

makro

Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní
odběr

Čerstvé potraviny

2 týdenní platnost

12. 9. – 25. 9. 2012



Kuřecí prsní řízký

původ: Česká republika

bal.: karton 30 × 150 g

cena za 150 g

19,90
22,69*

* cena s DPH

Italský sortiment zeleniny a trhaných salátů

★ NOVINKA!

i EXKLUZIVNĚ NA TRHU



Salát trhaný „Fantasia“

složení: mrkev, čekanka, radicchio,
salát scarola, polníček
původ: Itálie
bal.: sáček 250 g
cena za 250 g

29,90
34,09*



Salát trhaný „Poker mix“

složení: mrkev, čekanka,
radicchio, rukola
původ: Itálie
bal.: sáček 300 g
cena za 300 g

29,90
34,09*



Salát trhaný ledový

původ: Itálie
bal.: sáček 250 g
cena za 250 g

29,90
34,09*



Salát trhaný „Misticanza“

složení: Lattughino verde, rosso, salát
římský, špenát, rožeta
původ: Itálie
bal.: sáček 150 g
cena za 150 g

39,90
45,49*



Rukola trhaná

původ: Itálie
bal.: vanička 500 g
cena za 500 g

99,90
113,89*



Špenát baby

původ: Itálie
bal.: sáček 500 g
cena za 500 g

109,90
125,29*



Mrkev strouhaná „Julienne“

původ: Itálie
bal.: vanička 300 g
cena za 300 g

29,90
34,09*



Cibule loupaná „Cipolline“

původ: Itálie
bal.: vanička 600 g
cena za 600 g

69,90
79,69*

* cena s DPH



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

Saláty s kořínky

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

18,90
21,55*

Pór bělený

původ: Nizozemsko
bal.: síť cca 10 kg
cena za 1 kg

21,90
24,97*

Cibule červená

vel.: příčný průměr
40+ mm
původ: Nizozemsko
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg

16,90
19,27*

Mrkev karotka baby

druhy: kulatá, dlouhá
původ: Nizozemsko
bal.: sáček 250 g, 500 g
cena za 1 bal. od

19,90
22,69*

Citrony džusové

odrůda: Eureka
původ: Argentina
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg

45,90
52,33*

Hrozny bílé, modré

původ: Itálie
bal.: karton 2 kg
cena za 1 kg od

29,90
34,09*



Losos celý

lat.: Salmo salar
vel.: 1–9 kg
původ: Norsko, chov
cena za 1 kg

139,00
158,46*



Mořský vlk

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

269,00
306,66*



Krevety celé nevařené

lat.: Litopenaeus
vannamei
vel.: 30/40 ks/kg
původ: Ekvádor
cena za 500 g

159,00
181,26*



Kalamáry velké

lat.: Loligo vulgaris
vel.: cca 3–6 ks/kg
původ: Itálie, USA
cena za 1 kg

229,00
261,06*



Treska obecná filet

lat.: Gadus morhua
vel.: 200–600 g
původ: Dánsko
cena za 1 kg

249,00
283,86*



– STEJNÝ DRUH JAKO LOSOS NORSKÝ, AVŠAK
CHOVANÝ V ODLIŠNÝCH FARMÁCH VE SKOTSKU
– PŘI JEJICH CHOVU JE DŮRAZ KLADEŇ NA KVALITNÍ
STRAVU A TO, ABY RYBY MĚLY DOSTATEK POHYBU



Losos skotský filet trim D

lat.: Salmo salar
vel.: 1,4–2 kg/ks
původ: Skotsko
cena za 1 kg

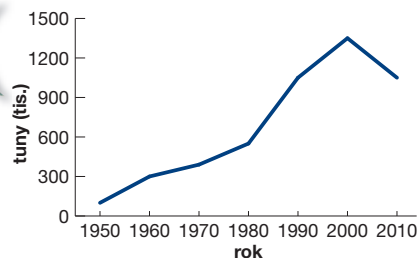
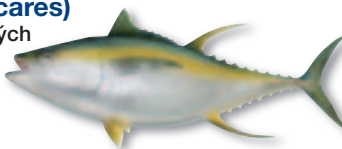
269,00
306,66*

