



INSPIRACE  
pro vaše burgery



Široká nabídka ze sortimentu



# Skvělý burger?

**Nepoužívejte nikdy** zcela libové hovězí maso. Na burger je nejlepší hovězí maso prorostlé. Pokud budete používat maso libové, smíchejte ho s hovězím lojem nebo vepřovým špekem v poměru 80 : 20. Směs masa nemíchejte příliš dlouho, maso je pak tuhé.

**Dochucujte vždy** jen solí a pepřem. Při tvarování burgeru si navlhčete ruce, maso se vám nebude lepit. Do jeho středu udělejte důlek palcem, maso se pak při tepelné úpravě neprohne. Před tepelnou úpravou burger vychlaďte, pomůže vám to udržet požadovaný tvar. Při opékání burgerem zbytečně nehýbejte, zabráníte tak vytékání šťávy.

## To dobré okolo...

**Bulky** před podáváním nahřejte nebo rychle opečte na grilu, pro zvýraznění chuti bulku na straně, určené k opékání, potřete máslem nebo vepřovým sádlem. Vrchní i spodní část bulky ochuťte omáčkou nebo dipem. V jednom burgeru kombinujte maximálně dva druhy omáček nebo dipů.

**Plátkové sýry** pokládejte na horké maso, aby se chuť sýra lépe rozvinula. Dále vrstvěte zeleninu a omáčku. Rozteklý sýr zároveň funguje jako skvělé pojídlo.

## Chcete originál?

**Zkuste jiné ingredience a vytvořte originální burger!**

Co třeba kombinace trhaného vepřového masa, jablečného chutney a smažené cibulky? Míchejte různé druhy omáček – kečup, majonézu, BBQ, bylinkovou, chilli, curry, béarnaise nebo hořčičnou. Nebojte se pestrých salátových a zeleninových náplní, jako jsou např: celerová remuláda, coleslaw, salát z červeného zelí a ořechů, cibulová marmeláda, plátky rajčat, nakládaná okurka, listové saláty, rukola, červená cibule nakrájená na tenká kolečka nebo jarní cibulka...

Nebojte se experimentovat a připravte **věgetariánský burger**

*Pro dobrý burger platí a vždy  
bude platit základní pravidlo:  
**v jednoduchosti je síla!***



## OBSAH

Maso na burgery	04
Hovězí burgery	05
Ostatní burgery	06–07
Bulky	08
Ingredience	09
Omáčky	10–11
Sous-vide Banquet	12
Hranolky a jiné přílohy	13
Servírování burgerů	14

# MASO

## na burgery

Rozsah našeho sortimentu masa vám umožní vyzkoušet nejrůznější druhy vhodné pro přípravu burgerů. Navíc vám dokážeme poradit s vlastní recepturou a nabídnout takové složení hovězího masa, aby váš originální burger splnil všechna očekávání. Hovězí maso na burger by mělo obsahovat 15–20 % tuku.

Nejlepší maso na burger – **Chuck roll!**

Je výjimečný svým skvěle vyváženým poměrem tuku ve svalovině. Burger z něj je pak křehký a dokonale šťavnatý bez nutnosti přidávání dalšího masa nebo tuku. U Chuck rollu garantujeme původ prémiové suroviny výhradně z masných plemen z USA a Irska.

### celé fláky

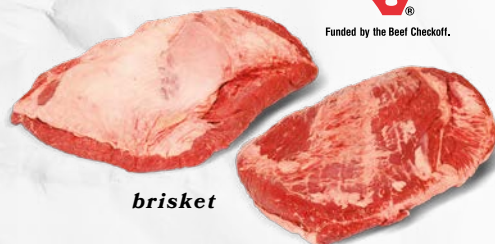
711010	<b>Hovězí přední – krk</b>	cca 4,5 kg	původ EU	chlazené
711033	<b>Chuck roll (krk s podplečím)</b>	cca 5 kg	původ Irsko	chlazené
711940	<b>Chuck roll (krk s podplečím)</b>	cca 7,5 kg	původ USA	chlazené
711970	<b>Brisket (hrudí)</b>	cca 4 kg	původ USA	chlazené
711858	<b>Brisket (hrudí) – grain fed</b>	cca 4,5 kg	původ Brazílie	chlazené



