

makro

Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní
odběr

Čerstvé potraviny

TÝDNY SEZONNÍCH NABÍDEK

Grilování



MRAŽENÉ

VEPŘOVÁ PANENKA

z prasic
původ: Německo
vakuově baleno
cena za 1 kg



119,90

137,89*

* cena s DPH

Peckoviny

Broskve ploché „Paraguayos“



- TATO ODRŮDA POCHÁZÍ Z ČÍNY
- VÝRAZNĚJŠÍ CHUŤ S MANDLOVÝM NÁDECHEM
- LÉPE SE ODDĚLJUJÍ OD PECKY
- BÝVAJÍ ZBARVENÉ DO ŽLUTA AŽ ČERVENA



vel.: příčný průměr min. 56+ mm
původ: Španělsko
bal.: vanička 500 g
cena za 500 g

39,90
45,89*

Broskve bílé „May Crest“



- INTENZIVNĚJŠÍ CHUŤ NEŽ U ŽLUTOMASÝCH ODRŮD



NOVINKA!



vel.: příčný průměr 56+ mm
původ: Španělsko
bal.: vanička 1 kg
cena za 1 kg

45,90
52,79*

Broskve – zajímavosti

- Broskve se začaly pěstovat v Číně před 4 tisíci lety, do Evropy se rozšířily přes Hedvábnou stezku.
- Broskve obsahují až 80 % vody, jsou bohatým zdrojem vitamínů a minerálů.
- Pro svou aromatickou chuť jsou hojně využívány v potravinářském průmyslu.

Kalibrování broskví

Kalibr	mm
E	46/51 mm
D	51/56 mm
C	56/61 mm
B	61/67 mm
A	67/73 mm
AA	73/80 mm
AAA	80/90 mm
AAAA	>90 mm

Meruňky „Orange Ruby“

- Meruňky jsou bohaté na beta-karoten, posilují imunitu a snižují cholesterol. Pro vysoký obsah vitamínů bývají označovány jako „ovoce zdraví“.
- Meruňky jsou výborným doplňkem k sýrům s modrou i bílou plísní, hodí se i pro grilování jako příloha ke kuřecímu steaku.



vel.: příčný průměr min. 67+ mm
původ: Španělsko
bal.: vanička 500 g
cena za 500 g

49,90
57,39*

Blumy červené „Red beauty“

- Bluma má podobně chutnající dužinu jako švestka, je ale více přirostlá k peckce a bývá šťavnatější. Slupka může mít různou barvu – v rozmezí od žluté přes zelenou až do fialovočervené se žlutou dužinou.
- Blumy jsou bohatým zdrojem draslíku, vitamínů skupiny B, vitamínů C, A a celé řady minerálů (draslík, fosfor, železo a vápník).
- Blumy jsou výborné do ovocných salátů, k zavařování a k přípravě džemů.



vel.: příčný průměr min. 45+ mm
bal.: vanička cca 1 kg
cena za 1 kg

69,90
80,39*

Oblasti pěstování broskví ve Španělsku:



	květen	červen	červenec	srpen	září	říjen
Meruňky						
Broskve ploché						
Blumy						

* cena s DPH

■ Hlavní sezona

Týden: 18 23 27 31 36 40 43

i NOVÁ SKLIZEŇ



Salát lollo biondo, rosso
bal.: karton 12 ks
cena za 1 ks při koupi kartonu

12,90
14,84*



**Ředkvičky
červené**
původ: tuzemsko
bal.: sáček 200 g
cena za 200 g

8,90
10,24*



**Žampiony bílé
tříděné**
původ: Česká republika
bal.: vratná bedna 3 kg
cena za 1 kg

45,90
52,79*



Meruňky sušené
bal.: sáček 500 g
cena za 500 g

49,90
57,39*



Fazole kulaté
původ: Španělsko
bal.: karton cca 4 kg
cena za 1 kg

49,90
57,39*

i VYSOKÝ PEVNÝ
PODÍL = VYŠŠÍ
VYUŽITELNOST



Zelí kysané bílé
pevný podíl: 70 %
původ: Česká republika
bal.: sáček 1 kg
cena za 1 kg

19,90
22,89*



Ovocné šťávy
příchutě: jablko,
jablko+řepa, karotka,
pomeranč, hruška
původ: Slovensko
bal.: 1 l
cena za 1 l od

