



RYBY A MOŘSKÉ SPECIALITY



NOWACO®



DODAVATEL KVALITNÍCH ČERSTVÝCH I ZMRAZENÝCH RYB

NOWACO[®]

Bidfood Czech Republic patří k největším a nejstabilnějším dovozcům, zpracovatelům a prodejcům hluboce zmrazených i čerstvých ryb v České republice. V nově vybudovaném moderním provozu v Kralupech nad Vltavou, který splňuje vysoké hygienické a skladovací standardy, pro Vás připravujeme a zpracováváme zmrazené i čerstvé ryby v požadovaných specifikacích a distribuujeme je přímo k Vám, zákazníkům.

Bidfood je od roku 2006 držitelem mezinárodních certifikátů kvality IFS a HACCP. Pravidelné audity certifikačních autorit potvrzují vysokou kvalitu a hygienický standard výrobních a logistických provozů Bidfood. Totéž dokládají četné audity ze strany významných odběratelů a obchodních řetězců.

Bidfood se dále stal v roce 2015 prvním držitelem prestižního certifikátu MSC a ASC v ČR.



Mezinárodní standard IFS Food posuzuje výrobní provozy. Bidfood dosahuje nejvyšší úrovně v bezpečnosti potravin, dodržování legislativních požadavků a systému managementu kvality.



Certifikace IFS Logistics se týká skladování a rozvozu potravin. Mezinárodní certifikační autority pravidelně potvrzují nejvyšší standard kvality našich skladů, zaměstnanců a distribučních aut.



Systém Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) předchází rizikům ohrožení bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti potravin. Jeho správné nastavení a fungování je klíčové pro zajištění vysoké kvality. Každoročně je auditováno nezávislými externími pracovníky.



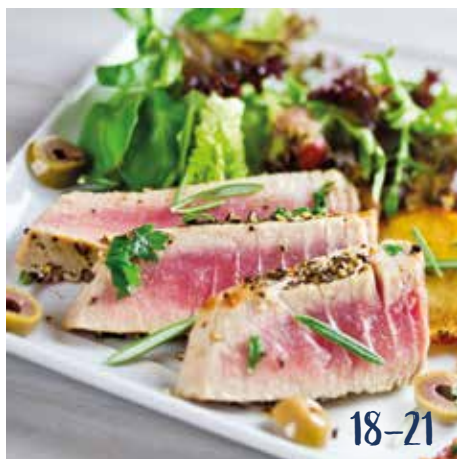
Marine Stewardship Council (MSC) podporuje trvale udržitelný rybolov. Bidfood jako výrobce a distributor rybích produktů je jedním z mála držitelů tohoto osvědčení ekologického přístupu k rybářství, zpracování a prodeji.



Aquaculture Stewardship Council (ASC) dohlíží na ekologicky šetrný a společensky odpovědný chov ryb a mořských plodů. Bidfood je certifikovaný pro jejich zpracování a distribuci.



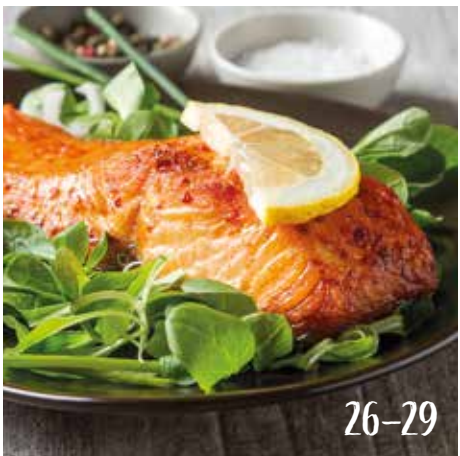
13–15



18–21



22–25



26–29



32–35



36–39

» OBSAH

ÚVOD.....	2
RYBY A JEJICH VÝZNAM, NÁKUP RYB, ZEMĚ DOVOZU	4–5
FRESH FISH SERVICE	6–7
AMERICAN SEAFOODS	8–9
KUCHAŘSKÉ TRIKY MARKA SVOBODY.....	10–11
UDRŽITELNÝ RYBOLOV	12
MOŘSKÉ RYBY	13–15
CHORVATSKÉ RYBY.....	16–17
TUŇÁK, MEČOUN A EXOTICKÉ RYBY.....	18–21
KREVETY, HUMŘI A OSTATNÍ KORÝŠI	22–25
LOSOS.....	26–29
UZENÝ LOSOS	30–31
SLADKOVODNÍ RYBY	32–35
CHOBOTNICE, SLÁVKY, ÚSTRICE	36–39
OBALOVANÉ RYBY.....	40–41
OSTATNÍ MOŘSKÉ SPECIALITY A DOPLŇKY	42
ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BIDFOOD CZECH REPUBLIC	43

VYSVĚTLIVKY
k jednotlivým sortimentním
položkám v tabulce

167045	Losos fileť s kůží bez kostí Chile	0,9–1,3 kg	1 x 10 kg	❄️
↑	↑	↑	↑	↑
Číslo položky	Název položky	Specifikace položky	Objednávací položka	Piktogram

OZNAČENÍ TYPU UCHOVÁNÍ ZBOŽÍ:



chlazené zboží



zmrazené zboží

RYBY A JEJICH VÝZNAM

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. Je nejdůležitějším zdrojem přírodního jódu, který je nezbytný pro správnou funkci nervové soustavy. Nejcennějším prvkem rybiho 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.

NÁKUP RYB

Pro dodržení nejvyšší možné kvality se v nákupu ryb snažíme jít vždy co nejbliž k samotnému zdroji. Farmované ryby tedy nakupujeme od přímých chovatelů, kteří mají celý chovný proces pod kontrolou, od jikry až po tržní rybu. Divoce lovené ryby potom nakupujeme od dodavatelů a zpracovatelů, kteří ryby nakupují přímo na rybích aukcích, kam se ryby dostanou hned po vykládce z rybářské lodi. Pokud to lze, tak u mražených ryb nakupujeme ryby zamražené přímo na moři (seafrozen nebo FAS – frozen at sea). Takto zamražené ryby ihned po výlovu chutnají stejně jako ty čerstvé.

Čerstvé ryby ze vzdálenějších koutů světa (Nový Zéland, Srí Lanka, Maledivy...) se k nám dopravují letecky. Ryby naši dodavatelé balí do speciálních polystyrenových boxů s namraženými gelovými kapslemi, které dokáží udržet požadovanou teplotu 0–2 °C po celou dobu letu a následné přepravy.

ZEMĚ DOVOZU

AMERIKA:			
Kanada	USA	Ekvádor	Venezuela
Peru	Argentina	Chile	
AFRIKA:			
Tanzanie	Namibie	Maroko	Alžírsko
Senegal			
EVROPA:			
ČR	Chorvatsko	Řecko	Itálie
Francie	Španělsko	Portugalsko	Holandsko
Dánsko	Norsko	Švédsko	Irsko
Island	Rumunsko	Polsko	
ASIE:			
Turecko	Vietnam	Čína	Indie
Bangladéš	Kazachstán	Rusko	Srí Lanka
Filipíny	Maledivy	Indonésie	Japonsko
AUSTRÁLIE:			
Austrálie	Nový Zéland		





FRESH FISH

SERVICE

**VYBERTE SI ČERSTVÉ RYBY,
FI LETY A MOŘSKÉ SPECIALITY!**

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.



SKLADOVÁ ZÁSoba ČERSTVÝCH RYB

Drtivou většinu ryb nakupujeme 3x týdně a ty prodejnější ryby si můžeme dovolit držet skladem. To umožňuje zákazníkovi objednávku ze dne na den při dodržení uzávěrky objednávek dle jednotlivých dep. Naším cílem však rozhodně není držet skladem za každou cenu všechny druhy čerstvých ryb a čekat na objednávku. Proto máme skladem pouze ty druhy a specifikace, kde je to smysluplné a kde víme, že dokážeme jejich budoucí prodeje nějak odhadnout. Ostatní ryby máme na objednávku, to znamená, že rybu objednáme až na základě požadavku zákazníka a distribuujeme hned po příjezdu, zpravidla do 2–3 dní. Tím pádem je zaručená naprostá čerstvost, protože ryby nikde zbytečně neleží.

ROZMRAZOVANÉ ZBOŽÍ

Prioritou pro nás zůstává nabízet co nejkvalitnější čerstvé ryby. Některé druhy ryb se však loví pouze sezonně nebo jejich lov probíhá ve značných vzdálenostech od pevniny a není tak možné je sehnat v čerstvém stavu. Takové ryby tedy prodáváme jako rozmrazované. Neznamená to však nic špatného. Když už rozmrazujeme, tak volíme zpravidla ryby zamražené přímo na moři, tedy tu nejlepší dostupnou kvalitu ryby. Nakupujeme většinou celé zamražené ryby, které v našem provozu dále ručně filetujeme a opracováváme. Jedná se například o divokého lososa keta nebo sockeye, jejichž lovná sezona trvá vždy 1–2 měsíce v roce, nebo o cod filet neboli tresku obecnou, kde volíme vždy zimní výlov, kdy je maso nejkvalitnější. Rozmrazování samotné je řízený proces, který probíhá při stálé teplotě a to maximálně 4°C, za veterinárního dohledu a pod stálou kontrolou našich odborně vyškolených pracovníků.