* cena s DPH

Jaké „tuňáky“ naleznete v MAKRO

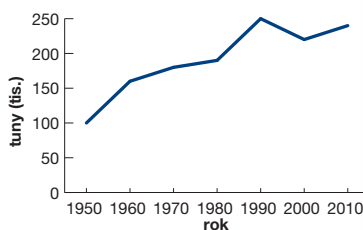
Tuňák žlutoploutvý (*Thunnus albacares*)

- vyskytuje se především v pelagických tropických a subtropických hlubokých vodách
- mohou dorůstat až do velikosti 140 kg
- prodává se především ve formě „loins“ (filetů)
- nejčastější úprava je sashimi (syrový), pečení a grilování
- aby nedocházelo k neudržitelnému snižování stavů tuňáka žlutoploutvého, tak jak tomu bylo u tuňáka obecného, jeho výlovy se přísně kontrolují. Jednou z organizací, která kontrolu zajišťuje, je Friends of the Sea. V MAKRO najdete tuňáky žlutoploutvé pouze s tímto označením:



Tuňák křídlatý (*Thunnus alalunga*)

- vyskytuje se ve všech tropických oblastech a Středozemním moři
- je nazýván také jako tuňák albacore
- mohou dorůstat až do velikosti 45 kg
- prodává se především jako celá ryba
- po vyfiletování je nejčastější úprava grilování a pečení

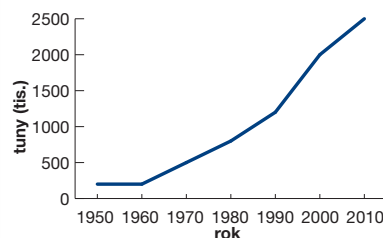


Tuňáci jsou často zařazováni do společné čeledi makrelovitých (Scombridae). Tuňáci jsou rozšíření ve všech mořích. Při hledání potravy zdolávají značné vzdálenosti. Aby maso moc nevyschlo, je potřeba dbát na předepsanou dobu tepelné úpravy. Steak z tuňáka bývá často uprostřed syrový – tzv. „trikolora“. Velmi oblíbená je úprava sashimi – plátky syrového masa.



Tuňák Bonito (*Katsuwonus pelamis*)

- vyskytuje se především v teplých a tropických oblastech
- znám pod názvem Skipjack
- mohou dorůstat až do váhy 10 kg, nejběžnější je váha 0,5–1 kg
- prodává se především jako celá ryba
- struktura masa je mezi tuňákem a makrelou
- nejlépe se hodí na grilování nebo pečení vcelku



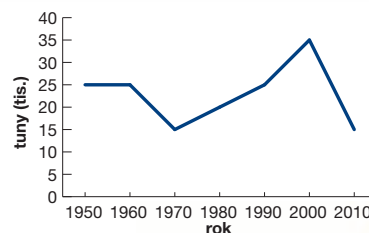
Tuňák malý (*Euthynnus alletteratus*)

- vyskytuje se především v teplých a tropických oblastech Atlantiku a Středozemního moře
- je nazýván také jako falešný tuňák žlutoploutvý
- mohou dorůstat až do velikosti 18 kg
- prodává se především jako celá ryba
- po vyfiletování je nejčastější úprava grilování a pečení



Tuňák obecný – bluefin (*Thunnus thynnus*)

- vyskytuje se v severním Atlantiku od Norska až po Azorské ostrovy a v severním Tichomoří
- dříve nejoblíbenější tuňák je dnes na pokraji vyhubení a jeho stavy se neudržitelně snižují
- ač výlovy stále probíhají – v omezeném množství, MAKRO prodej tohoto tuňáka nepodporuje



TRVALE NEJNIŽŠÍ 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!

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!



