, a sertéscsontok kiválóan alkalmasak húslevesek és demi-glace típusú mártások készítésére.

SERTÉSTARJA

710008	Sertéstarja CSN FEL		1 db = kb. 2,5 kg	vákuum	
710610	Sertéstarja CSN KK VEV	GURMET	1 db = kb. 2 kg	vákuum	
710635	Sertéstarja CSN KK	GURMET	1 db = kb. 2,5 kg min. rendelés 3 kg	vákuum	
710630	Sertéstarja CSN csomagban 4 db		1 db = kb. 1,5 kg	vákuum	
710625	Sertéstarja CS – szeletelt VEV	GURMET	1 szelet = 150 g+, min. rendelés 3 kg	zacskó	
710601	Sertéstarja szelet – klopolt KK	GURMET	1 szelet = min. 120–220 g, min. rendelés 3 kg	védőgáz	
710660	Sertéstarja CSN – szeletelt VEV	GURMET	1 szelet = 120 g+, min. rendelés 3 kg	vákuum	
261008	Sertéstarja CSN FEL egyenként csomagolva		1 db = kb. 2,5 kg 1 kt = kb. 20 kg	zacskó	



SERTÉSBELSŐSÉGEK / EGYÉB

715046	Sertésmáj 2 x kb. 5 kg		1 kt = kb. 10 kg	vákuum	
272205	Sertésmáj ömlasztve		1 kt = kb. 10 kg	karton	
272235	Sertésszív ömlasztve		1 kt = kb. 10 kg	karton	
272220	Sertésvese ömlasztve		1 kt = kb. 10 kg	karton	
261030	Sertéscsont ömlasztve		1 kt = kb. 7–8 kg	karton	
272240	Sertéspofa 4 x kb. 2,5 kg		1 kt = kb. 10 kg	karton	

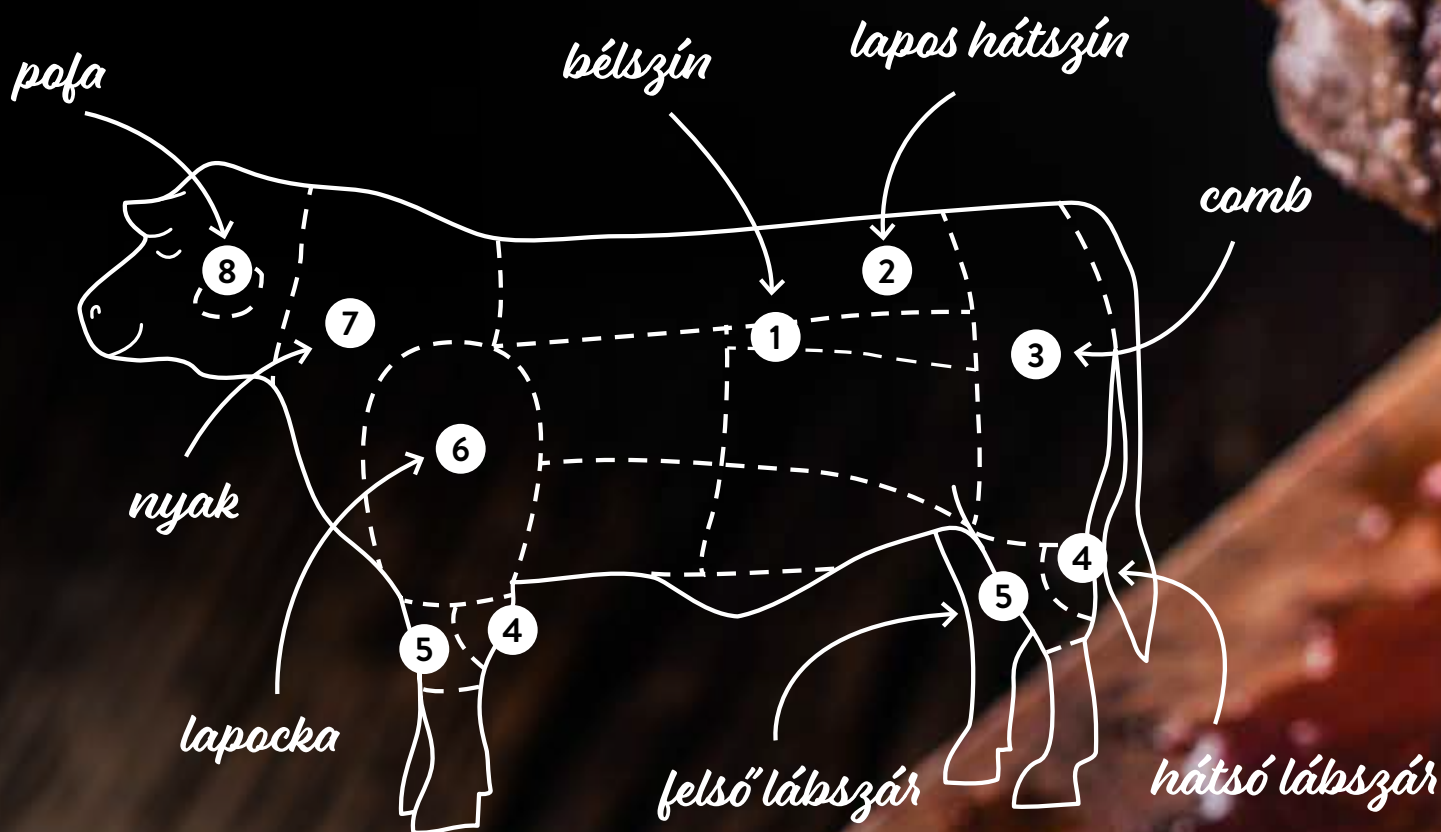
MALAC

261114	Egész malac		1 kt = kb. 15–20 kg	fólia	
261124	Malacrolád – karaj és hasaalja CSN		1 db. = kb. 1,8–3 kg	vákuum	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (szírétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módra tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

Marha

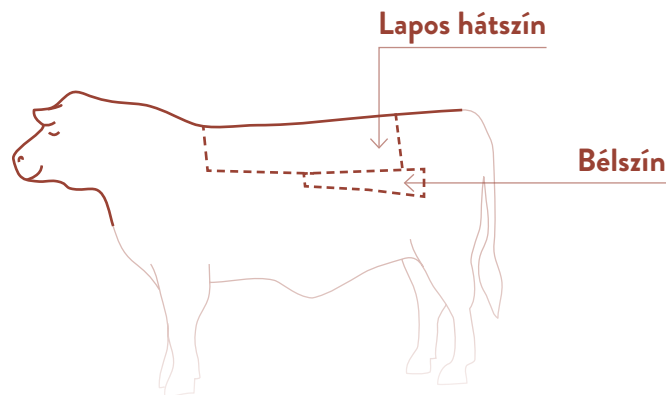


A marhahúsaink szarvasmarhából (üszőkből, tehenekből, tinókból és bikákból) származnak. Nagy mennyiségű fehérjét és ásványi anyagokat tartalmaznak, így biztosítva a természetes táplálkozási egyensúlyt. Az egészséges táplálkozás fontos részét képezi.

A marhahús alapvető felosztása az elülső és a hátsó hús. Az elülső húst főként kisebb, kötőszövetekben gazdag és zsírosabb izmok alkotják. Ezzel szemben a hátsó húst nagyobb és egyben soványabb izmok jellemzik.



1. Bélszín / 2. Lapos hátszín



A marha vesepecsenye

A hátsó húsek közé tartozik, és az egyik legkevésbé terhelt izom. A rostélyos alatt található, és a hátsó negyed bontásakor elkülönítésre kerül. A bélszín egy vastagabb hátsó és egy elkeskenyedő elülső résszel rendelkezik. Az izomzat szerkezete nagyon zamatos. A fejedelmi bélszín, inkább sovány hús, zsírréteg csak kis mennyiségben, a vágási felületen található. A vesepecsenyét leggyakrabban steakként használjuk. A hús elülső és hátsó részei tatárbifsztekhez vagy Sztroganoffhoz alkalmasak.

Lapos hátszín

A világ egyik legnépszerűbb steake. A hátsó negyed része. Hol vastagabb, hol vékonyabb zsírréteggel. Elsősorban sütésre és párolásra alkalmas. A lapos hátszín általában roastbeef-nek készítik.





MARHA BÉLSZÍN

711871	Marha béliszín 1,8+ kg EU	GURMET	1 db. = 1,8–2,19 kg	vákuum	
262209	Marha béliszín Új – Zéland 4/5 lb 2 db / csomag		1 kt = 3,6–4,4 kg	vákuum	
262214	Marha béliszín Új – Zéland 4/5 lb		1 kt = 12–14 kg	karton	
262219	Marha béliszín Új – Zéland 5+ lb 2 db / csomag		1 kt = 4,4 kg+	vákuum	
262220	Marha béliszín Új – Zéland 5+ lb		1 kt = 12–14 kg	karton	

MARHA HÁTSZÍN – BIKA

GURMET

711715	Marha hátszín KK	1 db = 4+ kg	vákuum	
711730	Marha hátszín KK VEV	1 db = 4+ kg	vákuum	
711741	Marha hátszín – szeletelt VEV	1 db = 4+ kg, 1 sz. = 120 g+ min. rendelés 3 kg	vákuum	
711711	Csontos rostélyos CS VEV	1 db = 8–10 kg	vákuum	
711731	Marha hátszín hártya nélkül VEV szeletelve is rendelhető 120 g+	1 db = 4 kg+ min. rendelés 3 kg	vákuum	
711712	Marha Tomahawk – szelet VEV	1 db = 0,9–1,2 kg	zacskó	
711865	Marha T-bone VEV	1 db = kb. 3 kg	vákuum	

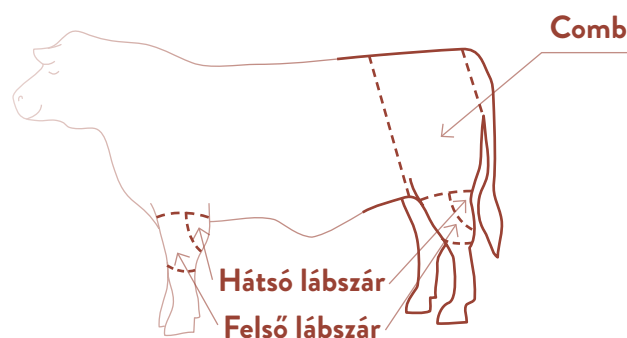
MARHA HÁTSZÍN – TEHÉN

MARHA HÁTSZÍN – TEHÉN					
711720	Marha hátszín KK ELŐ	GURMET	1 db = 3+ kg	vákuum	
711735	Marha hátszín KK VEV	GURMET	1 db = 3–5 kg	vákuum	
711739	Marha hátszín – szeletelt VEV	GURMET	1 db = 3+ kg, 1 sz. = 100 g min. rendelés 3 kg	vákuum	
711740	Marha hátszín – szeletelt, klopolt 120–180 g VEV hártyázott	GURMET	min. rendelés 3 kg	vákuum	
262197	Marha magas hátszín egyenként csomagolva		1 db = 4+ kg 1 kt = kb. 8–10 kg	karton	
260110	Marha hátszín egyenként csomagolva		1 db = 4+ kg 1 kt = kb. 20 kg	karton	
262503	Marha T-bone		8 x 400 g	vákuum	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

3. Comb / 4. Marha hátsó lábszár 5. Felső lábszár



A marhacomb

A rib eye / rostélyos mellett a marhahús gazdag részének tartják. Dióra (comb elülső részére), fekete pecsenyére és felsálra, fehérpecsenyére, valamint spitzfartőre oszlik. Alacsony zsírtartalmuknak köszönhetően egyre divatosabb húsok.

MARHACOMB – BIKÁ

GURMET

711600	Marhacomb KK	1 db = 3–7 kg	vákuum	
711623	Marhacomb KK VEV	min. rendelés 3 kg	vákuum	
711624	Marhacomb FEL VEV	min. rendelés 4 kg	vákuum	
711676	Marhacomb – szeletelt VEV	1 szelet 80 g+ min. rendelés 3 kg	vákuum	

MARHACOMB – TEHÉN

711009	Marhacomb (fehérpecsenye) KK		1 db = kb. 1,5 kg	vákuum	
711011	Marhacomb (fehérpecsenye) FEL		1 db = kb. 2,5 kg	vákuum	
711012	Marhacomb (deklivel)		1 db = kb. 4 kg	vákuum	
711018	Marhacomb (gömbölyű felsál – dió)		1 db = 5–6 kg	vákuum	
711351	Marhacomb (dió) BIO		1 db = 5–6 kg	vákuum	
711354	Marhacomb (felsál) BIO		1 db = kb. 5 kg	vákuum	
711605	Marhacomb KK ELŐ		min. rendelés 4 kg	vákuum	
711620	Marhacomb KK VEV		min. rendelés 3 kg	vákuum	
711677	Marhacomb – szeletelt VEV		1 szelet = 80 g+ min. rendelés 3 kg	vákuum	
262270	Marhacomb		1 kt = 20–25 kg	karton	



A marha hátsó lábszár

A hátsó negyedben a gömbölyű felső és a comb, valamint az elől negyedben a comb és a lapocka közötti rész. Az izom elhelyezkedése e részek között, a húsnak a kötőszövet és a sovány izom egyedülálló kombinációját adja. Az izom nem annyira zsíros, mint a gömbölyű felső, de a kollagén mennyiségének köszönhetően hasonlóan készíthető el. Felhasználása széleskörű, a pörköltektől kezdve a mártásokon át a ragukig.

A marha felső lábszár

Előlső és hátsó részre osztják. Ez egy kisebb méretű, nagy mennyiségű kötőszövetet tartalmazó izom. Kiváló pörkölt készítéséhez.

