



HAVELLAND
EXPRESS

Absolutní čerstvost, jedinečný původ.



Partner hotelnictví a gastronomie.
Rodinná firma již více než 30 let.

Partner pro nejlepší produkty

Od dodání přes zajištění kvality
až po poradenství.



Michael Kunzmann

zakladatel & generální ředitel
společnosti Havelland Express

Srdečně vítejte ve společnosti Havelland Express!

Naším cílem, jako rodinné firmy s více než 30 lety zkušeností ve velkoobchodu s potravinami pro hotelnictví a gastronomii, je nabídnout Vám ty nejlepší produkty a nejlepší služby. Tento katalog Vám poskytne náhled do našeho rozmanitého sortimentu produktů pocházejících z více než 80 zemí světa – vždy s důrazem na kvalitu, regionalitu a čerstvost.

Zaměřujeme se na osobní a kompetentní poradenství, jakož i na vysokou dostupnost produktů. Ve společnosti Havelland Express se setkávají profesionálové s profesionály – s opravdovými odbornými znalostmi, osobním poradenstvím a závazkem přesně splnit Vaše přání. Naším cílem je být spolehlivým partnerem po vašem boku a společně s vámi úspěšně růst.

„Absolutní čerstvost, jedinečný původ.“

Srdečně zdraví,





24 Maso & Drůbež



96 Ryby & Mořské plody



162 Ovoce & Zelenina

To jsme my

- 01 Úvodní slovo
- 02 Obsah
- 06 Naše historie
- 08 Zaměření na logistiku
- 10 Interview
- 12 Kvalita z první ruky
- 14 Přímo od výrobce
- 16 Čerstvost a kulinářské umění
- 18 Berlin Food Affair
- 20 Náš zákaznický servis

Produkty

- 24 Maso & Drůbež
- 96 Ryby & Mořské plody
- 162 Ovoce & Zelenina
- 200 Mléčné výrobky & Vejce
- 218 Manufaktur & Convenience
- 226 Koloniál & Suchý sklad
- 268 Cukrářské výrobky & Pečivo
- 288 Veganské produkty

My o nás



»Zde mám příležitost rozvíjet svou vášeň pro vynikající produkty v přímém kontaktu s našimi zákazníky. Díky neustále novým inspiracím a zajímavým kontaktům je každý den jiný.«

Hanno Wißkirchen, manažer regionu Hamburg a pobřeží

»Líbí se mi, že stále rosteme, a mám pocit, že mám svoji práci ve společnosti Havelland Express jistou.«

Uwe Striegler, řidič

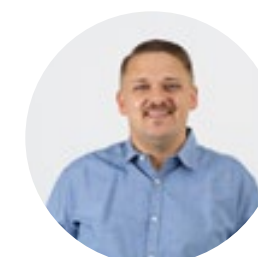


»Jsem tady už deset let a stále jsem rád, že jsem součástí společnosti Havelland Express. Kontakt se skvělými zákazníky a jedinečné produkty u mě vyvolávají znovu a znovu velké nadšení.«

Daniel Brüdgam, manažer klíčových zákazníků

»Pro mě se za každým produktem skrývá nejen kvalita, ale také příběh – a právě tyto příběhy přinášíme s vášní do kuchyní našich zákazníků po celém světě.«

Marcin Gietka, manažer prodeje – manažer oddělení exportu



Naše historie



Michael Kunzmann, přesvědčený o nápadu nadchnout gastronomu hlavního města regionálními produkty z oblasti Berlína, založil před více než 30 lety rodinnou firmu Havelland Express. Co tehdy začalo jako zásobování jednotlivých zákazníků vybranými potravinami, se v průběhu let vyvinulo ve společnost s mezinárodní působností.

Stěhování & výstavba skladu

1995

Stěhování do Berlína

Havelland Express se rozrostl a stěhuje se do Berlína.

2003

Rozšíření skladu

Provozovna na adrese Sophie-Charlotten-Straße je příliš malá. Přibývá pobočka v Beusselstraße.

2007

Stěhování

Otevření logistického centra pro čerstvé produkty v Berlíně.

2025

Přístavba skladu

Naše skladovací prostory nyní rozšiřujeme na 3 000 m².

1993 máme 30 produktů v sortimentu. Patří mezi ně králíci z oblasti Beelitz, candátí z jezera Havelsee, Braniborské kachny a ovoce ze společnosti Werder.

6000

produktů

2025 Náš sortiment nyní zahrnuje více než 6000 produktů.

30
produktů

300
produktů

3000 **produktů**

2008 Kompletní sortiment s 3000 produkty a regionálními specialitami.

1997 máme 300 produktů v sortimentu.

1992

Založení

Michael Kunzmann a jeho nevlastní otec Bernd Paech zakládají společnost Havelland Express. Všechno začíná jednou dodávkou, chladiřským boxem v obci Schwielowsee a nadšením pro dobrou chuť.

Obchodní vztahy s Paříží

Havelland Express navazuje obchodní vztahy s pařížským velkoobchodem, největším světovým trhem s čerstvými potravinami.

1995

2003

První zalistování

Do klientské základny se přidávají mezinárodní hotelové řetězce.

2004

Expanze do České republiky

2005

Expanze do Polska

Hamburk

Tým Hamburk začíná v naší pobočce.

2016

2015

Havellandské jablečné prasátko

Od roku 2015 prodává Havelland Express „Havellandské jablečné prasátko“, pravděpodobně nejlepší produkt svého druhu. Od vlastního chovu až po produkci si Havelland Express stojí za svou značkou.

2017

Hannover

Tým Západ začíná v Hannoveru a okolí.

2021

Ocenění

Ocenění „Inovátor roku 2021“ dokazuje, že jdeme s dobou a neustále se inovujeme.

2022

Start v Pobaltí

Dodávky do Estonska a Lotyšska.

2023

Mnichov

Začínáme v Bavorsku s naší pobočkou v Mnichově. Ve stejném roce se stáváme členem a ambasadorem sdružení Genussnetzwerk „freakstotable e.V.“

2026

Start prvního TSP

Pro rok 2026 plánuje Havelland Express otevřít svá první překladiště (Transshipment Points) v Polsku a Hamburku, aby zlepšila řízení toků produktů, optimalizovala přepravní vzdálenosti a zvýšila efektivitu, flexibilitu a konkurenceschopnost dodavatelských řetězců.



Zaměření na logistiku

Efektivita, která spojuje

Absolutní zaměření na zákazníka a lásku k produktu – to je naše DNA. Velmi nás těší pracovat flexibilně a vysokým tempem. Protože čerstvost je podmíněna rychlostí. Zohlednění této skutečnosti i v naší logistice představuje vysoké nároky, kterým čelíme každý den. S využitím vlastních vozidel a našich dlouholetých partnerských dopravců dodáváme šest dní v týdnu a to v závazně dohodnutých časech. Abychom si zachovali co největší flexibilitu a ještě lépe vyhověli požadavkům našich zákazníků, budujeme v současné době v některých regionech první překladiště. Tím zlepšíme efektivitu dodavatelského řetězce a zároveň snížíme náklady.

90

příjmů zboží za den

Denní dodávky dosahují v současné době nového maxima – ve srovnání s loňským rokem jde o další významný nárůst.

900

tun

Výrazně jsme rozšířili naši skladovací kapacitu.

1500

zákazníků po celém světě

Tato důvěra nás naplňuje hrdostí a motivuje.

3000

tun

Každý rok přepravíme několik tisíc tun zboží – což je velká výzva i pro naše silné partnery.

350

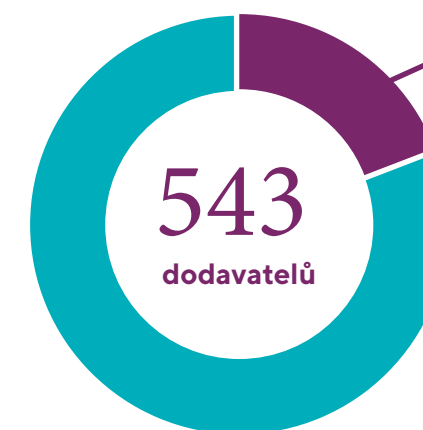
dodávek za den

Naše produkty se tak den co den spolehlivě dostávají do profesionálních kuchyní.

99,9%

bezchybná kvóta dodávek

Naše dodávky jsou prakticky bezchybné – což je špičková hodnota, která je synonymem pro kvalitu a spolehlivost.



Z 543 dodavatelů po celém světě pochází pětina přímo z tohoto regionu. Symbolizují blízkost, důvěru a řemeslnou kvalitu, která odráží jejich původ.

6240 položek

Naše produkty jsou skladovány v deseti přesně kontrolovaných klimatických zónách – od +10 °C do -25 °C – pro zachování stálé čerstvosti a maximální bezpečnosti produktů.

10 teplotních zón

3.000 m² skladovací kapacity

Tolik místa nabízí naše centrum čerstvých produktů v Berlíně.

25

osob v kanceláři a v terénu

radí našim zákazníkům s kulinářskými odbornými znalostmi a vášní.



82 % z toho jsou vyučení kuchaři

96

zaměstnanců celkem

96 zaměstnanců v našich pobočkách v Berlíně, Hamburku, Drážďanech, Kolíně nad Rýnem, Hannoveru, Mnichově, Vídni, Gdaňsku, Varšavě, Praze, Tallinnu a Rize.





»Kvalita na prvním místě – přímo od zdroje«

Interview s Michaelem Kunzmannem, společníkem a generálním ředitelem firmy Havelland Express

Co vás tehdy motivovalo k založení společnosti Havelland Express a jak se společnost za posledních více než 30 let rozvinula?

Společnost Havelland Express byla původně vytvořena s cílem uspokojit potřeby týkající se lepšího zásobování mezi Berlínem a jeho okolím po pádu Berlínské zdi. Důraz byl přitom kladen na přenos vysoce kvalitních produktů a luxusní gastronomie do regionu s cílem obnovit staré zásobovací kanály. Naše zásada, že kvalita je na prvním místě, a že produkty nakupujeme pokud možno přímo u zdroje, nás provází dodnes. Za více než 30 let se společnost výrazně rozvinula: v současné době obsluhujeme řadu regionů a odebíráme produkty z celého světa. Navzdory této expanzi zůstává závazek k regionálním produktům zachován, aby byla vždy zaručena čerstvost a kvalita.

Co podle vás činí společnost Havelland Express jedinečnou ve srovnání s jinými společnostmi v oblasti logistiky potravin v oboru?

Z mého pohledu se Havelland Express vyznačuje svým rodinným řízením a silným středostavovským charakterem. Jsme nadšení pro to, co děláme a každý den se snažíme dodávat našim zákazníkům ty nejlepší možné produkty. Společnost Havelland Express přitom klade zvláštní důraz na inovaci a kreativní nápady, aby se mohla neustále rozvíjet. Dalším důležitým cílem pro mě je nabídnout malým manufakturám platformu pro úspěšné uvedení jejich produktů na trh.

Co je vaší osobní vášní na práci ve společnosti Havelland Express a jak se to odráží ve filozofii vaší společnosti?

Mojí osobní vášní je práce s vysoce kvalitními potravinami a spolupráce s lidmi, kteří je s velkým nasazením produkují. Naplňuje mě radostí ochutnávat tyto produkty a nabízet je našim zákazníkům po celém Německu – a nyní i v mezinárodním měřítku. Jsem nadšený, že mohu přesvědčit zákazníky našimi produkty a vidět, že ve svých jídelních lístcích nabízejí přidanou hodnotu.

Jak vypadá vaše partnerství s vašimi zákazníky v oboru hotelnictví a gastronomie a jaké jsou specifické rysy, které tuto spolupráci charakterizují?

Naše partnerství se zákazníky v oboru hotelnictví a gastronomie je založeno na vzájemném respektu a poctivosti. Spoléháme na otevřenost a pevnou vůli zákazníka co nejlépe podporovat a pomáhat mu. Naším cílem je dodávat přesně taková řešení, jaká potřebuje, aby mohl trvale dosahovat špičkových výsledků. Tato zásada nás provází ne- přetržitě sedm dní v týdnu.

Jak je strukturována spolupráce a partnerství s vybranými manufakturami a výrobci a co je pro vás na této spolupráci výjimečné?

I zde je to podobné: s našimi partnery jednáme jako rovný s rovným a nesnažíme se mezi nimi vyvolávat konkurenci. Místo toho jim pomáháme vyrábět jejich produkty co nejlépe a uvádět je na trh, přičemž férovost je vždy v centru pozornosti. Při tvorbě cen se snažíme najít rovnováhu, která je férová jak pro výrobce, tak pro naše zákazníky. Tento partnerský přístup je pro mě obzvláště důležitý, protože vytváří základ pro udržitelnou kvalitu a stabilní struktury ve výrobě potravin.

Jakou máte vizi budoucnosti společnosti a jak byste chtěl dále utvářet spolupráci se svými zákazníky a partnery?

Moje vize budoucnosti naší společnosti zůstává v podstatě nezměněna. Hlavní důraz bude i nadále kladen na digitalizaci, aby byly naše procesy ještě efektivnější, a aby byla tam, kde je to možné, zavedena automatizace. Mým cílem je dále rozšiřovat oblasti našich dodávek a abychom byli přítomni ve všech oblastech, kde je poptávka po vysoce kvalitních produktech. Kromě toho je pro mě důležité vytvořit pracovní prostředí, ve kterém jsou spokojení zaměstnanci zapálení pro svou práci a považují ji za své poslání – ne jen za práci od 9 do 5. Konec konců se snažím úspěšně předat společnost další generaci, tedy svým dětem.

Obrázek vlevo: Michael Kunzmann se svými dětmi Ninou Kunzmannovou a Maximilianem Kunzmannem

Kvalita z první ruky

Naše vlastní zajištění kvality

Vnímáme se jako dodavatel kompletního sortimentu v prémiovém segmentu a jsme hrdí na naši pozici poskytovatele nejvyšší kvality. Abychom mohli zajistit produkty na prémiové úrovni, jsou všechny postupy a procesy přesně koordinovány. Společně s našimi partnery důsledně uplatňujeme vysoké standardy kvality, které jsou podpořeny různými opatřeními týkajícími se zajištění kvality, jako jsou ochutnávky, pravidelné kontroly na místě a průběžné kontroly v rámci celého hodnotového řetězce – od vývoje produktu až po dodání. Naše řízení kvality zajišťuje, že se k našim zákazníkům dostávají pouze ty nejlepší produkty.

Abychom zajistili a dále rozvíjeli tyto vysoké standardy, pravidelně školíme naše zaměstnance a necháváme se externě certifikovat. Pro nás je kvalita synonymem důvěry. Proto podporujeme povědomí o potravinách, kde původ produktů hraje hlavní roli. Transparentnost je pro nás důležitá: řídíme se zásadou, že nejlepší kvalitu je třeba vyrábět co nejbližší místu produkce – ať už se jedná o naše speciality z regionu Havelland nebo o naše mezinárodní nabídky.

Udržitelnost pro nás není jen slovo, ale nedílná součást naší firemní kultury. V oblasti výroby a logistiky jsme držiteli certifikátů podle mezinárodních standardů, jako jsou IFS a Ecovadis.



Laszlo Birresborn, zajištění kvality



EcoVadis:

EcoVadis je mezinárodní platforma pro hodnocení udržitelnosti podnikání, která posuzuje firmy v oblastech životního prostředí, pracovních a lidských práv, etiky a udržitelného nákupu. Naše dobré hodnocení u EcoVadis ukazuje, že jednáme zodpovědně a integrujeme udržitelné postupy do celého našeho dodavatelského řetězce.



IFS (International Featured Standards):

IFS je mezinárodně uznávaný standard pro bezpečnost a kvalitu potravin. Stanovuje přísné požadavky na naše výrobní procesy, hygienu a kontrolu produktů. Prostřednictvím certifikace podle IFS zajišťujeme, že naše potraviny jsou bezpečné, hygienicky nezávadné a vysoce kvalitní.



Další certifikáty a ocenění

Všechny aktuální certifikáty a ocenění týkající se zajištění kvality jsou k dispozici prostřednictvím QR kódu.

»Certifikace je zárukou naší kvality
– garantem prvotřídního zboží.«

Felix Müller, řízení kvality

Přímo

Podpora drobných řemeslníků: Naše partnerství s manufakturami

Jelikož jsme rodinná firma, do značné míry to odpovídá naší filozofii a přesvědčení, podporovat v rámci našich možností tradiční podniky, často provozované po generace. S našimi partnery, vybranými výrobci, udržujeme již desítky let vztahy založené na závazcích, spolehlivosti a vysokém nasazení. V úzké spolupráci s rybáři, zemědělci a chovateli hospodářských zvířat vyvíjíme udržitelné koncepty. Důraz je přitom kladen na dobré životní podmínky zvířat a zodpovědné nakládání se zdroji. Naše sdílené porozumění hodnotám a vztah důvěry, který se z toho vyvinul, zajišťují nekomplikované, přímé cesty a v konečném důsledku naši spolehlivou kvalitu.

„Freakstotable“ – Naše produkty, naši výrobci, s odpovědností

Jako člen a ambasador sdružení „freakstotable e.V.“ velice rádi zastupujeme toto jedinečné sdružení kulinářských vizionářů. Jejich cílem je vytvořit udržitelnou, etickou a inkluzivní kulturu stravování, což je také požadavek, kterému se každý den věnujeme. Být součástí této speciální sítě pro nás ale také znamená mít velmi rychlý přístup k inovacím a novinkám v oblasti produktů, a tím dostát naší dobré pověsti partnera pro „speciální produkty“. Cítíme se k tomu zavázání, a proto budeme i v budoucnu zalistovávat malé a zajímavé dodavatele s produkty, které jinde nenajdete.



Kvalita z blízkosti: čerstvost, udržitelnost a osobní přístup

Abyste něčemu skutečně porozuměli, musíte tomu být velmi blízko. Pro nás jako prodejce potravin to znamená: blíže ke zdroji produktů. Věříme v nové povědomí o potravinách. Znalost původu zde hraje hlavní roli. Víme přesně, odkud naše produkty pocházejí a jak byly vyrobeny, vypěstovány a chovány. Blízkost pro nás také znamená budování a udržování úzkého osobního vztahu s našimi dodavateli a výrobci.



výrobce

Naše osobní spojení

Naše produkty: od nápadu až na talíř

Vyhledávání produktů orientované na zákazníka nejlépe popisuje vysoký důraz, který klademe na neustálé hledání nových a inovativních produktů. Za tímto účelem shromažďujeme informace ze všech oddělení naší společnosti, od našich zákazníků a dodavatelů a snažíme se z nich odvodit trendy do budoucna. Zatímco dříve jsme hledali hlavně základní produkty, nyní přichází do úvahy v podstatě jakýkoli produkt. Zejména pokud jde o lahůdky, je nyní mnoho položek, které jsou tak kvalitní, že je najdete ve středu talíře. Jednou z našich největších výzev je přitom rozhodně vždy najít produkty s nejvyšší kvalitou u velkého počtu výrobců a dodavatelů – a v ideálním případě to udělat jako první. To se nám daří stále lépe.

»Hlavním tématem je kvalita. Kromě toho jsou pro nás obzvláště důležité transparentnost a inovace.«

Patrick Franz, řízení produktů



Vlevo: Bonvivant Cocktail
Bistro v Berlíně

Kde se čerstvost setkává

Zaměřujeme se na kvalitu, inovaci a úzké partnerství. Vážíme si cenných vztahů s našimi dodavateli a zákazníky a budujeme silnou síť, která tvoří základ pro výjimečné kulinařské zážitky. Každý den využíváme tuto síť, abychom neustále získávali nové nápady na produkty a výtvoř, které našim zákazníkům nabízejí nejvyšší kvalitu, individualitu a exkluzivitu. Zároveň s vděčností přijímáme přání, představy a trendy našich zákazníků, abychom mohli vždy co nejlépe reagovat na trh a splnit jejich očekávání.



Nahoře: Der Player v Hamburku
Vlevo: Bilderbuch Bellevue Hotel v Drážďanech



Vlevo: Patio Restaurant am
Wasser v Berlíně

s kulinařským uměním

Jsme přesvědčeni, že s podporou našich partnerů můžeme ještě přesvědčivěji vyjádřit naši filozofii čerstvosti a jedinečného původu. Zaměřujeme se na profesionály v gastronomii, hotelnictví a cateringu, kteří s vášní a odborností každý den vytvářejí nevšední chuťové zážitky. Spolehlivě a rychle jim dodáváme čerstvé ryby, vysoce kvalitní maso a exkluzivní speciality – vždy s odborným poradenstvím a individuálním servisem.

Každý z našich zákazníků je mistrem svého oboru, rozumí svému řemeslu do nejmenšího detailu a s nasazením a vášní vytváří kulinařské speciality.

Naším cílem je dodávat produkty, které splňují nejvyšší nároky, a tím vytvářet základ pro úspěšné výtvoř. Podobně jako malé manufaktury spoléháme na kvalitu, čerstvost a inovace – pro kreativní kuchaře a gastronomy, kteří chtějí pro své hosty to nejlepší.

Jsme hrdí na to, že díky našim čerstvým, exkluzivním produktům, novým nápadům a silné vazbě na naše zákazníky můžeme každý den přispívat k jejich úspěchu. S vysoce kvalitními produkty a profesionálním servisem vytváříme základy pro kulinařské mistrovské kousky.

Vpravo: Hyatt Glashaus v Kolíně nad Rýnem
Dole: Hygge Brasserie & Bar v Hamburku



Berlín



Kde se čerstvost setkává s kuchařským uměním.

3. března 2025 oslavila svou premiéru Berlin Food Affair – networkingová akce B2B s charakterem potravinářského veletrhu, která spojila výrobce a gastronomy na nejvyšší úrovni. Akce, kterou pořádali Havelland Express, eat!Berlin a freakstotable, poskytla platformu pro přímé setkání mezi výrobci kvalitních potravin, špičkovými kuchaři a předními zástupci gastronomického průmyslu.

Místem konání byl Kalle Neukölln, bývalý obchodní dům, který je nyní přetvářen na multifunkční kreativní a obchodní centrum. Pro Berlin Food Affair byla impozantní hala nasvícena promyšleným konceptem osvětlení a doprovázena atmosférickými kulinářskými fotografiemi – ideální rámec pro setkání a kulinářské zážitky.

Affair

Inspirace. Setkání. Prohlášení.

Přibližně 850 hostů přijalo pozvání a prožilo den plný inspirace, degustací a cenných kontaktů. Pan Kunzmann, generální ředitel společnosti Havelland Express, to shrnul:

„Správná kombinace vysoce kvalitních výrobců, skvělých kuchařů a jídel, stejně jako velmi zainteresovaných a vážených hostů, vytvořila příjemnou, profesionální atmosféru.“

Díky této úspěšné první edici položila Berlin Food Affair slibný základ, který bude i v budoucnu poskytovat prostor pro inspirující setkání a výměnu zkušeností v oboru.

Food

Berlin Food Affair nabídla pestrý program se vzrušujícími diskusemi, přednáškami a příležitostmi k networkingu. Pod vedením Jense Herrmanna a Patrice Bouédibéla byla diskutována klíčová témata odvětví – od ekonomického úspěchu v gastronomii přes význam udržitelných manufaktur, až po roli Berlína jako kulinářského lídra. Renomovaní odborníci, jako Markus Herbicht, Philipp Vogel a Björn Moschinski, sdíleli cenné poznatky, zatímco tým freakstotable představil svou vizi udržitelnějšího potravinářského odvětví. Den byl zakončen uvolněným setkáním při hudbě DJ a exkluzivní Secret Celebration s open barem.



Všechny aktualizace k Berlin Food Affair
a budoucím termínům na Instagramu





Osobní poradenství na nejvyšší úrovni

Náš prodejní tým se snaží vždy vyhovět potřebám našich zákazníků. Spoléháme přitom na profesionální a odbornou péči vyškolených kuchařů, kteří do poradenství vnášejí svou vášeň pro kvalitní suroviny a kulinářské dovednosti. Náš angažovaný tým umí zachytit individuální přání a optimálně je podpořit, abychom společně našli ta nejlepší řešení.

Speciální novinkou na trhu je náš neustále se rozrůstající interní servis, který je telefonicky dostupný i v nočních hodinách. To umožňuje rychlé a flexibilní objednávání zboží, jakož i včasné řešení jakýchkoli vzniklých problémů – bez ohledu na denní či noční dobu. Objednávky lze pohodlně zadávat 24 hodin denně telefonicky nebo e-mailem, takže jsme pro naše zákazníky vždy k dispozici.

