

makro gastronomie



www.makro.cz



NABÍDNĚTE
SVÝM ZÁKAZNÍKŮM
TO NEJLEPŠÍ
I V NOVÉM ROCE



Vepřová pečeně bez kosti s řetízkem

vakuově baleno
bal.: cca 3,5 kg
cena za 1 kg



76,90
88,44*



Jihočeská niva

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

Kód zboží: 115469



114,90
132,14*

KUŘECÍ PRSNÍ ŘÍZKY
ZA SUPER CENU
NA STR. 4



UZENÁ KÝTA BEZ KOSTI
ZA SUPER CENU
NA STR. 6





Salát ledový trhaný praný
vel. řezu: 24 mm
bal.: sáček 1 kg
cena za 1 kg

69,90 80,39*



Kód zboží: 297528

Polévková směs jemná
složení: mrkev, brokolice, celer, květák, kedlubna
bal.: 2,5 kg
cena za 1 kg

15,90 18,29*



Rajčata cherry keřík „Divino“
vel.: příčný průměr 15+ mm
původ: Španělsko
bal.: karton 3 kg
cena za 1 kg

119,90 137,89*



Čerstvé výhonky
různé druhy
bal.: fólie 50 g, 100 g, 200 g
cena za 1 bal. od

11,90 13,69*



Křen strouhaný český
bal.: 60 g, 500 g, 1000 g
cena za 60 g od

29,90 34,39*



Fenykl
bal.: karton 3 kg
cena za 1 kg

45,90 52,79*



Francouzská směs
složení: mrkev, pórek, celer, petržel
bal.: 2,5 kg
cena za 1 kg

21,90 25,19*

Kód zboží: 325557



Růžičková kapusta
bal.: 2,5 kg
cena za 1 kg

43,90 50,49*

Kód zboží: 332559



Fazolové lusky velmi jemné
bal.: 2,5 kg
cena za 1 kg

38,70 44,51*

Kód zboží: 223011



Hrášek velmi jemný
bal.: 2,5 kg
cena za 1 kg

41,90 48,19*

Kód zboží: 332556



Bylinky všechny druhy
bal.: 300 g
cena za 300 g od

34,90 40,14*

Kód zboží: 302632



Liška obecná
lat.: Chanterelle
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

279,00 320,85*

Kód zboží: 309828



Česká jablka „Golden Delicious“

vel.: příčný průměr 80+ mm
bal.: tříděný karton 3 kg
cena za 1 kg

21,90, 25,19*



Jahody

bal.: karton
16× vanička 250 g
cena za 250 g
při koupi kartonu

43,90, 50,49*



Hrozny mix

bal.: vanička cca 1 kg
cena za 1 kg

89,90, 103,39*



– VHODNÉ NA OZDOBU KOKTEJLŮ I POKRMŮ
– TVOŘÍ MALOU ČÁST OKRASNÝCH ROSTLIN,
KTERÁ JE JEDLÁ



Jedlé květy „Apple blossom“

bal.: vanička 100 ks
cena za 1 bal.

179,90, 206,89*



– PRAKTICKÉ BALENÍ
– DELŠÍ ČERSTVOST
PLÁTKŮ CITRONŮ
BEZ ZTRÁTY
CHUTI, STRUKTURY
A KVALITY
– SNADNÉ SKLADOVÁNÍ
I POUŽITÍ



Citrony plátky „Mr. Lemon“

bal.: dóza 1500 ml
(115–125 polovin plátků)
cena za 1500 ml

99,90, 114,89*



Mandle jádra blanšovaná

vel.: 70/50 (počet jader
v 1 unci)
bal.: sáček 500 g
cena za 500 g

179,90, 206,89*



Grapefruit červený

vel.: 84+ mm
bal.: karton cca 10 kg
cena za 1 kg

21,90, 25,19*



BEZ UMĚLÝCH BARVIV
A PŘIDANÉHO CUKRU



Čerstvá šťáva z ovoce různých druhů

bal.: lahev 150 ml, 250 ml
cena za 150 ml od

25,90, 29,79*



Liči

bal.: karton cca 2 kg
cena za 1 kg

89,90, 103,39*



Pistácie loupané nepražené

původ: Írán, bal.: sáček 500 g
cena za 500 g
další akční ceny také na:
Pistácie kořeněné pepřem,
bal.: 3× 60 g