Hovězí svíčková
kategorie skotu: mladý
byk, 9–12 měsíců
původ: Nizozemsko
vakuově baleno
cena za 1 kg

459,⁰⁰
523,26*



Hovězí roštěná
původ: Nizozemsko
vakuově baleno
bal.: cca 4,5–5,8 kg
cena za 1 kg

196,⁹⁰
224,47*



**Kuřecí prsa s kostí
– motýlek**

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

76,⁹⁰
87,67*



Husí stehna
původ: Maďarsko
vakuově baleno
cena za 1 kg

129,⁰⁰
147,06*



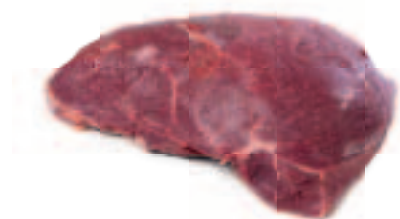
Kachna
s droby
původ: Maďarsko
bal.: karton/ks
cena za 1 kg při koupi
kartonu

52,⁹⁰
60,31*



**Kuřecí prsní
řízkůvky naturální**
původ: Brazílie
bal.: 6×2 kg
cena za 1 kg

81,⁹⁰
93,37*



**Hovězí zadní
vrchní šál**
původ: Německo
vakuově baleno
bal.: cca 7 kg
cena za 1 kg

174,⁹⁰
199,39*



Hovězí kliška
původ: Nizozemsko,
Francie
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

109,⁹⁰
125,29*



**Vepřový bok
bez kostí**
libovost 60–65 %
původ: Nizozemsko
vakuově baleno
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

86,⁹⁰
99,07*



**Vepřová kýta
b. k. šály**
původ: Německo
bal.: cca 2–3 kg
vakuově baleno
cena za 1 kg

84,⁹⁰
96,79*



**Vepřová žebírka
z boků – Spare ribs**

původ: Maďarsko
bal.: karton cca 10 kg
cena za 1 kg

64,⁹⁰
73,99*



**Vepřová krkovička
s kostí – plátky**

původ: Francie
bal.: karton 5 kg
cena za 1 kg

44,⁹⁰
51,19*





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

99,⁹⁰ 113,89*



**Pečené koleno
s kostí**
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

89,⁹⁰ 102,49*



**Sedlácká uzená
plec bez kosti**
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

84,⁹⁰ 96,79*



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

74,⁵⁰ 84,93*



**Lisovaná
slanina**
bal.: 1 kg plátky
cena za 1 kg

99,⁹⁰ 113,89*



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

59,⁹⁰ 68,29*



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

47,⁰⁰ 53,58*



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

94,⁹⁰ 108,19*



**Kuřecí
koktejllové
párečky**
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

49,⁹⁰ 56,89*



Turista
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

79,⁹⁰ 91,09*



**Ondřejnická
libová
tlačěnka**
bal.: cca 1,3 kg
cena za 1 kg

84,⁹⁰ 96,79*



**Libová klobása
k opékání**
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

69,⁹⁰ 79,69*



VÍCE INFORMACÍ O SORTIMENTU
A OBJEDNÁVKÁCH ZÍSKÁTE V ODDĚLENÍ RYB



NOVINKA!

SHISHA



Sushi

Sushi mix, jednodruhové maki, nigiri, california, maki, futomaki
bal.: 980 g, 2 kg
cena za 1 kg od

390,00 444,60*



DELIMAX



Křišťálové sledě, Pečenáče, Matjesy

bal.: 1,5 kg, 2,5 kg, 4 kg
4x 200 g, 2x 500 g
cena za 1 kg od

109,90 125,29*



Balkánský sýr

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

89,90 102,49*



Čištěná niva

bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg
další akční ceny také na:
Niva drcená, bal.: 1 kg

102,50 116,85*



Utopenci v aspiku

bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg
další akční ceny také na:
Aspikový hřbet křenový,
bal.: cca 1,5 kg

69,90 79,69*



Eidam 45 % uzený

bal.: cca 3 kg
cena za 1 kg

92,90 105,91*



Saláty

dábelový, drůbeží,
vlašský, camping, jánošík
bal.: 2 kg, 3x 140 g
cena za 1 kg od

