

# makro

Partner profesionálů

m.gastronomie



Osobní  
odběr

Čerstvé potraviny

## 2 týdenní platnost

21. 11. – 4. 12. 2012



### Smetana na vaření 12 %

bal.: 4x 1 l, cena za 1 l

další akční ceny také na:

Smetana Profesionál 19 %, bal.: 1 l,

Smetana ke šlehání 31 %, bal.: 4x 1 l



# 33,90

38,65\*

\* cena s DPH

# Mandarinky

## SPECIÁLNÍ NABÍDKA MANDARINEK

### Marisol

- raná odrůda
- středně velká odrůda
- bez pecek
- tenká slupka

### Clemenruby

- snadno oddělitelná slupka
- vyvážená sladko-kyselá chuť
- měkká, šťavnatá
- lehce rozdělitelná na dílky

### Satsumas

- dobře se loupe
- šťavnaté plody
- většinou bez jader
- jsou málo kyselé

### Clementina

- velmi šťavnaté
- aromatické
- příjemně sladké
- snadno se dělí

- přímé nákupy z naší španělské nákupní centrály
- vysoká kvalita a čerstvost
- speciální třídění a balení

METRO GROUP  
TRADING OFFICE  
VALENCIA



### Citrusový kalendář – mandarinky

Odrůda	Říjen	Listopad	Prosinec	Leden	Únor	Březen
Marisol	🍊	-	-	-	-	-
Oronules	🍊	🍊	🍊	-	-	-
Okitsu	🍊	🍊	-	-	-	-
Clemenruby	-	🍊	🍊	🍊	-	-
Satsumas	-	🍊	🍊	🍊	🍊	-
Clemenules	-	🍊	🍊	🍊	🍊	🍊
Clementina	-	-	🍊	🍊	🍊	-
Nour	-	-	-	🍊	🍊	🍊
Nadorcott	-	-	-	-	🍊	🍊
Fortuna	-	-	-	-	-	🍊



**Mandarinky s lístky**  
odrůda: Clemenules  
vel.: příčný průměr 54+ mm  
původ: Španělsko  
bal.: dřevěná bednička 2,3 kg  
cena za 1 kg

**39,90** 45,49\*



**Mandarinky s lístky**  
odrůda: Clemenules  
vel.: příčný průměr 54+ mm  
původ: Španělsko  
bal.: vanička 700 g  
cena za 700 g

**39,90** 45,49\*



**Mandarinky skládané**  
odrůda: Clemenules  
vel.: příčný průměr 50+ mm  
původ: Španělsko  
bal.: karton 5,5 kg  
cena za 1 kg

**35,90** 40,93\*



**Mandarinky skládané**  
odrůda: Clemenules  
vel.: příčný průměr 50+ mm  
původ: Španělsko  
bal.: karton 10 kg  
cena za 1 kg

**29,90** 34,09\*

\* cena s DPH

VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU



**Cibule kuchyňská  
žlutá velká**  
vel.: příčný průměr 80+ mm  
původ: Nizozemsko  
bal.: síť 10 kg  
cena za 1 kg

**12,90** 14,71\*



**Jahody**  
původ: Nizozemsko  
bal.: karton 2 kg  
cena za 1 kg

**159,90** 182,29\*

**i** – BOHATÉ NA VITAMINY,  
NA HOŘČÍK A ŽELEZO  
– VYSOKÝ OBSAH ANTIOXIDANTŮ  
– VHODNÉ DO ČERSTVÝCH SALÁTŮ



**Listy  
červené řepy**  
původ: Nizozemsko  
bal.: sáček 125 g  
cena za 125 g

**35,90** 40,93\*

**i** – JSOU ZDROJEM VITAMINŮ, BÍLKOVIN  
A MINERÁLNÍCH LÁTEK  
– JSOU LEHCE STRAVITELNÉ  
– VYUŽÍVÁNY V MODERNÍ GASTRONOMII