35,90
41,29*



Máta zelená
původ: Česká republika
bal.: karton 500 g
cena za 500 g

129,90
149,39*



**Rajčata cherry
červená**
původ: Španělsko
bal.: karton 2,5 kg
cena za 1 kg

59,90
68,89*



**Bylinky
v kelímku**
původ: Česká republika
bal.: kelímek ks
cena za 1 ks od

25,90
29,79*



**Kontrola kvality je u nás
vždy na prvním místě**



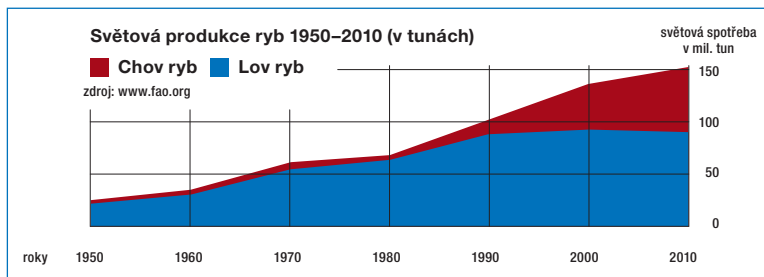
**Jsme 1. velkoobchod
s mezinárodním certifikátem IFS.**

Kvalitu čerstvého ovoce a zeleniny bereme vážně. Měříme pevnost, obsah šťávy, cukernatost a řadu dalších aspektů. Již od roku 2010 jsme totiž držitelé certifikátu IFS – mezinárodní normy pro systémy řízení kvality. Neustále zlepšujeme všechny naše postupy. Nakupují u nás profesionálové a ti chtějí jen to nejlepší. Proto musíme být v kvalitě vždy o krok napřed.

MAKRO. Záruka nejvyšší kvality.

Lov ryb

Hlavním místem jsou moře a oceány, které nabízejí rozmanité možnosti lovu. Úlovek je ovlivněn mnoha přírodními faktory (počasí, doba rozmnožování, úplněk apod.). K zabránění nadměrným výlovům je lov regulován tzv. kvótami (stanovuje Evropská unie). Cena lovených ryb se mění od úlovku k úlovku a je ovlivněna zejména množstvím vylovených ryb a poptávkou na trhu.



Dle statistik FAO (Food and Agricultural Organization) se přímo komerčním lovem a chovem ryb zabývá cca 38 milionů lidí na celém světě. Pro téměř 1 miliardu lidí na planetě představuje ryba/plody moře hlavní zdroj obživy.

Hlavním místem lovu jsou moře a oceány, které nabízejí rozmanité možnosti. Komerční rybolov zahrnuje lov od např. 1 muže s malou loďkou po velké lodě lovcí ryby po tunách. Úlovek je ovlivněn mnoha přírodními faktory (počasí, doba rozmnožování, úplněk apod.). Cena lovených ryb se mění od úlovku k úlovku a je ovlivněna zejména množstvím vylovených ryb a poptávkou na trhu.

Největšími rybími trhy na světě jsou Tsukiji fish market v Tokiu, Mercamadrid v Madridu a Sydney fish market v Austrálii.

V současné době je stále více kladen důraz na udržitelnost zdrojů ryb. Sleduje se především nadměrný lov, vedlejší úlovek, znečištění moří, změny klimatu atd. K zabránění nadměrným výlovům je lov regulován tzv. kvótami (stanovuje i Evropská unie), omezování menší hustotou ok v sítích apod. Omezují se různé metody lovu nebo se provádějí vědecké výzkumy pro zlepšení znečištění moří, zabránění změn klimatu...

MAKRO podporuje šetrné metody lovu!

i ZPŮSOB LOVU – PLOVOUCÍ SÍŤ



Treska obecná filet

lat.: *Gadus morhua*
vel.: 200–600 g/ks
původ: Dánsko, Nizozemsko, lov
cena za 1 kg

269,00 309,35*

i ZPŮSOB LOVU – VLEČNÉ SÍŤ – DNO



Platýs filet

lat.: *Pleuronectes platessa*
vel.: 80–140+ g/ks
původ: Nizozemsko, lov
cena za 1 kg

289,00 332,35*

Nejběžnější metody lovu:

Ruční

Většinou se jedná o rekreační lov.

Na háček nebo prut

Malé loďky s 2–3 rybáři, kteří loví na otevřeném moři ryby po kusech. Jde především o větší druhy ryb (tuňák, mečoun...).

