BANQUET

PREMIUM SOUS VIDE

Bidfood

č. položky	název výrobku	cca hmotnost balení	strana č.
709401	Kuřecí roláda	cca 2 kg	4
709402	Kuřecí roláda se slaninou a špenátem	cca 2,4 kg	4
709409	Kuřecí roláda italská (se sušenými rajčaty)	cca 2,2 kg	5
709410	Krůtí roláda	cca 1,3 kg	5
709254	Kuřecí stehna	cca 1,3 kg	6
709252	Kuřecí křídla	cca 1,1 kg	6
709305	Kachní stehna malá	cca 1,5 kg	7
709301	Kachní stehna střední	cca 1,9 kg	7
709306	Kachní stehna velká barbarie	cca 1,7 kg	7
709351	Husí stehna	cca 1,9 kg	7
709309	Kachní prsa	cca 1,7 kg	8
709201	Krůtí prsa	cca 2,2 kg	8
709502	Králičí stehna	cca 1,5 kg	8
709001	Vepřová plec	cca 2,1 kg	9
709002	Vepřová krkovice	cca 2,4 kg	9
709021	Vepřová panenka	cca 1,2 kg	9
709020	Trhané vepřové maso	cca 1,1 kg	10
709029	Vepřový bůček s kostí	cca 2,2 kg	10
709008	Vepřové zadní koleno s kostí	cca 0,9 kg	10
709009	XL vepřové zadní koleno s kostí	cca 1,1 kg	10
709019	Selské maxi koleno	cca 1,5 kg	11
709010	Vepřové koleno zadní vykostěné	cca 1,1 kg	11
709006	Vepřová žebra z pečeně (loinribs)	cca 1,3 kg	11
709051	Hovězí kulatá plec (falešná svíčková)	cca 2 kg	12
709054	Hovězí líčka	cca 2,6 kg	12
709058	Hovězí guláš	1x 3 kg	12
709057	Hovězí žebra	cca 2,4 kg	13
709053	Hovězí trhané maso	cca 1,1 kg	13
709101	Jelení kýta	cca 2,1 kg	13
709602	Jehněčí kolínko	cca 0,5 kg	14

Co je metoda sous - vide? (sú víd)

Sous-vide (z franc. ve vakuu) je kuchařská metoda, při níž se potraviny připravují ve vakuu, při nízkých teplotách a po velmi dlouhou dobu. Například hovězí masa pro vás připravujeme touto metodou po více než 10 hodin. Cílem je zachovat přirozenou chuť, šťavnatost a texturu potravin a omezit ztráty důležitých živin, ke kterým dochází při vaření při vysokých teplotách.

Kde pro vás maso sous - vide vyrábíme?

Bidfood otevřel provoz sous-vide ve své vlastní továrně v Opavě na jaře 2014. Výrobní závod získal všechny potřebné certifikáty kvality a je pravidelně kontrolován po stránce plnění nejpřísnějších veterinárních a hygienických norem. V posledním roce Bidfood vyrobil 2 760 tun masa sous-vide, tj. 138 kamionů. S rostoucí poptávkou byly v roce 2020 výrobní prostory zásadně rozšířeny a modernizovány. I díky tomu může Bidfood vyvíjet stále další novinky a produkty v řadě Banquet sous-vide.

Pro koho se maso sous - vide hodí?

Naše výrobky ocení všichni zákazníci od školních jídelen, přes kantýny, stánky, cateringové společnosti až po hotely a restaurace vyšších tříd.

Svoji energii, um a čas můžete věnovat přípravě perfektních omáček a příloh, bezchybnému dochucení a prezentaci pokrmu – šťavnaté a měkké maso vám dodáme my. Maso zakoupené u nás je již předpřipravené a ve stejném stavu, do jakého by ho dostal kuchař po mnoha hodinách příprav a vaření.

V čem spočívají výhody používání masa sous - vide od Bidfoodu?

