

NABÍDKA NAŠEHO ŘEZNICTVÍ

Nabídka masa a tipy na jeho přípravu

Pomohu vám vybrat to nejlepší.

Ďělám to pochtivě.



Ve snaze o co největší čerstvost provozuje Globus v každém ze svých hypermarketů vlastní řeznictví. Naši řezníci každé ráno připravují čerstvé kuchyňsky opracované maso a v uzenářské dílně vyrábějí čerstvé uzenářské výrobky. Postupujeme v duchu řeznických tradic a osvědčených postupů, kde je cílem nejvyšší kvalita. I z toho důvodu je většina našich výrobků vhodná pro bezlepkovou dietu a maso, které u nás zakoupíte, je vždy absolutně čerstvé.



Telecí maso

Telecí maso je ze zvířat ve stáří do 8 měsíců a na trh se dodává ve dvou kategoriích. My nakupujeme výhradně kvalitnější mléčné telecí v celých jatečně upravených kusech. A díky vlastnímu zpracování můžeme vyhovět i individuálním požadavkům. Maso je pro svou chuť, křehkost, nízký obsah tuku a vysoký obsah bílkovin velice vyhledávané a je ceněnou složkou nejen dietetických jídelníčků.



159,-

Krk s kostí

Krk se skvěle hodí na pečení či na různé omáčky.



189,-

Pečeně s kostí, vcelku

Toto maso je vhodné pro minutkové úpravy, eventuálně i na gril. Doporučujeme použít máslo a minimálně koření.

Maso na řízky

Telecí maso je jako stvořené na řízky, originální vídeňský řízek je přece telecí. Hodí se ale také na přírodní plátky, rolády i na gril. Maso připravujte na másle a příliš nekořeňte, aby vynikla jeho chuť.



289,-

Jehněčí maso

Dříve velmi oblíbené a tradiční maso české kuchyně se dnes vlivem různých okolností stává bohužel „sezonním zbožím“. My chceme nabízet jakostní jehněčí maso v různých úpravách po celý rok. Jeho výhodou je křehkost, nízký obsah cholesterolu a absence „skopové chuti“.



269,-

Kýta s kostí

Kýta je ideální na pečení a vykostěná i na plátek, řízek nebo medallonek.



249,-

Hřbet s kostí

Toto maso s jemným vláknem a výraznou chutí je jako stvořené na pečení, dušení a porcované i na gril.



99,-

Bok s kostí

Skvěle se hodí na pečení a ragú. A vykostěný je skvělý také na rolády.

Náš tip

U nás nemusíte čekat ve frontách. Širokou nabídku našeho sortimentu masa a uzenin si můžete objednat online na www.globus.cz



Vepřové maso

Nakupujeme pouze celé vepřové půlky a díky vlastní bouchárně jsme veškeré části schopni nabízet jak s kostí, tak bez kosti, porcované na jednotlivé porce či celé části. U vepřového masa je ceněným jakostním znakem jeho čerstvost. Zde jsme nekompromisní. U nás najdete pouze čerstvé vepřové.

114,-



Kýta bez kosti

Nízký obsah tuku spolu s vysokým obsahem svalových bílkovin zaručují vysokou výživovou hodnotu tohoto kusu. Kýta je vhodná na řízky, libové rolády, nudličky a dietní úpravy mas.

114,-



Pečeně s kostí, vcelku

Často také řečená kotleta. Nízký obsah tuku spolu s vysokým obsahem svalových bílkovin jí zaručují vysokou výživovou hodnotu. Díky snadnému porcování doporučujeme pro minutkovou úpravu.

239,-



Panenská svíčková

Vyznačuje se nízkým obsahem tuku a vysokým obsahem svalových bílkovin. To jí zaručuje vysokou výživovou hodnotu. Jedná se o skvělé minutkové maso, vhodné i pro pečení či dušení na másle.

109,-



Krkovice s kostí, vcelku

Ideální kompromis mezi libovým a prorostlým masem. Z tohoto univerzálního masa můžete připravit téměř cokoli. Naším tipem je pečení při nízké teplotě do 140 °C po delší dobu.

109,-



Plec bez kosti

Nízký obsah tuku spolu s vysokým obsahem svalových bílkovin zaručují masu vysokou výživovou hodnotu. Díky krátkým svalovým vláknům se hodí na pečení při nízkých teplotách. Určitě si ji vychutnáte také v podobě řízků.

79,-



Koleno

Koleno svou výraznou chutí osloví každého konzumenta. Vyšší obsah pojivové a vazivové tkáně je zde předností. Výborné nejen na ovar, ale i na pečení či jako maso do různých omáček a gulášů.

79,-



Bok s kostí

Nekorunovaný král české kuchyně se svou bohatou kalorickou hodnotou a výraznou chutí zavede každému milovníkovi vepřového masa. Doporučujeme vždy péci při nízké teplotě po delší dobu.

Co se děje před otevřením

Ráno nám naši stálí dodavatelé přiváží čerstvé hovězí a vepřové maso, které začínáme okamžitě rozbourávat a ihned poté zpracovávat, abyste si v 8:00 při otevření mohli vybrat z našeho širokého a vždy čerstvého sortimentu.



Hovězí maso nakupujeme v celých jatečně opracovaných tělech a díky vlastní boudárně můžeme vyjít vstříc vašim požadavkům. Jakostním znakem masa je pohlaví zvířete, jeho stáří a kuchyňská vyztálost masa. Našim zákazníkům se snažíme nabízet maso vždy v jeho nejlepší kondici. V řeznictví Globus nakoupíte výhradně maso z mladých býků.



Pečeně z kýty

Zahrnuje hned několik částí. Vrchní a spodní šál s jemným dlouhým vláknem jsou ideální na rolády nebo na špikování pro různé omáčky. Květová špička či předkýtí zvané ořech jsou díky svalovým vláknům předurčeny k dušení, omáčkám a vyzrálější kusy i k minutkovým úpravám.



Pečeně z krku

Tvoří ji hrubší svalová vlákna obsahující pojivové tkáně a tuk. Tento kousek masa se skvěle hodí pro české omáčky. Nejlépe si maso vychutnáte, když budete vaření věnovat dostatek času. Tím získáte výraznou chuť.

Svíčková

Svíčková je maso jemné struktury i jemné chuti. Proto si ho nejlépe vychutnáte v různých minutkových úpravách. Výhodou je jeho křehkost a snadné porcování.



Roštěná

Toto maso charakterizuje jemné vlákno, výrazná jemná chuť a snadné porcování. Můžete ho použít na minutky nebo také pro přípravu originálního rostbifu. Při minutkové úpravě doporučujeme maso nepropéct.



Žebro s kostí

Vyšší obsah tuku v této části je předností. Díky tomu je ideální pro polévky, protože právě tuk posiluje vynikající chuť vývaru. Nabízíme s kostí i bez kostí.



Hrudí bez kostí

Nabízí maso s hrubším svalovým vláknem a s průměrným množstvím tuku. To oceníte při přípravě vývarů a díky snadnému porcování také u omáček všeho druhu.



Falešná svíčková

Tento sval ve tvaru válečku je tvořen jemnou strukturou svalových vláken. Ve vyšším stupni zralosti si ho nejlépe vychutnáte v minutkové podobě. Hodí se ale také na omáčky.



Klička s kostí

S morkovou kostí je ideální pro chuťově výrazný čirý vývar. Klička bez kostí se zase hodí na guláše, tokáně či jiné obdobné úpravy. Nebo ji doporučujeme upéct spolu s kořenovou zeleninou.