Lovné šňůry

Menší loď, které za sebou táhnou šňůry s háčky. Jedná se o šetrný lov, kdy je velmi omezen vedlejší úlovek.



Sítě nevodí

Roztažená síť se postupně uzavírá, a ryba tedy zůstává uvnitř (sardinky, sled, ančovičky...).



Vlečné sítě (dno)

Menší i větší loď, které za sebou táhnou síť po dně (kalamáry, ropušnice...).



Vlečné sítě (pelagické)

Opět menší i větší loď, které za sebou táhnou síť, avšak v pelagických vodách, tedy pod vodou, ale ne po dně (ančovičky, malí tuňáci, makrely...).



Plovoucí síť

Jedna strana sítě je na bóji, druhá je uchytna u lodi. Daná síť se vznáší a umožňuje zachytit především větší ryby (treska, tuňák, mečoun, divoký losos...).

Chov ryb a mořských plodů

Ryby, měkkýši a korýši se na talíři objevují stále častěji. Tato rostoucí poptávka dala vzniknout akvakultuře. Ve 23 kg vodních živočichů, spotřebovávaných ročně jedním Evropanem a pocházejících z akvakultury (z toho desetina z akvakultury EU), se předně nacházejí losos norský, krevety (Thajsko, Bangladéš a Indie) a pangas (Vietnam). Je potřeba věnovat vyšší pozornost udržitelné, konkurenceschopné a rozmanité akvakultuře, podporované nejvyspělejším výzkumem a technologií. Produkce akvakultury se od roku 2000 zvýšila až o 35 % a toto odvětví poskytuje přímé zaměstnání pro 80 000 osob z pobřežních a venkovských oblastí.

i ZPŮSOB CHOVU – MOŘSKÁ AKVAKULTURA



Mořský vlk kuchaný

lat.: *Dicentrarchus labrax*
vel.: 250–550 g/ks
původ: Řecko, Chorvatsko, chov
cena za 1 kg

229,00
263,35*

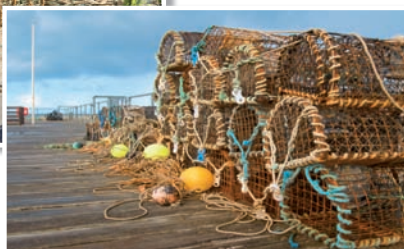
i ZPŮSOB CHOVU – INTENZIVNÍ SLADKOVODNÍ AKVAKULTURA



Kambala

lat.: *Psetta maximus*
vel.: 0,8–1,5 kg/ks
původ: Španělsko, chov
cena za 1 kg

329,00
378,35*



Nejběžnější metody chovu:

Extenzivní sladkovodní akvakultura

Chov předpokládá nízkou hustotu ryb, ryby jsou krmeny přírodním krmivem. Tyto rybníky hrají důležitou a pozitivní roli v krajině i vodním hospodářství.

Příklady: kapr, ve smíšeném zemědělství další druhy (síh, candát, štika, sumec a další)

Intenzivní sladkovodní akvakultura

Ryby jsou chovány v nádržích, dokud nedosáhnou prodejní velikosti. K dispozici jsou dvě metody: kontinuální tok, kdy voda z řeky přitéká do nádrže proti proudu a odtéká proti proudu, a recirkulace, kdy voda zůstává v uzavřeném okruhu a je recyklována v recirkulačních nádržích.

Příklady: pstruh duhový, úhoř, sumec, jeseter, tilapia atd.

Mořská akvakultura

Ryby jsou drženy v klecích ukotvených k mořskému dnu a udržovaných na hladině pomocí plastových konstrukcí.

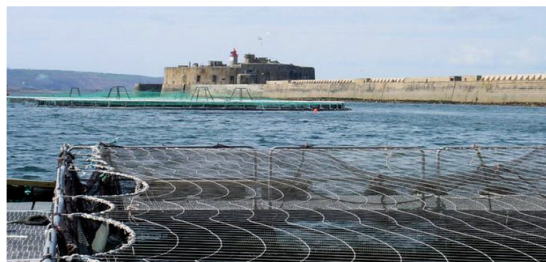
Příklady: losos atlantský, okoun mořský, pražma, smuha královská



Extenzivní akvakultura brakické vody

Zvířata (často přinesena mořským prouděním) jsou uložena v lagunách vytvořených pro tento účel.