**Výhonky hrášku  
zeleného**  
původ: Nizozemsko  
bal.: vanička 100 g  
cena za 100 g

**35,90** 40,93\*



**i** – NAZÝVÁN TĚŽ „JERUZALÉMSKÝ ARTYČOK“  
– ČASTO UŽÍVÁN VE FRANCOUZSKÉ GASTRONOMII

**Topinambur**  
původ: Nizozemsko  
bal.: síť 1 kg  
cena za 1 kg

**79,90** 91,09\*



**3+2  
NAVÍC**

**Datle sušené  
vypeckované**  
bal.: karton 5 kg  
cena za 1 kg v přepočtu

**19,90** 22,69\*



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

**19,90** 22,69\*



**Kořenová  
zelenina čištěná**  
druhy: celer, petržel,  
pastinák, řepa  
původ: Nizozemsko  
bal.: síť 10 kg  
cena za 1 kg od

**4,90** 5,59\*



**Mák modrý**  
bal.: sáček 3 kg  
cena za 1 kg

**SLEVA 20%**

**69,90** 79,69\* x



**Paprika zeleninová mix**  
vel.: příčný průměr 60+ mm  
původ: Španělsko  
bal.: sáček cca 1,5 kg  
cena za 1 kg

**35,90** 40,93\*

\* Uvedená cena je již po slevě.

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU

**i**

- VELICE JEMNÉ MASO, TĚMĚŘ BEZ KOSTÍ
- VOLNĚ LOVENÁ MOŘSKÁ RYBA
- CHUTÍ PŘIPOMÍNÁ HUMRA

**Mořský ďas bez hlavy**

lat.: *Lophius piscatorius*  
 vel.: 1–2 kg/ks  
 původ: Dánsko, Francie  
 cena za 1 kg

**489,00**  
 557,46\*

**Šepie očištěná**

lat.: *Sepia officinalis*  
 vel.: 100–200 g  
 původ: Itálie  
 cena za 1 kg

**279,00**  
 318,06\*

**Škeble vongole**

lat.: *Tapes semidecussatus*  
 vel.: cca 170 ks/kg  
 původ: Itálie  
 baleno v síťce  
 cena za 1 kg

**195,00**  
 222,30\*

**Pstruh kuchařský**

lat.: *Oncorhynchus mykiss*  
 vel.: 200–350+ g/ks  
 původ: Rakousko, Česká republika  
 cena za 1 kg

**109,00**  
 124,26\*

**i**

DOPORUČUJE SE KRATŠÍ  
 TEPELNÁ ÚPRAVA, ABY SE MASO  
 NEVYSUŠILO (IDEÁLNĚ V PÁŘE).

**Snaper fileť**

lat.: *Lutjanus spp.*  
 vel.: 300–800 g/ks  
 původ: Indonésie  
 cena za 1 kg

**299,00**  
 340,86\*

**Kambala**

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

**255,00**  
 290,70\*

**i**

- FARMOVANÁ RYBA Z NIZOZEMSKA
- VHODNÁ ALTERNATIVA ZA VOLNĚ LOVENÉ BÍLÉ RYBY
- NUTRIČNÍ HODNOTY:  
 100 g = 750 mg OMEGA 3 MASTNÝCH KYSELIN, 118 kcal/498 kJ

**Clarese fileť**

lat.: *Heterobranchius longifilis*  
 x *clarias gariepinus*  
 vel.: 100–400 g/ks  
 původ: Nizozemsko, chov  
 fileť bez kostí a kůže  
 cena za 1 kg

**189,00**  
 215,46\*

**Okoun nilský fileť**

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

**189,00**  
 215,46\*

\* cena s DPH

Kupon na **50% SLEVVU**  
 na salát z mořských řas, 250 g  
 získáte na [www.makro.cz/ryby](http://www.makro.cz/ryby)



**Pečujte o kvalitu a čerstvost masa stejně jako my!**

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



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

**42,90**  
48,91\*



**Krůtí prsa**  
původ: Polsko  
vakuově baleno  
bal.: cca 2 kg  
cena za 1 kg

**99,90**  
113,89\*



**Kuřecí prsní řízky solené**

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

**77,90**  
88,81\*



**Kachna**  
bez drobů  
původ: Maďarsko  
bal.: karton/ks  
cena za 1 kg při koupi  
kartonu

**53,90**  
61,45\*



**i** IQF TECHNOLOGIE – KAŽDÝ KUS  
INDIVIDUÁLNĚ ZAMRAŽENÝ,  
NEMUSÍTE ROZMRAŽOVAT CELÉ  
BALENÍ, ALE ODEBRAT SI POUZE  
TOLIK, KOLIK POTŘEBUJETE

