

makro

Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní
odběr

Čerstvé potraviny

TÝDNY SEZONNÍCH NABÍDEK

Grilování

SUMEČEK AFRICKÝ FILET

lat.: *Clarias gariepinus*
vel.: 200–400 g/ks
původ: Česká republika,
Nizozemsko, chov
cena za 1 kg



i

- PEVNÉ STRUKTUROVANÉ MASO, KTERÉ PŘI TEPELNÉ ÚPRAVĚ ZESVĚTLÁ
- NA ROZDÍL OD KLASICKÉHO SUMCE JE CHUŤ VÍCE PODOBNÁ MOŘSKÝM RYBÁM
- VHODNÁ DELŠÍ TEPELNÁ ÚPRAVA
- POCHÁZÍ Z UDRŽITELNÉ AKVAKULTURY

179,00
205,85*

* cena s DPH



Saláty patří mezi nejstarší a nejpěstovanější druhy zeleniny. Pěstovali je již Egypťané, Řekové, Římané a jiné národy. Je nejrozšířenější a nejnákladnější listovou zeleninou, pěstuje se na celém světě. Zásahu na tom má jeho chladuvzdornost, která umožňuje pěstování v širokém areálu celého mírného pásma, nízký vzrůst vhodný pro kultivaci v různých chráněných prostředích, která umožňují prakticky celoroční pěstování, a v neposlední řadě obrovská přirozená genetická variabilita, jež dala vznik nespočetným odrůdám přizpůsobeným různým prostředím. Hlávkovému salátu patří jeden světový historický primát: byl první zeleninou rychlenou pod sklem. Toto slavné prvenství získali ve Francii za vlády Ludvíka XIV. V našem sortimentu naleznete saláty po celý rok. V sezóně nakupujeme zboží přímo od lokálních pěstitelů.

Saláty

LOKÁLNÍ DODÁVKY

- stabilní podpora prodeje tuzemských produktů
- zaručena nejvyšší čerstvost
- tradiční chuť a odrůdy

O dostupnosti produktů (nejen salátů) se informujte ve svém velkoobchodním středisku.

Salát salanova

Salát salanova se velmi snadno připravuje – jediným řezem odstraníte košťál a listy se samy jednoduše oddělí. Existuje zelená i červená varianta. Oceníte ho pro jeho dekorativní vzhled. Jeho výhodou je nejen rychlost a jednodušost přípravy, ale i struktura listů, která dobře udrží závlivku, ale i chuťové vlastnosti překonávající dosavadní listové saláty.



vel.: min. hmotnost 200+ g
původ: tuzemsko
bal.: karton 12 ks
cena za 1 ks při koupi kartonu

15,90
18,29*

Salát batavia

Tento salát patří k odrůdám vytvářejícím hlávku a lze jej zařadit někde mezi hlávkový a ledový salát. Zabarvení může variovat od tmavě červenohnědé až po světle zelenou s červeným okrajem.



vel.: min. hmotnost 200+ g
původ: tuzemsko
bal.: karton 12 ks
cena za 1 ks při koupi kartonu

15,90
18,29*

Salát endivie

Pravý název salátu endivie neboli frisé je štěrbák zahradní. Nejchutnější částí salátu je žlutý střed, který by měl tvořit zhruba třetinu celku. Listy obsahují vitaminy, minerální látky, sacharidy a podobně. Hořkou příchuť působí přítomnost intybinu, který má léčivé účinky. Příznivě ovlivňuje nervovou soustavu, látkovou výměnu a funkci trávicích orgánů.



i NA TRHU EXISTUJE I ENDIVIE BĚLENÁ. BĚLENÍM SE PŘEDCHÁZÍ PŘÍRODNÍ HOŘKÉ CHUŤI LISTŮ A VEDE I KE ZLEPŠENÍ JEJÍHO VZHLEDU.

vel.: min.
hmotnost 300+ g
původ: tuzemsko
bal.: karton 12 ks
cena za 1 ks
při koupi kartonu

19,90
22,89*

PĚSTOVÁNÍ SALÁTŮ

Saláty se mohou pěstovat různými způsoby:

- polní pěstování
- pěstování ve sklenicích
- hydroponické pěstování



Pěstování salátu je u nás velmi dobře známo. Důležité je si uvědomit, kdy chceme salát sklízet a zda jej budeme pěstovat na poli či ve skleníku (pařeništi, fóliovníku). K tomu si zakoupíme vhodnou odrůdu. Salát vyžaduje dobrou, obvykle dostatečně vzdušnou půdu. Je náročný na zásobené živinami. Vhodnější jsou osluněné polohy.