Příklady: okoun mořský, úhoř, jazyk, pražma, parmice, jeseter, krevety a mořské plody



Akvakultura mořských druhů ve speciálních zařízeních na pevnině

Mořské ryby (zejména platýsi) lze také chovat v uměle vytvořených nádržích s mořskou vodou.

Příklady: kambala, jazyk, okoun mořský, pražma

Chov měkkýšů a korýšů

Chov měkkýšů je založen na sběru rostoucích volně nebo v líhni, žijí se přírodními živinami nacházejícími se v životním prostředí (filtr-feeding zvířata).

Příklady: ústřice, mušle, škeble a ušně

Pečujte o kvalitu a čerstvost masa stejně jako my!

Dodržujte v rámci ochrany zdraví a spotřební doby chladicí řetězec a přepravujte zakoupené maso v termoboxu nebo chladicí tašce!



Kuřecí prsní řízky vodňanské

naturální
původ: Česká republika
bal.: 18 × 500 g
cena za 500 g

42,90 49,34*



Kuře

původ: Česká republika
bal.: karton/ks
cena za 1 kg při koupi kartonu

41,90 48,19*



Kachna

s droby
původ: Maďarsko
bal.: karton/ks
cena za 1 kg při koupi kartonu

52,90 60,84*



Kuřecí čtvrtky

původ: Česká republika, Polsko
baleno v ochranné atmosféře
bal.: cca 3–5 kg
cena za 1 kg

41,90 48,19*



Husa

s droby
původ: Maďarsko
bal.: karton/ks
cena za 1 kg

79,90 91,89*



Krůtí prsa

původ: Polsko
vakuově baleno, bal.: 2 kg
cena za 1 kg

104,90 120,64*



Husí prsa s kostí a kůží

původ: Maďarsko
vakuově baleno
cena za 1 kg

129,90 149,39*



Kuřecí stehenní steak s kůží vodňanský

původ: Česká republika
baleno v ochranné atmosféře
cena za 1 kg

79,90 91,89*



Smažený kuřecí hamburger

původ: Česká republika
bal.: 6 × 1 kg, 1 kg
cena za 1 kg při koupi kartonu

44,90 51,64*



Králík

bez hlavy
původ: Česká republika
vakuově baleno
cena za 1 kg

106,90 122,94*

TÝDNÍ SEZONNÍCH NABÍDEK
Grilování

Kuřecí prsní řízky
původ: Česká republika, Polsko
bal.: cca 3–5 kg
baleno v ochranné atmosféře
cena za 1 kg

91,90 105,69*

makro

KONTROLA KVALITY

- Dodavatel
- Přeprava
- Platforma
- Velkoobchodní středisko



Jsme 1. velkoobchod s mezinárodním certifikátem IFS.

Kontrola kvality je u nás vždy na prvním místě

Kvalitu čerstvého masa bereme vážně. Kontrolujeme čerstvost, správné opracování, množství tukového krytí a mnoho dalších aspektů. Již od roku 2010 jsme totiž držitelé certifikátu IFS – mezinárodní normy pro systémy řízení kvality. Neustále zlepšujeme všechny naše postupy. Nakupují u nás profesionálové a ti chtějí jen to nejlepší. Proto musíme být v kvalitě vždy o krok napřed.

MAKRO. Záruka nejvyšší kvality.

TRVALE NÍZKÉ CENY VEPŘOVÉHO MASA!

Vepřová pečeně bez kosti s řetízem • Vepřová plec bez kosti 3D, 4D
• Vepřová krkovička bez kosti • Vepřová kýta bez kosti 4D

- Nečekejte na akční ceny!
- Ceny neustále kontrolujeme v celé ČR u 31 velkoobchodů a výrobců!
- Neblokujte si finanční prostředky nakupováním akčních zásob!