*hovězí krk*



*chuck roll*



*brisket*



### masové směsi

714025	<b>Mleté hovězí 70/30 ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	min. objednávka 3 kg	zrnitost 2, 3, 4, 6, 8 nebo 13 mm	chlazené
714133	<b>Mletý hovězí krk ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	min. objednávka 3 kg	zrnitost 2, 3, 4, 6, 8 nebo 13 mm	chlazené
714135	<b>Maso na burgery z Chuck rollu, mleté ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	min. objednávka 3 kg	zrnitost 2, 3, 4, 6, 8 nebo 13 mm	chlazené
714141	<b>Hovězí směs na burgery OBJ</b>	<b>GURMET</b>	cca 3 kg	zrnitost 6 mm	chlazené
714020	<b>Hovězí ořez 70/30 OBJ</b>	<b>GURMET</b>	cca 5 kg	70 % maso, 30 % tuku	chlazené
714010	<b>Vepřový ořez bez kůže 70/30</b>	<b>GURMET</b>	cca 5 kg	70 % maso, 30 % tuku	chlazené
711105	<b>Hovězí lůj ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	min. objednávka 3 kg		chlazené
721228	<b>Iberijský špek</b>		4 × cca 350 g	Pršuterie Chovaneček	chlazené

*mleté hovězí*



*mletý hovězí krk*

**GURMET**  
OD ROKU 2003

# BURGERY

## hovězí

GURMET  
— OD ROKU 2003 —



**náš výrobek**

714144	<b>Hovězí burger neochucený OBJ</b>	<b>GURMET</b>	25 × cca 120 g	ø 12 cm, zrnitost 2 mm	chlazené
714145	<b>Hovězí burger neochucený ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	min. objednávka 3 kg	zrnitost 2 mm *	chlazené
714062	<b>Hovězí burger ochucený OBJ</b>	<b>GURMET</b>	4 × (2 × 150 g)	ø 12 cm, zrnitost 6 mm	chlazené
714139	<b>Hovězí burger ochucený OBJ</b>	<b>GURMET</b>	20 × cca 150 g	ø 12 cm, zrnitost 6 mm	chlazené
714142	<b>Hovězí burger ochucený ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	min. objednávka 3 kg	zrnitost 6 mm *	chlazené
286048	<b>Hovězí burger</b>	<b>GURMET</b>	50 × 100 g	ø 10 cm, zrnitost 4 mm	mražené
286049	<b>Hovězí burger</b>	<b>GURMET</b>	34 × 150 g	ø 12 cm, zrnitost 4 mm	mražené
286018	<b>Hovězí burger</b>	<b>GURMET</b>	30 × cca 180 g	ø 12 cm, zrnitost 4 mm	mražené

## irský Chuck roll

714134	<b>Burger z Chuck rollu IRL OBJ</b>	<b>GURMET</b>	20 × cca 150 g	ø 12 cm, zrnitost 8 mm	chlazené
714136	<b>Burger z Chuck rollu IRL OBJ</b>	<b>GURMET</b>	15 × cca 200 g	ø 12 cm, zrnitost 8 mm	chlazené
714138	<b>Burger z Chuck rollu IRL ZÁK</b>	<b>GURMET</b>	cca 3 kg	zrnitost 4 nebo 8 mm *	chlazené

*burger  
z Chuck rollu  
ochucený solí  
a pepřem*



\* Rádi pro vás připravíme burgery přesně podle vašeho přání:  
ø 10 cm: 100 g nebo 150 g  
ø 12 cm: 120 g, 150 g, 180 g, 200 g, 225 g nebo 250 g

## SUPER NOVINKA! Smash burger

Kulička mletého masa se rozmáčkne (smashne) přímo na rozpálené grilovací desce nebo pánvi na tenkou placku. To je kouzlo smash burgeru! Tento specifický postup zkracuje dobu přípravy a zajistí, že se maso rychleji propéče, vytvoří slabounkou kůrku, ale uvnitř zůstane hezky šťavnaté. Díky krátké době přípravy si maso zachová výraznější chuť. Pro vytvoření jednoho burgeru se používají dvě až tři placky jemně mletého masa.

714481 **Hovězí Smash burger ZÁK**  
balení cca 2,2 kg, gramáže na výběr: 60, 70, 80, 90, 100 g,  
zrnitost 2 mm, chlazené



# ORIGINÁLY Z IRSKA

Tyto burgery jsou vyrobeny z hovězího masa plemene Aberdeen Black, které je považováno za jedno z nejkvalitnějších masných plemen. Maso je jemně vláknité, křehké, šťavnaté a vyniká lehkým mramorováním, poskytujícím typickou chuť a šťavnatost.