Doba od vysazení do sklizně je v průměru 3 měsíce (opět podle podmínek a doby pěstování).

Sklízíme probírkou jen hlávky dostatečně velké a pevné, nejlépe ráno. Po uříznutí a odstranění spodních listů (poškozených, špinavých) hlávky uložíme do beden a ihned chráníme před sluncem a větrem a můžeme použít k uložení chladicí techniky.

Bezodkladně po sklizni, balení a zchlazení salátů jsou dopraveny do našich prodejen či centrálního skladu. Zde jsou, před vlastním vystavením v prodejně, zkontrolovány pracovníky oddělení kvality. V případě, že splňují veškeré parametry, dostávají se na prodejní plochu.



Čekanka bílá puky
původ: Nizozemsko
bal.: karton 5 kg
cena za 1 kg

29,90 34,39*



Ananas extra sweet

vel.: min. hmotnost 1600+ g
původ: Kostarika
bal.: karton 6 ks
cena za 1 ks při koupi kartonu

PLATNOST NABÍDKY
OD STŘEDY 19. 6.
DO ÚTERÝ 25. 6. 2013

39,90 45,89*

i – SPECIÁLNĚ URČENÉ
ZEJMÉNA GASTRO
ZÁKAZNÍKŮM
– VYŠŠÍ ČERSTVOST
A VÝNOSNOST SALÁTŮ



Salát listový s kořínky

druhy: lollo biondo, lollo rosso, dubový list
původ: Nizozemsko
bal.: fólie 1 ks
cena za 1 ks

29,90 34,39*



Salát „quatro gusti“
složení: batavia bionda, polničák, batavia rossa, rukola
původ: Itálie
bal.: sáček 500 g
cena za 500 g

119,90 137,89*



Paprika mix

původ: Nizozemsko, Španělsko
bal.: sáček cca 1,5 kg
cena za 1 kg

49,90 57,39*



Kešu jádra pražená nesolená

vel.: W320
bal.: sáček 500 g
cena za 500 g

129,90 149,39*



Mrkev karotka praná nová

původ: Itálie
bal.: síť 9 kg
cena za 1 kg

17,90 20,59*



Hlíva ústřičná „Extra“

původ: Česká republika
bal.: karton 1,5 kg
cena za 1 kg

75,90 87,29*



Rukola čerstvá nepraná svazky

původ: Itálie
bal.: karton 20 svazků
cena za 1 svazek při koupi kartonu

8,90 10,24*

i PEVNÝ
PODÍL 3000 g



Žampiony blanširované
původ: Nizozemsko
bal.: kbelík 5 kg
cena za 1 kg

35,90 41,29*



Kontrola kvality je u nás vždy na prvním místě



Jsmo 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.



Halibut filet
lat.: Hippoglossus hippoglossus
vel.: 300–600 g/ks
původ: Dánsko, lov
cena za 1 kg

339,00 389,85*

- i** – SALÁT JE URČEN K PŘÍMÉ KONZUMACI
- VÝBORNÝ ZDROJ JÓDU, ANTIOXIDANTŮ A CELÉ ŘADY VITAMÍNŮ A MINERÁLŮ
- NA ROZDÍL OD RYB, MOŘSKÉ ŘASY NEOBSAHUJÍ ŽÁDNÝ TUK



Salát z mořských řas
lat.: Alga acetaria
bal.: 250 g/ks
původ: Francie
cena za 250 g

89,00 102,35*

- i** MAJÍ TUŽŠÍ, NASLÁDLÉ BÍLÉ MASO, KE KTERÉMU SE PERFEKTNĚ HODÍ STŘEDOMOŘSKÉ INGREDIENCE JAKO OLIVOVÝ OLEJ, ČESNEK, CITRON, ČERSTVÁ I SUŠENÁ RAJČATA ATD.