- *Koupíte maso již tepelně opracované, ve vašem provozu se tedy vyhnete manipulaci se syrovým masem a jeho čištění. Nebudete se muset obávat kontrol – s naším masem máte jistotu dodržení hygienických předpisů HACCP (zamezíte křížové kontaminaci potravin)*
- *Pokaždé dostanete výrobek ve stejné kvalitě – tomu pak můžete přizpůsobit svoje pracovní postupy a kalkulace*
- *Při přípravě již nedochází k další hmotnostní ztrátě vlivem tepelného opracování – ta již proběhla při přípravě u nás – tedy kolik masa koupíte, tolik prodáte (viz tabulka ztrát při klasických úpravách masa)*
- ***Ušetříte čas, energie i lidskou práci** – u většiny výrobků jste připraveni do 20 – 30 minut servírovat – toto oceníte zejména u komplikovanějších výrobků, jako jsou např. plněné rolády, jejichž příprava vám v běžném režimu zabere mnoho hodin času*
- *Výrobky obsahují výpek, který můžete použít k přípravě omáček nebo sosů*
- *Nepřekvapí vás nečekaně zvýšená poptávka – maso máte stále k dispozici*

Běžné ztráty při klasických úpravách masa

maso	ztráta
Vepřová plec	cca 36 %
Krůtí prso	cca 36 %
Hovězí kýta	cca 40 %
Kachní stehna	cca 45 %

Kuřecí roláda

709401

2 rolády á cca 1 kg
- Výrobek obsahuje maso z vykostěného kuřete a nádivku z mletého vepřového masa a šunkového salámu

- - -

Tepelná úprava

Plátky: 80 °C/10 minut
Vcelku: 200 °C/20 – 30 minut do získání zlaté barvy pečeného kuřete

Tipy na servírování

- Upečené plátky rolády servírujte nejlépe s bramborami, bramborovou kaší nebo zeleninou.
- Plátky rolády použijte za studena k přípravě obložených mís.

Kuřecí roláda se slaninou a špenátem

709402

2 rolády á cca 1,2 kg
- Výrobek obsahuje maso z vykostěného kuřete, nádivku z mletého vepřového masa a šunkového salámu, listový špenát a plátky anglické slaniny

- - -

Tepelná úprava

Plátky: 80 °C/10 minut
Vcelku: 200 °C/20 – 30 minut do získání zlaté barvy pečeného kuřete

Tipy na servírování

- Upečené plátky rolády servírujte nejlépe s bramborami, bramborovou kaší nebo zeleninou.
- Plátky rolády použijte za studena k přípravě obložených mís.

Kuřecí roláda italská se sušenými rajčaty

709409

2 rolády á cca 1,1 kg
- Výrobek obsahuje maso z vykostěného kuřete a nádivku z kuřecího masa

- - -

Tepelná úprava

Plátky: 80 °C/10 minut
Vcelku: 200 °C/20 – 30 minut
do získání zlaté barvy
pečeného kuřete

Tipy na servírování

- Upečené plátky rolády servírujte nejlépe s bramborami, bramborovou kaší nebo zeleninou.
- Plátky rolády použijte za studena k přípravě obložených mís.

Krůtí roláda

709410

1 roláda cca 1,3 kg
- Výrobek obsahuje maso z vykoštěného krůtího stehna a směs sušené zeleniny a bylin

- - -

Tepelná úprava

Plátky: 90 °C/15 – 20 minut
Vcelku: 200 °C/20 – 30 minut
do získání zlaté barvy
pečené krůty

Tipy na servírování

- Upečené plátky rolády servírujte nejlépe s bramborami, bramborovou kaší nebo zeleninou.
- Plátky rolády použijte za studena k přípravě obložených mís.

Kuřecí stehna

709254

cca 1,3 kg
- V každém sáčku je 6 stehen s kostí
- Balení obsahuje cca 15 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Konvektomat: 190 °C/18 minut
Pro získání krásné barvy a křupavého povrchu použijte ke konci gril
Horkovzdušná trouba: 200 °C/22 minut
Doporučení: před vybalením nechte sáček povolit pod proudem teplé vody

Tipy na servírování

- Maso krátce dopečte do získání zlaté barvy a podávejte například s bramborovou kaší.
- Před finální úpravou můžete maso potřít libovolnou marinádou pro získání ještě atraktivnějšího vzhledu.
- Maso můžete obrat z kostí a použít i do omáček (např. kuře na paprice) nebo do salátů.