Vepřový bok bez kosti libovost 60 %
původ: Belgie
vakuově baleno
bal.: cca 5 kg
cena za 1 kg

82,90
95,34*



Sekané maso mix max. obsah tuku 50 %
původ: Česká republika
baleno v ochranné atmosféře
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

59,90
68,89*



Vepřová játra
původ: Francie
bal.: karton 10 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
Vepřové ledvinky mražené

19,90
22,89*



Jelení hřbet bez kosti
původ: Nový Zéland, farmový chov
vakuově baleno
cena za 1 kg

299,00
343,85*



Vepřová líčka
původ: Itálie
vakuově baleno
cena za 1 kg

89,90
103,39*



Hovězí falešná svičková
původ: Nizozemsko, Německo
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

144,90
166,64*



Hovězí zadní bez kosti
kategorie skotu: jalovice/býk
původ: Česká republika
vakuově baleno
bal.: cca 5 kg
cena za 1 kg

149,90
172,39*



Hovězí tafelspitz
původ: Německo, Nizozemsko
vakuově baleno
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

159,90
183,89*



Telecí kýta spodní šál
původ: Nizozemsko
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

219,90
252,89*

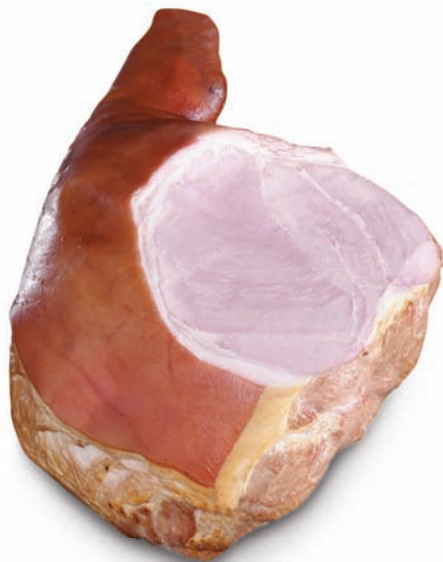


Vážení zákazníci, v platnosti je také katalog Epikure Gril.

TÝDNY SEZONNÍCH NABÍDEK
Grilování

Telecí žebra – spare ribs
původ: Nizozemsko
vakuově baleno
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

132,90
152,84*



**Pražská šunka
na kosti výběřová**
bal.: cca 11 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*



**Moravské
uzené 80**
100 kg hotového výrobku
je vyrobeno min. z 80 kg
vepřové kýty
bal.: cca 1,7 kg
cena za 1 kg

104,00 119,60*



**Anglická
slanina 80**
100 kg hotového výrobku
je vyrobeno min. z 80 kg
vepřového boku
bal.: cca 0,8 kg
cena za 1 kg

94,90 109,14*



**Uzená kuřecí
stehna**
bal.: cca 1,8 kg
cena za 1 kg

64,90 74,64*



**Farmářská
uzená plec**
bal.: cca 3 kg
cena za 1 kg

84,90 97,64*



Vysočina
bal.: cca 0,7 kg
cena za 1 kg

84,90 97,64*



**Dušená šunka
standardní 60 %**
bal.: cca 3 kg, 1,5 kg
cena za 1 kg

77,90 89,59*



**Kuřecí prsní
šunka výběřová
80 %**
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

109,90 126,39*



Tenké párky
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

47,50 54,63*



Junior
bal.: cca 1,8 kg
cena za 1 kg

38,00 43,70*



Moravská tlačěnka masová
bal.: cca 2,5 kg, 1 kg
cena za 1 kg

59,90 68,89*



Bavarská sekaná
bal.: cca 2,1 kg
cena za 1 kg

56,50 64,97*



Játrový sýr
bal.: 890 g
cena za 890 g

44,90 51,64*



Grilovací klobásky
bal.: 48x 25 g
cena za 25 g

3,40 3,91*



Moravské klobásky
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

79,90 91,89*

TÝDNY SEZONNÍCH NABÍDEK
Grilování

Papriková klobása
bal.: 10x 150 g, 10x 200 g
cena za 1 ks od

11,90 13,69*

* cena s DPH

BONECO



Saláty
pochoutkový, bramborový,
drůbeží pikant
bal.: 2 kg
cena za 1 kg od

49,90 57,39*

GASTRO



Pomazánky
budapeštská, bulharská,
hermelinová, rybí
bal.: 1 kg
cena za 1 kg od

73,90 84,99*

Atlantik



Rybí salát
v majonéze
bal.: 2 kg, 400 g, 4x 150 g
cena za 1 kg od

68,00 78,20*

MEDUSA



Rajčata sušená,
polosušená
bal.: 140 g, 500 g, 1 kg
cena za 1 kg

149,00 171,35*



Listové těsto
bal.: 500 g
cena za 500 g

14,90 17,14*

DELIKA



Utopení
pikantní
krájení
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

64,00 73,60*

VŽDY NELEPŠÍ CENA
aro



Uzený losos norský
plátky
lat.: Salmo salar
původ: Norsko, chov
bal.: 3x 50 g, 10x 50 g, 100 g,
150 g, 200 g, cca 750 g
cena za 1 kg od