MARHA FELSZŐ LÁBSZÁR, HÁTSÓ

711019	Marhalábszár	1 db = kb. 3–4 kg	vákuum	
--------	--------------	-------------------	--------	--

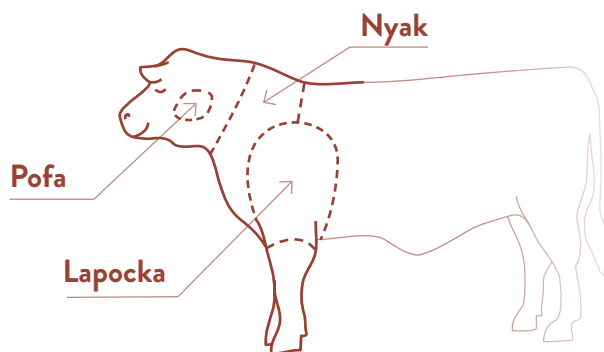
MARHA LÁBSZÁR

711014	Marhalábszár 2 db / csomag	1 db = kb. 4 kg	vákuum	
711235	Marhalábszár KK ELŐ	1 db = kb. 2–3 kg	vákuum	
262216	Marhalábszár egyenként csomagolva	1 db = 10–12 kg	karton	
711867	Marha Osso bucco – szeletek VEV a szeletek vastagsága 2 cm+	min. rendelés 2,5 kg	vákuum	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírtól, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módra tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

6. Lapocka / 7. Nyak / 8. Pofa



A marhalapocka

Az állat elülső negyedén található, mégis a marhahús ún. „hátsó része” kategóriába tartozik. Ez a legizmosabb, és csak kevés zsírt tartalmazó rész. Kitűnően alkalmas főzésre és párolásra. A lapockát Bolar Blade, hamis vesepecsenye és Top Blade részekre osztjuk. A Top Blade-re jellemző az izomban vízszintesen végigfutó ín. Megfelelő hőkezelés után azonban megpuhul vagy teljesen feloldódik.

A marhanyak

A marhahús elülső részének több kisebb izomból álló része. Az izomzat húsosabb, erős rostokkal, de a zsír és az izomzat viszonylag kiegyensúlyozott arányának köszönhetően nagyon jó konyhai tulajdonságokkal rendelkezik. Nemcsak főzésre és párolásra alkalmas, hanem darált hús és húskészítmények előállítására is.

MARHALAPOCKA – BIKÁ

GURMET

711500	Marhalapocka KK	1 db = 4–7 kg	vákuum	🍖
711502	Marhalapocka KK VEV	min. rendelés 3 kg	vákuum	🍖
711504	Marha stefánia ELŐ	min. rendelés 2,5 kg	vákuum	🍖
711544	Marhalapocka – szeletelt VEV	1 szelet = 80 g+ min. rendelés 3 kg	vákuum	🍖

MARHALAPOCKA – TEHÉN

711505	Marhalapocka KK ELŐ	GURMET	1 db = 3–6 kg	vákuum	🍖
711507	Marhalapocka KK VEV	GURMET	min. rendelés 3 kg	vákuum	🍖
711509	Marha stefánia ELŐ	GURMET	1 db = 2,5–3 kg	vákuum	🍖
711819	Marha hamis bélszín 2 db / csomag		1 db = kb. 3–4 kg	vákuum	🍖
711683	Marhahús szeletek – göngyölthús – klopolt VEV	GURMET	1 szelet = 100–150 g min. rendelés 3 kg	vákuum	🍖
711535	Marhalapocka – szeletelt VEV	GURMET	1 szelet = 80 g+ min. rendelés 2 kg	vákuum	🍖
262225	Marha hamis bélszín egyenként csomagolva		1 kt = 20–25 kg	karton	❄️
711334	Marha tokányhús csíkozott VEV csíkok vastagsága 0,8 cm	GURMET	min. rendelés 3 kg	vákuum	🍖



A marhapofa

A szarvasmarha pofahúsa. Ezek egészségfejlesztő kollagénnel teli rágóizmok. Ezáltal a hús anélkül is nagyon puha, omlós és szaftos, hogy sok zsírt tartalmazna. A marhapofa fehér vagy vörösborsban párolva a legjobb.

MARHANYAK – BIKÁ

GURMET

711400	Marhanyak KK	1 db = 4–9 kg	vákuum	
711336	Marhanyak KK VEV	min. rendelés 3 kg	vákuum	
711337	Marhanyak és lapocka FEL VEV	min. rendelés 4 kg	vákuum	

MARHANYAK – TEHÉN

711010	Marhanyak	1 db = 2,5–4 kg	vákuum	
711405	Marhanyak KK ELŐ GURMET	min. rendelés 4 kg	vákuum	
711406	Marhanyak KK VEV GURMET	min. rendelés 3 kg	vákuum	

MARHA GULYÁSHÚS

GURMET

711301	Marha gulyáshús lábszár, kockázott 3 x 3 cm	1 db = 3 kg	vákuum	
711330	Marha gulyáshús VEV nyak, kockázott 2 x 2 cm	min. rendelés 3 kg	vákuum	
711310	Marha gulyáshús VEV nyak, kockázott 3 x 3 cm	min. rendelés 3 kg	vákuum	
711311	Marha gulyáshús VEV comb, kockázott 2 x 2 cm (kb. 10 g) vagy 3 x 3 (kb. 24 g)	min. rendelés 3 kg	vákuum	

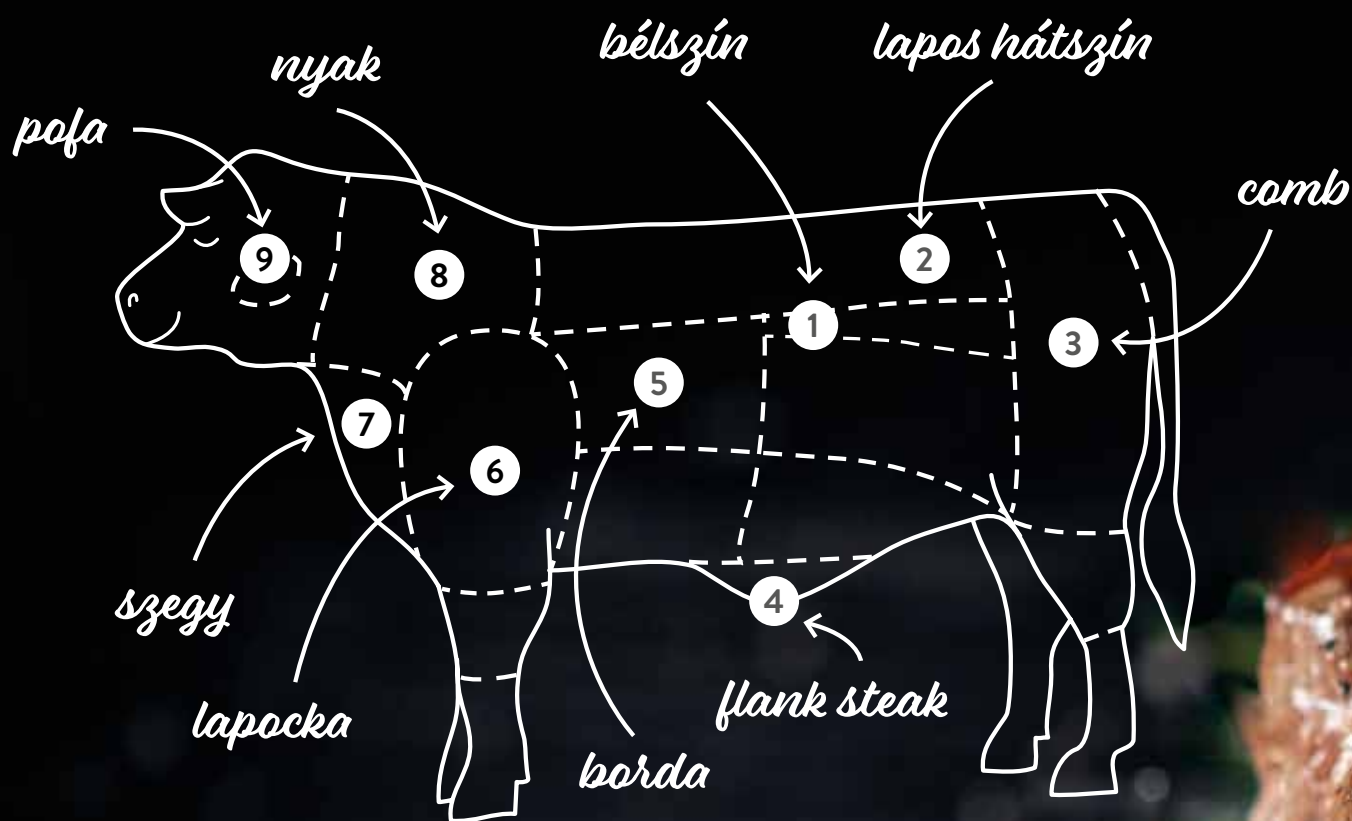
MARHAPOFA

715107	Marhapofa KK ELŐ GURMET	1 db = 2–3 kg	vákuum	
262280	Marhapofa egyenként csomagolva 2 kg	csomag 4 db x 0,5 kg 1 kt = 20 kg	karton	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módra tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

Ír marhahús



A tejelő szarvasmarhatartás vitathatatlan jelentősége ellenére Írországból a húsmarhafajták dominálnak. Az ír marhahús nagy része az Angus, Hereford, Limousine, Simmental, Charolais fajtákból és ezek keresztezéseikből származik. Az egész éves zsenge és sűrű fű nagy mértékben elősegítik az ír marhahús kiváló kulináris tulajdonságait.



Ír marhahús

Tudja, hogy miért használnak a szakácsok világszerte ír marhahúst?

Írországban a szarvasmarhatartás feltételei valóban kivételesek. A szinte változatlan éghajlati viszonyok, az enyhe tél és a fű növekedéséhez elegendő csapadék kombinációja lehetővé teszi, hogy az állatok az év 10 hónapjában szabadon legelhessenek, ami egész évben egyenletesen magas minőséget garantál. Természetes a zárt termelési lánc, amely biztosítja, hogy minden egyes hús eredete visszakövethető legyen a gazdaságig.

Az ír húsaink 100%-a húsfajtákból, azaz kizárólag hústermelésre tenyésztett, 30 hónapos kor alatti állatokból származik, ez teszi az ír marhahúst olyan terméké, amelyre minden nap számíthat.






 Est. 1985
**NATURE'S
MEADOW**
 PREMIUM IRISH BEEF & LAMB
 JUST AS NATURE INTENDED

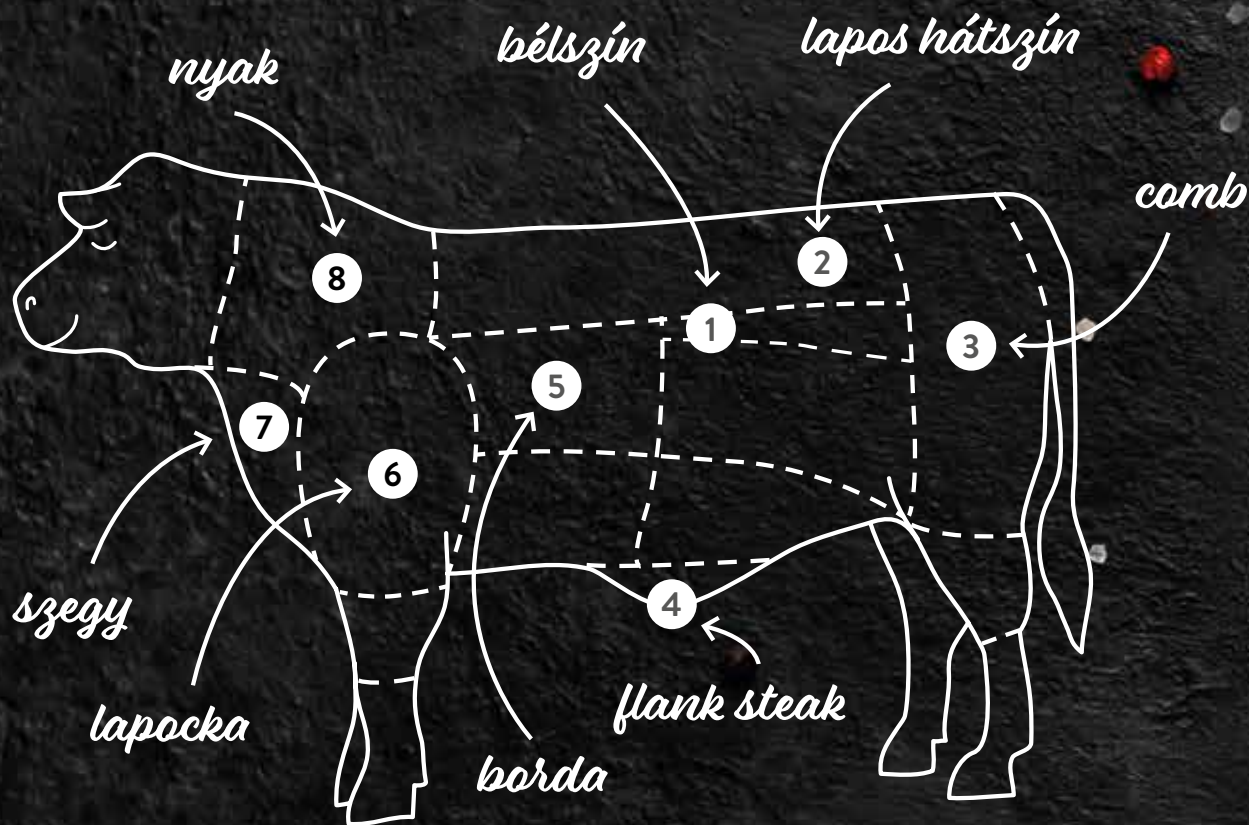
ÍR MARHAHÚS

711869	Marha bélszín Charolais láncsal		1 db = 2,2+ kg	vákuum	
711870	Marha bélszín 4/5 4 db / karton		1 db = 1,8–2,2 kg	vákuum	
711074	Rib eye csontos	PREMIUM BUTCHER	1 db = kb. 5 kg	vákuum	
711072	Cowboy steak rib eye szelet, rövid tisztított karajcsonttal	PREMIUM BUTCHER	1 db = kb. 0,8–1 kg	vákuum	
711031	Marha gömbölyű felsál		1 db = 5–7 kg	vákuum	
711034	Marha flap		kb. 2,5 kg 1 db = kb. 800 g, 1–2,2 kg	vákuum	
711037	Marha flank		1 db = 1,5–3 kg	vákuum	
711035	Marha onglé		1 db = 1,5–2,5 kg	vákuum	
711039	Marha short ribs (csontos oldalas)		1 db = 2,5 kg	vákuum	
711042	Marha „diamond” izom		1 db = kb. 1 kg 4 db à kb. 250 g	vákuum	
711030	Marha stefánia		1 db = 2–4 kg, min. rendelés 3 kg	vákuum	
711015	Marha gavalér spitz (chuck tender)		1 db = kb. 1,2–1,5 kg	vákuum	
711033	Marhanyak (chuck roll)		1 db = 5–7 kg	vákuum	
715107	Marhapofa KK ELŐ	CURMET	1 db = 3 kg	vákuum	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

Steak



STEAK HÚS

Steak húsnak az érlelt húst nevezzük. A húst kétféleképpen érlelik, szárazon, vagy nedvesen. Cégünk kizárólag nedves érleléssel érlelt steakeket kínál. Az érés így lassabb, de nem vezet súlyvesztéshez, mint a száraz érlelés. A hússzelet a vákuumcsomagoláson keresztül nem jut levegőhöz, így minimális tejsav képződik. Ez okozza, hogy a felbontás után savanykás aromákat érezhetünk a húson néhány percig, ami szellőztetés után elillan. A levegőztetés mindenképpen javasolt, nem csak az aromákat tárja fel, hanem élénkebb színt is kölcsönöz a húsnak.

