



BANQUET

— PREMIUM SOUS VIDE —



Bidfood

... prvá voľba pre gastronómiu



ÚVOD

BANQUET PREMIUM SOUS-VIDE

symbolizuje šetrnú prípravu pokrmov s využitím základných ingrediencií, bez pridaných zbytočných prísad. Produkty sous-vidé vznikajú vo vlastnej výrobe Bidfood v Opave od roku 2014. Chutné, šťavnaté, vždy v rovnakej kvalite. To je mäso sous-vidé pod značkou BANQUET.

V sortimente nájdete široký výber bravčového a hovädzieho mäsa, hydiny aj špecialít, ako sú rolády, divina, kráľičie alebo jahňacie mäso. S výberom Vám radi poradia a pomôžu naši profesionálni kuchári z BANQUET tímu.

VEDELI STE, ŽE...

... sous-vidé je kuchárska metóda pochádzajúca z Francúzska? Princípom je varenie pokrmu vo vákuu pri konštantnej nízkej teplote po veľmi dlhý čas. Vďaka tomu si mäso zachová vysoký obsah dôležitých živín, ale zároveň krásne zmäkne a umožní finálne servírovanie počas niekoľko málo minút.

SERVÍRUJTE GENIÁLNE JEDLO VYLADENÉ DO DETAILU

Či už varíte v školskej jedálni, cateringovej spoločnosti, reštaurácii vyššej kategórie, hoteli alebo v stánku, naše sous-vidé mäso Vám ušetrí potrebný čas pre dôležité detaily, ako je príprava luxusnej omáčky, vytvorenie veľkolepého dezertu alebo dotiahnutie designu vášho pokrmu k úplnej dokonalosti.

Držite v rukách katalóg s prehľadným zoznamom výrobkov a množstvom zaujímavých tipov, vzorovou kalkuláciou, receptom a s kontaktmi na náš jedinečný BANQUET tím.

Dúfame, že Vás nasledujúce stránky budú inšpirovať.

OBSAH

| | |
|--|--------------|
| Ukázkový recept | 4 |
| Vzorová kalkulácia | 5 |
| BRAVČOVÉ SOUS-VIDE | 6–11 |
| Bravčové rebrá | |
| Bravčové zadné koleno s kosťou | |
| Bravčové zadné koleno bez kosti | |
| Bravčové zadné koleno MAXI s kosťou | |
| Trhané bravčové mäso | |
| Bravčová krkovicica | |
| Bravčová panenka | |
| Bravčové plece | |
| Bravčový bok bez kosti | |
| HOVÄDZIE SOUS-VIDE | 12–15 |
| Trhané hovädzie mäso | |
| Hovädzie líčka | |
| Hovädzia falošná sviečková predná | |
| Hovädzí guláš | |
| Hovädzie rebrá | |
| ROLÁDY SOUS-VIDE | 16–19 |
| Kuracia roláda so slaninou a špenátom | |
| Kuracia roláda | |
| Kuracia roláda talianska so sušenými rajčinami | |
| Bravčová roláda s medvedím cesnakom | |
| HYDINOVÉ SOUS-VIDE | 20–23 |
| Kačacie stehná konfitované stredné | |
| Kačacie stehná s kúskom chrbta | |
| Kačacie prsia | |
| Kuracie krídla | |
| Kurča polené | |
| Morčacie prsia | |
| ŠPECIALITY SOUS-VIDE | 24–25 |
| Králičie stehná | |
| Jelenie stehno | |
| Jahňacie kolienko | |

BRAVČOVÁ PANENKA WELLINGTON

CELKOVÝ ČAS PRÍPRAVY: 35 MIN

709021 Bravčová panenka sous-vide Banquet
vel. balenia cca 1,2 kg, 2 ks v balení

INGREDIENCIE:

| | |
|----------------------|-------------------------|
| horčica dijonská | soľ |
| koreníe čierne mleté | lístkové cesto pláty |
| worcester | anglická slanina plátky |
| maslo | špenát listový |
| šampiňóny krájané | vajce |

POSTUP PRÍPRAVY:

Mäso v uzatvorenom obale najskôr krátko prehrejeme (v konvektomate pri 80 °C cca 5 minút alebo vo vodnom kúpeli), aby povolil výpek.

