Ryby

A MOŘSKÉ SPECIALITY

Bidfood

Obsah

Úvod 3–7

Kuchařské tipy 8–9

Filetování 10–11

Mořské ryby

Losos 14–15
Pražma královská 16
Vlk mořský 16
Smuha 17
Parmice 17
Ďas mořský 17
Štikozubec, Treskovník 18
Treska 19
Kambala 20
Halibut 20
Jazyk mořský 21
Platýs 21
Okouník 22
Tuňák 22
Mečoun 23
Marlín indopacifický 23
Ostroun obecný 23
Žralok, Rejnok 23
Úhořovec 23
Makrela 24
Sardinky 24
Ančovičky 24
Grundle 24
Ryba Svatého Petra 25
Kanic 25
Barracuda 25
Ropušnice 25
Chňapal rudý 25
Parrotfish 25
Štítník 26
Mahi mahi 26
Butterfish 26

Sladkovodní ryby

Pstruh 27
Siven americký 27
Kapr 27
Štika 27
Candát 28
Sumec 28
Lín 28
Amur 28
Jeseter 28
Úhoř 28
Okoun 29
Pangas 29
Tilápie 29
Sumeček 29

Korýši

Krevety 30–31
Humři 32
Krabi 32
Raci 32

Měkkýši

Slávky 33
Hřebenatky – Mušle Svatého Jakuba 33
Vongole, Clams 34
Ústřice 34

Hlavonožci

Chobotnice 35
Kalamáry 35
Sépie 35

Ostatní speciality

Surimi, Krevety Torpéda, Mořský koktejl, Šneci, Hlemýždi, Žabí stehýnka 36

Uzené ryby a kaviár

Uzené ryby a kaviár 37

Rybí výrobky obalované

Rybí výrobky obalované 38

Vysvětlivky

k jednotlivým sortimentním položkám v tabulce

191010	Losos obecný Norsko kuchaný	1 x 1 ks	2–3 kg	

- Číslo položky
- Název položky
- Objednací jednotka
- Specifikace položky /váha filetu, porce apod./
- Piktogram /chlazené, zmrazené, suché/

Označení typu uchování zboží:

- chlazené zboží
- zmrazené zboží
- suché zboží

Dodavatel čerstvých a kvalitních zmrazených ryb

Bidfood Czech Republic patří k největším a nejstabilnějším dovozcům, zpracovatelům a prodejcům čerstvých a zmrazených ryb v České republice. V moderní provozovně v Kralupech nad Vltavou, který splňuje vysoké hygienické a skladovací standardy (jsme držiteli certifikátů BRC, IFS, HACCP), pro Vás připravujeme a zpracováváme čerstvé i zmrazené ryby v požadovaných specifikacích a distribuujeme je přímo k Vám, zákazníkům.

Ryby a jejich význam pro člověka

Maso z mořských ryb je pro člověka důležitým zdrojem mnoha vitamínů a minerálních látek, které kladně ovlivňují naše zdraví. **Obsahuje velké množství proteinů, esenciální rybí oleje, vitamíny A, B, D, vápník a je nejdůležitějším zdrojem přírodního jódu, který je nezbytný pro správnou funkci nervové soustavy.** Nejcennějším prvkem rybího masa jsou však **Omega 3 nenasycené kyseliny,** které působí **preventivně proti onemocnění srdce a krevního oběhu,** pozitivně ovlivňují látkovou výměnu v organismu, snižují hladinu cholesterolu a u dětí napomáhají při rozvoji mozkových funkcí.

Dostupnost ryb na trhu

Ryby byly již od dávných dob oblíbenou a levnou potravou. Důvodem byla jejich snadná dostupnost, a proto se vždy konzumovaly ve velkém množství. Tato situace se s rozvojem společnosti a civilizace začala časem měnit. S rostoucí poptávkou se množství ryb zmenšuje. Proto lze dnes mořské ryby ve větším množství lovit pouze daleko od mořského pobřeží.

Farmování

Vylovení některých volně žijících jedinců nebo velká obtížnost při lovení ryb zapříčinilo situaci, kdy poptávka převyšuje nabídku. Pro uspokojení všech požadavků bylo proto třeba začít ryby farmovat. Nejznámějšími farmovanými druhy ryb a mořských plodů jsou **losos obecný, vlk mořský, pražma královská, kambala, krevety, ústřice či slávka jedlá.**

Chov ryb a seafoodu je kontrolovaný proces od narození jedince až po dospělou rybu a zajišťuje udržitelnost dodávek mořských ryb na trh. **Chov na farmách je pod neustálým veterinárním dohledem** a živočichům jsou zde zajištěny optimální životní podmínky a pravidelný přísun kvalitní potravy.

Čerstvé ryby

Nákup čerstvých ryb

Pro dodržení nejvyšší možné úrovně kvality a čerstvosti nakupujeme ryby přímo od výrobců či na rybích aukcích dle objednávek našich zákazníků. Po vylovení z moře jsou ryby ihned zpracovány a letecky nebo kamionovou dopravou dopravovány přímo do provozu Bidfood Czech Republic v Kralupech nad Vltavou z několika logistických center v Evropě (Paříž – Rungis, Frankfurt nad Mohanem, dánský Padborg).

Skladování a distribuce

V Bidfood Kralupy disponujeme moderní balírnou, ve které po příjezdu zásilky vyškolení zaměstnanci oddělení kvality nejprve zkontrolují teplotu a stav zboží. Podle jednotlivých objednávek pak zboží připravují pro expedici k zákazníkům.

Čerstvé ryby jsou před distribucí zabaleny do polystyrenových krabic s dostatečným množstvím ledu. Tím jsou zaručeny optimální skladovací i hygienické podmínky přepravy. **Čerstvé ryby jsou dopravovány nákladními auty se speciální chladící přepážkou (stálá teplota 0–2 °C), aby byly zachovány podmínky teplotního řetězce a zboží bylo doručeno zákazníkovi v nejvyšší možné kvalitě.**

Fresh Fish Service

Vyberte si čerstvé ryby, filety a mořské speciality!

Čerstvé ryby a sezónní potraviny si můžete vybrat přímo ze speciálních aut Fresh Fish Service. Po telefonické domluvě přijedeme zdarma k Vaší provozovně. Jedinečná služba pokrývá stále více měst České republiky. Zákazníci oceňují možnost prohlédnout si zboží a profesionální osobní přístup. KONTAKTUJTE SVÉHO PRODEJCE! VÍCE INFORMACÍ NALEZNETE NA POSLEDNÍ STRANĚ KATALOGU.

Druhy čerstvých ryb a darů moře K dispozici skladem (pouze některé specifikace)

Celé ryby
- Losos obecný
- Pražma královská
- Makrela velká
- Vlk mořský
- Ďas mořský
- Kambala velká
- Pstruh duhový
- Pstruh lososovitý růžovomasý
- Ryba Sv. Petra

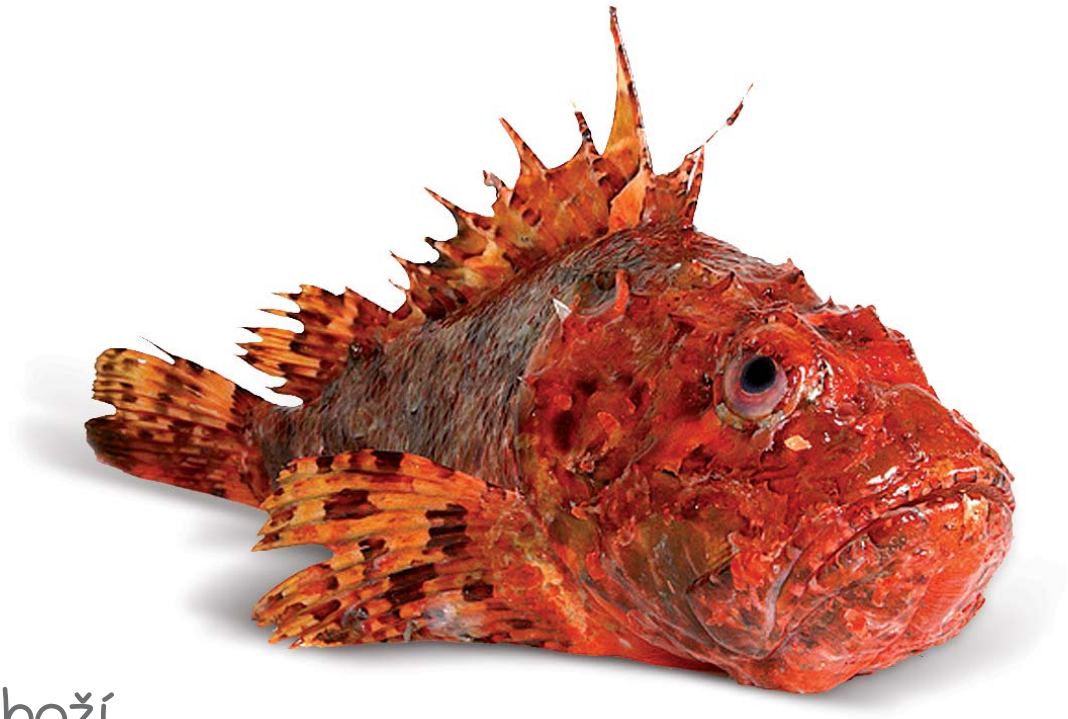
Filety
- Pstruh lososovitý růžovomasý
- Losos obecný
- Aljašská treska
- Treska obecná
- Treska tmavá
- Halibut grónský
- Okoun nilský
- Tuňák
- Mečoun
- Candát
- Tilápie
- Pangasius
- Sumeček africký