Kínálatunkban megtalálhatók mind a legkivánatosabb dél-amerikai eredetű vagy akár a legmagasabb fokú márványozottsággal rendelkező észak-amerikai húsok, illetve az úgynevezett Prime és a Wagyu fajtából származó különlegességek is.



Grass Fed (kizárólag fűvel táplált szarvasmarha)



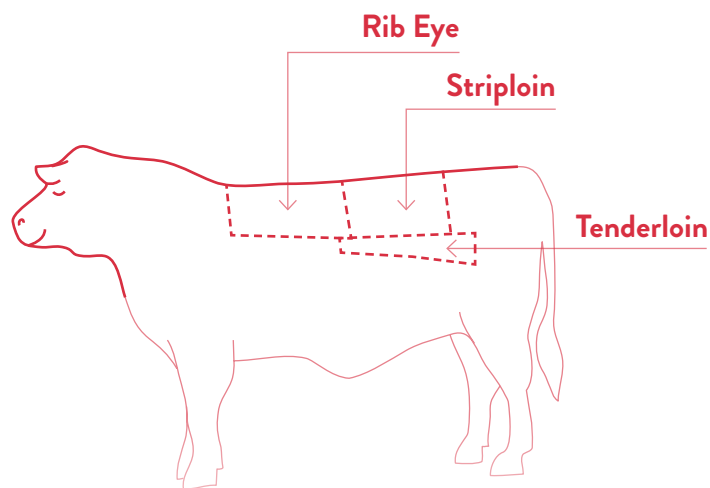
Grain Fed (a szarvasmarhát vágás előtt legalább 100 napig kukoricával és takarmánykeverékekkel etetik, így sokkal márványosabb)



A STEAK HÚSOKAT A
KÖVETKEZŐ ORSZÁGOKBÓL
IMPORTÁLJUK:

USA	
AUSZTRÁLIA	
ARGENTÍNA	
URUGUAY	
BRAZÍLIA	
JAPÁN	

1. Bélszín / 2. Rib eye



A **bélszín (vesepecsenye)** csak minimális terhelésnek kitett izomfajta. Ennek köszönhetően a hús fokozottan omlós, enyhén rostos és sovány. A bélszín a marhahús egyik legjobb és legkívánatosabb része.

A **Rib eye (magas hátszín)** a lapocka és a lapos hátszín között helyezkedik el. Kelendő választás, a világ összes konyháján. A zsíros márványozottságáról közismert rib eye magával ragadó zamatos húsrész.

A **Striploin (lapos hátszín)** csak az egyik oldalán tartalmaz zsírréteget. A lapos hátszín, a sovány vesepecsenye és az ízletesebb, de zsírosabb magas hátszín közötti arany középutat jelenti.

STEAK HÚS

711892		Marha bélszín 4/5		1 db = 1,8–2,25 kg	vákuum	
711903		Marha bélszín 5+		1 db = 1,8–2,25 kg	vákuum	
711953		Marha bélszín 4/5	USDA PRIME	1 db = 1,8–2,25 kg	vákuum	
711994		Marha bélszín Wagyu 4/5		1 db = 1,8–2,25 kg	vákuum	
711686		Marha Rib Eye		1 db = 2–3 kg	vákuum	
711690	GURMET	Marha Rib Eye – szeletelt VEV		1 szelet 200 g+, min. rendelés 2 kg	vákuum	
715402	GURMET	Marha Rib Eye 1 kg ELŐ		1 db = kb. 1 kg	vákuum	
715505	GURMET	Marha Rib Eye – szeletelt 250 g VEV		4 db (2 x 250 g)	vákuum	
715506	GURMET	Marha Rib Eye – szeletelt 300 g VEV		4 db (2 x 300 g)	vákuum	
711163	GURMET	Marha Rib Eye skin		4 db x 200 g	skin	



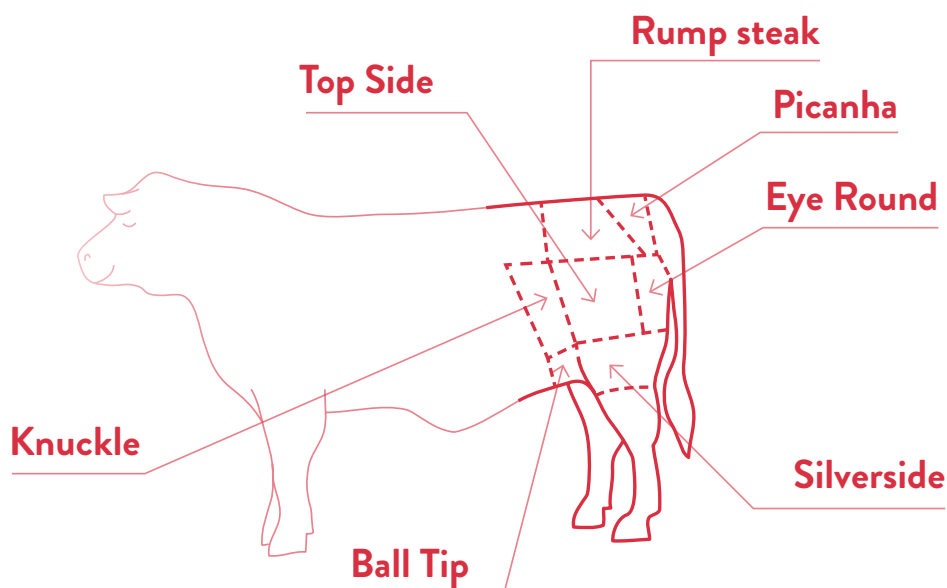
STEAK HÚS

711685		Marha Rib Eye		1 db = 2–3 kg	vákuum	
711693	GURMET	Marha Rib Eye – szeletelt VEV		1 szelet 200 g+, min. rendelés 2 kg	vákuum	
711952		Marha Rib Eye		1 db = 4–6 kg	vákuum	
711993		Marha Rib Eye wagyu		1 db = 4–6 kg	vákuum	
711992		Marha Rib Eye wagyu		1 db = 1–3 kg	vákuum	
711826		Marha hátszín (striploin)		1 db = 4–6 kg	vákuum	
711852	GURMET	Marha hátszín (Striploin) – szeletelt VEV		1 szelet 200 g+, min. rendelés 2 kg	vákuum	
715403	GURMET	Marha hátszín (Striploin) 1 kg ELŐ		1 db = kb. 1 kg	vákuum	
715508	GURMET	Marha hátszín (Striploin) 250 g ELŐ		4 db (2 x 250 g)	vákuum	
715509	GURMET	Marha hátszín (Striploin) 300 g ELŐ		4 db (2 x 300 g)	vákuum	
711951		Marha hátszín (Striploin)		1 db = 5–6 kg	vákuum	
711989		Marha hátszín (Striploin) wagyu		1 db = kb. 4 kg	vákuum	
711956		Marha T-bone		1 db = kb. 9 kg	vákuum	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

3. Comb



A **Rump steak (spiztfartó)** a marhacomb tetején található egyik legedzettebb izomcsoportból származó rész. Karakteres egyedülálló ízű hús.

Picanha (spiztfartó vég) a keresztfartó vége. Jellegzetes fogás, mert a steaknek egyedi ízt kölcsönöz sajátos, zsírral borított része. Dél-Amerika egyik legkedveltebb húsa. Közkedvelt, steakként, vagy nyárson

Eye Round (fehérpecsenye) - ezt a henger alakú húst mind (dél-amerikai eredetű) konyhai kivitelben, mind (ausztrál eredetű) zsírbevonattal egyaránt kínáljuk.

STEAK HÚS

262190		Marhafartó (Rump Steak)		1 kt = kb. 20 kg	karton	
711816		Marhafartó (Rump Steak)		1 db = kb. 2–3 kg	vákuum	
711821	GURMET	Marhafartó (Heart of Rump) – szeletelt VEV		1 szelet 200 g+, min. rendelés 2 kg	vákuum	
715401		Marhafartó (Rump Steak) 1 kg		1 db = kb. 1 kg	vákuum	
715501	GURMET	Marhafartó (Rump Steak) – szeletelt 200 g		4 db (2 x 200 g)	vákuum	
715502	GURMET	Marhafartó (Rump Steak) – szeletelt 250 g		4 db (2 x 250 g)	vákuum	
715503	GURMET	Marhafartó (Rump Steak) – szeletelt 300 g		4 db (2 x 300 g)	vákuum	
711162	GURMET	Marhafartó (Rump Steak) skin		4 db x 200 g	skin	
711960		Marhafartó (Rump Steak)		1 db = kb. 3 kg	vákuum	
711842		Marha Picanha		1 db = 1,5–2 kg	vákuum	
711803		Marha fehérpecsenye (Eye round)		1 db = 1,5–2 kg	vákuum	
711790		Marha fehérpecsenye (Eye round)		1 db = 1,5–2 kg	vákuum	



A **Ball tip (dió vég)** a hátsó láb felső része vagyis a dió vége. Ez a hússzelet fajta kizárólag az USA-ból származik, és a kukoricával végezett takarmányozásnak köszönhetően gyönyörűen márványozott és édeskes.

A **Knuckle (dió)** omlós, szabályosan márványozott és finom rostos szerkezet jellemzi. Három izomrészből áll.

A **Silverside (feketepecsenye)** a hátsó comb legnagyobb terhelésnek kitett része. Az izomrostok durvábbak, a hús sovány és enyhén márványozott.

A **Topside (felsál)** a hátsó comb belső oldalából kivágott sovány rész. A hús zsenge és finom izomrostokkal rendelkezik.

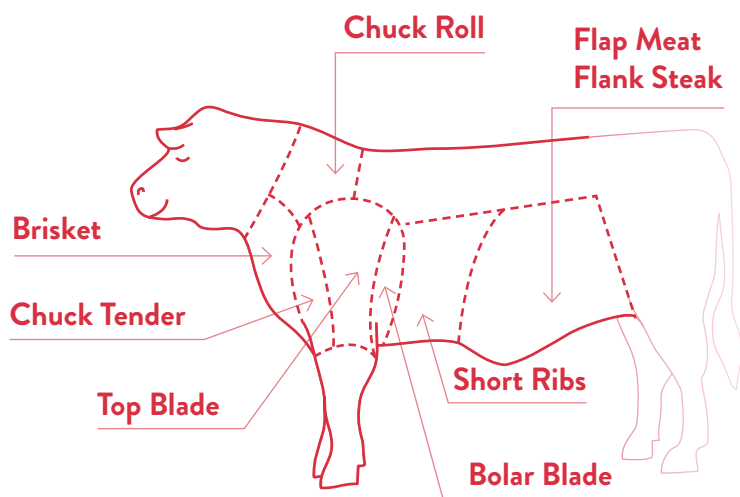
STEAK HÚS

711950		Marha Ball Tip		1 db = 1–1,5 kg	vákuum	
711938	GURMET	Marha Ball Tip – szeletelt VEV		1 szelet 200 g+, min. rendelés 2 kg	vákuum	
715517	GURMET	Marha Ball Tip – szeletelt 200 g		4 db (2 x 200 g)	vákuum	
715518	GURMET	Marha Ball Tip – szeletelt 250 g		4 db (2 x 250 g)	vákuum	
715519	GURMET	Marha Ball Tip – szeletelt 300 g		4 db (2 x 300 g)	vákuum	
711169	GURMET	Marha Ball Tip skin		4 db x 200 g	skin	
711818		Marha gömbölyű felsál (dió)		1 db = 4–5 kg	vákuum	
711830		Marha hosszú fartő (Silverside)		1 db = cca 4 kg	vákuum	
711829		Marha hosszú felsál (Top Side)		1 db = 5–6 kg	vákuum	
711936	GURMET	Marha hosszú felsál (Top side) – szeletelt VEV		1 szelet 200 g+, min. rendelés 2 kg	vákuum	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

4.-8. Lapocka, nyak, szegy



A **Flap és Flank (Flap és Flank steak)** lapos, szabályos hasaalja részek. Rendkívül zamatos, jellegzetes aromájú húsok, amelyek tökéletesen alkalmasak grillezéshez. Vékonyra szeletelve érdemes kínálni.