Kalamary velké
lat.: Loligo vulgaris
vel.: 4–7 ks/kg
původ: Indie, lov
cena za 1 kg

279,00 320,85*



Candát filet s kůží
lat.: Stizostedion lucioperca
vel.: 300–800 g/ks
původ: Kazachstán, chov
cena za 1 kg

479,00 550,85*

- i** – VELICE CHUTNÉ A KŘEHKÉ MASO
- STAČÍ KRÁTKÁ TEPELNÁ ÚPRAVA (5 MIN), PŘI DELŠÍ ÚPRAVĚ SE MASO ROZPADÁ
- JEMNĚ A MÁLO TUČNÉ MASO PLATÝSE NENÍ TŘEBA VÝRAZNĚJI KOŘENIT



Platýs extra celý
lat.: Pleuronectes platessa
vel.: 200–600 g/ks
původ: Nizozemsko, lov
cena za 1 kg

115,00 132,25*



Tilapia filet
lat.: Oreochromis niloticus
vel.: 140–220 g/ks
původ: Čína, chov
cena za 1 kg

189,00 217,35*

- i** – VELICE JEMNÉ MASO, TĚMĚŘ BEZ KOSTÍ
- VOLNĚ LOVENÁ MOŘSKÁ RYBA
- CHUŤ PŘIPOMÍNÁ HUMRA



Řas mořský bez hlavy
lat.: Lophius piscatorius
vel.: 1–2 kg/ks
původ: Dánsko, Francie
cena za 1 kg

469,00 539,35*



Tuňák filet sashimi AA
lat.: Thunnus albacares
vel.: 0,8–2+ kg/ks
původ: Filipíny, Srí Lanka, lov
cena za 1 kg

599,00 688,85*



Losos filet Trim D
lat.: Salmo salar
vel.: 1–2,5 kg/ks
původ: Norsko, chov
cena za 1 kg

289,00 332,35*

TÝDNÍ SEZONNÍCH NABÍDEK
Grilování

Pražma královská BIO
lat.: Sparus aurata
vel.: 300–500 g/ks
původ: Řecko, chov
cena za 1 kg

279,00 320,85*

* cena s DPH



makro
kontrola kvality

KONTROLA KVALITY

Dodavatel

Přeprava

Platforma

Velkoobchodní středisko

Kontrola kvality je u nás vždy na prvním místě



Jsmo 1. velkoobchod s mezinárodním certifikátem IFS.

Kvalitu čerstvých ryb bereme vážně. Kontrolujeme čerstvost, vzhled žaber, kůže, očí, břišní dutiny 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.

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 řízký solené**

původ: Brazílie
bal.: 6× 2 kg
cena za 1 kg

77,90
89,59*

**Mini/Baby kuřátko**

původ: Francie
bal.: 400 g, 500 g
cena za 1 ks

56,90
65,44*

**Perlička supreme**

původ: Francie
bal.: 345 g
cena za 345 g

89,90
103,39*

**Kachna vodňanská**

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

57,90
66,58*

**Kuře**

původ: Česká republika, Polsko
bal.: karton (4 ks)
cena za 1 kg

42,90
49,34*

**Kachní prsa bez kosti s kůží vodňanská**

původ: Česká republika
bal.: 6 kg
cena za 1 kg

134,90
155,14*

**Kuřecí prsa s kostí – motýlek**

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

71,90
82,69*

**Kuřecí prsní řízký**

původ: Česká republika
bal.: 10× 150 g, IQF
cena za 1 ks

20,50
23,58*

**Játrové knedlíčky**

původ: Česká republika
bal.: 220 g
cena za 220 g

9,90
11,39*

**Krůta**

původ: Francie
cena za 1 kg

49,90
57,39*

**Kuřecí polévková směs**

původ: Česká republika
bal.: 12× 1 kg, 1 kg
cena za 1 kg při koupi kartonu

15,90
18,29*

TÝDNÍ SEZONNÍCH NABÍDEK
Grilování

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

82,90
95,34*

* cena s DPH

NOVINKA!