Náš zákaznický

Týdenní newsletter

Nabídky, sezónní produkty & novinky o produktech



Každý týden se zaměřujeme na čerstvé nabídky a sezónní speciality. Zaregistrujte se nyní a pohodlně dostávejte naše týdenní novinky e-mailem.



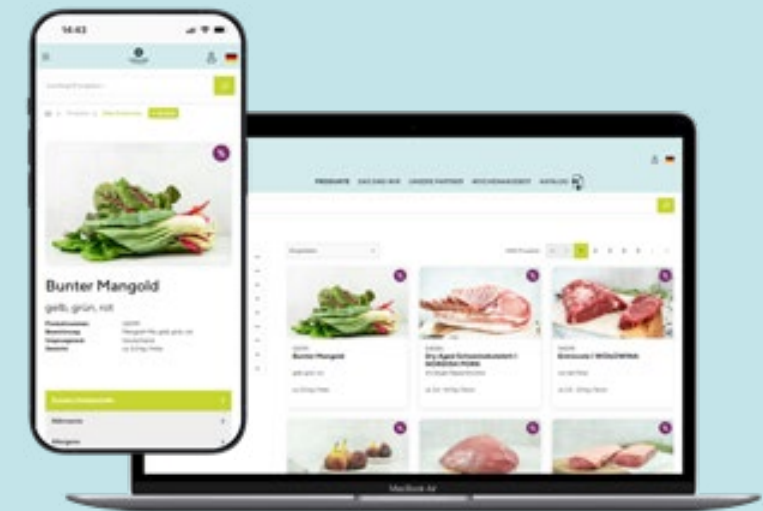
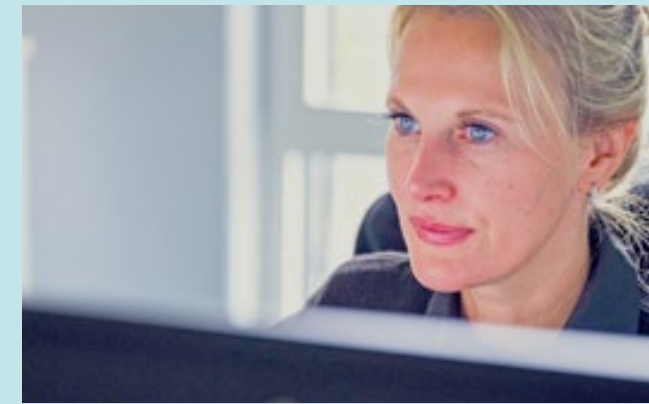
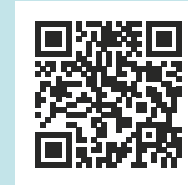
Webshop

Pro kuchaře a gastronomy

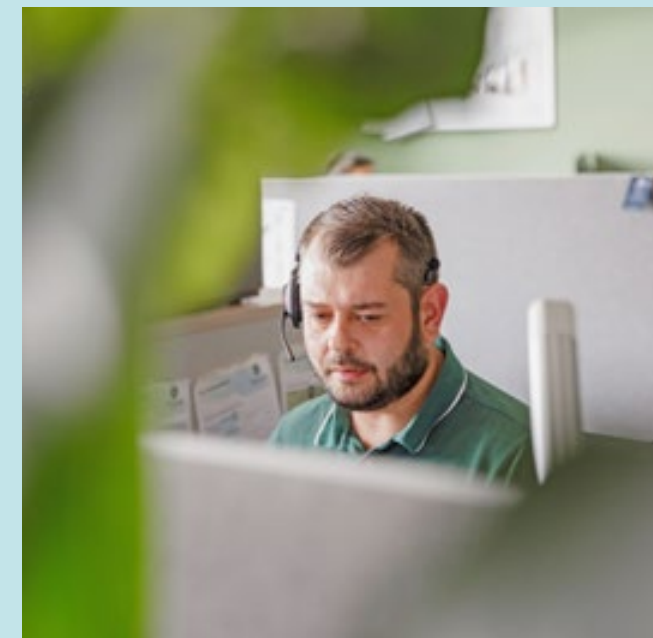
Abychom ještě více zvýšili flexibilitu a efektivitu při objednávání vybraných produktů, spustili jsme letos zatím pro naše německé zákazníky internetový obchod.

Zveme i vás k nahlédnutí, naleznete zde popisy a fotografie našich hlavních produktů, jakož i inovativních a exkluzivních položek našeho sortimentu.

havelland-express.de/produkte



servis



Samozřejmě také navštěvujeme naše zákazníky osobně. Poskytujeme poradenství ohledně produktů, představujeme nové produkty, napomáháme při sestavování jídelních lístků a vylepšujeme logistické procesy. Jsme přesvědčeni, že právě tato osobní blízkost našich zaměstnanců posiluje vztah důvěry a upevňuje loajalitu zákazníků. Díky osobnímu přístupu, odborné kompetenci a nepřetržité přítomnosti se vždy snažíme profesionálně doprovázet každý projekt a zajistit spokojenost našich zákazníků.

Péče o zákazníky:

Telefon: +420 313 035 205

E-mail: info@havelland-express.cz

Pondělí – pátek: 8.00 – 18.00 hod.
Neděle: 14.00 – 16.00 hod.

Ikony

-  hluboce zmrazeno
-  Pečeť pro zodpovědný lov volně žijících ryb. Kontrolní číslo: **MSC-C-56871**
-  Pečeť pro zodpovědnou akvakulturu. Kontrolní číslo: **ASC-C-01994**
-  Produkt pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství. Kontrolní číslo: **BIO DE-ÖKO-003**
-  Veganské produkty
-  Firemní sídlo našich výrobců

Zkratky

- AOP** Francouzské označení původu: „Appellation d’Origine Protégée“ znamená chráněné označení původu.
- ASC** Mezinárodní označení udržitelnosti pro ryby ze zodpovědné akvakultury.
- Bio** Označení pro kontrolované ekologické zemědělství.
- BMS** „Beef Marbling Score“ popisuje rozložení tuku v hovězím masě – ukazatel kvality a chuti.
- DOP** Italské označení původu: „Denominazione di Origine Protetta“ garantuje chráněný původ.
- EZP** „Easy Peel“ znamená: Schránka se odstraňuje obzvláště snadno.
- Tuk v suš.** Obsah tuku vztahující se k sušině – kvalitativní znak nezávislý na stupni zralosti.
- CHZO** Chráněné zeměpisné označení (pečeť kvality EU)
- HPP metoda** High pressure processing – šetrná metoda konzervace.
- IGP** Francouzské označení původu: „Indication Géographique Protégée“ znamená chráněné zeměpisné označení.
- IQF** „Individually quick frozen“ – rychlé zmrazení jednotlivých kusů pro lepší kvalitu a manipulaci.

Funkce



Kategorie produktů – Obsah

Každá kategorie produktů začíná vlastním obsahem – a QR kódem, který vás zavede přímo do našeho internetového obchodu. Díky jedinému skenování se dostanete přesně tam, kde najdete ty správné produkty.



Chef’s Choice

Chef’s Choice

Tento prvek otevírá dveře do kuchyně jedné z našich partnerských restaurací: QR kód vede ke krátkému videu na našich webových stránkách, ve kterém kuchař ukazuje, jak pracuje s jedním z našich produktů – s vášní, dovedností a inspirativním nápadem.

- LDPE** Low-Density Polyethylen – flexibilní plastový obalový materiál.
- MAP** Modified Atmosphere Packaging min. Zkratka pro „minimálně“ – např. v případě informací o množství nebo trvanlivosti.
- MSC** Mezinárodně uznávaná pečeť pro ryby z udržitelného rybolovu ve volné přírodě.
- PBI** „Pin Bones In“ – produkt ještě obsahuje kosti.
- PBO** „Pin Bones out“ – produkt neobsahuje kosti.
- PE** Polyethylen – široce používaný plast pro balení.
- PVC** Polyvinylchlorid – robustní plast, např. pro fólie nebo nádoby.
- QBE** Dřevěné uhlí Quebracho – vysoce kvalitní grilovací dřevěné uhlí vyrobené z jihoamerického tvrdého dřeva.
- TK** Hluboce zmrazené
- UHP** „Ultra High Pressure“ – Vysokotlaká metoda konzervace bez použití tepla.
- UHT** „Ultra High Temperature“ – Tepelné zpracování za účelem konzervace, např. u mléčných výrobků.



Maso & Drůbež

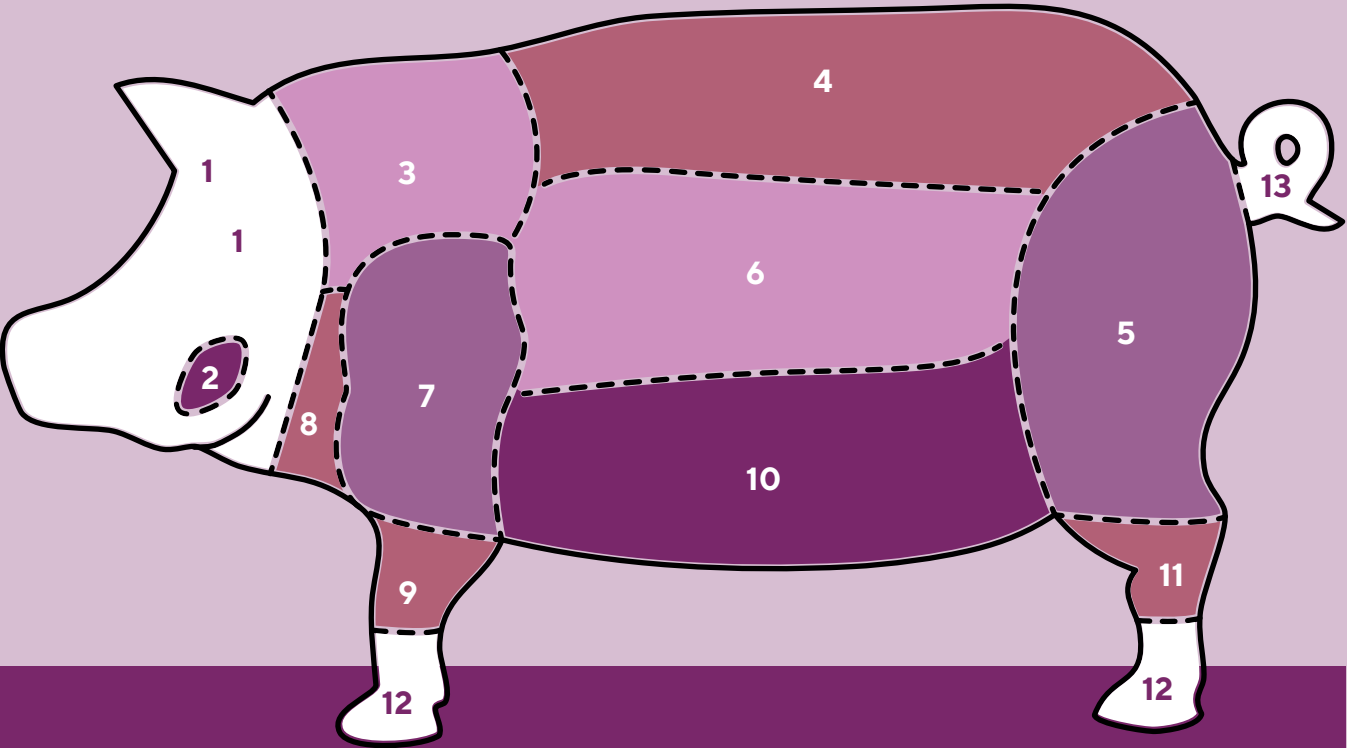
26	Vepřové maso – řezy	62	Nice to Meat International
27	Gut Hesterberg	64	Telecí maso řezy masa
30	Nordish Pork	65	Nordish Veal
31	Metzgerei Max	66	Peters Farm
32	Fleischerei Lehmann	68	Telecí maso – další výběr
34	Speciality ze selete od firmy Beck	72	Buvolí maso Řezy masa
35	Iberico prasátko od Iberdeli	73	Büffel Bill
36	Jamones Ibericos Blazquez	74	Jehněčí maso Řezy masa
38	Vepřové maso – další výběr	75	Dunbia
42	Hovězí maso – řezy	76	Silver Fern Farms
43	Black Ranch	78	Schwäbisch Hall
44	Taurus Gold	79	Jehněčí maso – další výběr
46	AlmOxx	80	Beelitzský králík
47	Peter Mattfeld & Sohn	81	Prignitzské kukuřičné kuře
48	John Stone	82	Borgmeier Frischgeflügel
50	Nordish Beef	84	Dithmarscher Geflügel
52	Nordish Färse	85	Geflügelhof Nobis
53	Irish Nature	86	Silver Hill
54	Greater Omaha US Beef	87	Drůbež – další výběr
56	Wolowina	92	Spindler Wild
58	Hovězí maso – další výběr	94	Zvěřina – další výběr
60	Wagyu Řeč kvality		

»Maso je má zelenina! Miluji produkty ve středu talíře; jsou vrcholem každého menu. Je zábavné spolupracovat s naším prodejním týmem a našimi dodavateli na hledání kreativních řešení, která přinesou našim zákazníkům skutečný požitek na talíři.«

Frederic Gibard, nákup masa

Vepřové maso

- řezy



- | | |
|------------------------------------|------------------|
| 1. Hlava | 8. Hrudí |
| 2. Líčka | 9. Přední koleno |
| 3. Krkovice | 10. Bok |
| 4. Hřbet / kotleta / špek | 11. Zadní koleno |
| 5. Vrchní šál / spodní šál / ořech | 12. Nožička |
| 6. Vepřová žebra | 13. Ocásek |
| 7. Plec / ramínko | |



📍 **LOKALITA:** Německo, Braniborsko

➤ **Více pohybu, lepší maso:**

Jablečné prasátko je chováno s ohledem na dobré životní podmínky zvířat, s dostatkem pohybu (50x více než ve velkochovu zvířat) a přirozeným rytmem – pro obzvláště aromatické, jemně mramorované maso.

➤ **Regionální & transparentní:**

Produkce z farmy Gut Hesterberg: regionální, transparentní a bez stresu – od porážky až po zpracování ve vlastní manufaktuře.

➤ **Duroc pro aroma & tuk:**

Zvířata vyšlechtěná z plemene Duroc mají vynikající kvalitu tuku a intenzivní hojnost chutí.

➤ **Tradiční zpracování:**

Tradiční zpracování s přírodním kořením a kouřem z bukového dřeva zaručuje řemeslnou kvalitu a autenticitu.

Vepřové maso

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Pivní šunka	vcelku	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	543641
	krájená	cca 500 g / balení	1 ks / balení	543287
Klobása	hrubá, nevařená, přírodní	cca 100 g / ks	10 ks / balení	543373
	hrubá, nevařená, Provence	cca 100 g / ks	10 ks / balení	543381
	hrubá, nevařená, Bacon Cheese	cca 100 g / ks	10 ks / balení	543387
	hrubá, nevařená, citron a tymián	cca 100 g / ks	10 ks / balení	543386
	hrubá, předvařená, přírodní	cca 100 g / ks	12 ks / balení	543297
Currywurst	se střívkem	cca 100 g / ks	10 ks / balení	543289
	se střívkem	cca 160 g / ks	10 ks / balení	543291
	bez střívka	cca 160 g / ks	10 ks / balení	543290
	bez střívka	cca 105 g / ks	11 ks / balení	543288
Játrová paštika	ve sklenici	cca 180 g / sklenice	1 sklenice	543285
	podkova, jemná	cca 1,3 kg / ks	1 ks / balení	543304
	podkova, hrubá	cca 1,3 kg / ks	1 ks / balení	543305
Hovězí maso	podkova, restovaná cibulka	cca 115 g / ks	6 ks / balení	543306
	Šťavnatá šunka, růžová	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	543309
	Šťavnatá šunka, růžová, krájená	cca 500 g / balení	1 balení	543316
	Salám	cca 450 g / ks	1 ks / balení	543310
	Salám, krájený	cca 500 g / balení	1 balení	543313

Je dobré vědět

Díky speciálnímu krmivu s jablečnými zbytky má **havellandské jablečné prasátko** obzvláště intenzivní chuť a všestranně použitelný tuk při přípravě pokrmů.

Vepřové maso – salám a šunka

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Slanina s kůží		cca 500 g / balení	543643
Farmářský aspik	cca 2,5 kg / ks		543312
Jelito, podkova	cca 260 g / ks	3 ks / balení	543301
Párek	cca 100 g / ks	12 ks / balení	543282
Corned Beef	cca 1,1 kg / ks		543308
Sekaná	cca 1,8 kg / ks		543292
Gutshoffrühstück		1 sklenice	543338
Uzené, krájené		cca 500 g / balení	543293
Vařená šunka, přírodní	cca 1,15 kg / ks		543326
Vařená šunka, přírodní, krájená		cca 500 g / balení	543318

Chef’s Choice

»Velmi si vážíme srdečnosti, flexibility a kompetentního poradenství celého týmu, stejně jako produktů vysoké kvality.«

Phillip Vogel, generální ředitel & šéfkuchař
& Kevin von Werthern, šéfkuchař – Orania.Berlin, Berlín



K videu

Vepřové maso – salám a šunka

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Syrová šunka s kůží	cca 2,5 kg / ks	1 ks / balení	543454
Syrová šunka s kůží, krájená		cca 500 g / balení	543380
Lyoner s paprikou	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	543642
Lyoner s paprikou, krájený		cca 500 g / balení	543294
Krvavá tlačěnka ve sklenici	cca 180 g / sklenice	1 sklenice	543286
Salám, krájený		cca 500 g / balení	543339
Šunková klobása	cca 75 g / ks	20 ks / balení	543296
Jalovcová šunka, uzená	cca 1,15 kg / ks	1 ks / balení	543284
Vídeňské párky	cca 65 g / ks	18 ks / balení	543298
Zvěřinový salám	cca 450 g / ks	1 ks / balení	543311
Cibulový métský salám	cca 50 g / ks	20 ks / balení	543314

Vepřové maso – havellandské jablečné prasátko

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Bok, přírodní, bez kostí	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / balení	543203
Currywurst, bez střívka	cca 130 g / ks	20 ks / balení	563163
Panenka s palcem	cca 650 g / ks	1 ks / balení	541097
Krkovice, bez kostí	cca 2,5 kg / ks	1 ks / balení	541100
Steak z krkovice, v zelené marinádě	cca 160 g / ks	10 ks / balení	543376
Steak z krkovice, v červené marinádě	cca 160 g / ks	10 ks / balení	543375
Kotleta, s dlouhými žebry	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / balení	541099
Pečeně s kůrkou, s kůží	cca 4,5 – 5,5 kg / ks	1 ks / balení	541102
Hřbetní filet, s kostí	cca 3,5 kg / ks	1 ks / balení	543457
Hřbetní filet, vepřové maso	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / balení	541098
Panenka	cca 1,0 – 1,5 kg / ks	1 ks / balení	541324
Vrchní šál, bez víka	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	541101
Loupaná plec, s kůží	cca 3,5 – 5,5 kg / ks	1 ks / balení	543202
Řízek	cca 180 g / ks	5 ks / balení	300039
Vepřová žebra, Baby Back	cca 0,8 – 1,5 kg / ks	1 balení	543644
Přední koleno, s kostí	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	543337

Thomas Nerlich z Hygge, Brasserie & Bar, Hamburg vaří rovněž s produkty z farmy Gut Hesterberg.
Více informací na straně 101



K videu

Kotleta s dlouhými žebry



Nordish Pork

TRUE WILDERNESS



📍 **LOKALITA:** Německo, Dolní Sasko

» **Původní plemena, pravá chuť:**

Nordish Pork spoléhá na stará plemena prasat, jako jsou Bentheimer & Angeln Saddleback – maso má jemné mramorování a intenzivní přirozenou chuť.

» **Původ s chovem:**

Zvířata pocházejí z certifikovaných provozů v Dolním Sasku s otevřeným ustájením a krmením obilím – kvalita, která chutná.

» **Zpracování & zrání:**

Suché zrání na kosti po dobu až 21 dnů poskytuje oříškovou chuť, jemnou texturu a výjimečnou kvalitu masa.

» **Regionální & udržitelné:**

Nordish Pork spojuje řemeslo, původ a zpracování produktu na špičkové úrovni. Vynikající alternativa ke klasickému vepřovému masu – například pro degustační menu, koncepty využití všech částí zvířete (nose to tail) nebo moderní sofistikovanou venkovskou kuchyni.

Vepřové maso

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Rib eye	cca 2,0 kg / ks	543351
Kotleta s dlouhými žebry	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	543356
Pluma	cca 1,0 kg / ks	543352
Porterhouse steak	cca 500 g / ks	543353
Secreto	cca 1,0 kg / ks	543354



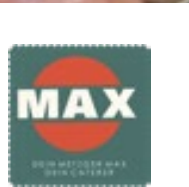
»Se společností Havelland Express spolupracuji již šest let a jsem velmi spokojený. Kvalita je trvale prvotřídní, servis vždy přátelský a spolehlivý. Nemohu říci nic negativního.«

Ralf Wolf, šéfkuchař –
Carolaschlösschen, Drážďany



Kotleta

Metzgerei Max



📍 **LOKALITA:** Německo, Bavorsko

» **Řemeslo s původem:**

Čtyři generace řeznické tradice se setkávají s moderními inovacemi – řeznictví Max kombinuje skutečné řemeslné umění se současnými nároky na kvalitu.

» **Zaměření na dobré životní podmínky zvířat:**

Zvířata vyrůstají v přirozeném prostředí a dostávají téměř dvakrát více krmiva než v průmyslovém chovu – to zlepšuje jejich zdraví, kvalitu masa a chuť.

» **Regionální & sezónní:**

Krátké přepravní vzdálenosti, regionální zemědělství a sezónní dostupnost zaručují čerstvost, udržitelnost a maximální transparentnost.

» **Férové & jemně vyladěné:**

Všechny produkty se vyrábí v souladu s principy Fair Trade – s vybraným kořením a surovinami pro aromaticky vyvážený konečný produkt na špičkové úrovni.

Vepřové maso

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Jablečná šunka, sušená na vzduchu z jablečného prasátka	cca 1,3 kg / ks	543600
Fenyklová šunka, sušená na vzduchu z jablečného prasátka	cca 1,3 kg / ks	543601



Fenyklová šunka



Fleischerei Lehmann

PRASATA DUROC Z REGIONU FLÄMING

LOKALITA: Německo, Braniborsko

- **Tradiční provoz se zaměřením na kvalitu:**
Řeznictví Lehmann kombinuje dlouholetou řemeslnou tradici s moderním řízením kvality, což vede k trvale prvotřídním masným výrobkům.
- **Vepřící Duroc jako značka kvality:**
Plemeno Duroc se vyznačuje obzvláště křehkým, mramorovaným vepřovým masem s intenzivní hojností chutí – ideálním pro sofistikované výtvary v luxusní gastronomii.



Vepřová žebra

- **Regionalita & transparentnost:**
Náš výrobce se spoléhá na krátké dodavatelské řetězce, transparentní původ a garantuje tak čerstvost, zpětnou sledovatelnost a udržitelnost.
- **Chov s dobrými životními podmínkami & udržitelnost:**
Prasata plemene Duroc jsou chována v přirozených podmínkách. Stres se snižuje a kvalita masa a chuť se výrazně optimalizují.



