



RYBY A MOŘSKÉ SPECIALITY

2024

NOWACO





DODAVATEL KVALITNÍCH ČERSTVÝCH I ZMRAZENÝCH RYB

NOWACO

Bidfood Czech Republic patří k největším a nejstabilnějším dovozcům, zpracovatelům a prodejcům hluboce zmrazených i čerstvých ryb v České republice. V nově vybudovaném moderním provozu v Kralupech nad Vltavou, který splňuje vysoké hygienické a skladovací standardy, pro Vás připravujeme a zpracováváme zmrazené i čerstvé ryby v požadovaných specifikacích a distribuujeme je přímo k Vám, zákazníkům.

Bidfood je od roku 2006 držitelem mezinárodních certifikátů kvality IFS a HACCP. Pravidelné audity certifikačních autorit potvrzují vysokou kvalitu a hygienický standard výrobních a logistických provozů Bidfood. Totéž dokládají četné audity ze strany významných odběratelů a obchodních řetězců.

Bidfood se dále stal v roce 2015 prvním držitelem prestižního certifikátu MSC a ASC v ČR.



Mezinárodní standard IFS Food posuzuje výrobní provozy. Bidfood dosahuje nejvyšší úrovně v bezpečnosti potravin, dodržování legislativních požadavků a systému managementu kvality.



Certifikace IFS Logistics se týká skladování a rozvozu potravin. Mezinárodní certifikační autority pravidelně potvrzují nejvyšší standard kvality našich skladů, zaměstnanců a distribučních aut.



Systém Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) předchází rizikům ohrožení bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti potravin. Jeho správné nastavení a fungování je klíčové pro zajištění vysoké kvality. Každoročně je auditováno nezávislymi externími pracovníky.



Marine Stewardship Council (MSC) podporuje trvale udržitelný rybolov. Bidfood jako výrobce a distributor rybích produktů je jedním z mála držitelů tohoto osvědčení ekologického přístupu k rybařství, zpracování a prodeji.



Aquaculture Stewardship Council (ASC) dohlíží na ekologicky šetrný a společensky odpovědný chov ryb a mořských plodů. Bidfood je certifikovaný pro jejich zpracování a distribuci.



13–15



18–19



20–23



24–27



30–33



34–37

obsah

ÚVOD	2
RYBY A JEJICH VÝZNAM, NÁKUP RYB, ZEMĚ DOVOZU	4–5
FRESH FISH SERVICE	6–7
AMERICAN SEAFOODS	8–9
KUCHAŘSKÉ TRIKY MARKA SVOBODY	10–11
UDRŽITELNÝ RYBOLOV	12
MOŘSKÉ RYBY	13–15
CHORVATSKÉ RYBY	16–17
TUŇÁK, MEČOUN A EXOTICKÉ RYBY	18–19
KREVEITY, HUMŘI A OSTATNÍ KORÝŠI	20–23
LOSOS	24–27
UZENÝ LOSOS	28–29
SLADKOVODNÍ RYBY	30–33
CHOBOTNICE, SLÁVKY, ÚSTRÍCE	34–37
OBALOVANÉ RYBY	38–39
JAK NA SUSHI	40–41
OSTATNÍ MOŘSKÉ SPECIALITY A DOPLŇKY	42
ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BIDFOOD CZECH REPUBLIC	43

VYSVĚTLIVKY
k jednotlivým sortimentním
položkám v tabulce

167046	Losos kisuč filet s kůží ASC	0,9–1,3 kg	1 x 10kg	
↑ Číslo položky	↑ Název položky	↑ Specifikace položky	↑ Objednací položka	↑ Piktogram

OZNAČENÍ TYPU UCHOVÁNÍ ZBOŽÍ:

- chlazené zboží
- zmrazené zboží

RYBY A JEJICH VÝZNAM

Maso z mořských ryb je pro člověka důležitým zdrojem mnoha vitamínů a minerálních látek, které kladně ovlivňují naše zdraví. Obsahuje velké množství proteinů, dále esenciální rybí oleje, vitamíny A, B, D, vápník. Je nejdůležitějším zdrojem přírodního jódu, který je nezbytný pro správnou funkci nervové soustavy. Nejcennějším prvkem rybiho masa jsou však omega 3 nenasycené kyseliny, které působí preventivně proti onemocnění srdce a krevního oběhu, pozitivně ovlivňují látkovou výměnu v organismu, snižují hladinu cholesterolu a u dětí napomáhají při rozvoji mozkových funkcí.

NÁKUP RYB

Pro dodržení nejvyšší možné kvality se v nákupu ryb snažíme jít vždy co nejbliž k samotnému zdroji. Farmované ryby tedy nakupujeme od přímých chovatelů, kteří mají celý chovný proces pod kontrolou, od jikry až po tržní rybu. Divoce lovené ryby potom nakupujeme od dodavatelů a zpracovatelů, kteří ryby nakupují přímo na rybích aukcích, kam se ryby dostanou hned po vykládce z rybářské lodi. Zmrazené ryby nakupujeme, pokud to lze, v kvalitě seafrozen – tzn. zamrazené přímo na moři. Takto zamrazené ryby chutnají stejně jako ty čerstvé.

Čerstvé ryby ze vzdálenějších koutů světa (Nový Zéland, Srí Lanka, Maledivy...) se k nám dopravují letecky. Naši dodavatelé je balí do speciálních polystyrenových boxů s namraženými gelovými kapslemi, které dokáží udržet požadovanou teplotu 0–2 °C po celou dobu letu a následné přepravy.

ZEMĚ DOVOZU

AMERIKA:			
Kanada 	USA 	Ekvádor 	Venezuela 
Peru 	Argentina 	Chile 	
AFRIKA:			
Tanzanie 	Namibie 	Maroko 	Alžírsko 
Senegal 			
EVROPA:			
ČR 	Chorvatsko 	Řecko 	Itálie 
Francie 	Španělsko 	Portugalsko 	Holandsko 
Dánsko 	Norsko 	Švédsko 	Irsko 
Island 	Rumunsko 	Polsko 	Slovensko 
ASIE:			
Turecko 	Vietnam 	Čína 	Indie 
Bangladéš 	Kazachstán 	Japonsko 	Srí Lanka 
Filipíny 	Maledivy 	Indonésie 	
OCEÁNIE:			
Austrálie 	Nový Zéland 		





FRESH FISH

SERVICE

VYBERTE SI ČERSTVÉ RYBY,
FILETY A MOŘSKÉ SPECIALITY!

Čerstvé ryby si můžete vybrat přímo ze speciálních aut Fresh Fish Service. Po telefonické domluvě přijedeme zdarma k Vaší provozovně. Jedinčná služba pokrývá stále více měst České republiky. Zákazníci oceňují možnost prohlédnout si zboží a také profesionální osobní přístup.



SKLADOVÁ ZÁSoba ČERSTVÝCH RYB

Drtivou většinu ryb nakupujeme 3x týdně a ty prodejnější ryby si můžeme dovolit držet skladem. To umožňuje zákazníkovi vytvořit objednávku ze dne na den při dodržení uzávěrky objednávek dle jednotlivých dep. Naším cílem však rozhodně není držet skladem za každou cenu všechny druhy čerstvých ryb a čekat na objednávku. Proto máme skladem pouze ty druhy a specifikace, kde je to smysluplné a kde víme, že dokážeme jejich budoucí prodeje nějak odhadnout. Ostatní ryby máme na objednávku, to znamená, že rybu objednáme až na základě požadavku zákazníka a distribuujeme hned po příjezdu, zpravidla do 2–3 dní. Tím pádem je zaručená naprostá čerstvost, protože ryby nikde zbytečně neleží.

ROZMRAZOVANÉ ZBOŽÍ

Prioritou pro nás zůstává nabízet co nejkvalitnější čerstvé ryby. Některé druhy ryb se však loví pouze sezonně nebo jejich lov probíhá ve značných vzdálenostech od pevniny a není tak možné je sehnat v čerstvém stavu. Takové ryby tedy prodáváme jako rozmrazované. Neznamená to však nic špatného. Když už rozmrazujeme, tak volíme zpravidla ryby zamrazené přímo na moři, tedy tu nejlepší dostupnou kvalitu ryby. Nakupujeme většinou celé zamrazené ryby, které v našem provozu dále ručně filetuje a opracováváme. Jedná se například o divokého lososa keta nebo sockeye, jejichž lovná sezona trvá vždy 1–2 měsíce v roce, nebo o cod fileť neboli tresku obecnou, kde volíme vždy zimní výlov, kdy je maso nejkvalitnější. Rozmrazování samotné je řízený proces, který probíhá při stálé teplotě a to maximálně 4 °C, za veterinárního dohledu a pod stálou kontrolou našich odborně vyškolených pracovníků.

KONTAKTUJTE SVÉHO PRODEJCE!
VÍCE INFORMACÍ NALEZNETE NA
WEBOVÝCH STRÁNKÁCH:





SKVĚLÉ RYBÍ MASO ZAMRAZENÉ PŘÍMO NA MOŘI

- » ZPRACOVÁNO PŘÍMO NA LODI
- » BEZ PŘIDANÉ VODY A ADITIV
- » 100 % RYBÍHO MASA
- » OBLAST ODLOVU: USA



NOWACO



FILÉ PORCE



139035	Filé porce bez kostí Exclusive	100g	1 kt. = 50 ks	❄️
139016	Filé porce Sea frozen	100g	1 kt. = 50 ks	❄️
139022	Filé porce Sea frozen	120g	1 kt. = 40 ks	❄️
139005	Filé porce Sea frozen	150g	1 kt. = 50 ks	❄️

Filet z ryby s kůží opékáme vždy kůží dolů, aby byla lehce křupavá a uvolnil se podkožní tuk, který dává masu chuť. Stranu filetu bez kůže opékáme velmi krátce, aby maso zůstalo šťavnaté.