262304	<b>Hovězí burger</b>	16 × 200 g	ø 12 cm, zrnitost 3 mm	mražené
262305	<b>Hovězí burger</b>	20 × 150 g	ø 11 cm, zrnitost 3 mm	mražené



baleno  
v originálních  
kartonech



## BURGERY vepřové & zvěřinové

**Burger není karbanátek!** Výbornému vepřovému burgeru stačí správně namixovaná směs koření. Vepřové maso je na rozdíl od hovězího tučnější, proto bude vepřový burger šťavnatější. Nabízíme vám i burgery z českých divočáků a jelenů, vyráběné v naší vlastní zpracovně zvěřiny.

714461	<b>Vepřový burger OBJ</b>		20 × cca 150 g	ø 12 cm, zrnitost 4 mm	chlazené
714472	<b>Vepřový burger ZÁK</b>		min. objednávka 3 kg	ø 10 cm: 100 / 150 g ø 12 cm: 120–250 g zrnitost 4 mm	chlazené
285801	<b>Divočák burger</b>		30 × 180 g	ø 12 cm, zrnitost 3 mm	mražené
285802	<b>Jelení burger</b>		30 × 180 g	ø 12 cm, zrnitost 3 mm	mražené



**předsmažené**

266082	<b>Hovězí burger předsmažený</b>		36 × cca 55 g	ø 10 cm	mražené
266080	<b>Burger a bulky – combi pack</b>		24 × 55 g	ø 10 cm, 24 x bulky	mražené
342270	<b>Hovězí burger předpečený</b>		50 × cca 100 g	ø 11 cm	mražené
232055	<b>Kuřecí burger předsmažený</b>		100 × 70 g	ø 10 cm	mražené

# ALTERNATIVY pro burgery

## Trhané maso je malý zázrak.

Ráno dáte maso do trouby...  
... nebo použijete hotové trhané  
maso Banquet. Maso je zcela  
do měkka upečené, vykoupané  
ve vlastní šťávě a připravené  
k okamžitému podávání.



## naše trhané maso

709020	<b>Trhané vepřové maso Banquet</b>	cca 1,1 kg	sous-vide	chlazené
709053	<b>Trhané hovězí maso Banquet</b>	cca 1,1 kg	sous-vide	chlazené
167062	<b>Trhaný losos</b>	1 × 1 kg	uzený teplým kouřem	mražené
167043	<b>Losos kousky</b>	3 × 1 kg	škrábané maso	mražené

## vege

310009	<b>Veganský Sensational burger Garden Gourmet</b>	1 × 2 kg	113 g, 100% veganský	mražené
310051	<b>Bio veganský burger z červené řepy PerfectSeason</b>	1 × 3 kg	30 × cca 100 g, ø 10 cm	mražené
310052	<b>Bio veganský miniburger PerfectSeason</b>	1 × 3 kg	54 × cca 55 g, ø 6 cm	mražené
316601	<b>Zeleninové medailonky předpečené</b>	40 × 70 g	neobalované	mražené
701482	<b>Halloumi kulaté plátky na burger</b>	10 × (4 × 50 g)	ø 9 cm	chlazené



*zeleninové  
medailonky*



*veganský burger  
z červené řepy*

# BULKY

## na burgery

**Bulky jsou druhou nejdůležitější surovinou** pro přípravu burgerů. Naše bulky jsou vždy po ruce, ve stejné kvalitě a po rozmrazení (cca 15 minut) je můžete začít okamžitě používat. Vyberte si z naší rozmanité nabídky bulek, které se liší vzhledem, chutí, tvarem i průměrem.