Selský salám

Vepřové maso

Popis produktu	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Líčka	 cca 1,0 kg / balení	1 balení	561282
Bok, bez kosti, ořezaný	cca 3,0 kg / ks	1 ks / balení	541855
Panenko, s palcem	cca 500 g / ks	cca 2,0 kg / balení	541856
Krkovice, bez kosti	cca 2,5 – 3,0 kg / ks	1 ks / balení	541857
Kotleta, s dlouhými žebry	cca 4,0 – 4,5 kg / ks	1 ks / balení	541858
Kotleta, s dlouhými žebry, porcovaná	cca 300 – 350 g / ks	2 ks / balení	543159
Hřbetní filet	cca 3,0 – 3,5 kg / ks	1 ks / balení	541863
Steak z krkovice, v zelené marinádě	cca 180 g / ks	10 ks / balení	543627
Steak z krkovice, v červené marinádě	cca 180 g / ks	10 ks / balení	543628
Ořech, očištěný	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	543078
Vrchní šál	cca 1,7 kg / ks	1 ks / balení	541859
Vepřová žebra	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / balení	541860



Vepřový hřbetní
filet



Vepřová panenka

Vepřové maso – salám a šunka

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Selský salám, krájený	cca 500 g / balení	1 ks / balení	543040
Boulette, čerstvý, pečený	cca 120 g / ks	5 ks / balení	543372
Domácí jelito	cca 250 g / ks	4 ks / balení	541850
Domácí játrová paštika	cca 250 g / ks	4 ks / balení	541864
Vařená šunka, staroněmecká, krájená	cca 500 g / balení	1 ks / balení	543039
Vařená šunka, s tukem	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	541851
Sušená šunka	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	541865
Domácí salám, uzený	cca 500 g / ks	1 ks / balení	541866
Játrová paštika 'na falcký způsob'	cca 500 g / ks	1 ks / balení	543008
Klobása na gril, jemná	cca 100 g / ks	10 ks / balení	543217
Klobása, hrubá a nevařená	cca 100 g / ks	15 ks / balení	543317
Šunka, sušená na vzduchu	cca 1,5 kg / ks	1 ks / balení	543009
Špek, uzený	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	540496
Stracke, sušený na vzduchu	cca 500 g / ks	1 ks / balení	543010

Speciality ze selete od firmy Beck

TO NEJLEPŠÍ Z HOHENLOHE



LOKALITA: Německo, Bádensko-Württembersko

- Rodinná firma s bohatou tradicí:**
Od roku 1967 je Beck jako rodinná firma synonymem pro nejvyšší kvalitu a skutečné řemeslné umění v oblasti selat a masných výrobků.
- Moderní high-tech výroba:**
Beck provozuje jedny z nejmodernějších jatek selat na světě – s plně klimatizovanými prostory s teplotou 8 °C a počítačem řízenými procesy.
- Regionální původ & kontrola:**
Zvířata pocházejí výhradně z Hohenlohe – jsou přísně monitorovaná, s certifikacemi QS a IFS, s plně zpětně sledovatelným původem.
- Rozmanitý výběr výrobků ze selat:**
Sortiment zahrnuje vše od plece, krku, boku, kotlet až po párty řezy – k dispozici jako čerstvé nebo mražené zboží s dlouhou trvanlivostí.

Vepřové maso

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Líčka		cca 0,5 kg / balení	540444
Bok, bez kosti	cca 1,0 – 1,5 kg / ks	1 ks / balení	543610
Bok, bez kosti, rolovaný	cca 1,0 – 1,5 kg / ks	1 ks / balení	543611
Panenka		cca 500 g / balení	540452
Zadní koleno	cca 450 g / ks	4 ks / balení	540549
Krkovice, bez kosti	cca 1,0 – 1,2 kg / ks	1 ks / balení	541445
Kýta, s kostí	cca 2,5 kg / ks	1 ks / balení	543185
Kýta, bez kosti	cca 2,5 kg / ks	1 ks / balení	541305
Kotleta	cca 1,5 kg / ks	1 ks / balení	540442
Kotleta, porcovaná	cca 70 g / ks	1,25 kg / balení	543205
Hřebínek, s kůží	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	542995
Rolovaná pečeně, z plece	cca 0,8 – 1,8 kg / ks	1 ks / balení	541274
Hřbet, bez kosti	cca 1,5 kg / ks	1 ks / balení	540355
Hřbet, na kosti	cca 3,0 kg / ks	1 ks / balení	540356
Sele, celé	cca 15 – 20 kg / ks	1 ks / balení	541313

Iberico prasátko od Iberdeli

LOKALITA: Španělsko

- Globální prémiový výběr:**
Od roku 2005 dováží Iberdeli luxusní masové speciality z pěti kontinentů – od iberské šunky přes galicijské hovězí maso až po japonské wagyu.
- Nejvyšší nároky na kvalitu:**
Všechny produkty pocházejí od certifikovaných partnerů s vysokými standardy v oblasti dobrých životních podmínek zvířat, hygieny a kvality – ideální pro gurmánské kuchyně.
- Moderní logistické centrum:**
Od roku 2020 má Iberdeli pod jednou střechou kancelářské prostory, 1 600 m² chladírenského skladu, kuchyň pro prezentace a zrací prostory – pro dokonalé zajištění kvality.
- Spolehlivý servis & flexibilita:**
Jako zavedený partner nabízí Iberdeli jasné dohody a rychlý, transparentní dodavatelský servis.

Vepřové maso

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Líčka		cca 1,0 kg / balení	560483
Bok, bez kosti	 cca 3,5 kg / ks	1 ks / balení	561256
Panenka	 cca 350 g / ks	1 ks / balení	560204
Hřebínek, 10 žeber	 cca 2,4 kg / ks	1 ks / balení	563106
Podbradek, s tukem		cca 1,0 kg / balení	561429
Hřbetní fileť	 cca 3,0 kg / ks	1 ks / balení	560205
Pluma	 cca 140 – 190 g / ks	2 ks / balení	562429
Presá	 cca 450 g / ks	3 ks / balení	560794
Secreto	 cca 500 g / ks	3 ks / balení	560484
Vepřová žebra	 cca 850 g / ks	2 ks / balení	560749

Jamones Ibericos Blazquez

JAMONES
BLÁZQUEZ

LOKALITA: Španělsko

- » **Rodinná tradice od roku 1932:**
Jamones Blázquez ve své čtvrté generaci spojuje tradiční řemeslo s moderní technologií – pro konstantně vysokou kvalitu masa a šunky z iberského prasete.
- » **Certifikovaný původ iberských prasat:**
Všechna zvířata pocházejí z čistého iberského chovu a splňují přísná kritéria standardu iberských prasat – pro maximální transparentnost produktu a špičkovou kvalitu.
- » **Výkrm žaludy pro vynikající chuť:**
Přirozené krmení žaludy zajišťuje oříškové, aromatické maso – ideální pro originální pokrmy s nezaměnitelnou chutí.
- » **Pomalé zrání pro dokonalé mramorování:**
Delší doba odchovu vede k vynikajícímu rozložení tuku – pro obzvláště křehké, šťavnaté maso s vyváženou chutí.



Iberico Secreto

Je dobré vědět

Jamones Blázquez vyrábí šunku v obci Guijuelo (Salamanca), v regionu s ideálním mikroklimatem pro přirozené zrání šunky. Suchý horský vzduch a pomalé procesy zrání podporují intenzivní aroma – výhoda pro kuchyně, které se zaměřují na autentickou chuť a vysokou kvalitu produktů.

Vepřové maso

	Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Dry Aged Iberico	Kotleta	cca 4,5 kg / ks	1 ks / balení	563223
		cca 250 g / ks	3 ks / balení	563224
Iberské prase	Karé	cca 1,5 – 2,0 kg / ks	1 ks / balení	563225
	Pluma	cca 250 g / ks	cca 1,0 kg / balení	563227
	Secreto	cca 400 – 600 g / ks	3 ks / balení	563228
	Presa	cca 600 g / ks	2 ks / balení	563230
	Secreto	cca 450 g / ks	3 ks / balení	563231
	Líčka	cca 1,3 – 2,0 kg / ks	cca 1,0 kg / balení	563222
	Bok bez kosti	cca 1,3 – 2,0 kg / ks	2 ks / balení	563260
	Panenka	cca 250 g / ks	3 ks / balení	563232



Iberico kotleta



Iberico Pluma



Iberico Presa

Vepřové maso další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Vepřové uzeniny & párky

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Bavorská sekaná	cca 3,5 kg / ks	1 ks / balení	540651
Jelito, podkova, uzené	cca 500 g / ks	2 ks / balení	540669
Bregenwurst (Braunschweiger) uzený	cca 150 g / ks	10 ks / balení	541884
Mnichovská bílá klobása v nálevu	cca 150 g / pár	7 párů / balení	543232
Pinkel (Schlemmer)	cca 200 g / ks	8 ks / balení	540768
Pinkelwurst	cca 80 g / ks	cca 1,2 kg / balení	541716
Vídeňské párečky	cca 45 g / ks	20 ks / balení	540676
Vídeňské párečky	cca 70 g / ks	20 ks / balení	543084

Vepřové klobásy & klobásy na gril

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Klobása na gril	cca 25 g / ks	cca 450 g / balení	543389
Klobása na gril, originál Thüringer, vařená	cca 100 g / ks	10 ks / balení	540742
Tolouská klobása	10 ks / balení	cca 1,6 kg / balení	543637



Hrubá klobása, nevařená



Jádrová paštika z jablečného prasátka

Vepřové uzeniny

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Guanciale	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	543131
Lardo	cca 1,3 kg / ks	1 ks / balení	543130
Mortadella originál	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	540672
Mortadella Castello	cca 3,0 kg / ks	1 ks / balení	543121
Pancetta kulatá	cca 2,5 kg / ks	1 ks / balení	543124
Pancetta plochá	cca 1,5 kg / ks	1 ks / balení	543129
Pancetta plochá	cca 1,5 – 2,0 kg / ks	1 ks / balení	540706
Salsiccia pikantní	cca 100 g / ks	5 ks / balení	542957
Salsiccia syrová		cca 2,0 kg / balení	543210
Coppa	cca 0,8 kg / ks	1 ks / balení	543123
Coppa, krájená	250 g / miska	1 miska	543127

Vepřové maso – vařená šunka

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Staroněmecká vařená šunka	cca 2,0 – 2,5 kg / ks	543003
Vařená šunka z kýty	cca 1,9 kg / ks	540324
Vařená šunka z kýty, krájená	cca 500 g / miska	540658
Pražská šunka	cca 6,0 kg / ks	540473
Šunka s rozmarýnem	cca 2,5 kg / ks	540666
Medová šunka Virginia	cca 2,5 kg / ks	540737



Vepřová žebra

Vepřové maso – syrová šunka

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Katen šunka	cca 3,5 kg / ks	540734
Parmská šunka	cca 5,0 – 7,0 kg / ks	540675
Parmská šunka blok	cca 2,5 kg / ks	541390
Parmská šunka, krájená	300 g / balení	541799
Parmská šunka, bez kosti, s kůží	cca 3,0 kg, 1/2 ks	540712
Pata Negra, s kostí	cca 7,0 kg / ks	540741
Pata Negra, bez kosti , 22–28 měsíců	cca 3,0 kg / ks	540661
Prosciutto Crudo, krájené	cca 500 g / miska	543125
Šunka San Daniele, bez kosti, s kůží	cca 5 – 6 kg / ks	540674
Schwarzwaldská šunka, krájená	cca 500 g / balení	540690
Serrano, celé	cca 7,5 kg / ks	540681
Šunka Serrano	cca 2,0 kg / ks	540670
Serrano, krájené	cca 500 g / balení	541707
Jihotyrolský špek	cca 2,0 kg / ks	540327
Šunka s lanýžem	cca 4,0 kg / ks	543132

Vepřové maso – čerstvé maso, špek & pečeně

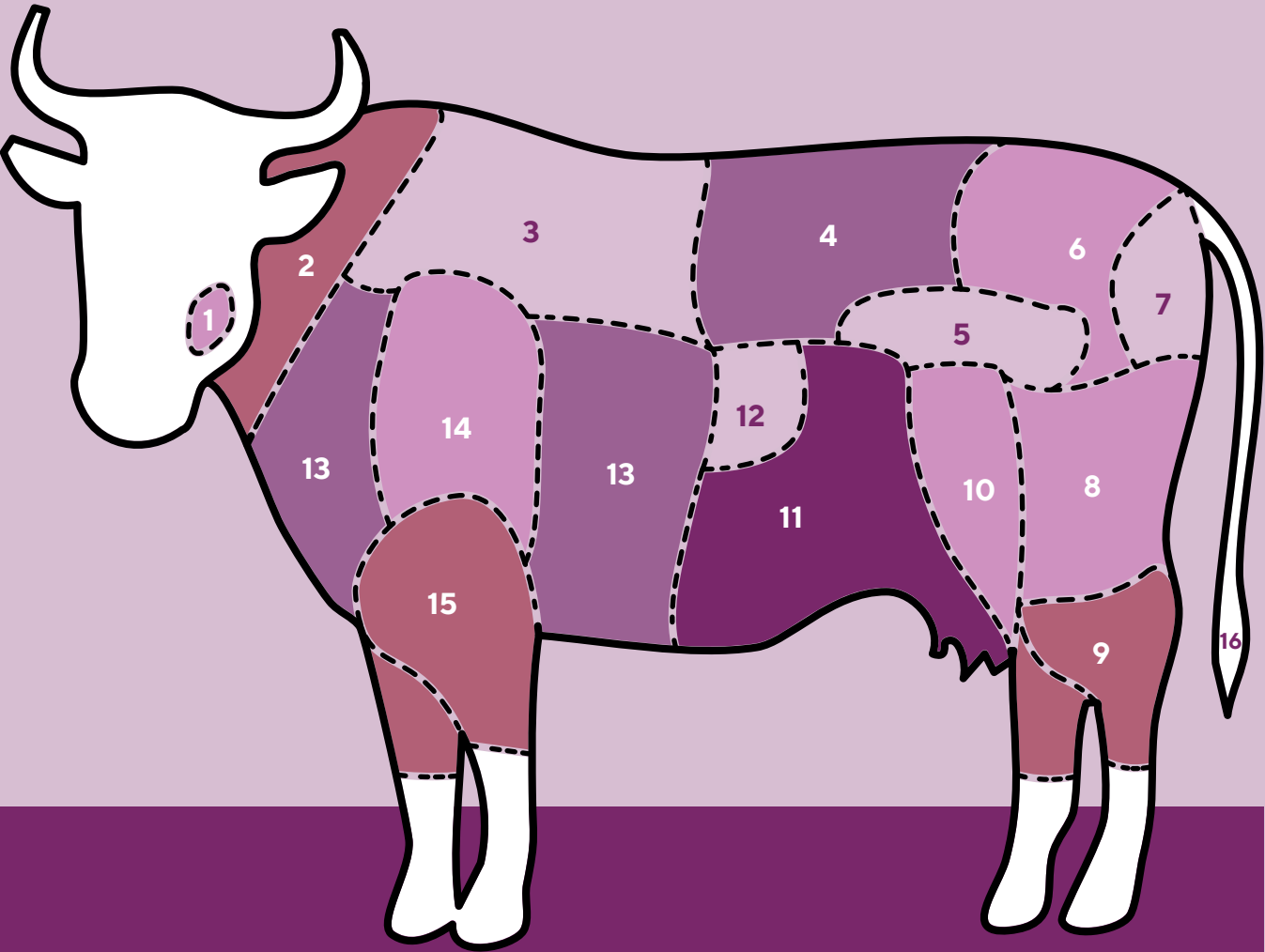
Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Slanina plátky		cca 1,0 kg / balení	560470
Slanina plátky, skládané	cca 1,0 kg / ks		543016
Koleno	cca 800 g / ks		540575
Maso z kolene	cca 1,0 kg / balení		540537
Koleno na gril	cca 600 – 800 g / ks	1 ks / balení	540416
Mleté maso	cca 1,0 kg / balení		540405
Zadní koleno, nasolené	cca 1,0 kg / balení	1 ks / balení	540378
Zadní koleno, nenasolené	cca 1,0 kg / balení	1 ks / balení	540377
Iberico Secreto	 cca 400 – 600 g / ks	2 – 3 ks / balení	563187
Krkovice uzená bez kosti	cca 2,5 kg / ks	1 ks / balení	540395
Uzená kotleta	cca 6,0 kg / ks	1 ks / balení	540396
Tukové bránice, volné	cca 1,0 kg / balení	1 ks / balení	560212
Svíčková pečeně	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	540500
Plec	cca 4,0 kg / ks	1 ks / balení	540539
Řízek	cca 180 g / ks	10 ks / balení	541643
Řízek	cca 80 g / ks	10 ks / balení	541840
Řízek	cca 160 g / ks	10 ks / balení	540821
Vepřová žebra	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	540407
Vepřová žebra	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	540616
Koleno ze selete, nasolené	 cca 250 – 350 g / ks	1 ks / balení	540582

Vepřové maso – syrové salámy

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Chorizo	cca 1,8 kg / ks	1 ks / balení	541805
Klobása Landjäger	cca 800 g / balení		540730
Mini Cabanossi	cca 35 g / ks	20 ks / balení	540323
Mini Chorizo	cca 300 g / balení	1 ks / balení	540697
Rügenwalder čajový salám jemný	cca 625 g / ks	1 ks / balení	540642
Rügenwalder čajový salám hrubý	cca 625 g / ks	1 ks / balení	540641
Salám s fenyklem	cca 1,5 kg / ks		543118
Salám Milano	cca 3,5 kg / ks	1 ks / balení	543117
Salám Milano, krájený	cca 300 g / miska	1 ks / balení	543126
Salám Spianata Dolce	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	543119
Salám Spianata Piccante	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	543120
Salám, lanýž, krájený	cca 300 g / miska	1 miska	543461
Salám, lanýž	cca 2,5 kg / ks	1 ks / balení	543215
Šunková klobása	cca 100 g / ks	10 ks / balení	541802
Klobása Krakauer	cca 150 g / ks	10 ks / balení	540711
Cibulový métský salám	cca 800 g / ks	1 ks / balení	541801

Hovězí maso

- řezy



- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1. Líčka | |
| 2. Krk | s kostí |
| 3. Rib eye | 10. Ořech |
| 4. Striploin | 11. Pupek |
| 5. Svíčková | 12. Flank steak |
| 6. Zadní rump | 13. Hrudí |
| 7. Květová špička | 14. Plec / ramínko |
| 8. Vrchní šál / spodní šál | 15. Přední koleno / kliška |
| 9. Zadní koleno / zadní kliška | 16. Ocásek |



📍 LOKALITA: Argentina

› **Přírozený odchov:**

Skot plemen Angus a Hereford se v Pampách pase celoročně – více než 100 druhů trav a divokých bylin zajišťuje optimální nutriční hodnotu a nejlepší chuť masa.

› **Autentické aroma:**

Black Ranch je synonymem pro výraznou chuť, ohnivé aroma a argentinskou radost ze života – ideální pro charakteristické masové pokrmy.

› **Prémiová kvalita s původem:**

Všichni chovatelé se znají osobně a s výrobcem spolupracují mnoho let – úplná transparentnost distribuce.

› **Křehké maso, které přesvědčí:**

Chov s dobrými životními podmínkami pro zvířata na volném prostranství zaručuje mimořádně křehké a aromatické maso i pro náročné kuchyně.



Hovězí maso

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Svíčková 3/4 lbs	cca 1,6 kg / ks	543408
Striploin	cca 4,0 kg / ks	543410
Rib eye	cca 2,0 kg / ks	543406
Rump steak	cca 2,5 kg / ks	543409
Květová špička	cca 1,3 kg / ks	543411



Striploin



📍 **LOKALITA:** Uruguay

» **Přirozený a etický chov zvířat:**

Dobytěk se pase ve volné přírodě po celý rok, je chován bez hormonů nebo látek zrychlujících růst, pochází z kontrolovaného a udržitelného chovu.

» **Vysoce kvalitní krmivo:**

Výjimečně dlouhé období krmení (přes 200 dní) vysoce kvalitním obilím činí maso obzvláště křehkým a šťavnatým.

» **Udržitelné zemědělství:**

Výrobce se zaměřuje na ekologicky šetrné postupy, jako jsou obnovitelné zdroje energie a zalesňování, dbá na uzavřený a udržitelný zemědělský cyklus.

» **Původ & kvalita:**

Maso pochází výhradně ze skotu plemen Angus a Hereford z jihu Uruguaye, který vyrůstá v ideálních klimatických podmínkách. Maso má výrazné mramorování; vnitrosvalový tuk zajišťuje příjemně silnou chuť masa.



Rib eye

.....
Je dobré vědět

V **Uruguayi** je používání hormonů a dalších látek zvyšujících výkonnost v chovu hospodářských zvířat ze zákona zakázáno – to zajišťuje, že maso zůstane bez reziduí.

.....

Hovězí maso

Další wagyu produkty od společnosti Taurus

od strany 63

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Rib eye	cca 5,0 kg / ks	543418
Flank steak	cca 650 g / ks	543591
Hrudí	cca 4,2 kg / ks	543506
Svičková 4/5 lbs	cca 2,0 kg / ks	543412
Krk	cca 5,0 kg / ks	543507
Loupaná plec	cca 2,0 kg / ks	543416
Rump steak	cca 2,6 kg / ks	543597
Striploin	cca 4,9 kg / ks	543414



Chef's Choice

»Jako kuchař se vždy snažíte o jedinečnou chuť – Havelland Express je pro to perfektním partnerem. Jejich odborné znalosti a jejich porozumění zajišťují, že jsme vždy spokojeni.«

Christopher Schlang, šéfkuchař – Weissenhaus Private Nature Luxury Hotel

Ribeye – Entrecôte



AlmOxx



📍 **LOKALITA:** Německo, Bavorsko

» **Chov na horských pastvinách a loukách:**

AlmOxx spolupracuje s malými farmáři z Bavorska. Zvířata se pasou na horských loukách, v zimě dostávají krmivo bez genetické modifikace a žijí ve stájích v dobrých životních podmínkách.

» **Přirozený růst:**

Zvířata vyrůstají po dobu tří let na přirozené potravě. Díky tomu má maso jemné mramorování a intenzivní chuť.

» **Zrání na kosti:**

Náš výrobce nechává maso zrán na kosti po dobu 3–6 týdnů (dry aged příp. wet aged). Tento tradiční proces zrání zintenzivňuje aroma, křehkost a oříškový chuťový zážitek.

» **Regionální & udržitelné:**

Zpracovávají výhradně maso z Bavorska – poráží se s minimálním stresem, bourá a balí lokálně. To zaručuje krátké vzdálenosti, transparentní původ a regionální přidanou hodnotu.

Hovězí maso

Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
Rib eye	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	543502
Svíčková	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	543549
Rumpsteak	cca 2,5 – 3,5 kg / ks	543504
Striploin	cca 4,0 – 6,0 kg / ks	543548
Hřbet celý, s kostí	cca 25,0 – 35,0 kg / ks	543536



Rib eye – jalovice

Peter Mattfeld
& Sohn

KVALITA A ČERSTVOST Z TRADICE – OD ROKU 1950

*Peter Mattfeld & Sohn*

📍 **LOKALITA:** Německo, Hamburk

» **Čerstvost 24/7:**

Bourání masa probíhá nepřetržitě od nedělního večera do pátku – čerstvé zboží je k dispozici denně od 4 hod. ráno přímo z háku.

» **Globální & regionální:**

Rodinná firma Mattfeld, která působí ve velkoobchodě s masem v Hamburku od roku 1950 již ve čtvrté generaci, dováží vysoce kvalitní maso z celého světa a řemeslným způsobem zpracovává regionální maso pro gastronomii.

» **Logistika se systémem:**

Dodávky s řízenou teplotou po celé Evropě – spolehlivé, flexibilní a perfektní pro individuální potřeby zákazníků.

» **Čtyři silné pilíře:**

Bourání masa, dovozní velkoobchod, čerstvý trh Cash & Carry a Convenience-Manufaktur – vše z jednoho zdroje pro maximální nabídku sortimentu.

Je dobré vědět

Rib eye a striploin zrají na kosti po dobu 10 dnů.

Hovězí maso

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Rib eye	cca 3,0 – 4,5 kg / ks	543523
Maminha	cca 1,8 kg / ks	542992
Svíčková	cca 1,8 kg / ks	541908
Řez hovězího masa – Terres Major	cca 400 g / ks	542990
Loupaná plec	cca 1,5 – 2,5 kg / ks	543083
Váleček	cca 3,0 kg / ks	543402
Květová špička	cca 1,8 kg / ks	542991
Striploin	cca 4,0 kg / ks	541906

Svíčková





John
Stone



LOKALITA: Irsko

- » **Rodinná firma s tradicí:**
Od roku 1974 se irská řeznická rodina Johna Stonea věnuje tomuto řemeslu již jako sedmá generace a je synonymem pro kvalitu a zkušenosti.

» **Dry Aged Beef – zrání k dokonalosti:**
Hovězí maso zraje na kosti nejméně tři týdny za kontrolovaných podmínek, což vede k intenzivní, oříškové a máslové chuti.
- » **Nejlepší plemena a chov na pastvinách:**
Používá se skot plemen Angus a Hereford, který se celoročně pase na irských pastvinách, což zlepšuje kvalitu masa a mramorování.

» **Přísný výběr a zpětná sledovatelnost:**
Spolupráce s vybranými chovateli v Irsku zaručuje naprosto transparentnost původu a nejvyšší standardy kvality.