54,90 62,59*



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

89,90 102,49*



Utopenci
bal.: 1 kg (5 porcí)
cena za 1 kg

76,90 87,67*



Trvanlivá smetana 12 %

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

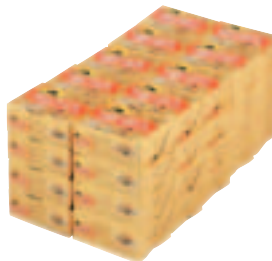
38,50
43,89*



Máslo

bal.: 100x 10 g
cena za 10 g

1,35
1,54*



Hera

bal.: 40x 250 g
cena za 250 g
další akční cena také na:
bal.: 4x 250 g

12,90
14,71*



Máslo

bal.: 40x 250 g
cena za 250 g
další akční cena také na:
bal.: 4x 250 g

23,90
27,25*



**Tvaroh tvrdý
na strouhání**

bal.: cca 2,8 kg
cena za 1 kg

99,90
113,89*



**Selský jogurt
bílý**

bal.: 10 kg, cena za 1 kg
další akční cena také na:
bal.: 5 kg

28,90
32,95*



**Pomazánkové
máslo gastro**

bal.: 1 kg
cena za 1 kg

73,90
84,25*



**Gracie jogurt
3,6 %**

různé příchutě
bal.: 20x 150 g
cena za 150 g

6,00
6,84*



**Cheesburger
– tavené plátky**

bal.: 800 g
cena za 800 g

79,90
91,09*



Prima cena

mix jahoda, vanilka
bal.: 8x 115 g,
3x (8x 115 g)
cena za 115 g

3,60
4,10*



Tvaroh měkký 18 %

bal.: 10 kg
cena za 1 kg

34,90
39,79*



**Kondenzované
mléko**

bal.: 3x 500 g
cena za 500 g
další akční cena také na:
bal.: 6x 250 g

39,90
45,49*

Objevte kouzlo výrobků

Rama

Vylepšená receptura


58,90
67,15*

Rama Cremefine ke šlehání 31 %

 bal.: 1 l
cena za 1 l

- Univerzální výrobek: stabilní v horkých a kyselých jídlech, po dobu vaření, ředění a zahušťování. • Přírodní smetanová chuť a aroma. • Velké zvětšení objemu po ušlehání – do 2,5 l. • Jednoduchost skladování, sledování zásob a využití. • Je stabilní po ušlehání (do 2 hodin v pokojové teplotě). • Jídla mohou být připravována dříve bez rizika, že ušlehaná šlehačka „opadne“.

Vylepšená receptura


48,90
55,75*

Rama Cremefine na vaření 15 %

 bal.: 1 l
cena za 1 l

- Rostlinná alternativa smetany, vhodná na zjemnění a přípravu omáček a polévek. Ideální také pro přípravu salátů. • Stabilní v teplém a kyselém prostředí. • Lze dobře redukovat, přirozeně zahušťuje. Nesráží se. • Stabilní v ohřevné vaně minimálně 2 hodiny. • Zachová si stále vlastnosti i při prudkém ochlazení a následné regeneraci.


58,90
67,15*

Rama Cremefine Fraiche 24 % s rostlinným tukem

 bal.: 1 l
cena za 1 l

- Na zjemnění, jde o unikátní kombinaci podmaslé a rostlinného tuku. • Má všechny vlastnosti zakysané smetany a nabízí mnoho dalších výhod.



Na zjemnění a zahuštění	✓	✓	✓
Zůstává stabilní po smíchání s alkoholem a v kyselém prostředí	✓	✓	✓
Vhodné pro technologii cook and chill	✓	✓	✓
Na konečnou úpravu teplých i studených pokrmů			✓
Do polévek, omáček, dipů	✓	✓	✓
Do dezertů	✓		✓
Na čerstvé ovoce	✓		✓
Pro vegetariány	✓	✓	✓
Pro spotřebitele, kteří preferují méně tuku		✓	
Trvanlivost po otevření při teplotách +2 °C až +8 °C (dny)	5	5	2