**Kuřecí stehna**

původ: Česká  
republika  
bal.: 10x 220 g,  
10x 240 g, IQF  
cena za 1 ks od

**15,90**  
18,13\*



**Kachní prsa  
Magret  
de Canard**  
původ: Francie  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**289,00**  
329,46\*



**Telecí líčka**  
původ: Nizozemsko  
bal.: cca 1,5 kg  
cena za 1 kg

**254,00**  
289,56\*



**Jehněčí  
předeček**  
původ: Nový Zéland  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**134,90**  
153,79\*



**Jelení ragú**

výběrové, kuchyňská úprava  
původ: Nový Zéland  
bal.: cca 2,5 kg, cca 1 kg  
vakuově baleno  
cena za 1 kg od

**194,90**  
222,19\*

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU



### Hovězí přední bez kosti

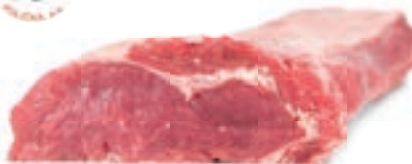
původ: Německo, Polsko  
vakuově baleno  
bal.: cca 4 kg  
cena za 1 kg

**126,90** 144,67\*



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

**229,00** 261,06\*



**Hovězí roštěná**  
kategorie skotu: kráva  
původ: Česká republika  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**169,90** 193,69\*

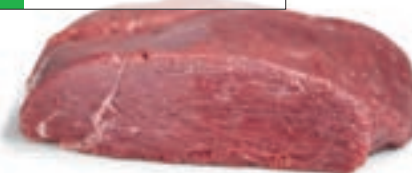


**Hovězí zadní  
bez kosti**  
jalovice/býk  
původ: Česká republika  
vakuově baleno  
bal.: cca 3 kg  
cena za 1 kg

**149,90** 170,89\*



ÚPRAVA PAD = PRET A DECOUPÉ  
= PŘIPRAVENO K POUŽITÍ



**Hovězí  
zadní – rump**  
původ: Nizozemsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**184,90** 210,79\*



**Vepřová  
krkovice bez  
kosti – plátky**  
původ: Španělsko,  
Německo, baleno  
v ochranné atmosféře  
bal.: 20 ks  
cena za 1 kg

**106,90** 121,87\*



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

**147,90** 168,61\*



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

**84,90** 96,79\*



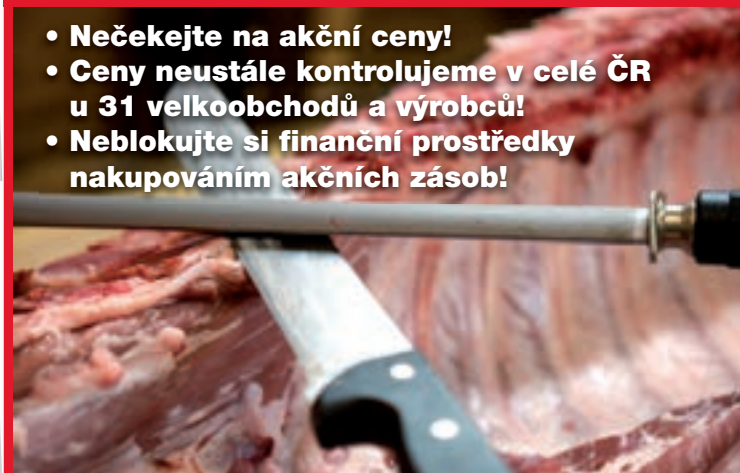
**Vepřové koleno  
bez kosti**  
původ: Německo  
vakuově baleno  
bal.: cca 2 kg  
cena za 1 kg

**68,90** 78,55\*

## TRVALE NEJNIŽŠÍ CENY VEPŘOVÉHO MASA!

Vepřová pečeně bez kosti s řetízem • Vepřová plec bez kosti 3D, 4D  
• Vepřová krkovice 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!