Kuřecí křídla

709252

cca 1,1 kg
- Výrobek obsahuje kuřecí křídla dělená, bez letky (bez špičky, tedy méně kosti a více masa)
- Balení obsahuje cca 15 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Konvektomat: 200 °C/10 minut
Fritéza: 4 – 5 minut do zlatova
Doporučení: před vybalením nechte sáček povolit pod proudem teplé vody

Tipy na servírování

- Křídla rychle dopečte nebo usmažte do získání křupavého povrchu a podávejte s různými omáčkami a smaženými hranolky.

Kachní stehna konfitovaná

malá

709305

cca 1,5 kg
6 stehen v balení

střední

709301

cca 1,9 kg
6 stehen v balení

velká barbarie

709306

cca 1,7 kg
4 stehna v balení

- Balení obsahuje cca 30 % výpeku a sádla
- Konfitování je způsob přípravy masa pečením ve vrstvě tuku či sádla při nízké teplotě po dlouhou dobu. Maso je tak velmi křehké a šťavnaté.

- - -

Tepelná úprava

Dopečení do barvy: 210 °C/20 – 30 minut dle typu zařízení
Doporučení: před vybalením nechte sáček povolit pod proudem teplé vody

Tipy na servírování

- Stehna krátce dopečte pro získání zlaté barvy a křupavé kůrky a podávejte dle osvědčených receptů.
- Stehna ohřejte ponořená do sádla a výpeku a servírujte jako konfit.
- Natrhané maso z vykostěných stehen použijte do salátů, na rauty apod.

Husí stehna

709351

cca 1,9 kg
- V každém sáčku jsou 4 stehna s kostí
- Balení obsahuje cca 30 % výpeku