Dary moře
- Krevety celé nevyloupané, předvařené
- Krevety předvařené vyloupané v nálevu
- Račí ocásky předvařené v nálevu
- Kalamáry celé
- Chapadla z kalamárů
- Hřebenatka Sv. Jakuba
- Humr
- Vongole
- Ústřice
- Slávky

Ryby Speciál

Speciální objednávka

Druhy ryb, které nedržíme skladem, nakupujeme dle speciálních požadavků (objednávek) zákazníků tak, abychom zajistili jejich nejvyšší možnou kvalitu a čerstvost, a to na rybích aukcích. Díky rychlé distribuci dovážíme ryby krátce po vylovení a přípravě přímo na místo určení. Speciálně lze objednat například následující druhy ryb a mořských plodů: **Ropušnice, celý Mečoun, celý Tuňák žlutoploutvý, exotické ryby ze Srí Lanky (Red snapper, Parrot fish, Mahi Mahi, Barracuda, Kanic…), Halibut atlantický, Rejnok či Jeseter sibiřský…**



Živé zboží

Díky modernímu vybavení můžeme nabídnout našim zákazníkům i zboží v živém stavu – např. humr kanadský či humr evropský. Humři se po leteckém převozu a veterinární kontrole v našich akváriích se speciálně upravenou vodou vyčistí. Zákazník tak od nás dostává pouze kvalitní a zdravé jedince.

Rozmrazované zboží

U některých druhů ryb, které nelze zajistit v čerstvém stavu, nabízíme položky rozmrazované. **Řízený proces rozmrazování probíhá při stálé teplotě 0–4 °C za veterinárního dohledu a pod stálou kontrolou našich odborně vyškolených pracovníků.** Především u ryb, které jsou zamrazené již na moři (tzv. seafrozen - například Aljašská treska svíčková nebo Cod filet) se jedná o prvotřídní produkt, který je po šetrném rozmrazení v naprosto srovnatelné kvalitě jako čerstvé filety.

Gastrostudio Bidfood a zvyšování odbornosti

Abychom byli schopni našim zákazníkům poskytnout nejkvalitnější možné služby a informace, absolvují naši obchodní zástupci pravidelná odborná školení s tématikou Čerstvých ryb a Seafoodu. Zároveň si mohou své znalosti ověřit na praktických ukázkách i kurzech v našem Gastrostudiu.

Vysoká odbornost a kvalifikovanost jsou pro nás jedním z nejdůležitějších kritérií pro úspěšnou spolupráci s Vámi, zákazníky.

Zmrazené ryby

Některé druhy ryb nelze v podmínkách České republiky zajistit v čerstvém stavu. Důvodem je příliš velká vzdálenost při lovu na otevřeném moři a doba nutná k návratu nebo nemožnost získat čerstvé ryby v dostatečném množství díky dopravním vzdálenostem (např. Aljašská treska). **Proto se ryby zpracovávají přímo na moři a ihned se zamrazují. Jedná se především o druhy ryb s určenou krátkou dobou pro lov – lovnou sezónou.**

Seafrozen a doublefrozen

Nejkvalitnější způsob zpracování je tzv. **seafrozen – ryba je vylovena z moře, ihned zpracována a ještě na lodi zamrazena.** Výrobky označené seafrozen neobsahují žádné přídavné látky ani nadbytečné množství vody.

Kvalitativně nižším zpracováním ryb je tzv. **doublefrozen (dvojité zmrazení), kdy jsou ryby po vylovení z moře zmrazeny, po dopravě do přístavu (zpracovatelského závodu) znovu rozmrazeny, zpracovány (většinou výroba filet či filet v blocích), a poté opět zmrazeny.**

Glazování

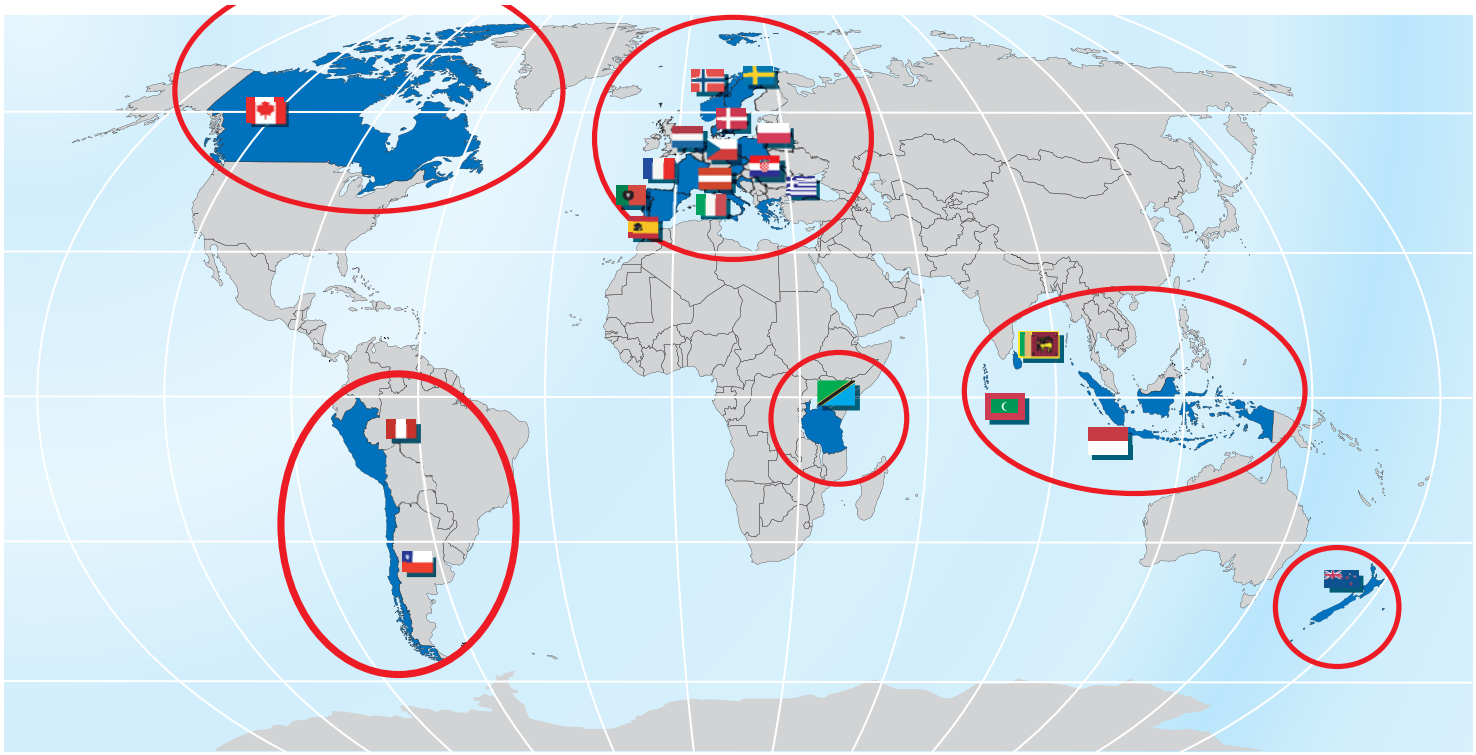
Některé zmrazené ryby jsou po zpracování glazovány – tzn. opatřeny tenkou ochrannou vrstvou vody do 10 % objemu ryby, aby si rybí maso při zmrazování zachovalo svoji přirozenou kvalitu. U seafoodu je běžná glazura 20 %. V případě vyšší ochranné glazury se tato vrstva už nedá označit za ochrannou, ale důvodem je zlevnění ceny za rybu na úkor její kvality. Výjimkou, bohužel, nejsou ani 30% glazury, kde jsou navíc přítomny i přídatné látky, které při tomto množství mohou vytvořit až 50 % objemu ryby. **Tyto postupy jsou ve firmě Bidfood při zpracování ryb přísně zakázány.** Bidfood velmi pečlivě kontroluje také své dodavatele, aby takovýto postup při zpracování ryb nebyl používán.

Objednávky a distribuce ZMRAZENÝCH ryb

Zmrazené ryby lze objednat, stejně jako ostatní zmrazené zboží, jakýkoliv den, ať již přímo přes obchodního zástupce, zákaznické centrum či e-shop mujBidfood.cz. Díky silné logistice jsme schopni doručit do 24 hodin po objednávce zboží na kterékoliv místo v České republice, a to prostřednictvím jednoho z 240 distribučních aut.