Rybu solíme těsně před tepelnou úpravou, aby ryba zůstala šťavnatá.

Čerstvou celou rybu uchováváme v ledu a na mřížce, aby tající led nepoškodil strukturu masa. Filety z ryby uchováváme stejným způsobem, ale maso bez kůže překryjeme potravinářskou fólií, aby ho led nepoškodil.

Pokud na filet bez kůže před pečením pokládáme další suroviny (zelenina, bylinky), tak doporučujeme rybu potřít máslem nebo olejem.

Pokud vaříme rybu v celku (ve vodní várce), tak ji svážeme provázkem a přichytíme k mřížce, aby se nerozpadla a dobře se s ní manipulovalo po tepelné úpravě.

Humra v celku vaříme přibližně 12 minut (platí pro kusy od 600 g do 1000 g).

Čerstvého tuňáka nepropékáme, pouze ho lehce opečeme po všech stranách (cca 2–4 minut). Skvělá kombinace je se šťávou z citrusových plodů nebo omáčkou Ponzu (japonská sójová omáčka).

Syrové krevety opékáme nebo vaříme velmi rychle a krátce. Delší tepelná úprava má za následek ztuhnutí masa a velkou hmotnostní ztrátu.

Syrovou rybu nebo plody moře můžeme připravovat jako **CEVICHE** (úprava masa za studena). Maso se „vaří“ ve šťávě z citrusových plodů cca 4 hodiny.

Celou chobotnici vaříme ve vodě s kořením a bílým vínem. Do vody dáme korkový špunt, který nám zajistí, že maso z chobotnice bude měkké. Čas vaření se řídí velikostí chobotnice.





kuchařské triky
Marka Svobody

Udržitelný rybolov

Komerčně lovené mořské ryby můžeme obecně rozdělit do dvou kategorií, a to na bentické a pelagické ryby. Bentické ryby se zpravidla zdržují poblíž mořského dna, naopak pelagické ryby se většinu času zdržují spíše ve vodním sloupci a u mořské hladiny.

Bentické – bělomasé ryby můžeme dále rozdělit na ryby žijící přímo na mořském dně – například platýs, halibut, mořský jazyk nebo mořský ďas, a na ryby, které žijí a loví poblíž mořského dna – například treska obecná, treska tmavá nebo aljašská treska. Tyto druhy ryb jsou zpravidla loveny vlečnými sítěmi nebo kruhovými záťahovými sítěmi. Na řadu však může přijít i metoda háčky a šňůry, kdy se ryby chytají na háček s návnadou.

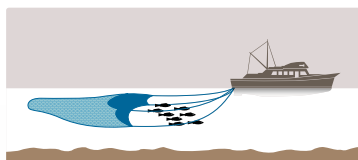
Pelagické ryby jsou většinou hejnové ryby, které se pohybují ve vodním sloupci nebo u hladiny. Mezi ně patří ti nejrychlejší mořští plavci, jako je plachetník nebo mečoun. Pelagická je ale také makrela, sled' či sardinka. Tyto druhy ryb se loví většinou statickými záťahovými sítěmi.

Na každý komerčně lovený rybí druh je určená kvóta na danou lovnou oblast. Cílem této kvóty je regulace rybolovu tak, aby byla zajištěná přirozená reprodukce daného rybího druhu. Jenom takto je možné udržet zdravou divokou populaci ryb při stále stoupající poptávce.

NEJPOUŽÍVANĚJŠÍ LOVNÉ METODY:

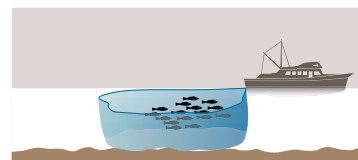
Vlečné síť

Takto se loví například makrela nebo sled'.



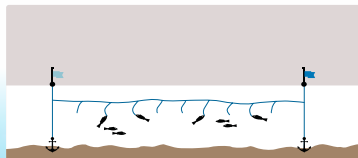
Nevody

Do nevodů se chytají velká hejna ryb, může to být makrela nebo před tahem do řeky také losos gorbuša, keta či sockeye.



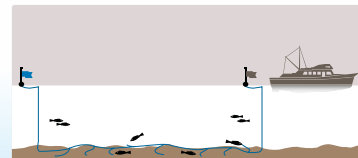
Háčky a šňůry

Touto metodou se na návnadu na háček loví například tuňák žlutoploutvý nebo mečoun.



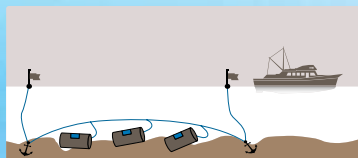
Nástražné dlouhé lovné šňůry

Takto se loví ryby zdržující se spíše u dna, kdy se takto na návnadu loví treska obecná nebo halibut.



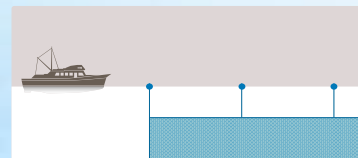
Vězence a lapadla

Používají se například při lovu humrů či krabů, kdy se do vrší umístí na dno návnada a korýši se i s návnadou následně po určité době vytáhnou na rybářskou loď.



Tenatové síť

Dnes již skoro překonaná lovná metoda, kdy se ryby zamotají do někdy i trojitě sítě, do které se mohou zamotat i jiní živočichové.



mořské ryby

Metodou „háčky a šňůry“ je například lovená treska obecná, kterou vám nabízíme pod položkou **191277**.

Spotřeba ryb na osobu za rok se celosvětově za posledních 50 let zvedla z 10 kg na 20 kg a ročně se uloví přes 160 milionů tun ryb a mořských plodů.

Dnes však již okolo 50 % představuje akvakultura, tedy umělý odchov na rybích farmách na moři nebo na pevnině.

Jen tak je totiž možné stále udržet divoké rybí populace v mořích. Mořský rybolov je již od 90. let na svém vrcholu a množství volně lovených ryb již nestoupá.

TRESKA OBECNÁ

(*Gadus morhua*)



Divoká populace tresky obecné je jednou z nejlépe udržovaných populací volně lovených ryb na světě. Tresky obecné se běžně vyskytují okolo celého pobřeží Norska. Tyto ryby zůstávají poblíž fjordů po celý svůj život. Velká část divoké populace tresek ale žije také na volném moři ve vodách Barentsova moře, až za polárním kruhem. Tyto tresky ve věku 4–7 let podnikají vždy v lednu až březnu fantastickou pouť za rozmnožováním až k pobřeží norských Lofot. Migrující tresky lovené v této době se nazývají skrei, což je v norštině něco jako poutník.

Zeptejte se svého obchodního zástupce na naši nabídku tresky skrei v zimním období. Nabízíme celou rybu bez hlavy nebo filety s kůží.

191278	Cod filet svíčková s kůží (treska obecná)	600–1000 g		☀
191277	Cod filet s kůží (treska obecná)	1000–1600 g		☀
191262	Treska obecná filet bez kůže	200–400 g		☀
191276	Treska obecná svíčková bez kůže originální box	200–500 g	1 x 5 kg	☀
191273	Treska obecná filet bez kůže originální box	400–600 g	1 x 5 kg	☀



Aljašská treska



Treska tmavá svíčková

DALŠÍ TRESKOVITÉ RYBY

191264	Treska tmavá filet	150–400 g		☀
191269	Treska tmavá svíčková bez kůže, bez kostí	150–300 g		☀
105117	Treska tmavá filet bez kostí, bez kůže	200–500 g	1 x 7,5 kg	☀
102116	Aljašská treska filet bez kostí, bez kůže	60–220 g	1 x 6 kg	☀
106310	Aljašská treska svíčková, bez kostí, bez kůže MSC	90–120 g	1 x 5 kg	☀

MAKRELA OBECNÁ (*Scomber scombrus*)

Makrela patří k tučným rybám, podobně jako losos, díky tomu má výraznou chuť a vysoký obsah omega-3 mastných kyselin. Makrely z Irsku jsou vyloveny z irských vod, kde je makrela vysoce tučná – její tělo obsahuje 20 % tuku. Jen tak zvládne cestu na jih Evropy za rozmnožováním. Proto jsou makrely z Irsku vhodné k uzení, grilování a smažení více než makrely z jihu Evropy, které mají okolo 13 % tuku. Makrela je po vylovení dopravena do půl kilometru vzdálené zpracovny, kde je okamžitě roztřídněna a zamrzána. Kombinace rychlého zpracování a vysoké tučnosti garantuje prvotřídní kvalitu makrel z Irsku.