&



15 let úspěšné spolupráce

Dýňová polévka

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Cibule bílá	300 g	8,97 Kč
Dýně Hokaido	1000 g	39,90 Kč
Chilli paprička čerstvá	5 g	1,10 Kč
Olivový olej extra panenský	350 g	33,31 Kč
Vývar zeleninový (vlastní výroba)	800 g	20,00 Kč
Máslo	200 g	15,29 Kč
Pórek	120 g	3,59 Kč
Brambory	250 g	1,23 Kč
Horeca Select bobkový list	1 g	1,24 Kč
Cukr třtinový	50 g	2,39 Kč
Petržel	20 g	0,94 Kč
Česnek	22 g	1,23 Kč
Sůl mořská	10 g	0,27 Kč
Cremafina Fraiche	100 g	5,89 Kč
Dýňový olej	30 g	24,00 Kč

Cena za jednu porci : 15,93 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★☆☆☆☆

70 min

- **Základ:** Oloupanou dýni, cibuli, brambory, česnek, pórek a chilli papričku nakrájíme na plátky a promícháme spolu s olejem. Směs zeleniny pečeme úplně doměkka v troubě vyhřáté na 180 °C, přikryté celé alobalem.
- **Příprava polévky:** Upečenou zeleninovou směs přendáme do mixéru a vymixujeme dohladka. Poté ji přelijeme do kastrolu a konzistenci upravíme dopředu připraveným zeleninovým vývarem. Osolíme a lehce provaříme. Těsně před servírováním polévku prohřejeme a vymixujeme spolu s vychlazenými kostičkami másla, které polévku zjemní. Dále již polévku nevaříme a ihned naléváme do nahlátých talířů.
- **Servírujeme:** Lehce vymixovanou polévku doplníme lžičkou crème fraiche, snítkou petrželky a celé zakápneme dýňovým olejem.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO CZ

Tipy kuchaře:

1. Tím, že polévku pečeme pod alobalem, docílíme její osobité chuti, protože alobal pomůže aroma zeleniny udržet co nejdéle uvnitř.
2. Brambor nám pomůže v receptuře malinko pokrm zlevnit a zároveň škrob v něm obsažený nám pomůže lépe zahustit polévku oproti dýni.
3. Máslo je u této receptury hodně důležité a až po jejím přidání nám polévka poskytne finální chuť.
4. Polévku můžeme dozdobit i pečenými dýňovými semínky.



29,90

34,09*

Dýně Hokaido

bal.: ks
cena za 1 ks



58,90

67,15*

**Rama
Cremefine
Fraiche 24 %**

s rostlinným tukem
bal.: 1 l
cena za 1 l



129,00

147,06*

**Extra panenský
olivový olej**

původ: Itálie
bal.: 1 l
cena za 1 l

Mozzarella di Bufala s grilovanou zeleninou

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Mozzarella di Bufala	1250 g	449,00 Kč
Horeca Select lilek	500 g	24,95 Kč
Horeca Select cuketa	500 g	9,95 Kč
Paprika červená	400 g	18,36 Kč
Paprika žlutá	400 g	18,36 Kč
Zelené olivy sterilované	350 g	13,83 Kč
Česnek	140 g	7,83 Kč
Sůl mořská	8 g	0,22 Kč
Horeca Select pepř černý, celý	1 g	0,35 Kč
Vinný ocet – červený	50 g	1,35 Kč
Aceto balsamico (redukované, krém)	30 g	13,19 Kč
Olivový olej extra panenský	200 g	19,04 Kč

Cena za jednu porci:** **57,64 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★☆☆☆☆

40 min

- **Konfit z česneku:** Stroužky česneku ve slupce zalijeme extra panenským olivovým olejem. Přivedeme jej pomalu k bodu varu a vypneme přiklon tepla. Česnek ponecháme v oleji vychladnout a tak jej tzv. „konfitujeme doměkka“. Česnek vyjmeme z oleje. Olej použijeme pro přípravu zeleniny. Konfitovaný česnek vyloupeme ze slupek a přidáme k pokrmu při dohotovení. Do teplého oleje vložíme i olivy.
- **Zelenina:** Zeleninu omyjeme. Lilky a cuketu nakrájíme na silnější plátky (asi 8 mm silné) a opečeme je na suché pánvi (grilu) dohněda. **Papriky** lehce potřeme olejem a pečeme je v konvektometru na 240 °C cca 15 min. (do tzv. „zpuchření slupky“). Následně pečenou papriku necháme odpočinout v misce pod potravinářskou fólií cca 7 minut. Poté papriku oloupeme (stáhneme slupky). Tepelně upravenou zeleninu ochutíme solí, čerstvě mletým pepřem, kapkou vinného octa a připraveným česnekovým olejem.
- **Servírování:** Zeleninu spolu se zelenými olivami a stroužky konfitovaného česneku prohřejeme v troubě. Naskládáme ji na nahrátý talíř. Přiložíme Mozzarellu di Bufala, kterou mezi prsty rozdělíme na dvě poloviny, a celé nakonec doplníme česnekovým olejem spolu s redukovaným balsamicem.