A **Short Ribs (borda)** olyan csontot tartalmazó húsdarab, amelyet a 3. és 5. borda közti, leghúsosabb mellkasi területről vágunk le. Nagyszerű választás, lassú egészben sütéshez vagy főzéshez.

A **Chuck Tenderloin (hamis bélszín)** a lapocka alacsony kötőszövet és zsír arányú rész. Főzésre és párolásra egyaránt alkalmas, hosszúkás formája végett, könnyen szeletelhető.

A **Bolar Blade (nagy lapocka)** lapockahús. Konkrétan a magas vagy nagy lapockának nevezett részből. A húst zsír borítja. Az érett Bolar Blade steakek elkészítéséhez is kiváló.

A **Top Blade (stefánia)** olyan izom, amelyet a lapockáról történő leválasztással nyerünk. A hőkezelés előtt célszerű eltávolítani az izom közepén áthaladó hártyát. A zsenge és lédús hús ideális steakeknek. Szabályos, hosszúkás alakjának köszönhetően könnyen szeletelhető.

A **Flat Iron Steak (Top Blade-ből)** a középső hártya eltávolításával készül, és már nem tartalmaz csontot.

A **Brisket (szegy)** zsírral átszótt, nagyon ízletes húsfajta. Kiválóan alkalmas egészben készítéshez, sütéshez, füstöléshez, és steak készítéséhez.

A **Chuck Roll (nyak)**, más néven nyak és lapocka alsó rész, a marhanyak és a magas hátszín között helyezkedik el. Zsírral jól átszótt, különösen kiváló sütéshez és pároláshoz. Optimális zsírtartalmának köszönhetően darált formában hamburgerek készítéséhez is nagyon népszerű.



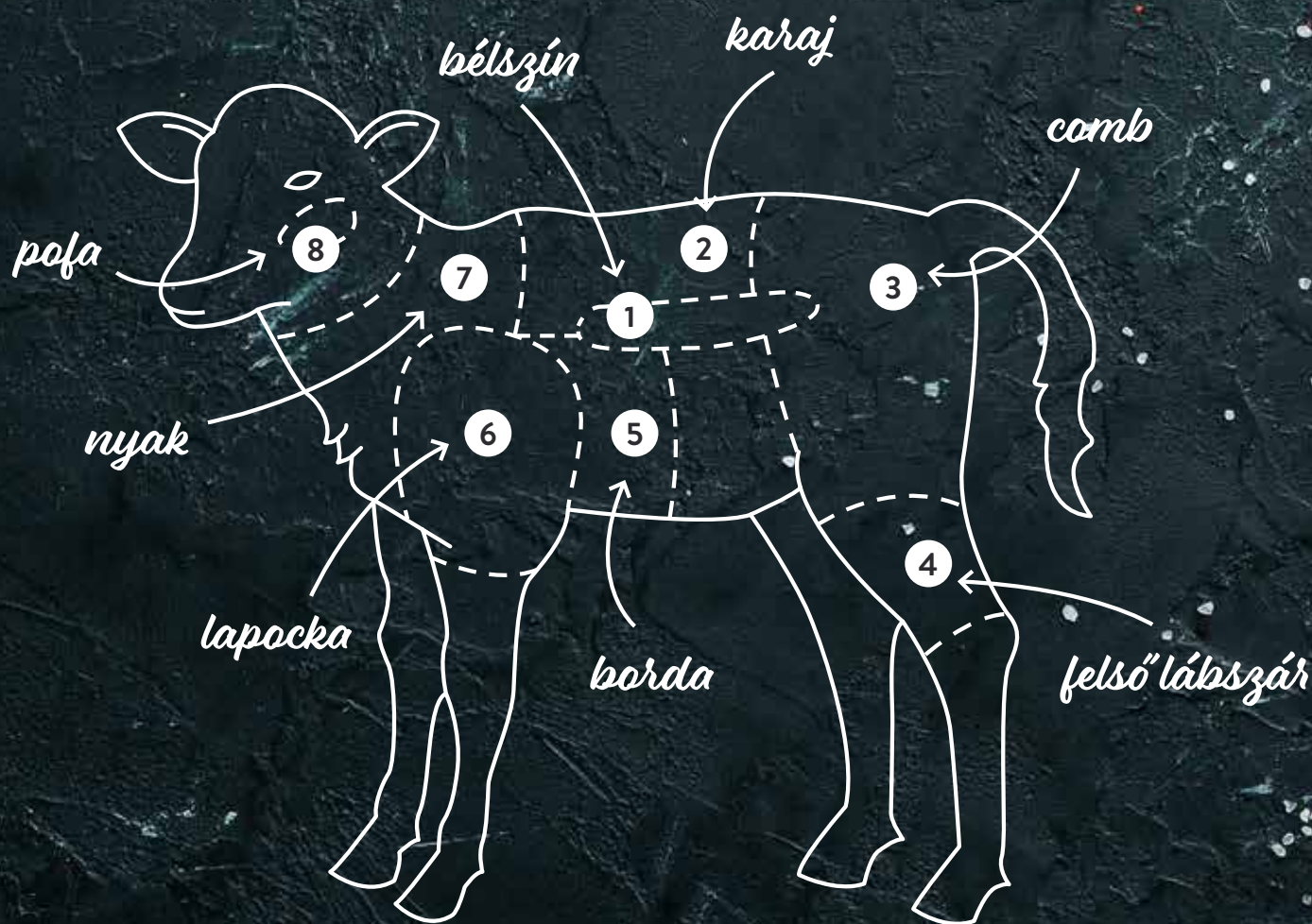
STEAK HÚS

711815		Marha flap	 	1 db = kb. 0,5–1 kg	vákuum	
711824		Marha flank Steak	 	1 db = kb. 0,5–1 kg	vákuum	
711780		Marha flank Steak	 	2 db = 1,8–2 kg	vákuum	
711778		Marha short rib (csontos oldalas)		1 db = kb. 2 kg	vákuum	
711016		Marha gavalér spitz (Chuck Tender)	 	1 db = kb. 1,5–2 kg	vákuum	
711774		Marhalapocka (Bolar Blade)		1 db = kb. 3 kg	vákuum	
711920		Marha stefánia (Top Blade)		1 db = kb. 2,5 kg	vákuum	
711921		Marha Flat Iron steak		2 x kb. 800 g	vákuum	
711814		Marhaszegy (Brisket)		1 db = kb. 3–5 kg	vákuum	
711970		Marhaszegy (Brisket)		1 db = kb. 3–5 kg	vákuum	
711831		Marhanyak (Chuck roll)	 	1 db = kb. 5 kg	vákuum	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

Borjú

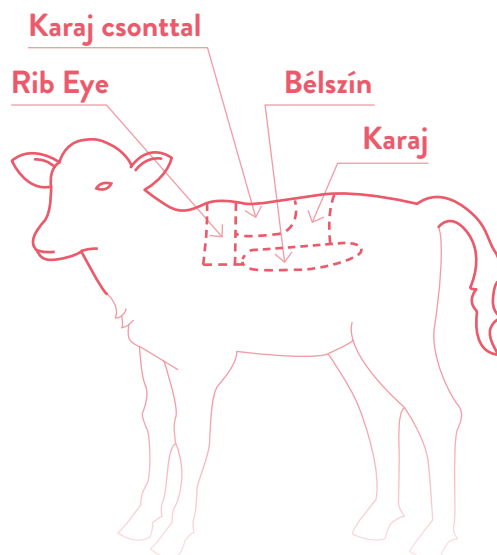


Borjúhús alatt a legfeljebb 8 hónapos korban levágott állatok húsát értjük. A 8 hónaposnál idősebb állatok húsát már „fiatal marhahúsnak” nevezzük. A borjúhús alapvető felosztására a szarvasmarha takarmányozásának módja alapján kerül sor: tejes takarmányozású (ún. Milk Fed, egész idő alatt tejjel is etetett), valamint takarmánykeverékkel táplált (ún. Grain Fed, Rosé). A tejjel is táplált borjak húsának jellegzetes tulajdonsága a világos szín és a lédúság. A takarmánykeverékkel táplált állatok húsa sötétebb színű és a marhahúshoz hasonlít.

Az alacsony zsírtartalmú borjúhús rendkívül finom textúrájú és ízű. Diétás és könnyen emészthető húsról van tehát szó. E tulajdonságának köszönhetően nem csak a gyermek számára nagyon ajánlott.



1. Bélszín / 2. Karaj



A borjú bélszín

A hátsó borjúhúsok kategóriájába tartozik. A lapos hátszín alatt található, és a hátsó negyed bontásakor vágják le. A vesepecsenye egy vastagabb hátsó és egy elkeskenyedő elülső résszel rendelkezik. A borjú vesepecsenye izmai rendkívül omlósak. Steakek készítésére és sütéshez egyaránt alkalmas, kiváló minőségű termék. Úgynevezett „zsíros” kivitelben is kínálható, vékony húscsíkként, finom kis zsírréteggel az oldalán.

A borjúkaraj

A borjú hátának (marhahátszínnek megfelelő) hátsó részén található. Sovány és nagyon ízletes izom, legfeljebb 3 mm-es zsírréteggel. Az ajánlott elkészítési mód egészben sütés vagy grillezés.

Borjú Rib Eye

Az egyik oldalon a nyakrészhez, a másik oldalon pedig a lapos hátszínhez csatlakozik. Az állat hátának elülső részén található izomról van tehát szó. A magas hátszínt nagyobb izmok alkotják, amelyek a nyak felé jobban összefonódnak a zsírral, az alacsony hátszín felé pedig karcsúbbak. Ez a rész steakek készítéséhez, valamint hagyományos elkészítéshez, sütéshez, főzéshez vagy pároláshoz is alkalmas.

Borjúkaraj csonttal

A borjú hátrészének közepén található izom. Sovány és nagyon ízletes izom, legfeljebb 3 mm-es zsírréteggel. Ez esetben (négy-hat bordát) tartalmazó, a végeinél megtisztított csontos karajról van szó (ún. frenched rack). Az ajánlott elkészítési mód az egész darab megsütése, majd felszeletelés utáni tálalása, ily módon grillezhető is.



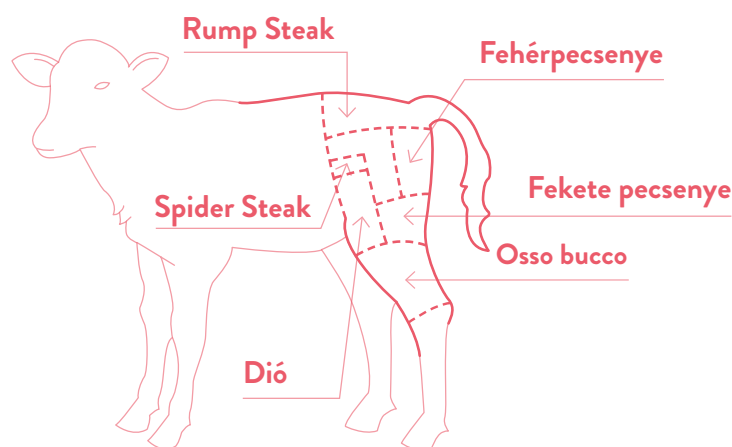
BORJÚHÚS

712033	Borjú bélszín	1 db = <1 kg	vákuum	🌿
712034	Borjú bélszín	1 db = 1–1,19 kg	vákuum	🌿
712035	Borjúsűz	1 db = 1,2 kg+	vákuum	🌿
262240	Borjúsűz 3 db / csomag, egyenként csomagolva	1 db = 3,6–4,2 kg	vákuum	❄️
712065	Borjúkaraj CSN	1 db = 2,5–3,5 kg	vákuum	🌿
712066	Borjúkaraj – szeletelt 150 g+ VEV GURMET	min. rendelés 2 kg	vákuum	🌿
262245	Borjúkaraj	1 db = 3–4 kg	vákuum	❄️
712075	Borjú Rib Eye	1 db = kb. 1,3–2 kg	vákuum	🌿
712050	Borjú French Rack	1 db = 2–2,5 kg	vákuum	🌿

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

3. Comb / 4. Osso bucco



Borjúcomb

A pecsenyelével együtt a borjúhús legértékesebb részének tartják. Dióra (comb elülső részére), fekete pecsenyére és felsálra, fehérpecsenyére, valamint spitzfartőre oszlik. Alacsony zsírtartalmuknak köszönhetően ezek a mindennapi főzés nagyon sovány és népszerű húsfajtái.

A borjú Spider Steak vagy „Fledermaus”

Az állatok medencerészből származó hátsó hús. Jellemző rá a finom, pókhálóra emlékeztető felületi márványozás. Egyszerűen hirtelen is megsüthetjük, grillezéshez, vagy igazán finom rántott húshoz különösen ideális.

Borjú Osso bucco

Az elülső és a hátsó lábszárból nyert csontvelős húsdarab. Magas a kollagéntartalma, és főzés után is nagyon lédús. Ideális főzéshez és pároláshoz.