KONTAKTUJTE SVÉHO PRODEJCE!
VÍCE INFORMACÍ NALEZNETE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH:





SKVĚLÉ RYBÍ MASO ZAMRAZENÉ PŘÍMO NA MOŘI

- » ZPRACOVÁNO PŘÍMO NA LODI
- » BEZ PŘIDANÉ VODY A ADITIV
- » 100 % RYBÍHO MASA
- » OBLAST ODLOVU: ALJAŠKA, USA



NOWACO[®]



» AMERICAN SEAFOODS

139005	Filé porce Sea frozen	150 g	1 kt. = 50 ks	❄
139016	Filé porce Sea frozen	100 g	1 kt. = 50 ks	❄
139035	Filé porce bez kostí Exclusive	100 g	1 kt. = 50 ks	❄
139022	Filé porce Sea frozen	120 g	1 kt. = 40 ks	❄

KUCHAŘSKÉ TRIKY MARKA SVOBODY

1/ Filet z ryby s kůží opékáme vždy kůží dolů, aby byla lehce křupavá a uvolnil se podkožní tuk, který dává masu chuť. Stranu filetu bez kůže opékáme velmi krátce, aby maso zůstalo šťavnaté.

2/ Rybu solíme těsně před tepelnou úpravou, aby ryba zůstala šťavnatá.

3/ Čerstvou celou rybu uchováváme v ledu a na mřížce, aby tající led nepoškodil strukturu masa. Filety z ryby uchováváme stejným způsobem, ale maso bez kůže překryjeme potravinářskou fólií, aby ho led nepoškodil.

4/ Pokud na filet bez kůže před pečením pokládáme další suroviny (zelenina, bylinky), tak doporučujeme rybu potřít máslem nebo olejem.

5/ Pokud vaříme rybu v celku (ve vodní várci), tak ji svážeme provázkem a přichytíme k mřížce, aby se nerozpadla a dobře se s ní manipulovalo po tepelné úpravě.

6/ Humra v celku vaříme přibližně 12 minut (platí pro kusy od 600 g do 1000 g).

7/ Čerstvého tuňáka nepropékáme, pouze ho lehce opečeme po všech stranách (cca 2–4 mm). Skvělá kombinace je se šťávou z citrusových plodů nebo omáčkou Ponzu (japonská sójová omáčka).

8/ Syrové krevety opékáme nebo vaříme velmi rychle a krátce. Delší tepelná úprava má za následek ztuhnutí masa a velkou hmotnostní ztrátu.

9/ Syrovou rybu nebo plody moře můžeme připravovat jako SEVICHE (úprava masa za studena). Maso se „vaří“ ve šťávě z citrusových plodů cca 4 hodiny.

10/ Celou chobotnici vaříme ve vodě s kořením a bílým vínem. Do vody dáme korkový špunt, který nám zajistí, že maso z chobotnice bude měkké. Čas vaření se řídí velikostí chobotnice.





UDRŽITELNÝ RYBOLOV

Komerčně lovené mořské ryby můžeme obecně rozdělit do dvou kategorií, a to na bentické a pelagické ryby. Bentické ryby se zpravidla zdržují poblíž mořského dna, naopak pelagické ryby se většinu času zdržují spíše ve vodním sloupci a u mořské hladiny.

Bentické – bělomasé ryby můžeme dál rozdělit na ryby žijící přímo na mořském dně – například platýs, halibut, mořský jazyk nebo mořský ďas, a na ryby, které žijí a loví poblíž mořského dna – například treska obecná, treska tmavá nebo aljašská treska. Tyto druhy ryb jsou zpravidla loveny vlečnými sítěmi nebo kruhovými záťahovými sítěmi. Na řadu však může přijít i metoda háčky a šňůry, kdy se ryby chytají na háček s návnadou.

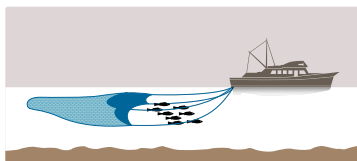
Pelagické ryby jsou většinou hejnové ryby, které se pohybují ve vodním sloupci nebo u hladiny. Mezi ně patří ti nejrychlejší mořští plavci, jako je plachetník nebo mečoun. Pelagická je ale také makrela, sleď či sardinka. Tyto druhy ryb se loví většinou statickými záťahovými sítěmi. Na každý komerčně lovený rybí druh je určená kvóta na danou lovnou oblast. Cílem této kvóty je regulace rybolovu tak, aby byla zajištěná přirozená reprodukce daného rybiho druhu. Jenom takto je možné udržet zdravou divokou populaci ryb při stále stoupající poptávce.

Takto je například lovená treska obecná, kterou vám nabízíme pod položku **191277**.

NEJPOUŽÍVANĚJŠÍ LOVNÉ METODY:

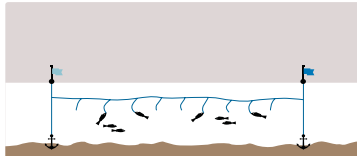
Vlečné sítě (pro pelagické ryby)

Takto se loví například makrela nebo sleď.



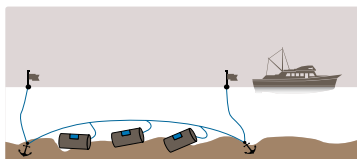
Háčky a šňůry (pro pelagické ryby)

Touto metodou se na návnadu na háček loví například tuňák žlutoploutvý nebo mečoun.



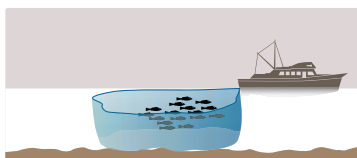
Vězence a lapadla

Používají se například při lovu humrů či krabů, kdy se do vrší umístí na dno návnada a koryši se i s návnadou následně po určité době vytáhnou na rybářskou loď.



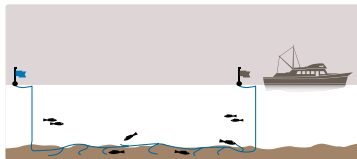
Nevody

Do nevodů se chytají velká hejna ryb, může to být makrela nebo před tahem do řeky také losos gorbuša, keta či sockeye.



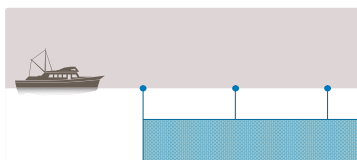
Nástražné dlouhé lovné šňůry

Takto se loví ryby zdržující se spíše u dna, kdy se takto na návnadu loví treska obecná nebo halibut.



Tenatové sítě

Dnes již skoro překonaná lovná metoda, kde se ryby zamotají do někdy i trojitě sítě, do které se mohou zamotat i jiní živočichové.





MOŘSKÉ RYBY

Spotřeba ryb na osobu za rok se celosvětově za posledních 50 let zvedla z 10 kg na 20 kg a ročně se uloví přes 160 milionů tun ryb a mořských plodů.

Dnes však již okolo 50 % představuje akvakultura, tedy umělý odchov na rybích farmách na moři nebo na pevnině.

Jen tak je totiž možné stále udržet divoké rybí populace v mořích. Mořský rybolov je již od 90. let na svém vrcholu a množství volně lovených ryb již nestoupá.

» TRESKA OBECNÁ (*Gadus morhua*)

Divoká populace tresky obecné je jednou z nejlépe udržovaných populací volně lovených ryb na světě. Tresky obecné se běžně vyskytují okolo celého pobřeží Norska. Tyto ryby zůstávají poblíž fjordů po celý svůj život. Velká část divoké populace tressek 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.

Zeptejte se svého obchodního zástupce na naši nabídku tresky skrei v zimním období. Nabízíme celou rybu bez hlavy nebo filety s kůží.

191277	Cod filet s kůží (treska obecná)	1–1,6 kg		☀
191262	Treska obecná filet bez kůže	200–400 g		☀
191273	Treska obecná filet bez kůže	400–600 g	1 x 5 kg	☀
191264	Treska tmavá filet	150–400 g		☀
191269	Treska tmavá svíčková bez kůže, bez kostí	150–300 g		☀
105118	Treska tmavá filet bez kůže	dle váhy	1 x 6,8 kg	❄
105119	Treska tmavá porce bez kůže, bez kostí	dle váhy	1 x 5 kg	❄
105121	Treska tmavá svíčková bez kůže a kostí	100–200 g	1 x 6,8 kg	❄
102116	Aljašská treska filet bez kostí, bez kůže	dle váhy	1 x 6 kg	❄
102117	Aljašská treska filety , bez kosti, bez kůže	80–150 g	1 x 5 kg	❄
106309	Aljašská treska svíčková , bez kosti, bez kůže MSC	90–120 g	1 x 5 kg	❄

» MAKRELA OBECNÁ (*Scomber scombrus*)

Makrela patří k tučným rybám, podobně jako losos, díky tomu má výraznou chuť a vysoký obsah omega-3 mastných kyselin. Makrely z Irska jsou vyloveny z irských vod, kde je makrela vysoce tučná, její tělo obsahuje 20 % tuku, jen tak zvládne cestu na jih Evropy za rozmnožováním. Proto jsou makrely z Irska vhodné k uzení, grilování a smažení více než makrely z jihu Evropy, které mají okolo 13 % tuku. Makrela je po vylovení dopravena do půl kilometru vzdálené zpracovny, kde je okamžitě roztržena a zamrazena. Kombinace rychlého zpracování a vysoké tučnosti garantuje prvotřídní kvalitu makrel z Irska.