Státy a země odkud Vám dováží me:

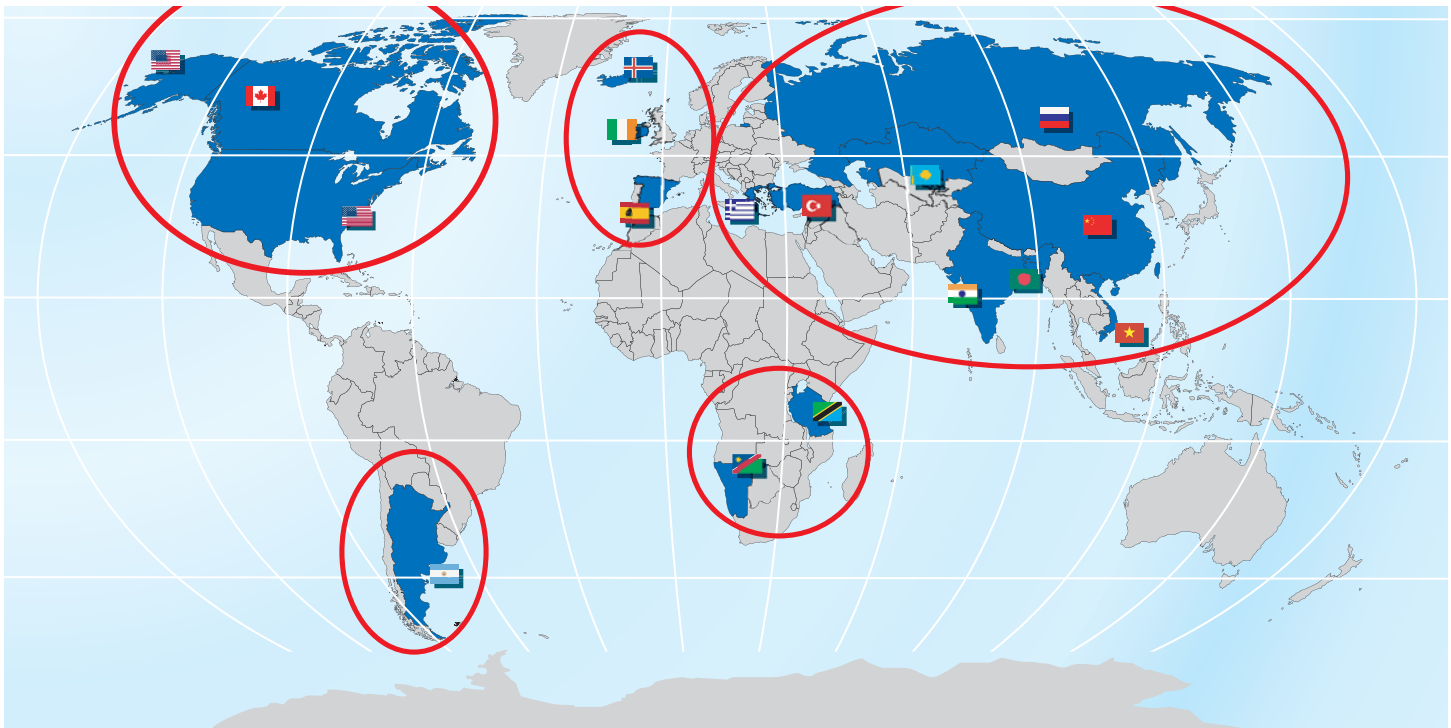
čerstvé ryby



Česká republika, Dánsko, Francie, Holandsko, Chile, Chorvatsko, Indonésie, Itálie, Kanada, Maledivy, Norsko, Nový Zéland, Polsko, Portugalsko, Rakousko, Srí Lanka,

Španělsko, Švédsko, Tanzánie, Řecko, Peru

zmrazené ryby



Argentina, Bangladéš, Čína, Indie, Irsko, Island, Kanada, Kazachstán, Namíbie, Rusko, Řecko, Španělsko, Tanzánie, Turecko, USA, Aljaška, Vietnam

Kuchařské tipy Marka Svobody

Marek Svoboda,
Executive Chef Bidfood,
Akreditovaný lektor a komisař WACS
(Světová asociace kuchařských spolků)

Pošírování

Používá se i název „táhnutí". Velmi šetrná úprava ryb při teplotě 65–85 °C. Pošírujeme například ve víně nebo vývaru. Při pošírování ryb v celku používáme čerstvé bylinky.

Vaření v páře

Tuto metodu nám dnes ulehčují moderní technologie, kde si můžeme volit teplotu páry. V páře vaříme s tlakem, bez tlaku, s mokrou a suchou párou, ve vakuu – Sous-vide.

Dušení

Vše, co dusíme, zalijeme zhruba do 1/4 až 1/3 vývarem (fondem) a dusíme zakryté. Při dušení ryb se v pánvi nechá zesklovatět Matignon (krájená kořenová zelenina), pak se přidá ryba, která se podlije rybím vývarem a bílým vínem maximálně do 1/3 výšky.

Grilování

Při grilování ryby musíme dbát na přiměřený stupeň teploty. Čím větší je kus ryby určený ke grilování, tím kratší a intenzivnější je doba počátečního opečení. Po uzavření pórů se teplota sníží, aby mohla proniknout i doprostřed ryby.

Rychlé opékání na pánvi

Vhodná úprava pro ryby a zejména mořské plody, které mají jemná vlákna a křehkou strukturu. Opékáme na malém množství tuku, na pánvi, v rendlíku nebo speciální desce (griddle).

Fritování

K fritování používáme kvalitní tuky a oleje s vysokým bodem tvorby dýmu.

- Do tuku vkládáme malá množství dobře osušené ryby či mořských plodů.
- Teplota fritování je 160–180 °C.
- Obalené potraviny v mouce nebo strouhance, je nutné před vložením do olejové lázně dobře oklepat.
- Po usmažení necháme smažené pokrmy vždy dobře okapat na savém papíře. Nikdy nezakrýváme!

Pečení

Při pečení působíme na potravinu suchým horkým vzduchem. Nepoužíváme žádnou tekutinu ani tuk (s výjimkou pomazání plechu, aby se potravina nepřipekla). Jak pečeme?

- V tradiční troubě s plechem nebo mřížkou, v keramických, skleněných nebo kovových formách.
- V horkovzdušné troubě.
- V konvektomatu.

Zapékání - gratinování

Probíhá v ohnivzdorných nádobách s dalšími ingrediencemi.

Nejběžnější teplota zapékání je kolem 170–195 °C.

Úprava krevet - u krevet je vždy důležitá doba tepelné úpravy

Musí být rychlá a krevety se nesmí dlouho opékat, grilovat nebo smažit. Pokud neohlídáme čas přípravy tak je maso tuhé až trupelnaté.

Pokud jsou krevety syrové tak jsou po tepelné úpravě oranžové.

U celých nevařených krevet odstraňujeme střívko za pomocí párátka nebo špičky nože.

Přejeme Vám i Vašim zákazníkům dobrou chuť!

Filetování mořského vlka

Ryby se šupinami je nutno před vykuchánim oškrábat. Zbavování šupin provádíme škrabkou nebo tupou hranou nože, kterým rybu škrábeme směrem od ocasu k hlavě, to znamená proti šupinám. Poté pomocí nůžek na ryby oddělíme ploutve a polovinu ocasu.

Při kuchání oblých ryb nařízneme kůži břicha špičatým nožem směrem odzadu dopředu. Tímto otvorem vyjmeme vnitřnosti, odřízneme je a dutinu břišní rychle vypláchneme pod tekoucí vodou. Případné zbytky krve uchycené u hřbetních kostí uvolníme prsty.

1. Nařiznutí od řitního otvoru

2. Odstranění vnitřností

3. Zbavení ploutví

4. Odstranění šupin

5. Řez za hlavou

6. Filetování

7. Vytažení kostí

8. Vyfiletovaná ryba

Filetování Kambaly

1. Odstřihnutí ploutví

2. Naříznutí za hlavou

3. Naříznutí podél páteře vrchní část

4. Odříznutí filetu

5. Odstranění vnitřností

6. Odříznutí druhého filetu

7. Naříznutí filetu spodní část

8. Odříznutí filetu spodní část

9. Odříznutí filetu spodní část

10. Odříznutí čtvrtého filetu

11. Vyfiletovaná ryba

From the Ocean to the Plate

AMERICAN SEAFOODS

From the Ocean to the Plate

Bidfood

... první volba pro gastronomii

NOWACO

Skvělé rybí maso
zamrazené přímo na moři

- zpracováno přímo na lodi
- bez přidané vody a aditiv
- obsah rybího masa: 100 %
- oblast odlovu: Aljaška, USA

Vyzkoušejte z našeho sortimentu:

Porce file seafrozen Exclusive
Absolutně bez kostí!
139035 – 50 x 100 g

Porce file seafrozen
139005 – 50 x 150 g
139016 – 50 x 100 g
139022 – 40 x 120 g

CERTIFIKOVANÉ
UDRŽITELNÉ MOŘSKÉ
POTRAVINY
MSC
www.msc.org
™

Losos

Losos obecný je důležitým zdrojem celé řady vitamínů a minerálů. Je bohatý na Omega 3 nenasycené mastné kyseliny, které snižují riziko vzniku kardiovaskulárních nemocí a snižují obsah cholesterolu.

Losos obecný se úspěšně začal v Norsku farmovat v 70. letech 20. století a velice rychle se stal nejčastěji farmovanou rybou na světě. Norsko – jako největší distributor farmovaných lososů – je díky svému unikátnímu pobřeží o celkové délce 83 000 km s chladnými a čistými fjordy ideální prostředím pro rybí farmy. Většina velkých norských dodavatelů je současně i vlastníkem farem a má tak celý chovný proces lososa pod kontrolou od vykulení plůdku až po dospělou rybu tržní velikosti.