191193	Makrela nekuchaná	300–500 g		☀
106116	Makrela z Irsku nekuchaná	300–500 g	1 x 20 kg	☀
114125	Makrela kovaná Nowaco	200–400 g	14 x 900 g	☀



Makrela nekuchaná

OSTATNÍ MOŘSKÉ RYBY

191205	Mník mořský filet bez kůže originální box	300–600 g	1 x 5 kg	☀
191223	Štikozubec filet s kůží originální box	200–500 g	1 x 3 kg	☀
102315	Mořská štika Argentina filety bez kůže	60–200 g	1 x 7 kg	☀
102325	Mořská štika kapská filet s kůží	110–170 g	1 x 5 kg	☀
106307	Okouník červený filet bez kostí, s kůží	110–160 g	1 x 5 kg	☀



Mořská štika

mořské ryby



191475	Řas mořský bez hlavy originální box	500–1000 g	1 x 6 kg	☼
191480	Řas mořský bez hlavy originální box	1–2 kg	1 x 6 kg	☼
191476	Řas mořský bez hlavy	2–4 kg		☼
191479	Řas mořský s hlavou	1–8 kg		☼
191394	Halibut atlantický celý	5–20 kg		☼
191426	Halibut grónský filet bez kůže	300–600 g		☼
191488	Jazyk mořský	600–800 g		☼
191413	Kambala velká farmovaná	800–1000 g		☼
191414	Kambala velká farmovaná	1–2 kg		☼
191415	Kambala velká farmovaná	2–3 kg		☼
191615	Platýs obecný originální box	300–400 g	1 x 5 kg	☼
191614	Platýs obecný originální box	400 g+	1 x 5 kg	☼
106332	Platýs limanda filet premium bez kostí, bez kůže	55–170 g	1 x 5 kg	☼
191697	Sardinky originální box	cca 45 ks/kg	1 x 3 kg	☼
191200	Hamachi	2–3 kg		☼
191778	Kosti a hlavy z bílých ryb (na polévku)	dle nabídky		☼
165022	Grundle	5–8 cm	1 x 1 kg	☼

Řas mořský
s hlavou



Kambala velká



chorvatské ryby

Vlk mořský a pražma královská jsou nejčastěji chované ryby ve Středozemním moři. Jejich chov začal v Jaderském moři v 80. letech 20. století. Právě farmový chov pomáhá současně udržet i přirozenou divokou populaci obou druhů v moři. Nyní se pražma a vlk farmuje od Španělska přes Itálii, Chorvatsko, Řecko až po Turecko. Bidfood dováží pražmu královskou a mořského vlka z Chorvatska a to především kvůli vysoké kvalitě ryb a rychlé logistice, která nám zajistí rybu na skladě v Kralupech nad Vltavou do 24 hodin od vylovení.

Zajímavostí je, že trvá 18–24 měsíců, než pražma a vlk dorostou do velikosti 300–400 g, což je nejmenší prodávaná velikost.



PRAŽMA KRÁLOVSKÁ

(*Sparus aurata*)

191644	Pražma královská kuchaňá	270–360 g		☼
191650	Pražma královská	300–400 g		☼
191652	Pražma královská	400–600 g		☼
191649	Pražma královská	600–800 g		☼
191648	Pražma královská	800–1000 g		☼
191651	Pražma královská originální box	300–400 g	1 x 3 kg	☼
191653	Pražma královská originální box	400–600 g	1 x 6 kg	☼
191656	Pražma královská filet s kůží z ryby 400–600 g	90–120 g		☼



Pražma královská filet



VLK MOŘSKÝ

(*Dicentrarchus labrax*)

191587	Vlk mořský kuchaňá	270–360 g		☼
191575	Vlk mořský	300–400 g		☼
191572	Vlk mořský	400–600 g		☼
191576	Vlk mořský	600–800 g		☼
191578	Vlk mořský	800–1000 g		☼
191573	Vlk mořský	2–3 kg		☼
191566	Vlk mořský originální box	300–400 g	1 x 3 kg	☼
191567	Vlk mořský originální box	400–600 g	1 x 6 kg	☼
191666	Vlk mořský filet s kůží z ryby o vel. 400–600 g	90–125 g		☼
191663	Vlk mořský filet s kůží z ryby o vel. 600–800 g	130–170 g		☼
191664	Vlk mořský filet s kůží z ryby o vel. 800–1000	170–220 g		☼
106303	Vlk mořský filet s kůží	80–120 g	1 x 5 kg	☼

Vlk mořský filet



OMBRINA – SMUHA KRÁLOVSKÁ

(*Argyrosomus regius*)

191429	Ombрина (smuha královská) originální box	2–3 kg	1 x 6 kg	☼
--------	--	--------	----------	---



Jdeme na lov...

Tuňák žlutoploutvý, anglicky Yellowfin Tuna, se loví v celé jihovýchodní Asii a hlavními exportéry jsou Srí Lanka, Maledivy, Indonésie, Filipíny a Vietnam. Loví se ale také v Indii nebo třeba na Seychelách. Naši rybáři na Srí Lance loví tuňáka metodou háčky a šňůry, kdy jako návnada slouží v drtivé většině sépie. Rybáři si je buď před samotným lovem chytí, nebo si rovnou vezou mraženou návnadu, kterou pro lov využijí. Průměrná váha celých ulovených tuňáků je většinou 30–50 kg, ale výjimkou nejsou ani kusy vážící téměř 100 kg živé váhy. Ryby jsou ihned po ulovení uloženy do podpalubí lodi a zasypany ledem.

Po převozu tuňáků do zpracovny nastává velmi důležitý okamžik, a to třídění ryb dle kvality. V praxi je to tak, že ve zpracovně je vždy osoba zvaná „grader“, tedy řekněme kvalitář, který třídí ryby dle různých ukazatelů. Těmi jsou čerstvost ryby, barva masa, obsah tuku, pevnost svaloviny ale i chuť. Kvalitář nejdříve odřízne tenký pruh svaloviny z ocasu ryby a dále ze tří dalších partií tuňáka speciální kovovou dutou trubičkou zvanou „sashibo“. Dále prohlédne břišní část tuňáka a jeho vnitřnosti, které jsou také dobrým ukazatelem čerstvosti ryby. Množství tuku se měří v ocasní a břišní části a také přímo ve hřbetní části filety.

Obecně se dá tuňák rozdělit do tří kvalitativních tříd:

AA/AAA kvalita

nejčerstvější, nejpevnější a sytě červeně zbarvené maso tuňáka s ideálním obsahem tuku – běžně označovaného jako sashimi kvalita.

A kvalita

stále hezký a čerstvý tuňák, ale maso není tak jasně sytě červené a svalovina není tak pevná – skvělý tuňák na steak ale dá se použít i například na tataki.

B kvalita

bledší červená barva, měkčí svalovina – vhodný pouze na tepelnou úpravu.

Bidfood má v nabídce pouze AA/AAA kvalitu a A kvalitu. „Béčkového“ tuňáka vůbec nekupujeme. Všechny ryby jsou filetovány ručně a následně jsou dle zadání a objednávky krájeny a zabaleny do hygienického papíru a vakua. Následuje letecký transport do Evropy. Celý tento proces, od ulovení ryby v Indickém oceánu až po dodání do našeho skladu v Kralupech nad Vltavou, netrvá zpravidla déle než 3–4 dny.

TUŇÁK, MEČOUN A EXOTICKÉ RYBY

191306	Tuňák žlutoploutvý AA sashimi filet bez kůže vakuum	2–3 kg		☼
191299	Tuňák žlutoploutvý A natural filet loin bez kůže vakuum	2–3 kg		☼
191291	Tuňák žlutoploutvý celý kuchaný	25–50 kg		☼
174081	Tuňák žlutoploutvý loin (svíčková) bez kostí, bez kůže	2–5 kg		☼
191455	Mečoun obecný filet s kůží vakuum	2–3 kg		☼
191450	Mečoun obecný celý kuchaný	10–30 kg		☼
191710	Ryba svatého Petra	1–2 kg		☼
191215	Ropušnice	0,6–2 kg		☼
191330	Red snapper celý kuchaný originální box	2–5 kg	1 x 5 kg	☼
191523	Red snapper filet s kůží originální box	300–500 g	1 x cca 3 kg	☼
191387	Parrot fish kuchaný originální box	2–5 kg	1 x 5 kg	☼
191399	Kanic kuchaný originální box	2–5 kg	1 x 5 kg	☼
191445	Mahi Mahi celá kuchaná	1,5–8 kg		☼
102390	Mahi Mahi filet bez kostí, s kůží	200–500 g	1 x 5 kg	☼
102350	Butterfish (máslová ryba) filet bez kostí, bez kůže	2–7 kg		☼

Tuňák žlutoploutvý AA



Ropušnice



tuňák, mečoun a exotické ryby

Čerstvého tuňáka, mečouna a ostatní exotické ryby jako je red snapper, kanic, mahi mahi či papouščí ryba nakupujeme od našeho stálého dodavatele na Srí Lance, který sídlí poblíž města Negombo. Například tuňáka nakupujeme výhradně od jednoho zpracovatele a ne od velkých evropských traderů, kteří skupují tuňáky z několika různých zdrojů. Takto máme naprostou kontrolu nad stálou kvalitou ryb.

Krevety

jsou nejoblíbenější mořské plody a v gastronomii jsou ceněny pro rychlou a snadnou přípravu. Krevety jsou velmi bohaté na bílkoviny a jsou i přírodním zdrojem omega-3 mastných kyselin. Navíc neobsahují téměř žádný tuk, mají málo kalorií, a proto jsou skvělé jako součást zdravého životního stylu. Typickou červeno-oranžovou barvu po uvaření krevety získávají díky obsahu látky astaxanthin.

ZNAČENÍ VELIKOSTI – rozdíl v počítání celých krevet a ocasů.

VELIKOST CELÝCH KREKET se udává jako počet kusů na jeden kilogram (čím je číslo menší, tím jsou krevety větší), například: **175363 – Krevety tygří celé 16/20 = 16–20 kusů do kg.**

VELIKOST OCASŮ se udává jako počet kusů na jednu libru (zhruba 454 g, kdy pro převod na kilogramy stačí číslo vynásobit 2,2 x), například: **175312 Krevety tygří ocasy 13/15 = 13–15 kusů do libry = 29–33 kusů do kg.**



V Česku jsou nejvíce oblíbenými druhy krevety Black Tiger a krevety Vannamei...

Krevety Black Tiger (*Penaeus monodon*)

Chov: jihovýchodní Asie (Bangladéš, Indie, Vietnam, Thajsko), Austrálie.

