

makro gastronomie



www.makro.cz

**POMÁHÁME
PODNIKATELŮM
RŮST**

Připravte se na velkou oslavu!
Zaregistrujte se na
www.denpodnikani.cz.

makro

DEN

SOUKROMÉHO

PODNIKÁNÍ

11. říjen

Kachní stehna

původ: Maďarsko
vážená, kalibrovaná
bal.: karton 10 kg nebo vakuově baleno (2 ks)
cena za 1 kg od



99,90
114,89*

Ječné kroupy malé

Kód zboží: 328653

bal.: 4× 500 g
cena za 500 g



6,80
7,82*

LOSOS FILET
A JEHO OPRACOVÁNÍ
NA STR. 8



HOVĚZÍ FALEŠNÁ SVÍČKOVÁ
ZA SUPER CENU
NA STR. 5





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

99,90 114,89*



Kód zboží: 260496

Špenát listy
jednotlivě zamražené
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

59,90 68,89*



Josef Sklenář, Farma Ráječek

Horeca Select saláty z Farmy Ráječek

- nový typ balení salátů pro zaručení ještě vyšší kvality a čerstvosti
- každý salát je zasazen do „proložky“, která zaručuje zachování optimálního mikroklimatu a prostoru pro přepravu a uchování salátů



Kód zboží: 332456

Kukuřice extra sladká

bal.: 2,5 kg
cena za 1 kg

55,80 64,17*



Kód zboží: 282908

Romanesco

bal.: 2,5 kg
cena za 1 kg

61,90 71,19*



Kód zboží: 260493

Zeleninové směsi

všechny druhy
bal.: 2,5 kg
cena za 1 kg od

32,60 37,49*



Kód zboží: 261078

Bonduelle zelenina

všechny druhy
bal.: 2,5 kg, 3 kg
cena za 1 kg od

35,90 41,29*



Kód zboží: 248986

Mochovanka

složení: celer, mrkev, pórek,
řapíkatý celer, cibule
bal.: 2,5 kg
cena za 1 kg

37,90 43,59*



Kód zboží: 249140

Fava Fazole

bal.: 1 kg
cena za 1 kg

84,50 97,18*

- i**
- SLADKÉ A ŠŤAVNATÉ
 - VŠESTRANNÉ POUŽITÍ
 - VYZKOUŠEJTE V KOMBINACI SE SUŠENOU ŠUNKOU A SÝREM FETA



Fík čerstvý

bal.: 1 ks
cena za 1 ks

10,90, 12,54*

- i** GARANTOVANÝ OBSAH ŠŤÁV 30%



Citrony džusové

vel.: příčný průměr 57+ mm
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg

69,90, 80,39*



Mák mletý 100 %
bal.: sáček 1 kg
cena za 1 kg

99,90, 114,89*



Kešu jádra natural
vel.: W320 (počet
vylopaných jader ve 453,6 g)
bal.: sáček 500 g
cena za 500 g

159,90, 183,89*

DÝŇOVÁ SEZONA V PLNÉM PROUDU

Baby dýně

- lze připravovat a konzumovat včetně slupky
- výborná jako pyré nebo v polévce
- vhodná k dušení a pečení
- tepelnou úpravou může zhnědnout

Hokkaido

- pevná slupka a lahodná kaštanová chuť
- výborná je jak vařená, tak i pečená
- vhodná do kari, koláčů a muffinů nebo pro přípravu polévek

Caruecano

- chuti velmi podobná dýni hokkaido
- vhodná k přípravě polévek, pečení
- plusem je vysoká výtěžnost, semena jsou jen v 10–20% délky plodu, a velmi pevná dužina

Špagetová

- dužina vytváří špagetová vlákna (více patrná jsou po tepelné úpravě)
- vhodná k pečení i vaření – upravujte v celku (případně rozkrojenou na půl a zbavenou jádřince)
- výborná k rajské omáčce

Muškatová

- tmavě žlutá dužina
- vysoký obsah karotenu
- vhodná k pečení, dušení
- výborná v orientálních jídlech
- velmi aromatická odrůda s lahodnou chutí
- mimořádně trvanlivá





Kuřecí prsní řízky naturální

původ: Maďarsko
bal.: blok 12 kg
cena za 1 kg

79,90
91,89*

i VOLNĚ LOŽENÉ BALENÍ NA OBJEDNÁVKU
U VEDOUČÍHO ODDĚLENÍ MASA



Kuře vodňanské

volně ložené
původ: Česká republika
bal.: cca 12–15 kg
cena za 1 kg

38,90
44,74*

i DOHLEDATELNOST PŮVODU
A FARMÁŘE NA ETIKETĚ



Kuřecí prsní řízky

původ: Česká republika
baleno v ochranné atmosféře
bal.: cca 4 kg, cena za 1 kg

119,90
137,89*



Kuře kukuřičné – region Challans

původ: Francie
volný výběh, region Challans
doba výkrmu – min. 81 dní
bal.: táček s fólií
cena za 1 kg

189,00
217,35*

i VOLNĚ LOŽENÉ BALENÍ NA OBJEDNÁVKU
U VEDOUČÍHO ODDĚLENÍ MASA



Kachna vodňanská

volně ložená
původ: Česká republika
cena za 1 kg
další akční cena také na:
Kachna vodňanská, balená