- - -

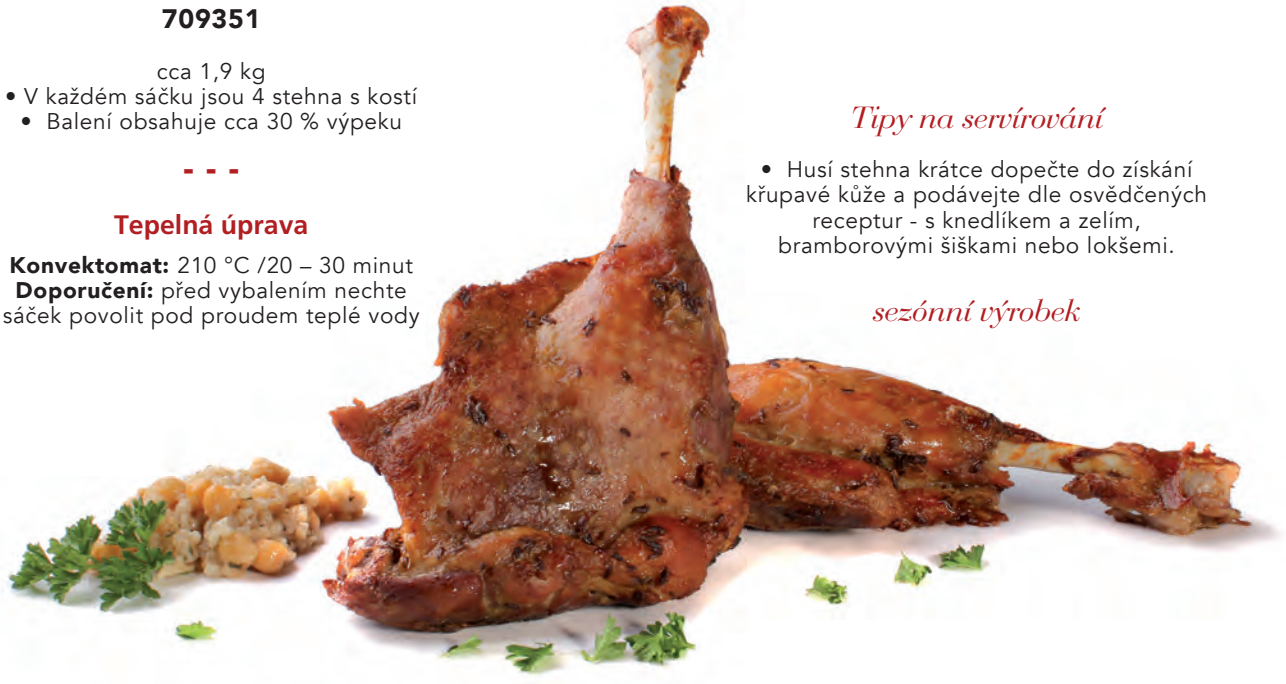
Tepelná úprava

Konvektomat: 210 °C /20 – 30 minut
Doporučení: před vybalením nechte sáček povolit pod proudem teplé vody

Tipy na servírování

- Husí stehna krátce dopečte do získání křupavé kůže a podávejte dle osvědčených receptur - s knedlíkem a zelím, bramborovými šiškami nebo lokšemi.

sezónní výrobek



Kachní prsa

709309

cca 1,7 kg
- V každém sáčku je 6 kachních prsou s kůží
- Balení obsahuje cca 20 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Pánev: Kůži nařežte nožem na mřížku a ze všech stran opečte do zlatova.
Konvektomat: 210 °C/cca 10 minut
Doporučení: pro získání křupavého povrchu použijte salamandr nebo gril

před vybalením nechte sáček povolit pod proudem teplé vody

Tipy na servírování

- Kachní prso zprudka opečte na pánvi po obou stranách do získání křupavé kůže, nakrájejte na tenké plátky a ihned podávejte.

Krůtí prsa

709201

cca 2,2 kg
- Balení obsahuje cca 13 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Plátky: 160 °C/8 minut
Vcelku: Teplota i čas jsou závislé na velikosti kusu masa a typu zařízení použitého k ohřevu

Tipy na servírování

- Maso nakrájejte na nářezovém stroji za studena a použijte na obložené mísy nebo k plnění baget a sendvičů.
- Jednotlivé plátky opékejte na kontaktním nebo zahradním grilu a servírujte jako krůtí steak.

Králičí stehna

709502

cca 1,5 kg
- V každém sáčku je 6 stehen s kostí
- Balení obsahuje cca 18 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Pouze ohřev: (např. do omáček): 80 °C/10 minut
Dopečení do barvy: 160 °C /12 minut

Tipy na servírování

- Maso ohřejte a podávejte s omáčkou (např. svíčkovou, paprikovou).
- Maso krátce dopečte s česnekem do získání barvy a podávejte se špenátem nebo zelím.

Vepřová plec

709001

cca 2,1 kg
- Balení obsahuje cca 20 % výpeku

- - -

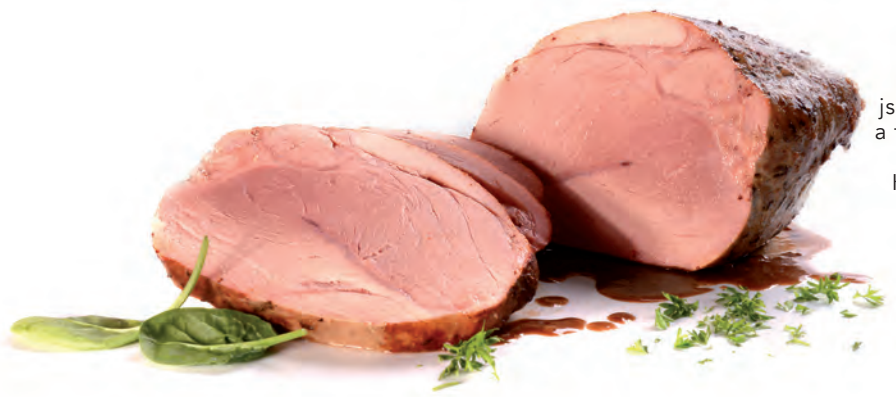
Tepelná úprava

Plátky: 100 °C/8 minut
Vcelku: Teplota i čas jsou závislé na velikosti kusu masa a typu zařízení, použitého k ohřevu