Tento druh se vyznačuje střední až pevnou konzistencí, jedná se o nejnámější druh krevet. Barva tygřích krevet může být od modré přes černou až po hnědou, po vyloupaní je maso průsvitné, po uvaření má bílou až růžovou barvu. Krunýř po uvaření zčervená.

Krevety Vannamei (*Litopenaeus vannamei*)

Chov: jihovýchodní Asie, střední a jižní Amerika

Chuť je jemnější a konzistence méně pevná než u krevet Black Tiger. Jedná se o menší druh než Black Tiger, chutově ale velmi podobný. Jeho obliba v posledních letech velmi stoupá.

OZNAČOVÁNÍ KREKET

» HOSO (Head on Shell On) – celé nevylopané krevety s hlavou a krunýřem

Ocasy (tedy krevety bez hlavy) dělíme na:

- » HLSO (Headless Shell On) – ocasy – bez hlavy, s krunýřem
- » HLSL (Headless Shellless) – ocasy – bez hlavy a krunýře
- » PnD (Peel and Deveined) – kreveta je vyloupaná a je vytažené střívko
- » Cooked (předvařené) – určené k přímé spotřebě, růžová barva

ROZMRAZOVÁNÍ KREKET

1) Předvařené krevety

Pro zachování nejvyšší kvality se doporučuje den před použitím vložit krevety do vzduchotěsné nádoby a dát do lednice. V případě, že máte méně času, můžete dát krevety do vodotěsné plastové nádoby či do uzavíratelného sáčku a vložit je do dřezu se studenou vodou. V žádném případě nenechávejte krevety rozmrazovat při pokojové teplotě, ani je nerozmrazujte v mikrovlnné troubě.

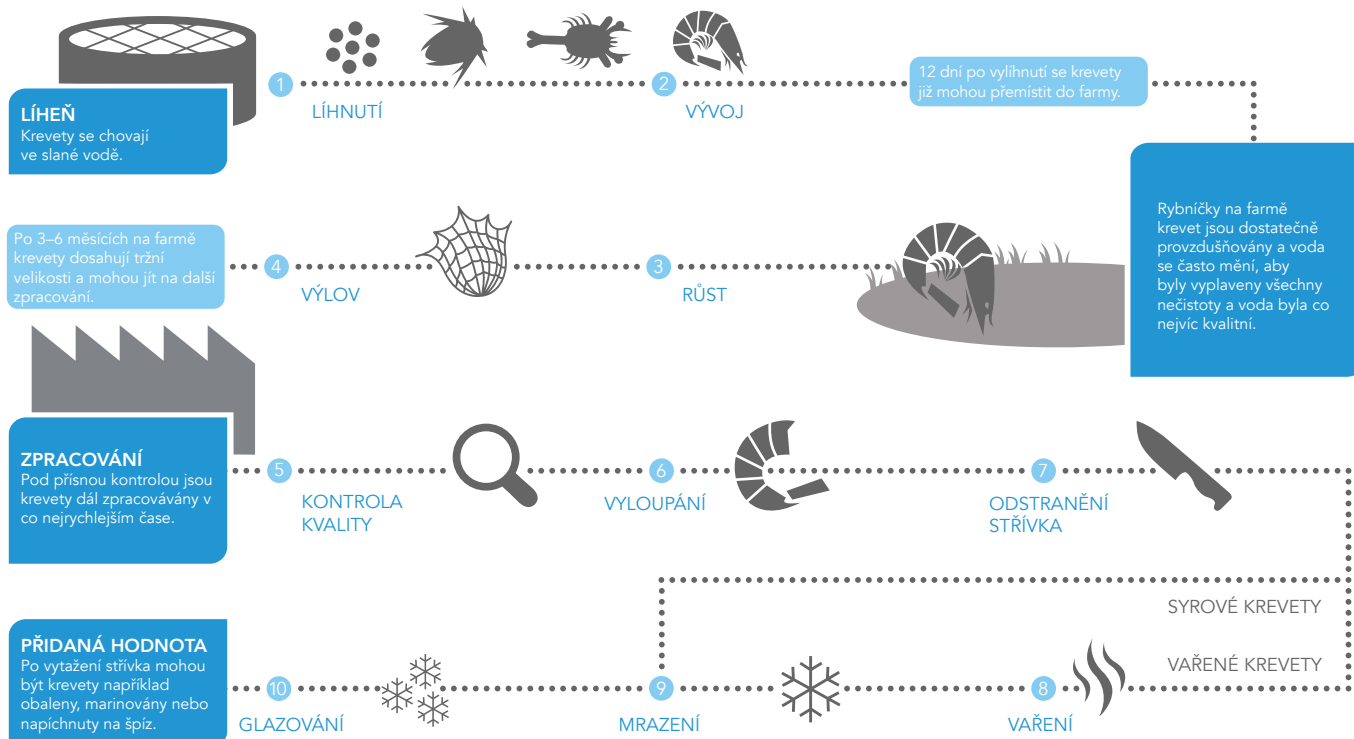
2) Syrové krevety

Zmrazené krevety vložte do nádoby se studenou vodou a solí. Jakmile lehce povolí (konzistence musí zůstat stále pevná), krevety osušte a vložte do lednice. Po rozmrazení znovu nezmrazujte.

krevety, humři a další korýši



CHOVNÝ PROCES U KRECVET



krevety, humři a další korýši



KREVETY VYLOUPANÉ

175172	Krevety vannamei ocasy vyloupané	31–40 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175173	Krevety vannamei ocasy vyloupané	26–30 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175175	Krevety vannamei ocasy vyloupané	16–20 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175171	Krevety vannamei ocasy vyloupané s ocáskem	21–25 ks/lb	1 x 750 g	❄️
175174	Krevety vannamei ocasy vyloupané s ocáskem	16–20 ks/lb	1 x 750 g	❄️
175113	Krevety koktejlové vyloupané předvařené	100–200 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175183	Krevety vannamei ocasy vyloup. předv. bez ocásku	31–40 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175182	Krevety vannamei vyloupané předvařené s ocáskem	26–30 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175193	Krevety tygří ocasy vyloupané	26–30 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175191	Krevety tygří ocasy vyloupané	16–20 ks/lb	1 x 800 g	❄️



Krevety tygří



Krevety argentinské

KREVETY CELÉ

195343	Krevety tygří celé	16–20 ks/kg		🌀
175330	Krevety vannamei celé	21–30 ks/kg	1 x 800 g	❄️
175363	Krevety tygří celé	16–20 ks/kg	1 x 800 g	❄️
175362	Krevety tygří celé	13–15 ks/kg	1 x 800 g	❄️
175361	Krevety tygří celé	8–12 ks/kg	1 x 800 g	❄️
175230	Krevety červené argentinské celé L1	10–20 ks/kg	1 x 2 kg	❄️

KREVETY EASY PEEL

(bez hlavy a střívka)

175313	Krevety tygří ocasy Easy Peel	16–20 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175312	Krevety tygří ocasy Easy Peel	13–15 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175311	Krevety tygří ocasy Easy Peel	8–12 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175310	Krevety tygří ocasy Easy Peel	6–8 ks/lb	1 x 800 g	❄️
175121	Krevety vannamei ocasy Easy Peel	16–20 ks/lb	1 x 800 g	❄️



Krevety vannamei Easy Peel



Soft Shell Crab

HUMŘI A KRABI

195170	Humr kanadský	400–600 g		🌀
195171	Humr kanadský	600–800 g		🌀
195172	Humr kanadský	800–1000 g		🌀
195173	Humr kanadský	1100–1300 g		🌀
195166	Humr bretaňský	900–1260 g		🌀
195401	Humr severský (langustýny)	16–20 ks/kg	1 x 3 kg	🌀
195390	Humr severský (langustýny)	11–15 ks/kg	1 x 3 kg	🌀
195394	Humr severský (langustýny)	8–12 ks/kg	1 x 3 kg	🌀
178081	Soft Shell Crab Jumbo	80–100 g	1 x 1 kg	❄️

Losos



DRUHY LOSOSA DIVOKÉHO

Pacifické druhy lososa jako gorbuša, keta, nerka, čavyča nebo kisuč přirozeně táhnou za rozmnožováním do vrchních partií řek na Aljašce, Kamčatce či Japonsku. Samotná sezona tahu pacifických lososů trvá pouze 1–2 měsíce a začíná začátkem července. Bidfood má v nabídce lososy keta, sockeye a gorbuša. Všechny tyto druhy náš dodavatel loví dle přísných lovných kvót v zálivu Bristol Bay na Aljašce. Miliony divokých lososů se tu v ústí řeky každoročně shromažďují před tahem z moře do horních partií řeky. V tu chvíli jsou ryby v nejlepší kondici, aby dokázaly přežít dlouhou pouť na místa, kde se narodily. Dodavatel ryby zpracovává ihned v zálivu Bristol Bay, v městečku Naknek, nedaleko od letiště a cca 450 km od Anchorage, největšího města Aljašky. Jediným zástupcem pacifických druhů lososa, který se začal také farmovat je losos kisuč.