Losos obecný

Salmo salar (Salmon)

celý, kuchaný

191010	Losos obecný Norsko	1 x 1 ks	2–3 kg	
191015	Losos obecný Norsko	1 x 1 ks	3–4 kg	
191020	Losos obecný Norsko	1 x 1 ks	4–5 kg	
191025	Losos obecný Norsko	1 x 1 ks	5–6 kg	
191030	Losos obecný Norsko	1 x 1 ks	6–7 kg	
191023	BOX Losos obecný Norsko 4/5	1 x 1 ks	cca 22 kg	
191011	BOX Losos obecný Norsko 5/6	1 x 1 ks	cca 22 kg	
191005	BOX Losos obecný Norsko 6/7	1 x 1 ks	cca 19 kg	
191033	BOX Losos obecný "Kvitsoy" 4/6	1 x 1 ks	cca 12 kg	
191002	Losos obecný Skotsko – label rouge	1 x 1 ks	5–6 kg	

Filety s kůží bez kostí

720002	Losos norský filet vakuum	1 kt = 2 ks	2,5–3,0 kg	
191067	Losos norský filet	1 x 1 ks	1,0–1,5 kg	
191070	Losos norský filet bez šupin	1 x 1 ks	1,0–1,5 kg	
191068	Losos norský filet SUPER	1 x 1 ks	1,6–2,3 kg	
191069	Losos skotský filet – label rouge	1 x 1 ks	1,8–2,2 kg	
191130	Losos filet porce	1 x 1 kg	150–250 g	
167036	Losos norský filet	1 x cca 5 kg	1,1–1,5 kg	❄
167045	Losos chilský filet	1 x 10 kg	0,9–1,3 kg	❄

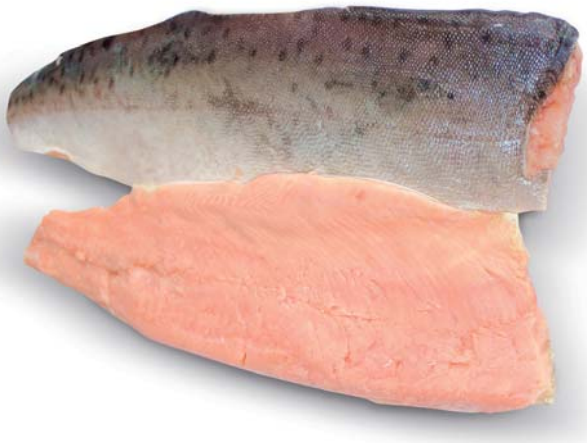
Filety bez kůže bez kostí

720003	Losos norský filet vakuum	1 kt = 2 ks	2,5–3,0 kg	
191055	Losos norský filet	1 x 1 ks	1,0–1,5 kg	
191058	Losos norský filet SUPER	1 x 1 ks	1,6–2,3 kg	
191060	Losos norský svíčková	1 x 1 ks	0,9–1,3 kg	
191099	Losos filet porce	1 x 1 kg	150–250 g	

steaky a medailonky

191131	Losos norský steak	min. 15 ks	130–160 g	❄
191135	Losos norský steak	min. 15 ks	180–220 g	❄
191119	Losos kosti a hlavy na polévku	1 x 1 kg	1 kg	❄
167048	Losos porce s kůží nestandard	1 x 5 kg	cca 250 g	❄
167043	Losos kousky (škrábané maso)	3 x 1 kg	3 kg	❄

Losos je zpočátku svého chovného cyklu chován zhruba po dobu 10 měsíců ve sladké vodě v kruhových nádržích odpovídajících jeho velikosti. Následně je nasazován do klecí v norských fjordech, které mohou být i 40 metrů hluboké. Ryby tak zde mají dostatek prostoru na pohyb. V moři losos stráví další cca 2 roky a celkem tak ryba doroste do váhy 3–4 kg za zhruba 3 roky.



Losos gorbuša

Oncorhynchus gorbuscha (Pink salmon)

106215	Losos Gorbuša celá ryba bez hlavy	1 x 10 kg	cca 1 kg	❄
167032	Losos porce	1 x 5 kg	110–150 g	❄
162005	MSC Losos filet s kůží	20 x 500 g	200–300 g	❄
162004	Losos filet s kůží	20 x 500 g	200–300 g	❄

Víte, že... jednotlivé druhy lososa se rozdělují na Atlantické a Pacifické? Ten atlantický (*Salmo Salar*) dokáže v přírodě uskutečnit svůj tah do řek za rozmnožováním i 3x za život, ale pacifické druhy (Gorbuša, Nerka, Keta, Čavyča) po rozmnožování vždy hynou a do moře se pak vrací pouze jejich potomci.

Chorvatské ryby

Vlk mořský a pražma královská jsou nejčastěji farmované ryby ve Středozemním moři a chovají se od Španělska až po Turecko. Bidfood dováží pražmu královskou a mořského vlka z Chorvatska především kvůli rychlé logistice, která nám zajistí rybu na skladě již do 24 hodin po vylovení. Vlk i pražma v Jaderském moři doroste do velikosti 300–400 g zhruba za 18–24 měsíců. Jaderské moře je sice o něco chladnější než Egejské a ryby tak rostou déle, tohle všechno ale má vliv na kvalitu svaloviny, která je u chorvatských ryb krásně pevná a méně tučná než u ryb farmovaných v Řecku nebo Turecku.

Pražma královská

Sparus aurata (Dorada, Orata, Sea bream)

191650	Pražma královská	1 x 1 ks	300-400 g	❄
191651	BOX Pražma královská 300/400	8-10 ks	3 kg	❄
191652	Pražma královská	1 x 1 ks	400-600 g	❄
191653	BOX Pražma královská 400/600	10-15 ks	6 kg	❄
191649	Pražma královská	1 x 1 ks	600-800 g	❄
191648	Pražma královská	1 x 1 ks	800-1000 g	❄
191644	Pražma královská kuchaná	1 x 1 ks	270-360 g	❄
191656	Pražma královská filet	1 x 1 kg	90-120 g	❄

Vlk mořský

Dicentrarchus labrax (Branzino, Lubin, Sea bass)

191575	Vlk mořský	1 x 1 ks	300-400 g	❄
191566	BOX Vlk mořský 300/400	8-10 ks	3 kg	❄
191572	Vlk mořský	1 x 1 ks	400-600 g	❄
191567	BOX Vlk mořský 400/600	10-15 ks	6 kg	❄
191576	Vlk mořský	1 x 1 ks	600-800 g	❄
191578	Vlk mořský	1 x 1 ks	800-1000 g	❄
191573	Vlk mořský	1 x 1 ks	1-2 kg	❄
191587	Vlk mořský kuchaný	1 x 1 ks	250-360 g	❄
191666	Vlk mořský filet z 400/600	1 x 1 kg	90-125 g	❄
191663	Vlk mořský filet z 600/800	1 x 1 kg	130-175 g	❄
191664	Vlk mořský filet z 800/1000	1 x 2 ks	180-220 g	❄
106303	Vlk mořský filet	1 x 5 kg	cca 150 g	❄

Smuha Královská

Argyrosomus regius (Ombrina, Meagre)

191429	Ombrina	1 x 6 kg	800–1200 g

Parmice nachová

Mullus barbatus (Red mullet, Triglia, Rouge barbet)

191599	Parmice nachová	1 x 3 kg	100–300 g

Ďas mořský

Lophius piscatorius (Monk fish)

191479	Ďas mořský s hlavou	1 x 1 ks	1 kg a více
191474	Ďas mořský bez hlavy	1 x 6 kg	300–500 g
191475	Ďas mořský bez hlavy	1 x 1 ks	500–1000 g
191480	Ďas mořský bez hlavy	1 x 6 kg	1–2 kg
191476	Ďas mořský bez hlavy	1 x 1 ks	2–4 kg
191477	Ďas mořský bez hlavy	1 x 1 ks	4 a více kg
191478	Ďas mořský filet	1 x 5 kg	100–300 g
191484	Ďas mořský filet	1 x 5 kg	300–500 g

Mořské ryby

AMERICAN SEAFOODS
From the Ocean to the Plate

Štikozubec tichooceánský

Merluccius productus

139016	Porce filé seafrozen	50 x 100 g	100 g	❄
139022	Porce filé seafrozen	40 x 120 g	120 g	❄
139005	Porce filé seafrozen	50 x 150 g	150 g	❄
139035	Porce filé bez kostí Exclusive	50 x 100 g	100 g	❄
102122	Filety productus bez kůže interleaved	1 x 6 kg	100 g	❄
102123	Filety productus s kůží interleaved	1 x 6 kg	100 g	❄

Štikozubec argentinský

Merluccius hubbsi

102315	Mořská štika Argentina filety	1 x 7 kg	80-200 g	❄
102311	Mořská štika Argentina filety	3 x 7 kg	80-200 g	❄

Treskouník patagonský

Macrorunos magellanicus

106991	Hoki filety s kůží	1 x 9 kg	80-200 g	❄

Štikozubec obecný

Merluccius merluccius (Hejk, Hake, Merlu)

191220	Mořská štika (hejk)	1 x 1 ks	2-3 kg	❄
191226	Mořská štika (hejk)	1 x 1 ks	1/2 kg	❄

Štikozubec hlubokomořský (Kapský)

Merluccius paradocxus (Capensis)

102325	Mořská štika kapská filet s kůží interleaved	1 x 5 kg	100-150 g	❄
102326	Mořská štika kapská filet bez kůže interleaved	1 x 7 kg	100-150 g	❄

Treska obecná

Divoká populace tresky obecné je jednou z nejlépe udržovaných populací volně lovených ryb na světě. Tresky obecné se běžně vyskytují okolo celého pobřeží Norska a tyto ryby zůstávají poblíž fjordů po celý svůj život. Velká část divoké populace tresek ale žije také na volném moři ve vodách Barentsova moře, až za polárním kruhem. Tyto tresky ve věku 4–7 let podnikají vždy v lednu až březnu fantastickou pouť za rozmnožováním až k pobřeží norských Lofot. Migrující tresky lovené v této době se nazývají SKREI, což je v norštině něco jako poutník.