191193	Makrela nekuchaná	300–500 g		☀
106116	Makrela z Irska nekuchaná	300–500 g	1 x 20 kg	❄
114125	Makrela z Irska NOWACO – jednou zmrazená	900 g	14 x 900 g	❄

» OSTATNÍ MOŘSKÉ RYBY

191205	Mník mořský filet bez kůže	300–600 g	1 x 5 kg	☀
191223	Štikozubec filet s kůží	200–500 g	1 x 5 kg	☀
102315	Mořská štika Argentina filety bez kůže	60–200 g	1 x 7 kg	❄
102122	Filety productus – mořská štika bez kostí, bez kůže	60–140 g	1 x 6 kg	❄
102325	Mořská štika kapská filet s kůží	110–170 g	1 x 5 kg	❄
106303	Vlk mořský filet s kůží	dle váhy	1 x 5 kg	❄
106990	Hoki filety s kůží	60–110 g	1 x 5 kg	❄
106301	Okouník mořský filet bez kostí, s kůží	110–160 g	1 x 5 kg	❄
106307	Okouník červený filet bez kostí, s kůží	110–160 g	1 x 5 kg	❄
102350	Butterfish (máslová ryba) filet bez kostí, bez kůže	2–7 kg		❄

MOŘSKÉ RYBY

191475	Ďas mořský bez hlavy	500–1000 g	1 x 6 kg	🌊
191476	Ďas mořský bez hlavy	2–4 kg		🌊
191484	Ďas mořský filet bez kůže	300–500 g	1 x 5 kg	🌊
191479	Ďas mořský s hlavou	1–8 kg		🌊
106338	Ďas filet bez kostí, bez kůže, IQF	200–300 g	1 x 5 kg	❄️
191394	Halibut atlantický celý	5–20 kg		🌊
191426	Halibut grónský filet bez kůže	300–600 g		🌊
191486	Jazyk mořský	300–400 g	1 x 5 kg	🌊
191488	Jazyk mořský	600–800 g	1 x 5 kg	🌊
191413	Kambala velká farmovaná	800–1000 g		🌊
191414	Kambala velká farmovaná	1–2 kg		🌊
191415	Kambala velká farmovaná	2–3 kg		🌊
191615	Platýs obecný	300–400 g	1 x 5 kg	🌊
191200	Hamachi	2–4 kg	1 x cca 15 kg	🌊
193020	Kosti a hlavy z bílých ryb (na polévku)	dle nabídky		🌊
165022	Grundle 5–8 cm	dle váhy	1 x 1 kg	❄️

VLK MOŘSKÝ A PRAŽMA KRÁLOVSKÁ

jsou nejčastěji chované ryby ve Středozemním moři. Jejich chov začal v Jaderském moři v 80. letech 20. století. Právě farmový chov pomáhá současně udržet i přirozenou divokou populaci obou druhů v moři. Nyní se pražma a vlk farmuje od Španělska po Itálii, Chorvatsko, Řecko až po Turecko. Bidfood dováží pražmu královskou a mořského vlka z Chorvatska a to především kvůli vysoké kvalitě ryb a rychlé logistice, která nám zajistí rybu na skladě v Kralupech nad Vltavou do 24 hodin od vylovení.

Zajímavostí je, že trvá 18–24 měsíců, než pražma a vlk dorostou do velikosti 300–400 g, což je nejmenší prodávaná velikost.

» CHORVATSKÉ RYBY

191644	Pražma královská kuchaňá	270–360 g		🌊
191650	Pražma královská	300–400 g		🌊
191652	Pražma královská	400–600 g		🌊
191649	Pražma královská	600–800 g		🌊
191648	Pražma královská	800–1000 g		🌊
191651	Pražma královská originál box	300–400 g	1 x 3 kg	🌊
191653	Pražma královská originál box	400–600 g	1 x 6 kg	🌊
191656	Pražma královská filet s kůží z ryby 400–600 g	90–125 g		🌊
191587	Vlk mořský kuchaňý	270–360 g		🌊
191575	Vlk mořský	300–400 g		🌊
191572	Vlk mořský	400–600 g		🌊
191576	Vlk mořský	600–800 g		🌊
191578	Vlk mořský	800–1000 g		🌊
191573	Vlk mořský	1–2 kg		🌊
191566	Vlk mořský originál box	300–400 g	1 x 3 kg	🌊
191567	Vlk mořský originál box	400–600 g	1 x 6 kg	🌊
191666	Vlk mořský filet s kůží z ryby o vel. 400–600 g	90–125 g		🌊
191663	Vlk mořský filet s kůží z ryby o vel. 600–800 g	130–170 g		🌊
191664	Vlk mořský filet s kůží z ryby o vel. 800–1000	170–220 g		🌊
191429	Ombrina (smuha královská)	2–3 kg	1 x 6 kg	🌊

CHORVATSKÉ RYBY



Čerstvého tuňáka, mečouna a ostatní exotické ryby jako je red snapper, kanic, mahi mahi, barracuda, kranas či papouščí ryba nakupujeme od našeho stálého dodavatele na Srí Lance, který sídlí poblíž města Negombo. Celou dobu nakupujeme tuňáka výhradně od jednoho zpracovatele, nenakupujeme tak od velkých evropských traderů, kteří zkupují tuňáky z několika různých zdrojů. My takto máme naprostou kontrolu nad stálou kvalitou ryb.

JDEME NA LOV...

Tuňák žlutoploutvý, anglicky Yellowfin Tuna, se loví v celé jihovýchodní Asii a hlavními exportéry jsou Srí Lanka, Maledivy, Indonésie, Filipíny a Vietnam. Loví se ale také v Indii nebo třeba na Seychelách. Naši rybáři na Srí Lance loví tuňáka metodou háčky a šnůry, kdy jako návnada slouží v drtivé většině sěpie. Rybáři si je buď před samotným lovem chytí, nebo si rovnou vezou mraženou návnadu, kterou pro lov využijí. Průměrná váha celých ulovených tuňáků je většinou 30–50 kg, ale výjimkou nejsou ani kusy vážící téměř 100 kg živé váhy. Ryby jsou ihned po ulovení uloženy do podpalubí lodi a zasypány ledem.

Po převozu tuňáků do zpracovny nastává velmi důležitý okamžik, a to třídění ryb dle kvality. V praxi je to tak, že ve zpracovně je vždy osoba zvaná „grader“, tedy řekněme kvalitař, který třídí ryby dle různých ukazatelů. Těmi jsou čerstvost ryby, barva masa, obsah tuku, pevnost svaloviny ale i chuť. Kvalitař nejdříve odřízne tenký pruh svaloviny z ocasu ryby a dále ze tří dalších partií tuňáka speciální kovovou dutou trubičkou zvanou „sashibo“. Dále prohlédne břišní část tuňáka a jeho vnitřnosti, které jsou také dobrým ukazatelem čerstvosti ryby. Množství tuku se měří v ocasní a břišní části a také přímo ve hřbetní části filety.

Obecně se dle všech těchto kritérií dá tuňák rozdělit do tří kvalitativních tříd:

AA/AAA kvalita = nejčerstvější, nejpevnější a sytě červeně zbarvené maso tuňáka s ideálním obsahem tuku – běžně označované jako sashimi kvalita.

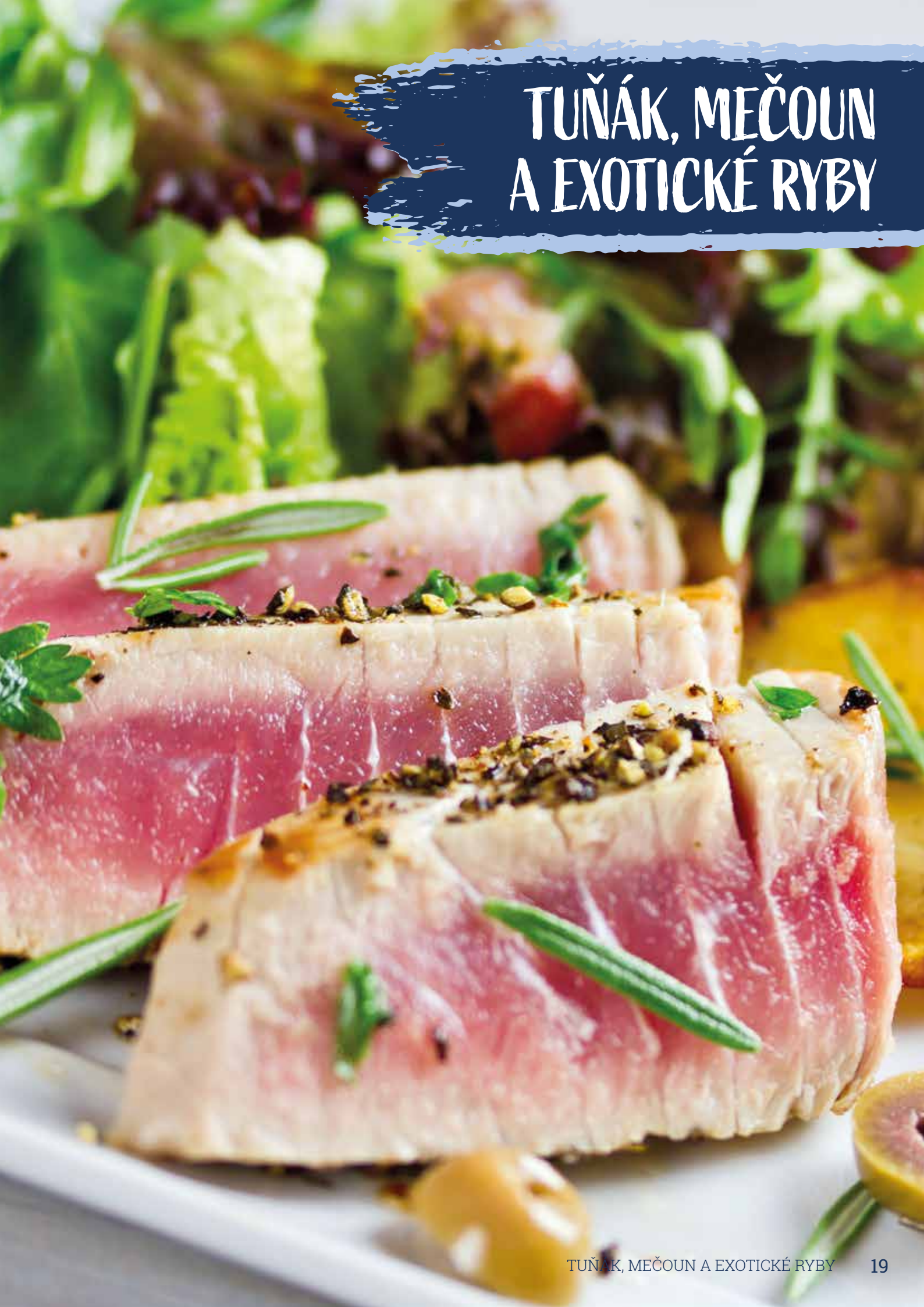
A kvalita = stále hezký a čerstvý tuňák, ale maso není tak jasně sytě červené a svalovina není tak pevná – skvělý tuňák na steak ale dá se použít i například na tataki.