359,00 412,85*

Atlantik



Pečenáče,
Stříbrné sledě
bal.: 1 kg
cena za 1 kg od

59,00 67,85*

* cena s DPH



Eidam 30 %
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

85,90
98,79*



Gastro Oštiepok
bal.: cca 1,1 kg
cena za 1 kg

149,90
172,39*



Gastro Koliba
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

149,90
172,39*



úsměv pro každého



Leerdammer
bal.: cca 3,2 kg
cena za 1 kg

156,90
180,44*



Balkánský sýr
bal.: 3 kg
cena za 1 kg

99,90
114,89*



**Eidam 44 %
uzený**
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
Uzený tavený salámový
sýr, bal.: cca 1,4 kg

121,90
140,19*



**Předsmažený
eidam 30 %,
Předsmažený
eidam se
šunkou**
bal.: 18× 100 g
cena za 100 g

15,50
17,83*



Blaťácké zlato
čistě, s pepřem, s ořechy
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

151,90
174,69*



Hermelín gastro
bal.: 20× 100 g
cena za 100 g

15,90
18,29*



Jihoceska Niva
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
Niva porce, bal.: 6× 110 g

121,90
140,19*

* cena s DPH



Široká nabídka sýrů

- **vynikající kvalita** – zaručena garancí vrácení peněz
- **široký sortiment** k uspokojení většiny potřeb profesionálních gastronomických provozů
- **praktické balení**, které vychází z úzké spolupráce s našimi profesionálními zákazníky z oboru gastronomie
- **velice příznivá cena**, která je dlouhodobě nižší než u srovnatelných značkových výrobků



Edamer 40 %, Butterkäse 45 % plátky
bal.: 500 g
cena za 500 g

Gouda 48 %, Gouda light 30 %
bal.: 500 g
cena za 500 g

Plátky mix – Gouda 48 %, Tilsiter, Emmentaler 45 %
bal.: 500 g
cena za 500 g

Maasdamer 45 % plátky
bal.: 500 g
cena za 500 g

Emmentaler 45 % plátky
bal.: 500 g
cena za 500 g

69,⁹⁰
80,39*

69,⁹⁰
80,39*

75,⁹⁰
87,29*

84,⁹⁰
97,64*

84,⁹⁰
97,64*



Eidam 45 % uzený plátky
bal.: 750 g
cena za 750 g

Eidam 30 % plátky
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

Edamer 40 % plátky
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

Gouda 48 % plátky
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

Emmentaler 45 % plátky
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

99,⁹⁰
114,89*

113,⁹⁰
130,99*

119,⁹⁰
137,89*

119,⁹⁰
137,89*

159,⁹⁰
183,89*

* cena s DPH



Značka **Horeca Select** nabízí široký sortiment potravinářských i nepotravinářských produktů pro potřeby profesionální kuchyně. Jelikož se můžeme spolehnout na prvotřídní kvalitu našich výrobků, nebojíme se ji garantovat vrácením peněz v případě nespokojenosti zákazníka. Více informací na www.makro.cz.



Jogurt bílý krémový 4 %
bal.: 10 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na: bal.: 5 kg

24,90
28,64*



Creme Patisserie 25 %
rostlinný krém slazený,
neslazený
bal.: 1 l
cena za 1 l

41,90
48,19*



Trvanlivá smetana 12 %
bal.: 6x 1 l, cena za 1 l
další akční ceny také
na: Trv. smetana 21 %, bal.: 6x 1 l, Trv. smetana 35 %, bal.: 1 l

38,50
44,28*



Activia bílá, sladká bílá
bal.: 6x 120 g,
4x (6x 120 g)
cena za 120 g

6,30
7,25*



Smetana do kávy 10 %
bal.: 120x 10 g
cena za 10 g

0,59
0,68*



Jogurt Jemný 2,8 %
všechny příchutě
bal.: 12x 120 g
cena za 120 g

5,00
5,75*



M-sielko
s rostlinným tukem
bal.: 4x 250 g, 40x 250 g
cena za 250 g

15,50
17,83*



Smetanový jogurt 8,3 %
všechny příchutě
bal.: 10x 150 g
cena za 150 g

6,90
7,94*



Rama porce
bal.: 200x 10 g
cena za 10 g
další akční cena také na:
Flora light, bal.: 120x 20 g