Volně ložená drůbež



- dodavatel Vodňanská drůbež, a. s.
- garantovaný český původ
- záruční doba 3 dny
- dodávky 6x týdně (po–so)
- k objednání u vedoucího oddělení masa



	bal.	Cena za 1 kg bez DPH	Cena za 1 kg s DPH
Kuře	9 ks, cca 15 kg	41,50	47,73
Kuřecí řízky (110+ g)	cca 12 kg	91,90	105,69
Kuřecí stehna (180+ g)	cca 12 kg	49,90	57,39
Kuřecí křídla	cca 12 kg	37,50	43,13

Naši vedoucí oddělení masa jsou připraveni pro vaše potřeby

Brno – Tel.: 545 592 517, Ostrava – Tel.: 596 795 503
 Průhonice – Tel.: 271 005 519, Černý Most – Tel.: 281 083 517
 Stodůlky – Tel.: 251 110 517, Hradec Králové – Tel.: 495 081 517
 Ústí nad Labem – Tel.: 475 302 111, Olomouc – Tel.: 585 120 517
 České Budějovice – Tel.: 387 690 517, Plzeň – Tel.: 377 496 517
 Liberec – Tel.: 485 381 102, Zlín – Tel.: 577 153 102
 Karlovy Vary – Tel.: 353 164 524

Epikure Gril stále v platnosti!



Hovězí svíčková 3/4 lbs**
 angl.: Tenderloin
 původ: Argentina
 vakuově baleno
 cena za 1 kg

689,00
 792,35*

Hovězí vysoká roštěná
 angl.: Rib Eye
 původ: Argentina
 vakuově baleno
 cena za 1 kg

444,00
 537,24*

Hovězí svíčková Charolais
 původ: Francie
 vakuově baleno
 cena za 1 kg

749,00
 861,35*

Hovězí vysoká roštěná Charolais
 původ: Francie
 vakuově baleno
 cena za 1 kg

559,00
 642,85*

Hovězí roštěná Charolais
 původ: Francie
 vakuově baleno
 cena za 1 kg

419,00
 481,85*

Ball Tip
 špička ořechu
 původ: USA
 vakuově baleno
 cena za 1 kg

239,00
 274,85*

Top Blade
 loupaná plec
 původ: USA
 vakuově baleno
 cena za 1 kg

245,00
 281,75*

Hovězí zadní – Cap of Rump
 port.: Picanha
 původ: USA
 vakuově baleno
 cena za 1 kg

399,00
 458,85*

* cena s DPH



Vepřová líčka
původ: Španělsko,
Itálie
bal.: cca 2 kg
vakuově baleno
cena za 1 kg

91,90
105,69*



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

249,90
287,39*



Kůzle
původ: Nový Zéland
bal.: cca 9–12 kg
cena za 1 kg

129,90
149,39*



Selečí kýta s kostí
původ: Španělsko
vakuově baleno
bal.: 3,2–4,2 kg
cena za 1 kg

129,90
149,39*



Divočák ragú
kuchyňská úprava
původ: Česká republika
– lovená zvěř
vakuově baleno
cena za 1 kg

159,00
182,85*



Vepřová panenka
z prasic
vel. panenky: 800+ g
původ: Německo
vakuově baleno
cena za 1 kg

134,90
155,14*



Vepřová kýta bez kostí šály
původ: Belgie
vakuově baleno
bal.: cca 2–3 kg
cena za 1 kg

86,90
99,94*

MASO PLANA



Hovězí guláš libový
původ: Česká republika
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

116,90
134,44*



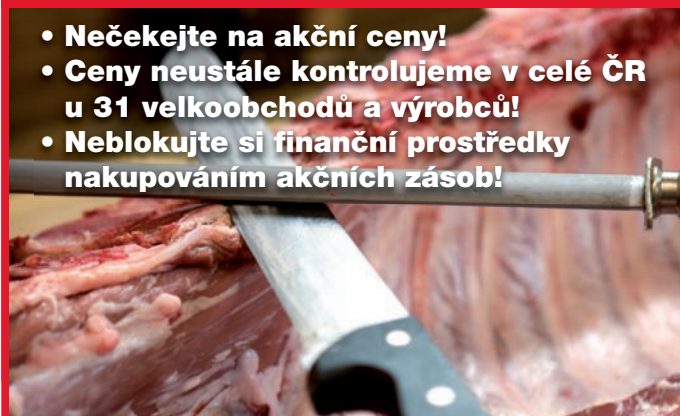
Hovězí zadní ořech
původ: Nizozemsko,
Německo
vakuově baleno
bal.: cca 6 kg
cena za 1 kg

144,90
166,64*

TRVALE NÍZKÉ CENY VEPŘOVÉHO MASA!