Potom každú panenku pozdĺžne rozrežeme a potrieme marinádou z dijonskej horčice, worcesteru a mletého koreníia. Šampiňóny opečieme na masle, ochutíme a rozmixujeme na pastu.

Plát lístkového cesta prekrojíme na štyri diely a zľahka ho rozvalkáme. Na každý plát položíme anglickú slaninu, listový špenát, panenku, šampiňónovú pastu a zarolujeme. Kraje necháme otvorené, aby mohla unikáť para.

Potrieme vajíčkom a pečieme pri 185 °C cca 20 minút do zlatista. Nakrájame na porcie a podávame napr. so zemiakovou kašou.

1 porcia = 100 g mäsa v surovom stave
= 64 g plátok panenky sous-vide.

Z 1 balenia Banquet panenky
sous-vide získate približne 17 porcií.

Pre výpočet množstva ingrediencií
pre Vami požadovaný počet porcií
navštívte:
www.mojBidfood.sk sekcia RECEPTY



KALKULÁCIA

VZOROVÝ VÝPOČET CENY MÄSA SOUS-VIDE
A POROVNANIE S CENOU SUROVÉHO MÄSA.



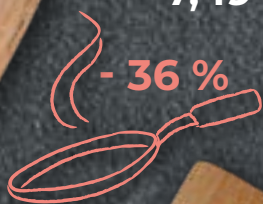
Pre jednoduchý a rýchly
výpočet ceny mäsa
sous-vide navštívte
www.cenaporcie.sk

SUROVÉ mäso
7,49 €/kg



1 kg

UPEČENÉ mäso
 $7,49 \text{ €} : 0,64 = 11,70 \text{ €/kg}$



- 36 %



0,64 kg

CENA plátku
64 g = 0,75 €

100 g plátok surového mäsa
= 64 g upečeného mäsa



709201
Morčacie prsia
sous-vide



1 kg

VÝPEK - 15 %



SOUS-VIDE mäso
bez VÝPEKU
 $8,99 \text{ €} : 0,85 = 10,58 \text{ €/kg}$

CENA plátku
64 g = 0,67 €

SOUS-VIDE mäso
8,99 €/kg

BRAVČOVÉ

sous-vide

| | | | | |
|--------|-------------------------------------|------------------|---|--------------------------|
| 709001 | Bravčové plece | cca 1,6 - 2,8 kg | ☾ | |
| 709002 | Bravčová krkovica | cca 1,6 - 2,8 kg | ☾ | |
| 709009 | Bravčové zadné koleno s kostou XL | 800 g+ | ☾ | <i>podľa dostupnosti</i> |
| 709010 | Bravčové zadné koleno bez kosti | cca 1,2 kg | ☾ | |
| 709013 | Bravčové zadné koleno s kostou 1 ks | 600 - 800 g | ☾ | |
| 709030 | Bravčové zadné koleno MAXI s kostou | 1,3 - 1,6 kg | ☾ | |
| 709014 | Bravčové rebrá | cca 1,0 - 1,5 kg | ☾ | |
| 709026 | Bravčové rebrá s BBQ omáčkou | cca 1,8 kg | ☾ | |
| 709020 | Bravčové mäso trhané | cca 1,1 kg | ☾ | |
| 709021 | Bravčová panenka | cca 1,2 kg | ☾ | |
| 709029 | Bravčový bok bez kosti | cca 2,2 kg | ☾ | |



709014

BRAVČOVÉ REBRÁ

gramáž: cca 1,3 kg
výpek: cca 10 %
úprava: 200 °C / 15 min
pečenie – gril



709013
**BRAVČOVÉ ZADNÉ
KOLENO S KOSTŤOU**

gramáž: cca 0,8 kg
výpek: cca 15 %
úprava: 200 °C / 25 min
pečenie – gril



709020
**TRHANÉ
BRAVČOVÉ MÄSO**

gramáž: cca 1,1 kg
výpek: cca 25 %
úprava: 190 °C / 15 min
para – pečenie – gril

709010

BRAVČOVÉ ZADNÉ KOLENO BEZ KOSTI

gramáž: cca 1,1 kg
výpek: cca 15 %
úprava: 220 °C / 25 min
pečenie – gril



709030

BRAVČOVÉ ZADNÉ KOLENO MAXI S KOSTŤOU

gramáž: cca 1,45 kg
výpek: cca 20 %
úprava: 210 °C / 30 min
pečenie – gril

709002

BRAVČOVÁ KRKOVICA

gramáž: cca 2,4 kg

výpek: cca 15 %

úprava: plátky 80 °C / 15 min
para – pečenie – gril



709021

BRAVČOVÁ PANENKA

gramáž: cca 1,2 kg

výpek: cca 10 %

úprava: panvica – gril

709001

BRAVČOVÉ PLECE

gramáž: cca 2,1 kg
výpek: cca 20 %
úprava: plátky 80 °C / 15 min
para – pečenie – gril