64,90
74,64*



Kuřecí stehýnka/ špalíky

baleno v ochranné atmosféře
bal.: cca 3–5 kg
cena za 1 kg

49,90
57,39*



Kachní/kačeří prsa Barbarie

původ: Francie
bal.: cca 180–220 g,
cca 350 g
cena za 1 kg

419,00
481,85*



Kuřecí nugety vodňanské

vyšší obsah masa (52%)
původ: Česká republika
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

79,90
91,89*

RABBIT



Kuřecí křídla

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

29,90
34,39*



Kuřecí prsa – Supreme

vakuumě baleno
bal.: karton 5 kg
(kus cca 240 g)
cena za 1 kg

99,90
114,89*



Drůbeží sekaná

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

34,90
40,14*



Vepřová panenka z prasnic

s palcem, s řetízem
původ: Německo
vakuově baleno
bal.: cca 800+ g
cena za 1 kg
další akční cena také na:
Vepřová panenka z prasnic, kuchyňská úprava

139,⁹⁰
160,89*



Hovězí falešná svíčková

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

134,⁹⁰
155,14*



Vepřové koleno bez kosti s kůží

původ: Německo
vakuově baleno
cena za 1 kg

72,⁹⁰
83,84*



Telecí kýta – rump

milkfed (mléčná)
původ: Nizozemsko
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

249,⁰⁰
286,35*



Flank steak

původ: Belgie
vakuově baleno
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

199,⁰⁰
228,85*

DOHLEDATELNOST PŮVODU A FARMÁŘE NA ETIKETĚ!



Vepřová krkovice bez kosti

kuchyňská úprava
původ: Česká republika
baleno vakuově nebo v ochranné atmosféře
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

122,⁹⁰
141,34*



Hovězí hamburger

původ: Belgie, Irsko
bal.: 8x 150 g, 8x 200 g
cena za 1 ks od

23,⁹⁰
27,49*



Hovězí svíčková

s řetízem (výrobní úprava)
původ: Nizozemsko
vakuově baleno, bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

349,⁰⁰
401,35*



Selečí kolínko

původ: Španělsko
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg

146,⁹⁰
168,94*

MASO PLANA



Hovězí guláš libový

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

129,⁹⁰
149,39*



Black Angus mini burger

původ: Irsko
bal.: 94x 42,5 g
cena za 42,5 g

6,⁹⁰
7,94*

Kód zboží: 222778



Dušená šunka výběrová 80%
bal.: cca 3 kg,
cca 1,5 kg
cena za 1 kg

107,00, 123,05*

Kód zboží: 186450



Tyrolské karé, Tyrolská sušená kýta
bal.: cca 0,65 kg plátky
cena za 1 kg

174,90, 201,14*

Kód zboží: 196992



Nárez z plece konzumní 40%
bal.: cca 2,4 kg, 1,3 kg
cena za 1 kg

69,90, 80,39*

Kód zboží: 209164



Moravská šunka standardní
bal. cca 3,2 kg
cena za 1 kg

89,90, 103,39*

Kód zboží: 205629



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

109,90, 126,39*

Kód zboží: 135845



Herkules dlouhý, Metrový Poličan, Pálivec
bal.: cca 1,3 kg
cena za 1 kg

119,90, 137,89*

Kód zboží: 251265



Torrero salám
bal.: cca 1,6 kg
cena za 1 kg

134,00, 154,10*

Kód zboží: 243187



Slanina
bal.: 400 g plátky
cena za 400 g

86,90, 99,94*

Kód zboží: 126344



Uzené koleno bez kosti
bal.: cca 0,6 kg
cena za 1 kg

86,50, 99,48*

Kód zboží: 268553



Kladenská pečeně 60
100 kg hotového výrobku je vyrobeno z min. 60 kg vepřové pečeně
bal.: cca 1,4 kg
cena za 1 kg

89,90, 103,39*

Kód zboží: 222782



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

124,90, 143,64*



Kód zboží: 216743

**Papriková klobása**bal.: 10× 150 g,
10× 200 g
cena za 1 ks od**12,50**
14,38*

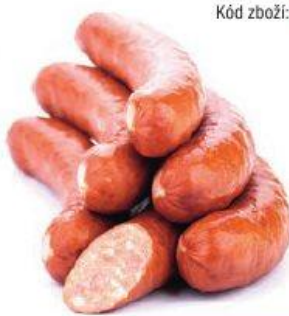
Kód zboží: 82795

**Javořické párky**bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg**54,90**
63,14*

Kód zboží: 44984

**Čertici**bal.: cca 1,7 kg
cena za 1 kg**84,90**
97,64*

Kód zboží: 254831

**Ústecká klobása**bal.: cca 1,3 kg
cena za 1 kg**89,90**
103,39*

Kód zboží: 138322

**Kuřecí koktejlové pářečky**bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg**54,90**
63,14*

Kód zboží: 234671

**Výrobní salám**bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg**21,60**
24,84*

Kód zboží: 60642

**Šunkový salám výběrový 80 %**bal.: 500 g plátky
cena za 500 g**59,90**
68,89*

Kód zboží: 283781

**Zabijačková sekaná**bal.: cca 2 kg
cena za 1 kg**72,00**
82,80*

Kód zboží: 341017

**Sádlo kbelík**bal.: 9 kg
cena za 1 kg**32,90**
37,84*

Kód zboží: 250509

**Tlačenka**bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg**92,00**
105,80*min. podíl
75%
masa

Kód zboží: 280908

**Prejt jitřnicový, jelitkový**bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg**52,00**
59,80*

LOSOS FILET A JEHO OPRACOVÁNÍ

Cena finálního produktu je závislá i na způsobu jeho opracování. U losos filetu jde o takzvané „trimování“ (ořezání/opracování). Tedy zda daný filet má, nebo nemá páteř, ocasní část, kosti, tukové části apod. Nejčistší formou opracování je filet Trim E. Souvisí to dále s dalším případným opracováním před tepelnou úpravou, tedy snížením množství odpadu.