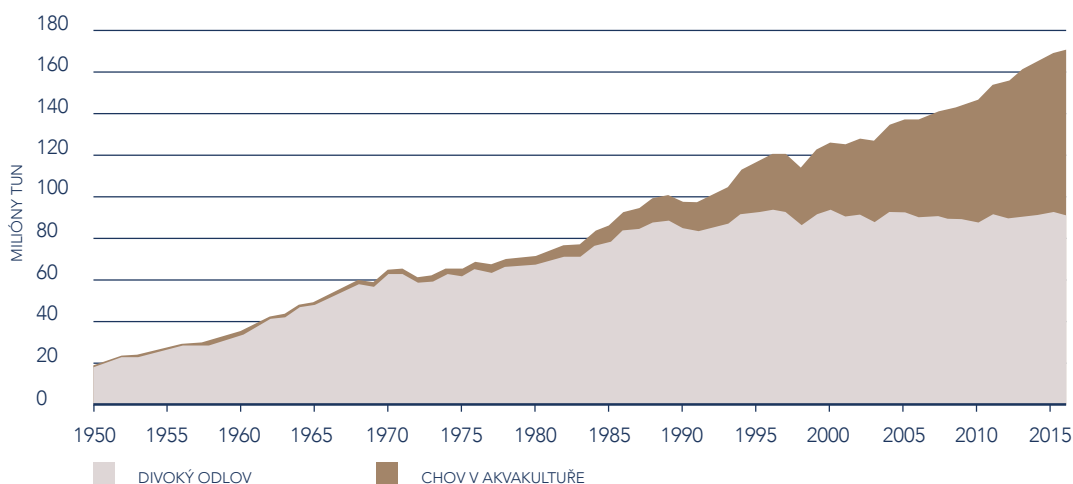
LOSOS FARMOVANÝ

Mezi jediného zástupce atlantické části patří losos atlantický, který se v posledních letech v přírodě začíná úspěšně vracet i do českých řek (například Kamenice). Losos obecný se úspěšně začal v Norsku farmovat v 70. letech 20. století a velice rychle se stal nejčastěji farmovanou rybou na světě. Norsko, jako největší distributor farmovaných lososů, je díky svému unikátnímu pobřeží o celkové délce 100 000 km a čistým fjordům ideálním prostředím pro rybí farmy. Většina velkých norských dodavatelů je současně i vlastníkem farem a má tak celý chovný proces lososa pod kontrolou od jikry až po dospělou rybu tržní velikosti.

Právě chov ryb obecně je jedinou možností jak aktuálně v rybím průmyslu reagovat na stále stoupající poptávku. V přiloženém grafu můžete vidět, jak se za posledních více než 50 let měnil podíl divokého odlovu a akvakultury (tedy chovu ryb). Jak vidíte sami, tak množství divokého odlovu ryb za posledních 30 let stagnuje, a to je vlastně dobře, protože dalším růstem rybolovu by již za chvíli nebylo z čeho brát. To množství navíc doplňuje stále víc akvakultura. Zde je číslem jedna právě losos, kterého se ročně vyprodukuje více než 2,8 milionu tun.

Losos se kromě Norska chová také na Islandu, v Irsku, Skotsku, Faerských ostrovech, v Kanadě a také třeba v Chile. Norsko však vyprodukuje 33 % z celkového čísla 2,8 milionu tun, a to je s přehledem nejvíc. Losos je zde chován v čistých vodách v klecích, které mají až 40 metrů do hloubky a v obvodu až 200 metrů. Biomasa, tedy množství ryb v kleci, nepředstavuje více než 3 %, zbytek je mořská voda. Základem suchého krmiva je rybí olej a rybí bílkovina (moučka), která je doplněná o rostlinné bílkoviny a oleje. Atlantický losos je přeborník na to, kolik potřebuje přijmout kilogramů potravy na kilogram přírůstu. Lososovi stačí 1,25 kg krmiva, aby zvýšil svou hmotnost o 1 kg váhy. Například hovězí dobytek potřebuje přijmout na 1 kg váhy 30 kg potravy, brojler 2,5 kg. Losos při svém chovu vyprodukuje navíc 12x méně CO₂. Všechny farmy v Norsku musí dle norské legislativy minimálně 2x ročně provádět kompletní rozbory masa, krmiva, vody a sedimentů na mořském dně na přítomnost těžkých kovů a dalších nežádoucích látek. Můžete si tedy být jistí, že máte na talíři nejenom rybu vynikající chuti, ale i rybu, která vyrostla v čistém prostředí a je plná člověku prospěšných látek.

SVĚTOVÁ PRODUKCE RYBOLOVU A AKVAKULTURY



Poznámka: Nezahrnuje vodní savce, krokodýly, aligátory a kajmany, mořské řasy a jiné vodní rostliny.

A wide-angle photograph of a salmon farm in a fjord. In the foreground, several circular pens made of dark metal frames are visible, partially submerged in the water. The pens are arranged in a line, receding into the distance. The water is calm and reflects the sky. In the background, a range of rugged, dark mountains stretches across the horizon under a sky filled with soft, white clouds. The overall atmosphere is serene and natural.

losos

losos

Bidfood má v nabídce **lososa divokého i farmovaného**. Celkově se druhy lososa dělí na pacifické a atlantické.



LOSOS FARMOVANÝ

(celý, kuchaný)



Losos celý

191015	Losos obecný celý kuchaný Norsko	3–4 kg		☼
191020	Losos obecný celý kuchaný Norsko	4–5 kg		☼
191025	Losos obecný celý kuchaný Norsko	5–6 kg		☼
191023	Losos obecný celý kuchaný Norsko originální box	4–5 kg	1 x cca 22 kg	☼
191011	Losos obecný celý kuchaný Norsko originální box	5–6 kg	1 x cca 22 kg	☼
191002	Losos obecný celý kuchaný Norsko	6–7 kg		☼



Losos filet s kůží

LOSOS FARMOVANÝ

(filety)

720002	Losos filet s kůží, bez kostí vakuum	1,0–1,4 kg		☼
191075	Losos filet s kůží, bez kostí	1,0–1,4 kg		☼
191068	Losos filet s kůží, bez kostí	1,4–2,0 kg		☼
191070	Losos filet s kůží bez šupin, bez kostí	0,9–1,5 kg		☼
191060	Losos obecný svičková bez kůže, bez kostí	700–900 g		☼
191072	Losos kisuč filet s kůží	0,9–1,4 kg		☼
191071	Losos obecný filet s kůží, s kostmi	1–1,6 kg		☼
191058	Losos filet bez kůže, bez kostí	1,3–1,9 kg		☼
191033	Losos filet s kůží, s kostmi Hiddenfjord	1,8–2,2 kg		☼
167046	Losos kisuč filet s kůží ASC vakuum	0,9–1,3 kg	1 x 10 kg	☼

Losos filet s kůží



LOSOS DIVOKÝ

(filety a porce)

191091	Losos divoký keta filet s kůží	0,7–1 kg		☼
191092	Losos divoký sockeye (nerka) filet s kůží	0,7–1 kg		☼
162006	Losos gorbuša filet s kůží MSC Nowaco	2 filety / balení	20 x 500 g	☼
167031	Losos divoký filé porce bez kostí	100 g	1 x 5 kg	☼
167024	Losos divoký gorbuša porce s kůží, bez kostí, MSC	110–150 g	1 x 5 kg	☼



Losos porce

LOSOS PORCE & OSTATNÍ

191130	Losos filet porce s kůží, bez šupin a bez kostí, různé kalibry	150, 175, 200, 250 g		☼
191099	Losos filet porce bez kůže, bez kostí, různé kalibry	150, 175, 200, 250 g		☼
191122	Losos kousky (škrábané maso)	dle váhy		☼
191119	Losos – kosti na polévku	dle váhy		☼
167048	Losos porce s kůží nestandard		1 x cca 5 kg	☼
167043	Losos kousky (škrábané maso)		3 x 1 kg	☼

Uzený losos

se stal nepostradatelnou součástí menu ve většině restaurací. Díky své lahodné a výrazné chuti ho není třeba dále zpracovávat nebo příliš kombinovat.

U uzeného lososa rozlišujeme dva typy – uzený studeným kouřem a uzený teplým kouřem.

VÝROBA LOSOSA UZENÉHO STUDENÝM KOUŘEM

Jedná se o šetrnější způsob uzení. Před samotným uzením jsou filety marinovány ve směsi cukru a soli. Marinované filety se nechají uležet, následuje omytí a osušení.

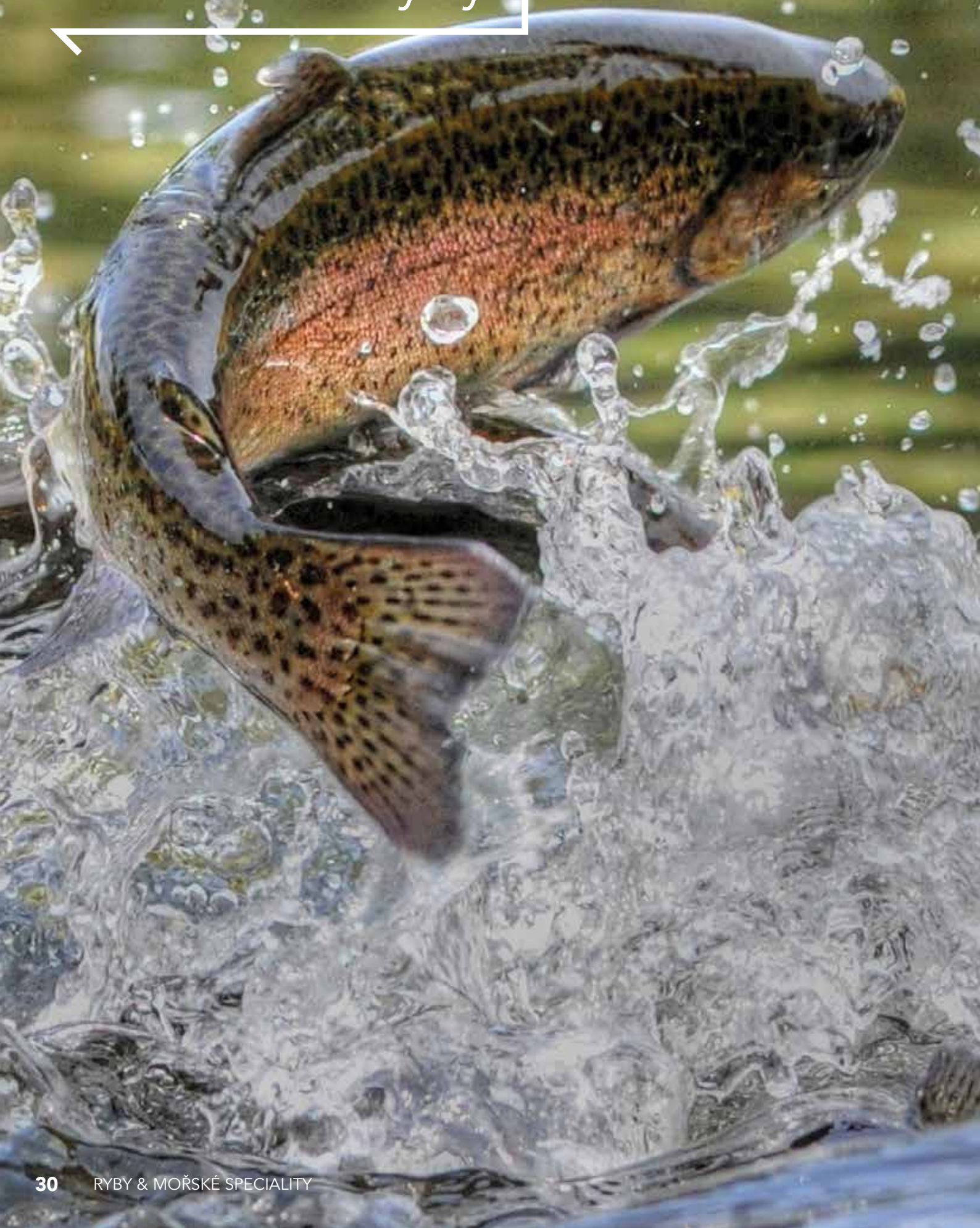
Po využení studeným kouřem o teplotě 21 °C se filety nechají pomalu chladit. Uzením na štěpkách z kvalitního bukového dřeva získává losos nezaměnitelnou chuť a vůni.