B kvalita = bledší červená barva, měkčí svalovina – vhodný pouze na tepelnou úpravu.

Bidfood má v nabídce pouze AA/AAA kvalitu a A kvalitu. „Béčkového“ tuňáka vůbec nekupujeme. Všechny ryby jsou filetovány ručně a následně jsou dle zadání a objednávky krájeny a zabaleny do hygienického papíru a vakua. Následuje letecký transport do Evropy. Celý tento proces, od ulovení ryby v Indickém oceánu až po dodání do našeho skladu v Kralupech nad Vltavou, netrvá zpravidla déle než 3–4 dny.

191306 tuňák žlutoploutvý fileť sashimi AA

191299 tuňák žlutoploutvý fileť natural A



TUŇÁK, MEČOUN A EXOTICKÉ RYBY

» TUŇÁK, MEČOUN A EXOTICKÉ RYBY

191306	Tuňák žlutoploutvý AA sashimi filet bez kůže vakuum	2–3 kg		☼
191299	Tuňák žlutoploutvý A natural filet loin bez kůže vakuum	2–3 kg		☼
191291	Tuňák celý kuchaný	25–50 kg		☼
174081	Tuňák loin (svíčková) bez kostí, bez kůže	2–5 kg		☼
191455	Mečoun obecný filet s kůží vakuum	2–3 kg		☼
191450	Mečoun obecný celý kuchaný	15–30 kg		☼
191710	Ryba svatého Petra	1–2 kg		☼
191215	Ropušnice	0,6–2 kg		☼
191330	Red snapper kuchaný	1,5–4 kg		☼
191387	Parrot fish kuchaný	1,5–4 kg		☼
191399	Kanic kuchaný	1,5–4 kg		☼
191445	Mahi Mahi celá kuchaná	1,5–8 kg		☼
102390	Mahi Mahi filet bez kostí, s kůží	200–500 g	1 x 5 kg	☼
102392	Mahi Mahi porce bez kostí, s kůží	80–110 g	1 x 5 kg	☼

TUŇÁK, MEČOUN A EXOTICKÉ RYBY



KREVETY

jsou nejoblíbenější mořské plody a v gastronomii jsou ceněny pro rychlou a snadnou přípravu. Krevety jsou velmi bohaté na bílkoviny a jsou i přírodním zdrojem omega-3 mastných kyselin. Navíc neobsahují téměř žádný tuk, mají málo kalorií, a proto jsou skvělé jako součást zdravého životního stylu. Typickou červeno-oranžovou barvu po uvaření krevety získávají díky obsahu látky astaxanthin.

Značení velikosti – rozdíl v počítání celých krevet a ocasů. Velikost celých krevet se udává jako počet kusů na jeden kilogram (čím je číslo menší, tím jsou krevety větší), například: **175375 – Krevety tygří celé 16/20 = 16–20 kusů do kg.**

Velikost ocasů se udává jako počet kusů na jednu libru (zhruba 454 g, kdy pro převod na kilogramy stačí číslo vynásobit 2,2 x), například: **175320 Krevety tygří ocasy 13/15 = 13–15 kusů do libry = 29–33 kusů do kg.**

V ČESKU JSOU NEJVÍCE ROZŠÍŘENÝMI
DRUHY KREVETY BLACK TIGER
A KREVETY VANNAMEI...

Krevety Black Tiger (*Penaeus monodon*)

Chov: jihovýchodní Asie (Bangladéš, Indie, Vietnam, Thajsko), Austrálie.

Tento druh se vyznačuje střední až pevnou konzistencí, jedná se o nejznámější druh krevet. Barva tygřích krevet může být od modré přes černou až po hnědou, po vyloupaní je maso průsvitné, po uvaření má bílou až růžovou barvu. Krunýř po uvaření zčervená.

Krevety Vannamei (*Litopenaeus vannamei*)

Chov: jihovýchodní Asie, střední a jižní Amerika

Chuť je jemnější a konzistence méně pevná než u krevet Black Tiger. Jedná se o menší druh než Black Tiger, chuťově ale velmi podobný. Jeho obliba v posledních letech velmi stoupá.

OZNAČOVÁNÍ KREKET

» **HOSO** (Head on Shell On) – celé nevyloupané krevety s hlavou a krunýřem

Ocasy (tedy krevety bez hlavy) dělíme na:

- » **HLSO** (Headless Shell On) – ocasy – bez hlavy, s krunýřem
- » **HLSL** (Headless Shellless) – ocasy – bez hlavy a krunýře
- » **PnD** (Peel and Deveined) – kreveta je vyloupaná a je vytažené střívko
- » **Cooked** (předvařené) – určené k přímé spotřebě, růžová barva

ROZMRAZOVÁNÍ KREKET

1) Předvařené krevety

Pro zachování nejvyšší kvality se doporučuje den před použitím vložit krevety do vzduchotěsné nádoby a dát do lednice. V případě, že máme méně času, můžeme dát krevety do vodotěsné plastové nádoby či do uzavíratelného sáčku a vložit je do dřezu se studenou vodou. V žádném případě nenechávejte krevety rozmrazovat při pokojové teplotě, ani je nerozmrazujte v mikrovlnné troubě.

2) Syrové krevety

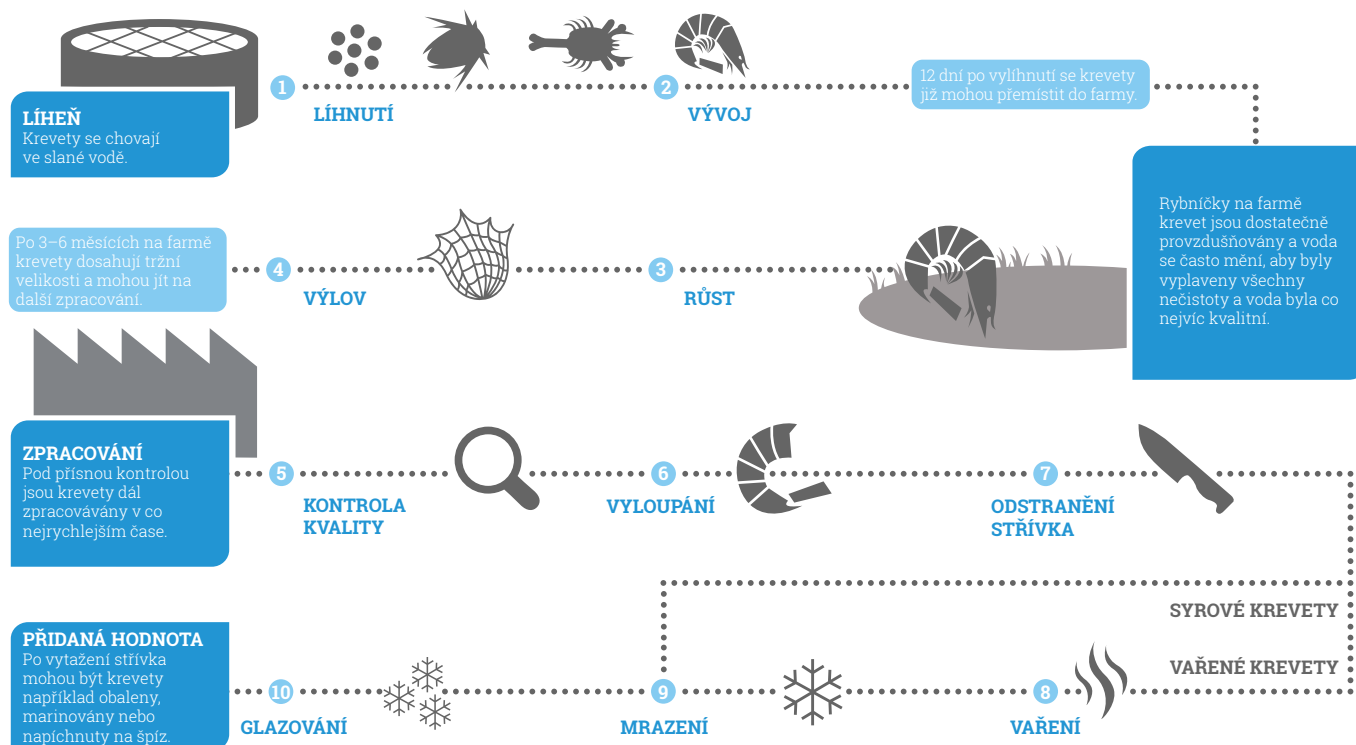
Zmrazené krevety vložte do nádoby se studenou vodou a solí. Jakmile lehce povolí (konzistence musí zůstat stále pevná), krevety osušte a vložte do lednice. Po rozmrazení znovu nezmrazujte.