\* cena s DPH

# VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU

**NOVINKA!**

# Vyzrálé hovězí maso „Dry Aged“

- dry aged = suché zrání
- dry aged = před zabalením do vakua zraje maso 21 dní na kosti
- zrací proces dále pokračuje po zabalení do vakua (celková doba spotřeby po zabalení do vakua 27 dní)
- často nazýváno také „stařené maso“
- zrání zaručuje mimořádnou křehkost masa srovnatelnou s jihoamerickým steakovým masem
- maso pochází z irských pastevních chovů



**Hovězí vysoká roštěná**  
původ: Irsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**569,00** 648,66\*

**Hovězí roštěná**  
původ: Irsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**499,00** 568,86\*

**Hovězí zadní – květová špička**  
původ: Irsko  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**359,00** 409,26\*

**Hovězí carpaccio**  
původ: Argentina  
bal.: 10x 80 g  
cena za 80 g

**37,90** 43,21\*

**Jelení kýta – šály**  
kuchařská úprava  
původ: Nový Zéland  
vakuově baleno  
bal.: cca 1,5 kg  
cena za 1 kg

**329,00** 375,06\*

**Hovězí vysoká roštěná**  
původ: Nizozemsko  
bal.: 6x 200 g  
cena za 200 g

**74,90** 85,39\*

**Vepřová panenka**  
z prasníc  
původ: Německo  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**129,90** 148,09\*

**Jehněčí kolínko zadní**  
původ: Nový Zéland  
vakuově baleno  
cena za 1 kg

**214,90** 244,99\*

\* cena s DPH

## VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU



PARTNER PROFESIONÁLU



# Exkluzivně v makro Horeca Select Black Label



Původní receptura  
pravost a kvalita

## Párky dle tradiční receptury

**Horeca Select** párky se vyrábějí podle staré receptury známé už od 70. let minulého století. V té době ještě nebyly rozšířené přídatné látky, jako jsou v dnešní době. Maso na výrobu HS párků se třídí pouze z masa českých chovů, hlavní důraz při výběru masa je kladen na čerstvost, kvalitu a hygienu.

V klimatizovaných prostorách bouchárny se z plnohodnotných částí chlazeného hovězího a vepřového masa určeného pro prodej připraví tzv. **výrobní maso** (nahrubo nakrájené) potřebné na výrobu párků. Tato výrobní masa se dochlazují na teplotu okolo 0 °C.



Dalším krokem při výrobě Horeca Select párků je tzv. **prátování**: Prátování je rozpracování hrubých kusů hovězího masa do jemné kašovité hmoty za použití solticí směsi a ledu. Po odležení prátu se přidá podíl vepřového masa, který se jemně rozele, **vymíchá** se se směsí přírodního koření a soli na řezacím a míchacím zařízení, tzv. **kutru**.



Dílo se naráží do předem připravených přírodních skopových střívek na narážecím stroji na požadovanou hmotnost jednotlivých nožiček. Výrobek se navěsí na nerezové udírenské koše, kde se posléze zaudí teplým kouřem na teplotu min. 70 °C ve středu výrobku. Výrobek je tepelně opracován po 10 minutách vaření a uzení.

cena za 550 g

**89,90** 102,49\*

### Přidatné látky – dobrý sluha, nebo zlý pán?

Za obvyklé přídatné látky (tzv. „éčka“) lze považovat ta, jejichž použití výrobek nefalšují a nezlevňují, ale zlepšují jeho užitnou hodnotu – např. barvu, brání množení škodlivých mikroorganismů, čímž přispívají k bezpečnosti potravin a jejich delší údržnosti. Ovšem nadměrné používání éček může zakrývat nižší kvalitu výrobku.

Obecně lze tedy říci, že **čím více masa a méně přídatných látek, tím kvalitnější výrobek**. Na druhou stranu je nevyhodou těchto výrobků jejich kratší údržnost po otevření balení a po již velmi krátké době mohou u výrobku nastat barevné změny (výrobek šedne, časem až zelená). Používání aditiv v potravinářském průmyslu upravuje vyhláška č. 4/2008 Sb., a nařízení ES 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách. Plné znění můžete najít na <http://aplikace.mvcr.cz/archiv2008/sbirka/2008/2008.html> a [http://eur-lex.europa.eu/RECH\\_naturel.do](http://eur-lex.europa.eu/RECH_naturel.do)



Po tepelném opracování se výrobek neprodleně ochladí na požadovanou teplotu 5 °C.



