

Novinka březen 2026

Obalované křupavé rybí MSC filety z HOKI 70-90g

předsmažené, bez kostí

karton 5kg



•**Složení:** filety z **HOKI** % (*Macruronus novaezelandiae*), Obal: **pšeničná** mouka, voda, řepkový olej, semolina, bramborový škrob, sůl, droždí, koření

Příprava: před přípravou nerozmrazujte

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

Argumenty:

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



Novinka březen 2026

Aljašská treska filety MSC

80-110g

bez kostí, bez aditiv, bez přidané vody

karton 10kg



Složení: filety z tresky pestré - aljašské (*Theragra chalcogramma*)

Příprava:

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

Argumenty:

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



Novinka březen 2026

Mac'n Cheese trojhránky

1ks=26g (cca 39ks/sáček)

sáček 1kg, 6 sáčků/krt



Složení: těstoviny (24 %), voda, SÝR Gouda (17 %), mouka (PŠENIČNÁ, kukuřičná), rostlinné oleje (řepkový, slunečnicový), kukuřice, smetanový SÝR (2,5 %), škroby, sůl, droždí, glukózový sirup, bylinky a koření, cibule, česnek, extrakt z JEČNÉHO sladu, VEJCE v prášku, přírodní aroma

Příprava: (před přípravou nerozmrazovat)

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

Argumenty:

- Makarony se sýrem - obalované kousky směsi sýru a těstovin
- Křupavě zvenku, měkké uvnitř, atraktivní tvar trojúhelníku
- Vydrží dlouho teplé, vhodné pro rozvoz i výdej s sebou,
- Žádný odpad, žádné ztráty, minimální pracnost, dobrá gramáž
- Jako hlavní jídlo, jako svačinka, na saláty, vhodné pro vegetariány



Novinka březen 2026

Šalotka

nadrobno nakrájená, hluboce zmrazená

1 sáček=250g, 10 sáčků/krt

Složení: šalotka 100%

Použití:

- ideální do omáček, zálivek, k pečenému masu, rybám nebo do salátů
- již nadrobno nakrájená, sypká, k okamžitému použití
- jemnější, sladší a aromatictější než běžná cibule

Argumenty:

- nejvyšší kvalita od renomovaného francouzského výrobce
- jemná, nasládlá cibulová zelenina, která je ceněná ve vyšší gastronomii
- jednoduché použití a dávkování, žádný odpad, žádné ztráty, minimální pracnost
- vysoké množství vitamínů A, B6, E, draslíku a látek s antibakteriálními účinky
- snižuje krevní tlak a hladinu cholesterolu



Novinka březen 2026

Hrstka – směs luštěnin

Sáček 5kg

Složení: čočka velkozrnná, hrách žlutý loupaný půlený, fazole malá bílá, fazole barevná, fazole barevná adzuki, čočka červená drobnozrnná půlená, fazole barevná mungo

Příprava:

• Směs přeberte, propláchněte a namočte přes noc. V čisté vodě přiveďte k varu a vařte pozvolna 40 - 45 minut do měkka. Před koncem vaření osolte dle chuti. Přebytkovou vodu slijte

Argumenty:

- Český výrobek z kvalitních světových luštěnin
- Výtečné do polévek, jako, příloha i jako racionální pokrm
- Skladování v suchém skladu
- Žádný odpad, velká výtěžnost



Novinka březen 2026

Mini Brownie **s kousky čokolády**

1 sáček=200g (8ks po 25g)

12 sáčků/krt

Složení: cukr, rostlinné oleje, vejce, pšeničná mouka, kousky čokolády, glukózový sirup, kakaový prášek, zvlhčující látky, voda, modifikovaný škrob, pšeničný škrob, dextróza, jedlá sůl, kypřicí látky, vanilkové aroma

Argumenty:

- Chutný oblíbený dezert nebo svačinka pro všechny generace
- Individuálně baleno, možnost pohodlné distribuce
- Rychle a jednoduše k dispozici
- Skladování v suchém skladu



Novinka březen 2026

Olej ve spreji

řepkový

1 ks=250ml, krt 12ks

Složení: jedlý jednodruhový rostlinný olej řepkový - 100%

Argumenty:

- Renomovaný český výrobce
- Perfektní na každodenní vaření díky neutrální chuti, vysoké tepelné stabilitě a příznivému složení mastných kyselin
- Jednoduché použití - 3 dávkovací režimy (kapka/proud/sprej)
- Možno použít v horkovzdušné fritéze či konvektomatu
- Omastíte perfektně pánve, formy nebo plotýnky
- Zastříknete zeleninu, maso či těsto k zapečení
- Použití minima oleje - odlehčení připravovaných pokrmů
- Skladování v suchém skladu