Všimněte si tedy opracování jednotlivých filetů, abyste obdrželi to, co žádáte.

MAKRO se zaměřuje svou nabídkou čerstvých ryb na jejich **vyšokou kvalitu**. Proto na ni dbáme a věnujeme jí maximální pozornost. Proto běžně nabízíme nejvyšší způsoby opracování, a to Trim D a Trim E.

Jednotlivé způsoby opracování (Trimy):

Losos Trim A

- 1 páteř, žebra pryč



Losos Trim B

- 1 páteř, žebra pryč
- 2 základna řitní ploutve pryč
- 3 přední límec a základ hřbetní ploutve pryč
- 4 břišní tuk a ploutev pryč



Losos Trim C

- 1 páteř, žebra pryč
- 2 základna řitní ploutve pryč
- 3 přední límec a základ hřbetní ploutve pryč
- 4 břišní tuk a ploutev pryč
- 5 kostičky u páteře pryč



Losos Trim D

- 1 páteř, žebra pryč
- 2 základna řitní ploutve pryč
- 3 přední límec a základ hřbetní ploutve pryč
- 4 břišní tuk a ploutev pryč
- 5 kostičky u páteře pryč
- 6 celé břicho s tukem pryč
- 7 ocásek pryč (u Trimu C/D až po řitní ploutev)
- 8 dočištění od zbylého tuku

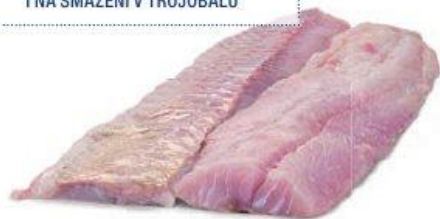


Losos Trim E

- 1 páteř, žebra pryč
- 2 základna řitní ploutve pryč
- 3 přední límec a základ hřbetní ploutve pryč
- 4 břišní tuk a ploutev pryč
- 5 kostičky u páteře pryč
- 6 celé břicho s tukem pryč
- 7 ocásek pryč
- 8 dočištění od zbylého tuku
- 9 kůže pryč



- i** – KRÁSNĚ VYSOKÝ FILET BEZ KOSTÍ
- VHODNĚ JAK NA PEČENÍ, TAK I NA SMAŽENÍ V TROJBOBALU



Treska tmavá Loin bez kůže ze severu

lat.: Pollachius virens
vel.: 600+ g/ks
původ: Dánsko, lov
cena za 1 kg

289,00 332,35*

- i** – LEHCE OKOŘENĚTE A PEČTE V TROUBĚ NEBO GRILUJTE



Český kapr obecný podkovy

lat.: Cyprinus carpio
vel.: 150–250 g/ks
původ: Česká republika, chov
cena za 1 kg

149,00 171,35*

- i** – VELIKOSTNĚ VHODNĚJŠÍ SPÍŠE DO SALÁTŮ, KOKTEJLŮ



Krevety vařené celé

lat.: Litopenaeus vanamei
vel.: 60–80 ks/kg
původ: Ekvádor, chov
cena za 500 g

149,00 171,35*

- i** – KLASIKA NA GRILOVÁNÍ
- PŘIDEJTE JEN BYLINKY
- VELIKOST VHODNÁ NA 2 PORCE
- V NABÍDKĚ TAKÉ NA OBJEDNÁVKU NEKUCHANÁ ZA NIŽŠÍ CENU



Řecká pražma královská kuchaň

lat.: Sparus aurata
vel.: 550–750 g/ks
původ: Řecko, chov
cena za 1 kg

269,00 309,35*

- i** – VELICE CHUTNĚ 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



Dánský platýs velký celý

lat.: Pleuronectes platessa
vel.: 250–400 g/ks
původ: Dánsko
cena za 1 kg

159,00 182,85*

- i** – NEJPRVE 1 hod. POVAŘIT (IDEÁLNĚ S ČERVENÝM VÍNEM) A NECHAT VYCHLADNOUT VE STEJNĚ VODĚ
- NÁSLEDNĚ MŮŽETE GRILOVAT, ZAPÉKAT ATD.



Chobotnice obecná kuchaň

lat.: Octopus vulgaris
vel.: 900–1800 g/ks
původ: Indonésie, lov
cena za 1 kg

379,00 435,85*

TILÁPIE NILSKÁ

Latinský název: *Oreochromis niloticus*

Tilápie nilská je teplomilná ryba pocházející původně z Afriky, převážně z povodí řeky Nilu, jak naznačuje druhové jméno ryby.

Tilápie patří mezi velmi chutné druhy ryb s jemným masem. Filety lze dusit v páře, vařit, grilovat, ale také smažit. Maso tohoto druhu se vyznačuje nízkým obsahem tuku, vysokým podílem kvalitních bílkovin a je významným zdrojem řady vitaminů a minerálních látek.