337563	<b>Bulka půlená – brioška mini</b>	120 × 30 g	ø 7,5 cm	mražené
335805	<b>Bulka půlená sezam</b>	48 × 53 g	ø 10 cm	mražené
335804	<b>Bulka půlená natural</b>	48 × 55 g	ø 10 cm	mražené
335801	<b>Bulka půlená natural maxi</b>	24 × 80 g	ø 12,5 cm	mražené
337668	<b>Bulka půlená sezam maxi</b>	24 × 80 g	ø 12,5 cm	mražené
337658	<b>Bulka půlená brioche maxi</b>	24 × 85 g	ø 12 cm	mražené
337650	<b>Bulka půlená brioche maxi</b>	30 × 90 g	ø 12 cm	mražené
337652	<b>Bulka půlená bramborová maxi</b>	24 × 90 g	ø 12 cm	mražené
337560	<b>Bulka půlená pšenično-žitná maxi</b>	24 × 89 g	ø 12,5 cm	mražené
335823	<b>Bulka půlená sezam mega</b>	24 × 100 g	ø 14 cm	mražené
337671	<b>Bulka černá se sezamem velká</b>	50 × 120 g	ø 12 cm	mražené
337666	<b>Bulka se semínky velká</b>	40 × 120 g	ø 12 cm	mražené
337670	<b>Bulka brioche se sezamem velká</b>	50 × 120 g	ø 12 cm	mražené
650711	<b>Bulky sezam maxi</b>	7 × (4 × 82 g)	ø 12 cm	suché
650702	<b>Bulky Boston – len, sezam</b>	7 × (4 × 81 g)	ø 12 cm	suché

*brioche*



*bramborová*



*pšenično-žitná*



*natural*



*sezam*



*brioche se sezamem*



*se semínky*



*černá se sezamem*





# INGREDIENCE

## pro burgery

Ingredience lze libovolně kombinovat a upravovat podle vkusu každého jednotlivce, což činí z burgeru vždy unikátní a originální jídlo.



*slanina lisovaná*



*irský cheddar*



*slanina předpečená*



*okurka*



*cibule červená*

701294	<b>Tavený Cheddar 45 % plátky</b>	88 × 12,3 g	7,5 × 7,5 cm	chlazené
702107	<b>Irský Cheddar oranžový plátky</b>	1 × 1 kg	9 × 9 cm cca 50 plátků	chlazené
702157	<b>Monterey Jack plátky</b>	1 × 1 kg	9 × 9 cm cca 50 plátků	chlazené
702105	<b>Gouda a Cheddar strouhaný mix</b>	1 × 1 kg	70 % gouda a 30 % cheddar	chlazené
.....				
723135	<b>Anglická slanina Bravur</b>	cca 1,3 kg	nekrájená, s tmavým povrchem	chlazené
724414	<b>Anglická slanina lisovaná celá Bravur</b>	cca 1 kg	v celku, cca 4 × 15,5 cm	chlazené
725063	<b>Anglická slanina gastro plátky Bravur</b>	1 × 1 kg	z vepřového boku, lisovaná, krájená	chlazené
723132	<b>Anglická slanina plátky nestandard</b>	cca 1 kg	z vepřového boku, bez kůže	chlazené
723145	<b>Pečená slanina plátky</b>	cca 1 kg	vynikající slanina, upečená	chlazené
725057	<b>Snídaňová slanina plátky</b> (syrová, raw bacon)	1 × 1 kg	lehce zauzená studeným kouřem	chlazené
723139	<b>Anglická slanina lisovaná plátky Steinex</b>	cca 1 kg	nemění tvar ani barvu, méně prská	chlazené
725062	<b>Anglická slanina blok plátky Steinex</b>	1 × 1 kg	lisovaná, s tmavým povrchem	chlazené
.....				
730071	<b>Cibule červená loupaná</b>	1 × 3 kg		chlazené
647250	<b>Smažená cibulka</b>	1 × 500 g		suché
615251	<b>Cibulka jemně karamelizovaná Rooty's</b>	1 × 500 g		chlazené
615931	<b>Paprika Jalapeño krájená Coronet Exclusive</b>	1 × 960 g		suché
615934	<b>Paprika Jalapeño krájená Coronet Exclusive</b>	1 × 3 kg		suché
615006	<b>Okurky příčný řez</b>	1 × S 4/1		suché

# OMÁČKY

## do burgerů

Klíčovou roli v přípravě burgerů hrají omáčky. Přidávají nejenom vlhkost a texturu, ale především chuťový rozměr, kterým pak svůj burger odlišíte od ostatních. Klasickou volbou je **kečup**, který dodává burgeru sladkou a pikantní chuť. Další oblíbenou alternativou je **hořčice**, díky své ostré a aromatické chuti. **Majonéza** přidává do burgeru bohatou a krémovou texturu. Mnozí kuchaři si rádi přizpůsobují své majonézy přidáním různých bylin, koření nebo citronové šťávy. **BBQ omáčka** je oblíbenou volbou pro ty, kteří si přejí přidat do burgeru kouřovou a sladkou chuť. **Pikantní chilli omáčka** je skvělou volbou pro ty, kteří preferují pikantní pokrmy.