Hotový výrobek se po vychlazení zabalí do ochranné atmosféry (směs kyslíku a dusíku), která zajistí čerstvost a nezávadnost výrobků v neporušeném obalu za skladovacích podmínek do 4 °C po celou dobu garance, opatří se etiketou s údaji dle platné legislativy a následně se expeduje k zákazníkovi.





**Prantl**

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

**99,90**  
113,89\*

**Příbramská  
uzenina**



**Anglická slanina 60**  
100 kg hotového výrobku je vyrobeno min. z 60 kg vepřového boku  
bal.: cca 1 kg  
cena za 1 kg

**84,90**  
96,79\*



**Dušená šunka standardní 60 %**  
bal.: 750 g plátky  
cena za 750 g

**74,90**  
85,39\*

**BILBO  
uzeniny**



**Kapiová střecha**  
bal.: cca 2 kg  
cena za 1 kg

**74,90**  
85,39\*

**LE&CO**



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

**89,90**  
102,49\*

**Chodura**



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

**84,90**  
96,79\*

**Morliny**



**Výrobní salám**  
bal.: cca 2 kg  
cena za 1 kg

**27,50**  
31,35\*

**Stará  
Horečka**



**Oderská klobása**  
bal.: cca 1,7 kg  
cena za 1 kg

**52,00**  
59,28\*

**Stará  
Horečka**



**Vídeňské a debrecínské minipárečky**  
bal.: cca 1 kg  
cena za 1 kg

**134,90**  
153,79\*

**VOVČANSKÉ  
KLOBÁSE**



**Sriptyžky**  
bal.: cca 2 kg  
cena za 1 kg

**46,40**  
52,90\*

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU



**Knedlíky**  
houskový, kynutý,  
bramborový  
bal.: 3× 550 g, 3× 400 g  
cena za 1 ks od

**9,50**  
10,83\*



**Zeleninové saláty**  
Zelný s křenem,  
Zelný s feferonkou,  
Zelný s řepou,  
Mrkvový s ananasem,  
Jarní s okurkou,  
Zelný s koprem,  
Zelný s fazolemi  
bal.: 1 kg, 350 g  
cena za 1 kg od

**44,90**  
51,19\*



**Saláty**  
pařížský, vlašský  
bal.: 3 kg, 500 g, 4× 150 g  
cena za 1 kg od

**51,00**  
58,14\*



**Olivy chlazené**  
zelené s mandlí, zelené  
s paprikovou pastou,  
zelené bez pecky,  
černé Kalamata  
bal.: 2× 140 g, 2× 150 g,  
950 g, 3 kg  
cena za 1 kg od

**73,50**  
83,79\*



**Pomazánky**  
sýrová, tuňáková,  
křenová  
bal.: 2 kg, 1 kg, 500 g,  
4× 135 g  
cena za 1 kg od

**75,00**  
85,50\*



**Salát z mořských plodů**  
složení: polypi, sépie,  
chobotnice, slávky jedlé,  
krevety  
bal.: 200 g, 550 g, 1 kg  
cena za 1 kg  
další akční ceny také na:  
Marinované sardinky,  
bal.: 200 g, 1 kg

**219,00**  
249,66\*



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

**359,00**  
409,26\*



**Matjesy s cibulí**  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

**99,00**  
112,86\*

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU



**Alternative**  
s rostlinným tukem  
bal.: 2,5 kg  
cena za 1 kg

**69,90**  
79,69\*



**Mozzarella v nálevu**  
bal.: 3x 125 g  
cena za 125 g

**16,50**  
18,81\*



**Edamer, Gouda, Gouda light, Butterkáse plátky**  
bal.: 500 g  
cena za 500 g  
další akční ceny také na:  
Emmentaler, Maasdam,  
Käseaufschnitt pl., bal.: 500 g