- jemné maso
- nízký obsah tuku
- vysoký podíl kvalitních bílkovin
- významný zdroj vitaminů a minerálních látek

Tilápie filety



lat.: *Oreochromis niloticus*
vel.: 80–130 g
bal.: 750 g
cena za 750 g

98,90
113,74*

Kód zboží: 282214

Tilápie filety



lat.: *Oreochromis niloticus*
vel.: 80–130 g
bal.: 3,78 kg
cena za 750 g

96,50
110,98*

Kód zboží: 282213



Kód zboží: 289745

Makrela kuchaňá
bal.: 3 kg
cena za 1 kg

64,50
74,18*



Kód zboží: 348287

Slávky novozélandské v polovině skořápky
lat.: *Perna canaliculus*
bal.: 800 g
cena za 800 g

199,00
228,85*



Kód zboží: 304754

Losos Keta
filet s kůží
lat.: *Oncorhynchus keta*
vel.: 900–1300 g
glazura: 10%
cena za 1 kg

169,90
195,39*



Kód zboží: 304757

Losos Gorbuscha
filety s kůží
lat.: *Oncorhynchus gorbusha*
glazura: 10%
bal.: 400–600 g
cena za 1 kg

149,90
172,39*



Kód zboží: 344096

Krevety koktejlové
vařené, loupané
lat.: *Penaeus spp.*
vel.: 150/250
bal.: 1,8 kg
cena za 1 kg

299,00
343,85*



Kód zboží: 39929

Pstruh kuchaňý
lat.: *Oncorhynchus mykiss*
vel.: 200–250 g
bal.: 1,5 kg
cena za 1 kg

146,90
168,94*



Kód zboží: 275247

**Halušky**bal.: 3 kg
cena za 1 kg**37,00**
42,55*

Kód zboží: 252014

**Těstoviny**tagliolini, tagliatelle,
pappardelle
bal.: 1 kg
cena za 1 kg
další akční cena
také na: Lasagne,
bal.: 500 g**78,00**
89,70*

Kód zboží: 182731

**Nakládany hermelin**s feferony
bal.: 750 g (5x 75 g sýra),
15x 75 g
cena za 75 g od**26,40**
30,36*

Kód zboží: 161823

**Rajčata sušená,
polosušená**
bal.: 450 g, 500 g, 1 kg
cena za 1 ks od**103,00**
118,45*

Kód zboží: 95233

**Saláty**čínský zelný salát,
pařížský, salát à la krab,
bramborový, pochoutkový,
řecké tzatziki, camping,
Rumcajs
bal.: 1 kg, cena za 1 kg od**42,50**
48,88*

Kód zboží: 323264

**Bagety ochucené**bylinková, česneková
bal.: 160 g, 175 g
cena za 1 ks odPŘI KOUPI 5 ks A VÍCE
(DRUHÝ LZE KOMBINOVAT)**12,00**
13,80*

PŘI KOUPI 1 ks

14,00
16,10*

Kód zboží: 55064

**Knedlíky
plněné**jahodové, borůvkové
bal.: 300 g
cena za 300 g**17,30**
19,90*

Kód zboží: 198253

**Pomazánky**vlašská chlebičková,
vaječná, sýrová
s uzeným sýrem,
camping, budapeštská
bal.: 450 g
cena za 450 g od
další akční cena také na:
Pomazánka vlašská
chlebičková, bal.: 1 kg**39,90**
45,89*

Kód zboží: 115627

**Matjes**v oleji
bal.: 2,9 kg (PP = 2,5 kg)
cena za 1 kg**113,50**
130,53*

Kód zboží: 252043

**Kaviár pstruhový,
z divokého lososa**bal.: 80 g
cena za 80 g od**134,00**
154,10*

Kód zboží: 118248

**Utopenci**bal.: 3,5 kg (PP = 2,5 kg)
cena za 1 kg**69,00**
79,35*



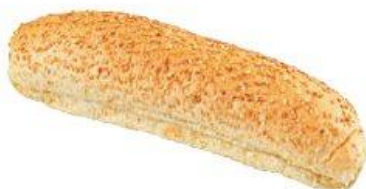
Kód zboží: 276062

**Punčový dort**bal.: 1900 g
cena za 1900 g**179,90**
206,89*

Kód zboží: 299170

**Čokoládový
bezlepkový
koláč**bal.: 400 g
cena za 400 g**139,90**
160,89*

Kód zboží: 202082

**Bageta veletřzní**bal.: 10 × 90 g
cena za 90 g**4,90**
5,64*

Kód zboží: 282392

**Hamburgerová
zemle s posypem**bal.: 4 × 80 g
cena za 80 g**4,10**
4,72***NOVINKA**
makro

Kód zboží: 348573

**Bezlepkový chléb**celozrnný, multicereální
bal.: 2 × 80 g
cena za 1 bal.**24,90**
28,64*

Kód zboží: 176068

**Lívance**
bal.: 25 × 40 g
cena za 40 g**3,60**
4,14*

Kód zboží: 323093

**Krájené koláče**všechny druhy
bal.: 1500 g, 1350 g, 1100 g
cena za 1 bal.**219,00**
251,85*

Kód zboží: 316672

**Cheesecake**jahodový, čokoládový
krájený (12 porcí)
bal.: 1100 g, 1150 g
cena za 1 bal.**199,90**
229,89*

Kód zboží: 332728

**Louhové preclíky
a rohlíky**bal.: 10 × 85 g
cena za 85 g od**6,50**
7,48*

Kód zboží: 317134

150–170 °C
8–15 min**Bagetky**chlebové, pšeničné
bal.: 40 × 60 g
cena za 60 g**2,99**
3,44*