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

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



* cena s DPH

makro
velkoobchodní středisko

KONTROLA KVALITY

Dodavatel

Přeprava

Platforma

Velkoobchodní středisko



Kontrola kvality je u nás vždy na prvním místě



Jsme 1. velkoobchod s mezinárodním certifikátem IFS.

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.

VŽDY NEJLEPŠÍ CENA
aro



Uzená krkoviče bez kosti 60

100 kg hotového výrobku je vyrobeno min. z 60 kg vepřové krkoviče
bal.: cca 1,2 kg
cena za 1 kg

82,00 94,30*

LE&CO



Anglická slanina speciál

bal.: cca 0,9 kg
cena za 1 kg

94,90 109,14*

NOVINKA!



Poctivá kostelecká pečeně, Poctivá šunka od kosti nejvyšší jakosti, Poctivá šunka nejvyšší jakosti

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

154,90 178,14*

LE&CO



Vepřový nářez z plece konzumní, Vepřová šunka z plece standardní
bal.: cca 3,6 kg
cena za 1 kg od

67,50 77,63*

Krásno



Debrecínská lahůdka
bal.: cca 2,7 kg
cena za 1 kg

94,90 109,14*

Prantl



Turista
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

79,90 91,89*

VODŇANSKÉ KŮŘE



Drůbeží výrobní salám
bal.: cca 2,9 kg
cena za 1 kg

26,50 30,48*

VODŇANSKÉ KŮŘE



Kuřecí koktejllové pářečky
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

49,90 57,39*

selekt HOREČKA



Sádlo
bal.: 5 kg kbelík
cena za 1 kg

38,40 44,16*

VŽDY NEJLEPŠÍ CENA
aro



Tlačenka
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

54,90 63,14*

* cena s DPH



Horeca Select Black Label



Původní receptura
pravost a kvalita

Originální Pražská šunka na kosti dle původní receptury z roku 1933

Pražskou šunku můžeme bez váhání považovat za pramáti všech dnešních dušených šunek, které se pod tímto názvem v různých podobách vyrábějí nejen u nás, ale po celém světě. Její historie se začala psát okolo roku 1857, kdy podle dostupných materiálů pan František Zvěřina nechal jako první proležet lehkou vepřovou kýtu v celku. Šťavnatá světlá šunka na kosti, krytá slabou vrstvou jemného tuku, částečně s kůží a vyuzená dozlatova, si velmi rychle získala své tradiční odběratele a konzumenty.

Pražská šunka měla své pevné místo nejen v našich uzenářstvích, ale i ve Vídni, Budapešti, Francii, Německu a začala se prosazovat i za oceánem. Pan Zvěřina měl celou řadu následovníků, ale nejznámějším výrobcem se stal **p. Antonín Chmel**, který založil firmu v Praze na Zvonařce. Firmu vybudoval na moderních základech a stal se významným exportérem Pražské šunky do celé Evropy a USA.

Proces výroby je zahájen výběrem kvalitních vepřových kýt s kostí a kolenem z menších prasat. Kýty ve váze do 10 kg se na bourárně zakalují tzv. **pražským řezem**.



Pro ideální prosolení je použito nastříknutí láku (solící směs s cukrem, bez aditiv) po žile, což je více než sto let starý a dávno zapomenutý způsob nasolování vepřových kýt. Svalovina tak není narušená žádnými vpichy jehel moderních nastříkovačích strojů.



Následuje odležení vepřových kýt v láku po dobu 5–6 týdnů, přičemž se kýty každých 14 dní překládají.



Po 6 týdnech se kýty osuší, zaudí v udírně do zlatavé barvy, odvaří a zchladí. Posledním krokem výroby je finální úprava a zabalení.



Hotový výrobek stačí jen ohřát a ochutnat.