KREVETY, HUMŘI A OSTATNÍ KORÝŠI

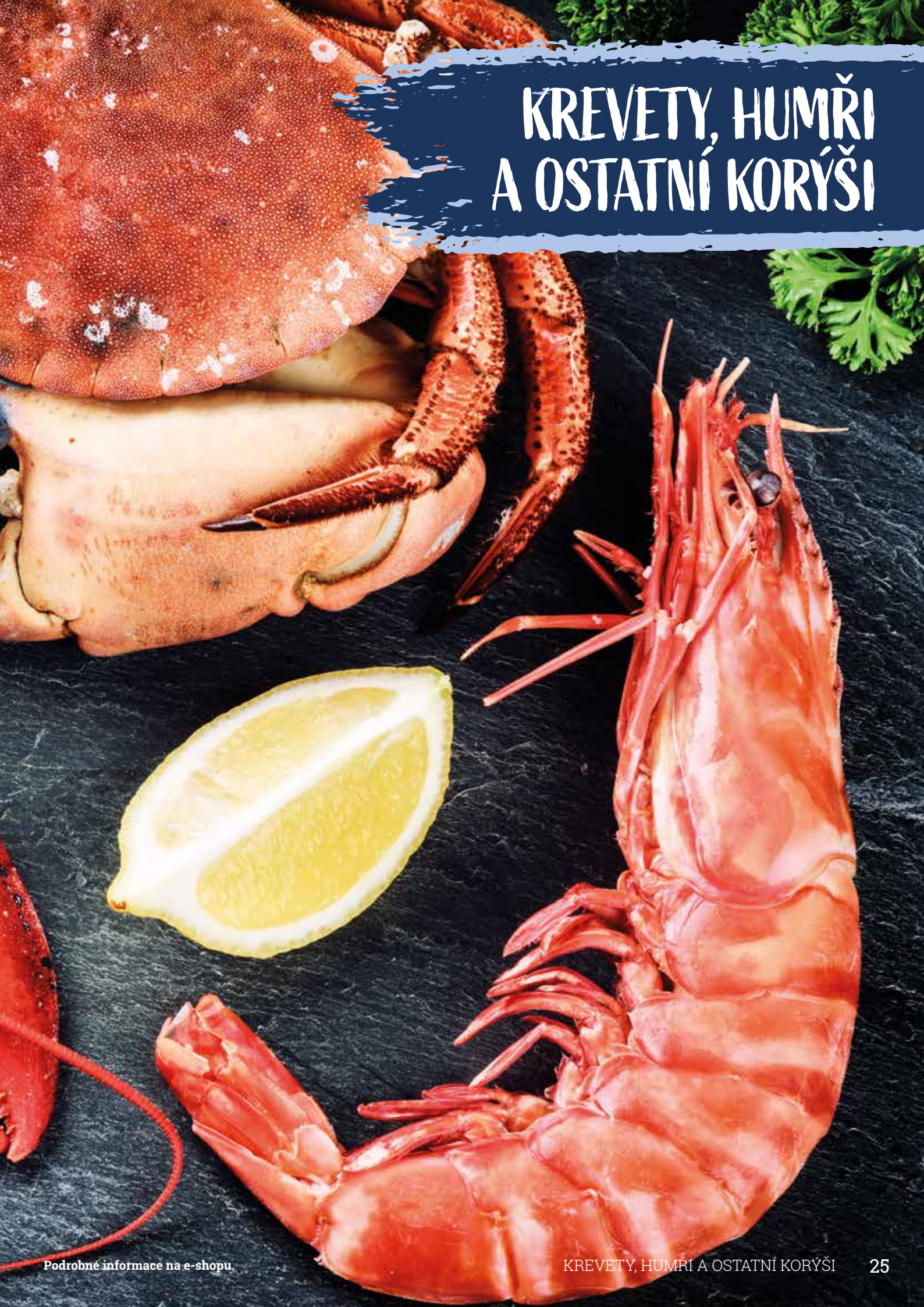


CHOVNÝ PROCES U KREVET



» KREVETY, HUMŘI A OSTATNÍ KORÝŠI

175110	Krevety koktejlové vyloupané předvažené	100/200 ks/lb	1 x 800 g	❄
175172	Krevety vannamei ocasy vyloupané	31/40 ks/lb	1 x 800 g	❄
175173	Krevety vannamei ocasy vyloupané	26/30 ks/lb	1 x 800 g	❄
175171	Krevety vannamei vyloupané s ocáskem	21/25 ks/lb	1 x 750 g	❄
175174	Krevety vannamei vyloupané s ocáskem	16/20 ks/lb	1 x 750 g	❄
175181	Krevety vannamei vyloupané předvažené s ocáskem	31/40 ks/lb	1 x 800 g	❄
175180	Krevety vannamei vyloupané předvažené s ocáskem	26/30 ks/lb	1 x 800 g	❄
175121	Krevety vannamei ocasy nevylopané easypeel	16/20 ks/lb	1 x 800 g	❄
195001	Krevety vannamei celé předvažené	30/50 ks/kg	1 x 2 kg	🦞
195012	Krevety vannamei celé předvažené	40/60 ks/kg	1 x 2 kg	🦞
175190	Krevety tygří ocasy vyloupané	26/30 ks/lb	1 x 800 g	❄
175191	Krevety tygří ocasy vyloupané	16/20 ks/lb	1 x 800 g	❄
175325	Krevety tygří ocasy nevylopané easypeel	16/20 ks/lb	1 x 800 g	❄
175320	Krevety tygří ocasy nevylopané easypeel	13/15 ks/lb	1 x 800 g	❄
175315	Krevety tygří ocasy nevylopané easypeel	8/12 ks/lb	1 x 800 g	❄
175310	Krevety tygří ocasy nevylopané easypeel	6/8 ks/lb	1 x 800 g	❄
175215	Krevety tygří celé	21/30 ks/kg	1 x 800 g	❄
175375	Krevety tygří celé	16/20 ks/kg	1 x 800 g	❄
175365	Krevety tygří celé	13/15 ks/kg	1 x 800 g	❄
175360	Krevety tygří celé	8/12 ks/kg	1 x 800 g	❄
195343	Krevety tygří celé	16–20 ks/kg	dle váhy	🦞
175230	Krevety červené argentinské L1	10/20 ks/kg	1 x 2 kg	❄
178081	Krab tenkostěnný Jumbo	cca 90 g	1 x 1 kg	❄
195170	Humr kanadský	400–600 g		🦞
195171	Humr kanadský	600–800 g		🦞
195172	Humr kanadský	800–1000 g		🦞
195173	Humr kanadský	1100–1300 g		🦞
195401	Humr severský (langustýny)	16–20 ks/kg	1 x 3 kg	🦞
195390	Humr severský (langustýny)	11–15 ks/kg	1 x 3 kg	🦞



KREVETY, HUMŘI A OSTATNÍ KORÝŠI

Bidfood má v nabídce lososa divokého i farmovaného. Celkově se druhy lososa dělí na pacifické a atlantické. Pacifické druhy lososa jako gorbuša, keta, nerka, čavyča nebo kisu přirozeně táhnou za rozmnožováním do vrchních partií řek na Aljašce, Kamčatce či Japonsku. Samotná sezona tahu pacifických lososů trvá pouze 1–2 měsíce a začíná začátkem července. Bidfood má v nabídce lososy keta, sockeye a gorbuša. Všechny tyto druhy náš dodavatel loví dle přísných lovných kvót v zálivu Bristol Bay na Aljašce. Miliony divokých lososů se tu v ústí řeky každoročně shromažďují před tahem z moře do horních partií řeky. V tu chvíli jsou ryby v nejlepší kondici, aby dokázaly přežít dlouhou pouť na místa, kde se narodily. Dodavatel ryby zpracovává ihned v zálivu Bristol Bay, v městečku Naknek, nedaleko od letiště a cca 450 km od Anchorage, největšího města Aljašky.

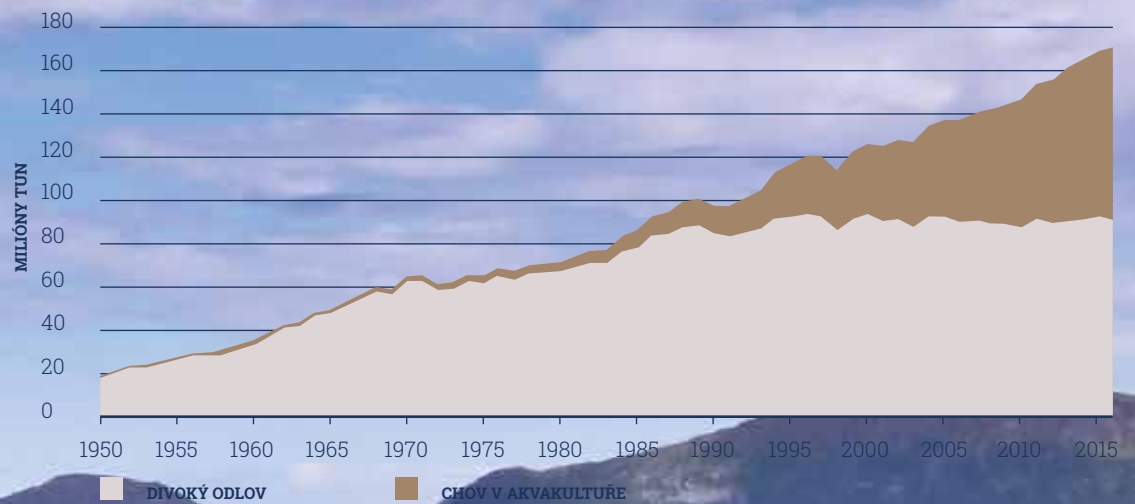
Mezi jediného zástupce atlantické části patří losos atlantický, který se v posledních letech v přírodě začíná úspěšně vracet i do českých řek (například Kamenice). Losos obecný se úspěšně začal v Norsku farmovat v 70. letech 20. století a velice rychle se stal nejčastěji farmovanou rybou na světě. Norsko, jako největší distributor farmovaných lososů, je díky svému unikátnímu pobřeží o celkové délce 100 000 km a čistými fjordy ideálním prostředím pro rybí farmy. Většina velkých norských dodavatelů je současně i vlastníkem farem a má tak celý chovný proces lososa pod kontrolou od jikry až po dospělou rybu tržní velikosti.