BORJÚHÚS

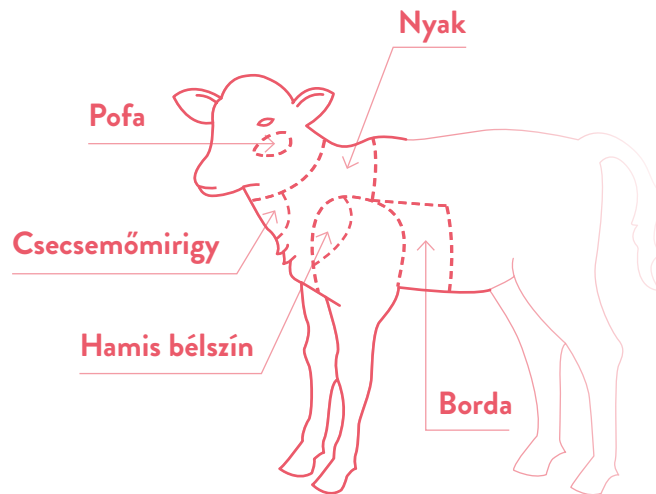
712077	Borjúfartó	1 db = 1,5–2,5 kg	vákuum	🔥
262235	Borjúcomb csont nélkül (Rump Steak)	1 kt = kb. 14 kg (6 db)	vákuum	❄️
712023	Borjú fehérpecsenye	1 db = kb. 1–1,5 kg	vákuum	🔥
712012	Borjú gömbölyű felsál (dió)	1 db = kb. 3 kg	vákuum	🔥
712006	Borjú szelet 100 g+ VEV GURMET	min. rendelés 2,5 kg	vákuum	🔥
712007	Borjú szelet klopolt 100–180g VEV GURMET	min. rendelés 2,5 kg	vákuum	🔥
712055	Borjú hosszú fartó	1 db = kb. 3 kg	vákuum	🔥
712005	Borjú gulyáshús comb, 3 x 3 cm	1 db = kb. 3 kg	vákuum	🔥
712018	Borjú fledermaus	1 db = kb. 200 g csomag 1 kg	vákuum	🔥
262246	Borjú Osso bucco 7–10 szelet	1 kt = 1,3–1,8 kg	vákuum	❄️

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével



5.-8. Lapocka, nyak, pofa



A borjú hamis bélszín

Alakja hasonlít a vesepecsenyéhez, ezért nevezik hamis bélszínnek. Az elülső negyed egyik olyan izma, amely viszonylag kevés rágós részt vagy zsírt tartalmaz. Az ajánlott elkészítési mód a főzés és a párolás.

A borjú csecsemőmirigy

Fiatalabb állatok (borjak és fiatal szarvasmarhák) nyakánál található nagy fehér mirigy. Nyers állapotában zsírszövetnek vagy nyirokcsomónak néz ki. A csecsemőmirigy nagy mennyiségű zsiradékot tartalmaz, ezért leggyakrabban sütik. Magasabb árú, népszerű kulináris élmény.

A borjúnyak

Elegendő köztes kötőszövetet és zsírszövetet tartalmazó kisebb izom. A zsír, a rostok és az izom kiegyensúlyozott aránya széleskörű felhasználási lehetőségeket kínál. Különösen kiváló főzéshez, pároláshoz és sütéshez, illetve – a hamburgert is beleértve – darált húshoz és hűskészítményekhez.

A borjúpofa

Az állat rágóizmai. Magas kollagéntartalmának köszönhetően rendkívül szaftos húsfajta. Az ajánlott elkészítési mód alacsony hőmérsékleten és hosszabb ideig (85 °C, kb. 12 óra) végzett párolás (vörösboron, gyökérzöldségeken...).



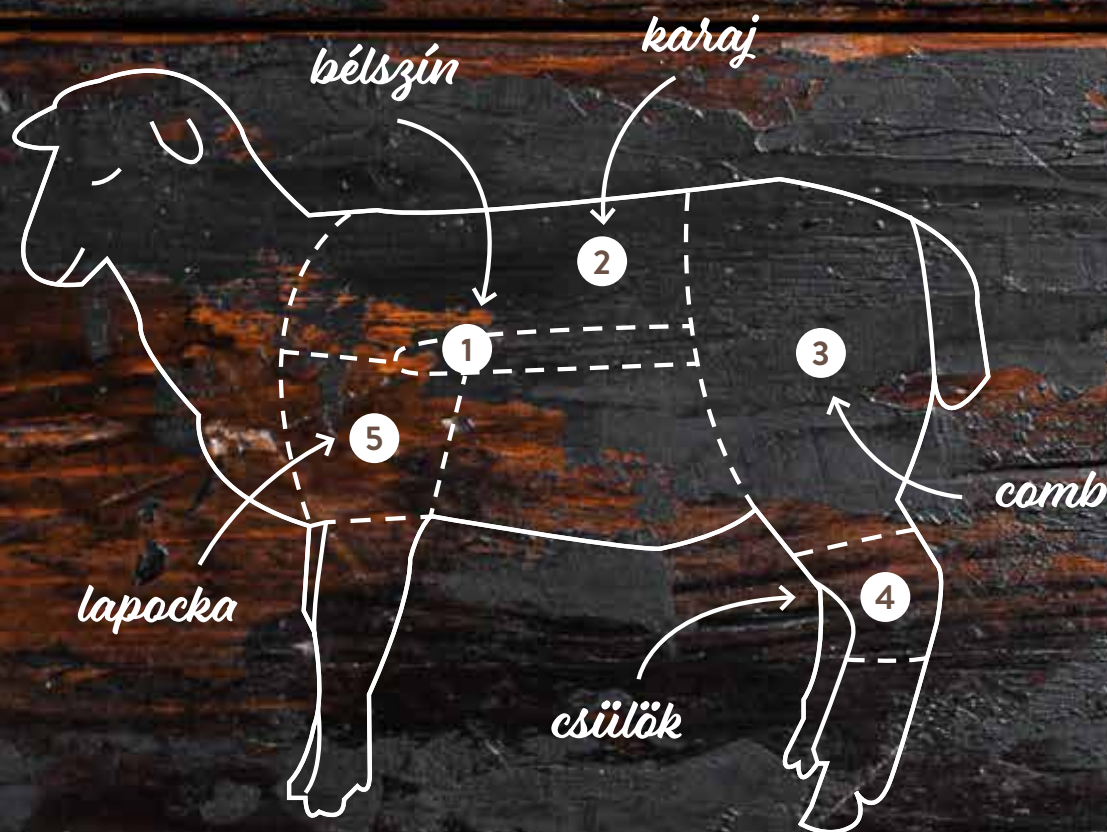
BORJÚHÚS

712002	Borjú oldalas 2–3 kg / csomag	1 db = kb. 0,7 kg	vákuum	
262243	Borjú velős csont	1 db = kb. 15 kg	karton	
712031	Borjúmáj	1 db = kb. 3–5 kg	vákuum	
712071	Borjú gavallér spitz 1–2 db / csomag	kb. 1–1,5 kg	vákuum	
712045	Borjú mirigy	1 db = kb. 1 kg	vákuum	
712022	Borjúnyak CSN	1 db = 3,5–4,5 kg	vákuum	
262231	Borjúpofa	1 db = kb. 6–7 kg (6 x 1 kg)	vákuum	
262247	Borjúcsont ömlesztve	1 kt = kb. 11 kg	karton	
262249	Borjúcsont ömlesztve	1 kt = kb. 11 kg	karton	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

Bárány



Bárányhúsnak nevezzük a 6 és 12 hónapos kor között levágott fiatal juh húsa. Az egy évnél idősebb darabokból származó húst már birkahúsnak nevezik. Mivel a bárányok anyatejjel, később pedig a legelőkön fűvet legelve táplálkoznak, rendkívül természetes és kiváló minőségű húsfajtáról van szó. A bárányhús alacsony zsírtartalmú, fehérjében és ásványi anyagokban gazdag. A bárány kellemes illatú, (nem erős faggyús, mint az idősebb juhhús), az elkészítéséhez olyan fűszernövények használata ajánlott, mint a kakukkfű, a rozsmaring, a fokhagyma stb.

A BÁRÁNYHÚST A KÖVETKEZŐ
ORSZÁGOKBÓL IMPORTÁLJUK
AZ ÖN SZÁMÁRA:

ÚJ-ZÉLAND

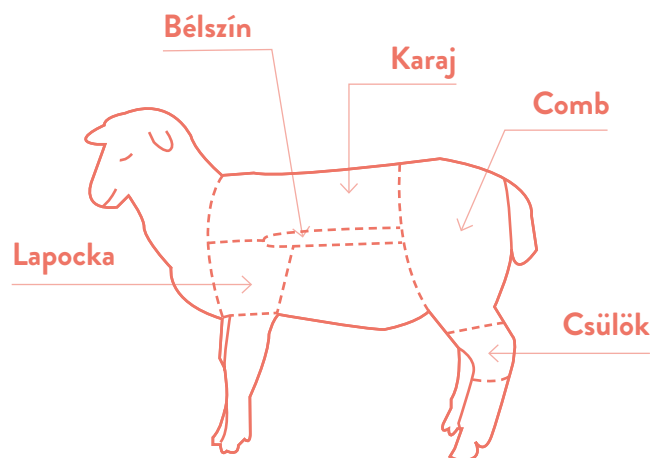


ÍRORSZÁG





Bárányhús



Bárány vesepecsenye

Mint minden belsőzín, a bárányhús is nagyon finom állagú. Nagyon ízletes és ideális grillezéshez vagy sütéshez.

A french rack (csontos báránykaraj)

A hát középső részéből származó, rendkívül szabályos alakú húsrész (akárcsak a borjúkaraj). Gyönyörű, nem túl zsíros lédús rész. A gerinc 6-13. csigolya közötti részéről van szó, amely általában 6 db megtisztított végű bordát tartalmazó adag. Ajánlott egészben sütni, majd szeletekre bontani.

A saratoga rack (nyaki csontos báránykaraj)

A nyak szabálytalan alakú, háthoz kapcsolódó része öt megtisztított végű bordával. Az izmokat a hús ízét kedvezően befolyásoló zsír borítja. A sütés mellett a grillezést is ajánljuk. Lehetőség van szeletelt változatra is. A jellemzően szabálytalan formának köszönhetően figyelembe kell venni az egyes szeletek eltérő méreteit.

A báránycomb

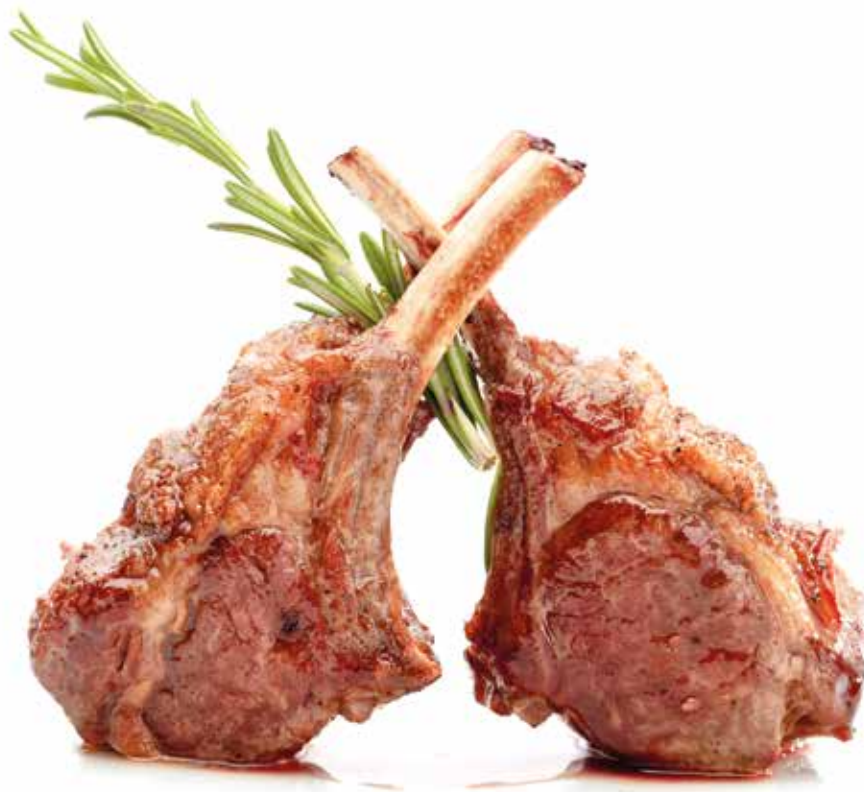
A bárány hátsó negyedének része. Egy viszonylag sovány és számos hőkezelési lehetőséget kínáló izom (leggyakrabban sütés és grillezés). A bárány egyik legkíváncsabb része.

A báránycsülök

Az előlső és a hátsó térd része (hasonlóan például a gömbölyű marhafelsőhöz). Mi kizárólag az izmosabb hátsó csülköt forgalmazzuk. A csülök lédús és kollagénben gazdag, a főzés során kedvezően befolyásolja a hús ízét. Az ajánlott elkészítési mód, a sütés vagy a konfitálás.

A báránylapocka

Az előlső hús szaftos része. Kicsontozását követően a lapocka egy szabálytalan alakú húsdarab, ezért „kötni” szokás. Az így előkészített húsdarab tényleges főzéshez (egészben sütéshez) is felhasználható, egy másik lehetőség a felkockázása és mártásokhoz, darálthúshoz való felhasználása, akár ki is vehető a hálóból, - ez esetben fűszerekkel folytatható a lassú egészben történő sütés.