Treska obecná

Gadus morhua (Cod)

191368	Treska obecná s hlavou kuchaná	1 x 1 ks	4–6 kg	
191245	Treska obecná SKREI bez hlavy kuchaná (sezóna únor–duben)	1 x 1 ks	4–6 kg	
191262	Treska obecná filet	1 x 1 kg	200–400 g	
191273	Treska obecná filet MEGA	1 x 5 kg	400–900 g	
191270	Treska obecná filety 1 kg+	1 x 2 ks	1 kg a více	
191276	Treska svíčková	1 x 5 kg	200 g a více	
106312	Treska svíčková	1 x 4 kg	cca 100 g	

191277	COD filet s kůží	1 x 1 ks	0,6–1,2 kg	
720020	COD filet s kůží vakuum	1 x cca 2 kg	0,6–1,2 kg	

Víte, že... pravé tresky obecné (*Gadus morhua*) loví pro Bidfood norské lodě v chladných vodách Barentsova moře? Prodáváme pouze tresky ze zimního výlovu, kdy jsou ryby ve své nejlepší kondici. Naši filetáři filetují ryby ručně, tyto vysoké bílé filety obsahují minimum kostí a COD je zároveň také jedna z nejméně tučných ryb. Ocasní část se skvěle hodí na tradiční FISH&CHIPS, zbylá vysoká část filetu se potom dá upravit na všechny způsoby.

Aljašská treska

Theragra chalcogramma (Treska pestrá)

102116	Aljašská treska filety, interleaved	1 x 6 kg	60–150 g	
191257	Aljašská treska svíčková	1 x 1 kg	40–70 g	

Treska tmavá

Pollachius virens (Saithe, Pollock)

191255	Treska tmavá, bez hlavy	1 x 1 ks	2–3 kg	
191264	Treska tmavá filet	1 x 1 kg	100–400 g	
191267	Treska tmavá filet – MEGA	1 x 5 kg	600–900 g	
105117	Treska tmavá filety interleaved	1 x 7,5 kg	400–600 g	

Kambala

Kambala je velmi vyhledávanou rybou pro svojí jemnou máslovou chuť. Kambaly se volně loví v Atlantském oceánu a nejsou výjimkou ani ryby okolo 10 kg. Pro celoroční dostupnost se ale i kambala začala farmovat a to především ve Španělsku a Portugalsku.

Kambala velká

Psetta maxima (Kamenáč, Turbot, Rombo)

191438	Kambala velká	1 x 1 ks	3–4 kg	
191437	Kambala velká	1 x 1 ks	4 kg a více	
191413	Kambala velká (farmovaná)	1 x 1 ks	800–1000 g	
191414	Kambala velká (farmovaná)	1 x 1 ks	1–2 kg	
191415	Kambala velká (farmovaná)	1 x 1 ks	2–3 kg	

Víte, že... skelet Kambaly je vhodný na přípravu velmi kvalitního rybího vývaru?

Halibut atlantický

Hippoglossus hippoglossus (White halibut)

191394	Halibut atlantický kuchaný	1 x 1 ks	5 kg a více	
191425	Halibut atlantický filety	1 x 4 ks	1 kg a více	

Halibut grónský

Reinhardtius hippoglossoides

191426	Halibut grónský filet	1 x 1 kg	300–600 g	

Jazyk mořský

Solea solea (Dover sole)

191486	Jazyk mořský	1 x 1 ks	300–400 g	❄
191488	Jazyk mořský	1 x 5 kg	600 g a více	❄

Platýs

Patří mezi ploché ryby, má 4 filety, bílé velmi jemné maso a je oblíbený i díky velmi příznivé ceně.

Platýs evropský

Pleunorectes platessa (Plaice)

191615	Platýs evropský	1 x 1 ks	300–400 g	❄
191614	Platýs evropský	1 x 5 kg	600 g a více	❄
191612	Platýs filet bez kůže	1 x 5 kg	80–100 g	❄
191620	Platýs filet bez kůže	1 x 5 kg	100–150 g	❄

Platýs bradavičnatý

Platichtys flesus (Platýs zlatý, dab)

106313	Platýs zlatý filety	1 x 5 kg	70–100 g	❄

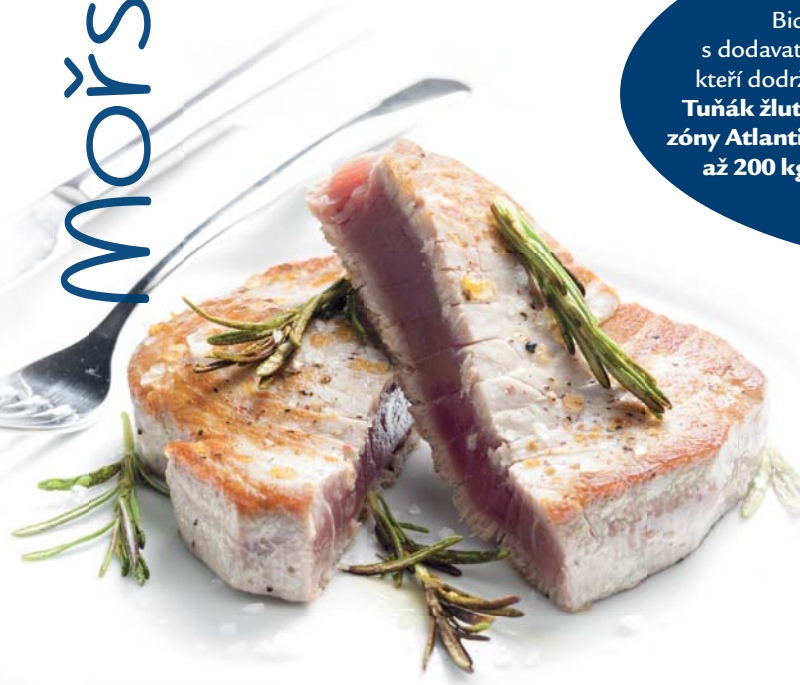
Okouník mořský

Sebastes marinus (Red fish)

191583	Okouník mořský	1 x 10 kg	700 g a více	❄
191580	Okouník mořský filet	1 x 3 kg	cca 150 g a více	❄

Tuňák

Bidfood Czech Republic spolupracuje pouze s dodavateli vlastnící značku Friend of the Sea, tzn. s těmi, kteří dodržují pravidla stanovená pro udržitelný lov tuňáka. **Tuňák žlutoploutvý – tzv. Yellowfin tuna – obývá teplejší zóny Atlantického a Tichého oceánu a dosahuje hmotnosti až 200 kg.** Bidfood Czech Republic dováží tuňáka letecky přímo z Malediv či Srí Lanky.



Tuňák žlutoploutvý

Tunnus Albacares (Yellowfin)

191291	Tuňák celý	1 x 1 ks	20–50 kg	❄
191299	Tuňák filet NATURAL A grade	1 x 1 kg	1–3 kg	❄
191306	Tuňák filet SASHIMI AA grade	1 x 1 kg	1–3 kg	❄
191260	Tuňák filet SUPER SASHIMI AAA grade	1 x 1 kg	2–3 kg	❄
191335	Tuňák žlutoploutvý rozmražovaný	1 x 1 kg	2–3 kg	❄
174081	Tuňák filet	1 x 1 ks	2–5 kg	❄
167240	Tuňák steak vakuum	1 x 4 kg	140–160 g	❄

Víte, že... Rybářské lodě našeho dodavatele lovící tuňáka stráví na moři při lovu maximálně jeden den, jedná se tedy o tuz. "day boats", které se co nejdříve vrací se svým úlovkem zpátky na pevninu, kde dojde k okamžitému zpracování. Zde se u všech ryb testuje kvalita masa speciální kovovou trubičkou zvanou "sashibo", která vyřízne krátký úsek masa cca 10 cm za žábrami a dle barvy masa, množství tuku a struktury svaloviny se určí následná kvalita ryby. Teplota v jádře svaloviny po celou dobu zpracování nesmí přesáhnout 2 °C a po zabalení filet do vakua a hygienického papíru následuje převoz na letiště a letecký transport do Evropy. Celý tento proces od samotného ulovení ryby po dodání k nám na sklad nepřesáhne 48 hodin.

