

Produktové highlighty



Tuňák Saku-Block ❄️

563314

Thunnus thynnus

Akami Saku - Bluefin filet
z tuňáka v bloku, bez kůže,
zamrazeno při -60°C, bez glazury

400 - 600 g / kus, 1 kus / balení
- Středozemní moře,
Atlantický oceán



Mořský vlk

AQUANORD

551636

Dicentrarchus labrax
Evropský mořský vlk,
celý

0,8 - 1,0 kg / kus,
3,0 kg / krabice
- Francie, sádka



Hovězí striploin

TAURUS GOLD

543414

200 dní grain fed

cca 4,9 kg / kus
- Uruguay

Produktové highlighty



Mix mini mrkví

520878

s natí

8 svazků / krabice
- Francie



Kotrč kadeřavý

520835

Sparassis crispa

cca 1,0 kg / koš
- Čína

Portrét dodavatele

Arrom

- Arrom je symbolem prvotřídního bluefin tuňáka a jeho precizního zpracování.
- Řezy se vyznačují výraznou čerstvostí, barvou a strukturou.
- Spolupráce s odpovědnými akvakulturami zajišťuje stálou kvalitu.
- Pro kuchyně jsou mimořádně praktické řezy s minimálním odpadem a širokými možnostmi použití.
- Jemná líčka z tuňáka bluefin jsou naprostým aromatickým vrcholem.

Číst dál



Tuňák Otoro s kůží ❄️

562902

Thunnus thynnus

Bluefin Toro – plátky břicha tuňáka, s kůží, zamrazeno při -60°C, bez glazury

cca 1,2 - 1,4 kg / kus
- Středozevní moře,
Atlantický oceán

Novinka v sortimentu



Tuňák Bluefin líčka ❄️

563363

Thunnus thynnus

Japan Grade, zamrazeno při -60°C, bez glazury

350 - 650 g / kus
- Středozevní moře,
Atlantický oceán

Havelland Insights

Masterclass Sylt

- Naše Masterclass na Syltu v restauraci „The Roots“ v Keitumu byla dnem plným chutí, řemesla a sdílení zkušeností.
- Mezi prezentovanými produkty bylo mimo jiné Wagyu od společnosti Vogelsberger, microgreens od Flavour Hunters, pečivo z pekárny Philipps, speciální produkty od firmy Nihon Mono a vína od Markuse Meiera.
- Mnoho rozhovorů, nové nápady a skvělý začátek naší série Masterclass na Syltu.



[Číst dál](#)

Video týdne:



Bluefin à la Patrick Kühn

Patrick Kühn, šéfkuchař Gut Immenhof, vaří tuňáka bluefin od společnosti Arrom.

[Zobrazit video](#)



Termíny a akce

Internorga: 13.03.-17.03.2026

Antinorga: 16.03.2026

S kulinářskými pozdravy,
Váš tým Havelland Express