709029

BRAVČOVÝ BOK BEZ KOSTI

gramáž: cca 2,2 kg
výpek: cca 20 %
úprava: 220 °C / 30 min
pečenie – gril



HOVÄDZIE

sous-vide



| | | | | |
|--------|--------------------------------------|------------------|---|--|
| 709051 | Hovädzia falošná sviečková predná | cca 1,6 - 2,8 kg | ☼ | |
| 709053 | Hovädzie trhané mäso z krku | cca 1 - 1,2 kg | ☼ | |
| 709054 | Hovädzie líčka s koreňovou zeleninou | cca 2,6 kg | ☼ | |
| 709057 | Hovädzie rebrá 2 ks | cca 2 kg | ☼ | |
| 709058 | Hovädzí guláš | 1 x 3 kg | ☼ | |



709053

TRHANÉ HOVÄDZIE MÄSO

gramáž: cca 1,1 kg
výpek: cca 35 %
úprava: 180 °C / 15 min
para – pečenie – gril

709054

HOVÄDZIE LÍČKA S KOREŇOVOU ZELENINOU

gramáž: cca 2,6 kg
cca 50 % omáčka
s koreňovou zeleninou
úprava: 120 °C / 15 min
para – pečenie



709051

HOVÄDZIA FALOŠNÁ SVIEČKOVÁ PREDNÁ

gramáž: cca 2 kg
výpek: cca 35 %
úprava: plátky 80 °C / 15 min
para – pečenie – gril