Právě chov ryb obecně je jedinou možností jak aktuálně v rybím průmyslu reagovat na stále stoupající poptávku. V přiloženém grafu můžete vidět, jak se za posledních více než 50 let měnil podíl divokého odlovu a akvakultury (tedy chovu ryb). Jak vidíte sami, tak množství divokého odlovu ryb za posledních 30 let stagnuje, a to je vlastně dobře, protože dalším růstem rybolovu by již za chvíli nebylo z čeho brát. To množství navíc doplňuje stále víc akvakultura. Zde je číslem jedna právě losos, kterého se ročně vyprodukuje více než 2,5 milionu tun.

Losos se kromě Norska chová také na Islandu, v Irsku, Skotsku, Faerských ostrovech, v Kanadě a také třeba v Chile. Norsko však vyprodukuje 33 % z celkového čísla 2,5 milionu tun, a to je s přehledem nejvíc. Losos je zde chován v čistých vodách v klecích, které mají až 40 metrů do hloubky a které mají v obvodu až 200 metrů. Biomasa, tedy množství ryb v kleci, nepřesahuje více než 3 %, zbytek je mořská voda. Základem suchého krmiva je rybí olej a rybí bílkovina (moučka), která je doplněná o rostlinné bílkoviny a oleje. Atlantický losos je přeborník na to, kolik potřebuje přijmout kilogramů potravy na kilogram přírůstku. Lososovi stačí 1,25 kg krmiva, aby zvýšil svou hmotnost o 1 kg váhy. Například hovězí dobytek potřebuje přijmout na 1 kg váhy 30 kg potravy, brojler 2,5 kg. Losos při svém chovu vyprodukuje navíc 12x méně CO₂. Všechny farmy v Norsku musí dle norské legislativy minimálně 2x ročně provádět kompletní rozbory masa, krmiva, vody a sedimentů na mořském dně na přítomnost těžkých kovů a dalších nežádoucích látek. Můžete si tedy být jistí, že máte na talíři nejenom rybu vynikající chuti, ale i rybu, která vyrostla v čistém prostředí a je plná člověku prospěšných látek.



SVĚTOVÁ PRODUKCE RYBOLOVU A AKVAKULTURY



POZNÁMKA: NEZAHRNUJE VODNÍ SAVCE, KROKODÝLY, ALIGÁTORY A KAJMANY, MOŘSKÉ ŘASY A JINÉ VODNÍ ROSTLINY.

» LOSOS

191015	Losos obecný celý kuchaňý Norsko	3–4 kg		☀
191020	Losos obecný celý kuchaňý Norsko	4–5 kg		☀
191025	Losos obecný celý kuchaňý Norsko	5–6 kg		☀
191023	Losos obecný celý kuchaňý Norsko originál box	4–5 kg	1 x cca 22 kg	☀
191011	Losos obecný celý kuchaňý Norsko originál box	5–6 kg	1 x cca 22 kg	☀
191002	Losos obecný celý kuchaňý Norsko	6–7 kg		☀
720010	Losos filet s kůží, bez kostí vakuum	1,0–1,4 kg		☀
191068	Losos filet s kůží, bez kostí	1,4–2,0 kg		☀
191070	Losos filet s kůží bez šupin, bez kostí	0,9–1,5 kg		☀
191130	Losos filet porce s kůží, bez šupin a bez kostí kalibr	150, 175, 200 nebo 250 g		☀
191060	Losos obecný svíčková bez kůže, bez kostí	700–900 g		☀
191071	Losos obecný filet s kůží, s kostmi	1–1,6 kg		☀
191058	Losos filet bez kůže, bez kostí	1,3–1,9 kg		☀
191099	Losos filet porce bez kůže, bez kostí kalibr	150, 175, 200 nebo 250 g		☀
191122	Losos kousky (škrábané maso)	dle nabídky		☀
191119	Losos – kosti na polévku	dle nabídky		☀
191091	Losos divoký keta filet s kůží	0,7–1 kg		☀
191092	Losos divoký sockeye (nerka) filet s kůží	0,7–1 kg		☀
167036	Losos filet s kůží, bez kostí	cca 3–5 kg		❄
167045	Losos filet s kůží bez kostí Chile	0,9–1,3 kg	1 x 10 kg	❄
167044	Losos filet s kůží bez kostí Chile	1,3–1,8 kg	1 x 15 kg	❄
162006	Losos gorbuša filet bez kostí, s kůží MSC NOWACO		20 x 500 g	❄
167024	Losos divoký gorbuša porce s kůží, bez kostí, MSC		1 x 5 kg	❄
167048	Losos porce s kůží nestandard		1 x cca 5 kg	❄
166801	Lososový burger 98% masa	100 g	10 x 1 kg	❄

LOSOS



UZENÝ LOSOS

se stal nepostradatelnou součástí menu ve většině restaurací, díky své lahodné a výrazné chuti ho není třeba dále zpracovávat nebo příliš kombinovat. Měl by být tou hlavní surovinou, skvěle se tak hodí tam, kde jej plně vychutnáte a jen lehce doplníte.

U uzeného lososa rozlišujeme dva typy – uzený studeným kouřem a uzený teplým kouřem. V našem sortimentu najdete produkty uzené pouze studeným kouřem.

VÝROBA LOSOSA UZENÉHO STUDENÝM KOUŘEM

Jedná se o šetrnější způsob uzení. Před samotným uzením jsou filety marinovány ve směsi cukru a soli. Marinované filety se nechají uležet, následuje omytí a osušení.

Po využití studeným kouřem o teplotě 21 °C se filety nechají pomalu chladit. Uzením na štěpcích z kvalitního bukového dřeva získává losos nezaměnitelnou chuť a vůni.

» UZENÝ LOSOS

191900	Losos uzený plátkovaný	1 x 100 g	☀
191903	Losos uzený plátkovaný	10 x 100 g	☀
191943	Losos uzený plátkovaný	1 x 500 g	☀
191942	Losos uzený plátkovaný	1 x 1 kg	☀
162050	Losos uzený plátkovaný	10 x 100 g	❄
162055	Losos uzený plátkovaný	1 x 500 g	❄
162045	Losos uzený plátkovaný	1 x 1 kg	❄
167060	Losos sockeye uzený kousky	1 x 1 kg	❄

UZENÝ LOSOS



SLADKOVODNÍ RYBY

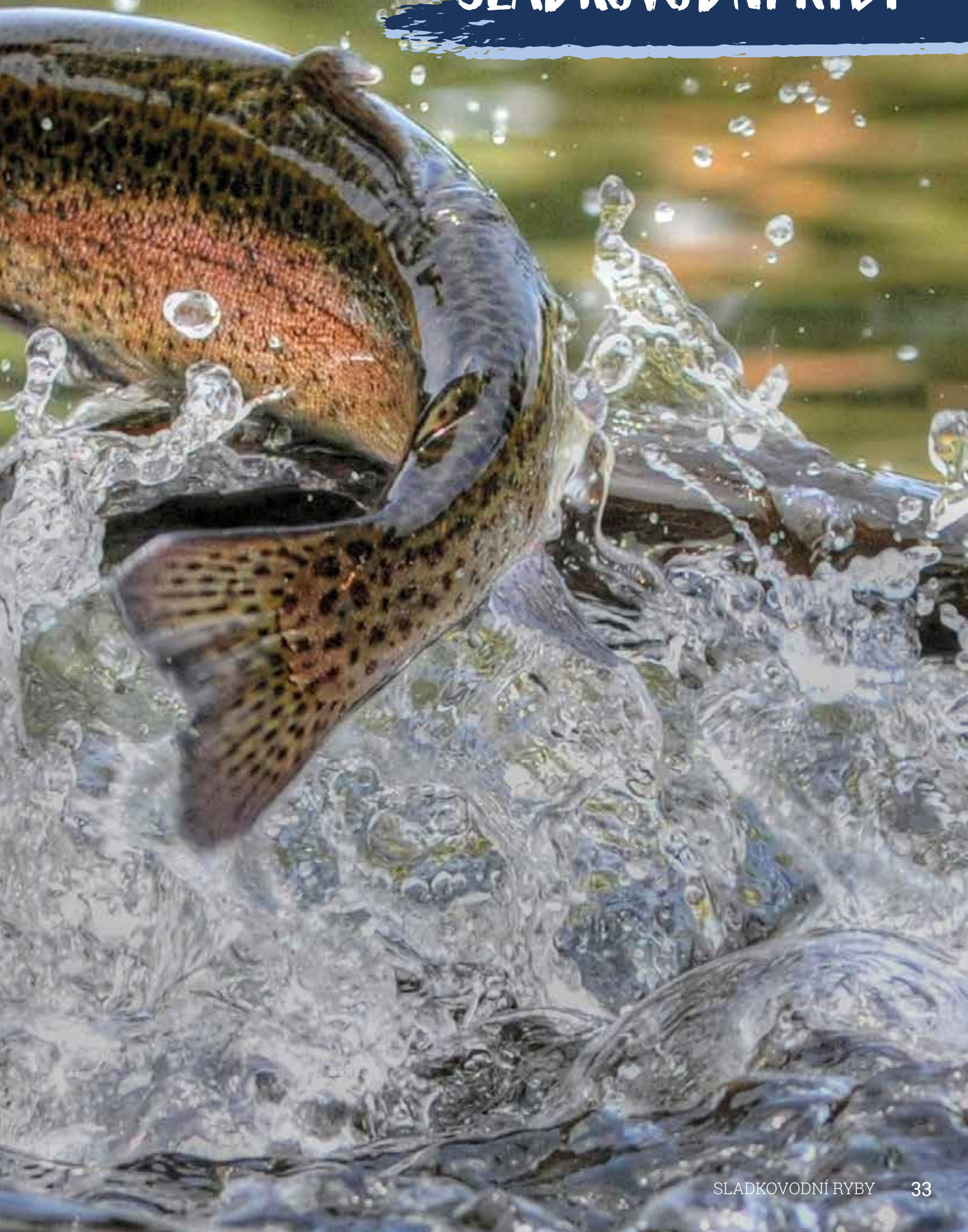
jsou nám, státu ve vnitrozemí, nejbližší a jsou to současně ryby, které se do provozu Bidfoodu v Kralupech nad Vltavou dostanou za nejkratší dobu, v řádu několika hodin po vylovení. Sladkovodní ryby nabízíme z českých chovů a také ze zahraničí. Česká republika produkuje ročně okolo 21 tisíc tun sladkovodních ryb a drtivá většina (zhruba 20 tisíc tun) je z tradičního rybníkářství. Zbytek tvoří akvakultura, tedy umělý chov ryb, především se jedná o pstruhařství nebo chov sumečka afrického v recirkulačním systému. Tento druh chovu je ale neustále na vzestupu. Zhruba 86 % z těchto 21 tisíc tun představuje produkce kapra, zbytek jsou lososovité ryby a další druhy (amur, tolstolobik, štika, lín...). Je však třeba dodat, že pouze méně než polovina skončí na tuzemském trhu, větší část se prodá na export do sousedních zemí.