1,17
1,35*



Máslo
bal.: 100x 10 g
cena za 10 g

1,39
1,60*

* cena s DPH

Ceviche z úhoře

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Úhoř chlazený	1 400 g	1 048,60 Kč
Jablka červená čerstvá	400 g	6,76 Kč
Jablka zelená čerstvá	400 g	11,96 Kč
Řapíkatý celer	250 g	17,95 Kč
Citron na šťávu	750 g	19,43 Kč
Sůl Fleur de Sel	10 g	5,00 Kč
Olivový olej extra panenský	100 g	19,39 Kč
Třtinový cukr bílý	80 g	3,82 Kč

Cena za jednu porci:** **113,29 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

3,5 h

- **Příprava úhoře:** Chlazeného úhoře stáhneme z kůže a vykostíme. Filátka nakrájíme na větší kousky, vložíme do misky a zalijeme citronovou šťávou s třtinovým cukrem. Přikrytou misku dáme do chladničky asi na 3 hodiny odležet. Správně namarinované maso nám mírně zbledá.
- **Příprava doplňků k úhoři:** Omytá jablka rozkrojíme, vykostíme jádřinec, nakrájíme na silnější hranolky a pokapeme citronovou šťávou, aby nám nezčernala. Jablka neloupeme. Řapíkatý celer oloupeme škrabkou a nakrájíme na plátky asi 2 mm silné. Listy řapíkatého celeru nakrájíme na nudličky. Všechny připravené suroviny přidáme k namarinovanému masu úhoře a zamícháme. Dle potřeby osolíme a pokapeme olivovým olejem.
- **Servírování:** Na talíř naaranžujeme do středu připravený salát ceviche. Nakonec jej pokapeme kvalitním olivovým olejem.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO CZ

Tipy kuchaře:

1. Ceviche je výborný, velmi osvěžující pokrm, který Vám obohatí jídelní listek, zvláště při teplém počasí. Můžete jej doplnit i trhanými saláty a čerstvým pečivem.
2. Tato úprava je velmi snadná, můžete ji aplikovat i na jiné druhy ryb.
3. Na marinování ceviche lze použít i šťávy z jiných citrusových plodů.



749,00
861,35*

Úhoř kuchař
lat.: Anguilla anguilla
vel.: 300–1000 g/ks
původ: Česká republika,
Nizozemsko, chov
cena za 1 kg



35,90
41,29*

Celer řapíkatý
bal.: fólie 500 g
cena za 500 g



439,00
504,85*

Mořská sůl
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

Grilované ovoce

Suroviny na **10 porcí:**

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Hrušky čerstvé	500 g	29,95 Kč
Jablka červená čerstvá	500 g	8,45 Kč
Broskve čerstvé	350 g	17,47 Kč
Blumy čerstvé	350 g	24,47 Kč
Meruňky čerstvé	350 g	39,13 Kč
Citrony	150 g	3,89 Kč
Dip:		
Horeca Select Zakysaná smetana	500 g	18,95 Kč
Vanilkový lusk	1,5 g	14,95 Kč
Včelí med	50 g	4,00 Kč
Horeca Select Vlašské ořechy – jádra	50 g	16,99 Kč
Horeca Select Máta peprná, čerstvá	10 g	4,59 Kč
Marináda:		
Citrony	150 g	3,89 Kč
Bílé víno, suché	100 g	13,20 Kč
RIOBA Třtinový cukr světlý	300 g	14,31 Kč

Cena za jednu porci:** **21,42 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