709058
HOVÄDZÍ GULÁŠ

gramáž: 1 x 3 kg
cca 2/3 omáčky
úprava: 80 °C / 15 min
para – hrniec

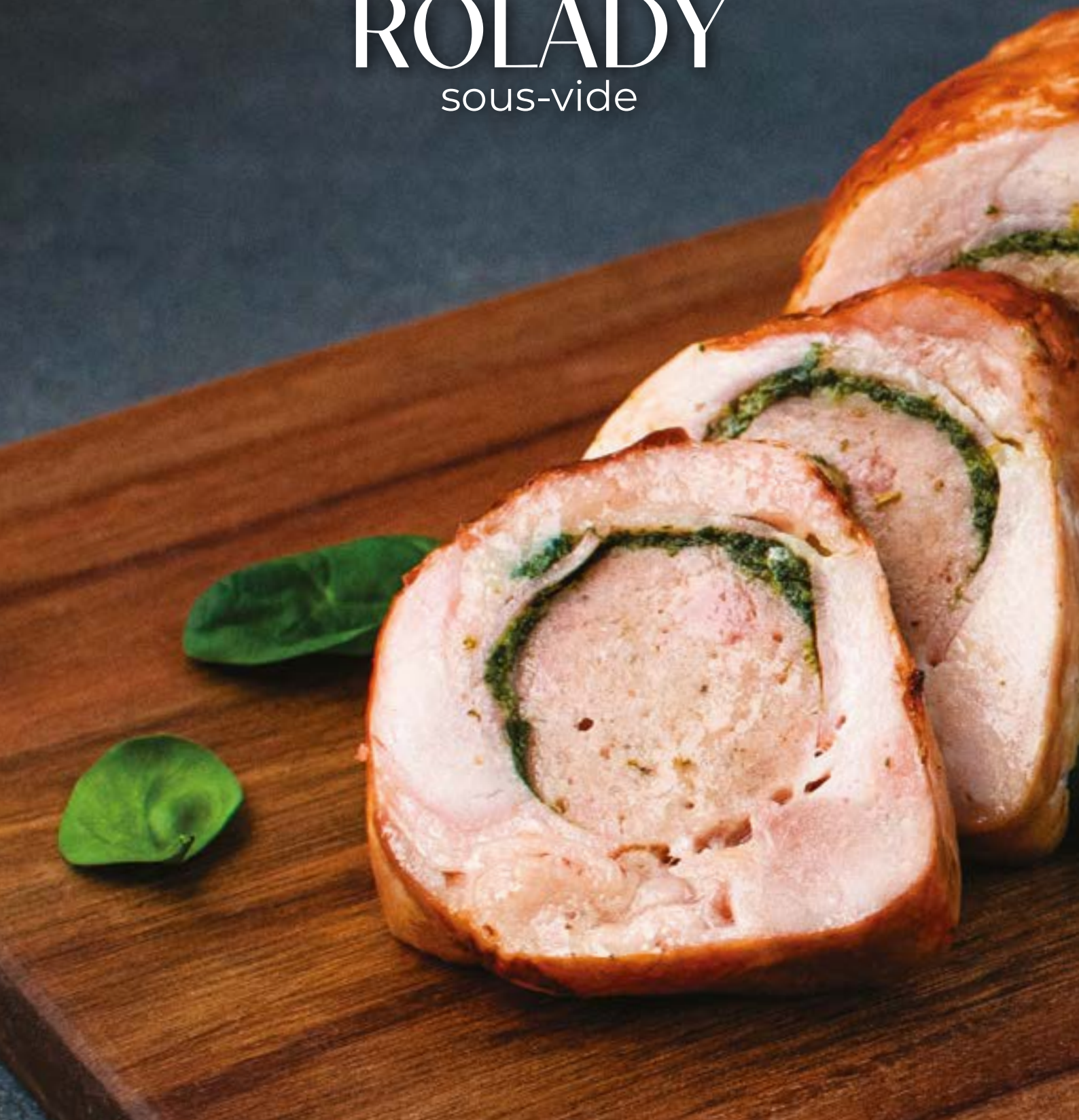


709057
HOVÄDZIE REBRÁ

gramáž: cca 2 kg
výpek: cca 20 %
úprava: 120 °C / 20 min
pečenie – gril

ROLÁDY

sous-vide



| | | | | |
|--------|---|------------|---|--|
| 709401 | Kuracia roláda 2 ks | cca 2 kg | 🌿 | |
| 709406 | Kuracia roláda so slaninou a špenátom 2 ks | cca 2,4 kg | 🌿 | |
| 709409 | Kuracia roláda talianska so sušenými rajčinami 2 ks | cca 2,2 kg | 🌿 | |
| 709412 | Bravčová roláda s medvedím cesnakom 2 ks | cca 2 kg | 🌿 | |



709406

KURACIA ROLÁDA SO SLANINOU A ŠPENÁTOM

gramáž: cca 2,4 kg
výpek: cca 15 %
úprava: 200 °C / 20 min
pečenie – gril

709401

KURACIA ROLÁDA

gramáž: cca 2 kg

výpek: cca 10 %

úprava: 200 °C / 20 min

pečenie – gril



709409

KURACIA ROLÁDA TALIANSKA SO SUŠENÝMI RAJČINAMI

gramáž: cca 2,2 kg

výpek: cca 10 %

úprava: 200 °C / 20 min

pečenie – gril





709412

BRAVČOVÁ ROLÁDA S MEDVEDÍM CESNAKOM

gramáž: cca 2 kg

výpek: cca 20 %

úprava: 180 °C / 20 min

para – pečenie – gril

HYDINOVÉ

sous-vide



| | | | | |
|--------|--|------------------|----|---------------------|
| 709201 | Morčacie prsia | cca 2,2 kg | ☀️ | |
| 709252 | Kuracie krídla, cca 22 ks v balení | cca 1,6 kg | ☀️ | |
| 709259 | Kurča polené 1 ks | cca 1 kg | ☀️ | |
| 709260 | Kuracie prsia 6 ks | cca 1,5 kg | ☀️ | <i>novinka</i> |
| 709305 | Kačacie stehno malé 6 ks, á cca 140 - 180 g | cca 1,2 - 1,5 kg | ☀️ | |
| 709301 | Kačacie stehno stredné 6 ks, á cca 180 - 240 g | cca 1,4 - 1,9 kg | ☀️ | |
| 709306 | Kačacie stehno veľké 4 ks, á cca 240 - 300 g | cca 1,6 - 1,9 kg | ☀️ | |
| 709309 | Kačacie prsia 6 ks | cca 1,6 kg | ☀️ | |
| 709312 | Kačacie stehná s kúskom chrbta 6 ks cca 300 - 350 g | cca 2,6 kg | ☀️ | <i>počas sezóny</i> |
| 709316 | Kačacie stehno s kosťou trhané | cca 1,6 kg | ☀️ | |
| 709317 | Kačacie mäso trhané (stehno bez kosti s kožou) | cca 1,5 kg | ☀️ | <i>novinka</i> |
| 709351 | Husacie stehno 4 ks | cca 1,9 kg | ☀️ | <i>počas sezóny</i> |