vanílemourtše

Kód zboží: 169216



15–30 min

210 °C
5–10 min**Minipečivo**mix 5 druhů
bal.: 130 × 30 g
cena za 30 g**3,30**
3,80*



vyrobeno z českého mléka

NOVINKA



Kód zboží: 349021

Lučina Crème Fraîche 25%

bal.: 1 kg, cena za 1 kg

108,90
125,24*

Polévka z muškátové dýně

Oloupanou dýní nasolíme a necháme půl hodiny odstát. Scedíme přes cedník. Mrkev, celer, paprikový lusku, zázvor a česnek orestujeme na oleji. Přidáme mletou červenou papriku a kari koření. Necháme zpěnit a přidáme dýni. Krátce podusíme a zalijeme drůbežím vývarem. Vaříme dalších 30 minut. Rozmixujeme, zjemníme Lučinou Crème Fraîche a máslem. Při podávání zdobíme krutony, praženými dýňovými semínky (které získáme z vydlabané dýně) a řeřichou.

(10 porcí)

1250 g	očištěné muškátové dýně	5 g	mleté červené papriky (sladké)
250 g	bílá cibule nakrájená na kostičky	400 g	Lučina Crème Fraîche
1 stroužek	česneku	1 litr	drůbežního vývaru
250 g	mrkve	30 g	slunečnicového oleje
300 g	červeného paprikového lusku	50 g	másla
125 g	řapikátého celeru	Podle chuti:	
20 g	čerstvého zázvoru	sůl, čerstvě mletý pepř,	
5 g	kari koření	krutony a řeřicha na ozdobení	



Kód zboží: 91785

Lučina gastro

bal.: 1 kg, cena za 1 kg

138,90
159,74*



Kód zboží: 89745

Eidam 45% uzený
bal.: cca 3 kg, cca 1,2 kg
cena za 1 kg od

91,90
105,69*



Kód zboží: 329779

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

119,90
137,89*



Kód zboží: 115469

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

119,90
137,89*



Kód zboží: 115468

Blaťacké zlato
čisté, s ořechy, s pepřem
bal.: cca 1,5 kg, cena za 1 kg

149,50
171,93*



Kód zboží: 36636

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

45,90
52,79*



Kód zboží: 159642

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

82,90
95,34*



Kód zboží: 83436

Mozzarella třešinky v nálevu
bal.: 500 g
cena za 500 g

84,90
97,64*



Kód zboží: 115392

Tradiční pomazánkové bez příchuti
bal.: 1 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
česnek/cibulka, bal.: 1 kg

90,50
104,08*



Kód zboží: 232546

Máslo
bal.: 100x 10 g, cena za 10 g

1,47
1,69*



Kód zboží: 226593

Lipno extra smetanové
bal.: 20x 50 g
cena za 50 g

5,90
6,79*



Kód zboží: 105362

Rama Classic
bal.: 24x 500 g, cena za 500 g
další akční ceny také na:
ostatní druhy Rama, bal.: 24x 500 g,
24x 400 g, 500 g, 400 g

24,50
28,18*



Kód zboží: 257816

Žervé
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

70,90
81,54*

www.papei.cz



TEKUTÁ VEJCE



Vejsce pro kuchaře, cukráře,
pekaře v praktickém obalu



- ✓ 100% vajec v krabičce (vyrobena pouze z čerstvých vajec)
- ✓ Žádné přidané látky a „éčka“
- ✓ Vlastní farmy – česká vejce
- ✓ Bezpečnost (šetrný paster) a 100% záruka kvality
- ✓ Úspora práce a času – už žádné skofápky, odpad a práce navíc
- ✓ Vhodné pro gastro a pekárenský průmysl
- ✓ Skladování – 0–4 °C

	Tekutá pasterovaná vejce 100% vaječného podílu	Cena za 1 kg bez DPH	Cena za 1 kg s DPH	Obsah sušiny
322640	Vaječný bílek tekutý paster. 1 kg (30 ks bílků/kg)**	57,90	66,58	min. 10,50%
322641	Vaječný bílek tekutý paster. 5 kg (30 ks bílků/kg)**	49,98	57,48	min. 10,50%
322643	Vaječná směs tekutá paster. 1 kg (20 ks vajec/kg)**	57,90	66,58	min. 21,50%
322644	Vaječná směs tekutá paster. 5 kg (20 ks vajec/kg)**	49,98	57,48	min. 21,50%
322645	Vaječný žloutek tekutý paster. 1 kg (60 ks žloutků/kg)**	97,90	112,59	min. 38,00%
322646	Vaječný žloutek tekutý paster. 5 kg (60 ks žloutků/kg)**	87,98	101,18	min. 38,00%

**informační přepočít (vaječný obsah, tj. vejce bez skořápky) = 50 g, obsah bíku 33 g, obsah žloutku 17 g



Kód zboží: 283393

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

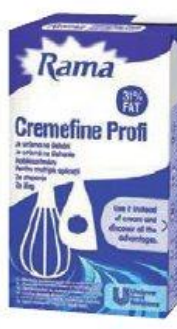
34,60
39,79*



Kód zboží: 283395

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

55,80
64,17*



Kód zboží: 167498

**Rama
Cremefine
ke šlehání 31%**
bal.: 1 l
cena za 1 l
další akční ceny
také na: Cremefine
profi na vaření
15%, bal.: 1 l, Rama
Cremefine fraiche
24%, bal.: 1 l