25 min

- **Příprava ovoce:** Všechny druhy ovoce omyjeme. Hrušky rozkrojíme na polovinu, vykrajovátkem vykrojíme jádřinec a každou půlku rozkrájíme na třetiny. Vypichovátkem na jádřince odstraníme jádřince u jablek a nakrájíme je na kolečka asi 1 cm silná. Blumy a meruňky rozkrojíme a vyjmeme pecky. Broskve překrojíme na polovinu, vyjmeme pecku a nakrájíme na plátky asi 1 cm silné. Takto připravené ovoce pokapeme šťávou z citronu, aby nám neměnilo barvu, a postupně grilujeme na grilovací pánvi nebo na grilu. Pánev i gril musíme mít dostatečně nahřáté, mírně potřené olejem, aby se nám ovoce nelepilo. Z třtinového cukru si připravíme lehký karamel, zalijeme ho bílým vínem, ochutíme citronovou šťávou a vaříme do medové konzistence. Grilované ovoce před servírováním namarinujeme v této marinádě.
- **Příprava dipu a marinovaných ořechů:** Zakysanou smetanu smícháme v misce s medem, přidáme zrnka z vanilkového lusku. Dezert doplníme marinovanými jádry vlašských ořechů. Ta připravíme tak, že jádra ořechů nejdříve rozpečeme v troubě na 160 °C asi 5 minut, aby se rozvoněla. Z třtinového cukru si připravíme karamel, do kterého po mírném zchladnutí vmícháme med. Do teplého, ochuceného karamelu vmícháme teplé ořechy a necháme zchladnout. Ořechy tak do sebe lépe „natáhnou“ chuť karamelu.
- **Servírování:** Grilované ovoce nandáme na teplý talíř, smetanový dip podáváme v malé misce, kterou umístíme na talíř. Dezert doplníme snítkou máty.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO CZ

Tipy kuchaře:

1. Na grilování je vhodné zvolit pevné ovoce, krájíme je na silnější plátky.
2. Grilované ovoce příliš nedochucujeme, spíš volíme jako doplněk vhodnou omáčku nebo dip.
3. Velmi chutná jsou jádra vlašských ořechů povařená v mléce, oloupaná a pak namarinovaná v medu.
4. U medu je dobré použít jemnější typ s ovocnou příchutí.



49,90
57,39*

Broskve

vel.: příčný průměr
61+ mm
původ: Španělsko, Řecko
bal.: karton cca 4 kg
cena za 1 kg



37,90
43,59*

Zakysaná smetana 16 %

bal.: 3 kg
cena za 1 kg



46,00
52,90*

Třtinový cukr

bal.: 1 kg
cena za 1 kg



Mléko trvanlivé 1,5 %
bal.: 4x 1 l, 12x 1 l
cena za 1 l
další akční cena také na:
Lactel mléko 1,5 % s vit. D, bal.: 4x 1 l

11,50
13,23*



Nakládaný hermelín
Sedlčanský, bal.: 2,3 kg (15x 75 g syra)
cena za 1 ks syra
další akční ceny také na:
Nakládaný hermelín, bal.: 3,2 kg, 750 g

20,90
24,04*



**Rukola nepraná
trhaná**
původ: Itálie
bal.: karton 1 kg
cena za 1 kg

129,90
149,39*



Okoun nilský filet
lat.: Lates niloticus
vel.: 300–1100 g/ks
původ: Tanzánie, Uganda, lov
cena za 1 kg

199,00
228,85*



Máte zájem o elektronické zasílání nabídkových letáků MAKRO? Přihlaste se k odběru na www.makro.cz/eletak a získáte řadu výhod.



Veškeré aktuálně platné nabídkové letáky jsou pro registrované zákazníky k dispozici k nahlédnutí či stažení na www.makro.cz v sekci Aktuální nabídka.

Prodejní doba: Po–Pá 9.00–22.00, So–Ne 8.00–22.00

Prodejní doba pro Zlaté a Stříbrné partnery: Po–So 6.00–22.00, Ne 7.00–22.00

Akceptujeme platbu v českých korunách, za stanovených podmínek také v eurech. Přijímáme tyto platební karty:



Nabídka zboží platí pro držitele zákaznické karty MAKRO a je určena pro podnikání. Uvedené ceny jsou v českých korunách, bez dekorace a nejsou platné při nakupech výrobků prostřednictvím služby MAKRO Distribuce. Za chyby vzniklé v sazbě a tisku neručíme. Společnost MAKRO si vyhrazuje právo změn v balení a variantě zboží nabízeného v této nabídce. Společnost MAKRO garantuje ceny pro uvedené období jako nejvyšší možné. Nabídka zboží je časově omezena na období platnosti nabídky nebo do neočekávaného vyprodání zásob. Veškeré aktuálně platné nabídkové letáky jsou pro registrované zákazníky k dispozici k nahlédnutí či stažení na www.makro.cz v sekci Aktuální nabídka.