**64,90**  
73,99\*



**Bánovecká minikolibá**  
bal.: cca 500 g  
cena za 1 kg

**149,90**  
170,89\*



**Madeland 45 %, Madeland light 30 %**  
bal.: cca 2,5 kg  
cena za 1 kg

**139,90**  
159,49\*



**Romadur**  
čistý, chilli,  
česnek/bylinky  
bal.: 10x 100 g  
cena za 100 g

**15,50**  
17,67\*



**Primátor**  
bal.: cca 3 kg  
cena za 1 kg

**139,90**  
159,49\*



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

**119,90**  
136,69\*



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

**85,90**  
97,93\*



**Hermelín gastro**  
bal.: 20x 100 g  
cena za 100 g

**15,90**  
18,13\*

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU



**Zlatá Haná**  
bal.: 40× 250 g  
cena za 250 g  
další akční cena také na:  
bal.: 4× 250 g

**12,90**  
14,71\*



**Margarín Favorit S, T, A**  
bal.: 2× 5 kg  
cena za 1 kg

**39,90**  
45,49\*



**Omega Frit**  
bal.: 2,5 kg  
cena za 2,5 kg

**129,90**  
148,09\*



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

**14,90**  
16,99\*



**Perla maslová**  
bal.: 18× 500 g  
cena za 500 g  
další akční ceny také na:  
Perla plus vitamíny, Perla  
Tip, bal.: 18× 500 g

**24,50**  
27,93\*



**Šumavský tavený sýr**  
více druhů  
bal.: 10× 100 g  
cena za 100 g

**8,50**  
9,69\*



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

**1,25**  
1,43\*



**Maratonec 53 %**  
bal.: 1 kg  
cena za 1 kg

**109,90**  
125,29\*



**Bryndza**  
bal.: 3 kg  
cena za 1 kg  
další akční cena také na:  
bal.: 1 kg

**138,90**  
158,35\*



**Vejce „M“**  
bal.: 60 ks, 180 ks  
cena za 1 ks

**2,49**  
2,84\*

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU



**Smetana ke šlehání 31 %**  
bal.: 4x 1 l, cena za 1 l  
další akční ceny také na:  
Smetana 12 %, bal.: 4x 1 l,  
Smetana Profesionál 19 %, bal.: 1 l

**58,90** 67,15\*



**Profiteroles,  
Tiramisu**  
bal.: 450 g, 500 g  
cena za 450 g, 500 g  
další akční ceny také na:  
vybrané dezerty Bontà  
Divina

**109,90** 125,29\*



**Condè  
kondenzované  
mléko**  
sladké, karamelizované  
bal.: 4x 397 g  
cena za 397 g od  
další akční cena také na:  
bal.: 1 kg

**24,90** 28,39\*



**Activia  
jogurt 2,7 %**  
jahoda, jahoda/višeň,  
borůvka/lesní plody  
bal.: 6x 120 g,  
4x (6x 120 g)  
cena za 120 g

**6,00** 6,84\*



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

**10,50** 11,97\*



**Florian Active  
ovocný jogurt  
2,2 %**  
různé příchutě  
bal.: 20x 135 g  
cena za 135 g

**6,00** 6,84\*



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

**3,70** 4,22\*



**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** 45,49\*



**Pomazánkové  
máslo gastro**  
bal.: 5 kg  
cena za 1 kg

**59,90** 68,29\*



**Mléko  
trvanlivé 1,5 %**  
bal.: 6x 1 l, 12x 1 l  
cena za 1 l

**10,90** 12,43\*

\* cena s DPH

**VÁNOCE S VAŠÍ MAKRO KARTOU**



PARTNER PROFESIONÁLU

# Hříbková polévka

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Máslo	150 g	14,39 Kč
Hladká mouka	100 g	1,14 Kč
Mléko	400 g	4,36 Kč
Vývar houbový (vlastní výroba)	1400 g	42,00 Kč
Horeca Select Hříbky mražené	800 g	188,80 Kč
Sůl	20 g	0,09 Kč
Horeca Select Pepř černý, mletý	1 g	0,31 Kč
Horeca Select Kmín mletý	1 g	0,32 Kč
Cibule bílá	250 g	6,48 Kč
Horeca Select Petržel hladkolistá, nať	10 g	1,00 Kč
Smetana 12 %	200 g	6,78 Kč
Pórek	80 g	2,15 Kč
Olej slunečnicový	100 g	2,99 Kč