299,90, 344,89*



Lískové ořechy jádra natural

odrůda: lísková jádra z oblasti
Imereti
vel.: 13–15+ mm
původ: Gruzie
bal.: sáček 500 g, cena za 500 g

149,90, 172,39*



Švestky sušené vypeckované

odrůda: Stanley
vel.: 80/90
původ: Bulharsko
bal.: sáček 500 g
cena za 500 g

49,90, 57,39*

**Kuřecí prsní řízky solené**původ: Brazílie
bal.: 6 × 2 kg
cena za 1 kg**73,90**
84,99*- VOLNĚ LOŽENÉ BALENÍ NA OBJEDNÁVKU
U VEDOUČÍHO ODDĚLENÍ MASA
- BOURÁNO V ČR**Kuřecí prsní řízky**volně ložené
bal.: cca 12 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
baleno v ochranné
atmosféře, cca 3–5 kg**88,90**
102,24*DOHLEDATELNOST PŮVODU
AŽ K FARMÁŘI NA ETIKETĚ**Kuřecí prsa – Supreme**původ: Česká republika
baleno v ochranné atmosféře
bal.: cca 1,5 kg, cena za 1 kg**109,00**
125,35*VOLNĚ LOŽENÉ BALENÍ NA OBJEDNÁVKU
U VEDOUČÍHO ODDĚLENÍ MASA**Krůtí prsa**původ: Česká republika
volně ložená, cena za 1 kg
další akční ceny také na: Krůtí
prsa balená, Krůtí stehenní
plátek**129,90**
149,39*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**62,90**
72,33***Kuřecí stehýnka/špalíky**baleno v ochranné atmosféře
bal.: cca 3–5 kg
cena za 1 kg**49,90**
57,39***Slepice**lehká, těžká
původ: Česká republika
bal.: karton/ks
cena za 1 kg od**34,90**
40,14***Jehněčí předeček**původ: Nový Zéland
vakuově baleno
cena za 1 kg**129,00**
148,35***Perlička**původ: Francie
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg**149,00**
171,35*NÁŠ TIP: ŠTAVNATOST
ZVÝŠÍTE KONFITOVÁNÍM!**Husí prsa bez kosti s kůží**původ: Maďarsko
cena za 1 kg**159,00**
182,85***Hovězí svičková**původ: Nizozemsko
bal.: 6 × 200 g
cena za 200 g**109,00**
125,35*



Vepřové koleno bez kosti s kůží

původ: Německo
vakuově baleno
cena za 1 kg

69,90
80,39*



Hovězí zadní ořech

vakuově baleno
bal.: cca 6 kg
cena za 1 kg

119,90
137,89*



Vepřová plec bez kosti

kuchyňská úprava
původ: Česká republika
vakuově baleno
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

99,90
114,89*



Hovězí zadní plec bez kosti

kategorie skotu: kráva, původ: Česká republika
vakuově baleno
bal.: cca 5 kg, cena za 1 kg
další akční cena také na:
Hovězí zadní mražené
(do vyprodání zásob)