Hovězí maso – Dry-Aged

Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
Rib eye	cca 2,5 – 3,5 kg / ks	543532
T-Bone steak	cca 0,9 – 1,1 kg / ks	543534
Tomahawk steak	cca 0,9 – 1,1 kg / ks	543529
Tomahawk celý	cca 4,5 – 6,0 kg / ks	543530
Svíčková s řetízkem	cca 3,0 – 3,5 kg / ks	543531
Striploin, „Center Cut“	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	543533
Short Ribs	cca 1,0 kg / ks, 2 ks / balení	543655



Panenka



Chef’s Choice

»Kromě skvělého výběru produktů si na společnosti Havelland Express nejvíce cením toho, že se jedná o rodinnou firmu a nemají za sebou velké koncerny, jako jiní dodavatelé potravin.«

Philipp Below, generální ředitel – Usagi, Mníchov

T-Bone steak





📍 **LOKALITA:** Německo, Dolní Sasko

- » **Dry Aged pro intenzivní chuť:**
Výsledkem několikatydenního zrání na kosti je křehké maso s tmavou barvou a oříškově-máslovou vůní – ideální pro prémiové steaky.

» **Regionální původ – plná zpětná sledovatelnost:**
Dobytěk pochází výhradně z pastvin v severním Německu – ideální pro hosty a zákazníky, kteří si cení regionality.
- » **Zaručená kvalita díky úzké spolupráci s farmáři:**
True Wilderness spolupracuje se zemědělci, kteří zaručují nejvyšší standardy v chovu a krmení zvířat – pro přirozenou chuť.

» **Rozmanitost pro každou kuchyň a pult:**
Ať už se jedná o tomahawk, flank steak nebo burger – sortiment nabízí vysoce kvalitní kusy masa pro kreativní vaření a všestranné prodejní formáty.



Chef’s Choice

»Na Havelland Express se můžeme vždy spolehnout. Spolupráci hodnotíme jako velmi příjemnou a vždy jsme spokojeni.«

Dominik Penkert, šéfkuchar – Dinzler Kaffeerösterei, Irschenberg



T-Bone steak

Hovězí maso – Dry Aged Nordish Beef

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Chain of Tenderloin		cca 1,0 kg / balení	543254
Chateaubriand	cca 400 – 500 g / ks	1 ks / balení	543255
Chateaubriand	cca 500 – 600 g / ks	1 ks / balení	543256
Chateaubriand	cca 600 – 700 g / ks	1 ks / balení	543257
Club steak	cca 500 – 700 g / ks	1 ks / balení	543238
Côte de Boeuf	cca 500 g / ks	1 ks / balení	543241
Cowboy steak	cca 1,2 kg / ks	1 ks / balení	543244
Delmonico steak	cca 300 – 400 g / ks	1 ks / balení	543243
Rib eye	cca 4,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / balení	543251
Flank steak	cca 1,5 kg / ks	2 – 3 ks / balení	543248
Flat Iron	cca 1,5 kg / ks	1 ks / balení	543250
Maso na guláš, ručně krájené		cca 2,0 kg / balení	543391
Porterhouse steak	cca 1,1 kg / ks	1 ks / balení	543239
Striploin	cca 5,0 – 7,0 kg / ks	1 ks / balení	543253
Hovězí mleté maso kořeněné, vakuované		cca 1,5 kg / balení	543520
Hovězí kotleta	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	543242
Hovězí Short Ribs bez kostí	cca 800 g / ks	2 ks / balení	543493
Hovězí Short Ribs	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	543247
Hřbet celý	cca 20,0 – 30,0 kg / ks	1 ks / balení	543236
T-Bone celý	cca 5,0 – 7,0 kg / ks	1 ks / balení	543246
T-Bone steak	cca 600 – 800 g / ks	1 ks / balení	543240
Teres Major	cca 300 g / ks	cca 1,5 kg / balení	543249
Tomahawk steak	cca 1,4 – 1,8 kg / ks	1 ks / balení	543237

Je dobré vědět

Nordish Beef se důsledně spoléhá na skot ze severního Německa – to nejen posiluje regionální zemědělství, ale také naplňuje rostoucí poptávku po transparentnosti původu a lokálním prémiovém mase.



Nordish Färse

Z TRUE WILDERNESS



📍 **LOKALITA:** Německo, Dolní Sasko

- **Jemně mramorované prémiové maso:**
Tmavě červené maso s jemným mramorováním – aromatické, křehké a šťavnaté díky jemně rozloženému tuku jako nosiči chuti.
- **Vyvážené krmení & pomalý růst:**
Zvířata jsou krmena vysokým podílem zeleného krmiva a porážena přibližně po 2 letech s hmotností 350 kg – pro přirozenou kvalitu a intenzivnější chuť.

- **Suché zrání pro intenzivnější chuť:**
Suché zrání (dry aged) snižuje vlhkost, zachovává tuk – zvyšuje aroma a křehkost ve srovnání s hrubě vláknitým býčím masem.
- **Regionální původ & kontrolované zpracování:**
True Wilderness využívá německé řemeslné postupy dry-aging (s certifikací IFS) a zpracovává pouze vysoce kvalitní maso – vše „narozené, chované a stařené“ v severním Německu.



»Je pro nás důležité vždy udržet konzistentní kvalitu a speciální produkty. Ve společnosti Havelland Express jsme našli spolehlivého partnera, který přesně splňuje tento požadavek.«

Phillip Schlosshauer, výkonný ředitel & **Moritz Busch**, šéfkuchař – zámek Elmau, Krün



Irish Nature

EXPORTING PREMIUM BEEF SINCE 1989



📍 **LOKALITA:** Irsko

- **Skot plemene Angus a Hereford krmený trávou:**
Chováno tradičním způsobem chovu na pastvinách za optimálních irských klimatických podmínek. Dobytek žije celoročně na bujných pastvinách, což má pozitivní dopad na dobré životní podmínky zvířat, kvalitu masa a udržitelnost.
- **Přirozeně bohaté na živiny:**
Bohaté na vitamín E, B, vápník, hořčík a draslík, a zároveň s nízkým obsahem nasycených mastných kyselin. Díky přirozenému krmení je maso obzvláště stravitelné a prospěšné pro zdraví.

- **Patentovaný proces Ultra-Tender:**
Je vědecky prokázáno, že maso je křehčí díky inovativní metodě zrání s prodlouženým přirozeným odbouráváním svalové hmoty. Díky tomuto procesu má obzvláště jemnou texturu a konzistentně vysokou kvalitu produktu.
- **Zrání 28 dní, vakuově baleno:**
Kontrolované suché zrání zajišťuje konzistentně vysokou kvalitu a intenzivní chuť. Díky dlouhému zrání má maso vyvážené aroma a zůstává extra křehké.



Rib eye

Hovězí maso

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Côte de Doeuf, bez vrchní části	cca 4,0 – 5,5 kg / ks	540556
Rib eye	cca 2,0 – 2,5 kg / ks	541303
Svíčková, 3/4 lbs	cca 1,8 kg+ / ks	540591
Svíčková, 4/5 lbs, s řetízku	cca 2,0 kg+ / ks	540349
Rump steak	cca 2,5 – 4,0 kg / ks	540552
Striploin	cca 6,0 – 8,0 kg / ks	540626
T-Bone	cca 550 – 650 g / ks	540600
Tomahawk steak	cca 1,0 kg / ks	540562

Hovězí maso – Dry Aged severská jalovice

Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
Rib eye	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	543262
Svíčková s řetízku	cca 2,3 – 3,0 kg / ks	543258
Svíčková, bez řetízku	cca 2,5 kg / ks	543259
Rib Roast	cca 4,0 – 6,0 kg / ks	543270
Rib Eye steak s kostí	cca 600 – 800 g / ks	543260
Striploin, bez kosti	cca 5,0 – 7,0 kg / ks	543263
Tomahawk celý, 3 žebra	cca 4,0 kg / ks	543275
Tomahawk steak	cca 1,2 – 2,0 kg / ks	543261



Greater Omaha US Beef

NEJKVALITNĚJŠÍ HOVĚZÍ MASO NA SVĚTĚ



LOKALITA: USA, Nebraska a Jižní Dakota

► **Tradiční firma se zkušenostmi:**

Americká společnost Greater Omaha Packers Company (GOP) produkuje již více než 100 let vysoce kvalitní hovězí maso – zejména z plemen Black Angus a Hereford.

► **Značka kvality Corn Belt:**

Region díky čisté pramenité vodě, hojným pastvinám a speciální směsi obilovin produkuje obzvláště jemně mramorované maso s nezaměnitelnou chutí.

► **Pozdní příkrmování obilovinami:**

Teprve po zhruba dvou letech se krmivo obohacuje o obiloviny, což dodává masu další kvalitu.

► **Volný chov se speciálním krmením:**

Dobytěk zpočátku žije volně na pastvinách v Nebrasce a Jižní Dakotě, následně je až 200 dní příkrmován kukuřičnou krmnou směsí ve volném výběhu.



Ribeye

Hovězí maso

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Ball Tip, špička ořechu	cca 1,0 – 1,5 kg / ks	1 ks / balení	541267
Brisket, hrudí	cca 5,0 – 5,5 kg / ks	1 ks / balení	541461
Chuck Flap	cca 750 g / ks	2 ks / balení	543088
Chuck Flap	cca 2,0 – 3,0 kg / balení	2 ks / balení	541367
Chuck Roll, krk – podplečí	cca 6,0 – 8,0 kg / ks	1 ks / balení	541200
Chuck Short Ribs, příčné žebro	cca 2,0 kg / ks	4 ks / balení	541476
Svíčková, s řetízkem	cca 3,0 kg / ks	1 ks / balení	543615
Flank steak	cca 1,7 kg / balení	2 ks / balení	543374
Hanging Tender, veverka	cca 1,0 kg / ks	4 ks / balení	541531
Inside Skirt, bránice	cca 1,5 kg / ks	4 ks / balení	543089
Rib eye, bez řetízku	cca 5,0 kg / ks	1 ks / balení	541199
Váleček	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	543090
Sirloin, rump steak, bez řetízku	cca 3,0 kg / ks	1 ks / balení	540784
Striploin	cca 6,0 kg / ks	1 ks / balení	540563
T-Bone, celý	cca 9,0 kg / ks	1 ks / balení	543361
Tenderloin, svíčková, bez řetízku	cca 2,2 kg / ks	1 ks / balení	540603
Teres Major	cca 300 – 400 g / ks	8 ks / balení	541813
Top Blade, loupaná plec	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	541173
Top Butt Cap, květová špička	cca 1,5 kg / ks	1 ks / balení	540502
Tri Tip, maminha	cca 1,2 kg / ks	1 ks / balení	540984



Wolowina

RYZÍ HOVĚZÍ MASO. RYZÍ CHUŤ.

LOKALITA: Polsko

- Kříženci simentálského skotu:**
Hovězí maso Wolowina pochází ze starého plemene skotu, jehož maso je známé svou intenzivní chutí a silným mramorováním. Tento genetický základ zajišťuje obzvláště šťavnaté a aromatické maso.
- Regionální výroba:**
Jalovice se rodí, vykrmují, porážejí a bourají v Polsku – pro zajištění trvale vysoké kvality. Celý hodnotový řetězec je tak přísně kontrolován a je transparentní.



- Patentovaný proces Ultra-Tender®:**
Zaručuje křehké hovězí maso s vynikající kvalitou a nejjemnějším mramorováním. Tento proces byl speciálně vyvinut tak, aby optimálně podpořil přirozenou křehkost masa.
- Krátké přepravní vzdálenosti:**
Krátké přepravní vzdálenosti díky optimalizaci umístění porážky a bourání v nejbližším možném okolí. Cestovní vzdálenosti max. 300 km minimalizují ekologickou stopu.



Hovězí maso

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Líčka, čištěná, nekrájená		cca 2,0 – 3,0 kg / balení	543269
Líčka		cca 4,0 – 5,0 kg / balení	541532
Hrudí	cca 4,5 kg / ks		541426
Maminha	cca 1,5 kg / ks		541249
Rib eye	cca 2,5 – 3,0 kg / ks		541298
Flank steak	cca 0,7 kg / ks	5 ks / balení	541248
Falešná svíčková	cca 1,4 kg / ks		541250
Svíčková, bez řetízku	cca 1,8 – 2,2 kg / ks		541301
Svíčková, bez řetízku	cca 2,3 – 3,2 kg / ks		541302
Pavouček, Spider steak		cca 2,0 kg / balení	541457
Morek	❄ cca 1,0 kg v balení		562307
Krk – podplečí	cca 2,0 – 4,0 kg+ / ks		543360
Veverka, Onglet	cca 1,0 kg / ks	3 ks / balení	541553
Vrchní šál, s vrchní částí	cca 6,0 kg / ks		541407
Striploin	cca 6,0 kg / ks		541299
Loupaná plec	cca 2,5 – 4,0 kg / ks		540898
Váleček, čištěný	cca 2,0 – 3,0 kg / ks		541424
Short Ribs	cca 1,5 kg / ks	2 ks / balení	541251
Rump steak	cca 2,5 kg / ks		540419
Květová špička	cca 1,5 kg / ks		540555
T-Bone, 4–5 žeber	cca 6,5 kg / ks		541630
T-Bone steak, „Red & White“	cca 550 – 700 g / ks		543625
T-Bone steak, „Simply Steak“	❄ cca 550 g / ks		563150
Tomahawk steak, „Red & White“	cca 0,8 – 1,2 kg / ks		543626
Tomahawk steak, „Simply Steak“	❄ cca 0,8 – 1,0 kg / ks		563151





Hovězí maso další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Je dobré vědět

Bündnerfleisch ztrácí během procesu sušení přibližně 50 % své hmotnosti – výsledkem je obzvláště intenzivní, koncentrované aroma. Ideální pro pokrmy, u kterých už malé množství má velký vliv na chuť.



Bündnerfleisch

Hovězí maso – šunka a uzeniny

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Slanina, krájená		cca 1,0 kg / balení	543341
Bresaola	cca 2,5 kg / ks	1 ks / balení	543122
Bresaola, krájená	cca 250 g / miska	1 ks / balení	543128
Bündner Fleisch	cca 1,5 kg / ks	1 ks / balení	540682
Salám	cca 500 g / miska	1 ks / balení	543599
Salám	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	541218

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
Hovězí maso	Hrudí, Evropa	cca 3,0 kg / ks	540359
	Hrudí, nasolené, Evropa	cca 3,0 kg / ks	540565
	Brisket, Německo	cca 4,0 – 5,0 kg / ks	540399
	Rib eye, Argentina	cca 2,5 kg / ks	540346
	Rib eye, Charolais, Německo	cca 1,5 – 2,5 kg / ks	540456
	Svíčková, 3/4, bez řetízku, Uruguay	cca 1,6 kg / ks	543650
	Svíčková, 4/5, bez řetízku, Uruguay	cca 1,9 kg / ks	543651
	Svíčková, 3/4 lbs, Irsko	cca 1,6 kg / ks	540862
	Svíčková, Charolais, s řetízem, Francie	cca 3,4 – 4,0 kg / ks	543613
	Kosti masité řezané	❄ cca 5,0 kg / krabice	560861
	Kloubové kosti, řezané	❄ cca 5,0 kg / sáček	560663
	Maso na guláš, krájené z kýty, Evropa	cca 2,0 kg / balení	540360
	Mleté maso, Evropa	cca 1,0 kg / balení	540361
	Mleté maso mix	cca 1,0 kg / balení	540414
	Rib eye, na kosti, Německo	cca 4,5 kg / ks	540362
	Morková kost, řezaná	❄ cca 5,0 kg / sáček	560662
	Morková kost, Dry-Aged, podélně půlená	❄ cca 5,0 kg / krabice	551016
	Vrchní šál, Evropa	cca 8,0 – 10,0 kg / ks	540365
	Příčné žebro, krátké	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	540536
	Striploin, Irsko	cca 4,0 – 7,0 kg / ks	540823
	Rolády, plněné	cca 200 – 250g / ks	541559
	Rolády, plátky	dle přání	540413
	Hřbet, na kosti, Irsko, Hereford	cca 20,0 kg / ks	543396
	Škrábané maso	cca 1,0 kg / balení	540588
	Loupaná plec, Evropa	cca 2,0 – 4,0 kg / ks	540426
	Rump steak, Argentina	cca 2,5 kg / ks	540347
Býčí maso	Květová špička, Evropa	cca 1,5 – 2,5 kg / ks	540350
	Jazyk, nasolený, Evropa	cca 2,0 kg / ks	540560
	Jazyk, Německo	cca 2,0 kg / ks	540400
	Lička, Irsko	❄ cca 2,0 – 4,0 kg / ks	562246
	Oháňka, Německo	❄ cca 1,5 kg / balení	560207
	Oháňka, Německo	❄ cca 1,0 kg / balení	540411
	Oháňka, řezaná, Německo	❄ cca 1,0 kg / balení	560206
	Oháňka, řezaná, Německo	cca 1,0 kg / balení	540506

Chef’s Choice



»Důraz je samozřejmě kladen na produkty. Zároveň hrají klíčovou roli i mezilidské vztahy. Díky dlouholetému vztahu s panem Oehlerem ze společnosti Havelland Express je spolupráce vždy založena na důvěře a je konstruktivní – jsme jeden druhému vždy k dispozici a společně se vždy najde vhodné řešení.«

Lukas Markwalder, šéfkuchař
& Jana Kämpfer, hosteska
– Manon Brasserie Nouvelle, Berlín

Wagyu

Řeč kvality

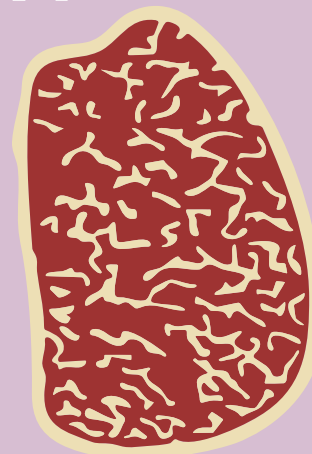
Japonské wagyu patří mezi nejexkluzivnější druhy hovězího masa na světě. Výjimečná kvalita masa je výsledkem staleté chovatelské tradice, kontrolovaného chovu, přesné klasifikace a daleko předčí mezinárodní standardy. Pro gastronomii tato klasifikace poskytuje jasné vodítko pro výběr, zpracování a tvorbu menu.

Klasifikace se provádí kombinací písmen a číselných hodnot.

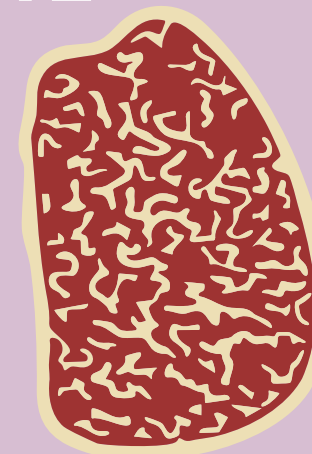
Písmeno – **A, B nebo C** – informuje o takzvaného **Yield Grade**, tedy o poměru výtěžnosti masa k tělesné hmotnosti. Písmeno A označuje obzvláště vysoký výnos a je běžné u prémiových produktů určených pro vývoz. Následující úroveň kvality od **1 do 5** je založena na senzorických znacích, jako je **barva masa, struktura tuku, lesk a textura**.

Toto hodnocení zajišťuje transparentnost – nejen pro obchodníky, ale i pro kuchyně, které vědomě pracují s různými kvalitami masa. Umožňuje klasifikaci, které kusy jsou vhodné pro křehké pokrmy s jemnou strukturou nebo pro aromatictější přípravy s výraznější texturou.

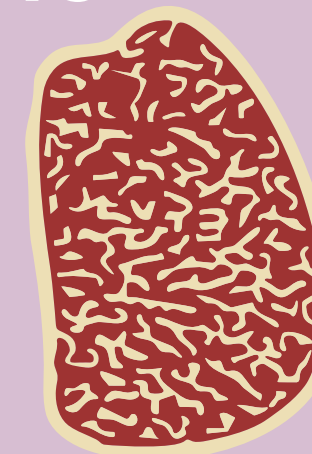
Zvláštní pozornost si zaslouží i regionální původ: Názvy jako **Kobe, Matsusaka nebo Ōmi** nepředstavují jen geografický původ, ale také specifické šlechtitelské linie, způsoby krmení a charakteristické chuťové profily. Tato diferenciací otevírá rozmanité možnosti pro kuchyň zaměřenou na produkt, kde jsou původ a řemeslné zpracování stejně důležité jako technologie a prezentace.

A 1

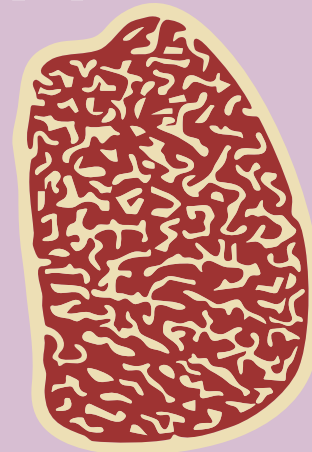
Nízká kvalita masa i přes vysokou výtěžnost
– téměř nevhodné pro prémiovou oblast

A 2

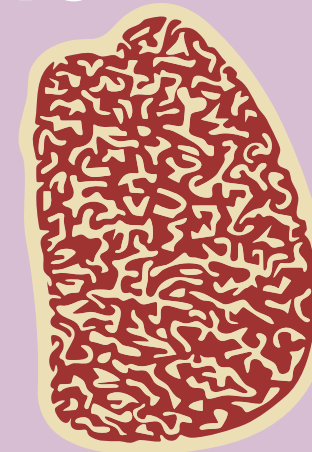
Lehké mramorování, poněkud tužší struktura
– omezený rozsah použití

A 3

Solidní kvalita, jasně viditelné mramorování
– vhodné pro pečení a grilování

A 4

Velmi dobrá textura, jemný tuk, hladká struktura
– ideální pro náročné pokrmy

A 5

Nejvyšší úroveň kvality: Jemnost, lesk, barva a struktura tuku v dokonalosti
– pro syrové nebo jemné přípravy (např. sashimi, tataki, sous-vide)



Nice to Meat International

BRINGING THE FINEST MEAT TO YOU!

LOKALITA: Nizozemsko

- Oceněná kvalita:**
Společnost Nice to Meat získala na soutěži World Steak Challenge 2023 celkem 11 medailí – včetně 8 zlatých – mimo jiné za australské wagyu Stone Axe. Jejich Creekstone Rib eye získal ocenění „North America’s Best Steak“
- Rozmanitost světových zdrojů prémiového wagyu:**
Dovážejí wagyu z Japonska, Austrálie a USA (např. australské wagyu Stone Axe, Creekstone Farms, Ja Zennoh) – vždy přímý odběr od výrobce zaručuje maximální zpětnou sledovatelnost a kvalitu.

- Přísné certifikace & nejvyšší bezpečnost potravin:**
Náš partner je certifikován dle norem FSSC 22000 a ISO 22000 a spoléhá na procesy v souladu s HACCP – pro zaručenou bezpečnost potravin v každém dodavatelském řetězci.
- Exkluzivní Dry-Aged servis & kusy masa na míru:**
Sídlo společnosti v Nizozemsku (Almere) má vlastní prostory pro suché zrání, kde se pečlivě ručně porcuje na jednotlivé kusy masa – ideální pro špičkovou gastronomii a náročné specializované prodejce.



Wagyu z Japonska

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Rib eye, Gunma, A5+	cca 3,5 kg / ks		562344
Rib eye, Gunma, A5+	cca 3,5 kg / ks	1 ks / balení	543522
Rib eye, Hokkaido, A5	cca 1,5 – 2,0 kg / ks		562930
Rib eye, Hokkaido, A5+	cca 1,5 – 2,0 kg / ks		562931
Svíčková, Gunma, A5+	cca 4,0 kg / ks	1 ks / balení	543455
Svíčková, Hokkaido, A5+	cca 4,0 kg / ks		562879



Wagyu Rib eye



»Havelland Express sdružuje řadu regionálních produktů a podporuje řadu manufaktur.
To je pro nás perfektní volba.«

Michael Kempf, šéfkuchař
– Restaurant Facil, Berlín

Wagyu z Japonska „Kagoschima“

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Rib eye, A5+	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	563090
Striploin, A5+	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	563091
Svíčková, A5+	cca 4,0 kg / ks	562881
Svíčková, A5	cca 4,0 kg / ks	562546
Svíčková, A4	cca 4,0 kg / ks	562547



Wagyu Flat Iron

Je dobré vědět

Wagyu tuk taje při teplotách od 40 °C – výrazně dříve než u běžného hovězího masa. Tento nízký bod tání je zodpovědný za charakteristickou křehkost, máslovou chuť a pocit „roztékání v ústech“, díky kterému je wagyu tak vyhledávané po celém světě.

