



Snadno, rychle  
a chutně

Kompletní menu a vše co potřebujete  
**PRO VAŠE TEPLÉ PULTY.**

Tradiční chuť Ameriky

# HAMBURGER

v sezamové housce



714062  
725062  
335805  
702104  
620025  
730034  
621119  
615005

Hovězí burger ☪  
Anglická slanina blok plátky ☪  
Bulka půlená sezam hamburger ø 10 cm ☪  
Gouda 48% plátky 15 g ☪  
Majonéza Coronet ☪  
Cibule červená loupaná ☪  
Kečup jemný tuba ☪  
Okurky celé 6–9 cm Coronet ☪

## Hamburgery

714062	Hovězí burger 4 x 100 g ☪	620031	Tatarská omáčka Coronet 1 x 5 kg ☪
725062	Anglická slanina blok plátky 1 kg ☪	635040	Tatarská omáčka porce Coronet 100 x 20 g ☪
337653	Bulka půlená brioche maxi hamburger ø 12 cm 15 x 90 g ✨	621191	Omáčky na burger mix Heinz 3 x 875 ml 🍴
335801	Bulka půlená natural maxi hamburger ø 12,5 cm 24 x 80 g ✨	621119	Kečup jemný tuba 4 x 900 g 🍴
335805	Bulka půlená sezam hamburger ø 10 cm 48 x 53 g ✨	622012	Hořčice plnotučná tuba 4 x 900 g 🍴
702102	Eidam 40% plátky 20 g 1 x 1 kg ☪	635041	Kečup porce Coronet 100 x 20 g ☪
702104	Gouda 48% plátky 15 g 1 x 1 kg ☪	615005	Okurky celé 6-9 cm Coronet S 4/1 🍴
620025	Majonéza Coronet 1 x 5 kg ☪	550132	Sáček na kebab & hamburger 1 x 500 ks 🍴
		550157	Krabička na hamburger Burger concept 1 x 250 ks 🍴



## Hot dog a klobásy v bagetě

721126	Davelské Hot dog párky 40 x cca 55 g ☪	335831	Francouzská Hot dog rolka dlabaná 40 x 60 g ✨
723271	Hot dog párky loupané 20 x cca 60 g ☪	335962	Bageta světlá malá 19 cm 70 x 90 g ✨
721058	Davelská grilovací klobása 5 x cca 150 g ☪	335963	Bageta tmavá malá 19 cm 70 x 90 g ✨
721182	Davelská papriková klobása 20 x cca 100 g ☪	621119	Kečup jemný tuba 4 x 900 g 🍴
716105	Merquez pikantní grilovací klobása cca 3 kg ☪	622012	Hořčice plnotučná tuba 4 x 900 g 🍴
716120	Chipolata jemná grilovací klobása cca 3 kg ☪	642394	Cibule restovaná onions Vitana 1 x 2,5 kg 🍴
335807	Hot dog rolka půlená 17 cm 54 x 60 g ✨	550137	Sáček na párek v rohlíku 1 x 300 ks 🍴



oběd, jak má být

# GULÁŠOVÁ polévka



718003

Polévka gulášová chlazená 1 x 3,5 kg

Využijte širokou nabídku z našeho katalogu pečiva.

## HOTOVÁ JÍDLA

340155 Lasagne Bolognese Nowaco  
10 x 400 g ✪



342083 Plněná paprika nepečená Nowaco  
1 x 3 kg ✪

316301 Švédské masové kuličky  
1 x 5 kg ✪



## POLÉVKY

718001 Polévka dršťková chlazená  
1 x 3,5 kg 🌱

602901 Gulášová polévka Bohemia  
1 x 2,9 kg 🍴

611382 Chléb konzumní s kmínem  
7 x 500 g 🍴



## ZELENINOVÉ SMĚSI – PŘÍLOHY

416210 Bretaňská zeleninová směs Nowaco  
(brokolice, mrkev plátky, květák)  
4 x 2,5 kg ✪

429565 Mediterranea zeleninová směs Bonduelle  
(cuketa na kostky, lilek na kostky,  
červená paprika krájená na proužky,  
slunečnicový olej)  
1 x 2,5 kg ✪



Přidejte pouze máslo,  
prohřejte a snadno  
získáte zdravou přílohu!