BÁRÁNY HÚS

264037	Bárány bélszín 2 db / csomag		1 db = kb. 100 g 1 kt = kb. 1 kg	vákuum	
719302	Báránylapocka (Saratoga Rack) 2 db / csomag		1 db = 500–700 g 1 kt = 5 db kb. 6,5 kg	vákuum	
719303	Bárányborda (Saratoga Rack) – szeletek 15–18 szelet		1 db = kb. 2 kg	védőgáz	
719301	Bárányborda (Frenched Rack) 2 db / csomag		1 db = 450–500 g 1 kt = 5 csomag kb. 5 kg	vákuum	
264040	Bárányborda (Frenched Rack) 2 db / csomag		1 db = 450–650 g 1 kt = 2 csomag 2–2,5 kg	vákuum	
719304	Báránycomb CSN egyenként csomagolva		1 db = 1,5–2 kg	vákuum	
264012	Báránycomb CS egyenként csomagolva		1 db = 2–2,5 kg 1 kt = 2–3 db kb. 5–6 kg	vákuum	
264030	Báránycomb CSN egyenként csomagolva		1 db = kb. 1,5–2 kg 1 kt = 2–3 ks kb. 3–6 kg	vákuum	
719300	Bárány hátsó csülök egyenként csomagolva		1 db = 350–600 g 1 kt = 8 ks kb. 4,5 kg	vákuum	
264045	Bárány hátsó csülök 2 db / csomag		1 db = 350–550 g 1 kt = 11 kg	vákuum	
264046	Bárány hátsó csülök 2 db / csomag		1 db = 350–550 g 1 kt = 3 kg	vákuum	
264032	Báránylapocka CSN egyenként csomagolva		1 db = kb. 1 kg 1 kt = 3 db kb. 3,5 kg	vákuum	
264050	Bárány egész fej és belsőségek nélkül		1 db = kb. 16 kg	vákuum	

BIRKA

264005	Birkacomb CSN egyenként csomagolva		1 db = kb. 1,7–2,5 kg 1 kt = 11 kg	vákuum	
--------	--	--	---------------------------------------	--------	--

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

Nyúlhús



A nyúlhús

Összetétele tekintetében az egyik legértékesebb húsfajta. Magas tápérték, fehérjetartalom, valamint nagyon alacsony zsír- és koleszterintartalom jellemzi. A hús színe a fehértől a rózsaszínűig terjed, nagyon finom rostokkal. Minden tulajdonsága az egészséges táplálkozás alapjává teszi, és a fogyasztása gyermekek számára is ajánlott.

NYÚL

285617	Nyúlgerinc filé KK	10 x 1 kg	tálca	❄
285612	Nyúlgerinc csont nélkül 3 db 500 g-os csomagban, kicsontozva	20 x 500 g	vákuum	❄
28561*	Nyúlcomb (hátsó) 4-6 db comb	1 kt = 10 kg	lédig	❄
718801	Nyúl egész fejvel, belezett májjal együtt	5 x kb. 1,3 kg	védőgáz	🔥

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módra tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével



Darált hússok és húskiülönlegességek

Darált hús és friss húskiülönlegesség választékunk a grillezhető húsoktól kezdve a hamburgereken és a pácolt húson át a friss kolbászokig, számos termékből áll. E termékek kiváló választásnak bizonyulnak mindazok számára, akik értékelik a könnyű és gyors konyhai elkészítést, valamint a minőséget és az ízállandóságot. A friss húskiülönlegességeket nem hőkezelik, ezért természetes, hogy előállításuk során csak minőségi alapanyagok kerülnek felhasználásra, a legmagasabb higiéniai elvárások betartása mellett.

—  —
GURMET
— SINCE 2003 —



Darált húsok

Darált sertéshús, marhahús vagy húskeverék. Az ebbe a csoportba tartozó termékek minden változatához a Gourmet-gyárakban dolgozó és becsületes munkát végző hentesek kizárólag a legjobb minőségű alapanyagokat használják fel. Az egyes darált hústípusok mind zsírtartalmukban, mind sajátos ízükben különböznek egymástól. A **darált sertéshús** a legzsírosabb és egyben a legolcsóbb lehetőség, például fasírt, szuvlaci vagy friss kolbász készítéséhez.

A **darált marhahús** többnyire sovány, és a felhasznált izom típusától függően hamburgerekhez vagy spagettihez való húskeverékek készítéséhez ajánlott. A legsoványabb marhahús tatárbifsztek elkészítéséhez használatos. Kiegyensúlyozott zsírtartalmának és egyedi ízének köszönhetően a **darált keverék** kiváló alapanyag húsgombócok, fasírt vagy stefánia vagdalt készítéséhez.

DARÁLT HÚS – HŰTÖTT

GURMET

714155	Marha tatár (finom darálás) ELŐ 2 x darált sovány marhahús	1 db = 500 g	védőgáz	
714402	Marha tatár fűszerezett	8 x 250 g	vákuum	
714135	Darált marhahús Chuck Roll hamburger húsogácsához VEV választható darálási finomság 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. rendelés 3 kg	vákuum	
714133	Marhanyak darált VEV választható darálási finomság 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. rendelés 3 kg	vákuum	
714132	Sovány darált marhahús VEV választható darálási finomság 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. rendelés 3 kg	vákuum	
714025	Darált marhahús 70/30 VEV választható darálási finomság 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. rendelés 3 kg	vákuum	
714131	Zsíros darált marhahús VEV választható darálási finomság 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. rendelés 3 kg	vákuum	
714106	Darálthús keverék mix. sertés és marha – 20 % zsírtartalom	1 db = 3 kg	védőgáz	
714110	Darálthús keverék VEV mix. sertés és marha – 20 % zsírtartalom, választható darálási finomság 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. rendelés 3 kg	vákuum	
714124	Darált sertéscomb ELŐ darálási fin. 2 mm	1 db = kb. 3 kg	védőgáz	
714120	Sertés lapocka darálthús ELŐ darálási fin. 2 mm	1 db = kb. 3 kg	védőgáz	
714123	Darált sertéslapocka ELŐ darálási fin. 8 mm	1 db = kb. 3 kg	védőgáz	
714121	Darált sertéshús VEV választható darálási finomság 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm	min. rendelés 3 kg	vákuum	
714137	Darált borjúhús ELŐ darálási fin. 4 mm	1 db = kb. 3 kg	vákuum	

DARÁLT HÚS – FAGYASZTOTT

GURMET

286050	Marha és sertés darálthús műbélben csomagolva	12 x 500 g	fólia	
286053	Marha és sertés darálthús műbélben csomagolva	3 x 2 kg	fólia	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírtól, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével



Hamburgerek

A hamburgerhúsnak

Lédúsna, puhának kell lennie, ugyanakkor nem eshet szét. A hamburgerek leggyakrabban marhahúsból, marha- és sertéshús keverékéből, illetve esetenként kizárólag sertéshúsból készülnek. A jó hamburger elkészítésében a zsír fontos szerepet játszik. A marhahús soványabb, a sertéshús pedig nagyon jó szaftosságot kölcsönöz.

Gurmet-gyárainkban a hamburgerpogácsák készítéséhez cseh eredetű friss húst, valamint rendkívül keresett ír marha nyakat (chuck roll-t) használunk. Kínálatunkból nem hiányozhatnak az egyenként lefagyasztott hamburgerpogácsák sem, amelyek könnyen elővehetők a kívánt számú adagban.

Nagyszerű hamburger tippek

- **ELKÉSZÍTÉS ELŐTT NYOMJA BE A HÜVELYKUJJÁVAL A HÚSPOGÁCSA KÖZEPÉT, HOGY A HÚS NE PUFFADJON FEL.**
- **GRILLEZÉS KÖZBEN NE MOZGASSA FELESLEGESEN A HAMBURGERT, ELKERÜLENDŐ EZZEL, HOGY A NEDVEK KIFOLYJANAK.**
- **HA „LAPOSABB” HÚSPOGÁCSÁT SZERETNE, KÖZVETLENÜL GRILLBE VAGY SERPENYŐBE HELYEZÉSÉT KÖVETŐEN LAPÍTSA SZÉT.**

HAMBURGER HÚS – HŰTÖTT

GURMET

714134	Hamburger marhahúspogácsa Chuck Roll ELŐ arálási fin. 8 mm, ø 12 cm		1 kt = kb. 3 kg 20 x kb. 150 g	védőgáz	
714136	Hamburger marhahúspogácsa Chuck Roll ELŐ arálási fin. 8 mm, ø 12 cm		1 kt = kb. 3 kg 15 x kb. 200 g	védőgáz	
714138	Hamburger marhahúspogácsa Chuck Roll VEV választható darálási finomság 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm, választható porciók ø 10 cm = 100g vagy 150 g, ø 12 cm = választható 150 g, 180 g, 200 g		min. rendelés 3 kg	védőgáz	
714125	Húspogácsa sovány marhahúsból VEV választható darálási finomság 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm, választható porciók ø 10 cm = 100–150 g, választható porciók ø 12 cm = 150 g, 180 g, 200 g		min. rendelés 3 kg	védőgáz	
714139	Marhaburger ELŐ darálási finomság 6 mm, ø 12 cm		20 x kb. 150 g 1 kt = kb. 3 kg	védőgáz	
714141	Marhahús keverék hamburger húspogácsához ELŐ fűszerezett (só, bors), darálási finomság 6 mm		1 kt = kb. 3 kg	védőgáz	
714142	Hamburger marhahúspogácsa VEV választható darálási finomság 2, 3, 4, 6, 8, 13 mm, választható porciók ø 10 cm = 100–150 g, választható porciók ø 12 cm = 150 g, 180 g, 200 g		min. rendelés 3 kg	védőgáz	
714461	Sertésburger ELŐ darálási finomság 4 mm, ø 12 cm		20 x kb. 150 g 1 kt = kb. 3 kg	védőgáz	



HAMBURGER HÚS – FAGYASZTOTT

286048	Marhaburger ø 10 cm darálási finomság 6 mm		50 x 100 g	lédig	
286049	Marhaburger ø 12 cm darálási finomság 6 mm		34 x 150 g	lédig	
286018	Marhaburger ø 12 cm darálási finomság 6 mm		30 x 180 g	lédig	
262307	Black Angus hamburger marhahúspogácsa ø 12 cm darálási finomság 3 mm, prémium burger, Aberdeen Black		20 x 200 g	doboz	
262306	Black Angus hamburger marhahúspogácsa ø 11 cm darálási finomság 3 mm, prémium burger, Aberdeen Black		24 x 150 g	doboz	
266082	Marhaburger elősütött ø 10 cm		36 x kb. 55 g	lédig	
266080	Hamburger + buci – combi pack ø 10 cm		24 x 55 g	lédig	
285802	Szarvas burger ø 12 cm		30 x 180 g	védőgáz	
285801	Vaddisznóburger ø 12 cm		30 x 180 g	védőgáz	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

Húskiülönlegességek

A Gourmet márka fűszerezett húskiülönlegességeihez a gyárainkban dolgozó hentesek csak a legkiválóbb minőségű alapanyagokat használják. Legyen szó friss kolbászról, pácolt húsról, kész fasírtkeverékről vagy májgombócról, törekszünk a lehető legmagasabb friss hústartalom és minőség mellett, a hagyományos, eredeti receptúra alkalmazására. A kínálatban sokfagyasztással lehűtött, és így az egyes termékek minőségét és ízét a lehető legnagyobb mértékben megőrző húskiülönlegességek is szerepelnek.

HÚSSPECIALITÁSOK – HŰTÖTT

GURMET

714501	MaZel – zöldséges darálthús mix ELŐ fűszerezett mix – sertés, marha, zöldség (30 %)	min. rendelés 3 kg	védőgáz	
714551	MaZel – csevap hús zöldséggel ELŐ eredeti recept	1 db = 500 g	védőgáz	
714553	MaZel – zöldséges hamburgerhús ELŐ eredeti recept	3 x 150 g	védőgáz	
714176	Tradicionális fasírtkeverék VEV eredeti recept	min. rendelés 3 kg	vákuum	
710987	Pácolt sertéskaraj csont nélkül VEV szelet 80 g+, tetszőlegesen választható pác	min. rendelés 3 kg	védőgáz	
710986	Pácolt tarja csont nélkül VEV szelet 120 g+, tetszőlegesen választható pác	min. rendelés 3 kg	védőgáz	
710982	Csontos pácolt sertéstarja VEV szelet 150 g+, tetszőlegesen választható pác	min. rendelés 3 kg	védőgáz	
721000	Borkolbász ELŐ eredeti recept, 10 % Veltlínskőhő zelené bor hozzáadásával	min. rendelés 3 kg	védőgáz	
716105	Pikáns fűszeres grillkolbász VEV 88 % hús, friss kolbász birkabélbe töltve, rendelhet 35 g-os kolbászokat vagy „végtelen” kolbászt	min. rendelés 3 kg	védőgáz	
716120	Vékony grillkolbász VEV 88 % hús, friss kolbász birkabélbe töltve, rendelhet 35 g-os kolbászokat vagy „végtelen” kolbászt	min. rendelés 3 kg	védőgáz	
716132	Grillkolbász ELŐ 90 % hús, friss kolbász sertésbélbe töltve	40 x kb. 75 g min. rendelés 3 kg	védőgáz	
716131	Bajor kolbász ELŐ 87,5 % hús, friss kolbász sertésbélbe töltve	40 x kb. 75 g min. rendelés 3 kg	védőgáz	

HÚSSPECIALITÁSOK – FAGYASZTOTT

286058	Májjas levesbetét eredeti recept szerint, gombócok készítéséhez is alkalmas	GURMET	16 x 250 g	fólia	
286010	Csevapcsicsa 120 db 87 % hús, sertés és marha	GURMET	1 x 4,2 kg, à kb. 35 g	lédig	
230504	Sertésrolád kézzel csomagolt sertéscomb tekercs, szaftos darált sertéshússal, sült hagymával és pirospaprikával töltve	NOWACO	10 x 750 g	alu zacskó	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

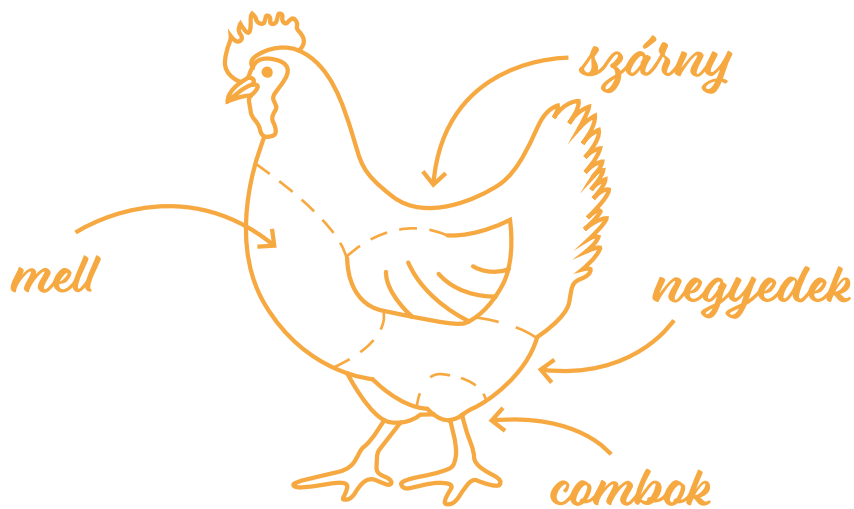


Baromfi

A baromfihús rendkívül népszerű a fogyasztók körében. Különösen a csirkehúst fogyasztják egész évben. A kacsát is egész évben árulják, nagyobb mennyiségben főleg ősszel, karácsonykor és húsvétkor fogy. Minősége ellenére a pulykahús kevésbé elterjedt az étrendünkben, mint a környező országokban. Nagyobb érdeklődés a karácsonyi ünnepek környékén tapasztalható. A liba hagyományosan a Szent Márton-naphoz kapcsolódó szezonális termék. Az év hátralévő részében csak csekély érdeklődés mutatkozik, és a piaci kínálat ennek megfelelően alakul.