191900	Losos uzený plátkovaný Nowaco	1 x 100g	☀
191903	Losos uzený plátkovaný Nowaco	10 x 100 g	☀
191943	Losos uzený plátkovaný	1 x 500g	☀
191942	Losos uzený plátkovaný	1 x 1kg	☀
162050	Losos uzený plátkovaný Nowaco	10 x 100g	❄
162055	Losos uzený plátkovaný	1 x 500g	❄
162045	Losos uzený plátkovaný	1 x 1kg	❄
167059	Losos uzený kousky	1 x 500 g	❄
167062	Losos trhaný (uzený teplým kouřem)	1 x 1kg	❄

uzený losos



sladkovodní ryby



Sladkovodní ryby jsou nám, státu ve vnitrozemí, nejbližší a jsou to současně ryby, které se do provozu Bidfoodu v Kralupech nad Vltavou dostanou za nejkratší dobu, v řádu několika hodin po vylovení.

Sladkovodní ryby nabízíme z českých chovů a také ze zahraničí. Česká republika produkuje ročně okolo 21 tisíc tun sladkovodních ryb a drtivá většina (zhruba 20 tisíc tun) je z tradičního rybníkářství. Zbytek tvoří akvakultura, tedy umělý chov ryb, především se jedná o pstruhařství nebo chov sumečka afrického v recirkulačním systému. Tento druh chovu je ale neustále na vzestupu. Zhruba 86 % z těchto 21 tisíc tun představuje produkce kapra, zbytek jsou lososovité ryby a další druhy (amur, tolstolobik, štika, lín...). Je však třeba dodat, že pouze méně než polovina skončí na tuzemském trhu, větší část se prodá na export do sousedních zemí.

Celoročně dostupný je z českých rybníků pouze **kapr**, ostatní druhy ryb jsou dostupné až na podzim, kdy probíhají tradiční výlovy rybníků. Potom se naše nabídka rozšíří také o **lína, štika, či amura**. Všechny tyto ryby nakupujeme již několik let od Klatovského rybníkářství a bývají dostupné od listopadu do února.

Ne všechny sladkovodní ryby je však reálné nakoupit z tuzemských chovů. Ať už z důvodu žádné nebo pouze sezónní produkce nebo vysoké ceny. Potom přistoupíme k nákupu ze zahraničí z prověřených zdrojů. To je případ třeba **zmrazeného candáta** z Kazachstánu nebo **zmrazeného pstruha duhového** z Turecka. **Okouna nilského** nakupujeme z Viktoriina jezera, které se nachází na pomezí Keni, Tanzánie a Ugandy.

Typickou tuzemskou rybou je **pstruh duhový**, byť není našim původním druhem a byl k nám dovezen z USA v roce 1888. **Čerstvého pstruha** nakupujeme z Itálie, kvůli aktuální špatné dostupnosti čerstvého pstruha z ČR. Ryby se zde chovají v recirkulačním akvakulturním systému v severní části Itálie, konkrétně v regionu Veneto. Základem úspěšného chovu je celoroční dostatek čisté a chladné vody. Recirkulační akvakulturní systém je uzavřený chov, kterým neustále cirkuluje voda, která se průběhem chovu čistí různými mechanickými a biologickými filtry a do systému je tím pádem nutné doplnit pouze 3–5 % nové vody, což je při současném nedostatku vody velmi šetrné k životnímu prostředí. V recirkulačním akvakulturním chovu se chová také stále oblíbenější **sumeček africký**.



Pstruh duhový

PSTRUH DUHOVÝ

(*Oncorhynchus mykiss*)

191671	Pstruh duhový kuchaný	200–350 g		☞
191669	Pstruh duhový filet s kůží	70–90 g		☞
191850	Pstruh duhový uzený filet s kůží vakuum	70–90 g	1 x 1 kg	☞
120090	Pstruh duhový kuchaný	200–250 g	1 x 5 kg	☞
120092	Pstruh duhový kuchaný	250–300 g	1 x 5 kg	☞
167133	Pstruh duhový filet s kůží ASC	100–150 g	1 x 5 kg	☞



Pstruh lososovitý filet

PSTRUH LOSOSOVITÝ

191411	Pstruh lososovitý kuchaný	2–3 kg	☞
191674	Pstruh lososovitý filet s kůží	800–1000 g	☞

CANDÁT OBECNÝ

(*Sander lucioperca*)

191371	Candát obecný nekuchaný originální box	1–2 kg	1 x 10 kg	☞
191376	Candát obecný filet s kůží	800–1000 g		☞
122020	Candát obecný filet s kůží	300–500 g	1 x 5 kg	☞



Candát obecný filet



Tilápie nilská filet

TILÁPIE NILSKÁ (*Oreochromis niloticus*)

191531	Tilápie nilská filet bez kostí, bez kůže	cca 100 g		☞
122029	Tilápie nilská filet bez kostí, bez kůže	80–140 g	1 x 5 kg	☞

PANGAS (*Pangasius*)

106317	Pangas filet bez kostí, bez kůže ASC	100–170 g	1 x 5 kg	☞
--------	--------------------------------------	-----------	----------	---

Sumeček africký filet



SUMEČEK AFRICKÝ (*Clarias gariepinus*)

191870	Sumeček africký filet bez kůže	200–400 g		☞
--------	--------------------------------	-----------	--	---

OKOUN NILSKÝ (*Lates niloticus*)

192038	Okoun nilský filet bez kůže	300–500 g		☞
122040	Okoun nilský filet bez kostí, bez kůže	200–500 g	1 x 6 kg	☞

SIVEN AMERICKÝ (*Salvelinus fontinalis*)

191700	Siven americký celý kuchaný	200–300 g		☞
191701	Siven americký filet s kůží	70–90 g		☞

KAPR OBECNÝ (*Cyprinus carpio*)

191339	Kapr celý kuchaný	1,5–2 kg		☞
192005	Kapr filet s kůží vakuum	400–500 g		☞
192006	Kapr filet s kůží prořezané kůstky	400–500 g		☞
192004	Kapr půlky s kůží	500–1000 g		☞
192003	Kapr půlky bez kůže	500–700 g		☞
192008	Kapr filet bez kůže vakuum	350–500 g		☞
120310	Kapr půlený jednotlivě balený včetně páteře	400–700 g	1 x 5 kg	☞



sladkovodní ryby



JESETER SIBIŘSKÝ (*Acipenser baerii*)