Hlad je nejlepší kuchař

# KUŘECÍ KŘIDÉLKA

## marinovaná Spicy

Rychlá a jednoduchá  
příprava Kuřecích křidélek.  
Stačí pouze ohřát.



230146

Kuřecí křidélka marinovaná  
Spicy 2 x 2,5 kg ✳

## RYBY

- |        |   |        |   |        |  |
|--------|---|--------|---|--------|--|
| 138045 | Filety nemleté obalované exclusive 50 x 100 g ✱ | 166970 | Obalovaná treska s brokolicí a sýrem 1 x 5 kg ✱ | 166967 | Obalované celozrnné porce z aljašské tresky 1 x 5 kg ✱ |
| 138070 | File porce nemleté obalované 50 x 150 g ✱       | 166966 | Obalované nugety z aljašské tresky 1 x 5 kg ✱   | 166968 | Fish and chips porce z aljašské tresky 1 x 5 kg ✱      |
| 167000 | Nugety z lososa nemleté obalované 1 x 5 kg ✱    |        |   |        |  |

## VEPŘOVÉ

- |        |  |        |   |
|--------|--|--------|---|
| 342051 | Řízek z vepřové pečeně před smažený cca 150 g 1 x 4,5 kg ✱ | 342265 | Holandský řízek před smažený 120 g 25 x 120 g ✱ |
|--------|--|--------|---|



## DRŮBEŽ

- |        |  |        |   |        |                                 |
|--------|--|--------|---|--------|---------------------------------|
| 230146 | Kuřecí křídélka marinovaná 2 x 2,5 kg ✱  | 230105 | Kuřecí řízky 125 g obalované 3 x 2 kg ✱ | 211211 | Kuřecí stehna 180 g 1 x 10 kg ✱ |
| 230163 | Kuřecí stripsy obalované 50 g 3 x 1 kg ✱ | 230135 | Kuřecí nugetky (nemleté) 3 x 1 kg ✱     | 211185 | Kuřecí křídla 3 x 2 kg ✱        |
| 230062 | Krůtí Cordon Bleu 125 g 1 x 5 kg ✱       | 251302 | Kuře na gril 10 x 1,2 kg ✱              | 230252 | Kuřecí špízy 20 x 100 g ✱       |
| 230065 | Kuřecí steak obalovaný 5 x 800 g ✱       | 211141 | Kuřecí čtvrtky zadní 1 x 10 kg ✱        |        |                                 |

## VEGETARIÁNSKÉ

- |        |   |        |  |
|--------|---|--------|--|
| 342045 | Obalovaný sýr gastro 125 g před smažený Nowaco 1 x 3,5 kg ✱       | 342165 | Obalovaná brokolice před smažená Nowaco 1 x 3 kg ✱ |
| 342041 | Obalovaný minisýr fast food 17 g před smažený Nowaco 1 x 3,5 kg ✱ | 342180 | Obalovaná žampiony před smažené Nowaco 1 x 3 kg ✱  |
| 342160 | Obalovaný květák před smažený Nowaco 1 x 3 kg ✱                   | 342142 | Zeleninová placička Nowaco 80 g ø 9 cm 1 x 3 kg ✱  |



chutně a netradičně

**BANQUET**  
PREMIUM SOUS VIDE

# KUŘECÍ ROLÁDA se slaninou a špenátem

Nejrychlejší příloha  
k masům SOUS-VIDE  
jsou 335084 Staročeské  
šťouchané brambory  
se slaninou a pažitkou!



709402

**Kuřecí roláda se slaninou a špenátem**  
Sous-vide 2 x cca 1,2 kg 🇪🇺

K sortimentu SOUS-VIDE doporučujeme objednat také  
koží rohy, sterilované okurky, cibulky a hořčici.