124,90
143,64*



– ŘEZ POCHÁZEJÍCÍ Z OŘECHU = ŠPIČKA OŘECHU
– VHODNÉ PŘEDEVŠÍM K DUŠENÍ A PEČENÍ



Ball tip
původ: USA
cena za 1 kg

269,00
309,35*



Vepřový bok bez kosti libovost 60%

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

99,90
114,89*



Hovězí guláš libový

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

129,90
149,39*



Hovězí svičková

s řetízem
původ: Belgie
vakuově baleno
bal.: cca 2 kg+
cena za 1 kg

489,00
562,35*

– BOUŘANO PRO MAKRO
– BALENO ŠETRNĚ V OCHRANNÉ ATMOSFÉŘE



Vepřová kýta bez kosti

šály
bal.: cca 2,5 kg
cena za 1 kg

76,90
88,44*



Hovězí líčka

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

119,00
136,85*



Telecí plec bez kosti

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

189,00
217,35*

Kód zboží: 186450



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

186,00 213,90*

Kód zboží: 212762



**Uzená kýta
bez kosti 60**
100 kg hotového výrobku
je vyrobeno z min. 60 kg
vepřové kýty
bal.: cca 1,3 kg
cena za 1 kg

86,90 99,94*

Kód zboží: 242601



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

62,00 71,30*

Kód zboží: 86636



**Lázeňská šunka
zauzená standardní**
bal.: cca 2,6 kg
cena za 1 kg

98,00 112,70*

Kód zboží: 222782



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

126,00 144,90*

Kód zboží: 131385



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

82,50 94,88*

Kód zboží: 347436



Bavorská šunka
bal.: 1 kg plátky
cena za 1 kg

79,90 91,89*

Kód zboží: 135845



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

121,50 139,73*

Kód zboží: 318875



**Snídaňová slanina
Selection**
bal.: 200 g, 500 g plátky
cena za 1 bal. od

36,00 41,40*

Kód zboží: 222517



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

58,50 67,28*

Kód zboží: 259644



Kapiová střecha
bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg

74,90 86,14*

Morliny



Kód zboží: 234671

Výrobní salámbal.: cca 2 kg
cena za 1 kg**22,50**
25,88*aro
CENA
VÁŠ
ZISK

Kód zboží: 293279

**Debrecínské
a Vídeňské párky**bal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg**69,90**
80,39*aro
CENA
VÁŠ
ZISK

Kód zboží: 60643

**Šunkový salám
konzumní 40 %**
bal.: 1 kg plátky
cena za 1 kg**84,90**
97,64*

STERNHAUSEN



Kód zboží: 30046

Párek Delikatesbal.: cca 1,2 kg
cena za 1 kg**92,00**
105,80*

Pranti



Kód zboží: 241625

**Vídeňské
a Debrecínské
minipárečky**bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg**114,00**
131,10*

Schneider



Kód zboží: 350569

Jaternice, Jelitkabal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg od**46,00**
52,90*MKP
REKONSTRUKČNÍ POLICE

Kód zboží: 240360

Ostravská klobásabal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg**73,00**
83,95*

TAURIS



Kód zboží: 137015

**Ostrá klobása,
Pikador klobása**bal.: cca 0,5 kg
cena za 1 kg**117,00**
134,55*aro
CENA
VÁŠ
ZISK

Kód zboží: 348435

Játrový bločekbal.: 830 g
cena za 830 g**52,00**
59,80*

HORECA



Kód zboží: 250509

Tlačenkabal.: cca 1,5 kg
cena za 1 kg**92,00**
105,80*

MISTELČANÉ ŘEZNÝ



Kód zboží: 222775

**Bavarská sekaná,
Bavarská sekaná
se sýrem**bal.: cca 1,8 kg
cena za 1 kg**59,90**
68,89*

SPOJTE CHUŤ VOLNĚ LOVENÉ RYBY S LAHODNÝM VÍNEM

VOLNĚ LOVENÝ HALIBUT

Mezi hlavní argumenty ke konzumaci halibutů patří:

- **volně lovená ryba** – nejčastěji pochází z vod Atlantského oceánu
- **přirozená strava** – volně lovený halibut není nijak uměle přikrmovaný
- **bez kostí** – díky své skladbě jsou filety úplně bez kostí, a není tedy potřeba se jich obávat

Použití halibutů v kuchyni:

- kvůli jejich tučnosti je důležité upravovat filety s péčí, mají tendenci rozpadat se během tepelné úpravy
- je vhodné používat jen malé množství koření a jen základní suroviny, které zásadně neovlivní chuť ryby
- ryba je tedy ideální k dušení, pošírování, zapékání například s cherry rajčaty, čerstvými bylinkami, uzení atd.

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

369,00 424,35*



DOPLŇTE RYBU VÍNEM

- k téměř každé rybě si můžete dopřát i lahodné víno
- hlavním znakem pro stanovení, jaké víno podávat, je tučnost ryby

Sommelier Select Ryzlink vlašský

- vůně čistá, příjemná, s jemným aroma sušených jablek a hrušek, doprovázena tóny grepové kůry
- v chuti se objevuje harmonie nektarinek a šťavnatých mandarinek

▲ SLEVA 20 %
NA SOMMELIER SELECT RYZLINK VLAŠSKÝ
při koupi 3 kg a více Halibut grónský filet chlazený.
Sleva Vám bude odečtena na pokladně.