63,50
73,03*



Kód zboží: 315389

**Šlehačka sprej
Debic**
bal.: 700 ml
cena za 700 ml

136,90
157,44*



Kód zboží: 11895

**Mléko
čerstvé
1,5%**
bal.: 6 x 1 l
cena za 1 l
další akční cena
také na:
Populár mléko
čerstvé, bal.: 1 l

11,90
13,69*



Kód zboží: 108567

Mléko 3,5%
bal.: 12 x 1 l, cena za 1 l

12,30
14,15*



Kód zboží: 297225

Alpro nápoje
různé druhy
bal.: 1 l
cena za 1 l od

35,90
41,29*



Kód zboží: 325610

Šmakoun
přírodní, ochucený
bal.: 1 kg, cena za 1 kg od

119,90
137,89*



Kód zboží: 259923

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

7,40
8,51*



Kód zboží: 235192

**Piruet
dezert 8,3%**
bal.: 6 x 150 g
cena za 150 g
další akční cena také na:
Pudink s náhradními
sladidly, bal.: 6 x 125 g

6,60
7,59*



Kód zboží: 210530

**Jogurt bílý
smetanový 10%**
bal.: 3 kg, cena za 1 kg

34,90
40,14*



Kód zboží: 248575

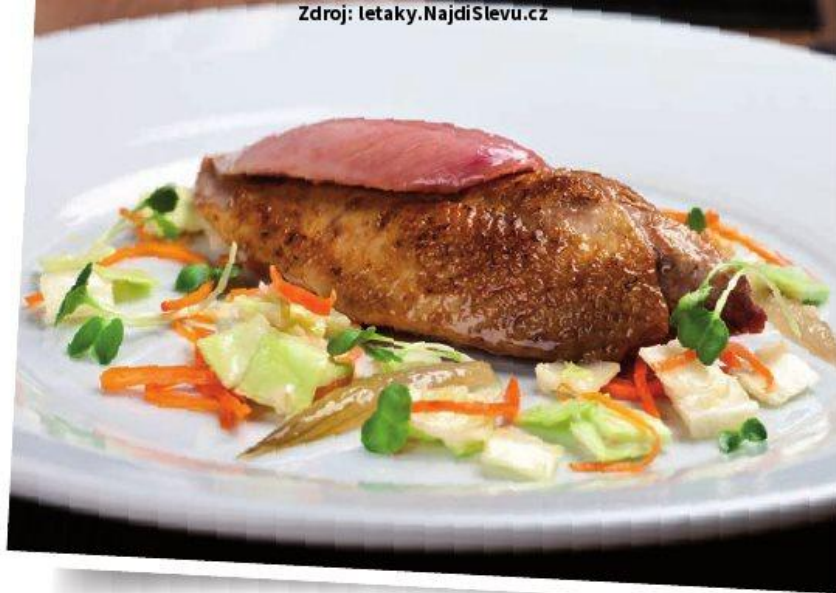
Jogurt 3,8%
všechny příchutě
bal.: 1 kg
cena za 1 kg
další akční cena
také na:
Jogurt bílý, bal.: 1 kg

47,50
54,63*

POMALU PEČENÉ PRSO PERLIČKY SE SALÁTEM COLESLAW

Obtížnost: ★★☆☆☆

4 hod.



Suroviny na 10 porcí:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Maso:		
Perlička	2500 g	497,50 Kč
Máslo přepuštěné	200 g	31,07 Kč
Sůl Fleur de Sel	1 g	0,52 Kč
Cibule šalotka	130 g	3,89 Kč
Celer řapíkatý	180 g	8,60 Kč
Horeca Select Tymian čerstvý	20 g	9,18 Kč
Salát:		
Zelí hlávkové, bílé	1300 g	7,15 Kč
Mrkev	250 g	2,73 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	80 g	1,35 Kč
Řeřicha	30 g	5,97 Kč
Horeca Select Majonéza	150 g	7,05 Kč
Horeca Select Jogurt bílý 10 %	150 g	5,24 Kč
Citron (na šťávu)	70 g	6,29 Kč
Aro Cukr krupice	50 g	0,95 Kč
Horeca Select Pepř bílý, mletý	0,1 g	0,08 Kč
Sůl kamenná	10 g	0,04 Kč
Šalotka:		
Cibule šalotka	80 g	2,39 Kč
Olaj olivový extra panenský	50 g	9,59 Kč

Cena za jednu porci: **59,96 Kč**

TIPY KUČAŘE:

- Chybou je, když se zelí při míchání mačká, zbavujete se tím chutě a důležitých, biologicky hodnotných látek. I vzhled salátu pak není lákavý.
- Při míchání salátů platí jednoduché pravidlo. Čím déle a intenzivně mícháme salát, tím více ztrácí na křehkosti a vzhledu. Do mísy dáme všechny suroviny a ingredience a jen krátce a lehce smícháme.