Mečoun

Xiphias gladius (Swordfish, Pesce spada)

191450	Mečoun celý	1 x 1 ks	10–30 kg	❄
191455	Mečoun filet	1 x 1 ks	1–3 kg	❄
102370	Mečoun filet	1 x 1 ks	2–5 kg	❄
102395	Mečoun steak	1 x 5 kg	100–200 g	❄

Marlín indopacifický

Makaira mazara (Marlin)

191579	Marlín indopacifický filet	1 x 1 ks	2–3 kg	❄

Ostroun obecný

Squalus acanthias

167115	Ostroun žralok – zádová partie	1 x 12,7 kg	400–800 g	❄

Víte, že... ostroun má jen chrupavku, kterou lze velmi jednoduše odstranit?

Žralok

Galeorhinus galeus (Shark)

191760	Žralok kuchaný	1 x 1 ks	4 kg a více	❄

Rejnok

Raja spp

191360	Rejnok celý	1 x 1 ks	2 kg a více	❄
191366	Rejnok křídla s kůží	1 x 1 kg	300–800 g	❄
191362	Rejnok křídla bez kůže	1 x 1 kg	300–800 g	❄

Úhořovec mořský

Conger conger

191338	Úhořovec mořský kuchaný	1 x 1 ks	1–3 kg	❄
191336	Úhořovec mořský kuchaný	1 x 1 ks	3–5 kg	❄
191420	Úhořovec mořský filet bez kůže	1 x 3 kg	300–1000 g	❄
191337	Úhořovec mořský	1 x 1 ks	5–7 kg	❄

Mořské ryby

Makrela

Scomber scombrus

191190	Makrela malá	1 x 3 kg	200–300 g	
191193	Makrela velká	1 x 1 kg	300–500 g	
106116	Makrela kuchaná blok	1 x 20 kg	300–500 g	
106117	Makrela kuchaná blok	1 x 21 kg	300–500 g	

Sardinky

Sardina pilchardus

191697	Sardinky	1 x 3 kg	cca 40 ks/kg	

Ančovičky

Engraulis encrasicholus (Sardel obecná, Anchovy)

191540	Ančovičky	1 x 7 kg	cca 200 ks/kg	

Grundle

Atherina boyeri (Sand smelt)

165022	Grundle malé	1 x 1 kg	5–9 cm/ks	

Ryba Svatého Petra

Zeus faber (Pilobřich ostnitý, John Dorry, Kovač)

191710	Ryba Svatého Petra	1 x 1 ks	1 kg a více

Kanic

Cephalopholis spp. (Grouper)

191399	Kanic kuchaný	1 x 5 kg	1-2 kg

Barracuda

Sphyraena sphyraena

191436	Barracuda kuchaná	1 x 5 kg	1-2 kg

Ropušnice

Scorpaena cardinalis (Scorpionfish, Scorfano, Škarpina)

191215	Ropušnice	1 x 1 ks	0,5-2 kg

Víte, že... Bidfood Czech republic nakupuje Rybu Sv. Petra, Ropušnici a některé další exotické ryby na Novém Zélandu, Kde jsou ryby lovené na šňůru a háček?

Chňapal rudý

Lutjanus campechanus (Red Snapper)

191330	Chňapal rudý celý	1 x 5 kg	1-2 kg

Parrotfish

Scarus (Ploskozubec, Papouščí ryba, Parrotfish)

191387	Parrotfish kuchaný	1 x 5 kg	1-2 kg

Víte, že... parrotfish se v tropických mořích živí okusováním Korálů, Kde hledá drobné živočichy?

Štítník červený

Trigla lucerna (Gurnard)

191577	Štítník červený	1 x 3 kg	200–400 g
191613	Štítník červený	1 x 3 kg	500–1000 g

Mahi mahi

Coryphaena hippurus (Koryféna velká, Dolphinfish)

191445	Mahi Mahi celá ryba	1 x 5 kg	2,5–4 kg
102390	Mahi Mahi filety	1 x 5 kg	200–500 g

Víte, že... mahi je volně lovená ryba z tichého oceánu a filety jsou bez kostí?

Butterfish

Lepidocybium flavobrunneum (Máslová ryba, Oilfish)

191310	Máslová ryba filet	1 x 1 ks	2–7 kg
102350	Máslová ryba filet	1 x 1 ks	2–7 kg

Pstruh

Pstruh duhový je původem severoamerický druh, který však v České republice zdomácněl a vyskytuje se zde volně v řekách a potocích. Samotný chov pstruha začal v ČR již koncem 19. století, nyní se zde chová v průtočných i recirkulačních systémech a do tržní velikosti okolo 300 g doroste za 12–14 měsíců.

Víte, že... pstruh lososovitý je vyšlechtěný pstruh duhový?

Pstruh duhový

Oncorhynchus mykiss (Rainbow trout)

191671	Pstruh kuchaný	1 x 1 ks	200–350 g	
120090	Pstruh kuchaný	1 x 5 kg	200–250 g	❄
120092	Pstruh kuchaný	1 x 5 kg	250–300 g	❄
191667	Pstruh filet bez kůže	1 x 1 kg	60–80 g	
191669	Pstruh filet s kůží	1 x 1 kg	70–90 g	
167130	Pstruh filet s kůží	1 x 5 kg	100–150 g	❄

Pstruh lososovitý růžovomasý

Oncorhynchus mykiss (Salmon trout)

191400	Pstruh lososovitý růžovomasý	1 x 1 ks	3–4 kg	
191673	Pstruh lososovitý růžovomasý	1 x 6 kg	1–2 kg	
191411	Pstruh lososovitý růžovomasý filety	1 x 3 kg	250–500 g	
191674	Pstruh lososovitý růžovomasý filety z 3/4	1 x 1 kg	1–1,4 kg	
167160	Pstruh lososovitý růžovomasý filet s kůží	1 x 5 kg	400–600 g	❄

Siven americký

Salvelinus fontinalis (Brook trout)

191700	Siven americký kuchaný	1 x 1 ks	200–300 g	
191701	Siven americký filety s kůží	1 x 1 kg	70–90 g	

Kapr obecný

Cyprinus carpio (Carp)

191339	Kapr celý kuchaný	1 x 1 ks	1–3 kg	
192004	Kapr půlky	1 x 1 ks	500–1000 g	
120310	Kapr půlky	1 x 5 kg	500 g a více	❄
192005	Kapr filet s kůží vakuum	1 x 1 kg	400–600 g	
192006	Kapr filet prořezané kůstky s kůží	1 x 1 ks	400–600 g	
192008	Kapr filet bez kůže	1 x 1 ks	300–500 g	

Štika obecná

Esox lucius (Pike)

191721	Štika celá nekuchaná	1 x 10 kg	1–2 kg	
191726	Štika celá nekuchaná	1 x 20 kg	2–4 kg	

v sezóně podzimních výlovů v ČR (říjen–prosinec) lze objednávat po kusech a ryby jsou kuchané

Sladkovodní ryby

Candát obecný

Stizostedion lucioperca (Pike perch, Zander)

191371	Candát celý nekuchaný	1 x 10 kg	1–2 kg	
191370	Candát celý nekuchaný	1 x 20 kg	2–4 kg	
191376	Candát filet s kůží	1 x 1 kg	300–500 g	
122020	Candát filet s kůží	1 x 5 kg	300–500 g	❄

Sumec velký

Silurus glanis (Catfish)

191703	Sumec celý kuchaný	1 x 1 ks	2–5 kg	
192066	Sumec filet s kůží	1 x 1 kg	500–1000 g	

Lín obecný

Tinca tinca (Tench)

192026	Lín obecný kuchaný (podzimní sezóna)	1 x 1 ks	400–800 g	

Amur bílý

Ctenopharyngodon idella (Grass carp)

192037	Amur kuchaný (podzimní sezóna)	1 x 1 ks	2–3 kg	

Jeseter obecný

Acipenser sturio (Sturgeon)

191410	Jeseter kuchaný	1 x 1 ks	2–4 kg	

Úhoř říční

Anguilla anguilla (Aal, Ale)

191345	Úhoř říční (živý)	1 x 5 kg	800–1000 g	

Okoun nilský

Lates niloticus (Nile perch)

192038	Okoun nilský filet bez kůže	1 x 1 kg	300–500 g	❄
122040	Okoun nilský filet bez kůže	1 x 6 kg	200–500 g	❄

Víte, že... drtivá většina produkce okouna nilského pochází z volně lovených ryb ve Viktoriině jezeře, které se nachází na pomezí Tanzanie, Keni a Ugandy?

Pangas dolnooký

Pangasius hypophthalmus

191287	Pangasius filet	1 x 1 kg	100–135 g	❄
106315	Pangasius filet	10 x 1 kg	120–220 g	❄
106327	Pangasius Five Oceans	10 x 1 kg	120–220 g	❄

Tilápie

Oreochromis aureus

191531	Tilápie filet	1 x 1 kg	70–125 g	❄
122029	Tilápie filet	1 x 5 kg	70–125 g	❄

Sumeček africký

Clarias gariepinus (Keřičkovec jihoafrický, African Catfish)

191831	Sumeček africký celý	1 x 3 kg	1,5 kg	❄
191456	Sumeček africký filet	1 x 1 kg	200–400 g	❄

Krevety

Nejoblíbenější mořské plody. Existuje nepřeberné množství druhů a velikostí. Pochází buď z Jižní Ameriky nebo z Asie. Vhodné ke grilování, vaření, pečení, do salátů i koktejlů.