Celoročně dostupný je z českých rybníků pouze kapr, ostatní druhy ryb jsou dostupné až na podzim, kdy probíhají tradiční výlovy rybníků. Potom se naše nabídka rozšíří také o lína, štika, sumce, amura či tolstolobika. Všechny tyto ryby nakupujeme již několik let od Klatovského rybářství. Typickou tuzemskou rybou je pstruh duhový, byť není naším původním druhem a byl k nám dovezen z USA v roce 1888. Čerstvého pstruha nakupujeme ze Pstruhařství Jizerské hory, kde se pstruh chová na pomezí Krkonošského národního parku v Kořenově v recirkulačním akvakulturním systému. Základem úspěšného chovu je celoroční dostatek čisté a chladné vody. Recirkulační akvakulturní systém je uzavřený chov, kterým neustále cirkuluje voda, která se průběhem chovu čistí různými mechanickými a biologickými filtry a do systému je tím pádem nutné doplnit pouze 3–5 % nové vody, což je při současném nedostatku vody velmi šetrné k životnímu prostředí. V recirkulačním akvakulturním chovu se chová také stále oblíbenější sumeček africký.

Ne všechny sladkovodní ryby je však reálné nakoupit z tuzemských chovů. Ať už z důvodu žádné nebo pouze sezónní produkce nebo vysoké ceny. Potom přistoupíme k nákupu ze zahraničí z prověřených zdrojů. To je případ třeba mraženého candáta z Kazachstánu nebo mraženého pstruha duhového z Turecka. Okouna nilského nakupujeme z Viktoriina jezera, které se nachází na pomezí Keni, Tanzánie a Ugandy.



SLADKOVODNÍ RYBY



» SLADKOVODNÍ RYBY

191671	Pstruh duhový kuchaňý	200–350 g		☀
191669	Pstruh duhový filet s kůží	70–90 g		☀
191667	Pstruh duhový filet bez kůže	60–80 g		☀
120090	Pstruh duhový kuchaňý	200–250 g	1 x 5 kg	❄
120092	Pstruh duhový kuchaňý	250–300 g	1 x 5 kg	❄
167133	Pstruh duhový filet s kůží ASC	100–150 g	1 x 5 kg	❄
191400	Pstruh lososovitý kuchaňý	2–3 kg		☀
191674	Pstruh lososovitý filet s kůží	800–1000 g		☀
191376	Candát obecný filet s kůží	300–500 g		☀
191378	Candát obecný filet s kůží	120–170 g		☀
191371	Candát obecný nekuchaňý	1–2 kg	1 x 10 kg	☀
122020	Candát obecný filet s kůží	300–500 g	1 x 5 kg	❄
191531	Tilápie nilská filet bez kostí, bez kůže	cca 100 g		☀
122029	Tilápie nilská filet bez kostí, bez kůže	80–140 g	1 x 5 kg	❄
106318	Pangas filet bez kostí, bez kůže	120–170 g	1 x 5 kg	❄
191870	Sumeček africký filet bez kůže	200–400 g		☀
192038	Okoun nilský filet bez kostí, bez kůže	300–500 g		☀
122040	Okoun nilský filet bez kostí, bez kůže	200–500 g	1 x 6 kg	❄
191700	Siven americký celý kuchaňý	200–300 g		☀
191701	Siven americký filet s kůží	70–90 g		☀
191339	Kapr celý kuchaňý	1,5–2 kg		☀
192005	Kapr filet s kůží vakuum	400–500 g		☀
192006	Kapr filet s kůží prořezané kůstky	400–500 g		☀
192004	Kapr půlky s kůží	500–1000 g		☀
192003	Kapr půlky bez kůže	500–700 g		☀
192008	Kapr filet bez kůže vakuum	350–500 g		☀
120316	Kapr filet prořezané kůstky s kůží	200–400 g	1 x 5 kg	❄
120310	Kapr půlený jednotlivě balený včetně páteře		1 x 5 kg	❄
191410	Jeseter sibiřský celý kuchaňý	4–6 kg		☀
191530	Jeseter sibiřský filet s kůží	500–800 g	1 x 5 kg	☀

SLADKOVODNÍ RYBY



HLAVONOŽCI

Na rozdíl od ostatních měkkýšů nemají krunýř, zato ale mají inkoustový váček, ze kterého dokáží vypustit černý inkoust pro rozptýlení pozornosti predátorů. Mnoho z nich navíc dokáže změnit barvu jako další možnost obrany. Vyskytují se v oceánech po celém světě od přílivových oblastí až po největší hlubiny.

Kalamáry nebo také olihně jsou velmi oblíbené ve středomořské kuchyni, kdo by neznal takové Lignje na žaru z Chorvatska. Bidfood nabízí patagonské kalamáry (*Loligo patagonica*), které vozíme celé nečištěné. Podstatně větším zástupcem je kalmar peruánský (*Dosidicus gigas*), který může v přírodě dorůst až do délky 2 metrů a váhy 50 kg. Vzhledem k velikosti se z tohoto druhu prodávají jen chapadla, která mohou v některých receptech nahradit dražší chobotnici.

U **chobotnice** je to druh *Octopus vulgaris*, který se vyskytuje ve východní části Atlantského oceánu (od jižní Anglie až po Senegal). Naše chobotnice pochází od rodinné firmy Moyseafod, která chobotnice loví u pobřeží Mauritánie a Maroka již od roku 1949.

TIP: Jak na přípravu chobotnice se dočtete na stránce 10 – Kuchařské tipy Marka Svobody.

MLŽI

jsou měkkýši, kteří mají dvě lastury spojené pružným vazivem.

Nejznámějšími druhy jsou slávky, ústřice, srdcovky a hřebenatky. Některé žijí na dně, některé jsou do něj zahrabány, aby byly chráněny před predátory, jiné žijí přichyceny na skalách či jiném tvrdém povrchu.

Vyhledávanou delikatesou, kterou najdete na menu těch nejlepších restaurací na světě jsou hřebenatky nebo také mušle svatého Jakuba. Hřebenatky se v přírodě mohou dožít až 20 let a jejich bílé nasládlé maso je třeba připravit zprudka tak, aby uvnitř byly ještě skoro syrové.

Jedním z největších druhů mušlí jsou Novozélandské mušle. Jsou známy také díky svému využití v lékařství. Redukují záněty v těle a mají příznivý vliv na pohybové ústrojí, srdce i mozek. Proto je jejich chov na Novém Zélandu přísně kontrolován hygienickou organizací.



CHOBOTNICE, SLÁVKY, ÚSTŘICE



ÚSTŘICE

Samostatnou kapitolou u mlžů jsou ústřice. Historie této pochoutky sahá až do 17. století a to do regionu Marennes-Oléron ve Francii. Od té doby bylo ve Francii založeno nespočet chovů, kdy si rodiny předávají řemeslo z generace na generaci. Aktuálně Francie produkuje ročně okolo 80 tisíc tun ústřic.

Základní dělení ústřic je na ústřici jedlou (*Ostrea edulis* – tzv. ploché ústřice, například ústřice Belon) a ústřici velkou (*Crassostrea gigas* – například ústřice Fine de Claire). Ploché ústřice se velikostně rozlišují číslicemi 00-0-1-2-3-4, kdy velikost 4 znamená nejmenší možnou velikost (cca 40 g/ks) a velikost 00 značí největší ústřice o velikosti cca 100 g/ks. Ústřice velké potom značíme čísly 1-2-3-4, kdy 1 je největší a 4 nejmenší.