## MASO SOUS-VIDE

- 709101 **Jelení kýta Sous-vide**  
1,6–2,8 kg 🌿
- 709051 **Hovězí kulatá plec Sous-vide**  
1,6–2,8 kg 🌿
- 709001 **Vepřová plec Sous-vide**  
1,6–2,8 kg 🌿
- 709002 **Vepřová krkoviče Sous-vide**  
1,6–2,8 kg 🌿
- 709008 **Vepřové zadní kolínko s kostí 1 ks Sous-vide**  
cca 650–850 g 🌿
- 709006 **Vepřová žebra z pečeně masitá Sous-vide**  
cca 1–1,5 kg 🌿
- 709007 **Vepřová žebra špičky Sous-vide**  
cca 1–1,5 kg 🌿
- 709201 **Krůtí prsa Sous-vide**  
1,6–2,8 kg 🌿
- 709305 **Kachní stehna malá konfitovaná 6 ks  
Sous-vide**  
6 x cca 150–180 g 🌿
- 709306 **Kachní stehna velká konfitovaná 4 ks  
Sous-vide**  
4 x cca 300–350 g 🌿
- 709502 **Králičí stehna 6 ks  
Sous-vide**  
6 x cca 160–180 g 🌿
- 709401 **Kuřecí roláda Sous-vide**  
2 x cca 1 kg 🌿
- 709405 **Selská kuřecí roláda s nádivkou Sous-vide**  
2 x cca 1,2 kg 🌿



Neodolatelná vůně brambor

## BRAMBORY PARIISIENNES

se slaninou a červenou cibulí

Snadná a rychlá příprava  
z prvotřídních surovin.  
Rychleji už to nejde!



610091  
721225  
730034  
730033  
730126

Olej řepkový Coronet 1 x 10 l 🍷  
Davelská anglická slanina cca 1,5 kg 🍷  
Cibule červená loupaná 1 x 2,5 kg 🍷  
Cibule loupaná 1 x 2,5 kg 🍷  
Brambory předvařené celé 30–50 mm 3 x 5 kg 🍷

Všechny suroviny dáme na plech, promícháme a pečeme 20 minut při 200 °C

## Brambory Parisiennes se slaninou a cibulí

610091 Olej řepkový Coronet  
1 x 10 l 🐾

721225 Davelská anglická  
slanina cca 1,5 kg 🐾

730034 Cibule červená  
loupaná 1 x 2,5 kg 🐾

730033 Cibule loupaná  
1 x 2,5 kg 🐾



## Zemanovy brambory

730126 Brambory předvařené  
celé 30–50 mm  
3 x 5 kg 🐾

610091 Olej řepkový Coronet  
1 x 10 l 🐾

721225 Davelská anglická  
slanina cca 1,5 kg 🐾

414190 Cibule bílá kostky  
4 x 2,5 kg 🌿

428933 Grilované lilky  
Bonduelle 1 x 1 kg 🌿

429600 Grilované papriky  
Bonduelle 1 x 1 kg 🌿

429605 Grilovaná cuketa  
Bonduelle 1 x 1 kg 🌿



## Halušky se zelím a uzeným masem

610091 Olej řepkový Coronet  
1 x 10 l 🐾

739601 Zelí bílé kysané  
(chlazené)  
20 x 500 g 🐾

340290 Slovenské halušky  
bramborové  
8 x 1 kg 🌿



## Rakouské spätzle se zelím a uzeným masem

315550 Rakouské spätzle  
(špecle)  
1 x 2,5 kg 🌿

610091 Olej řepkový Coronet  
1 x 10 l 🐾

721235 Davelské moravské  
uzené  
cca 2,5 kg 🐾

739601 Zelí bílé kysané  
(chlazené)  
20 x 500 g 🐾



Na dno GN vložíme halušky, zelí (podle kyselosti dáváme rovnou z nádoby, nebo propláchneme studenou vodou), uzené maso, vše promícháme, zakápneme olejem, osolíme, opeříme a podle chuti zelí můžeme přidat i cukr.

Klasika pro každého

# SEKANÁ v housce

Česká klasika,  
která vždy překvapí!