PŮVODNÍ CENA
89,90/108,78*

Sommelier Select
Ryzlink vlašský
bal.: 750 ml
cena za 750 ml

71,90 87,00*



- PŘIPOMĚŇTE SI CHUŤ LÉTA, A TO ZAPEČENOU CHOBOTNICI S BRAMBORAMI A CHERRY RAJČÁTKY
- CHOBOTNICI JE POTŘEBA NEJPRVE 1 hod. OBVAŘIT A PAK NECHAT V TĚ SAMÉ VODĚ VYCHLADNOUT
- NÁSLEDNĚ ZAPÉKEJTE



Chobotnice obecná kuchaňá

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

379,00 435,85*

- RYBA VHDNÁ NA PEČENÍ V SOLNÉ KRUSTĚ
- MASO TAK PO TAKOVÉ ÚPRAVĚ ZŮSTÁVÁ ŠŤAVNATÉ



Pražma královská kuchaňá z řečka

lat.: Sparus aurata
vel.: 250–350 g/ks
původ: Řecko, chov
cena za 1 kg

219,00 251,85*

- KRÁSNĚ LAHODNÉ MASO, KTERÉ JE VHDNÉ NA DUŠENÍ, PEČENÍ A SMAŽENÍ
- MASO JE KŘEHKÉ, A PROTO JE DŮLEŽITÉ S NÍM MANIPULOVAT OPATRNĚ



Treska obecná fileť bez kůže ze severu

lat.: Gadus morhua
vel.: 200–400 g/ks
původ: Norsko, Dánsko, lov
cena za 1 kg

339,00 389,85*

- DEJTE NA PÁNEV CIBULI, POTÉ ČESNEK A ZÁZVOR. NECHTE LEHCE ZATÁHNOUT. PŘIDEJTE CURRY PASTU, NÁSLEDNĚ KREVETY A NECHTE JE ZČERVENAT. PŘILIJTE KOKOSOVÉ MLÉKO A NA ZÁVĚR OZDOBTE NASEKANÝM KORIANDREM.



Krevety celé nevařené

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

189,00 217,35*

TRVALE NÍZKÉ CENY LOSOSŮ!

Losos kuchaňý • Losos fileť Trim D (s kůží, bez kostí)

- Nečekejte na akční ceny!
- Nakupujte stále výhodně!
- Ceny neustále kontrolujeme u velkoobchodů v celé ČR!



1 ZAMRAŽENO NA MOŘI
 BEZ PŘIDANÉ VODY

Kód zboží: 261775



Rybí filé seafrozen

lat.: Merluccius productus
 bal.: 20x 100 g
 cena za 100 g

14,30
 16,45*

Kód zboží: 329795



Štikozubec argentinský – Hejk

lat.: Merluccius hubbsi
 bal.: 800 g
 cena za 800 g

109,90
 126,39*



Kód zboží: 335057



Losos filety

bez kůže
 lat.: Oncorhynchus gorbusha
 glazura: 15 %
 bal.: 500 g
 cena za 500 g

85,50
 98,33*



Kód zboží: 260062



Platýs kuchaný

lat.: Pleuronectes flesus
 bal.: 600 g
 cena za 600 g

59,90
 68,89*



Kód zboží: 321699



Chobotnice malá

vel.: 1 kg
 cena za 1 kg

149,90
 172,39*

NOVINKA
 makro



Kód zboží: 356601



Aljašská treska

obalované filety
 lat.: Theragra chalcogramma
 bal.: 10x 100 g, cena za 100 g

12,90
 14,84*



Kód zboží: 348280



Škeble bílé celé

lat.: Meretrix lyrata
 vel.: celé 60/80
 bal.: 1000 g, cena za 1000 g

96,90
 111,44*



Kód zboží: 329010



Pstruh uzený

filety
 bal.: 500 g
 cena za 500 g

154,90
 178,14*



Kód zboží: 283035



Krevety White Tiger

syrové, loupané
 vel.: 31/40
 bal.: 1 kg
 cena za 1 kg

289,00
 332,35*



Kód zboží: 348267



Mušle slávky loupané

lat.: Mytilus chilensis
 vel.: 100/200
 bal.: 900 g, cena za 900 g

136,90
 157,44*



Kód zboží: 200857



Plody moře

složení: 25 % surimi,
 25 % krevety, 25 % kalmarové
 kroužky, 25 % slávky loupané
 bal.: 800 g, cena za 800 g