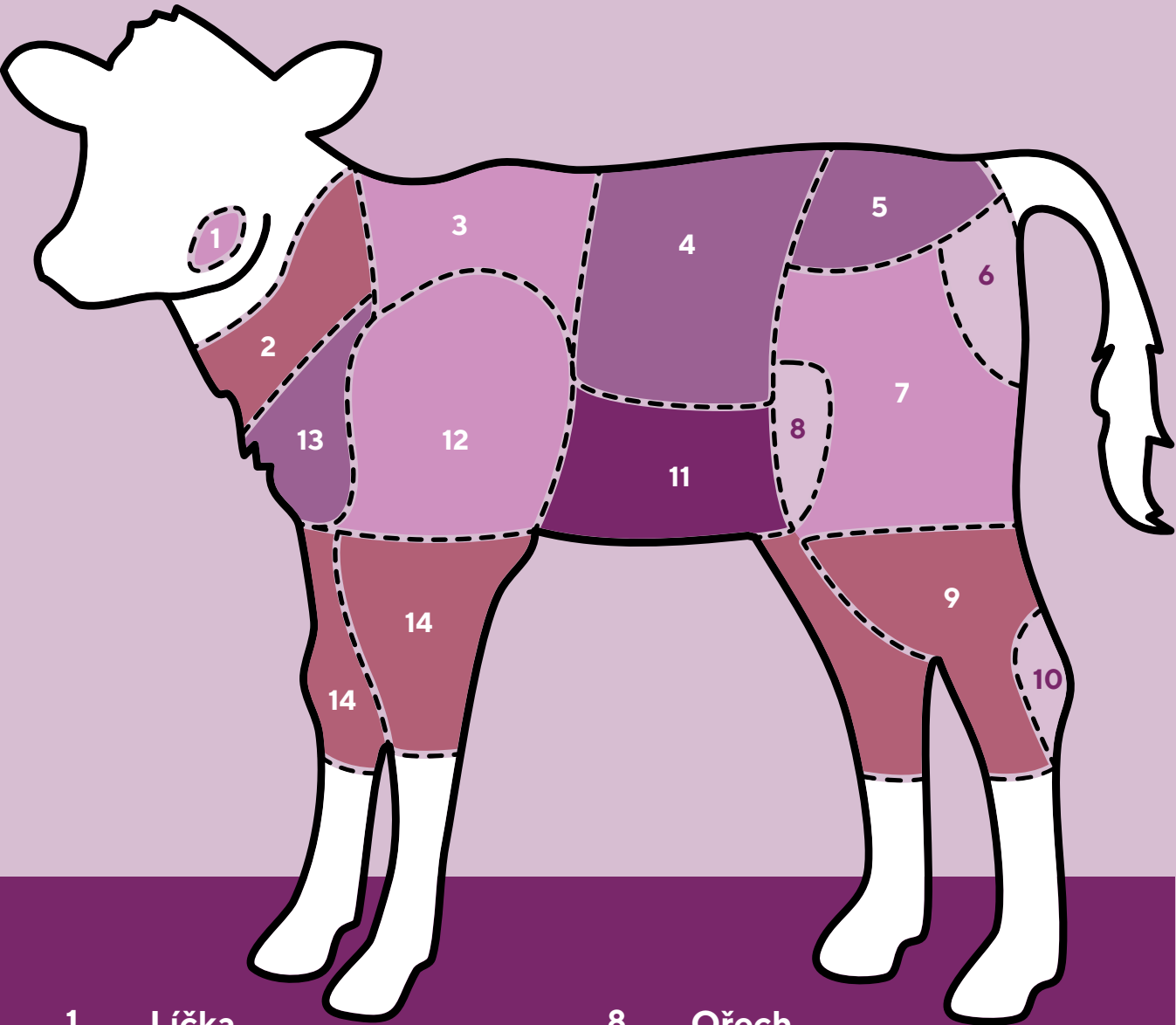
Taurus – Wagyu „Darling Downs“

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Flank steak, MBS 4–5	cca 0,9 kg / ks	2 ks / balení	562975
Hovězí líčka	cca 0,6 kg / ks	2 ks / balení	563105
Hovězí lopatka	cca 2,3 kg / ks	1 ks / balení	563044
Rump steak	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	541155

Další produkty od společnosti Taurus

od strany 44

Telecí maso řezy masa



- | | |
|----------------------------|--------------------|
| 1. Líčka | 8. Ořech |
| 2. Krk / krkovice | 9. Zadní koleno |
| 3. Rib eye | 10. Ossobuco |
| 4. Striploin | 11. Flank steak |
| 5. Zadní rump | 12. Plec / ramínko |
| 6. Květová špička | 13. Hrudí |
| 7. Vrchní šál / spodní šál | 14. Přední koleno |



📍 **LOKALITA:** Německo, Dolní Sasko

» **Telecí maso Dry Aged:**

Nordish Veal nabízí obzvláště křehké, libové telecí maso s delikátní chutí – ideální pro gurmánské pokrmy, které se záměrně odlišují od výrazné chuti hovězího masa.

» **Chov vázaný na krávy:**

Telata jsou kojena mateřskými nebo náhradními kravami, což podporuje jejich zdraví a pohodu a zajišťuje bezstresové chování a vysokou kvalitu masa.

» **Zpracování na nejvyšší úrovni:**

Pan Rico Schlegel zpracovává výlučně telecí maso nejvyšší jakosti – záruka trvale špičkové kvality v luxusní gastronomii.

» **Koncept přirozeného krmení:**

Mateřské mléko a tráva místo průmyslových napáječek – díky tomu je Nordish Veal obzvláště zdraví prospěšné a podporuje udržitelnou produkci masa šetrnou ke zvířatům.

Chef's Choice



»Společnost Havelland Express už mnoho let rozumí tomu, jak nám vše umožnit a jak nás podpořit. Díky svému zaměření na regionalitu a výrobu se k nám dokonale hodí.«

Ronny Siewert, šefkuchař
– Restaurant Friedrich Franz
– Grand Hotel, Heiligendamm

Telecí maso – Nordish Veal

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Karé	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / balení	543349
Karé	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / balení	543350
Chateaubriand	cca 300 – 400 g / ks	1 ks / balení	543344
Telecí Spare Ribs Dry Aged	cca 550 g / ks	cca 2,5 kg / balení	561955
Kotleta	cca 350 – 400 g / ks	1 ks / balení	543347
Hřbet	cca 2,5 kg / ks	1 ks / balení	543348
Striploin, T-Bone-Cut	cca 3,0 kg / ks	1 ks / balení	543345
T-Bone steak	cca 350 g / ks	2 ks / balení	543358
Tomahawk steak	cca 600 – 800 g / ks	1 ks / balení	543346

Peters Farm



📍 **LOKALITA:** Nizozemsko

➤ **Chov s dobrými životními podmínkami s pečeti:**

Telata žijí v malých stádech s volným pohybem a samostatným určováním stravovacích návyků – což je oficiálně uznáno nizozemskou pečeti „Lepší život“.

➤ **Zpětná sledovatelnost garantována:**

Farma Peter’s Farm se zaměřuje na transparentní původ a udržitelný chov zvířat – což je silný argument pro zodpovědnou gastronomii a obchod.

➤ **Prémiová kvalita pro gurmány:**

Křehké telecí maso s jemnou chutí, ideální pro luxusní kuchyni – oblíbené ve špičkových restauracích a oceňované znalci po celém světě.

➤ **Individuální péče & krmení:**

Každému teleti je věnována osobní péče a dostává vysoce kvalitní výživu sestávající z telecího mléka, vícezrnné a syrové stravy – pro zdravý vývoj a nejlepší texturu masa.



French rack

Je dobré vědět

Peter’s Farm je synonymem pro prémiové telecí maso s úplnou zpětnou sledovatelností. Telata žijí v malých stádech s volným biorytmem a samoregulovaným krmením, což snižuje stres a zvyšuje kvalitu masa. Kombinace chovu s dobrými životními podmínkami, vysoce kvalitní výživy a certifikované udržitelnosti činí z farmy Peter’s Farm žádanou volbu v oblasti luxusní gastronomie.

Telecí maso

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Líčka, světlá, bez zářezu		cca 1,0 kg / balení	543223
Rib eye	cca 900 g / ks	1 ks / balení	543371
Svíčková, světlá	cca 1,2 kg / ks	1 ks / balení	543164
Svíčková, světlá, bez řetízku	cca 1,2 kg / ks	1 ks / balení	543588
French rack, světlý, 6 žeber	cca 1,6 kg / ks	1 ks / balení	543036
Telecí rump steak, světlý, očištěný	cca 1,2 kg / ks	cca 4,5 kg / balení	543366
Játra, světlá	cca 3,0 kg / ks	1 ks / balení	543037
Vrchní šál, světlý, očištěný	cca 3,0 kg / ks	cca 1,5 kg / balení	543585
Ossobuco, světlé, 5 plátků	cca 300 g / ks	1 ks / balení	543403
Hřbet, světlý, krátký	cca 1,2 kg / ks	1 ks / balení	543163
Váleček, světlý	cca 0,8 kg / ks	1 ks / balení	543165
Loupaná plec, světlá	cca 1,1 kg / ks	1 ks / balení	543051
Květová špička, světlá	cca 0,9 kg / ks	1 ks / balení	543050



Chef’s Choice

»Naše partnerství je skvělé. Produkty jsou fantastické, zejména velmi oceňuji přístup k malým manufakturám.«

Joschua Tepner, šéfkuchař
– The Dutch, Kolín nad Rýnem



K video



Ossobuco



Telecí maso další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Telecí maso – zpracované produkty

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Mleté maso, Evropa		cca 1,0 kg / balení	540476
Klobása, se střívkem	cca 100 g / ks	20 ks / balení	540341
Maso na guláš, krájené z kýty, Evropa		cca 2,0 kg / balení	540459
Maso krájené na nudličky, z kýty, Evropa		cca 2,0 kg / balení	540518

Telecí maso – řezy masa & kosti

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
French rack, 5 žeber, Nizozemsko	cca 1,7 – 2,2 kg / ks	1 ks / balení	540864
Rib eye, Nizozemsko	cca 1,0 – 1,4 kg / ks	1 ks / balení	540433
Svíčková, s řetízku, Nizozemsko	cca 1,0 – 1,4 kg / ks	1 ks / balení	540566
Svíčková, světlá, bez řetízku	cca 1,2 kg / ks	1 ks / balení	543588
Nožky, Evropa	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	540513
Nožky, vařené, řezané	❄ cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	541841
Vrchní šál s víkem	cca 4,0 kg / ks	1 ks / balení	543364
Vrchní šál prémium, čištěný	cca 3,5 kg / ks	1 ks / balení	540447
Vrchní šál bez víka, světlý	cca 3,5 kg / ks	1 ks / balení	541512
Vrchní šál očištěný, světlý	cca 3,0 kg / ks	1 ks / balení	543585
Hřbetní kosti	❄	cca 10,0 kg / balení	560469
Hřbet s víkem, světlý	cca 4,5 kg / ks	1 ks / balení	541511
Hřbet krátký světlý		cca 1,5 kg / ks	543163
Hřbetní filet světlý se stříbrnou blánou		cca 3,5 kg / ks	543589
Hřbet čištěný		cca 1,0 – 2,0 kg / ks	543636
Hřbetní filet, světlý, Itálie	cca 3,0 – 3,5 kg / ks	1 ks / balení	541587
Hřbetní filet, se stříbrnou blánou, Nizozemsko	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / balení	540629
Hřbetní filet, světlý, očištěný, Německo	cca 3,4 kg / ks	1 ks / balení	543357
Telecí oháňka, celá, Evropa		cca 1,0 kg / balení	540392
Telecí oháňka, řezaná, Evropa		cca 1,0 kg / balení	540425
Telecí oháňka, řezaná, Evropa	❄	cca 1,0 kg / baleníí	560211
Rump steak, Nizozemsko	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	540510
Rump steak, světlý, očištěný, Nizozemsko	cca 1,2 kg / ks	2 ks / balení	543395
Rump steak, očištěný, Nizozemsko	cca 1,3 kg / ks	1 ks / balení	540931



Je dobré vědět

Telecí maso je ideální pro jemné kombinace chutí – obzvláště dobře absorbuje koření a bylinky, aniž by ztratilo svou vlastní chuť.



Rib eye

Telecí maso – maso k dušení & klasika

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Amboss, „Golden Coin“, Nizozemsko	cca 350 g / ks	4 ks / balení	543498
Hrudí, bez kosti, Evropa	cca 3,0 kg / ks	1 ks / balení	540380
Maminha, Nizozemsko	0,5 – 0,9 kg / ks	1 ks / balení	540752
Zadní koleno, Nizozemsko	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	540899
Zadní koleno, světlé, Itálie	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	543635
Krkovice / krk, Nizozemsko	cca 4,5 kg / ks	1 ks / balení	540435
Ořech, Evropa	cca 3,0 kg / ks	1 ks / balení	540387
Veverka / onklet, Nizozemsko	cca 0,3 – 0,4 kg / ks	cca 1,0 kg / balení	541288
Ossobuco, 5 plátků, Nizozemsko	cca 0,3 kg / ks	cca 1,5 kg / balení	543404
Loupaná plec, Nizozemsko	cca 1,1 kg / ks	1 ks / balení	543390
Plec, bez kosti, Nizozemsko	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / balení	540391
Váleček, Nizozemsko	cca 0,7 – 1,2 kg / ks	1 ks / balení	540817
Váleček, světlý, Nizozemsko	cca 0,7 – 1,2 kg / ks	1 ks / balení	543415
Spare Ribs, Nizozemsko	cca 500 – 700 g / ks	2 ks / balení	541429
Květová špička, Nizozemsko	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	540952
Květová špička, světlá, Německo	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	541510

Telecí maso – vnitřnosti

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Líčka, prémium, Nizozemsko		cca 1,0 kg / balení	540614
Líčka, světlá, nenakrojená, Nizozemsko		1 ks / balení	543569
Brzlik, Nizozemsko		cca 1,0 kg / balení	543086
Brzlik, srdce, očištěný, Nizozemsko		cca 1,0 kg / balení	543085
Srdce, Nizozemsko	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	541049
Dršťky, Německo		cca 1,0 kg / balení	540440
Játra, světlá, Itálie	cca 5,0 kg / ks	1 ks / balení	543623
Játra, Nizozemsko	cca 5,0 kg / ks	1 ks / balení	540428
Maska, Nizozemsko	❄ cca 3,0 kg / ks	1 ks / balení	560193
Ledvinky, Evropa		cca 1,0 kg / balení	540390
Ledvinový lůj, Evropa		cca 1,0 kg / balení	543046
Jazyk, Evropa	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	540394
Jazyk, nasolený, Evropa	cca 1,0 kg / ks	1 ks/ balení	540541



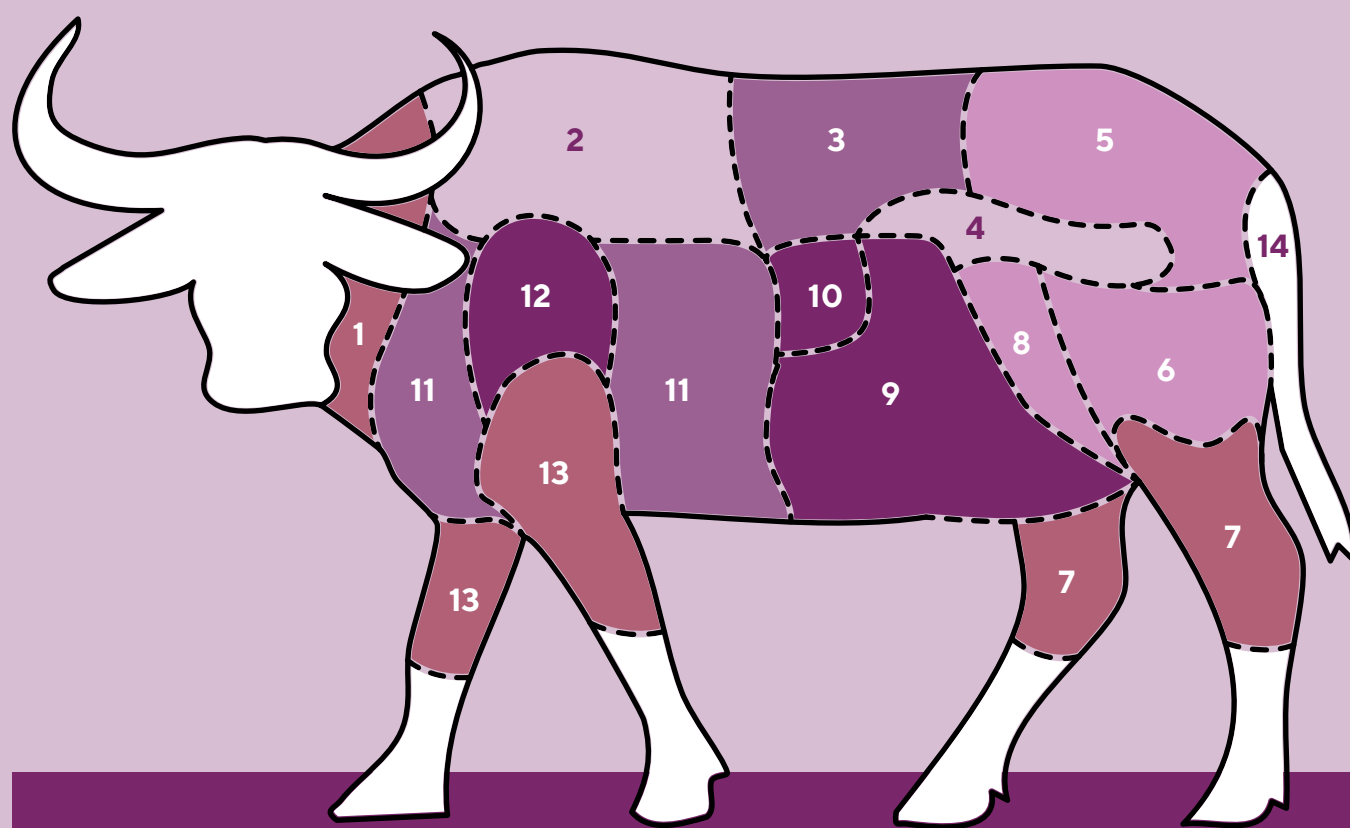
Rump steak

Telecí maso – řízek

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Telecí řízek	cca 120 g / ks	10 ks / balení	540528
	cca 140 g / ks	10 ks / balení	541161
	cca 160 g / ks	10 ks / balení	540793
	cca 180 g / ks	10 ks / balení	540794
	cca 90 g / ks	10 ks / balení	541566
	cca 70 g / ks	10 ks / balení	543633

Buvolí maso

Řezy masa



- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Krk | 8. Ořech |
| 2. Rib eye | 9. Pupek |
| 3. Striploin | 10. Flank steak |
| 4. Panenka | 11. Hrudí |
| 5. Zadní rump | 12. Plec / ramínko |
| 6. Vrchní šál / spodní šál | 13. Přední koleno / klička |
| 7. Zadní koleno / zadní klička s kostí | 14. Oháňka |



📍 **LOKALITA:** Německo, Bádensko-Württembersko

» **Volný chov s dobrými životními podmínkami:**

Vodní buvoli žijí venku po celý rok, bez koncentrovaného krmiva nebo hormonů – chovají se i samci.

» **Využití všech částí zvířete (nose to tail):**

Büffel Bill nenabízí pouze ty nejlepší kusy, ale prodává celé zvíře – udržitelně a s respektem.

» **Mozzarella di Bufala D.O.P.:**

Buvolí mozzarella pochází z malé sýrárny v Kampánii a vyrábí se tradičně ručně ze 100% buvolího mléka.

» **Zdravé prémiové maso:**

Buvolí maso má obzvláště nízký obsah tuku, vysoký obsah bílkovin a obsahuje spoustu železa a omega-3 mastných kyselin – je vysoce kvalitní alternativou hovězího masa.



»Havelland Express jasně komunikuje náš jedinečný hodnotový řetězec, v rámci kterého chováme samce buvolů, místo abychom je likvidovali – to je vynikající!«

Manuel Reuss, zakladatel – Büffel Bill

Buvolí maso

Další produkty od Büffel Bill

od strany 206

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Svíčková, Center Cut	cca 600 g / ks	300050
Svíčková	cca 2,0 kg / ks	541828
Rib eye	cca 1,5 – 2,2 kg / ks	542932

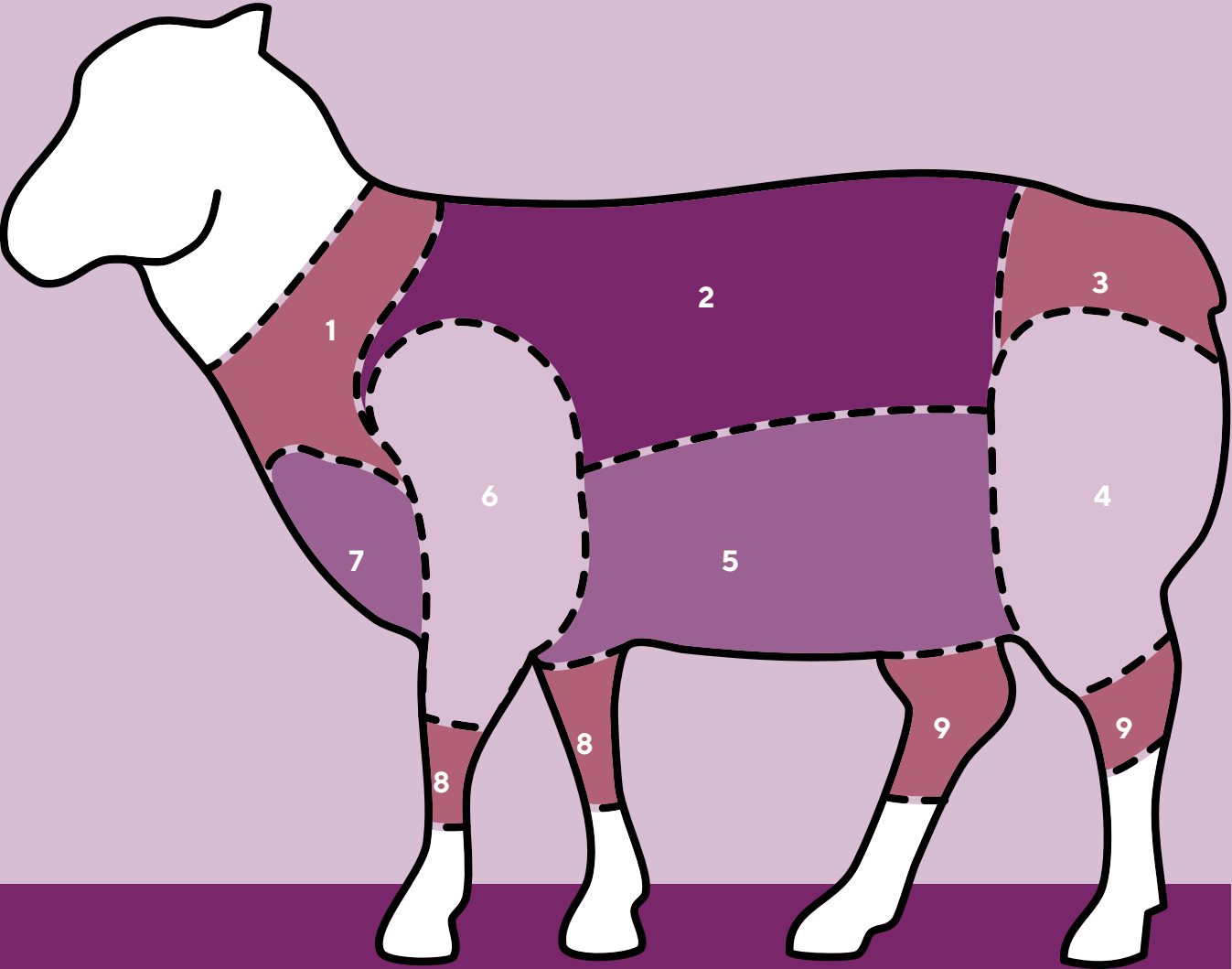
Plněné taštičky

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Královské taštičky s náplní z buvolího masa	cca 100 g / ks	4 ks / balení	532280



Jehněčí maso

Řezy masa



- | | |
|----------------------------|------------------|
| 1. Krk | 6. Přední koleno |
| 2. Karé / hřbet / svíčková | 7. Hrudí |
| 3. Zadní rump | 8. Ramínko |
| 4. Kýta | 9. Zadní koleno |
| 5. Bok / Flank steak | |



LOKALITA: Spojené království

Tradice & růst:

Od roku 1976 se společnost Dunbia vyvinula z rodinné firmy v předního evropského zpracovatele masa – se zaměřením na kvalitu ze statku až na talíř.