### majonéza



620245	<b>Majonéza Coronet v tubě</b>	1 × 1 kg	chlazené
620331	<b>Majonéza Spak</b>	1 × 1 kg	chlazené
620224	<b>Majonéza Hellmann's</b>	1 × 820 g	chlazené
620375	<b>Majolka Boneco</b>	1 × 1 l	chlazené
620003	<b>Majonéza delicate Thomy</b>	1 × 3 l	chlazené
620061	<b>Majonéza Decorative Hellmann's</b>	1 × 3 l	chlazené
620011	<b>Majonéza Heinz</b>	1 × 5 l	chlazené
620065	<b>Majonéza Delicate Hellmann's</b>	1 × 5 l	chlazené
620025	<b>Majonéza Coronet</b>	1 × 5 kg	chlazené
620002	<b>Majonéza 80 % Coronet Exclusive</b>	1 × 5 kg	chlazené
620021	<b>Mayo s jogurtem Coronet</b>	1 × 5 kg	chlazené

### hořčice & kečup

620227	<b>Hořčice OHB Hellmann's</b>	1 × 880 g	chlazené
622041	<b>Hořčice dijonská originál Dijona</b>	1 × 1 kg	chlazené
622042	<b>Hořčice dijonská originál hrubozrná Dijona</b>	1 × 1 kg	chlazené
622051	<b>Hořčice plnotučná Coronet Exclusive</b>	1 × 1,5 kg	suché
622019	<b>Hořčice americká Thomy</b>	1 × 3 l	chlazené
622008	<b>Hořčice Hellmann's</b>	1 × 3 kg	chlazené
622000	<b>Hořčice plnotučná Coronet Exclusive</b>	1 × 5 kg	suché
622007	<b>Hořčice – náplň pro Sauce-O-Mat Heinz</b>	3 × 2,5 l	suché
620226	<b>Kečup jemný OHB Hellmann's</b>	1 × 950 g	chlazené
621171	<b>Kečup jemný Spak</b>	1 × 900 g	chlazené
621143	<b>Kečup jemný Heinz</b>	1 × 1 kg	suché
621195	<b>Kečup jemný Coronet Exclusive</b>	1 × 1,5 kg	suché
621124	<b>Kečup jemný Thomy</b>	1 × 3 l	chlazené
621111	<b>Kečup jemný Coronet Exclusive</b>	1 × 5 kg	suché
621106	<b>Kečup Hellmann's</b>	1 × 5 kg	chlazené
621128	<b>Kečup jemný Heinz</b>	1 × 5,1 l	chlazené
621107	<b>Kečup – náplň pro Sauce-O-Mat Heinz</b>	3 × 2,5 l	suché



## bbq

643314	<b>BBQ dip omáčka Wiberg</b>	1 × 850 g	suché
643290	<b>Smoked Honey dip omáčka Wiberg</b>	1 × 850 g	suché
620531	<b>BBQ &amp; Bourbon omáčka Santa Maria</b>	1 × 1,1 kg	chlazené
620220	<b>BBQ omáčka s grilovanou cibulkou Hellmann's</b>	1 × 950 g	chlazené
620256	<b>BBQ omáčka Coronet</b>	1 × 1 l	suché
620248	<b>BBQ Chipotle omáčka Coronet v tubě</b>	1 × 1 kg	chlazené
620261	<b>BBQ omáčka Coronet Exclusive</b>	1 × 2 l	suché
679832	<b>BBQ omáčka Chef Club</b>	1 × 2 l	suché
620141	<b>BBQ omáčka Thomy</b>	1 × 3,4 kg	suché
620216	<b>BBQ omáčka Hellmann's</b>	1 × 4,8 kg	suché