131,90
 151,69*



Kód zboží: 275247

**Špecle, Halušky**bal.: 3 kg, 1,5 kg
cena za 1 kg od**37,00**
42,55*

Kód zboží: 233837

**Utopenci**z pravých špekáčků
prořezaní, plnění
bal.: 3,5 kg (25 ks)
cena za 1 ks**9,40**
10,81*

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

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

Kód zboží: 90252

**Saláty**bramborový, pochoutkový
bal.: 2 kg
cena za 1 kg od**52,00**
59,80*

Kód zboží: 55064

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

Kód zboží: 84636

**Listové těsto**bal.: 500 g
cena za 500 g**15,90**
18,29*

Kód zboží: 236240

**Pomazánky**česneková, budapeštská,
pažitková, hermelínová
bal.: 1 kg
cena za 1 kg od**82,00**
94,30*

Kód zboží: 260556

**Matjesové řezy**s cibulí
bal.: 1 kg (PP = 800 g),
3 kg (PP = 2400 g)
cena za 1 kg od**104,00**
119,60*

Kód zboží: 115638

**Křišťálové sledě**bal.: 5 kg (PP = 4 kg)
cena za 1 kg**89,00**
102,35*

Kód zboží: 158526

**Kaviár z capelin**červený, černý
bal.: 350 g
cena za 350 g**126,00**
144,90*

Kód zboží: 355357

**Toast tip**

světlý, tmavý
bal.: 500 g
cena za 500 g
další akční ceny také na:
Toast tip chia, brioche,
kornspitz, bal.: 500 g

14,50
16,68*

Kód zboží: 322124



210 °C
7–10 min

**Kornbageta**

střední
bal.: 55× 125 g
cena za 125 g

5,80
6,67*

Kód zboží: 313904



Chléb bezlepkový
dva druhy, balený krájený
bal.: 450 g (6× 75 g), 480 g
(6× 80 g), cena za 1 ks
další akční ceny také na:
bal.: 80 g (2 ks)

14,50
16,68*

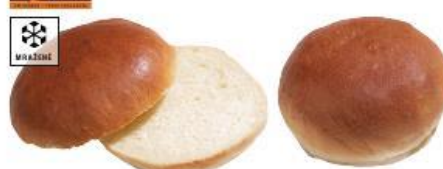
Kód zboží: 220412

**Tortilla**

naturál, vícezrná
bal.: 6× 60 g, cena za 60 g
další akční ceny také na:
Tortilly Dürüm, Tortilly
špaldové, bal.: 18× 90 g,
18× 60 g, 6× 65 g

7,90
9,09*

Kód zboží: 354392

**Brioška**

bal.: 50× 85 g
cena za 85 g

6,50
7,48*

Kód zboží: 354394

**Minikaiserka mix**

bal.: 150× 35 g
cena za 35 g

2,40
2,76*

Kód zboží: 260250

vademoutele



210 °C
10–15 min

**Bageta velká**

bal.: 36× 220 g
cena za 220 g

7,60
8,74*

Kód zboží: 239430

**Listové těsto pláty**

vel.: 38× 58 cm
bal.: 7× 840 g
cena za 840 g

49,90
57,39*

Kód zboží: 314279

**Dorty**

všechny druhy
bal.: 1000–1800 g
cena za 1 bal. od

149,90
172,39*

Kód zboží: 342849

**Zmrzlina**

vanilková, čokoládová
bal.: 2 l
cena za 1 l

26,90
30,94*

Kód zboží: 348485

**Donut čokoládový,
Donut s bílou polevou**

bal.: 12× 52 g
cena za 52 g

8,90
10,24*

Kód zboží: 222811



Gouda 48%
bal.: cca 3 kg
cena za 1 kg

105,90
121,79*

Kód zboží: 89745



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

112,90
129,84*

Kód zboží: 115404



Romadur
čistý, chilli, česnek/bylinky
bal.: 10x 100 g, cena za 100 g
další akční cena také na:
Syreček, bal.: 10x 90 g

15,50
17,83*

Kód zboží: 326703



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

22,90
26,34*

Kód zboží: 156316



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

109,90
126,39*

Kód zboží: 98635



Leerdammer
bal.: cca 3,2 kg
cena za 1 kg

161,90
186,19*

Kód zboží: 225777



Tvaroh tvrdý na strouhání
bal.: cca 2,8 kg
cena za 1 kg

92,90
106,84*

Kód zboží: 241882



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

99,90
114,89*

Kód zboží: 161814



Balkánský sýr
bal.: 3 kg
cena za 1 kg

105,90
121,79*

Kód zboží: 125120



Čerstvý kozi sýr
bal.: 1 kg
cena za 1 kg

309,90
356,39*

Kód zboží: 347323



Ricotta salata
bal.: cca 600 g
cena za 1 kg

169,90
195,39*

Kód zboží: 347326



Provolone dolce válec
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

233,90
268,99*

Kód zboží: 347325



Provolone dolce polotvrdý zrající sýr výkroj
bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