Petr Stádník
šéfkuchař MAKRO CZ

Tipy kuchaře:

1. Zeleninu vždy dochucujeme, když je teplá, nasaje tak do sebe lépe chuť.
2. Při grilování lilky a cukety není potřeba tuto zeleninu solit, ba naopak. Grilováním bez soli docílíte výrazné chuti a aroma, tak typické pro správně ohrilovanou zeleninu. Nasucho grilovaná zelenina změkne přidáním oleje při následném marinování.
3. Dbejte na to, aby mozzarella měla při servírování správnou pokojovou teplotu a zelenina byla také vlažná.
4. Při přípravování většího množství zeleniny je dobré všechny druhy marinovat a držet skladované odděleně. Nesmí se tak jejich chuť a barva, při následném servírování bude vypadat na talíři lépe.



44,⁹⁰
51,19*

Mozzarella di Bufala
bal.: 125 g
cena za 125 g



29,⁹⁰
34,09*

Cuketa
původ: Polsko, tuzemsko
bal.: karton cca 5 kg
cena za 1 kg



89,⁹⁰
102,49*

Balsamico
bal.: 1 l
cena za 1 l

Vše pro hotel



SCAN quilt*



i VHODNÉ I DO VYSOCE
NAMÁHANÝCH PROVOZŮ



	cena bez DPH	cena s DPH
polštář 50 × 70 cm, Soft – 470 g	399,99	479,99
polštář 70 × 90 cm, Soft – 980 g nebo Solid – 900 g	499,99	599,99
přikrývka 140 × 200 cm – 1220 g	829,99	995,99
přikrývka 140 × 220 cm – 1360 g	949,99	1 139,99

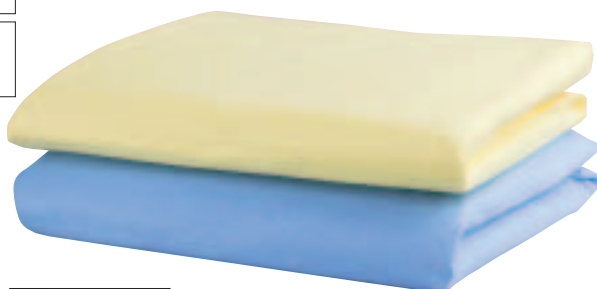
Polštáře a přikrývky Home Profi

- vrchní materiál: 65% polyester, 35% bavlna
- náplň: 100% polyester – dutá tvarovaná vlákna typu ScanSoft, výplň polštáře ve tvaru vloček

cena od
399,99 479,99*

B.E.S. - American, s.r.o.

100%
BAVLNA



i BAL.: 2 KS

Ložní prostěradlo – plachta
• 135 g/m² • rozměry: 140 × 240 cm
• cena v přepočtu za 1 ks 150,00/180,00*

299,99 359,99*

	bal.	cena bez DPH	cena s DPH
povlak na polštář 50 × 70 cm	2 ks	99,99	119,99
povlak na polštář 70 × 90 cm	2 ks	139,99	167,99
povlak na přikrývku 140 × 200 cm	2 ks	499,99	599,99



Ložní souprava krep

- 125 g/m² • hotelový uzávěr – délka záložky 30 cm u přikrývky, 20 cm u polštáře
- modrá, oranžová • na objednávku do 1 týdne

cena od
99,99 119,99*

	bal.	cena bez DPH	cena s DPH
ručník 30 × 30 cm	5 ks	69,99	83,99
ručník 50 × 100 cm	8 ks	479,99	575,99
osuška 70 × 140 cm	4 ks	479,99	575,99
osuška 100 × 150 cm	3 ks	499,99	599,99