721112  
337653  
635042

Davelská pečená sekaná cca 3 kg 🍖  
Bulka půlená brioche maxi hamburger ø 12 cm 15 x 90 g ✳️  
Hořčice plnotučná porce Coronet 100 x 20 g 🍴

## Sýr v housce

- 342043 Obalovaný sýr čtverec 80 g před smaženým 1 x 3,5 kg ✳
- 335805 Bulka půlená sezam hamburger ø 10 cm 48 x 53 g ✳
- 620025 Majonéza Coronet 1 x 5 kg 🌱
- 620031 Tatarská omáčka Coronet 1 x 5 kg 🌱
- 635040 Tatarská omáčka porce Coronet 100 x 20 g 🌱



## Sekaná a sekaná v housce

- 721112 Davelská pečená sekaná cca 3 kg 🌱
- 611382 Chléb konzumní s kmínem 7 x 500 g 🌱
- 337653 Bulka půlená brioche maxi hamburger ø 12 cm 15 x 90 g ✳
- 335805 Bulka půlená sezam hamburger ø 10 cm 48 x 53 g ✳
- 622012 Hořčice plnotučná tuba 4 x 900 g 🌱
- 635042 Hořčice plnotučná porce Coronet 100 x 20 g 🌱
- 615005 Okurky celé 6–9 cm Coronet S 4/1 🌱
- 615014 Paprika beraní roh S 4/1 🌱



## Bramborák

- 335131 Bramborák český přílohový 50 g před smaženým 5 x 20 ks ✳



## Lahůdky

- 741550 Bramborový salát Varmuža 1 x 3 kg 🌱
- 741552 Vlašský salát Varmuža 1 x 3 kg 🌱



Italská inspirace

## PANINI

plněné slaninou a sýrem

Nezaměnitelná chuť  
a snadná příprava italské  
lahůdky.



337303  
725062  
702102

Předgrilované panini 55 x 110 g ✪  
Anglická slanina blok plátky 1 x 1 kg ●  
Eidam 40% plátky 20 g 1 x 1 kg ●

## PANINI

337350 Panini plněné slaninou a sýrem eidam  
12 x 159 g ✳

337351 Panini plněné kuřecím masem, sýrem a rajčaty  
12 x 175 g ✳

337303 Předgrilované panini  
55 x 110 g ✳

335971 Panini natural  
60 x 110 g ✳

725062 Anglická slanina blok plátky  
1 kg 🌱

702102 Eidam 40% plátky 20 g  
1 x 1 kg 🌱

702104 Gouda 48% plátky 15 g  
1 x 1 kg 🌱

701396 Strouhaný Eidam 40%  
1 x 2 kg 🌱

702107 Irský Cheddar oranžový plátky  
1 x 1 kg 🌱



omamná vůně orientu

# KEBAB GYROS KUŘECÍ

v pitta chlebu

Na gyros patří kvalitní dressingy od CORONET.



335165  
336205

Kebab gyros kuřecí 1 x 10 kg ✳  
Pitta chléb classic 96 x 80 g ✳



## KEBAB

335165 **Kebab gyros kuřecí**  
1 x 10 kg ✳

335169 **Kebab gyros kuřecí**  
1 x 5 kg ✳

335170 **Kebab originální turecký kuřecí krájený**  
3 x 2 kg ✳

620254 **Dressing Jogurtový Coronet**  
1 x 1 l ☞

642080 **Tortilla Durum ø 30 cm**  
6 x (18 x 90 g) 🍳

642081 **Tortilla Kings ø 25 cm**  
12 x 6 ks 🍳

335455 **Tortilla z pšeničné mouky ø 25 cm**  
8 x (18 x 64 g) ✳

336205 **Pitta chléb classic**  
96 x 80 g ✳

550132 **Sáček na kebab & hamburger**  
1 x 500 ks 🍳



Je čas servírovat

## JEDNORÁZOVÉ nádobí

Široký výběr nádobí pro  
rychlé a snadné servírování  
všech pokrmů!