K úpravě plátků masa lze použít i kontaktní nebo zahradní gril

Tipy na servírování

- Maso nakrájejte na nářezovém stroji za studena a použijte na obložené mísy, k plnění baget nebo sendvičů.
- Maso ohřejte nakrájené na plátky nebo vcelku a podávejte podle běžných kuchařských receptů – s omáčkami (např. papriková, houbová), vepřo-knedlo-zelo, na zelenině.



Vepřová krkovice

709002

cca 2,4 kg
- Balení obsahuje cca 15 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Plátky: 100 °C/8 minut
Vcelku: Teplota i čas jsou závislé na velikosti kusu masa a typu zařízení použitého k ohřevu

K úpravě plátků masa lze použít i kontaktní nebo zahradní gril

Tipy na servírování

- Jednotlivé plátky opékejte na kontaktním nebo zahradním grilu a servírujte jako vepřový steak.
- Maso ohřejte nakrájené na plátky nebo vcelku a podávejte podle běžných kuchařských receptů – knedlo-vepřo-zelo, pečená krkovice s chlebem, moravský vrabec.

Vepřová panenka

709021

cca 1,2 kg
- V balení 2 ks panenky
- Balení obsahuje cca 10 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Vcelku: Vepřovou panenku opékáme na pánvi ze všech stran do zlatova

Tipy na servírování

- Maso nakrájejte na nářezovém stroji za studena a použijte na obložené mísy, nebo k plnění baget a sendvičů.
- Na plát listového těsta rozprostřete plátky slaniny a listový špenát, vložte panenku a zaviňte a servírujte panenku v listovém těstě.
- Maso nakrájte na špalíčky a obalte v sýrovém těstíčku a zprudka smažte do zlatavé barvy.

Trhané vepřové maso

709020

cca 1,1 kg
- Balení obsahuje cca 20 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Konvektomat: 100 °C/10 minut
Doporučení: pomocí vidličky natrhejte na vlákna požadované délky. Doporučujeme zalít výpekem, případně **potřít libovolnou marinádou**

Tipy na servírování

- Skvěle se hodí do burgerů, tortil nebo baget – na porci stačí 60 až 80 g.

Vepřový bůček s kostí

709029

cca 2,2 kg
- Balení obsahuje cca 25 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Konvektomat: 210 °C/15 minut bez páry, nebo 230 °C/20 minut horkovzkušná trouba
Doporučení: maso položíme kostí dolů a kůži nařízneme na mřížku

Tipy na servírování

- Výpek můžete naředit vodou v poměru 3:1 a servírujte jako omáčku k hotovému masu.

Vepřové zadní koleno s kostí

709008

cca 0,9 kg
- Balení obsahuje cca 15 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Konvektomat: 200 °C/30 minut
Mikrovlnná trouba: 7 min/700 W, dopečení na barvu pod grilem
Doporučení: kolínko před finální úpravou **potřete libovolnou marinádou**

XL vepřové zadní koleno s kostí

709009

cca 1,1 kg
- Balení obsahuje cca 15 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Konvektomat: 200 °C/30 minut
Mikrovlnná trouba: 7 min/700 W, dopečení na barvu pod grilem
Doporučení: kolínko před finální úpravou **potřete libovolnou marinádou**

Tipy na servírování

- Podávejte na prkénku s hořčicí, křenem a čerstvým chlebem.

Selské maxi koleno

709019

cca 1,5 kg
- Balení obsahuje cca 15 % výpeku
- Zadní koleno včetně kůže a tučného masa = klasické řeznické koleno

- - -

Tepelná úprava

Konvektomat: 210 °C/30 – 35 minut

Tipy na servírování

- Podávejte na prkénku s hořčicí, křenem a čerstvým chlebem.