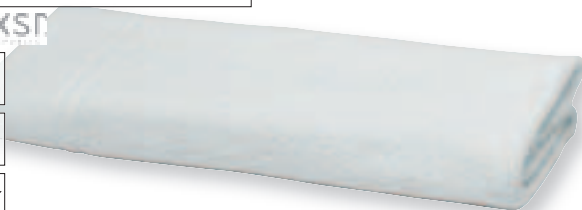
i DVOJITÝ ŠEV PRO
VYSOKOZÁTĚŽOVÉ PRÁNÍ

texsr

100%
BAVLNA



★★★★
KVALITA



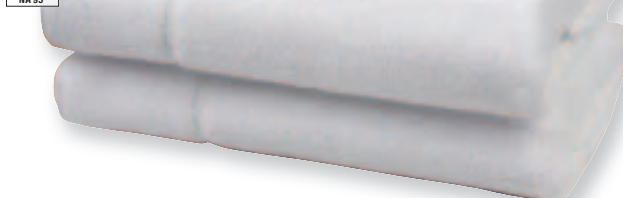
Ručníky Hotel
• 100% bavlna, 450 g/m²

cena od
69,99 83,99*

i DVOJITÝ ŠEV PRO
VYSOKOZÁTĚŽOVÉ PRÁNÍ

texsr

★★★★
KVALITA



Koupelnová předložka Hotel

- 100% bavlna, 620 g/m²
- srážlivost: max. 8%
- rozměry: 50 × 70 cm

47,50 57,00*

ABY SE VAŠI HOSTÉ CÍTILI POHODLNĚ



	bal.	cena za	cena bez DPH	cena s DPH
zásobník na kapesníky ¹⁾	1 ks	1 ks	145,00	174,00
dávkovací systém ²⁾	2 ks	1 ks	179,00	214,80
lžice na boty ³⁾	30 ks	1 ks	2,50	3,00
vlhčené ubrousky Lemon ⁴⁾	250 ks	1 ks	1,69	2,03
leštičí houbička na boty ⁵⁾	30 ks	1 ks	2,50	3,00
kosmetická sada 2× tampon + 2× vatová tyčinka ⁶⁾	50 ks	1 ks	2,50	3,00
štítek „DO NOT DISTURB“/„PLEASE MAKE UP MY ROOM“ ⁷⁾	50 ks	1 ks	8,90	10,68
mýdlo ⁸⁾	50× 15 g	15 g	1,50	1,80
koupací čepice ⁹⁾	50 ks	1 ks	1,90	2,28
sprchový gel ¹⁰⁾	250× 7 g	7 g	0,80	0,96
šampon ¹¹⁾	250× 7 g	7 g	0,80	0,96
tělové mléko ¹²⁾	50× 20 ml	20 ml	3,00	3,60

	bal.	cena za	cena bez DPH	cena s DPH
sprchový & vlasový gel ¹³⁾	50× 20 ml	20 ml	2,60	3,12
hřebení ¹⁴⁾	50 ks	1 ks	1,90	2,28
sada pro zubní hygienu ¹⁵⁾	30 ks	1 ks	16,90	20,28
tekuté mýdlo – náhradní náplň ¹⁶⁾	330 ml	330 ml	49,90	59,88
sprchový & vlasový gel – náhradní náplň ¹⁷⁾	330 ml	330 ml	49,90	59,88
pilník na nehty s leštičkou ¹⁸⁾	100 ks	1 ks	1,50	1,80
štítko ¹⁹⁾	30 ks	1 ks	1,90	2,28
sada na holení ²⁰⁾	30 ks	1 ks	19,50	23,40
sprchový gel ²¹⁾	50× 20 ml	20 ml	2,60	3,12
mýdlo ²²⁾	160× 12 g	12 g	1,00	1,20
hotelové pantofle	10× 1 pár	1 pár	47,90	57,48

* cena s DPH



Rychlé občerstvení

	cena bez DPH	cena s DPH
12 × 34 cm ocel	169,99	203,99
18 × 47 cm ocel	349,99	419,99