550113 Talíř bílý nedělený plast 22 cm 1 x 100 ks 🇸🇰  
550000 Vidlička bílá 1 x 100 ks 🇸🇰

## Jednorázové nádobí

550080 **Miska termo na polévku 500 ml**  
1 x 25 ks 🍽️

550113 **Talíř bílý nedělený  
plast 22 cm**  
1 x 100 ks 🍽️

550000 **Vidlička bílá**  
1 x 100 ks 🍴

550002 **Nůž bílý**  
1 x 100 ks 🍴

550004 **Lžice polévková bílá**  
1 x 100 ks 🍴

550110 **Menu box dvoudílný**  
1 x 125 ks 🍽️

550119 **Menu box jednodílný**  
1 x 125 ks 🍽️

550157 **Krabička na hamburger Burger concept**  
1 x 250 ks 🍽️

550132 **Sáček na kebab & hamburger**  
1 x 500 ks 🍽️

550137 **Sáček na párek v rohlíku**  
1 x 300 ks 🍽️

852502 **Ubrousky jednovrstvé bílé 33 x 33 cm**  
1 x 500 ks 🍽️

852555 **Papírové utěrky Maxi Katrin**  
6 x 1 ks 🍽️



Nejprodávanejší

## TOP výrobky



- 709402 Kuřecí roláda se slaninou a špenátem
- 709405 Selská kuřecí roláda s nádivkou
- 709008 Vepřové zadní kolínko s kostí
- 709006 Vepřová žebra
- 340290 Slovenské halušky bramborové  
Brambory Parisiennes  
Zemanovy brambory
- 230163 Kuřecí stripsy obalované
- 721112 Davelská pečená sekaná
- 251302 Kuře na gril celé



## Co je metoda *Sous - vide*? (sú víd)

*Sous-vide* (z franc. ve vakuu) je kuchařská metoda, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném umělohmotném obalu ve vodní lázni s kontrolovanou teplotou, která je vždy nižší než bod varu, tepelná úprava pak trvá několik hodin. Cílem je zachovat přirozenou chuť, šťavnatost a texturu potravin a omezit ztráty důležitých živin, ke kterým dochází při vaření při vysokých teplotách.

### Kde pro vás maso *Sous - vide* vyrábíme?

Bidfood otevřel provoz *sous-vide* ve své vlastní továrně v Opavě na jaře 2014. Výrobní závod získal všechny potřebné certifikáty kvality a je pravidelně kontrolován po stránce plnění nej přísnějších veterinárních a hygienických norem.

### Pro koho se maso *Sous - vide* hodí?

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

Svoji energii, um a čas můžete věnovat přípravě perfektních omáček a příloh, bezchybnému dochucení a prezentaci pokrmu – šťavnaté a měkké maso vám dodáme my.

### V čem spočívá výhodnost použití masa *Sous - vide* od Bidfoodu?

- Koupíte maso již tepelně opracované, ve vašem provozu se tedy vyhnete manipulaci se syrovým masem a jeho čištění. Nebudete se muset obávat kontrol – s našim masem máte jistotu dodržení hygienických předpisů
- Pokaždé dostanete výrobek ve stejné kvalitě – tomu pak můžete přizpůsobit svoje pracovní postupy a kalkulace
- Při ohřevu již neutrpíte žádnou ztrátu – kolik masa koupíte, tolik prodáte (viz tabulku ztrát při klasických úpravách masa)
- Ušetříte čas, energie i lidskou práci – u většiny výrobků jste připraveni do 15 minut servírovat – toto oceníte zejména u komplikovanějších výrobků, jako jsou např. plněné rolády, jejichž příprava vám v běžném režimu zabere mnoho hodin času
- Výrobky obsahují výpek, který můžete použít k přípravě omáček nebo sosů
- Nepřekvapí vás nenadále zvýšená poptávka – maso máte stále k dispozici



#### běžné ztráty při klasických úpravách masa

	ztráta
Vepřová plec	cca 37 %
Krůtí prso	cca 36 %
Hovězí kýta	cca 40 %
Kachní stehna	cca 45 %

----- výrobky stačí vyjmout z obalu a ohřát.

# RYCHLÁ A JEDNODUCHÁ příprava vždy vše usnadní

PŘIPRAVTE SKVĚLÝ HAMBURGER ZA 4 MINUTY!



# CO SE ZDÁ BÝT NÁROČNÉ

může být i rychle hotové

KOMPLETNÍ ČESKÁ KLASIKA DO 10 MINUT!





## DOKONALÉ SPOJENÍ pro Vaše teplé pulty!

### ROZŠIŘTE SORTIMENT NA VAŠÍ PRODEJNĚ!

Dopřejte Vaším zákazníkům teplé občerstvení.