Vepřové zadní koleno vykostěné

709010

cca 1,1 kg
- Balení obsahuje cca 15 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Konvektomat: 200 °C/30 minut
Mikrovlnná trouba: 7 min/700 W, dopečení na barvu pod grilem
Doporučení: kolínko před finální úpravou **potřete libovolnou marinádou**

Tipy na servírování

- Z 1 vykostěného kolena získáte 6 – 7 porcí.

Vepřová žebra z pečeně

loinribs

709006

cca 1,3 kg
- Balení obsahuje cca 10 % výpeku
- Velmi vysoký obsah masa - 1 kg výrobku obsahuje 660 g masa a pouze 340 g kostí (na jednu porci bohatě stačí 0,4 – 0,5 kg žeber)
- DOPORUČUJEME SERVÍROVAT PORCI 500 g (=400 g PEČENÉHO MASA)

Tepelná úprava

Konvektomat: 200 °C/12 minut.
Pro získání krásné barvy a křupavého povrchu použijte ke konci gril

K úpravě žeber lze použít zahradní gril

Doporučení: žebra před finální úpravou **potřete libovolnou marinádou**

BANQUET
PREMIUM SOUS VIDE

Hovězí kulatá plec (falešná svíčková)

709051

cca 2 kg
- Balení obsahuje cca 35 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Plátky: 100 °C/8 minut
Vcelku: Teplota i čas jsou závislé na velikosti kusu masa a typu zařízení použitého k ohřevu

Tipy na servírování

- Maso nakrájejte na nářezovém stroji za studena a použijte na obložené mísy, do baget, nebo sendvičů nebo jako rostbíf.
- Maso ohřejte nakrájené na plátky nebo vcelku a servírujte s klasickými omáčkami – například svíčkovou, koprovou, rajskou, křenovou.

Hovězí líčka

709054

cca 2,6 kg
- Balení obsahuje silnou omáčku z kořenové zeleniny. Poměr masa a zeleniny cca 2:1.

- - -

Tepelná úprava

Konvektomat: 180 °C/15 – 20 minut

Hovězí líčka i s omáčkou vyjměte z obalu a regenerujte v konvektomatu nebo troubě

Tipy na servírování

- Maso s již hotovou omáčkou servírujte s bramborovou kaší.

Hovězí guláš

709058

1 x 3 kg
- 1 porce = 100 g masa (150 g masa za syrova) a 2 dcl omáčky

- - -

Tepelná úprava

Kompletně hotový hovězí guláš – pomalu tažený hovězí krk s vynikající silnou tmavou omáčkou. Určeno k okamžitému servírování bez nutnosti dalších úprav, stačí ohřát a přidat vhodnou přílohu.

Tipy na servírování

- Podávejte na prkénku s hořčicí, křenem a čestvým chlebem.

Hovězí žebra

709057

cca 2,4 kg
- Balení obsahuje cca 15 % silné masové šťávy

- - -

Tepelná úprava

Konvektomat: alespoň 120 °C/20 minut, dle výkonu zařízení
Lze připravovat i na grilu.
Šťávu s výpekem ohřejte vedle a pak podávejte jako omáčku k masu

Hovězí trhané maso

709053

cca 1,1 kg
- Balení obsahuje cca 35 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Konvektomat: 100 °C/10 minut
Doporučení: pomocí vidličky natrhejte na vlákna požadované délky. Doporučujeme zalít výpekem, případně **potřít libovolnou marinádou**

Tipy na servírování

- Skvěle se hodí do burgerů, tortil nebo baget – na porci stačí 60 až 80 g.

Tipy na servírování

- Jednotlivé plátky opékejte na kontaktním nebo zahradním grilu a servírujte jako steak.
- Maso ohřejte nakrájené na plátky nebo vcelku a servírujte s knedlíkem a zelím nebo omáčkami - například šípkovou, pepřovou, svíčkovou.