**Cena za jednu porci\*\* : 27,08 Kč**



Pracovní postup:

Obtížnost: ★★☆☆☆

30 min

- Oloupanou, očištěnou cibuli nakrájíme na nudličky a pozvolna ji orestujeme na oleji s 1/3 másla doměkka, přidáme nakrájený pórek a nahrubo překrájené rozmražené hříbky (malou část hříbků, nejlépe hlavičky, si ponecháme na dokončení stranou). Znovu vše krátce orestujeme do změknutí. Ochutíme solí, mletým kmínem a pepřem, zalijeme silným, předem připraveným houbovým vývarem a povaříme.
- Druhou třetinu másla rozpustíme stranou v párnvi, přidáme mouku a pozvolna restujeme tak, aby mouka ztratila syrovou vůni mouky. Připravíme zasmažku. Necháme vychladnout. Postupně s ní zahustíme polévku tak, že studenou zasmažku zašleháme do tekutiny. Důkladně ji povaříme cca 15 min., přidáme mléko a opět povaříme. Následně rozmixujeme dohladka, zjemníme smetanou a opět polévku krátce povaříme a přecedíme.
- Druhou, malou část hříbků nakrájíme na plátky, orestujeme dozlatova na zbylé třetině másla, ochutíme solí, kmínem a pepřem. Při podávání vkládáme do polévky.
- **Servírování:** Polévku nalijeme do nahřátého talíře a přidáme do ní ochucené orestované hříbky s petrželkou.



Petr Stádník  
šéfkuchař MAKRO CZ

## Tipy kuchaře:

1. V době sezony hub připravujeme polévku z čerstvých hříbků.
2. Veškeré odřezky z hub použijeme na přípravu houbového vývaru, který připravíme ze základního kuřecího či zeleninového vývaru. Kvalita připraveného základního houbového vývaru ovlivňuje i kvalitu finální polévky.
3. Pro přípravu bezlepkové varianty polévky použijeme pro zahuštění místo mouky trochu syrových, oloupaných brambor, které nakrájíme na plátky, vložíme do polévky a po uvaření je rozmixujeme v polévce dohladka.



**33,90**  
38,65\*

**Smetana na vaření 12 %**  
bal.: 4x 1 l  
cena za 1 l



**236,00**  
269,04\*

**Směs hříbů celých**  
složení: Boletus edulis, Boletus pinicola, Boletus reticulatus, Boletus aereus  
bal.: 1 kg, cena za 1 kg



**25,90**  
29,53\*

**Cibule kuchyňská bílá**  
vel.: příčný průměr 50/70 mm  
původ: Austrálie  
bal.: síť 5 kg, cena za 1 kg

# Bramborové knedlíky s uzeným vepřovým jazykem a cibulovým zelím

Suroviny na **10 porcí**:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Vepřový jazyk uzený	2000 g	199,80 Kč
Cibule bílá	150 g	3,89 Kč
Uzená slanina bez kůže	80 g	5,04 Kč
<b>Knedlíky:</b>		
Brambory	1000 g	4,90 Kč
Hrubá mouka	400 g	4,56 Kč
Bramborový škrob	30 g	2,25 Kč
Vejce 1 ks	50 g	2,49 Kč
Sůl	9 g	0,04 Kč
<b>Cibulové zelí po staročesku:</b>		
Cibule bílá	1300 g	33,67 Kč
Uzená slanina bez kůže	200 g	12,60 Kč
Cukr třtinový světlý	180 g	8,59 Kč
Sůl	50 g	0,22 Kč
Máslo	50 g	4,80 Kč
Vinný ocet, bílý	180 g	4,84 Kč
Olej slunečnicový	100 g	2,99 Kč
Horeca Select Kmín celý	1 g	0,34 Kč
Horeca Select Bobkový list	1 g	1,24 Kč
Smetana ke šlehání 31 %	70 g	4,12 Kč
<b>Smažená cibulka:</b>		
Cibule bílá	600 g	15,54 Kč
Horeca Select Vepřové sádlo	500 g	20,25 Kč
Sůl	1 g	0,01 Kč