smoked honey

## speciály

620161	<b>Hamburgerová Develey</b>	1 × 875 ml	chlazené
620249	<b>Hamburger omáčka Coronet v tubě</b>	1 × 1 kg	chlazené
620532	<b>Sýrová omáčka s habanero Santa Maria</b>	1 × 970 g	chlazené
620533	<b>Chipotle omáčka Santa Maria</b>	1 × 890 g	chlazené
620247	<b>Česneková omáčka Coronet v tubě</b>	1 × 1 kg	chlazené
620222	<b>Česneková omáčka Hellmann's</b>	1 × 860 g	chlazené
620228	<b>Pálivá omáčka Hellmann's</b>	1 × 910 g	chlazené
620191	<b>Švestka s chilli omáčka Zárubova</b>	1 × 1,2 kg	chlazené
620192	<b>Jalapeño omáčka Zárubova</b>	1 × 950 g	chlazené
620332	<b>Majonéza s lanýži Spak</b>	1 × 1 kg	chlazené
620193	<b>Pepřová omáčka s brandy Zárubova</b>	1 × 1 kg	chlazené
620501	<b>Sýrová omáčka s cheddarem Santa Maria</b>	1 × 3 kg	suché
541291	<b>Cheddarová omáčka</b>	1 × 1 kg	chlazené
620291	<b>Omáčka na hranolky – náplň pro Sauce-O-Mat Heinz</b>	3 × 2,5 l	suché



hamburger



sýrová



majonéza



mayo



americká hořčice



bbq



bbq sweet



jalapeño

# NABÍDNĚTE

další speciality

  
**BANQUET**  
— PREMIUM SOUS VIDE —



709252

## **Kuřecí křídla**

sous-vide, cca 1,6 kg  
chlazené

709006

## **Vepřová žebra z pečeně 2 ks**

sous-vide, cca 1,3 kg  
chlazené

709026

## **Vepřová žebra s BBQ medovou marinádou 2 ks**

sous-vide, cca 1,6 kg  
chlazené



# PŘÍLOHY

nejen bramborové

## bramborové

450115	<b>Hranolky Julienne "A" Marquise</b>	4 × 2,5 kg	7 × 7 mm	mražené
450161	<b>Chef's Excellence Super Crunch XL</b>	4 × 2,5 kg	7 × 7 mm, křupavé hranolky	mražené
450830	<b>Farm Frites Fast Fry</b>	5 × 2,5 kg	7 × 7 mm, rychlá příprava	mražené
452095	<b>McCain Sure Crisp Skin On</b>	4 × 2,5 kg	9 × 9 mm, křupavé se slupkou	mražené
465125	<b>Aviko Steakhouse</b>	5 × 2,5 kg	10 × 20 mm, steakové hranolky	mražené
450844	<b>Farm Frites Seasoned Wedges</b>	5 × 2,5 kg	kořeněné americké brambory	mražené
450252	<b>Schne-frost Mini Rösti</b>	5 × 1 kg		mražené

*kořeněné  
americké brambory*



*kulaté mini rösti*



## ostatní

450001	<b>Cibulové kroužky Le Duc</b>	1 × 1 kg		mražené
450937	<b>Farm Frites – cibulové kroužky</b>	1 × 1 kg	celé, obalované	mražené
452478	<b>McCain Mini Onion Rings</b>	1 × 1 kg	cibulové kroužky z drcené cibule	mražené
465184	<b>Aviko Cheddarové černé pikantní uhlíky</b>	1 × 1 kg		mražené
739154	<b>Coleslaw salát Nowaco</b>	3 × 1 kg		chlazené
418036	<b>Kukuřice klasy sekané</b>	1 × 2,5 kg	cca 5 cm	mražené