**Originální Pražská
šunka na kosti
nejvyšší jakosti 1933**
bal.: cca 10 kg
cena za 1 kg

129,90 149,39*



* cena s DPH



Nakládany camembert
bal.: 3 kg (24x 50 g syra)
cena za 50 g

Nakládany hermelín
bal.: 4,5 kg (24x 100 g syra)
cena za 100 g
další akční ceny také na:
HS utopenci bal.: 3,5 kg

15,50
17,83*

25,90
29,79*



Bramborové lokše
bal.: 5x 68 g
cena za 1 ks
další akční ceny také na:
Palačinky, Livance,
Bramboráky

7,90
9,09*



Losos uzený plátky
bal.: 100 g, 150 g, 400 g,
800 g
cena za 800 g

339,00
389,85*



Mořské plody
bal.: 200 g, 550 g, 1 kg
cena za 1 kg od

229,00
263,35*



Saláty
vlašský, pařížský,
camping, dřábelský,
dřúbeží, bramborový
bal.: 1 kg, 3 kg
cena za 1 kg od

39,00
44,85*



Řecké tzatziky
bal.: 3x 150 g, 1 kg
cena za 1 kg
další akční ceny také na:
Salát Švejkův,
pařížský, čínský bal.: 1 kg

65,50
75,33*



Langoše chlazené
předsmažené
bal.: 5x 100 g
cena za 100 g

6,50
7,48*



Matesy
à la losos, s cibulí
bal.: 4x 140 g, 1 kg, 2 kg
cena za 1 kg od
další akční ceny také na:
Sledový palivec, bal.: 1 kg

119,00
136,85*



**Jihoceský
eidam 30 %**
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

89,90 103,39*



**Gazdovské
korbáčiky, nitě**
uzené, neuzené
bal.: cca 500 g
cena za 1 kg od

209,90 241,39*



Koliba 40 %
uzený pařený sýr
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

149,90 172,39*



Eidam 40 %
bal.: cca 3 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*



Císařská niva
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

106,90 122,94*



**Emmentaler
45 %**
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

128,90 148,24*



Král sýrů gastro
bal.: 30× 120 g
cena za 120 g

19,50 22,43*



Čedar 45 %
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

147,90 170,09*



**Předsmážený
Král sýrů**
bal.: 18× 100 g
cena za 100 g

15,70 18,06*



**Gouda 48 %, Edam 40 %
strouhaný**
bal.: 1 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
Emmentaler strouhaný,
bal.: 1 kg

109,90 126,39*

* cena s DPH



Balkánský sýr
bal.: 3 kg
cena za 1 kg
další akční ceny také na:
bal.: 1,25 kg

89,90 103,39*



Pomazánkové maslo gastro
bal.: 5 kg
cena za 1 kg

65,90 75,79*



Žervé
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

89,90 103,39*



Tvaroh měkký bez tuku
bal.: 5 kg
cena za 1 kg
další akční ceny také na:
bal.: 3 kg,
Tvaroh tučný, bal.: 5 kg

39,90 45,89*



Veto rostlinná pomazánka
Original, Family,
s máslem
bal.: 400 g
cena za 400 g

15,90 18,29*



Tvaroh tvrdý strouhaný
bal.: 2 kg
cena za 1 kg

99,90 114,89*



Hera
bal.: 40×250 g
cena za 250 g
další akční ceny také na:
bal.: 4×250 g, Hera
máslová, bal.: 4×250 g,
40×250 g

12,90 14,84*



Mozzarella v nálevu
bal.: 3×125 g
cena za 125 g
další akční ceny také na:
bal.: 125 g, 200 g,
třešinky, bal.: 150 g

16,50 18,98*



Tavený sýr 64 %
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

89,90 103,39*



Máslo
bal.: 100×10 g
cena za 10 g

1,55 1,78*





**Smetana
na vaření 12 %**
bal.: 6× 1 l
cena za 1 l

34,90
40,14*



**Šlehačka
ve spreji 35 %**
slazená, neslazená
bal.: 700 ml
cena za 700 ml

139,90
160,89*



Holé
rostlinný krém ke šlehání
bal.: 1 l
cena za 1 l
další akční cena také na:
bal.: 4× 200 ml