Silné zemědělství:

Více než 30 000 britských a irských zemědělců dodává prvotřídní jehněčí a hovězí maso – v duchu partnerství, udržitelnosti a regionálního propojení.

Inovativní zpracování:

Nejmodernější technologie vykostování, balení a zpětné sledovatelnosti zajišťuje konzistentní čerstvost, kvalitu a bezpečnost potravin.

Transparentní původ & zajištění kvality:

Dunbia úzce spolupracuje s více než 30 000 britskými a irskými zemědělci. Úplná zpětná sledovatelnost a udržitelný chov zaručují konzistentní kvalitu – nezbytnou pro kuchyně s nejvyššími nároky na transparentnost produktů.

Chef's Choice



»Díky společnosti Havelland Express jsme po dlouhém hledání našli spolehlivého partnera za rovných podmínek, který nám dokáže poskytnout kvalitu, kterou požadujeme.«

Maarten Feldmeijer, šéfkuchař
– Hyatt-Glashaus Restaurant,
Kolín nad Rýnem

Jehněčí maso

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
French rack, 75 mm	cca 650 g / ks	2 ks / balení	543177
Zadní kolena	cca 350 g / ks	2 ks / balení	543175
Zadní rump, s víkem	cca 300 – 450 g / ks	4 ks / balení	543184
Kýta, s kostí	cca 2,4 kg / ks	1 ks / balení	543179
Kýta, bez kosti	cca 1,5 kg / ks	1 ks / balení	543174
Hřbetní fileť, bez stříbrné blány	cca 300 g / ks	5 ks / balení	543178
Fileť z krku	cca 200 g / ks	4 ks / balení	543219
Hřbet, bez kosti, s vrchní částí	cca 300 g / ks	2 ks / balení	543598
Hřbet	cca 2,5 kg / ks	1 ks / balení	543176
Vepřová žebra	cca 350 g / ks	2 ks / balení	543211
Plec, s kostí	cca 1,5 kg / ks	1 ks / balení	543172
Plec, bez kosti	cca 1,5 – 2,0 kg / ks	1 ks / balení	543173



Silver Fern Farms

NEJLEPŠÍ JEHNĚČÍ A HOVĚZÍ MASO Z NOVÉHO ZÉLANDU



LOKALITA: Nový Zéland

► **Pravá farmářská tradice:**

Farma Silver Fern Farms byla založena jako družstvo a dodnes zůstává v rukou farmářů. Mnoho podílníků jsou aktivní zemědělci – to je základ kvality a důvěry.

► **Tráva místo obilí:**

Zvířata se volně pasou na bujných pastvinách a živí se převážně trávou. Seno a siláž se přidávají pouze podle potřeby – Silver Fern Farms je synonymem pro přirozený chov s dobrými životními podmínkami pro zvířata.

► **S nízkým obsahem tuku & bohaté na živiny:**

Maso ze zvířat krmených na pastvinách obsahuje méně tuku, ale více vitamínů A, E, omega-3 mastných kyselin a konjugované kyseliny linolové. Je bohaté na živiny, má jemnou texturu a lahodnou chuť.

► **Kvalita se zodpovědností:**

Náš výrobce spoléhá na udržitelné zemědělství, transparentnost a maso s dokladem o původu. Kvalita začíná chovem – a končí požitkem.

Jehněčí maso

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
French rack	cca 350 g / ks	2 ks / balení	560258
Svičková		cca 400 – 500 g / balení	560264
Zadní koleno	cca 300 – 400 g / ks	3 ks / balení	560254
Zadní rump, s vikem	cca 300 – 400 g / ks	4 ks / balení	561428
Zadní rump, s vikem	cca 300 g / ks	4 ks / balení	563109
Kýta, s kostí	cca 1,5 kg / ks	1 ks / balení	560259
Kýta, bez kosti	cca 1,4 kg / ks	1 ks / balení	560255
Hřbetní filet		cca 250 g / balení	560266
Ramínko, s kostí	cca 1,0 kg / ks	1 ks / balení	560667

Jehněčí ramínko s kostí



Hovězí maso

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Rib eye	cca 3,5 – 4,0 kg / ks	541065
Svičková, 3/4 lbs	cca 1,5 kg / ks	541148
Svičková, 4/5 lbs	cca 2,5 kg / ks	541237
Striploin	cca 4,0 kg / ks	540619



Rib eye

Schwäbisch Hall

KDE JEHNĚNATA JEŠTĚ ZNAJÍ KRAJINU

Jehněčí maso další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

LOKALITA: Německo, Bádensko-Württembersko

- **Regionální & zpětně sledovatelné:**
Jehněčí maso z chovu s dobrými životními podmínkami, přímo od farmářů v regionu Hohenlohe. 100% zpětná sledovatelnost – ze statku až do kuchyně.
- **Bez genetické modifikace & přísad:**
Přirozený chov bez genetické modifikace, antibiotik a růstových stimulatorů. Pro poctivý, čistý požitek z masa.
- **Chuť díky chovu na pastvinách:**
Pastviny bohaté na bylinky zajišťují křehké maso s jemnou chutí – ideální pro vysoce kvalitní pokrmy z jehněčího masa.
- **Udržitelnost & dobré životní podmínky zvířat:**
Chov na pastvinách, krátké přepravní vzdálenosti a vysoké standardy týkající se dobrých životních podmínek zvířat – ideální pro udržitelné profesionální kuchyně.

Jehněčí maso

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Svíčková		cca 1,0 kg / balení	543544
Zadní koleno	cca 0,4 kg / ks	5 ks / balení	543545
French rack	cca 1,5 kg / ks	1 ks / balení	543542
Kýta, s kostí	cca 2,5 kg / ks	1 ks / balení	543539
Kotleta s kostí	cca 2,0 kg / ks	1 ks / balení	543543
Hřbet, s kostí	cca 2,5 kg / ks	1 ks / balení	543620
Ramínko, s kostí	cca 1,5 kg / ks	1 ks / balení	543540
Ramínko, bez kosti	cca 0,7 kg / ks	1 ks / balení	543541

Mléčné jehně

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Mléčné jehně, celé, Pyreneje, Španělsko	cca 7,0 – 10,0 kg / ks	1 ks / balení	540244
Mléčné jehně, dvojité kýta, s kostí, Pyreneje, Španělsko	cca 1,8 – 2,5 kg	1 ks / balení	543462
Mléčné jehně, kýta, s kostí, Pyreneje, Španělsko	cca 900 – 1300 g	1 ks / balení	543463
Mléčné jehně, hřbet, s kostí	cca 1,6 – 3,2 kg / ks	1 ks / balení	540238
Mléčné jehně, ramínko, s kostí, Pyreneje, Španělsko	cca 600 – 900 g / ks	2 ks / balení	540246
Mléčné kůzle, s kostí, Pyreneje, Španělsko	cca 4,0 – 6,0 kg / ks	1 ks / balení	540245

Jehněčí maso

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Kosti	cca 15,0 kg / krabice	562417
Mleté maso	cca 1,0 kg / balení	540262



French rack



Beelitzský králík

PŘÍRODNÍ. REGIONÁLNÍ. ČISTÝ POŽITEK

LOKALITA: Německo, Braniborsko

- » **Rodinná firma:**
Beelitzský králík pochází z tradiční rodinné firmy v Beelitzu, která je po generace synonymem pro kvalitu a regionalitu.

» **Regionální původ:**
Chov a zpracování probíhá kompletně v Beelitzu. To zaručuje krátké přepravní vzdálenosti a maximální čerstvost.
- » **Nejvyšší kvalita:**
Zvířata jsou krmena převážně regionálním krmivem, což má pozitivní vliv na chuť a udržitelnost.

» **Spolehlivá kvalita:**
Zvířata jsou po celý rok chována za stejných podmínek, což zaručuje konzistentní kvalitu produktů.



Prignitzské kukuřičné kuře

LOKALITA: Německo, Braniborsko

- » **Čistě přírodní & bez antibiotik:**
Chov ve volném výběhu v regionu Prignitz, bez umělých přísad nebo antibiotik. Výsledek: vynikající kvalita masa díky zdravému vývoji.

» **Pomalu chované pro chuť:**
Alespoň 54 dní odchovu plus krmení kukuřicí dodává masu zvláštní křehkost, intenzitu a zlatožlutou barvu.
- » **Šťavnatost díky hmotnosti & chov:**
Díky volnému chovu s dobrými životními podmínkami dosahují kuřata výrazně vyšší hmotnosti – v kombinaci s výjimečnou šťavnatostí a prémiovou chutí.

» **Regionalita & čerstvost garantovány:**
Vyrobeno v Beelitzu s každodenními dodávkami. Každý kus je regionální, čerstvý a spolehlivě dostupný pro náročné kuchyně.

Králík

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Klobása, předvařená	cca 100 g / ks		540230
Králík celý, volně ložený	cca 1,5 – 2,0 kg / ks	1 ks / balení	540222
Králík celý, volně ložený	 cca 1,5 – 2,0 kg / ks	1 ks / balení	562252
Kýta, s kostí	cca 200 g / ks	2 ks / balení	543267
Kýta, s kostí	 cca 200 g / ks	15 ks / balení	562074
Kosti	cca 1,0 kg / balení		540221
Játra	cca 50 g / ks	cca 1,0 kg / balení	540224
Ledvinky	cca 1,0 kg / balení	1 ks / balení	540235
Rolovaná pečeně	cca 0,8 – 1,0 kg / ks	1 ks / balení	541076
Hřbet, s kostí	 cca 300 g / ks	10 ks / balení	562073
Hřbet, s kostí	cca 300 g / ks	10 ks / balení	540225
Hřbet, bez kosti	cca 250 g / ks	2 ks / balení	543268
Hřbet, bez kosti	cca 350 g / ks	4 ks / balení	540228
Hřbetní filet	cca 100 g / ks	10 ks / balení	540226
Hřbetní filet	 cca 100 g / ks	10 ks / balení	562072

Chef's Choice



»Máme mnoho vhodných aspektů, které pozitivně ovlivňují práci. Myslíme si, že produkty od společnosti Havelland Express jsou skvělé, Hannovy rady jsou vynikající a my i Havelland jsme Freakstotable.«

Sebastian Brugger, šéfkuchař – Bullerei, Hamburk

Kukuřičné kuře

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Prsní filet, bez kůže, bez kosti	cca 600 g / ks	2 ks / balení	543031
Prso, Supreme	cca 300 g / ks	2 ks / balení	543266
Prso, Supreme	cca 250 g / ks	cca 1,2 kg / balení	541812
Chicken Wings	cca 1,0 kg / balení		543033
Křídla, tři části, vakuovaná		cca 3,0 kg / balení	543450
Kůže		cca 500 g / balení	543030
Skelety, vakuované	cca 2,0 kg / balení		541843
Stehno, bez kůže, bez kosti	cca 250 g / ks	4 ks / balení	543029
Stehno, bez kosti, s kůží	cca 250 g / ks	4 ks / balení	543032
Stehno, bez zadní části	cca 220 g / ks	6 ks / balení	543035
Kukuřičné kuře, celé	cca 1,7 – 1,9 kg / ks	1 ks / balení	541614
Kukuřičné kuře, celé	cca 1,7 – 1,9 kg / ks	jednotlivě vakuované	543605
Spodní stehno, s kostí	cca 120 g / ks	10 ks / balení	543034

Borgmeier

Frischgeflügel

Z VÁŠNĚ PRO NEJLEPŠÍ CHUŤ.



LOKALITA: Německo, Severní Porýní-Vestfálsko

» Tradice po tři generace:

Rodinná firma Borgmeier v regionu Paderborn je již více než 120 let synonymem pro zodpovědný řemeslný chov drůbeže. Zkušenosti, znalosti a vášně zajišťují konzistentní kvalitu a důvěru – z generace na generaci.

» Regionalita se zodpovědností:

Borgmeier úzce spolupracuje s místními zemědělci. Krátké vzdálenosti, transparentní procesy a chov šetrný ke zvířatům zaručují čerstvost, kvalitu a udržitelný původ – skutečnou výhodu pro moderní kuchyně.

» Technologie, kvalita, kontrola:

Moderní zařízení, vyškolený personál a přísné kontroly kvality zajišťují hygienu, čerstvost a bezpečnost produktů. Borgmeier tak spolehlivě a konstantně splňuje požadavky profesionálních kuchyní.

» Víc než jen drůbež:

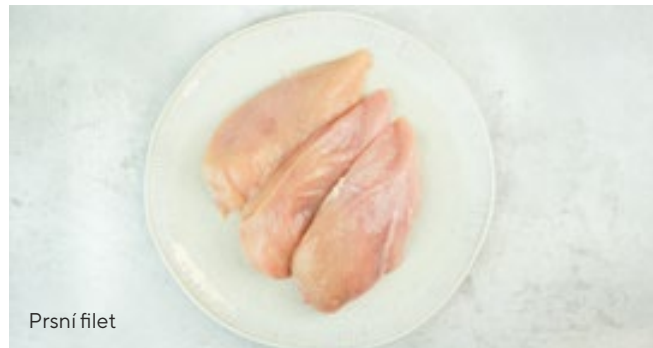
Sortiment zahrnuje kromě čerstvého drůbežího masa také nejkvalitnější masné a uzenářské speciality. Sezónní produkty poskytují různorodost – ideální pro kuchyně, které si cení rozmanitosti, chutě a regionality.

Kukuřičné kuře

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Prso, s kůží, bez kosti	nekalibrované	cca 3,0 kg / miska	543604
Prso, Supreme	4 – 7 ks / balení	cca 3,0 kg / miska	543333
Prso, bez kůže, bez kosti	cca 3,0 kg / miska		541447
Chicken Wings	cca 80 g / ks	cca 3,0 kg / miska	541656
Kůže	cca 800 g / balení		541836
Skelety	cca 10,0 kg / krabice		541535
Stehno, bez hřbetní části	cca 240 – 270 g / ks	cca 3,0 kg / miska	543481
Kukuřičné kuře	cca 1,3 – 1,8 kg / ks		541128
Kukuřičné kuře	cca 1,3 – 1,8 kg / ks	6 ks / krabice	543664
Vrchní stehno, s kůží, bez kosti	cca 160 g / ks	cca 3,0 kg / miska	541819
Stehno, vykostěné, bez kůže, bez kosti	cca 170 – 220 g / ks	cca 2,0 kg / balení	540211



Kukuřičné kuřecí prso Supreme



Prsní filet

Krůta

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Krůta	cca 4,0 – 6,0 kg / ks	1 ks / balení	540124
Krůta	cca 6,0 – 9,0 kg / ks	1 ks / balení	540150
Krůta	cca 9,0 – 11,0 kg / ks	1 ks / balení	541073
Krůtí stehno	cca 2,5 kg / ks	4 ks / krabice	541788

Kuře

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Kuře, "Big Polli"	cca 2,0 – 2,4 kg / ks	4 ks / krabice	541107
Kuřecí prso, Single	cca 600 g / miska	6 misek / krabice	543629
Kuřecí prso, Single	cca 170 – 190 g / ks	cca 3,0 kg / miska	540207
Chicken Wings	cca 80 g / ks	cca 3,0 kg / miska	541412
Paličky, kořeněné	cca 130 – 150 g / ks	cca 3,0 kg / miska	540854
Paličky, nekořeněné	cca 130 – 150 g / ks	cca 3,0 kg / miska	541174
Křídla, se špičkou, volně ložená		cca 5,0 kg / krabice	543465
Srdce		cca 1,0 kg / balení	541536
Kuře, volně ložené	cca 1,2 – 1,4 kg / ks	4 ks / krabice	540853
Vnitřní filety		cca 3,0 kg / miska	541763
Skelety		cca 10,0 kg / krabice	560218
Stehno, bez zadní části	cca 240 – 270 g / ks	cca 3,0 kg / miska	541176
Stehno, bez zadní části, volně ložené	cca 150 – 170 g / ks	cca 10,0 kg / krabice	543564
Játra		cca 1,0 kg / balení	541615
Žaludky		cca 1,0 kg / balení	541874
Vrchní stehno, s kůží, bez kosti	cca 600 g / miska	6 misek / krabice	543630
Vrchní stehno, s kůží, bez kosti		cca 3,0 kg / miska	543319
Vrchní stehno, bez kůže, bez kosti		cca 3,0 kg / balení	543359
Stehno, bez kosti, s kůží, volně ložené		cca 10,0 kg / krabice	543638
Stehno, bez kosti, s kůží	cca 280 g / ks	cca 3,0 kg / miska	541370
Stehno, bez kosti, bez kůže, volně ložené	nekalibrované	cca 10,0 kg / krabice	543603
Špíz, kořeněný		cca 1,0 kg / balení	541090
Supreme	7 – 10 ks / balení	cca 2,0 kg / balení	540220
Spodní stehno, s kůží, s kostí	cca 600 g / miska	6 misek / krabice	543631



Dithmarscher Geflügel

TRADICE, KTERÉ MŮŽETE DŮVĚŘOVAT.

LOKALITA: Německo, Braniborsko

- **150 let tradice chovu na severu:**
„Dithmarscherská husa“ je již více než 150 let synonymem pro obzvláště vitální husy žijící na pastvinách s vynikajícím poměrem masa, tuku a kostí.
- **Volný chov s dobrými životními podmínkami a dostatkem pohybu:**
Všechny husy jsou chovány ve venkovních chovech s minimálně 15 m² výběhu na jedno zvíře – což přispívá k dobrým životním podmínkám zvířat a kvalitě masa.
- **Přirozené krmení pro nejlepší chuť:**
Husy dostávají vyváženou recepturu krmiva, která se skládá ze 70 % obilovin (včetně pšenice a kukuřice) a spousty čerstvého zeleného krmiva.
- **Šetrná porážka bez opaření & škulání na sucho:**
Náročná porážka bez opaření s následným, částečně ručním škuláním zajišťuje obzvláště křehké, vysoce kvalitní maso.

Husy a kachny

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Kachní játra		cca 1,0 kg / balení	561291
Husí prso, na skeletu	cca 1,0 kg / ks	1 ks	540153
Husí játra		cca 1,0 kg / balení	560214
Husí skelety		cca 10,0 kg / krabice	560227
Husí droby		cca 1,9 kg / balení	560753
Husí stehno čerstvé	cca 500 g / ks	2 ks / balení	540152
Husí stehno	cca 500 g / ks	2 ks / balení	560767
Husa krmená ovsem	cca 4,0 – 6,0 kg / ks	1 ks / balení	570100
Husa krmená ovsem	cca 4,4 kg / ks	1 ks / balení	562914



Geflügelhof Nobis

CHUŤ A PEČLIVOST, KTERÉ PŘESVĚDČÍ

LOKALITA: Německo, Dolní Sasko

- **Chov s dobrými životními podmínkami:**
Kachny a husy na drůbeží farmě Nobis jsou chovány na větším prostoru, než je zákonem vyžadováno, s dostatkem podestýlky a slámy, což zaručuje zdravé drůbeží produkty.
- **Chov s dobrými životními podmínkami:**
Zvířata jsou krmena krmivem, které obsahuje více než 2/3 obilovin a kukuřice z daného regionu – to podporuje jemné aroma a vynikající rovnováhu masa a tuku.
- **Metoda suchého škulání:**
Nobis používá šetrnou metodu suchého škulání, bez horké vody. Díky tomu se aromatické látky zachovávají v kůži – viditelně a chuťově znatelně.
- **Vše z jednoho zdroje:**
Chov, porážka a prodej probíhají přímo na farmě – úplná kontrola a zpětná sledovatelnost od vejce až po produkt.

Oldenburská kachna

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Kachní prso	cca 370 / ks	563047
Kachna na gril, celá	cca 2,0 kg / ks	563045
Kachna na gril, celá	cca 2,3 kg / ks	563046
Kachna, celá	cca 2,1 kg / ks	563096
Kachna, celá	cca 2,1 kg / ks	543553

Je dobré vědět

Oldenburská kachna (často označovaná jako „kachna z Oldenburského kraje“) je na drůbeží farmě Nobis pečlivě chována v chovu s volným výběhem. Pochází z regionu s mírným severním podnebím, dostává výhradně rostlinné krmivo bohaté na obiloviny a profituje z tradičního zpracování na farmě, včetně šetrné porážky se škuláním za sucha. Výsledek: obzvláště křehké prsní maso, vysoká kvalita a autentické severoněmecké aroma.

Silver Hill



Drůbež další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

LOKALITA: Irsko

► **Prémiová kvalita s původem:**

Silver Hill sídlí v Irsku od roku 1962 a kontroluje celý hodnotový řetězec – od chovu až po balení. To zaručuje konzistentní kvalitu a úplnou zpětnou sledovatelnost.

► **Porážka bez stresu pro lepší chuť:**

Kachny jsou před porážkou uklidňovány a relaxují hudbou – to snižuje stresové hormony a zajišťuje obzvláště šťavnaté, aromatické maso.

► **Rozmanitý sortiment pro luxusní kuchyni:**

Od pekingské kachny přes konfit, až po marinovaná kachní prsa – Silver Hill nabízí čerstvé i mražené produkty pro kreativní a sofistikované kulinářské koncepty.

► **Zaměření na krmivo bez genetické modifikace & dobré životní podmínky zvířat:**

Kachny dostávají přirozenou výživu z pšenice, kukuřice a sóji – bez použití genetické modifikace. To posiluje zdraví zvířat a splňuje nejvyšší standardy udržitelnosti.

Kachna

Produkt		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Prso	❄️	cca 200 g / ks	20 ks / krabice	562341
Kachna s hlavou	❄️	cca 2,6 kg / ks	1 ks / krabice	563042
'Silver Hill Duck'	❄️	cca 2,0 kg / ks	1 ks / krabice	562006



»S Havelland Expressem spolupracujeme, protože podporuje malé podniky a rodinné firmy. Navíc jsou spolehliví, co se týče kvality a služeb.«

Lukas Bachl, výkonný ředitel
– Ritz – Carlton Berlín

Perlička z Francie

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Prso, Supreme	cca 160 – 180 g / ks	4 ks / balení	540130
Prso, Supreme	cca 180 – 220 g / ks	4 ks / balení	541696
Skelety	❄️	cca 5,0 kg / krabice	560216
Stehno	4 ks / balení	8 ks / balení	540779
Stehno, bez kosti, s kůží	cca 150 g / ks	20 stehen / krabice	543394
Perlička, celá	cca 1,2 kg / ks	1 ks / balení	540123

Drůbež krmená kukuřicí z Francie

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Kukuřičné kuře	vykostěné, vakuované	cca 750 – 800 g / ks	4 ks / krabice	543519
	Prso, Supreme	cca 170 – 200 g / ks	4 ks / balení	540104
	Prso, Supreme	cca 230 g+ / ks	4 ks / balení	540181
	Stehno	cca 250 – 270 g / ks	4 ks / balení	540149
Kukuřičná kachna	Kukuřičná kachna, samice, Effilée, volná	cca 2,0 kg / ks	6 ks / krabice	543419
Kukuřičná kuřátka		cca 400 – 450 g / ks	1 ks / balení	540196
Kukuřičný poularde		cca 1,2 – 1,4 kg / ks	4 ks v krabici	540790

Je dobré vědět

Křepelky a holubi jsou po staletí považováni za vynikající drůbeží speciality v luxusní kuchyni. Jejich křehké, aromatické maso má obzvláště vysoký obsah bílkovin, nízký obsah tuku a rychle se uvaří – ideální pro kreativní pokrmy. Křepelky většinou pocházejí z kontrolovaného chovu, zatímco holubi se tradičně chovají na malých rodinných farmách – skutečné řemeslné umění!