Krevety celé syrové
Krevety tygří

Penaeus monodon (Black Tiger)

195343	Krevety tygří 16/20	1 x 1 kg	22–28 ks/kg	
175360	Krevety tygří 8/12	1 x 1 kg	8–12 ks/kg	❄
175365	Krevety tygří 13/15	1 x 1 kg	13–15 ks/kg	❄
175375	Krevety tygří 16/20	1 x 1 kg	16–20 ks/kg	❄
175215	Krevety tygří 21/30	1 x 1 kg	21–30 ks/kg	❄
175361	BT Krevety tygří 6/8	1 x 800 g	6–8 ks/kg	❄

Krevety ocasy nevyloupané
Krevety tygří

Penaeus monodon (Black Tiger)

175310	Krevety tygří 6/8	1 x 1 kg	13–18 ks/kg	❄
175315	Krevety tygří 8/12	1 x 1 kg	17–26 ks/kg	❄
175320	Krevety tygří 13/15	1 x 1 kg	28–33 ks/kg	❄
175325	Krevety tygří 16/20	1 x 1 kg	35–44 ks/kg	❄

Krevety ocasy vyloupané syrové
Krevety tygří

Penaeus monodon (Black Tiger)

175190	Krevety tygří 26/30	1 x 1 kg	57–66 ks/kg	❄
175191	Krevety tygří 16/20	xxx	35–44 ks/kg	

Víte, že... Krevety po uvaření zčervenají díky látce astaxanthin, kterou přirozeně obsahují?

Krevety celé nevyloupané předvařené
Krevety tygří

Penaeus monodon (Black Tiger)

195007	Krevety tygří 10/20	1 x 2 kg	10–20 ks/kg	

Garnela tichooceánská

Penaeus vannamei (Krevety vannamei, White shrimp)

195032	Krevety Vannamei 30/40	1 x 2 kg	30–40 ks/kg	
195001	Krevety Vannamei 30/50	1 x 2 kg	30–50 ks/kg	
195012	Krevety Vannamei 40/60	1 x 2 kg	40–60 ks/kg	
195003	Krevety Vannamei 80/100	1 x 1 kg	80–100 ks/kg	

Krevety vyloupané ocasy vařené

Krevety tygří

Panaeus Vannamei (White Tiger)

175180	Krevety tygří – ocasy 26/30 lb	1 x 1 kg	55–66 ks/kg	❄
175181	Krevety tygří – ocasy 31/40 lb	1 x 1 kg	68–88 ks/kg	❄

Krevety červené Argentina

Pleoticus muelleri

175230	L1, vel. 10/20 ks/kg	1 x 2 kg	10–20 ks/kg	❄

Krevety teplovodní

Solenocera spp

175110	Krevety teplovodní 100/200 lb	1 x 1 kg	220–440 ks/kg	❄
175111	Krevety koktejlové 300/500 lb	1 x 4 kg	660–1100 ks/kg	❄

Garnely tichooceánské

Penaeus vannamei (Krevety vannamei, White shrimp)

195025	Krevety Vannamei v nálevu – MEDIUM	1 x 900 g	900 g	❄
195035	Krevety Vannamei v nálevu – GROS	1 x 900 g	900 g	❄

Značení velikostí krevet:

1. Čím větší počet krevet v balení, tím menší kreveta
2. Celé krevety počítáme do kg, ocasy do libry

Humři, Krabi a raci

Humr severský

Nephrops norvegicus (Langustýny, Scampi, Norway lobster)

195399	Humr severský 4/7	1 x 3 kg	4–7 ks/kg	
195394	Humr severský 8/12	1 x 3 kg	8–12 ks/kg	
195390	Humr severský 11/15	1 x 3 kg	11–15 ks/kg	
195401	Humr severský 16/20	1 x 3 kg	16–20 ks/kg	

Víte, že... humr americký je letecky přepravován z jedné z nejvýznamnějších oblastí lovu Nové Skotsko v Kanadě živý, a to za dobu cca 35 hodin? Naše společnost humry uchovává ve speciálních akváriích.

Humr americký

Homarus americanus (American Lobster)

195170	Humr americký – Kanada	1 x 1 ks	400–600 g	
195171	Humr americký – Kanada	1 x 1 ks	600–800 g	
195172	Humr americký – Kanada	1 x 1 ks	900–1200 g	
195173	Humr americký – Kanada	1 x 1 ks	1200 g a více	

Humr evropský

Homarus gammarus (European lobster, Blue lobster)

195163	Humr evropský – Bretaň	1 x 1 ks	600–800 g	
195166	Humr evropský – Bretaň	1 x 1 ks	900–1200 g	

Krab německý

Cancer pagurus Linnaeus (Crab)

195133	Krab německý	1 x 6 kg	600 g a více	

Krab obecný malý

Carcinus maenas (Green Crab)

195122	Krab obecný malý	1 x 5 kg	50–80 g	

Rak bahenní

Astacus leptodactylus (Crayfish)

195271	Rak 10/20	1 x 5 kg	10–20 ks/kg	
195267	Rak 20/30	1 x 5 kg	20–30 ks/kg	
195285	Račí ocásky vyloupané předvařené v nálevu	1 x 900 g	900 g	

Doplňky

834207	Sada vidliček a kleští na humra* nerez, 4 x vidlička, 1 x kleště	1 x 1 ks		
834208	Vidlička na humra nerez*	1 x 6 ks		

* zboží na objednávku, dodací lhůta cca 1 týden

Mušle

Velmi oblíbené mořské plody. Rychlá a jednoduchá příprava na grilu či vařením, mohou se podávat i syrové.

Sláuka jedlá

Mytilus edulis Linnaeus (Bluemussels)

195231	Mušle slávky celé Dánsko	1 x 1 kg	40–60 ks/kg	❄
195234	Mušle slávky celé Dánsko juta	1 x 10 kg	40–60 ks/kg	❄
177115	Mušle slávky celé předvařené, vakuum	1 x 1 kg	50–80 ks/kg	❄

Sláuka středomořská

Mytilus galloprovincialis (Mediterranean mussel)

195239	Slávka středomořská Itálie	1 x 5 kg	40–60 ks/kg	❄

Sláuka chilská

Mytilus chilensis (Chilean blue mussels)

178020	Mušle slávky vyloupané, předvařené	1 x 1 kg	200–300 ks/kg	❄

Sláuka novozélandská

Perna canaliculus Gmelins (New Zealand mussels)

177111	Mušle slávky v 1/2 schránce	1 x 800 g	30–40 ks/kg	❄

Víte, že... doba přípravy slávek je velmi krátká? Trvá cca 2-3 minuty a při vaření se musí sláuky otevřít? Sláuky, které se neotevřely, se nekonzumují.

Hřebenatka japonská

Pecten yessoensis (Scallop)

195219	Hřebenatka Japonská vyloupaná 10/20 lb	1 x 1 kg	22–44 ks/kg	❄
174010	Hřebenatka Japonská vyloupaná 10/20 lb	1 x 1 kg	22–44 ks/kg	❄

Doplňky

195295	Ulity z hřebenatky	1 x 10 ks		S

Měkkýši

Tapeska zdobná

Ruditapes decussatus (Vongole verace)

195238	Tapeska Vongole verace	1 x 1 kg	100-120 ks/kg	

Chionka jedlá

Mercenaria mercenaria (Clams)

195423	Chionka střední	1 x 3 kg	5-7 ks/kg	
195421	Chionka malá	1 x 3 kg	7-8 ks/kg	

Ústřice

Ústřice velká

Crassosterea gigas (Oyster)

195323	Ústřice velká Francie „1“	12, 24, 48, 96	cca 130 g/ks	
195322	Ústřice velká Francie „2“	12, 24, 48, 96	cca 100 g/ks	
195339	Ústřice Tsarskaja „2“	50	80-100 g/ks	
195338	Ústřice Fines de claires Marennes Oléron „2“	24, 48, 96	cca 100 g/ks	
195340	Ústřice Fines de claires Marennes Oléron „3“	24, 48, 96	cca 90 g/ks	
195318	Ústřice speciales „Gillardeau“ „2“	48	cca 115 g/ks	

Ústřice jedlá

Ostrea edulis Linnaeus (Flat Oyster)

195321	Ústřice jedlá Belon „00“	50	cca 100 g/ks	

Víte, že... ústřice nejlépe chutnají od září do dubna? Ústřice rostou 18-36 měsíců a velikost je udávána číslem. Čím větší číslo, tím je ústřice menší.