709301

KAČACIE STEHNÁ KONFITOVANÉ STREDNÉ

gramáž: cca 1,8 kg
výpek: cca 30 %
úprava: 200 °C / 20 min
pečenie – gril

709252

KURACIE KRÍDLA

gramáž: cca 1,6 kg

výpek: cca 15 %

úprava: 200 °C / 10 min

pečenie – gril – fritéza



709312

KAČACIE STEHNO S KÚSKOM CHRBTÁ

gramáž: cca 2,6 kg

výpek: cca 25 %

úprava: 200 °C / 20 min

pečenie – gril



709259

KURČA POLENÉ

gramáž: cca 1 kg

výpek: cca 10 %

úprava: 230 °C / 15 min

pečenie – gril

709309

KAČACIE PRSIA

gramáž: cca 1,6 kg
výpek: cca 20 %
úprava: 210 °C / 15 min
panvica – pečenie – gril



709201

MORČACIE PRSIA

gramáž: cca 2,2 kg
výpek: cca 15 %
úprava: 80 °C / 15 min
para – pečenie – gril






ŠPECIALITY

sous-vide



709101 JELENIE STEHNO

gramáž: cca 2,1 kg
výpek: cca 20 %
úprava: 80 °C / 15 min
para – pečenie – gril

| | | | | |
|--------|--------------------------------|----------------|---|--|
| 709101 | Jelenie stehno | cca 2,1 kg |  | |
| 709502 | Králíčie stehná 6 ks | cca 1,5 kg |  | |
| 207901 | Jahňacie kolienko mrazené 2 ks | 2 x cca 0,5 kg |  | |

709502

KRÁLIČIE STEHNÁ

gramáž: cca 1,5 kg

výpek: cca 18 %

úprava: 160 °C / 15 min

para – pečenie – gril



207901

JAHŇACIE KOLIENKO MRAZENÉ

gramáž: cca 1 kg

výpek: cca 20 %

úprava: 140 °C / 15 min

para – pečenie – gril



HLAVNÉ VÝHODY SOUS-VIDE

Kvalita

- Mäso je vždy šťavnaté.
- Istota dostatočného tepelného opracovania.
- Kontrola vstupnej suroviny a procesu výroby.

Rýchlosť

- Skrátenie doby prípravy.
- Dostatočný počet porcií vždy po ruke.
- Nezaskočí Vás ani výkyv v dopyte.



Hygiena

- Balenie vo vákuu – nikto neprichádza do styku so surovým mäsom.
- HACCP – eliminácia krížovej kontaminácie.
- Veterinárna kontrola vstupnej suroviny a výroby.

Úspora

- Úspora času – krátky čas prípravy.
- Úspora peňazí – náklady na energiu a čas personálu.
- Úspora personálu – menej ľudí, viac porcií.

Naši špecialisti na mäso SOUS-VIDE Vám radi všetko predvedú a vysvetlia spolu s ochutnávkou.



Petr Konečný
vedúci podpory
predaja CZ & SK
+420 737 219 313



Jakub Minařík
podpora predaja
Čechy
+420 721 288 707



Pavel Smékal
podpora predaja
Morava
+420 777 696 599

ZÁKAZNÍCKE CENTRUM BIDFOOD SLOVAKIA

PRÍJEM OBJEDNÁVOK PRE GASTRONÓMIU:

callcentrum.nm@bidfood.sk



Západ:
032/774 28 50

Východ:
051/746 12 50

PRÍJEM OBJEDNÁVOK PRE MALOOBCHOD:

032/774 28 60 | callcentrum@bidfood.sk

Kalkulácia porcií: www.cenaporcie.sk

ROK VYDANIA 2024



facebook.com/sous.vide.banquet



Bidfood Slovakia

KOMPLETNÝ SORTIMENT POHODLNE
OBJEDNÁVAJTE NA E-SHOPE

mojBidfood.sk