**Cena za jednu porci\*\*:** **33,22 Kč**

Pracovní postup:

Obtížnost: ★★★★★☆

🕒 1 h 50 min

- Jazyk uvaříme v neosolené vodě doměčka. Stále teplý jazyk oloupeme z kůže. Oloupaný jazyk nakrájíme na plátky a připravíme pěkné porce.
- Příprava náplně:** špičku a konec uvařeného, oloupaného jazyka spolu s veškerými odřezky nakrájíme na kostičky, to samé provedeme se špekem a cibulí. Vše orestujeme do změknutí, osolíme a opepříme. Vzniklou směs (náplň do knedlíků) necháme vychladnout.
- Příprava knedlíků:** brambory den předem uvaříme a oloupeme. Druhý den brambory nastrouháme, přidáme vejce, mouku, sůl, škrob a smícháme. Vytvořené těsto rozdělíme na menší díly a ty tvarujeme do silných válců. Ty nakrájíme na stejnoměrné díly, do kterých uděláme rukou důlek a vložíme do něj připravenou náplň. Pečlivě náplň uzavřeme do tvaru knedlíku. Vaříme nejlépe v páře asi 20 minut. Dobu vaření určuje velikost knedlíků.

- Cibulové zelí:** omyté a očistěné brambory upečeme v troubě na kamenné soli doměčka a vydlabeme z brambor dužninu. Tuto dužninu rozmixujeme s trochou smetany dohladka a použijeme následně k zahustění cibulového zelí. Bílou cibuli nakrájíme na nudličky, orestujeme ji na másle spolu se slaninou a celým kmínem. Přidáme třtinový cukr, sůl a necháme je rozpustit, zastříkujeme trochou vinného octa, ponecháme lehce odpařit a svaříme na polovinu. Nakonec zahustíme připraveným pyré z pečených brambor. Požadovanou konzistenci cibulového zelí dosáhneme dalším vařením.
- Smažená cibulka:** oloupanou cibuli nakrájíme na nářezovém stroji na stejnoměrná kolečka o síle 1 mm. Cibuli rozdrobíme a osušíme papírovou utěrkou. Následně ji pak usmažíme na sádle dozlatova. Usmaženou cibulku přendáme hned na papírovou utěrku a lehce osolíme.
- Servírování:** plátky jazyka opečeme v páni na sádle dozlatova a naaranžujeme je na nahřátý talíř. Přidáme napařené knedlíky. Jeden z nich natrháme, aby byla vidět náplň. Přidáme připravené cibulové zelí. Na závěr doplníme usmaženou cibulkou.



Petr Stádník  
šéfkuchař MAKRO CZ

## Tipy kuchaře:

- Cibulové zelí se u nás vařilo za starých časů, a to hlavně v zimním období. Na talíře se dostalo, když došly zásoby hlávkového zelí.
- Cibulové zelí je velice příjemná, chuťově originální změna pro strážníky.



**99,90**

113,89\*

**Uzený vepřový jazyk**  
bal.: cca 1,5 kg  
cena za 1 kg



**63,00**

71,82\*

**Uzená slanina bez kůže**  
bal.: cca 1,2 kg  
cena za 1 kg



**32,90**

37,51\*

**Slunečnicový olej**  
bal.: 5 l  
cena za 1 l

\* cena s DPH



**Brambory pozdní prané**  
varný typ: A – salátové, B – přílohové  
odrůda: Dali, Rosara  
vel.: příčný průměr 55+ mm  
původ: Česká republika  
bal.: síť 10 kg  
cena za 1 kg

**7,90**, 9,01\*



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

**84,90**, 96,79\*

**i** – ZA 48 HODIN OD VÝLOVU  
VÁM K DISPOZICI  
NA NAŠEM PULTU



**Losos celý**  
lat.: Salmo salar  
původ: Norsko  
vel.: 1–9 kg/ks  
cena za 1 kg

**139,00**, 158,46\*



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

**94,90**, 108,19\*

\* cena s DPH



Máte zájem o elektronické zasílání  
nabídkových letáků MAKRO? Přihlaste  
se k odběru na [www.makro.cz/eletak](http://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](http://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 nákupech 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 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](http://www.makro.cz) v sekci Aktuální nabídka.