191410	Jeseter sibiřský celý kuchaný	4–6 kg		
191530	Jeseter sibiřský filet s kůží originální box	500–800 g	1 x 5 kg	

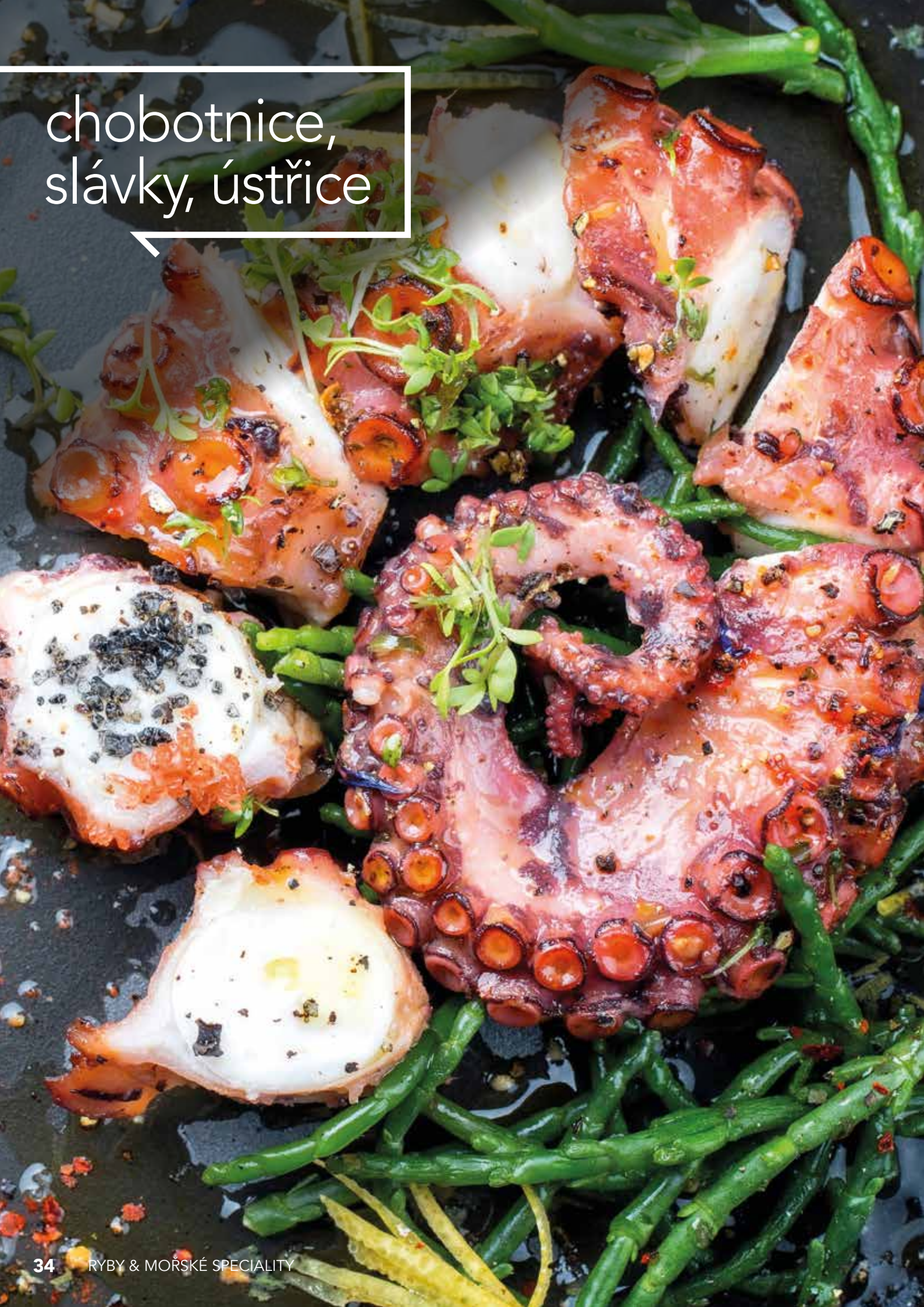


Podrobné informace na e-shopu.



Jeseter sibiřský filet

chobotnice,
slávky, ústřice



Hlavonožci

nemají na rozdíl od ostatních měkkýšů krunýř, zato ale mají inkoustový váček, ze kterého dokáží vypustit černý inkoust pro rozptýlení pozornosti predátorů. Mnoho z nich navíc dokáže změnit barvu jako další možnost obrany. Vyskytují se v oceánech po celém světě od přílivových oblastí až po největší hlubiny.

Kalamáry nebo také olihně jsou velmi oblíbené ve středomořské kuchyni, kdo by neznal takové Lignje na žaru z Chorvatska. Bidfood nabízí patagonské kalamáry (*Loligo patagonica*), které vozíme celé nečištěné. Podstatně větším zástupcem je kalmar peruánský (*Dosidicus gigas*), který může v přírodě dorůst až do délky 2 metrů a váhy 50 kg. Tělo kalmara se používá především na plnění, tento výrobek je známý jako kalamáry tuby. Chapadla kalmara mohou v některých receptech nahradit dražší chobotnici.

U **chobotnice** je to druh *Octopus vulgaris*, který se vyskytuje ve východní části Atlantského oceánu (od jižní Anglie až po Senegal). Naše chobotnice pochází od rodinné firmy Moyseafod, která chobotnice loví u pobřeží Mauritánie a Maroka již od roku 1949.

TIP: Jak na přípravu chobotnice se dočtete na stránce 10: Kuchařské triky Marka Svobody.

Mlži

jsou měkkýši, kteří mají dvě lastury spojené pružným vazivem.

Nejznámějšími druhy jsou **slávky, ústřice, srdcovky a hřebenatky**. Některé žijí na dně, některé jsou do něj zahrabány, aby byly chráněny před predátory, jiné žijí přichyceny na skalách či jiném tvrdém povrchu.

Vyhledávanou delikatesou, kterou najdete na menu těch nejlepších restaurací na světě jsou hřebenatky nebo také **mušle svatého Jakuba**. Hřebenatky se v přírodě mohou dožít až 20 let a jejich bílé nasládlé maso je třeba připravit zprudka tak, aby uvnitř byly ještě skoro syrové.

Jedním z největších druhů mušlí jsou **Novozélandské mušle**. Jsou známy také díky svému využití v lékařství. Redukují záněty v těle a mají příznivý vliv na pohybové ústrojí, srdce i mozek. Proto je jejich chov na Novém Zélandu přísně kontrolován hygienickou organizací.



Ústřice

Samostatnou kapitolou u mlžů jsou ústřice. Historie této pochoutky sahá až do 17. století a to do regionu Marennes-Oléron ve Francii. Od té doby bylo ve Francii založeno nespočet chovů, kdy si rodiny předávají řemeslo z generace na generaci. Aktuálně Francie produkuje ročně okolo 80 tisíc tun ústřic.

Základní dělení ústřic je na ústřici jedlou (*Ostrea edulis* – tzv. ploché ústřice, například ústřice Belon) a ústřici velkou (*Crassostrea gigas* – například ústřice Fine de Claire). Ploché ústřice se velikostně rozlišují číslicemi 00-0-1-2-3-4, kdy velikost 4 znamená nejmenší možnou velikost (cca 40 g/ks) a velikost 00 značí největší ústřice o velikosti cca 100 g/ks. Ústřice velké potom značíme čísly 1-2-3-4, kdy 1 je největší a 4 nejmenší.

CHOBOTNICE, KALAMÁRY

176113	Chobotnice Moyseafood	1–2 kg	dle váhy	❄️
176115	Chobotnice Moyseafood	2–3 kg	dle váhy	❄️
176111	Chobotnice Moyseafood	3–4 kg	dle váhy	❄️
176109	Chobotnice Moyseafood květinový tvar	1,5–2,0 kg	dle váhy	❄️
176160	Chobotnice chapadla předvařená Moyseafood	100–150 g	1 x 1,5 kg	❄️
176121	Chobotničky	40–60 ks/kg	1 x 800 g	❄️
195045	Kalamáry velké	4–7 ks/kg	dle váhy	🌀
194055	Kalamáry malé	9–13 cm	dle váhy	🌀
176005	Kalamáry	9–13 cm	cca 5 kg	❄️
195040	Chapadla kalmara	300–700 g	dle váhy	🌀
176062	Chapadla kalmara předvařená	100–400 g	1 x 800 g	❄️
176061	Chapadla kalmara	100–250 g	1 x 1 kg	❄️
176001	Chapadla kalmara	300–700 g	1 x 10 kg	❄️
176051	Kalmar tuby U5	3–5 ks/kg	1 x 700 g	❄️