Csirke



A csirkehús

Tulajdonságai miatt az egyik legnépszerűbb húsfajta. Sovány és alacsony cukortartalmú. Könnyen emészthető, és a főzési idő lényegesen rövidebb, mint a vörös húsoké. A csirkemell a legnépszerűbb, mivel ez a legsoványabb, és sokféleképpen elkészíthető.

CSIRKE

251501	Csirkemellfilé E2	1 kt = 15 kg	lédig	☀
250100	Csirkemellfilé	1 kt = 5 kg	védőgáz	☀
251502	Csirkemellfilé	1 kt = 2 kg	vákuum	☀
252501	Csirkemellfilé 160–180 g	1 kt = 2 kg	vákuum	☀
252504	Csirkemellfilé 160–250 g E2 ELŐ	1 kt = 15 kg	lédig	☀
250005	Csirkemell supreme 220–260 g	súly szerint	védőgáz	☀
250101	Csirkemellfilé 130–200 g	4 x 1 kg	vákuum	☀
211022	Csirkemellfilé IQF natural	1 kt = 10 kg	zacskó	❄
211020	Csirkemellfilé natural	6 x 2 kg	vákuum	❄
211025	Csirkemellfilé sózott	6 x 2 kg	zacskó	❄
251503	Csirkecombfilé	1 kt = 2 kg	vákuum	☀
21121*	Csirkecomb 180–240 g	1 kt = 10 kg	IQF	❄
211030	Csirkecombfilé egész comb bőrrel CSN	6 x 2 kg	vákuum	❄
211036	Csirke felsőcomb bőr nélkül 50 g	4 x 2,5 kg	zacskó	❄
211243	Csirke alsócomb	10 x 1 kg	zacskó	❄
211110	Csirkenegyed kalibrált 270 g IQF	1 kt = 10 kg	karton	❄
211114	Csirkenegyed kalibrált 290 g IQF	1 kt = 10 kg	karton	❄
211141	Csirkenegyed hátsó nem kalibrált	1 kt = 10 kg	lédig	❄



CSIRKE

211185	Csirkeszárny 100–150 g	3 x 2 kg	karton	❄
211190	Csirkeszárny vég nélkül – vágott	2 x 2,5 kg	lédig	❄
210531	Csirkemáj	18 x 500 g	tálca	❄
211955	Csirkemáj	24 x 500 g	tálca	❄
210501	Csirke leveskeverék	14 x 750 g	zacskó	❄
210511	Csirkenyak	18 x 500 g	tálca	❄
250153	Friss csirke	8 x 1,4 kg	zacskó	☀
251001	Csirke ELŐ	10 x kb. 1,9 kg	lédig	☀
210**	Csirke kalibrált	ajánlat szerint	zacskó	❄

SPECIÁLIS CSIRKE

200932	Baby csirke kukoricával táplált Le Coquelet 	1 x 450 g	tálca	❄
200922	Kukoricával táplált csirke 	8 x 1,3 kg	karton	❄
200931	Csirke supreme, kukoricával táplált 	1 x 5 kg	karton	❄

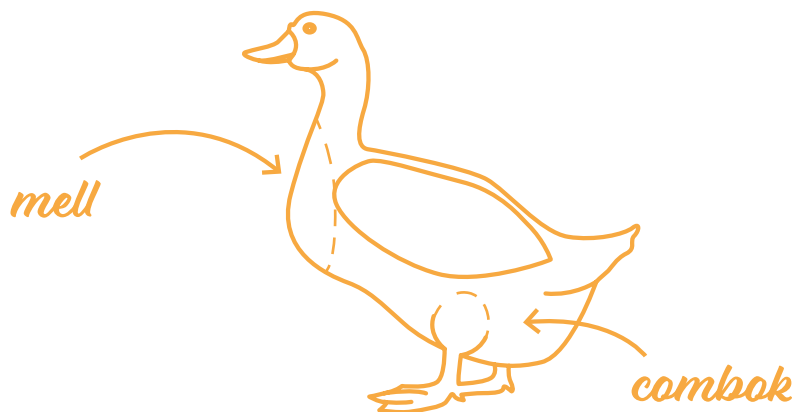
TYÚK

2170**	Tyúk	ajánlat szerint	zacskó	❄
217001	Felezett tyúk	1 kt = kb. 10 kg 1 ks = kb. 1,3 kg	zacskó	❄

Magyarázatok:

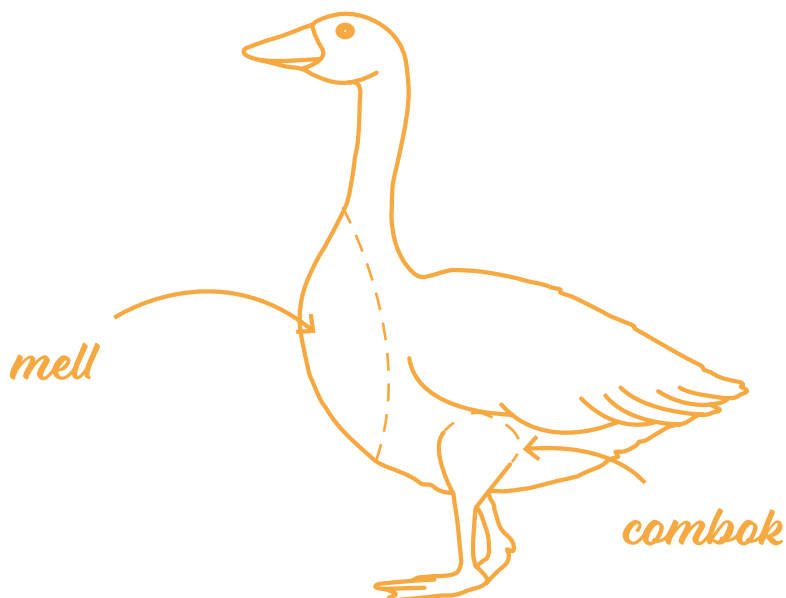
VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módra tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

Kacsa / Liba



Kacsahús

4 európai ország – Franciaország, Magyarország, Bulgária és részben Lengyelország – neves gyártótól vásároljuk. Termékkínálatunk Barbarie és pekingi kacsa részeket és belsőségeket tartalmaz. E két kacsafaj elsősorban a bőr alatti zsírréteg mértékében különbözik egymástól.



Libahús

Kifejezetten szezonális termék, amelyet más baromfitermékekkel ellentétben nem termelnek egész évben. A libák tenyésztése májusban kezdődik, de az áru csak szeptember végén és különösen Szent Márton napján jut el a vásárlókhoz. A Bidfood elsősorban Magyarországról és részben Lengyelországból származó libahúst forgalmaz. A 3-5 kg kaliberes egész libák mellett a vásárló kalibrált combot és melleket vagy libamájat is rendelhet.



KACSA

216060	Kacsamell Barbarie bőrrel	1 kt = 5 kg, à 300–400 g	zacskó	✱
216061	Kacsamell nem kalibrált	1 kt = 6 kg	vákuum	✱
216051	Kacsacomb 300–400 g, Barbarie	1 kt = 5 kg	interfólia	✱
216075	Kacsanegyedek hátsó 350–450 g IQF	1 kt = 6 kg	IQF	✱
200954	Kacsa Foie gras szeletelt	1 kt = 1 kg	alu zacskó	✱
216097	Kacsa Foie gras 	1 db = kb. 700 g	zacskó	✱
2160**	Kacsa aprólék nélkül	az ajánlat szerint	zacskó	✱

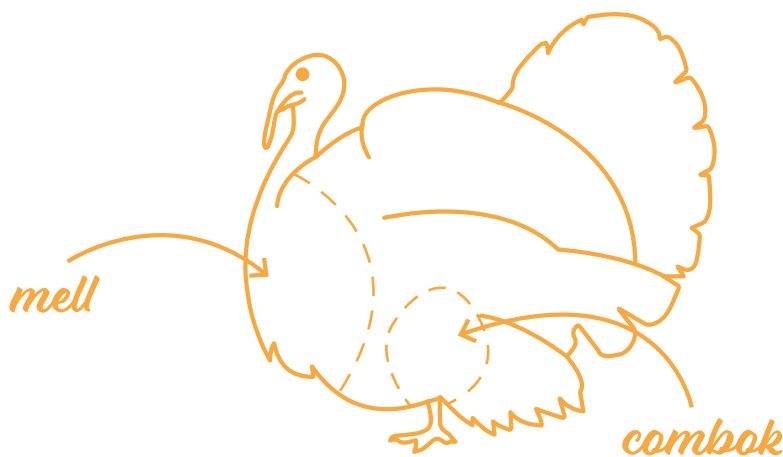
LIBA

218092	Libamell CS és bőrrel	14 x 1050 g	zacskó	✱
218093	Libamell CS és bőrrel	14 x 1100 g	zacskó	✱
218073	Libacomb 2 db / csomag	18 x 700 g	zacskó	✱
2180**	Liba aprólékkal kalibrált	az ajánlat szerint	zacskó	✱

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

Pulyka



A pulykahús

Kétszínű hús. A mellizom világos, hasonlóan a csirkehúshoz. A combok húsa viszont vörös. Rendkívül sovány, és a szomszédos országokhoz képest nálunk meglehetősen kevés fogy belőle. A pulykahús sovány, alacsony zsírtartalmú, és a sertés- vagy borjúhúshoz hasonló állaga miatt nagyon ízletes.

PULYKA

214018	Pulykamellfilé 7-8 db / csomag	1 kt = 15 kg	vákuum	❄️
213101	Pulyka érmék	12 x kb. 1 kg	vákuum	❄️
250034	Pulykamellfilé	1 kt = kb. 2,2 kg	vákuum	🌞
250035	Pulykamellfilé	1 kt = kb. 5 kg	vákuum	🌞
250020	Pulykamell steak	1 kt = kb. 2 kg	vákuum	🌞
250021	Pulyka felsőcomb CS és bőrrel ELŐ	1 kt = kb. 2,5 kg	vákuum	🌞
250022	Pulyka alsócomb ELŐ	1 kt = kb. 800 g	védőgáz	🌞
250024	Pulyka érmék ELŐ	1 kt = kb. 800 g	védőgáz	🌞
213025	Pulyka steak	6 x 2 kg	karton	❄️
213071	Pulyka alsócomb CSN és bőr nélkül	12 x 1 kg	karton	❄️
214020	Pulyka tokányhús	2 x 2,5 kg	lédig	❄️
213003	Pulyka aprólékkal	4 x 3,8 kg	zacskó	❄️

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módra tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével



Vadhús

A Petron termékek jellemzője a minőségi vadak gondos feldolgozása, és csomagolása. Kínálatunk kizárólag vadon élő vadak ellenőrzött vadászegyesületek általi beszerzésével kezdődik. Minden húsfeldolgozás szigorú higiéniai szabályok szerint történik. A termelési lánc végén a húst csomagolják, és vagy hűtve készítik elő a szállításra, vagy az izomrostok károsodásának elkerülése érdekében sokkolva fagyasztják.

Minden vadhús természetes biotermék, amelyet magas diétás, ökológiai és – ha a vadászati törvényeknek megfelelően vadásznak – etikai érték jellemeznek. Ez az egyik legtermészetesebb étel, amelyet az ember évezredek óta fogyaszt.

A Petron márkájú szarvashús egész évben kapható. A grillezés növekvő népszerűsége már nem csak szezonális dolog.

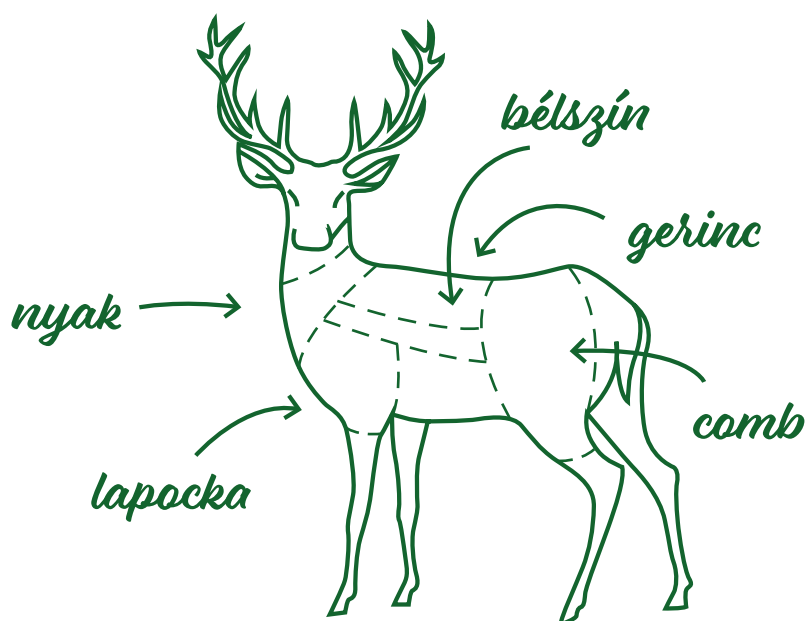




Vadhuús

AZ ÁLLAT RÉSZE	A FELDOLGOZÁS FORMÁJA
nyak	párolás, sütés, ragu, pörkölt
lapocka	párolás, sütés, ragu, pörkölt
comb	párolás és sütés egészben, szeletek sütéshez vagy grillezéshez
felsál / dió	steak, érmék
fekete pecsenye	párolás, sütés, ragu
spitzfartó	steak
gerinc	egészben sütés, érmék, grill
bélszín	érmék, steakek, grill
felső lábszár	pörkölt





A szarvashús

Szilárd és durva rostos struktúra jellemzi, színe a sötétvöröstől a barnás-feketéig terjed. A tulajdonságok és a szín kortól függően változnak. Az idősebb állatok húsa jellemzően aromásabb, vadízú (vadászidény: július 1. – január 31., a legfeljebb kétéves vad egész évben vadászható).