43,90
50,49*



**Smetana
ke šlehání 31 %**
bal.: 6× 1 l
cena za 1 l
další akční cena také na:
Smetana Extra 28 %,
bal.: 6× 1 l

59,90
68,89*



**Smetana
do kávy 10 %**
bal.: 120× 7,5 g
cena za 7,5 g

0,55
0,63*



**Krémový
jogurt 3,2 %**
všechny příchutě
bal.: 3 kg
cena za 1 kg

39,90
45,89*



**Mléko
na cappuccino**
bal.: 1 l
cena za 1 l

17,90
20,59*



Klasik 2,8 %
bal.: 20× 150 g
cena za 150 g
další akční cena také na:
bal.: 12× 400 g

4,70
5,41*



**Smetanový
jogurt 10 %**
všechny příchutě
bal.: 10× 150 g,
20× 150 g
cena za 150 g

8,50
9,78*



**Eiskaffee,
Eisschoko**
bal.: 20× 500 ml, 4× 500 ml
cena za 500 ml od

10,50
12,08*

* cena s DPH

Mozzarella Burrata s pečenými rajčaty

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Rajčata cherry mix	500 g	44,95 Kč
Olivový olej Extra panenský	100 g	11,00 Kč
Sůl Fleur de Sel	3 g	1,50 Kč
Ocet balsamico – sprej	1 g	0,57 Kč
Mozzarella Burrata	1300 g	389,35 Kč
Horeca Select Pepř černý, celý	1 g	0,35 Kč
Horeca Select Oregano čerstvé	30 g	19,90 Kč
Ciabatta	300 g	28,13 Kč

Cena za jednu porci:** **49,57 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★☆☆☆☆

10 min

- **Příprava rajčat:** Omytá rajčata rozkrojíme a ogrilujeme na pánvi bez oleje. Po opečení je pokapeme olivovým olejem a osolíme. Oregano omyjeme, otrháme na lístky a uchováme pod namočeným ubrouskem.
- **Příprava ciabatty:** Ciabattu nakrájíme na plátky a těsně před podáváním je opečeme v toasteru.
- **Servírování:** Na talíř naaranžujeme opečená rajčata a lehce je ochutíme balsamickým octem. Vedle nich položíme burratu a ochutíme ji čerstvě mletým pepřem. Pokrm doplníme lístky oregana. Celý pokrm pokapeme kvalitním olivovým olejem. Jako doplněk podáváme opečenou ciabattu, kterou rovněž pokapeme olivovým olejem.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO CZ

Tipy kuchaře:

1. Burrata je nejkvalitnější mozzarella. Tvaruje se do uzlíčků, které se uchovávají v syrovátce. Má silnou chuť po mléce. Při servírování ji nejčastěji trháme na větší kousky.
2. Pro zachování charakteristické chuti ji nesmíme servírovat ihned, jakmile ji vyndáme z chladničky.
3. V tomto receptu jsme použili balsamico ocet ve spreji, doporučujeme však použít stařenou balsamico, které má intenzivnější chuť a vůni. Záleží na cenové politice ve Vašem podniku, za kolik můžete pokrm prodat.



59,90
68,89*

Burrata
bal.: 200 g
cena za 200 g



89,90
103,39*

Rajčata Cherry mix
původ: Španělsko
bal.: karton cca 2,5 kg
cena za 1 kg



175,00
201,25*

Olivový olej
Extra Virgin, Pure
původ: Itálie
bal.: 2 l
cena za 1 l

Grilované hovězí špízy z hangeru s artyčoko- -chřestovým salátem

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Maso:		
Hovězí hanger	2000 g	498,00 Kč
Sůl Fleur de Sel	1 g	0,50 Kč
Horeca Select Pepř černý, celý	1 g	0,35 Kč
Olivový olej Extra panenský	100 g	11,00 Kč
Salát:		
Chřest bílý, čerstvý	500 g	32,95 Kč
Chřest zelený, čerstvý	500 g	32,95 Kč
Horeca Select Artyčoková srdíčka celá, sterilovaná	500 g	41,98 Kč
Rajčata datlová	500 g	34,95 Kč
Kapary sterilované	50 g	5,55 Kč
Červená cibule	50 g	1,50 Kč
Olivový olej extra panenský	100 g	11,00 Kč
Sůl Fleur de Sel	5 g	2,50 Kč
Horeca Select Bobkový list	1 g	1,24 Kč
Citron	50 g	1,70 Kč
Horeca Select Nové koření	1 g	0,41 Kč
Kopr čerstvý	20 g	9,98 Kč
Dresink:		
Olivový olej extra panenský	200 g	22,00 Kč
Sůl Fleur de Sel	1 g	0,50 Kč
Citron na šťávu	80 g	2,71 Kč
Třtinový cukr	20 g	0,95 Kč