Kalamáry velké

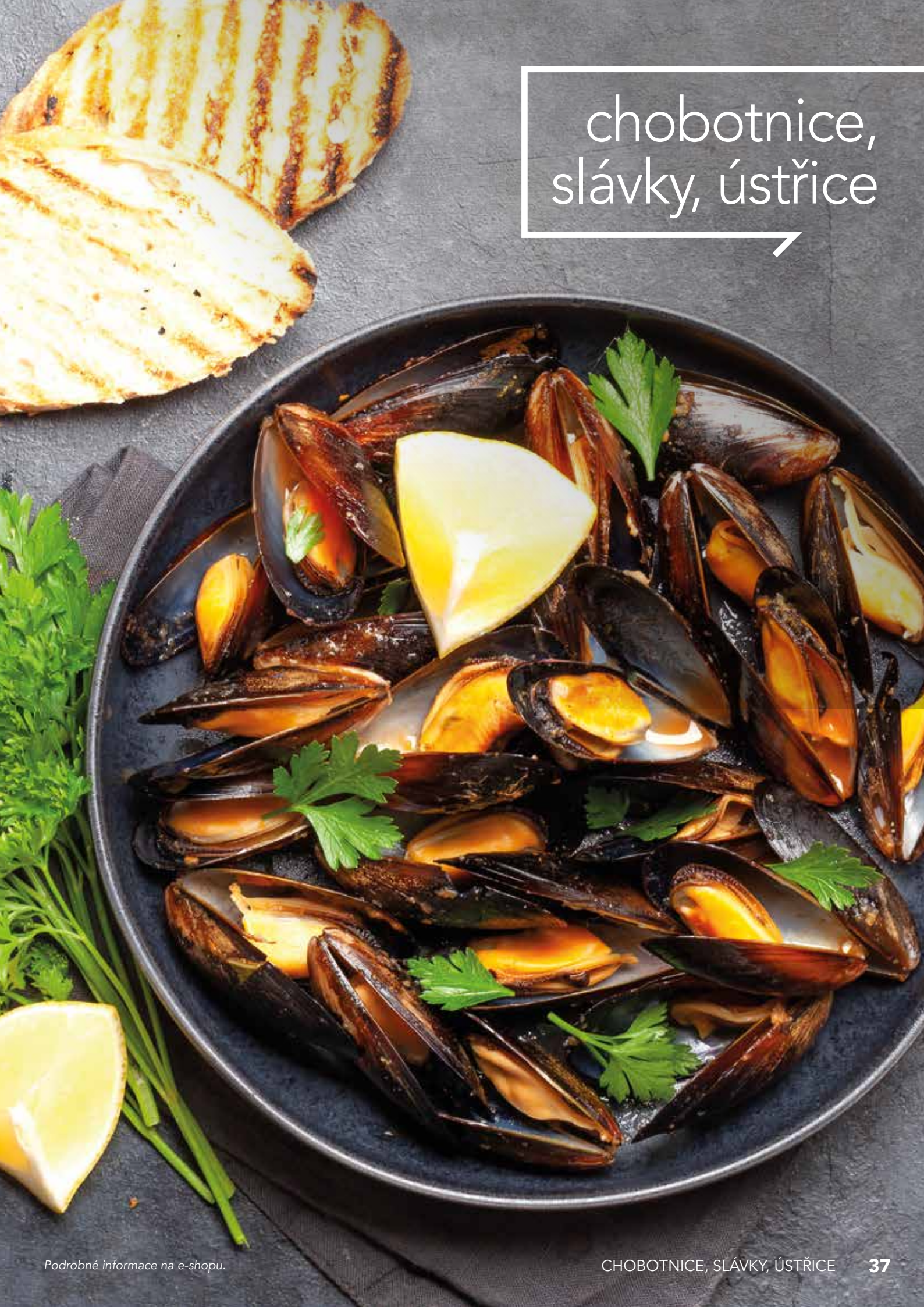
SLÁVKY, HŘEBENATKY, ÚSTŘICE



Ústřice

195231	Mušle slávky dánské síťka	40–50 ks/kg	1 x 1 kg	🌀
195234	Mušle slávky dánské juta	40–50 ks/kg	1 x 10 kg	🌀
195229	Mušle Holandsko extra	75–85 ks/kg	1 x 5 kg	🌀
178021	Mušle slávky vyloupané, předvařené	200–300 ks/kg	1 x 900 g	❄️
177110	Mušle slávky púlené Nový Zéland	30–40 ks/kg	1 x 1 kg	❄️
177115	Mušle slávky celé, nevyloupané, předvařené	50–70 ks/kg	1 x 1 kg	❄️
195238	Tapeska – Vongole verace síťka		1 x 1 kg	🌀
195219	Hřebenatka vyloupaná (mušle sv. Jakuba)	10–20 kg/lb	1 x 1 kg	🌀
195332	Ústřice Fines „1“ Irsko		1 x 24 ks	🌀
195300	Ústřice Fines „2“ Irsko		1 x 24 ks	🌀
195301	Ústřice Fines „2“ Irsko		1 x 48 ks	🌀
195302	Ústřice Fines „3“ Irsko		1 x 24 ks	🌀
195303	Ústřice Fines „3“ Irsko		1 x 48 ks	🌀
195308	Ústřice Oysrí „2“ Irsko		1 x 24 ks	🌀
195309	Ústřice Oysrí „3“ Irsko		1 x 24 ks	🌀
195310	Ústřice Fines „2“ Francie		1 x 24 ks	🌀
195311	Ústřice Fines „2“ Francie		1 x 48 ks	🌀
195312	Ústřice Fines „3“ Francie		1 x 24 ks	🌀
195313	Ústřice Fines „3“ Francie		1 x 48 ks	🌀
195333	Ústřice jedlá „Belon“ 6/0		1 x 25 ks	🌀
195334	Ústřice Gillardeau „3“		1 x 24 ks	🌀
178015	Mořský koktejl		1 x 800 g	❄️
178069	Hlemýždi Bourgogne		1 x 12 ks	❄️

chobotnice, slávky, ústřice



obalované ryby



OBALOVANÉ MOŘSKÉ RYBY

138086	Obalované filety z tresky nemleté Premium	150 g	1 x 6 kg	✳
138045	Obalované filety z tresky nemleté Premium	100 g	1 x 5 kg	✳
138070	Obalované filé porce z tresky nemleté	150 g	1 x 7,5 kg	✳
166921	Obalované porce z aljašské tresky	120 g	1 x 3 kg	✳
166969	Obalované porce z aljašské tresky cereální MSC	113 g	1 x 5 kg	✳
166964	Fish & Chips – obalované porce z aljašské tresky MSC	142 g	1 x 5 kg	✳
138022	Rybí prsty Premium nemleté	30 g	1 x 6 kg	✳
138025	Rybí prsty nemleté Viki	32 g	1 x 6 kg	✳
138095	Obalované filety z tresky s medem a hořčicí	100 g	1 x 6 kg	✳
166970	Obalovaná treska s brokolicí a sýrem	156 g	1 x 5 kg	✳
166980	Obalovaná treska s bylinkovou omáčkou	150 g	1 x 5 kg	✳
138096	Obalované rybí porce z tresky se sýrem	110 g	1 x 6 kg	✳
166967	Obalované nugety z aljašské tresky s kečupem	50 g	1 x 5 kg	✳
166966	Obalované nugety z aljašské tresky	20 g	1 x 5 kg	✳
167000	Obalované nugety z lososa nemleté	25 g	1 x 5 kg	✳
138093	Obalovaný losos s medem a hořčicí	110 g	1 x 6 kg	✳



Obalované filety z tresky



Obalované filety z tresky s medem a hořčicí



Krevety torpéda

OBALOVANÝ SEAFOOD

176020	Kalamáry kroužky obalované	47–57 ks/kg	1 x 1 kg	✳
175101	Krevety torpéda	26–30 ks/lb	1 x 1 kg	✳
175104	Krevety v křupavém těstíčku	60–80 ks/kg	1 x 1 kg	✳
175103	Krevety surimi v panko strouhance	50–70 ks/kg	1 x 1 kg	✳

Jak na sushi?

Příprava sushi začíná výběrem kvalitních surovin, jako je čerstvé rybí maso, rýže, mořské řasy a zelenina. Prvním krokem je příprava sushi rýže, která se vaří s octem, cukrem a solí, aby získala charakteristickou lepivou konzistenci. Rybí maso je pečlivě nakrájeno na tenké plátky, což vyžaduje zručné ruce a ostrý nůž. Nori, mořská řasa, se obvykle používá jako obal pro sushi a poskytuje pevnou strukturu pro další vrstvy. Sushi může být podáváno ve formě rolky (maki), kdy je rýže a náplň zabalena do nori, nebo v podobě kousků (nigiri), kde je rybí kousek položen přímo na rýžový díl. Při přípravě sushi se často používá speciální bambusový váleček, makisu, který pomáhá zabalit rýži a náplň do nori. Sójová omáčka, včetně čerstvě nakrájeného zázvoru a wasabi, je běžným doplňkem sushi. Mistr sushi, známý jako Itamae, musí mít nejen šikovné ruce, ale také znalost harmonie chutí a umění estetiky při aranžování surovin. Při domácí přípravě sushi je klíčové udržovat čisté ruce a pracovní plochy, aby se zabránilo kontaminaci surovin. Příprava sushi vyžaduje trpělivost a lásku k detailům, ale odměnou je výsledek v podobě lahodného a umělecky prezentovaného jídla.



Tuňák sashimi

174084	Tuňák sashimi	2–5 kg	dle váhy	✳
178272	Tobiko kaviár oranžový		1 x 500 g	✳
178273	Tobiko kaviár červený		1 x 500 g	✳
178274	Tobiko kaviár zelený (wasabi)		1 x 500 g	✳
178276	Tobiko kaviár černý		1 x 500 g	✳
178255	Krevety Sushi Ebi 4L Vannamei předvařené	8,6–9 cm	1 x 195 g	✳
178256	Krevety Sushi Ebi 5L Vannamei předvařené	9,3–9,8 cm	1 x 240 g	✳
178252	Unagi – Úhoř plátky na sushi		1 x 160 g	✳
178260	Unagi Kabayaki – Úhoř filet na sushi		1 x 255 g	✳
178258	Tako Octopus – Chobotnice vařená, plátky na sushi		1 x 160 g	✳
172050	Surimi tyčinky na sushi	18 cm	1 x 500 g	✳



Unagi kabayaki



Tobiko kaviár zelený (wasabi)

A top-down view of a diverse selection of Japanese sushi. The pieces are arranged on a dark, textured slate surface. Visible varieties include nigiri (salmon, tuna, shrimp, and tempura), maki (roll-ups with salmon, tuna, avocado, cucumber, and tempura), and sashimi (thin slices of salmon). Some pieces are topped with sesame seeds or a drizzle of sauce. The colors are vibrant, with the orange of the salmon, the red of the tuna, and the green of the avocado and cucumber.

sushi

ostatní mořské speciality a doplňky



Žabí stehýnka

178201	Wakame salát z mořských řas	1 x 1 kg	❄️
177020	Žabí stehýnka 8-12 ks/lb	1 x 1 kg	❄️
172033	Surimi tyčinky s krabí příchutí Nowaco	10 x 250 g	❄️
172046	Surimi maso s krabí příchutí	4 x 1 kg	❄️
193035	Sépiové barvivo do pokrmů	1 x 10 ks	🌊
540001	Šupinkový led	1 x 10 kg	❄️
195295	Ulity z mušlí svatého Jakuba	1 x 10 ks	🌊
196955	Nůž na ústřice – plastová rukojeť	1 x 1 ks	

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM Bidfood Czech Republic

Přijem objednávek pro gastronomii:
zakaznickecentrum@bidfood.cz

Čechy Sever
414 113 414



Praha
+ Čechy Jih
414 113 444

Morava
414 113 415

Přijem objednávek pro maloobchod:
callcentrum@bidfood.cz
414 113 401

Veškerý sortiment pohodlně objednávejte na e-shopu

**mujBidfood.cz**



 Bidfood