*kukuřice klasy*



*cibulové kroužky*

Ohromná nabídka nejen bramborových příloh od značek



# POMŮCKY

## k servírování

4030 100	<b>Servírovací košík mini hranatý</b>	1 × 1 ks	10 × 8 × 7,5 cm	nonfood
40631	<b>Kbelík mini universální</b>	1 × 1 ks	9 × 8,5 cm	nonfood
40720	<b>Miska na dip</b>	1 × 6 ks	ø 6 × 2,5 cm (v)	nonfood
00880	<b>Servírovací paleta mini</b>	1 × 1 ks	20 × 12 × 3 cm	nonfood
00881	<b>Servírovací paleta mini</b>	1 × 1 ks	30 × 20 × 3 cm	nonfood
3318 034	<b>Servírovací prkno s břidlicí</b>	1 × 1 ks	33,8 × 17,8 × 2 cm	nonfood
00754	<b>Servírovací prkno s drážkou Simply Wood</b>	1 × 1 ks	17,6 × 32,5 cm (GN 1/3)	nonfood
40660	<b>Pekáček servírovací mini</b>	1 × 1 ks	9,5 × 17,5 × 7,5 cm	nonfood
00905	<b>Prkénko servírovací Olive</b>	1 × 1 ks	16,5 × 25,5 × 1,5 cm	nonfood
500.393	<b>Mandolína nerez</b>	1 × 1 ks		nonfood
3736 000	<b>Dávkovací láhev na omáčky – červená</b>	1 × 1 ks	objem 0,95 l	nonfood
3736 001	<b>Dávkovací láhev na omáčky – žlutá</b>	1 × 1 ks	objem 0,95 l	nonfood
3736 002	<b>Dávkovací láhev na omáčky – bílá</b>	1 × 1 ks	objem 0,95 l	nonfood
2017 104	<b>Stojan + 3 láhve</b>	1 × 1 ks*	včetně 3 ks lahví (0,75 l)	nonfood

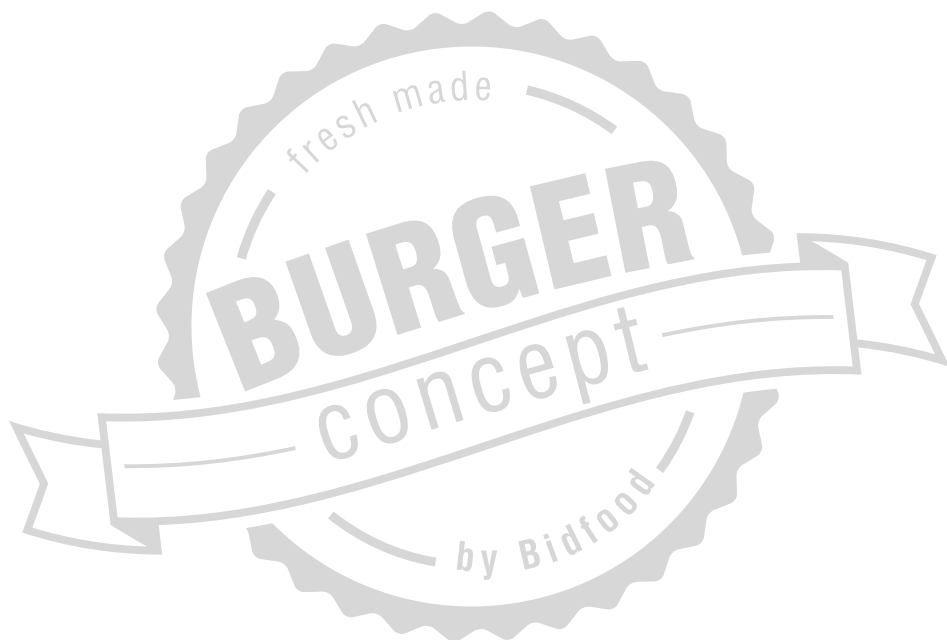
Volejte Zákaznické centrum Bidfood ČR 414 113 485 nebo pište na [technologie@bidfood.cz](mailto:technologie@bidfood.cz).  
Kompletní sortiment objednávejte na [mujBidfood.cz](http://mujBidfood.cz) / Gastro zařízení.

699841	<b>Dávkovač Sauce-O-Mat Heinz</b>	1 × 1 ks	pro náplně 621107, 622007	nonfood
550157	<b>Krabička na hamburger Burger Concept</b>	1 × 250 ks		nonfood
550161	<b>Špejle hročené na hamburger</b>	1 × 100 ks		nonfood
852570	<b>Fingerfood papír à la novinový</b>	1 × 500 ks	25 × 42 cm	nonfood

Využijte zajímavé pomůcky  
k servírování a podtrhněte tak  
svoji originalitu.







## Zákaznické centrum **BIDFOOD ČR**

Čechy Sever  
**414 113 414**



Praha + Čechy Jih  
**414 113 444**

Morava  
**414 113 415**

Příjem objednávek pro gastronomii:  
[zakaznickecentrum@bidfood.cz](mailto:zakaznickecentrum@bidfood.cz)

Příjem objednávek pro maloobchod:  
[callcentrum@bidfood.cz](mailto:callcentrum@bidfood.cz) / 414 113 401

[www.bidfood.cz](http://www.bidfood.cz)

Veškerý sortiment  
pohodlně objednávejte na e-shopu





Rok vydání 2024