Doplňky

196955	Nůž na ústřice – plastová rukojeť	1 x 1 ks		
834205	Nůž na ústřice Hendi*	1 x 1 ks		
830256	Nůž na ústřice 7 cm Dick*	1 x 1 ks		

* zboží na objednávku, dodací lhůta cca 1 týden

Chobotnice

Octopus vulgaris (Octopus, Pulpo)

194092	Chobotnice	1 x 1 ks	2–3 kg	
195011	Chobotnice	1 x 1 ks	300–1000 g	
176120	Chobotničky malé	1 x 1 kg	40–60 ks/kg	
176112	Chobotnice	1 x 1 ks	500–800 g	
176115	Chobotnice	1 x 1 ks	2–3 kg	
176111	Chobotnice velká	1 x 1 ks	3–4 kg	

Kalamáry

Loligo (Oliheň, Squid, Lignje, Calamaro)

194055	Kalamáry celé 9–13 cm	1 x 1 kg	cca 30 ks/kg	
195045	Kalamáry celé velké 20–22 cm	1 x 1 kg	cca 15 ks/kg	
176005	Kalamáry celé 9–13 cm	cca 10 kg	cca 10 kg	
176050	Kalamáry tuby U5	1 x 1 kg	4–5 ks/kg	
176010	Kalamáry kroužky – neobalované	1 x 1 kg	1 kg	
176020	Kalamáry kroužky – obalované	1 x 1 kg	1 kg	
176001	Chapadla Kalmára Peru (dosidicus gigas)	1 x 10 kg	10 kg	
176002	Kousky z chapadel Kalmára Peru, vařené	1 x 800 g	800 g	

Sépie

Sepia officinalis

194071	Sépie celá	1 x 5 kg	500–1000 g	

Doplňky

193035	Sépiový inkoust	1 x 10 ks	4 g/ks	
834202	Tác na mořské plody nerez dvoupatrový* průměr tácu je 30 a 40 cm	1 x 1 ks		

* zboží na objednávku, dodací lhůta cca 1 týden

Ostatní speciality

Ostatní speciality

Surimi

172020	Krabí tyčinky	40 x 250 g	250 g	❄
172045	Surimi maso vakuum	5 x 1 kg	1 kg	❄
175520	Krabí klepeta – obalovaná	1 x 1 kg	30–35 g/ks	❄

Krevety Torpéda

Panaeus vannamei

175101	Krevety torpéda 26/30	1 x 1 kg	57–66 ks	❄

Mořský koktejl

178011	Mořský koktejl NOWACO (chobotničky, kalamáry, krevety, slávky)	4 x 1 kg	4 x 1 kg	❄
194135	Mořský koktejl v nálevu	1 x 900 g	900 g	❄

Šneci, hlemýždi

195280	Plážovka vejcorodá (Bigorneau)	1 x 5 kg	220 ks/kg	❄
195195	Surmovka vlnitá (Bulot)	1 x 3 kg	25–30 ks/kg	❄
178050	Hlemýždí maso	1 x 1 kg	180–220 ks/kg	❄
178069	Hlemýždi Bourgogne	1 x 12 ks	96 g/ks	❄

Víte, že... hlemýždi Bourgogne jsou zmrazený polotovar s jemným bylinkovým máslem, které po ohřátí šneky skvěle dochutí?

Žabí stehýnka

177020	Žabí stehýnka 13/15	1 x 1 kg	28–33 ks/kg	❄

Doplňky

834204	Kleště na šneky*	1 x 2 ks		S
834206	Vidlička na šneky*	1 x 6 ks		S
834203	Talíř s důlky na 6 šneků nerez*	1 x 3 ks		S

* zboží na objednávku, dodací lhůta cca 1 týden

Uzené ryby

Díky své výrazné nezaměnitelné chuti se u nás uzené ryby těší stále větší oblibě. Neobsahují konzervanty.

Losos uzený - plátky

191900	Losos uzený plátkovaný Norsko	1 x 100 g	100 g	
191954	Losos uzený plátkovaný Norsko	1 x 500 g	500 g	
191948	Losos uzený plátkovaný Norsko	1 x 1 kg	1 kg	
162050	Losos uzený plátkovaný Norsko	10 x 100 g	100 g	❄
162055	Losos uzený plátkovaný Norsko	1 x 500 g	500 g	❄
162045	Losos uzený plátkovaný Norsko	1 x 1 kg	1 kg	❄
191951	Losos marinovaný Gravlax Skotsko	1 x 500 g	500 g	
191910	Losos uzený plátkovaný Nowaco	1 x 150 g	150 g	
191930	Losos uzený plátkovaný Nowaco exclusive	1 x 500 g	500 g	
191945	Losos uzený plátkovaný na kůži Nowaco Exclusive	cca 1300 g	cca 1300 g	

Losos uzený - kousky

167059	Losos uzený	1 x 500 g	500 g	❄
742030	Uzená lososová bříška	1 x 2 kg	2 kg	

Víte, že... losos se udí studeným kouřem? Před uzením se losos pokryje vrstvou soli a trochou cukru. Po určité době se tato směs odstraní a filety se následně vyudí.

Ostatní uzené ryby

162130	Pstruh duhový uzený – filet	10 x 125 g	cca 100 g/ks	❄
191855	Pstruh duhový uzený – filet bez kůže	1 x 1 kg	60-80 g	
191850	Pstruh duhový uzený – filet s kůží	1 x 1 kg	70-90 g	
191350	Úhoř sladkovodní uzený	1 x 1 ks	500-1000 g	
191441	Kapr uzený porce (podkovy)	1 x 1 kg	cca 100 g/ks	
742010	Makrela uzená – balené ve vakuu	1 x 2,5 kg	2,5 kg	
742011	Makrela uzená volná	1 x 2,5 kg	2,5 kg	
742012	Makrelové filety uzené – balené ve vakuu	1 x 2,5 kg	2,5 kg	
742013	Makrela uzená XXL volná	1 x 2,5 kg	2,5 kg	
742024	Tolstolobik uzený porce	1 x 2,5 kg	2,5 kg	

Kaviár

Jikry z různých druhů ryb. Nejcennější jsou kaviáry z jesetera. Velké oblibě se těší kaviár z lososa.

Kaviár

180120	Kaviár červený NOWACO – sklo	12 x 50 g	50 g	
180122	Kaviár černý NOWACO – sklo	12 x 50 g	50 g	
194012	Kaviár z lososa – sklo	1 x 100 g	100 g	
194020	Kaviár z lososa – plech	1 x 500 g	500 g	

Víte, že... Kaviár nejlépe chutná s creme fraiche, vajíčkem a blinami (tenkými palačinkami)?

Rybí výrobky obalované

Porce, filé - obalované

138070	Obalované filé porce – nemleté	50 x 150 g	150 g	❄

Porce, filé - obalované s náplní

166970	Obalovaná treska s brokolicí a sýrem	1 x 5 kg	150 g	❄
166980	Obalovaná treska s bylinkovou omáčkou	1 x 5 kg	150 g	❄
138092	Obalovaný losos s medem a hořčicí	45 x 110 g	110 g	❄
138090	Obalované porce se sýrem	45 x 110 g	110 g	❄

Filety obalované

138086	Obalované filety exclusive	40 x 150 g	150 g	❄
138045	Filety – nemleté	50 x 100 g	100 g	❄
138060	Obalované filety z pangasia	1 x 5 kg	130 g	❄
166976	Obalované porce z tresky obecné	1 x 5 kg	125 g	❄
166967	Obalované celozrnné porce z tresky	1 x 5 kg	113 g	❄
166968	Fish&chips rybí porce obalované	1 x 5 kg	142 g	❄

Ostatní obalované rybí výrobky

138025	Rybí prsty VIKI – nemleté	1 x 6 kg	30 g	❄
167000	Nugety z lososa – nemleté	1 x 5 kg	40 g	❄
166966	Obalované nugety z tresky	1 x 5 kg	20 g	❄

Fresh Fish Service

ČERSTVÉ RYBY A RYBÍ VÝROBKY

Čerstvé ryby si můžete vybrat přímo ze speciálních aut Fresh Fish Service. Po telefonické domluvě přijedeme zdarma k Vaší provozovně. Jedinečná služba pokrývá stále více měst České republiky. Zákazníci oceňují možnost prohlédnout si zboží a profesionální osobní přístup.

Pohodlně si vyberte a objednejte!

- čerstvé ryby
- filety
- mořské speciality
- a další čerstvé delikatesy

Kontaktujte svého prodejce

Vítězslav Lang
Tel: 734 808 090
vitezslav.lang@bidfood.cz

Antonín Melka
Tel: 737 219 117
antonin.melka@bidfood.cz

Roman Plešák
Tel: 606 789 856
roman.plesak@bidfood.cz

René Rychta
Tel: 737 219 431
rene.rychta@bidfood.cz

František Pokorný
Tel: 737 219 068
frantisek.pokorny@bidfood.cz

Zdeněk Pokora
Tel: 731 430 085
zdenek.pokora@bidfood.cz

Libor Janeček
Tel: 606 789 862
libor.janecek@bidfood.cz

Radovan Míček
Tel: 737 219 419
radovan.micek@bidfood.cz

Zákaznické centrum Bidfood Czech Republic

Příjem objednávek pro gastronomii:

Čechy Sever
605 642 642, 414 113 414

Praha + Čechy Jih
605 642 444, 414 113 444

Morava
605 642 643, 414 113 415

e-mail: zakaznickecentrum@bidfood.cz

Příjem objednávek pro maloobchod:
605 642 001
e-mail: callcentrum@bidfood.cz

Veškerý sortiment pohodlně objednávejte na eshopu

mujBidfood.cz

www.bidfood.cz