Holubi Royal

Holubi & křepelky z Francie

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Holubi	Prso, Supreme	cca 90 g / ks	10 ks / balení	543079
	Prso, Supreme	cca 35 g / ks	10 ks / balení	540138
	Holub, Imperiale, volný, bez hlavy	cca 250 g / ks	10 ks / krabice	541663
	Skelety	❄️	cca 5,0 kg / krabice	560242
	Stehna	cca 20 – 40 g / ks	20 ks / balení, 8 balení / krabice	541522
	Holub, Miéral, Efilée	cca 500 – 550 g / ks	10 ks / krabice	543500
	Holub Royal	cca 540 – 580 g / ks	4 ks / krabice	540191
Křepelky	Křepelka, celá, vykostěná, s kříd. kostí	cca 100 g / ks	4 ks / balení, 8 balení / krabice	540215
	Křepelka, celá, kuchaná, bez hlavy	cca 230 g+ / ks	10 ks / krabice	541209
	Vejce, vařená	48 ks / sklenice	6 sklenic / krabice	530220
	Jumbo	cca 170 – 200 g / ks	4 ks / balení	540127
	Skelety	❄️	cca 5,0 kg / krabice	560239
	Stehna	cca 25 g / ks	10 ks / balení	540147
	Křepelka Royale, s hlavou a pařáty	cca 250 g / ks	10 ks / krabice	543546

Drůbež z Francie



Bresse Poularde

Popis produktu	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Bresse Poularde, Mairret, volné	cca 1,5 kg / ks	6 ks / krabice	540168
Husí prso, uzené	cca 600 – 800 g / ks	1 ks / balení	540698
Husí prso, uzené, krájené	cca 300 g / ks	1 balení	540745
Kohout, Mairret, volný	cca 3,5 – 4,5 kg / ks	4 ks / krabice	540170
Kuřecí játra		cca 1,0 kg / sáček	560877
Černoperné kuře, prso Supreme	cca 150 – 260 g / ks	2 ks / balení	541452
Sot l'y laisse, vakuované	cca 1,0 kg / balení		540164

Baby kuřátka z Francie

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Prso, Supreme	cca 70 g / ks	8 ks / balení	543460
Baby kuřátko, vykostěné	4 ks / balení	3 balení / krabice	540135
Baby kuřátko	cca 400 g / ks		540125
Stehna	cca 80 – 100 g / ks	8 ks / balení	543459



Baby kuřátko



Křepelka, kuchyňská úprava



Krůta

Produkt		Hmotnost na ks	Číslo položky
Prso, bez kůže, bez kosti		cca 1,2 kg / ks	543171
Vrchní stehno, s kůží, s kostí		cca 2,5 kg / balení	543145
Celá krůta		cca 6,0 – 8,0 kg / ks	560249

Husa krmená ovsem
z Polska

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Prso	2 ks / balení	cca 1,05 kg / balení	560653
Stehno	cca 1,05 kg / ks	2 ks / balení	560657
Husa, celá	cca 4,2 kg / ks	3 ks / krabice	560245
	cca 4,4 kg / ks	3 ks / krabice	560244
	cca 4,8 kg / ks	3 ks / krabice	560503
	cca 4,6 kg / krabice	3 ks / krabice	560476



Husa

Drůbež – uzeniny

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Drůbež	Slanina, krájená		cca 0,25 kg / miska	543342
	Játrová paštika, jemná	cca 900 g / ks	1 ks / balení	540732
	Játrová paštika, hrubá	cca 900 g / ks	1 ks / balení	540732
	Vídeňské párky	cca 50 g / ks	20 ks / balení	540740
Krůta	Pivní šunka, krájená	cca 500 g / miska	1 miska / balení	540649
	Prso, přírodní, krájené	cca 500 g / balení	1 balení	540320
	Prso, paprika, krájené	cca 500 g / balení	1 balení	540660
	Prso, uzené	cca 2,2 kg / ks	1 ks / balení	541419
	Krůtí prso, čistěné	cca 2,0 kg / balení	1 balení	543640



Stehno kukuřičné kachny



Prso kukuřičné kachny



Krvavá kachna (Canard au sang)



Kachní stehno

Kachny

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Kachna	Kachna Barbarie, volně ložená	cca 1,5 kg / ks	6 ks / krabice	541584
	Kachna, Polsko	cca 2,2 kg / ks	6 – 7 ks / krabice	561278
	Konfitované stehno	4 ks / sáček	cca 1,0 kg / sáček	543595
Krvavá kachna (Canard au sang)	Prso	cca 230 – 450 g / ks	2 ks / balení	543586
	Dvojité prso, na skeletu	cca 600 – 900 g / ks	1 ks / balení	543516
	Kačer, Efilée	cca 3,1 kg / ks	2 ks / krabice	543567
Kachna létavá	Prso, kachní, kukuřičné	cca 170 – 220 g / ks	2 ks / balení	543405
	Prso, kačeří	cca 300 – 400 g / ks	2 ks / balení	540151
	Prso, kachní, kukuřičné	cca 170 – 220 g / ks	2 ks / balení	540851
	Prso, kachní	cca 200 g+ / ks	cca 5,0 kg / krabice	562136
	Srdce		cca 1,0 kg / balení	540114
	Stehna, kačer	cca 350 g / ks	2 ks v balení	540136
	Stehna, kačer	cca 350 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	560232
	Stehna, kachna	cca 200 g / ks	2 ks / balení	540145
	Žaludky		cca 1,0 kg / balení	540200
Kukuřičná kachna	Prso	cca 180 – 220 g / ks	2 ks / balení, 10 balení / krabice	541291
	Kachna Challans, volně ložená	cca 1,6 – 1,8 kg / ks	3 ks / krabice	543452
	Stehna	cca 180 – 220 g / ks	2 ks / balení, 10 balení / krabice	541290



Spindler Wild

KDE JE DIVOKÁ ZVĚŘ JEŠTĚ DIVOKÁ.



LOKALITA: Německo, Meklenbursko-Přední Pomořansko

- » **Maso z divoké zvěře žijící bez stresu:**
Volně žijící zvěř, bez stresu z porážky, poskytuje masu optimální zrání, maximální křehkost a plné aroma – ideální pro náročnou gastronomii.

» **Zdravý přírodní produkt:**
Maso od společnosti Spindler Wild obsahuje o 20 % méně tuku než maso hospodářských zvířat a neobsahuje zbytky léčiv – ideální pro zákazníky, kteří dbají na své zdraví.
- » **Úplná zpětná sledovatelnost:**
Každé zvíře je dodáváno s loveckou známkou a průvodním dokumentem – úplná transparentnost a bezpečnost pro obchod i koncové zákazníky.

» **Čerstvost & rozmanitost z jednoho zdroje:**
Čerstvě bouráno a zpracováno přímo na místě – od zvěřiny až po zvěřinové klobásky vyrobené ze 100% zvěřinového masa, vše z jednoho zdroje.



»Komunikace vždy probíhá jako rovný s rovným. Havelland Express jasně ukazuje, že její dodavatelé jsou partneři.«

Joachim Jasmand, Spindler Wild

Jelen

Produkt		Hmotnost na ks	Číslo položky
Maso na guláš, ručně krájené	❄️	cca 2,5 – 5,0 kg / balení	560840
Maso na guláš, ručně krájené		cca 3,0 kg / balení	540299
Svíčková	❄️	cca 1,5 kg / balení	560583
Kýta z daňka, bez kosti	❄️	cca 3,0 – 5,0 kg / ks	560277
Kýta z daňka, bez kosti		cca 2,0 – 4,0 kg / ks	540315
Ořech z daňka	❄️	cca 0,7 – 1,2 kg / ks	562289
Hřbet z daňka, s kostí		cca 2,0 – 4,0 kg / ks	540303
Hřbet, bez kosti		cca 3,0 kg / balení	540292

Divočák & sele divočáka

Produkt		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Klobása	❄️	cca 100 g / ks	10 ks / balení	562220
Hřbet ze selete divočáka, bez kosti		cca 3,0 kg / ks	1 ks / balení	562915
Panenka	❄️		cca 1,0 kg / balení	540284
Maso na guláš			cca 3,0 kg / balení	540285
Krkovice, bez kostí			cca 3,0 kg / balení	540288



Maso na guláš ze zvěřiny

Srna

Produkt		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Ramínko, s kostí	❄️	cca 0,8 – 1,0 kg / ks	2 ks / balení	560280
Ramínko, s kostí		cca 0,8 – 1,0 kg / ks	2 ks / balení	540294
Karé, s dlouhými kostmi	❄️	cca 400 – 600 g / ks	1 ks / balení	562565
Maso na guláš, ručně krájené	❄️		cca 3,0 kg / balení	560294
Maso na guláš, ručně krájené			cca 3,0 kg / balení	540276
Koleno	❄️	cca 200 – 300 g / ks	cca 2,0 kg / balení	562193
Kýta, bez kosti		cca 1,2 – 1,8 kg / ks		540278
Hřbet		cca 1,5 – 2,0 kg / ks	1 ks / balení	540312
Hřbet	❄️	cca 1,4 – 2,4 kg / ks	1 ks / balení	560647



Zvěřina další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Divočák & sele divočáka

Produkt		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Kýta ze selete divočáka, s kostí	❄	cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / balení	560285
Kančí líčka	❄	cca 30 – 50 g / ks	cca 1,0 kg / sáček	563079
Kančí kýta, bez kostí	❄	cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / balení	561281
Kančí maso na guláš, ručně krájené	❄	cca 2,0 kg / balení	2 balení / krabice	561994
Kančí maso na guláš, ručně krájené	❄		cca 3,0 kg / balení	540285



Srncí kýta

Je dobré vědět

Maso ze zvěřiny obsahuje ve srovnání s masem z chovů výrazně méně tuku, ale více omega-3 mastných kyselin a železa – což je pro hosty, kteří dbají o své zdraví, skutečným plusovým bodem. Profesionální kuchaři profitují z jeho silného, přirozeného aroma, které vyžaduje jen málo ingrediencí a v sezóně se skvěle hodí, např. do podzimního menu. Ideální pro kreativní využití všech částí zvířete (nose to tail) a regionální kulinářské koncepty.

Jelen

Produkt		Hmotnost na ks	Číslo položky
Jelení svičková		cca 1,0 kg / sáček	541214
Jelení hřbet, s kostí	❄	cca 5,0 – 12,0 kg / ks	560290
Hřbet z daňka, bez kostí	❄	cca 1,5 – 3,0 kg / balení	560839
Hřbet z daňka, s kostí	❄	cca 2,0 – 5,0 kg / ks	560288

Pernatá zvěřina

Produkt		Hmotnost na ks	Číslo položky
Bažant, celý	❄	cca 1,0 kg+ / ks	562294

Srna

Produkt		Hmotnost na ks	Číslo položky
Srncí kýta, s kostí		cca 2,0 kg / ks	540277
Srncí hřbet, s kostí, Polsko		cca 1,5 – 2,5 kg / ks	541126
Srncí hřbet, bez kostí	❄		560296



Jelení svičková

Ryby & Mořské plody

- | | | | |
|-----|-------------------------|-----|-----------------------|
| 98 | Loch Duart | 122 | Stolt Sea Farm |
| 100 | Müritzfischer | 124 | Ryby - další výběr |
| 102 | Sandermann | 135 | Don Gambero |
| 103 | Forellen Abel | 136 | Prestige Seafood SAS |
| 104 | Balmi rybí manufaktura | 137 | Comeau |
| 105 | Kaiserzander | 138 | Hispanmare |
| 106 | Aquanaria | 139 | Mission Vision |
| 107 | Cromaris | 140 | Krijn Verwijs |
| 108 | Culmarex | 142 | Peixos de Palamós |
| 109 | ISG | 143 | Koryši - další výběr |
| 110 | Kingfish | 148 | Huîtres Hervé |
| 111 | Moyseafood | 150 | Boutrais Oysters |
| 112 | Open Seas | 152 | Gillardeau |
| 113 | Peixos J. Arrom | 153 | Ústřice - Další výběr |
| 114 | Cinq Degrés Ouest (5DO) | 154 | Antonius Caviar |
| 116 | Groupe Barba | 156 | Imperial Caviar |
| 117 | Biotuna | 157 | AKI |
| 118 | Southern Aqua | 158 | Fangst |
| 119 | Royal Greenland | 160 | Seafood - Další výběr |
| 120 | Gallen SA | | |

»Ryby jsou pro mě víc než jen zboží – úzké spojení s produktem a každodenní rozmanitost dělají mou práci výjimečnou. Úzká spolupráce s logistikou a oddělením kvality zajišťuje skutečnou spolehlivost – to je přesně to, čeho si na své práci ve společnosti Havelland Express cením.«

François-Christophe Hoffmann, oddělení nákupu



 **LOKALITA:** Skotsko, Scourie

Je dobré vědět

Losos od společnosti Loch Duart roste v křišťálově čistých vodách geoparku UNESCO Sutherland až o tři měsíce déle než obvykle – díky tomu má obzvláště pevnou texturu a intenzivní chuť. Speciálně vyvinuté krmivo napodobuje přirozenou stravu divokých lososů a pochází výhradně z certifikovaných udržitelných zdrojů.

- » **Skotský chov prémiových lososů:**

Loch Duart je již více než 20 let synonymem pro zodpovědný chov v nedotčené přírodě na severozápadě Skotska.
- » **Koncepce udržitelného krmiva:**

Ve spolupráci se společností Biomar bylo vyvinuto krmivo, které napodobuje přirozenou stravu divokého lososa.
- » **Původ s charakterem:**

Lososi se chovají v geoparku UNESCO Sutherland – šetrný a udržitelný chov přináší kvalitu blízkou kvalitě divokého lososa.
- » **Zodpovědnost do posledního detailu:**

Všechny složky krmiva pocházejí ze zpětně sledovatelných zdrojů a jsou certifikovány organizací „Marin Trust“ jako zodpovědné.

»Havelland Express je již dlouho důvěryhodným partnerem, který sdílí náš závazek ke kvalitě, udržitelnosti a zákaznickému servisu. Jejich rozsáhlé znalosti o produktech pomohly umístit našeho lososa na některá z nejlepších menu na světě.«

Danny Sturrock, Loch Duart

Losos

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
filet, s kůží „D“ trim, bez šupin, vakuovaný	cca 1,0 – 1,4 kg / ks	1 ks / krabice	551299
filet, s kůží „D“ trim, bez šupin, vakuovaný	cca 1,4 – 1,8 kg / ks	1 ks / krabice	551300
filet, s kůží „D“ trim, bez šupin, vakuovaný	cca 1,8 – 2,2 kg / ks	1 ks / krabice	550959
celý, kuchaný, Ikejime	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550870
celý, kuchaný, Ikejime	cca 4,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	551129
celý, kuchaný, Ikejime	cca 5,0 – 6,0 kg / ks	1 ks / krabice	551128
celý, kuchaný, Ikejime	cca 6,0 – 7,0 kg / ks	1 ks / krabice	551135
celý, kuchaný, Ikejime	cca 7,0 – 8,0 kg / ks	1 ks / krabice	550874



Losos, kuchaný, Ikejime



Chef's Choice

»Zvláštním zlatým hřebem je pokrm z lososa od společnosti Loch Duart. Tento speciální losos pochází ze skotské rybí farmy Loch Duart, která je známá svými udržitelnými praktikami a výjimečnou kvalitou svých ryb.«

Felix Dietz, šéfkuchař – Restaurant Rive

Co znamená Ikejime

Ikejime je tradiční japonská technika pro porážku ryb, která je pokud možno bez stresu a zachovává co nejvíce kvality. Je považována za jednu z nejlepších technik na světě pro optimalizaci chuti, textury a trvanlivosti ryb.

V případě techniky Ikejime se s rybami pracuje ve třech krocích: Nejprve se provede rychlé bodnutí do mozku, poté dojde k přerušení míchy a nakonec ryba vykrvácí. Tato přesná technika zajišťuje nejvyšší kvalitu výrobků a stále častěji ji používají i špičkoví výrobci v Evropě.

Výhody techniky Ikejime:

- » **Maximální čerstvost:** Ryba je profesionálně usmrčena ihned po ulovení, což zabraňuje tvorbě kyseliny mléčné a stresových hormonů.
- » **Jemná textura:** Okamžité přerušení nervových drah udržuje svalovou tkáň uvolněnou.
- » **Delší trvanlivost:** Ryba se kazí pomaleji, protože je rozklad zpožděný.
- » **Intenzivní chuť:** Vůně se rozvíjejí jasněji a jemněji – ideální pro náročnou kuchyni.

Müritzfischer

TRADIČNÍ RYBOLOV
Z NĚMECKÉ JEZERNÍ OBLASTI



LOKALITA: Německo, Meklenbursko–Přední Pomořansko

» **Největší vnitrozemský rybářský podnik v Německu:**

Rybáři z Müritzu spravují cca 90 vodních ploch kolem jezera Müritz – se zaměřením na udržitelnost a řemeslo.

» **Řemeslo s historií:**

Znalosti o rybolovu, chovu a zpracování se předávaly po generace – a jsou v regionu hluboce zakořeněny.

» **Rozmanitost z vlastní produkce:**

Ať už čerstvé, uzené nebo marinované – sortiment sahá od úhoře a síha až po candáty a štiky.

» **Zažijte přírodu u vody:**

Na rybářských farmách rybářů z Müritzu se rybolov stává hmatatelným zážitkem – s gastronomií, přímým prodejem a akcemi.

Čerstvé ryby

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Úhoř	s kůží	cca 0,7 – 1,0 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550127
Siven	americký, lkejime	cca 400 g+ / ks	cca 3,0 kg / krabice	550882
	kaviár	cca 50 g / sklenice	1 sklenice	532678
	arktický, lkejime	cca 1,0 kg+ / ks	1 ks / krabice	550939
Jeseter	kuchaný	cca 1,0 – 2,0 kg / ks	1 ks / krabice	550225
	kuchaný	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	550385
	filet, s kůží	cca 0,5 – 1,0 kg / ks	1 ks / krabice	550246
	lkejime	cca 3,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	550942
Candát	filet, s kůží	cca 200 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550634



K videu

Rico Kägebein z hotelu Adlon Kempinski připravuje candáta **Více na straně 177**



Filet z jesetera, s kůží

Uzené ryby

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Úhoř	filet, uzený, bez kůže	cca 100 g / ks	cca 0,5 kg / balení	551443
	uzený, s kůží	cca 1,0 – 1,5 kg / ks	1 ks / krabice	550697
Losos	BUFFET WIKINGER, uzený za tepla, s kůží, porcovaný	cca 1,2 – 1,6 kg / ks	1 ks / krabice	560880
	celý, uzený	cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks v krabici	550755
Sortiment uzených ryb PREMIUM	mix filetů z makrely, uzené zavináče, halibut černý		cca 1,7 kg / krabice	551474
Okouník	uzený	cca 1,0 – 3,0 kg / ks	1 ks v/ krabice	550764
Jeseter	filet, uzený	cca 600 g / ks	1 ks / krabice	550267
	celý, uzený	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks v/ krabice	550791
	celý, uzený	cca 3,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	550315



K videu

Chef's Choice

»Pro mě je jeseter z jezera Müritz zvláštní ryba, protože pochází z mé domoviny. Obzvláště rád pracuji s jesetery, protože jsou často podceňováni a ne každý ví, jak s nimi zacházet.«

Thomas Nerlich, Gastronomický ředitel & šéfkuchař
– HYGGE Brasserie & Bar, Hamburk



Sandermann

UZENÉ RYBY S TRADICÍ A NÁROKY



Forellen Abel

NĚMECKÝ SPECIALISTA NA SLADKOVODNÍ RYBY
S ODPOVĚDNOSTÍ



LOKALITA: Německo, Bremerhaven

- » **Od roku 1929 v Bremerhavenu:**

Společnost Sandermann má více než 90 let zkušeností s výrobou těch nejvytříbenějších uzených rybích specialit.
- » **Řemeslo se setkává s inovací:**

Od klasických zavináčů až po kostky z uzené ryby – sortiment spojuje tradici s kreativními nápady.
- » **Udržitelné suroviny:**

Zpracovávají se výlučně ryby ze zodpovědného lovu – pro kvalitu s čistým svědomím.
- » **Značková kvalita z rukou mistrů:**

S produkty jako „Magnus Rauchlachs“ nebo „Küstenrauch“ nastavuje Sandermann standardy v chuti a zpracování.

Uzené ryby

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
Úhoř	uzený, jednotlivě vakuovaný	cca 500 g / ks	551202
Pstruh	„Lüneburger Heide“, uzený	cca 2,0 kg / krabice	551197
Ocasy krevet	uzené	cca 500 g / miska	551206
Platýs černý	kostky, uzený	cca 1,0 kg / krabice	551204
	steak, uzený, mix	cca 2,0 kg / krabice	551195
Losos	kostky, uzený	cca 1,0 kg / krabice	551203
	proužky z lososa, uzené, pepř	cca 2,0 kg / krabice	551199
	proužky z lososa, uzené	cca 2,0 kg / krabice	551198
Makrela	filet, uzený, mix	cca 2,0 kg / krabice	551194
	filet, uzený, přírodní	cca 2,0 kg / krabice	551573
	filet, uzený, paprika	cca 2,0 kg / krabice	551574
	filet, uzený, pepř	cca 2,0 kg / krabice	551575
Kostky uzené ryby	platýs černý, filet z lososa bez kůže	cca 1,0 kg / krabice	551205
Sortiment uzených ryb	0,4 kg platýs černý, 0,4 kg kousky z lososa, 0,4 kg filet z makrely, mix, 0,4 kg okouník	cca 1,6 kg / krabice	551201
Siven	„Lüneburger Heide“, uzený	cca 2,0 kg / krabice	551196

LOKALITA: Německo, Dolní Sasko

- » **Rodinná firma od roku 1973:**

Forellen Abel je největším německým zpracovatelem živých sladkovodních ryb – se sídlem v Ganderkesee nedaleko Brém.
- » **Široký sortiment:**

Od pstruha a sivena po kapra, candáta a bio pražmu – čerstvé, uzené nebo jako živé ryby.
- » **Udržitelné & efektivní:**

Díky fotovoltaice, rekuperaci tepla a systémům cirkulace vody je výroba šetrná ke zdrojům.
- » **Komplexní využití:**

Každá ryba je kompletně zpracována – pro maximální kvalitu a minimální odpad.

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Siven americký	kuchaný	cca 300 – 500 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550156
Pstruh	celý „Oldenburger Land“, kuchaný	cca 300 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551090
	filet „Oldenburger Land“	cca 80 – 130 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551092
Pstruh lososovitý	uzený	cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550754
	celý, kuchaný	cca 500 g / ks	2 ks / krabice	550434
	celý, kuchaný	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	550245
	filet	cca 300 – 500 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550683
Siven	celý „Oldenburger Land“, kuchaný	cca 1,0 – 2,0kg / ks	2 ks / krabice	551093
	alsaský, kuchaný	cca 1,0 – 2,0 kg / ks	2 ks / krabice	551432
	alsaský, kuchaný	cca 2,0 kg+ v krabici	1 ks / krabice	551431
	filet, s kůží, „Oldenburger Land“	cca 150 g+ / ks	cca 3,0 kg / krabice	550200
Sumec	kuchaný	cca 3,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	550441
	filet, s kůží	cca 500 – 800 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550399
	filet, bez kůže	cca 500 – 800 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550182



Balmi rybí manufaktura

Udírna lososů



LOKALITA: Německo, Berlín

- » **Rodinná firma s historií:** Již téměř 50 let je Balmi synonymem pro řemeslně zpracované ryb špičkové kvality – společnost založil Israel Mirnik a dnes ji vede Beba Ziegler.
- » **Losos z Norska a Skotska:** Zpracovávají se pouze čerstvé suroviny z certifikovaného chovu.
- » **Ruční práce místo průmyslové výroby:** Od filetování až po výběr nejlepších kusů – každý krok se provádí ručně a s maximální pečlivostí.
- » **Uzení podle baltské tradice:** Díky speciálnímu know-how, tajné směsi koření a spoustě času vzniká nezaměnitelné aroma.