233,90
268,99*

Kód zboží: 347318



Del Monte Pecorino
bal.: cca 1,8 kg, cena za 1 kg

289,90
333,39*

Cremes by Meggle

**Creme Cuisine 15%,
Dual 25%**
rostlinné krémy na vaření, šlehaní
bal.: 1 l, cena za 1 l od

40,90
47,04*

Creme Patisserie 25%
rostlinný krém slazený, neslazený
bal.: 1 l, cena za 1 l od

42,90
49,34*

ZARUČENÝ ÚSPĚCH PŘI VAŘENÍ
NEBO PŘÍPRAVĚ DEZERTŮ.



www.meggle.cz

Rozumíme Vaši kuchyni



Kód zboží: 10192

Máslo
bal.: 100× 10 g
cena za 10 g

1,80
2,07*



Kód zboží: 236832

Milsenko
s rostlinným tukem
bal.: 4× 250 g, 40× 250 g
cena za 250 g

18,90
21,74*



Kód zboží: 461773

**Flora,
Flora light**
bal.: 400 g, 24× 400 g
cena za 400 g od

28,90
33,24*



Kód zboží: 259933

**Choceňské
tradiční
pomazánkové**
bal.: 5 kg
cena za 1 kg

79,90
91,89*



Kód zboží: 179679

**Mléko
čerstvé
1,5%**
bal.: 6× 1 l
cena za 1 l

11,20
12,88*



Kód zboží: 115287

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

11,20
12,88*



Kód zboží: 263600

Lipno
všechny příchutě
bal.: 4× 140 g
cena za 140 g

17,40
20,01*



Kód zboží: 115302

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

98,90
113,74*



Kód zboží: 192504

**Pudíngový
dezert
se šlehačkou**
všechny příchutě
bal.: 20× 200 g,
8× 200 g
cena za 200 g

4,90
5,64*



Kód zboží: 66183

**Florian
smetanový jogurt 8%**
všechny příchutě
bal.: 8× 150 g, 20× 150 g
cena za 150 g

5,10
5,87*



Kód zboží: 191310

**Zakysaná
smetana
krémovitá
15%**
bal.: 375 g,
6× 375 g
cena za 375 g

20,50
23,58*



Kód zboží: 289669

**Tvaroh
16%**
bal.: 10 kg
cena za 1 kg

31,40
36,11*

PEČENÝ JATERNICOVÝ PREJT S VAŘENÝMI BRAMBORAMI A KYSANÝM ZELÍM

Obtížnost: ★★★★★ 2 hod. 30 min



Suroviny na 10 porcí:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Příprava masa:		
Vepřová hlava	2000 g	79,80 Kč
Vepřový bok bez kostí	200 g	19,98 Kč
Vepřové plíce	200 g	7,38 Kč
Vepřová játra	250 g	8,38 Kč
Houska balená 30x 43 g	400 g	16,74 Kč
Vepřový tučný vývar	300 g	6,57 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	100 g	1,59 Kč
Horeca Select Sádlo škvařené	50 g	2,03 Kč
Sůl kamenná	25 g	0,03 Kč
Horeca Select Majoránka čerstvá	20 g	9,98 Kč
Horeca Select Nové koření	0,5 g	0,01 Kč
Horeca Select Pepř černý, mletý	1 g	0,01 Kč
Česnek čerstvý	30 g	2,88 Kč
Brambory:		
Horeca Select Brambory varný typ B	2500 g	24,75 Kč
Sůl kamenná	3 g	0,01 Kč
Cibulka lahůdková	50 g	2,23 Kč
Kysané zelí:		
Horeca Select Kysané zelí	500 g	11,45 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	300 g	4,77 Kč
Horeca Select Sádlo škvařené	150 g	6,08 Kč
Horeca Select Kmin celý	0,5 g	0,01 Kč
Aro Cukr krupice	50 g	0,04 Kč
Sůl kamenná	8 g	0,01 Kč
Doplňek:		
Horeca Select Majoránka čerstvá	20 g	9,98 Kč