Cena za jednu porci:** **71,27 Kč**

Tipy kuchaře:

- Můžeme používat také artyčoky čerstvé. Z nich se používají pouze středy, tzv. srdíčka. Po očištění je musíme vložit do citronové šťávy, jinak černají. Pak je spaříme v ochucené vodě či nálevu.
- U grilu je nejdůležitější jeho správné nahřátí a samotné načasování ogrilování masa. Dodržení propečenosti masa dle přání hosta je samozřejmostí. Nejčastější úprava je „medium“ a „medium rare“.



Obtížnost: ★★☆☆☆

30 min

Pracovní postup:

Příprava salátu: Sterilované artyčoky necháme okapat na papírové kuchyňské utěrce. Dokonale osušené je rozkrojíme podélně na polovinu a ještě jednou osušíme. Poté je vložíme na pánev s velmi malým množstvím olivového oleje a opečeme je z obou stran do nazlátlé barvy. Do kastrlíku nalijeme vodu, osolíme a ochutíme citronovou šťávou, bobkovým listem a novým kořením. Nálev přivedeme k varu. Chřest oloupeme a krátce jej spaříme v připraveném nálevu – na skus. Nejdříve spaříme zelený, pak bílý. Spařený chřest vložíme do studené vody s ledem ihned po vyndání z nálevu. Tím zastavíme tepelnou úpravu a chřest bude mít i nadále krásnou barvu. Chřest překrojíme. Rajčata rozkrojíme na čtvrtiny a vykrojíme dužninu. Kapary přendáme na cedníček a necháme okapat. Oloupanou červenou cibuli nakrájíme na kostičky. Všechny připravené suroviny zlehka ochutíme dresinkem.

Příprava dresinku: Do misky nalijeme olivový olej, sůl, citronovou šťávu, zasypeme třtinovým cukrem a metlou vymícháme hladkou emulzi.

Příprava grilu: Nejdříve si nahřejeme gril na 200 °C. V případě, že máme k dispozici gril, jehož deska je energeticky rozdělena na dvě části, druhou polovinu grilu nahřejeme na 100 °C. Na této části necháme ogrilované špízy odpočinout před servírováním. Na nahřátou grilovací desku nalijeme malé množství olivového oleje a rozetřeme jej po celé ploše desky.

Příprava špízy: Omytý hanger osušíme papírovou utěrkou a nakrájíme na proužky asi 2 cm široké, o hmotnosti 100 g. Nakrájené proužky masa napícháme na připravené špízové jehly (kovové či dřevěné). Na nahřátém grilu grilujeme špízy po obou stranách. Na gril klademe špízy tak, abychom je při otáčení položili tam, kde bylo volné místo. Gril se tak nezchladí a maso dobře ogriluje. Dle přání volíme stupeň propečenosti. Jakmile je maso hotové, přesuneme je na menší příkon tepla a necháme je tzv. odpočinout. Maso se uvnitř zatáhne a při servírování z něj nevytéká šťáva.

Servírování: Salát promícháme s dresinkem těsně před servírováním. Naaranžujeme jej na talíř a přiložíme k němu špízy.



249,⁰⁰

Hanger steak
původ: Nizozemsko
vakuově baleno
cena za 1 kg

286,35*



25,⁹⁰

Cibule červená
vel.: příčný průměr
40+ mm
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg

29,79*



79,⁹⁰

Kapary v bílém vinném octu
bal.: 720 g
cena za 720 g

91,89*

* cena s DPH

LE & CO



**Dušená šunka
výběrová**
bal.: cca 3,8 kg
cena za 1 kg

89,90
103,39*



Rajčata cherry keříková
původ: Itálie
bal.: karton 3 kg
cena za 1 kg

79,90
91,89*



Mléko trvanlivé 1,5 %
bal.: 4x 1 l, 12x 1 l
cena za 1 l

11,70
13,46*



Kuřecí čtvrtky
původ: Polsko
bal.: karton 10 kg
cena za 1 kg

33,90
38,99*



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 nákupu 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.