Lžíce na odběr tuku

- nerezavějící ocel
- ø 15 cm
- jemné sítko

cena od
169,99 203,99*



Lopatka na hranolky

- nerezavějící ocel
- rozměry: 19 × 23 cm

219,99 263,99*



i URČENO PRO MALOU GASTRONOMII (FASTFOODY)



profinance
0,5 %
MĚSÍČNĚ

Elektrická fritéza Horeca Select GDF 1004

- příkon: 2,5 kW • počet košů: 1 • objem van: 4 l
- bezpečnostní termostat: ano

2 499,00 2 998,80*



i URČENO PRO MALOU GASTRONOMII (FASTFOODY)



profinance
0,5 %
MĚSÍČNĚ

Elektrická fritéza Horeca Select GDF 2024

- příkon: 5 kW • napětí: 230 V • počet košů: 2
- objem van: 4 + 4 l • bezpečnostní termostat: ano
- rozměry: 445 × 380 × 320 mm

4 699,00 5 638,80*

VYUŽIJTE NÁŠ VYLEPŠENÝ SPLÁTKOVÝ SYSTÉM



- Přímá platba 10 % z ceny zboží • Měsíční splátka je 5 % z ceny zboží
- Délka splácení úvěru je 20 měsíců

Příklad splácení

Požizovací cena včetně DPH	10 000 Kč
Platba v hotovosti	1 000 Kč
Výše úvěru	9 000 Kč
Měsíční splátka	500 Kč
Počet měsíčních splátek	20
Celková splatná částka	10 000 Kč

RPSN 12,94 % | Úroková sazba 12,20 %
Platí pro smlouvy uzavřené dne 12. 9. 2012

profinance
0,5 %
MĚSÍČNĚ



MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o. vykonává zprostředkovatelskou činnost pouze pro společnost ESSOX s.r.o., poskytovatele finančních služeb. Splatnost měsíční splátky je vždy k 15. dni počínaje měsícem následujícím po uzavření smlouvy. Doba trvání spotřebitelského úvěru je do data splatnosti poslední měsíční splátky.



Hranolky
standard, julienne,
steakhouse, express
bal.: 2,5 kg, 4× 2,5 kg
cena za 1 kg od

25,00
28,50*



**Brambory
k opékání**
bal.: 4× 2,5 kg, 2,5 kg
cena za 1 kg

35,50
40,47*



**Bramborové
krokety**
bal.: 4× 2,5 kg, 2,5 kg
cena za 1 kg od

47,90
54,61*



**Americké
brambory**
bal.: 4× 2,5 kg, 2,5 kg
cena za 1 kg

30,90
35,23*



**Hash Browns
trojhránky**
kus à 50 g
bal.: 4× 2,5 kg, 2,5 kg
cena za 1 kg

48,90
55,75*



**Americké
brambory
kořeněné**
bal.: 4× 2,5 kg, 2,5 kg
cena za 1 kg

39,90
45,49*



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

36,90
42,07*

BILBO
uzeniny



Jarmareční klobása
bal.: 8× 150 g
cena za 150 g

12,50 14,25*



- i** – VYLEPŠENÉ RECEPTURY
- 10, RESP. 16 STEJNÝCH PORCÍ
- BEZ PATEK
- OBAL VHODNÝ K REGENERACI V KONVEKTOMATU
- OBAL UMOŽŇUJÍCÍ EFEKTIVNÍ SKLADOVÁNÍ



Knedlíky krájené bez patek
houskový, bramborový
bal.: 1,6 kg, 3,2 kg
cena za 1 kg od

28,50 32,49*



Trvanlivé mléko 1,5 %
bal.: 12× 1 l
cena za 1 l

8,99 10,25*



Sumeček africký fileť
lat.: Clarias gariepinus
vel.: 200–400 g/ks
původ: Nizozemsko
bez kostí a kůže
cena za 1 kg

189,00 215,46*



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

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 bal. a variantě zboží nabízeného v této nabídce. Společnost MAKRO garantuje ceny pro uvedené období jako nejvýše 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.