Cena za jednu porci: **21,47 Kč**

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

PRACOVNÍ POSTUP:

→ PŘÍPRAVA MASA (CCA 120 MINUT):

Očištěnou a omytou vepřovou hlavu, bůček a plíce vaříme s cibulí v mírně osolené vodě doměkka. Poté je vyjmeme a necháme je propářit, vykostíme a všechno tužší maso rozsekáme nožem nebo „kolíčkou“ na drobné kostičky o stranách 5 mm. Žemli namočíme ve vodě, poté ji vyždímáme a rukama rozmělníme. Očištěná syrová játra rozemeleme najemno, promícháme s žemlí, přidáme rozsekané maso, zalijeme tučným vývarem a dobře promícháme. Směs ochutíme rozemletým novým kořením, pepřem, nastrouhaným česnekem a překrájenými lístky čerstvé majoránky. Poté prejt přeložíme do sádlem vytřeného pekáče, pravidelně kartou upravíme do stejné výšky po celé ploše a v předem vyhřáté troubě pečeme asi 45 minut dozlatova. Doba pečení závisí na výšce prejtu a velikosti pekáče.

→ PŘÍPRAVA ZELÍ (CCA 15 MINUT):

Kysané zelí dle chuti lehce propláchneme vodou a překrájíme. Cibuli nakrájíme nadrobno, lehce orestujeme na sádle, vložíme překrájené zelí, podlijeme vodou a podusíme spolu s cukrem, solí a kminem.

→ PŘÍPRAVA VAŘENÝCH BRAMBOR (CCA 30 MINUT):

Oloupané brambory nakrájíme na tvary o stejné velikosti, vložíme je do děrované gastronádoby, ochutíme solí a vaříme je v konvektomatu na program „vaření v páře“ asi 15 minut. Zda jsou brambory již vařené, se přesvědčíme pichnutím do brambor dvouzubou vidličkou. Poté je ihned servírujeme.

→ SERVÍROVÁNÍ:

Na teplý talíř na levou stranu přeložíme vařené brambory doplněné mladou cibulkou, na pravou stranu rozpečené řezky prejtu. Mezi prejt a brambory zezadu přeložíme teplé zelí. Pokrm doplníme snítkou čerstvé majoránky.

Vepřová hlava dělená

baleno v ochranné atmosféře

bal.: cca 1 kg
cena za 1 kg

39,90 45,89*



Brambory pozdní prané z Vysočiny

vel.: příčný průměr 60+ mm
odrůda: Princesse
varný typ: A
bal.: síť 10 kg
cena za 1 kg

8,90 10,24*

Zelí kysané bílé

pevný podíl: 85 %
bal.: fólie 1 kg
cena za 1 kg

19,90 22,89*



ŠPEKOVÉ KNEDLÍKY S KYSANÝM ZELÍM

Obtížnost: ★★☆☆☆

2 hod.



Zdroj: letaky.NajdiSlevu.cz

Suroviny na 10 porcí:

Název položky	Hmotnost brutto	Kalkulovaná cena (bez DPH)
Uzený bok:		
Uzený bok bez kosti	350 g	33,22 Kč
Horeca Select Nové koření	0,5 g	0,01 Kč
Horeca Select Pepř černý, celý	0,5 g	0,01 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	100 g	1,59 Kč
Těsto:		
Vepřový bok uzený bez kosti	300 g	28,47 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	200 g	3,18 Kč
Slanina bez kůže	100 g	5,85 Kč
Bílé pečivo – housky	700 g	29,30 Kč
Mouka hrubá	200 g	0,29 Kč
Sůl kamenná	15 g	0,01 Kč
Vejsce	100 g	4,74 Kč
Mléko 1,5%	300 g	3,36 Kč
Horeca Select Pepř černý, mletý	0,5 g	0,01 Kč
Horeca Select Muškátový oříšek, celý	0,2 g	0,01 Kč
Horeca Select Petržel hladkolistá	20 g	1,60 Kč
Horeca Select Vepřové sádlo škvařené	150 g	6,08 Kč
Smažená cibulka:		
Horeca Select Cibule žlutá	400 g	6,36 Kč
Olaj na smažení	500 g	6,06 Kč
Kysané zeli:		
Horeca Select Kysané zeli	1000 g	22,90 Kč
Horeca Select Cibule žlutá	100 g	1,59 Kč

Cena za jednu porci: **15,46 Kč**

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

PRACOVNÍ POSTUP:

→ PŘÍPRAVA UZENÉHO BŮČKU (CCA 45 MINUT):

Omytý a osušený bůček vložíme do vroucí, osolené vody s oloupanou, překrájenou cibulí a kořením. Vaříme doměkka, pak bůček vyjmeme a necháme vychladnout.