PRACOVNÍ POSTUP:

→ PŘÍPRAVA SALÁTU (CCA 35 MINUT):

U hlávkového zelí odstraníme zavadlé a poškozené povrchové listy. Hlávku rozčtvrtíme a vyřízneme košťál. Zelí nakrájíme na pravidelné jemné nudličky. Mrkev oloupeme, omyjeme a nakrájíme na jemné nudličky 4 cm dlouhé. Cibuli nakrájíme nadrobno. Do mísy dáme nakrájené zelí, mrkev, cibuli, majonézu, jogurt, citronovou šťávu, cukr, sůl, bílý pepř a zlehka promícháme. Zeleninu nemačkáme, jen zlehka obracíme. Misku se salátem ponecháme asi 10 minut v chladničce, pak ho ochutnáme a dle potřeby dochutíme. Nakrájenou šalotku krátce orestujeme společně s trochou cukru na olivovém oleji, až zesklovatí. Část čerstvé řeřichy lehce vmícháme do salátu těsně před podáváním.

→ PŘÍPRAVA PERLIČKY (CCA 4 HODINY):

Perličku nejdříve zbavíme zbytků peří, pak odřízneme stehýnka a zůstane nám takzvaný „motýlek“. U křídýlek necháme pouze první kost u prsíček, ostatní odřízneme. Konec kostičky důkladně očistíme. Takto připravená prsíčka naložíme společně s čerstvým tymiánem, šalotkou a řapíkatým celerem a zatavíme do vakua. Perličku připravujeme v sous vide při teplotě 60 °C asi 3,5 hodiny. Po otevření sáčku šťávu slijeme a uchováme pro další možné použití v jiném receptu. Prsíčka osušíme a kůži pečlivě opečeme na přepuštěném másle do zlatavé barvy. Frikasé opatrně vyjmeme. Po opečení prsíček vedeme ostrým nožem řezy podél prsní kosti a prsíčka oddělíme na 2 kusy.

→ PŘÍPRAVA ŠALOTKY (CCA 5 MINUT):

Oloupanou šalotku nakrájíme podélně na čtvrtiny a orestujeme na pánvi s olejem dosklouta a necháme vychladnout.

→ SERVÍROVÁNÍ:

Vychlazený salát před servírováním necháme na hrubém cedníku odkapat. Poté ho rozložíme na střed talíře a na něj položíme opečenou perličku, kterou ochutíme solí Fleur de Sel. Pokrm doplníme orestovanou šalotkou a zbylými snítkami čerstvé řeřichy.

Perlička
původ: Francie
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

199,00 228,85*



**Cibule šalotka
kulatá**

vel.: příčný průměr
30+ mm
bal.: síť 5 kg
cena za 1 kg

29,90 34,39*



i – ZAJÍMAVÉ DOCHUTÍ
KAŽDÉ JÍDLA
– VÝBORNÁ JE
NAPŘ. DO DIPŮ
NEBO K RYBÁM
A HOVĚZÍMU MASU

**Zelí hlávkové
bílé**

bal.: síť 15 kg
cena za 1 kg

5,50 6,33*



Svátek jídla na Valašsku

1.-2. 10. 2016

KARLOVSKÝ GASTROFESTIVAL

VELKÉ KARLOVICE



3,5 km chutí a vůní

TIP: *Michelinská
galavečeře a oběd
Ákos Sárközi
(Maďarsko)*

www.KarlovskyGastrofestival.cz

Partnerem akce je Makro

makro

KONFITOVANÉ HOLOUBÁTKO S HŘÍBKOVOU NÁDIVKOU A KADEŘAVOU KAPUSTOU



Obtížnost: ★★☆☆☆

3 hod.

Suroviny na 10 porcí:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Maso:		
Holub	3750 g	2 156,25 Kč
Máslo 82 %	150 g	17,10 Kč
Sůl kamenná	20 g	0,09 Kč
Nádivka:		
Pečivo bílé (houska)	500 g	15,12 Kč
Máslo 82 %	50 g	5,70 Kč
Aro Mléko 1,5 %	100 g	0,89 Kč
Vejce	150 g	5,95 Kč
Horeca Select Petržel listová	30 g	0,24 Kč
Muškátový oříšek mletý	0,1 g	0,10 Kč
Sůl kamenná	5 g	0,02 Kč
Horeca Select Směs hřibů mražených	250 g	56,25 Kč
Kapusta:		
Kapusta kadeřavá (kadeřávek)	1000 g	199,33 Kč
Cibule šalotka	100 g	2,99 Kč
Máslo 82 %	100 g	11,40 Kč
Smetana 33 %	250 g	18,23 Kč
Sůl kamenná	5 g	0,02 Kč
Horeca Select Pepř černý, celý	0,01 g	0,01 Kč
Česnek čerstvý	20 g	1,92 Kč
Štáva:		
Slanina sušená	100 g	9,98 Kč
Kuřecí demi-glace	100 g	49,16 Kč
Víno červené, suché	150 g	21,90 Kč
Máslo 82 %	100 g	11,40 Kč

Cena za jednu porci: **258,40 Kč**

PRACOVNÍ POSTUP:

→ PŘÍPRAVA NÁDIVKY (CCA 60 MINUT):

Bílé pečivo nakrájíme na větší kostky, na které nastrouháme trochu studeného másla. Pečivo pak rozpečeme v troubě na 150 °C téměř do vysušení. Posléze jej ponecháme vychladnout. Opranou hladkolistou petržel otrháme od stonků, listy překrájíme na hrubé nudličky a přidáme k pečivu. Pečivo lehce zvlhčíme mlékem. Hřibky orestujeme dozlatova na másle, přidáme oloupanou cibuli krájenou na nudličky a orestujeme vše doměkka. Téměř vychladlou směs přidáme k nakrájenému pečivu. Žloutky vyšleháme do pěny s máslem, ochutíme muškátovým oříškem a spojíme s nakrájeným pečivem. Osolené bílky vyšleháme v pevný sníh, který smícháme s ostatními surovinami v lehkou hmotu, kterou naplníme holoubata. Zbylou nádivku vložíme do vymaštěného pekáče a upečeme při teplotě 180 °C dozlatova. Po upečení ji nakrájíme na jednotlivé díly.