**RN Servis** – postaráme se o vhodný výběr zařízení pro přípravu a vystavení  
teplého sortimentu.

**Bidfood** – nabídneme Vám kompletní menu a vše co potřebujete pro Vaše teplé pulty.

*Snadno, rychle a chutně!*

**Příjem objednávek  
pro maloobchod a teplé pulty**

605 642 001

e-mail: [callcentrum@bidfood.cz](mailto:callcentrum@bidfood.cz)

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

**RN Servis**

[obchod@rnservis.cz](mailto:obchod@rnservis.cz)

[servis@rnservis.cz](mailto:servis@rnservis.cz)

tel.: +420 515 550 940

mobil: +420 730 898 054

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



# REALIZACE TEPLÝCH PULTŮ



## RECEPTOVÝ KALKULAČNÍ LIST

### BBQ žebra



**Cena 1 porce: 8,76 Kč**

Počet porcí: 0

Hmotnost 1 porce (hrubá hmotnost za všechny suroviny) 440 g

Hmotnost masa v 1 porci 0 g

**Cena celkem za 0 porcí: 00,00 Kč**

Číslo položky	Název položky	Maso	Stav	Množství na 1 porci (g/ml)	Množství na 1 porci (g/ml)	Množství ZJ na 1 porci	Cena bez DPH za ZJ	Cena bez DPH na 1 porci	Objednat
261016	Hovězí žebra dle váhy	<input type="checkbox"/>	upraveno	400,00	0,00	0,40 kg	10,50	4,20	0 kg
679832	BBQ omáčka CHC 1 x 2l	<input type="checkbox"/>	upraveno	400,00	0,00	0,02 ks	227,85	4,56	0 kt

#### POSTUP PŘÍPRAVY:

Žebra osolíme a potřeme marinádou a necháme nejlépe přes noc odležet pod fólií v lednici.

Žebra přiklopíme a dáme péct na kombinaci 170. Na dno GN vložíme špecku, zelí (podle kyselosti dáváme rovnou z nádoby, nebo propláchneme studenou vodou), uzené maso a máslo.

Osolíme a opepříme, podle zelí můžeme přidat i cukr.

Vložíme do konvektomatu na pečení 170 °C – 60 minut se 100% vlhkostí.

Po 60 minutách odklopíme a při 190 °C pečeme 10 minut se 75% vlhkostí pěkně na barvu.

#### ALERGENY:

12 Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l.

#### MŮŽE OBSAHOVAT STOPY:

7 Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy), 13 Vlíčí bob (lupina) a výrobky z něj, 3 Vejce a výrobky z nich, 9 Celer a výrobky z něj, 1 Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich.

Výše uvedené informace o přítomnosti alergenů nebo jejich stopového množství mají pouze informativní charakter. Vztahují se k pokrmům připravených dle receptury při použití položek výše doporučených. Při úpravě receptu, záměně či doplnění surovin, nelze tento výčet použít.

### JAK SE DOSTANETE NA KALKULAČNÍ LIST

#### PO PŘIHLÁŠENÍ DO E-SHOPU

- záložka RECEPTY
- výběr kategorie TIPY PROVOZŮM
- TEPLÉ PULTY

PŘÍSTUP MOŽNÝ  
PŘES QR KÓD



**Zákaznické centrum Bidfood Czech Republic**

**Příjem objednávek  
pro maloobchod a teplé pulty**

**605 642 001**

**E-mail: [callcentrum@bidfood.cz](mailto:callcentrum@bidfood.cz)**

**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](mailto:zakaznickecentrum@bidfood.cz)**


**Příjem objednávek pro RN Servis – technologie a vybavení prodejen**

**730 898 054, 515 550 940**

**E-mail: [obchod@rnservis.cz](mailto:obchod@rnservis.cz)**

**Veškerý sortiment pohodlně objednávejte na e-shopu**

**mujBidfood.cz**

A close-up photograph of a whole roasted piglet, known as a 'poušek', resting on a rustic wooden cutting board. The piglet's skin is golden-brown and glistening, indicating it is well-cooked. It is garnished with fresh green parsley. The background is a dark, textured wooden surface.

Přijem objednávek pro maloobchod  
a teplé pulty:  
605 642 001

mujBidfood.cz

Bidfood