→ PŘÍPRAVA TĚSTA (CCA 30 MINUT):

Vychladlý bůček a housky nakrájíme na kostičky o velikosti 1 cm. Slaninu nakrájíme na kostičky o velikosti 5 mm. Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a na roztavené slanině ji orestujeme do sklovata. Pak přidáme nakrájený bůček, vše ještě krátce orestujeme a směs necháme zchladnout. Pak do misky vyklepeme vejce, přilijeme 2/3 mléka, hrubou moukou, ochutíme solí, pepřem a nastrohaným muškátovým oříškem a metlou vymícháme hladké těstíčko. Otrhané lístky petržele překrájíme na malé kousky a smícháme je s kostičkami housky, které lehce smícháme s orestovaným uzeným masem. Nakonec přidáme ochucené těstíčko a směs lehkým obracením smícháme. Zmáčkne-li v ruce kousek těsta, musí držet pohromadě, nesmí být suché. V případě potřeby můžeme těsto pokropit zbylým mlékem, zlehka promíchat a nechat vsáknout. Špekové knedlíky zaděláváme vždy ručně, ne ve stroji.

→ TVAROVÁNÍ A VAŘENÍ KNEDLÍKŮ (CCA 30 MINUT):

Těsto si rozdělíme na kusy o hmotnosti 60 g, rukama lehce namočenými ve vodě z nich vytváříme koule, které musíme fádne utáhnout, jinak se nám knedlíky při vaření rozpadnou. Knedlíky vaříme v páře asi 15 minut v konvektomatu nebo na pařáku. Po uvaření je potřeme rozpuštěným vepřovým sádlem. Při servírování je můžeme překrojit na polovinu a posypat smaženou cibulkou.

→ PŘÍPRAVA SMAŽENÉ CIBULKY (CCA 10 MINUT):

Oloupanou cibuli nakrájíme na nářezovém stroji nebo ručně na 2 mm tenká kolečka, která postupně pozvolna smažíme v oleji na 160 °C do zlatova. Následně cibulku vyjmeme kovovým podběrákem na kuchyňskou papírovou utěrku a necháme odkapat. Smažená cibulka je zlatavě hnědá, sladká, křupavá. Při servírování jí sypeme knedlíky.

→ PŘÍPRAVA ZELÍ (CCA 20 MINUT):

Kysané zeli ochutnáme, a je-li příliš kyselé, propláchneme jej a překrájíme, aby nebylo příliš dlouhé. Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a na sádlo ji orestujeme do sklovata. Přidáme překrájené zeli, trochu ho podlijeme vodou, ochutíme solí, kmínem, cukrem a krátce podusíme.

→ SERVOVÁNÍ:

Napařené knedlíky na talíři doplníme teplým zelím se smaženou cibulkou, sádlem a listovou petrželí.

Uzená slanina

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

58,50 67,28*

Kód zboží: 222517



i

SPECIÁLNÍ ŠPÁNĚLSKÁ
ODRŮDA
- VYZNAČUJE SE PLNOU,
SLADCE OSTROU CHUTÍ



Cibule žlutá

„Grano“
vel.: příčný průměr 80+ mm
bal.: síť 10 kg
cena za 1 kg

15,90 18,29*

aro
CENA
VÁŠ
ZISK

Mouka hrubá

bal.: 5 kg
cena za 1 kg

9,18 10,56*

Kód zboží: 213733





Kód zboží: 222778



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

104,90
120,64*



Kód zboží: 115487



Jihočeský eidam 30 %
bal.: cca 3 kg
cena za 1 kg
další akční cena také na:
Jihočeský eidam 20 %,
bal.: cca 2,5 kg

109,90
126,39*



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

134,90
155,14*



Kód zboží: 290058

Vodka 37,5 %
bal.: 1 l
cena za 1 l

139,00
168,19*

Ten je hustej!



Podívejte se, který kečup
má vyšší obsah rajčat



akademiekvality.cz

Nakupujte kvalitu s chutí

Prodejní doba: Po–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:



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 uvedené období jako nejvyšší 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