SZARVAS

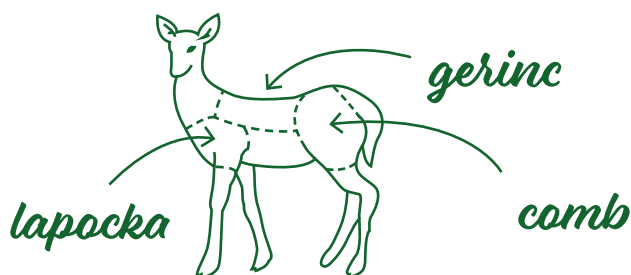
281024	Szarvas bélszín	kb. 1 kg	vákuum	❄
281021	Szarvas hátszín CSN nagy	kb. 1,8–3 kg	vákuum	❄
281029	Szarvas hátszín CSN kicsi	kb. 0,7–1,8 kg	vákuum	❄
281027	Szarvas comb CSN	kb. 2–4 kg	vákuum	❄
285240	Szarvas comb CSN 4 db / csomag	4 x 300 g	tálca	❄
281028	Szarvas comb alsó CSN	2,5–3 kg	vákuum	❄
281025	Szarvas comb dió CSN	kb. 1,6–2 kg	vákuum	❄
281026	Szarvas comb felső CSN	kb. 2–2,5 kg	vákuum	❄
281023	Szarvas lapocka CSN	kb. 2–2,5 kg	vákuum	❄
285113	Szarvashús gulyáshoz	2 x 2,5 kg	vákuum	❄
285115	Szarvashús gulyáshoz exkluzív lapocka, comb, hátszín	2 x 2,5 kg	vákuum	❄
285275	Szarvashús gulyáshoz 4 db / csomag	4 x 500 g	tálca	❄
281022	Szarvas nyak CSN	kb. 2 kg	vákuum	❄
285802	Szarvas burger ø 12 cm fűszerezett, 2db-onként csomagolva	30 x 180 g	védőgáz	❄

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

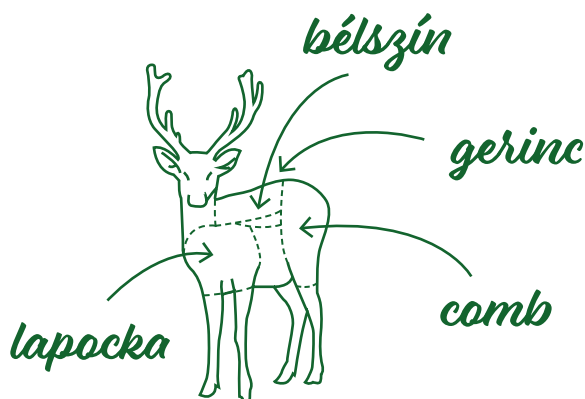


Őz / Dámvad / Muflon



Őzhús

Vörösesbarna szín, finom izomrostszerkezet és alacsony zsírtartalom jellemzi. A dámszarvas húzával együtt a legomlósabb vadhús. A hús még az idősebb egyedek esetében is megőrzi az omlósságát, csak az íze válik hangsúlyosabbá (vadászidény: május 1. – december 31., a legfeljebb kétéves vad egész évben vadászható).



Dámvad hús

Vörösesbarna szín jellemzi, ropogós és enyhén rostos, alacsony koleszterin-tartalmú, így könnyen emészthető, gyakran az első számú választás diétás programok vagy emésztési problémák esetén. Sajátos íz, kellemes aroma jellemzi, számos konyhai elkészítési módra alkalmas (vadászidény: július 1. – január 31., a legfeljebb kétéves vad egész évben vadászható).



Muflonhús

Sötétvörös színű, finoman rostos és optimálisan zsíros. A muflonhús nagyon ízletes, omlós és lédús (vadászidény: július 1. – március 31., a legfeljebb kétéves vad egész évben vadászható).



ŐZ

281049	Őzgerinc CSN	kb. 0,8–1,4 kg	vákuum	❄
281045	Őzcomb CSN	kb. 1,5–2 kg	vákuum	❄
281042	Őzlapocka CSN	kb. 1,6 kg	vákuum	❄
285332	Őz gulyáshús	2 x 2,5 kg	vákuum	❄
285335	Őz gulyáshús exkluzív nyak, lapocka, comb	2 x 2,5 kg	vákuum	❄

DÁMSZARVAS

281153	Dámszarvas bélszín	kb. 1 kg	vákuum	❄
281152	Dámszarvas gerinc CSN	kb. 0,5–1 kg	vákuum	❄
281150	Dámszarvas comb CSN	kb. 2–3 kg	vákuum	❄
281151	Dámszarvas lapocka CSN	kb. 1,5–2 kg	vákuum	❄
285201	Dámszarvas gulyáshús	2 x 2,5 kg	vákuum	❄

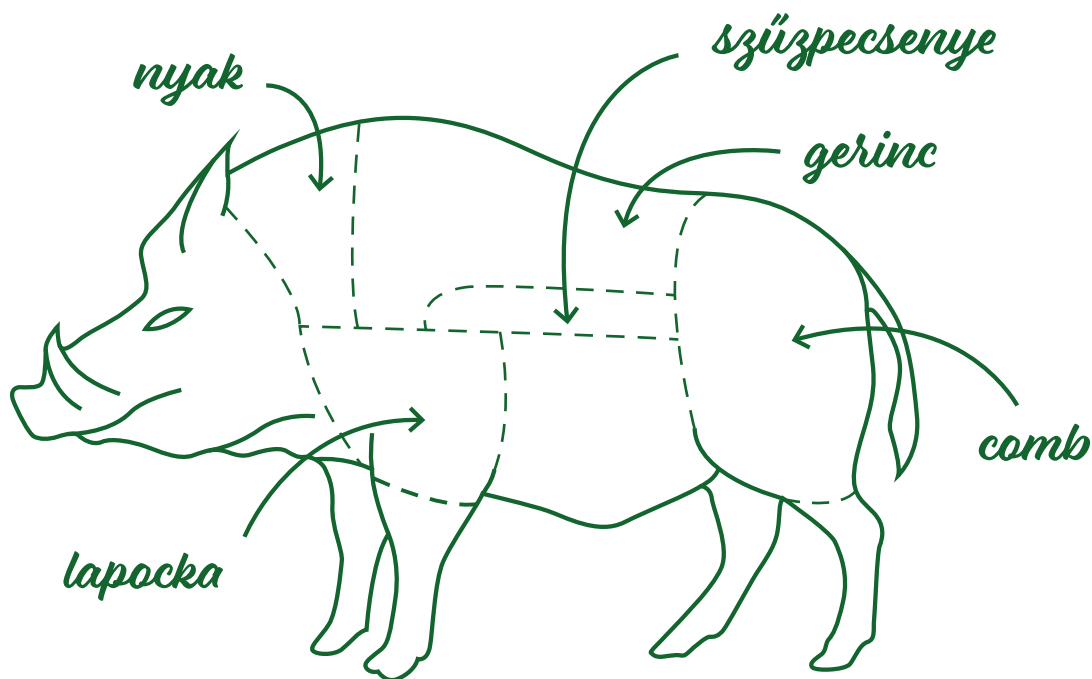
MUFLON

281073	Muflongerinc CSN	kb. 0,8–1,4 kg	vákuum	❄
281070	Mufloncomb CSN	kb. 1,5–2 kg	vákuum	❄
281075	Muflonlapocka CSN	kb. 1,2–2 kg	vákuum	❄
285171	Muflon gulyáshús	2 x 2,5 kg	vákuum	❄

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

Vaddisznó / Fácán

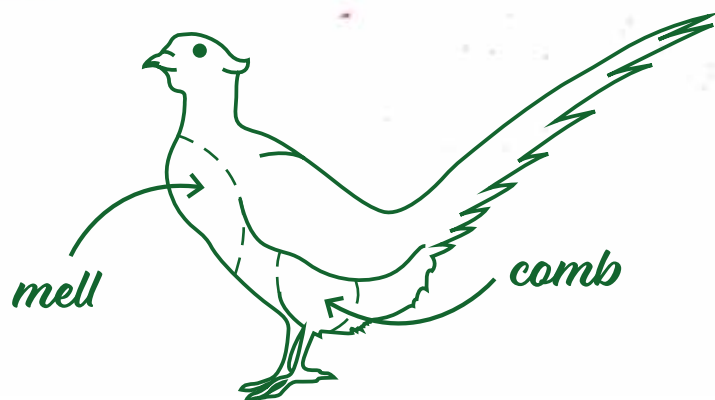


A vaddisznó húsa

Rendkívül ízletes, lédús, jellegzetes ízű és illatú húsfajta. Sötétvörös szín, finom textúra és magasabb zsírtartalom jellemzi. A hagyományos sertéshúshoz képest azonban soványabb és táplálóbb (vadászidény: január 1. – december 31.).

VADDISZNÓ

285492	Vaddisznó bélszín	kb. 1–2 kg	vákuum	❄
285495	Vaddisznógerinc CSN	kb. 0,6–2 kg	vákuum	❄
285490	Vaddisznócomb CSN	kb. 1–2,5 kg	vákuum	❄
285242	Vaddisznócomb CSN 4 db / csomag	4 x 300 g	tálca, skin	❄
285500	Vaddisznólapocka CSN	kb. 2 kg	vákuum	❄
285496	Vaddisznótarja CSN	kb. 1,5 kg	vákuum	❄
285276	Vaddisznó gulyáshús 4 db skin / csomag	4 x 500 g	tálca, skin	❄
285457	Vaddisznó gulyáshús	2 x 2,5 kg	vákuum	❄
285801	Vaddisznó burger ø 12 cm	30 x 180 g	védőgáz	❄
285450	Vaddisznó szalonna 2 db / csomag, gerinctől	2 x 2,5 kg	vákuum	❄



A fácánhúst

Alacsony zsírtartalom jellemzi. A fácán húsa zsenge és lédús, de hajlamos a kiszáradásra, ezért ajánlatos előkészítés előtt szalonnaszeletekkel megtűzdelni vagy szalonnába csomagolni. A fácán legfinomabb részei a combja és a melle (vadászdény: október 16. – január 31.).

FÁCÁN

285035	Fácánmell bőr nélkül	kb. 1 kg, à 100 g	vákuum	❄
285037	Fácáncomb CS bőr nélkül	25 x kb. 100 g	vákuum	❄
285033	Fácán zsigerelt bőr nélkül, 4 db / csomag	4 x kb. 600 g	vákuum	❄
285040	Fácán leveskeverék	4 x 2,5 kg	alufólia	❄

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével

Egyéb vadhús



A kenguruhús

Ausztráliában szabadon élő állatokból származik. Ezek a növényevők fűvel, gyógynövényekkel és cserjék leveleivel táplálkoznak. A kenguruhús ízében és illatában vadhústra emlékeztet, zsenge és lédús húsanak köszönhetően gyakran hasonlítják az őzhúshoz és néha a dämadv húshoz is. Sokkal kevesebb zsírt és koleszterint tartalmaz, mint a marha-, a sertés-, a bárány- vagy akár a csirkehús, és magasabb a fehérje- és az ásványianyag-tartalma.

A nyúlhús

Vörösbarna szín és jellegzetes aroma jellemzi. Omlós, finoman rostos, felületét vékony hártya és zsír borítja, amelyet főzés előtt el kell távolítani. A nyúlhús sütésre és párolásra egyaránt kiválóan alkalmas, a comb pedig az egyik legnépszerűbb része. Hagyományosan tejszínnel, zöldségekkel és fűszerekkel vadasan, valamint „feketén” szilvaszósszal készítik.

EGYÉB VADHÚS

281120	Kengurú hátszín		kb. 1 kg	vákuum	
281129	Kengurucomb CSN		kb. 2,5–4,5 kg	vákuum	
285831	Darált vadhús műbélben		3 x 2 kg	fólia	
285051	Nyúlcomb súly CS csonttal		kb. 900 g	vákuum	
285456	Vaddisznó gulyáshús		2 x 2,5 kg	vákuum	
285555	Vadhús csontok		2 x 5 kg	lédig	
285550	Vadhús darabok különböző vadakból		2 x 5 kg	vákuum	

Magyarázatok:

VG – védőgáz; **CSN** – csont nélkül; **CS** – csonttal; **FEL** – gyártóhelyi kezelés; egy bizonyos húsrész bontásának feldolgozottsági szintje; **KK** – konyhai feldolgozás; meghatározott részek tisztítása (zsírrétegtől, porcoktól, vérrögöktől); **ELŐ** – ún. rendelési módba tartozó, meghatározott specifikációjú és tömegű tétel. Lehetőség van adott specifikációjú és súlyú darabok vagy csomagolások rendelésére. **VEV** – vásárlói megrendelés, egy tétel konkrét megrendelés meghatározott mennyiség, szeletszám vagy súly, darálási finomság stb. feltüntetésével



ELÉRHETŐSÉGEK:

support.hungary@bidfood.hu

+36 70 408 9649

+36 30 610 7061