Jelení kýta

709101

cca 2,1 kg
- Balení obsahuje cca 20 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Plátky: 100 °C/8 minut
Vcelku: Teplota i čas jsou závislé na velikosti kusu masa a typu zařízení použitého k ohřevu

K úpravě plátků masa lze použít i kontaktní nebo zahradní gril

Jehněčí kolínko

709602 *)

cca 0,5 kg
- Balení obsahuje cca 20 % výpeku

- - -

Tepelná úprava

Pouze ohřev: 80 °C/12 – 15 minut
Konvektomat /dopečení do barvy:
80 °C/12 – 15 minut

Použijte výpek jako základ omáčky, např. s kořenovou zeleninou nebo vínem, vhodná příloha je bramborová kaše

*) V sortimentu také zmrazená alternativa pod číslem výrobku **209602**

sezónní výrobek

Vzorová kalkulace ceny pečeného masa a výrobku sous-vide

250034
Krůtí prsní řízek
cca 2,2 kg
164,90 Kč/kg

SROVNEJTE

709201
Krůtí prsa sous-vide
cca 1,6 – 2,8 kg
199,00 Kč/kg

výpočet ceny 1 kg pečeného masa

ztráta při pečení syrového masa je cca 36 %
z **1 kg krůtích prsou**
tak získáváte 0,64 kg pečeného masa
cena 1 kg pečeného masa je tedy
164,90 Kč/kg : 0,64 kg = **257,65 Kč**

v sáčku je cca 13 % výpeku
z **1 kg krůtích prsou sous-vide**
získáváte 0,87 kg pečeného masa
cena 1 kg pečeného masa bez výpeku je tedy
199,00 Kč/kg : 0,87 kg =**228,73 Kč**

výpočet ceny 100 g porce

ze 100 g syrového masa
získáte po upečení **64 g porci**
1 porce 100 g syrového (= 64 g pečeného) masa stojí 164,90 Kč/kg x 0,1 kg = 16,49 Kč
nebo 257,65 x 0,064 = **16,49** Kč

z šálu pečeného masa **sous-vide**
ukrojíte pouze **64 g plátek**
1 porce 64 g pečeného masa stojí
228,73 x 0,064 = **14,64** Kč

SROVNEJTE výslednou cenu porce

Kvalita

- Maso je vždy šťavnaté
- Jistota dostatečného tepelného opracování
- Kontrola vstupní suroviny a procesu výroby

Rychlost

- Zkrácení doby přípravy
- Dostatečný počet porcí vždy při ruce
- Nezaskočí vás ani výkyv v poptávce

K R H U

Hygiena

- Balení ve vakuu – nikdo nepřichází do styku s masem
- HACCP – eliminace křížové kontaminace
- Veterinární kontrola vstupní suroviny a výroby

Úspora

- Úspora času – krátká doba přípravy
- Úspora peněz – náklady na energie a čas personálu
- Úspora personálu – méně lidí, více porcí

Dohodněte si bezplatnou prezentaci SOUS VIDE přímo ve Vaší provozovně.

Naši specialisté na maso SOUS VIDE Vám rádi vše předvedou a vysvětlí spolu s ochutnávkou.

Petr Konečný
vedoucí prodeje
(+420 737 219 313)

Jakub Minařík
podpora prodeje
Čechy
(+420 721 288 707)

Pavel Smékal
podpora prodeje
Morava
(+420 777 696 599)

Peter Bilčík
podpora prodeje
Slovensko
(+421 905 764 509)

Zákaznické centrum Bidfood Czech Republic

příjem objednávek pro gastronomii:
Čechy Sever: 414 113 414
Praha + Čechy Jih: 414 113 444
Morava: 414 113 415
zakaznickecentrum@bidfood.cz

příjem objednávek
pro maloobchod: 414 113 401
callcentrum@bidfood.cz

Veškerý sortiment pohodlně objednávejte na e-shopu

mujBidfood.cz

facebook.com/sous.vide.banquet

BANQUET
PREMIUM SOUS VIDE
www.bidfood.cz