→ PŘÍPRAVA HOLOUBAT (CCA 2,5 HODINY):

Očištěná, omytá holoubata vykostíme tunelovým způsobem od hřbetu a hrudního koše, tak abychom nepoškodili kůži holoubat. Pak je lehce osolíme zevnitř a pomocí sáčku naplníme dutinu břišní připravenou nádivkou. Provázek zderezujeme (svážeme) k sobě klouby nohou a přitáhneme je k tělu holouběte. Nadivaná holoubátka zavakuujeme a při teplotě 68 °C upravujeme v sous vide po dobu dvou hodin. Poté šokově vychladíme. Při objednávce holoubě zregenerujeme ve vakuu tak, aby bylo prohráté, poté rozbálíme, osušíme utěrkou od přebytečné vlhkosti, osolíme a opečeme v připravené pánvi na oleji do zlatavé, křupavé kůže. Jakmile je holoubě zlatavé, zpěníme v pánvi máslo, holoubě jím několikrát přelijeme a ihned celé servírujeme.

→ PŘÍPRAVA KADEŘAVÉ KAPUSTY – KADEŘÁVKU (CCA 30 MINUT):

Kadeřavou kapustu pečlivě umyjeme v několikrát měněné vodě. Je dobré nechat ji namočenou ve slané vodě. Odstraníme tak i ty nejmenší nečistoty a mušky, které se mohou vyskytovat v záhybech kadeřávku. Z omytých listů vykrojíme středový řapík, který je velmi tuhý. Listy překrájíme na nudle asi 1 cm široké a krátce je spaříme v osolené vodě, aby změkly. Oloupanou šalotku nakrájíme najemno a zpěníme na másle spolu s plátkovaným česnekem. Zalijeme ji smetanou, ochutíme solí, pepřem z mlýnku a zredukujeme. Do zahoustlé smetany vložíme spařené kadeřávek, prohřejeme jej, ještě jednou zjemníme trochou másla a ihned servírujeme. Pánev si ponecháme na přípravu štávy.

→ PŘÍPRAVA ŠTÁVY (CCA 10 MINUT):

Na pánvi, kde jsme opékali holoubě, orestujeme trochu sušené slaniny, slijeme přebytečný tuk a zastříkneme pánev kvalitním kořeněným červeným vínem, přidáme drůbeží demi-glace, lehce zredukujeme a na závěr zjemníme kostičkami vychlazeného másla. Tím štávu lehce zahustíme a zároveň zjemníme. Štávu už jen přecedíme a nevaříme.

→ SERVÍROVÁNÍ:

Na nahřátý talíř rozložíme smetanový kadeřávek, na něj položíme nadivané, čerstvě opečené holoubě. Z boku přiložíme ještě kousek hřibkové nádivky, kterou jsme pekli odděleně ve formě. Hotový pokrm doplníme jemnou štávou z pečených holoubat ovoněnou sušenou slaninou.

** Ceny uvedené v kalkulaci jsou ilustrační. Ověřte si prosím ve svém velkoobchodním středisku MAKRO aktuální cenu jednotlivých surovin.

Holoubě

původ: Francie
bal.: cca 400 g
cena za 1 kg

další akční cena také na:

Holoubě mražené,
bal.: cca 350–400 g

575,00 661,25*



Směs hřibků kostky

bal.: 1 kg
cena za 1 kg

225,00 258,75*

Kód zboží: 295931



Kapusta kadeřavá trhaná

bal.: sáček 150 g
cena za 150 g

21,90 25,19*



Kód zboží: 248091



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

83,90
96,49*



Kód zboží: 249542



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

94,90
109,14*



Kód zboží: 230717

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

94,90
109,14*



Kód zboží: 332944

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

119,90
137,89*

*cena s DPH

**OBJEDNÁVEJTE
POHODLNĚ I Z VAŠEHO
MOBILU ČI TABLETU**



www.m-objednavka.cz

Prodejní doba: Po–Ne 8.00–22.00 (svátek 28. 9. 2016 otevřeno standardně)

Prodejní doba pro Zlaté a Stříbrné partnery: Po–So 6.00–22.00, Ne 7.00–22.00 (svátek 28. 9. 2016 otevřeno 6.00–22.00)

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



844 999 111 – informační linka společnosti MAKRO

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 uvedená období jako nejvýše možné. Tato nabídka zboží informační povahy je určena k podpoře prodeje zboží a nepředstavuje závaznou nabídku na uzavření smlouvy ze strany společnosti MAKRO. Současně tento leták a v něm obsažená nabídka není materiálem podporujícím prodej komunikačními prostředky na dálku. 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.

Vaše dotazy rádi zodpovíme ve všední den 7.00–22.00,
o víkendech a svátcích 8.00–20.00 nebo kdykoli na info@makro.cz