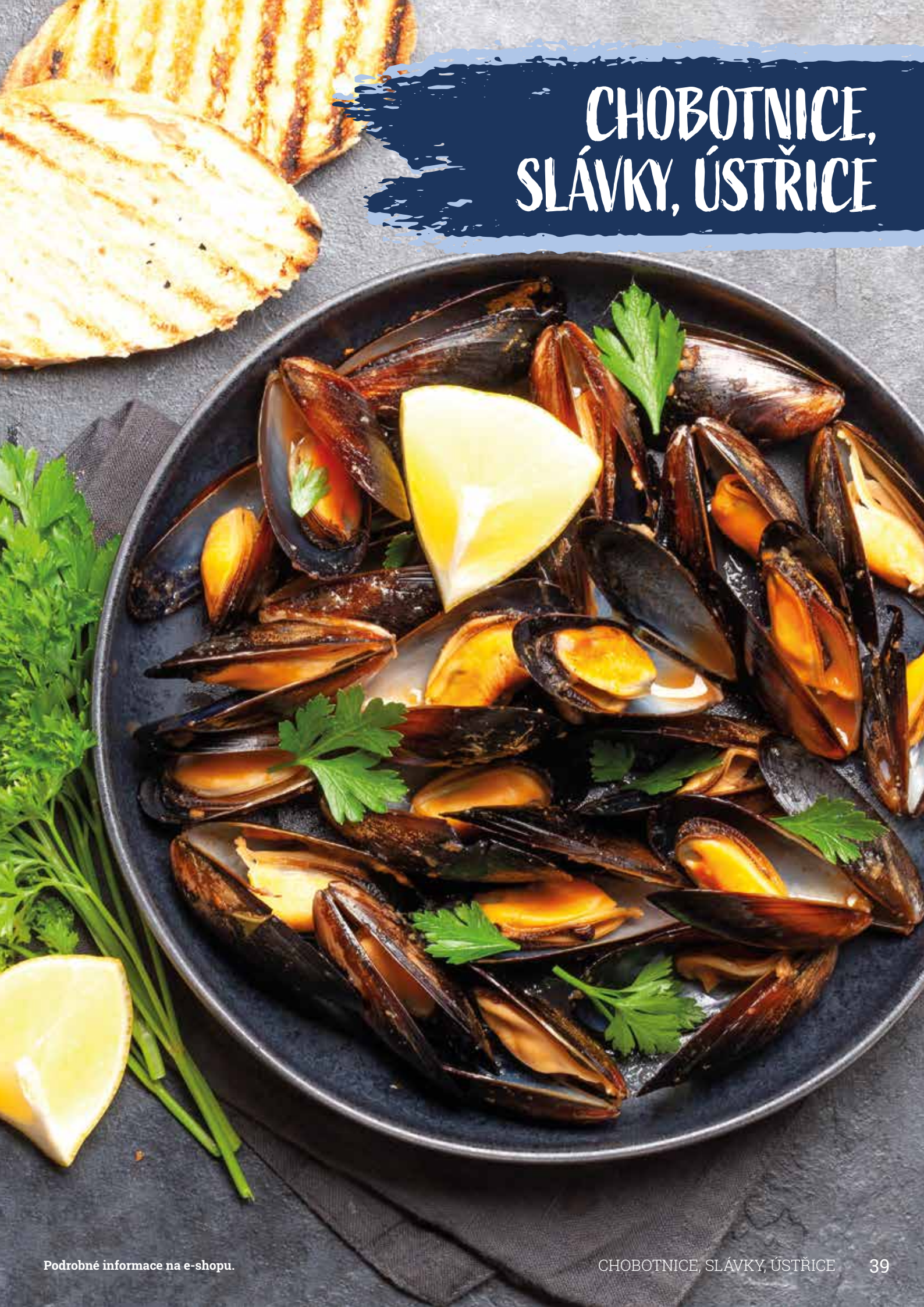
» CHOBOTNICE, KALAMÁRY

194092	Chobotnice velká	2 kg+		☀
195011	Chobotnice malá	500–800 g		☀
176112	Chobotnice	0,5–1,2 kg		❄
176115	Chobotnice	2–3 kg		❄
176111	Chobotnice	3–4 kg		❄
176109	Chobotnice květinový tvar	1,5–2 kg		❄
176120	Chobotničky	40–60 ks/kg	1 x 800 g	❄
194055	Kalamáry 9–13 cm	dle váhy		☀
176005	Kalamáry 9–13 cm		cca 5 kg	❄
176001	Kalamáry chapadla	200–500 g	1 x 10 kg	❄
195040	Kalamáry chapadla	300–700 g		☀
176061	Kalamáry chapadla	500–1000 g	1 x 1 kg	❄
176060	Kalamáry chapadla předvařená	100–400 g	1 x 1 kg	❄
176010	Kalamáry kroužky neobalované		1 x 700 g	❄
176050	Kalamáry tuby U5		1 x 700 g	❄

» SLÁVKY, HŘEBENATKY, ÚSTŘICE

195231	Mušle slávky dánské síťka		1 x 1 kg	☀
195234	Mušle slávky dánské juta		1 x 10 kg	☀
195229	Mušle Holandsko extra	75/85 ks/kg	1 x 5 kg	
178020	Mušle slávky vyloupané, předvařené	200/300 ks/kg	1 x 900g	❄
177110	Mušle slávky půlené Nový Zéland	30/40 ks/kg	1 x 1 kg	❄
177115	Mušle slávky celé, nevyloupané	40/60 ks/kg	1 x 1 kg	❄
195238	Tapeska – Vongole verace síťka		1 x 1 kg	☀
195219	Hřebenatka vyloupaná (mušle sv. Jakuba)	10/20 lb/kg	1 x 1 kg	☀
194071	Sépie celá čerstvá	500–1000 g	1 x 5 kg	☀
195300	Ústřice Fines „2“ Irsko		1 x 24 ks	☀
195301	Ústřice Fines „2“ Irsko		1 x 48 ks	☀
195302	Ústřice Fines „3“ Irsko		1 x 24 ks	☀
195303	Ústřice Fines „3“ Irsko		1 x 48 ks	☀
195308	Ústřice Oysrí „2“ Irsko		1 x 24 ks	☀
195309	Ústřice Oysrí „3“ Irsko		1 x 24 ks	☀
195310	Ústřice Fines „2“ Francie		1 x 24 ks	☀
195311	Ústřice Fines „2“ Francie		1 x 48 ks	☀
195312	Ústřice Fines „3“ Francie		1 x 24 ks	☀
195313	Ústřice Fines „3“ Francie		1 x 48 ks	☀
195338	Ústřice Fines „1“ Irsko		1 x 24 ks	☀
195315	Ústřice Gillardeau „1“ Francie		1 x 48 ks	☀
195318	Ústřice Gillardeau „2“ Francie		1 x 24 ks	☀
178014	Mořský koktejl		1 x 1 kg	❄
178069	Hlemýždi Bourgogne		1 x 12 ks	❄

CHOBOTNICE, SLÁVKY, ÚSTRICE



» OBALOVANÉ RYBY

138086	Filety nemleté obalované Premium	150 g	1 x 6 kg	❄
138045	Filety nemleté obalované Premium	100 g	1 x 5 kg	❄
138070	Filé porce nemleté obalované	150 g	1 x 7,5 kg	❄
166976	Obalované porce z tresky obecné	125 g	1 x 5 kg	❄
166969	Obalovaná porce z aljašské tresky cereální MSC	113 g	1 x 5 kg	❄
166964	Fish & Chips porce z aljašské tresky MSC	142 g	1 x 5 kg	❄
138022	Rybí prsty Premium 65 %	30 g	1 x 6 kg	❄
138025	Rybí prsty nemleté Viki	30 g	1 x 6 kg	❄
138060	Obalované filety z pangasia	130 g	1 x 5 kg	❄
175101	Krevety torpéda (cca 60 ks)	26/30 ks/lb	1 x 1 kg	❄
138094	Obalované filety se sýrem a bylinkami	100 g	1 x 6 kg	❄
166970	Obalovaná treska s brokolicí a sýrem	156 g	1 x 5 kg	❄
166980	Obalovaná treska s bylinkovou omáčkou	150 g	1 x 5 kg	❄
138090	Rybí porce se sýrem obalované	110 g	1 x 4,95 kg	❄
166966	Obalované rybí nugety z aljašské tresky	20 g	1 x 5 kg	❄
167000	Nugety z lososa nemleté obalované	25 g	1 x 5 kg	❄
138092	Losos s medem a hořčicí obalovaný	110 g	1 x 4,95 kg	❄
176020	Kalamáry kroužky obalované		1 x 1 kg	❄
175102	Obalované stripsy z kalmara Premium (6–16 cm, cca 60 ks)		1 x 1 kg	❄
175104	Krevety v křupavém těstíčku (cca 70 ks)		1 x 1 kg	❄
175103	Krevety surimi v panko strouhance (cca 60 ks)		1 x 1 kg	❄

OBALOVANÉ RYBY



OSTATNÍ MOŘSKÉ SPECIALITY A DOPLŇKY

» OSTATNÍ MOŘSKÉ SPECIALITY A DOPLŇKY

178201	Wakame salát z mořských řas	1 x 1 kg	❄
177020	Žabí stehýnka 13/15 ks/lb (28–33 ks v 1 kg)	1 x 1 kg	❄
172020	Surimi tyčinky s krabí příchutí Nowaco	40 x 250 g	❄
172033	Surimi tyčinky s krabí příchutí Nowaco	10 x 250 g	❄
172046	Surimi maso s krabí příchutí	4 x 1 kg	❄
193035	Sépiové barvivo do pokrmů	1 x 10 ks	🌊
540001	Šupinkový led	1 x 10 kg	❄
195295	Ulity z mušlí svatého Jakuba	1 x 10 ks	🌊
196955	Nůž na ústřice – plastová rukojeť	1 x 1 ks	

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM Bidfood Czech Republic

Příjem objednávek pro **gastronomii**:
zakaznickecentrum@bidfood.cz

Čechy Sever
414 113 414



Praha
+ Čechy Jih
414 113 444

Morava
414 113 415

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

Veškerý sortiment pohodlně objednávejte na e-shopu

 **mujBidfood.cz**