Uzený losos

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
Uzený losos TRADIČNÍ	nekrájený	cca 1,6 – 1,8 kg / ks	560800
Uzený losos No. 1	bez glazury	cca 300 g / ks	562039
Uzený losos TRADIČNÍ	krájený, bez glazury	cca 1,4 – 1,8 kg / ks	560511
	nekrájený	cca 1,5 – 1,7 kg / ks	560799

Chef’s Choice

»Po léta udržuji úzký kontakt se svým obchodním poradcem a obchodním vedením společnosti Havelland Express.
To je u dodavatele jedinečné.
Poctivé produkty se setkávají s poctivými lidmi.«

Peter Griebel, šéfkuchař – Estrel, Berlín



Kaiserzander

TRADIČNÍ CHOV RYB SE ZÁRUKOU
KVALITY



LOKALITA: Německo, Dolní Sasko

- » **Vizionářští zakladatelé:** Stefan Glammeier a René John, inspirovaní interiérovou akvakulturou, zahájili v roce 2012 činnost s cílem produkovat vysoce kvalitní candáty regionálně a udržitelným způsobem.
- » **Čistota bez kompromisů:** Chov candátů v nejčistší vodě – bez mikroplastů, těžkých kovů a parazitů – zcela bez medikace.
- » **Technologie se setkává se zodpovědností:** Nejmodernější monitorovací systémy a biologické čištění vody zajišťují maximální efektivitu a blaho ryb.
- » **Ochrana klimatu & dobré životní podmínky zvířat:** Díky recirkulačnímu akvakulturnímu systému (RAS) a vlastním větrným a solárním elektrárnám pracuje firma Kaiserzander klimaticky neutrálním způsobem – v některých případech dokonce klimaticky pozitivním způsobem.

Chov candátů

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
filet, s kůží, bez šupin	cca 200 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551501
celý	cca 1,0 – 2,0 kg / ks	2 ks / krabice	551499
celý	cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	551500

Je dobré vědět

Candát zaujme svým pevným masem téměř bez kostí a svou jemnou, oříškovou chutí – ideální volba pro jemné, puristické pokrmy s regionálním charakterem.



LOKALITA: Španělsko

Průkopník v chovu mořského vlka:

Od roku 1973 se Aquanaria věnuje chovu vysoce kvalitního mořského vlka pro haute cuisine.

Odchov v otevřeném Atlantiku:

V rychle proudících vodách u Las Palmas rostou ryby pomalu a vyvíjejí si pevnou, vysoce kvalitní texturu.

Jedinečná kvalita:

Ryba zaujme svou intenzivní chutí, perfektní konzistencí a nejvyšší potravinovou bezpečností. 100% bez parazitů (Anisakis).

Čerstvé do 48 hodin:

Ihned po ulovení šokově zchlazeno a odesláno do celého světa – pro maximální čerstvost ve špičkové gastronomii.

Mořský vlk, celý

Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
cca 0,8 – 1,2 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	551207
cca 1,0 – 1,5 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	551208
cca 1,1 – 1,3 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	551567
cca 1,8 kg+ / ks	1 ks / krabice	551265
cca 2,2 kg+ / ks	1 ks / krabice	551266
cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks v krabici	551163



Chef's Choice

»Partnerem společnosti Havelland Express jsme již více než deset let. Obzvláště si ceníme osobní kontaktní osoby, se kterou můžeme komunikovat jako rovný s rovným. Produkty nás neustále ohromují svou kvalitou. Proto je pro nás spolupráce se společností Havelland Express naprostým potěšením.«

Sven Vogel, šéfkuchař – Bülow Palais, Drážďany



LOKALITA: Chorvatsko

Středomořská rozmanitost:

Cromaris chová pražmy, mořské vlky, smuhy královské a exkluzivně zubatce obecné – vše z vlastního chovu v Chorvatsku.

Nejvyšší standardy:

Akvakultura s certifikací ASC v křišťálově čisté vodě Jaderského moře – bez antibiotik, se zaměřením na dobré životní podmínky zvířat a životní prostředí.

Vynikající kvalita:

Několikrát ocenění cenou Diamond Taste Award a jako „Výrobce roku“ – za chuť, zodpovědnost a inovaci.

Silné partnerství:

Spolupráce se špičkovými šéfkuchaři, jako je Giorgio Locatelli a účast na mezinárodních veletrzích, jako je Seafood Expo Global.

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Smuha královská	celá	cca 1,8 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	551191
	celá	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	551136
	celá	cca 4,0 kg+ / ks	1 ks / krabice	551331
	filet, s kůží	cca 420 – 700 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551151
Pražma královská	celá	cca 1,0 – 2,0 kg / ks	2 ks / krabice	551141
	filet, s kůží	cca 120 – 160 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551578
Vlk mořský	celý	cca 1,5 – 2,0 kg / ks	1 ks / krabice	551147
	filet, s kůží	cca 160 – 200 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551487
	filet, s kůží	cca 200 – 300 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551149

Filet z pražmy královské s kůží





Culmarex

PRECIZNÍ CHOV VE STŘEDOMOŘÍ

LOKALITA: Španělsko

» **Průkopník akvakultury:**

Od roku 1986 chová Culmarex pražmu a mořského vlka na španělském pobřeží Středozemního moře – s důrazem na kvalitu a čerstvost.

» **Místo s tradicí:**

Hlavní sídlo v Águilas, region Murcia – ideální podmínky pro udržitelný chov mořských ryb v chráněných zátokách.

» **Součást skupiny Cooke:**

Od roku 2011 je Culmarex součástí mezinárodní skupiny Cooke Seafood Group – s nejvyššími standardy v oblasti dobrých životních podmínek zvířat a zpětné sledovatelnosti.

» **Středomořská kvalita:**

Ryby jsou chovány v přirozené mořské vodě, s kontrolovaným krmením a bez použití antibiotik – pro zdravou výživu a nejlepší chuť.

Ryby ze sádky

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Pražma královská	celá	cca 300 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551582
	celá	cca 400 – 600 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551586
	celá	cca 600 – 800 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551587
Mořský vlk	celý	cca 300 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551583
	celý	cca 400 – 600 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551584
	celý	cca 600 – 800 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551585
	celý	cca 0,8 – 1,2 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	551401
	celý	cca 1,1 – 1,4 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	551402
	celý	cca 1,4 – 1,8 kg / ks	1 ks / krabice	551403
	celý	cca 1,8 – 2,6 kg / ks	1 ks / krabice	551404
	celý	cca 2,6 – 3,5 kg / ks	1 ks / krabice	551405



ISG

ČERSTVÉ RYBY Z ISLANDU

LOKALITA: Německo, Bremerhaven

» **Přímo z Islandu:**

Společnost ISG Iceland Seafood GmbH přepravuje čerstvé ryby přímo z Islandu do Německa letecky – pro maximální čerstvost.

» **Sortiment s původem:**

Treska obecná, treska tmavá, okouník, halibut, platýs černý a další – čerstvé, mražené nebo „Frozen at Sea“.

» **Certifikovaná kvalita:**

Zpracování dle norem HACCP a FDA, stejně jako udržitelné metody rybolovu z islandských vod.

» **Lokalita Bremerhaven:**

Díky vlastní chladiřenské hale a logistické infrastruktuře zásobuje ISG gastronomické podniky, maloobchod a lahůdkářství po celém Německu.

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Okouník	filet, bez kůže	cca 120 – 350 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550833
Treska tmavá	filet, bez kůže	cca 400 – 600 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550226
Siven arktický - Omble Chevalier	kuchaný	cca 1,0 – 2,0 kg / ks	2 ks / krabice	550841
Treska obecná	loiny s kůží	cca 800 g+ / ks	cca 3,0 kg / krabice	550964
Vlkouš	líčka		cca 3,0 kg / krabice	550418



Chef’s Choice

»Záměrně jsem si vybral tresku obecnou od Havelland Express, protože jsou jediným dodavatelem, který nám konzistentně dodává sněhobílé rybí filety a kvalita je prostě vynikající.«

Thomas Wohlfeld, šéfkuchař – Handwerk, Hannover

Kingfish

KRANAS AMERICKÝ ZE ZÉLANDU –
UDRŽITELNĚ CHOVANÝ, CENĚNÝ PO CELÉM SVĚTĚ

THE
KINGFISH
COMPANY

LOKALITA: Nizozemsko

Je dobré vědět

Společnost The Kingfish Company
chová kranasy americké v Nizozemsku
ve zcela pozemním systému –
zcela bez antibiotik a s využitím
100% obnovitelné energie.

► Průkopník pozemní akvakultury:

Od roku 2017 společnost The Kingfish Company v Katsu (Zéland, Nizozemsko) produkuje vysoce kvalitní kranasy americké v recirkulačních akvakulturních systémech (RAS) – zcela bez antibiotik nebo hormonů.

► **Vynikající kvalita:** Oceněno cenou Horecava Innovation Award a označením „Green Choice” – oceňováno špičkovými šéfkuchaři za sashimi, sushi, ceviche a další.

Hamachi – žlutoploutvá makrela

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
kuchaná	cca 3,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	551127
filet, s kůží	cca 500 – 750 g / ks	1 ks / krabice	551167
filet, s kůží	cca 0,7 – 1,3 kg / ks	1 ks / krabice	551152

► Energeticky soběstačná & šetrná k životnímu prostředí:

Produkuje se za použití 100% obnovitelné energie (vítr, slunce, bioplyn) a čištěné mořské vody z Oosterschelde – pro maximální udržitelnost a pohodu ryb.

► **Rostoucí společnost:** Od start-upu k mezinárodní značce – s plánovanou expanzí a každodenními dodávkami čerstvého zboží do celé Evropy.

Moyseafood

ODBORNÍCI NA CHOBOTNICE Z ANDALUSIE

LOKALITA: Španělsko

► Rodinná tradice od roku 1940:

Společnost založil Hermanos Moy v Cádiz ve Španělsku a má hluboké kořeny ve zpracování hlavonožců.

► Kvalita se systémem:

Od úlovku až po balení – každý krok podléhá přísným kontrolám a certifikovaným standardům (HACCP/FDA).

► Rozmanitost pro profesionály:

Ať už vařené, syrové, sekané nebo s chapadly – Moy nabízí chobotnice v mnoha variantách pro potravinářský průmysl.

► Partnerský přístup:

Dlouhodobé vztahy s rybáři a partnery zajišťují konzistentní kvalitu a zpětnou sledovatelnost.

Je dobré vědět

Moyseafood zpracovává výhradně chobotnice z vybraných lovišť a díky moderním technologiím a rodinné odbornosti zaručuje trvale vysokou kvalitu – po celý rok.

Chobotnice

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
celá	❄ cca 1,0 kg+ / ks	cca 14,0 kg / krabice	562928
celá	❄ cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / tácek	562132
celá	❄ cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / tácek	560922
celá	❄ cca 4,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / tácek	562131
chapadla vařená, bez glazury	❄ cca 150 – 200 g / ks	cca 1,5 kg / miska	562518



Chef's Choice

»Na Havelland Express se mohu vždy spolehnout. Kontakt s týmem společnosti Havelland Express probíhá na principu rovný s rovným. Produkty přesně odpovídají našim požadavkům na kvalitu a udržitelnost.«

Christopher Kümper, šéfkuchař – Patio Restaurant am Wasser, Berlín

Open Seas



📍 **LOKALITA:** Nizozemsko

» **Zkušenost & růst:**

Open Seas B.V. z Hilvarenbeeku (Nizozemsko) zásobuje velkoobchody i maloobchody po celé Evropě čerstvými rybami a mořskými plody již více než 25 let.

» **Součást skupiny Future Fish:**

Spolu se sesterskými společnostmi, jako je Amacore Seafood, pokrývá Open Seas celý trh – od čerstvých až po mražené potraviny.

» **Udržitelné hodnoty:**

Se svou strategií Triple P (Planet, People, Profit) se společnost zaměřuje na rybolov s certifikací MSC, zpětnou sledovatelnost a sociální odpovědnost.

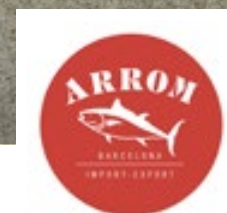
» **Rozmanitost sortimentu:**

Od lovu volně žijících ryb, jako je sockeye losos, red snapper nebo mečoun, až po prémiové ryby z chovů, jako je kambala, mořský jazyk nebo kranas – silný partner i pro exkluzivní sushi restaurace.

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Black Cod – chmurnatka tmavá	kuchaná, s hlavou	cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550761
Pražma růžová / Madai	Ikejime	cca 1,5 – 2,0 kg / ks	1 ks / krabice	551077
Hamachi / Kranas	Ikejime	cca 3,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	551076
Losos divoký, Keta	kuchaný, s hlavou	cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550605
Tuňák	filet, Sashimi, Center Cut	cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550586
Kanic	Ikejime	cca 0,8 – 1,5 kg / ks	cca 3,0 kg v krabici	551078
		cca 5,0 – 10,0 kg / ks	1 ks v krabici	550397

Peixos J. Arrom

ČTYŘI GENERACE RYBÍ TRADICE
– Z BARCELONY DO SVĚTA



📍 **LOKALITA:** Španělsko

» **Rodinná firma s historií:**

Peixos J. Arrom je již čtyři generace úzce spjat s historií barcelonského obchodu s rybami – a to i stánkem na slavném trhu Mercat de Santa Caterina.

» **Tradice se setkává s inovací:**

Arrom je jednou z prvních společností ve Španělsku, která používá japonskou technologii hlubokého zmrazování při teplotě -60 °C pro optimální zachování čerstvosti, textury a živin.

» **Spolehlivá logistika:**

Díky vlastnímu vozovému parku a nejmodernějším procesům chladiřenského řetězce Arrom zaručuje nepřetržitou čerstvost až k zákazníkovi.

» **Exkluzivní sortiment:**

Tuňák bluefin (volně žijící & z akvakultury), tuňák yellowfin a tuňák big eye v bezkonkurenční kvalitě.

Tuňák – Bluefin

Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
akvakultura, kuchaný	cca 30,0 kg+ / ks	551426
Center Cut, s kůží	cca 5,0 – 6,0 kg / ks	551509
loin, s kůží	cca 4,0 – 8,0 kg / ks	551296
Toro, s kůží	❄️ cca 1,2 – 1,4 kg / ks	562902
Toro, s kůží	cca 3,0 – 5,0 kg / ks	551297
divoký, kuchaný, s hlavou	cca 30,0 – 50,0 kg / ks	551270



Chef's Choice

»Rádi spolupracujeme se společností Havelland Express, protože nabízí skvělé výrobce, vysoce kvalitní produkty, vynikající kvalitu a spolehlivou logistiku. Náš zákaznický poradce Hanno je vždy spolehlivou oporou.«

Patrick Kühn, šéfkuchař
– Gut Immenhof, Malente



Cinq Degrés Ouest (5DO)

PRŮKOPNÍCI VE ZPRACOVÁNÍ MOŘSKÝCH PLODŮ



LOKALITA: Francie

» **Rodinná firma s tradicí:**

Od roku 1895 se Cinq Degrés Ouest věnuje zpracování ústřic a mořských plodů – dnes sídlí v přístavu Lorient.

» **Inovace v plném proudu:**

Jakožto průkopník v Evropě používá společnost 5DO technologii HPP k šetrnému otevírání a konzervaci měkkýšů.

» **Kvalita díky chladu:**

Výrobky jsou šokově zmrazeny pomocí dusíku (kryokonzervace při -90 °C) pro optimální zachování textury, chuti a čerstvosti.

» **Lahůdky na míru:**

Kromě ústřic nabízí 5DO také vařené koryše a mražené rybí speciality pro luxusní restaurace.



Chef's Choice

»Havelland Express znám už 15 let – od té doby nám to skvěle klapě, žádné velké chyby, prostě opravdu dobrá spolupráce.«

Tony Hohlfeld, majitel & šéfkuchař – Jante, Hannover

Langustíny

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Langustýna	skelety		cca 4,0 kg / krabice	562927
	Ocasy "L" syrové, bez krunýře	cca 18 g / ks	cca 1,8 kg / krabice	562537

Humr

Popis	Původ	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Ocasy a klepeta, High Pressure, syrové, loupané	Kanada	cca 150 – 170 g / ks	25 ks / krabice	562916
Ocasy a klepeta, High Pressure, syrové, loupané	Kanada	cca 170 – 190 g / ks	25 ks / krabice	563089
Ocasy a klepeta, High Pressure, syrové, loupané	Evropa	cca 140 – 190 g / ks	10 ks / krabice	562540
Ocasy, High Pressure, syrové, s krunýřem	Evropa	cca 240 – 300 g / ks	10 ks / krabice	562543



Humří ocasy a klepeta

Groupe Barba

FRANCOUZSKÝ SPECIALISTA NA TUŇÁKY,
MEČOUNY A CHOBOTNICE



LOKALITA: Francie

Rodinná firma s tradicí:

Od roku 1930 je Groupe Barba synonymem pro zpracování vysoce kvalitních mořských produktů – dnes již ve své páté generaci.

Specializovaní & certifikovaní:

Zaměření na tuňáka, mečouna a chobotnici – s produkcí certifikovanou dle IFS, zpětnou sledovatelností a zpracováním na míru přímo v den objednávky.

Logistika & skladování:

S největší mrazicí zónou ve Francii (6 000 m²) s teplotou -60 °C a vlastní logistickou dceřinou společností Barba Stockblog nabízí společnost flexibilní řešení pro čerstvé i mražené zboží.

Mezinárodní síť:

Dlouhodobá partnerství se společnostmi zabývajícími se rybolovem po celém světě zajišťují konzistentní kvalitu a udržitelné zdroje.

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
filet z mečouna	s kůží, vakuovaný	 cca 1,0 – 2,0 kg / ks	562410
Tuňák žlutoploutvý	Sashimi, Center Cut, bez kůže, vakuovaný, Ikejime	 cca 1,0 – 2,0 kg / ks	562409



Tuňák yellowfin /
žlutoploutvý

Biotuna

KVALITA SASHIMI S JAPONSKOU DUŠÍ



LOKALITA: Španělsko

Lov volně žijících ryb

z Tichého oceánu: Biotuna zpracovává výhradně tuňáky ulovené udržitelným způsobem pomocí háčků.

Japonská technika Ikejime:

Ryby jsou usmrčovány téměř bez utrpení – pro dosažení nejvyšší kvality a jemné textury.

Ultrazmrazení při -60 °C:

Nejmodernější technologie zachovává barvu, texturu a chuť na úrovni sashimi.

Úplná zpětná sledovatelnost:

Od lovu až po prezentaci je Biotuna synonymem pro transparentnost, čistotu a řemeslnou dokonalost.

Je dobré vědět

Biotuna spojuje desítky let zkušeností s obchodem s rybami s japonskou precizností – pro tuňáky bezkonkurenční kvality, zpracované a hluboce zmrazené ihned po ulovení.

Tuňák

Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
filet, Chunk, bez kůže, MURAMASA, tuňák yellowfin, AAA, refresh	cca 2,0 kg / ks	551591
filet, Chunk, bez kůže, MURAMASA, tuňák yellowfin, AAA, refresh	cca 3,5 kg / ks	551594
filet, Center Cut, bez kůže, MURAMASA, tuňák yellowfin AAA, refresh	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	551592
loin, bez kůže, MURAMASA, tuňák yellowfin, AAA, refresh	cca 5,0 – 7,0 kg / ks	551593

Úrovně kvality tuňáka

Úrovně kvality (A, AA, AAA)

Tyto klasifikace se vztahují ke kvalitě a stavu tuňáka, zejména s ohledem na čerstvost, mramorování, texturu a vzhled:

A: Základní kvalita – čerstvý tuňák s dobrými vlastnostmi, vhodný pro mnoho způsobů přípravy. Stále vykazuje jasné mramorování a je bez větších vad.

AA: Vysoce kvalitní tuňák – lepší mramorování, pevnější textura a ještě atraktivnější vzhled. Vhodný pro náročnější přípravu, jako je sushi nebo sashimi.

AAA: Špičková kvalita – extrémně čerstvý, dokonale mramorovaný tuňák s optimální texturou a vzhledem. Často se používá pro přípravu nejjemnějších pokrmů sushi a sashimi a obvykle je dražší.



LOKALITA: Spojené království

Zaměření na udržitelnost:

Southern Aqua dováží pouze mořské plody, které splňují nejvyšší standardy udržitelnosti – jako vědomou alternativu k hromadnému dovozu neudržitelných produktů.

Široký sortiment:

Od australských krevet přes kranasy americké až po langusty a Black Cod – vše v prémiové kvalitě pro luxusní gastronomii.

Dvě desetiletí zkušeností:

S více než 20 lety zkušeností společnost úzce spolupracuje s certifikovanými rybářskými podniky po celém světě, které jsou prověřovány z hlediska odpovědnosti k životnímu prostředí a sociálních standardů.

Spolehlivý partner:

Jako součást evropské seafood komunity je Southern Aqua vyhledávaným dodavatelem pro exkluzivní sushi koncepce a náročné kuchyně.

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Kreveta Rock Shrimp	hnědá, 71/90, loupaná		cca 2,27 kg / krabice	563160
Losos královský ORA KING	filet, s kůží, PBO	cca 1,4 kg / ks	1 ks / krabice	562527
	porce, s kůží	cca 240 g / ks	19 ks / krabice	562526
Langusta TRISTAN	celá, syrová	cca 471 – 540 g / ks	cca 10,0 kg / krabice	562963
	ocas, syrový	cca 65 – 90 g / ks	cca 4,54 kg / krabice	562529
	ocas, syrový	cca 90 – 115 g / ks	cca 4,54 kg / krabice	562530
	ocas, syrový	cca 115 – 130 g / ks	cca 4,54 kg / krabice	562564
Štikozubec černý (ledovka patagonská), GLACIER 51	filet	cca 0,8 – 2,0 kg / ks	1 ks / krabice	562901
	filet	cca 2,0 – 3,5 kg / ks	1 ks / krabice	562533
	filet	cca 150 g / ks	1 ks / krabice	562964
Jikry z mořského ježka	v mořské vodě		cca 85 g / miska	563053

Lars Wolf z hotelu Excelsior Hotel Ernst připravuje langustu Tristan. Více informací na straně 154



LOKALITA: Grónsko

Tradice & původ:

Již více než 250 let je Royal Greenland synonymem pro vysoce kvalitní volně lovené ryby ze severního Atlantiku – s více než 40 místy pro vykládku v Grónsku a Kanadě.

Udržitelnost & sociální odpovědnost:

Spolupráce s přibližně 1 000 grónskými rybáři, vlastní studie LCA a vzdělávací programy pro zaměstnance v Grónsku.

Rozmanitost sortimentu:

Od garnátů severních, platýse černého a tresky obecné až po sněžné kraby, humry a jikry hranáče šedého – čerstvé nebo uzené.

Globální logistika:

Jako vertikálně integrovaná společnost kombinuje Royal Greenland lov, zpracování a prodej – pro prvotřídní kvalitu přímo od zdroje.

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Halibut	loiny, s kůží	cca 170 – 210 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	562203
Treska obecná	filet NUTAAQ, s kůží, 10% glazura	cca 227 – 454 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	562317
	filet NUTAAQ, s kůží, 10% glazura	cca 454 – 907 g / ks	cca 10,0 kg / krabice	561158
Rak	ocásky, v nálevu	cca 1500 ml v kelímku	1 ks / krabice	550463
Krevety	kreveta severní, v nálevu	cca 1500 ml v kelímku	1 ks / krabice	551224
	Grónsko, XL, Premium, 10% glazura	cca 125 – 175 ks	cca 2,0 kg / sáček	562204



Filet z tresky obecné NUTAAQ, s kůží



Gallen SA

ČERSTVÉ RYBY Z BRETAGNĚ
– PŘÍMO Z PŘÍSTAVU DO KUCHYNĚ

 **LOKALITA:** Francie

Je dobré vědět

Gallen SA je jedním z nejtradičnějších prodejců ryb v Bretani – s důrazem na kvalitu a čerstvost. Jako klasický mareyeur dodává společnost každý den čerstvě ulovené ryby z Atlantiku přímo z přístavu na talíř – bez kompromisů při výběru, zpracování a partnerství s místními rybáři. Každý, kdo hledá francouzskou rybářskou kulturu v její nejlepší podobě, ji zde najde.

- **Tradice od roku 1966:**
Společnost Gallen SA byla založena v Concarneau (Francie) a po celá desetiletí se specializuje na obchod s čerstvými rybami.
- **Přímo z lovu:**
Jako klasický mareyeur spolupracuje Gallen úzce s místními rybáři – pro maximální čerstvost a krátké přepravní vzdálenosti.

- **Spolehlivý partner:**
S přibližně 20–50 zaměstnanci společnost zásobuje gastronomické podniky a maloobchod po celé Evropě – spolehlivě a se zaměřením na kvalitu.
- **Rozmanitost sortimentu:**
Nabídka zahrnuje široký výběr ryb z Atlantiku – denně čerstvé, pečlivě tříděné a individuálně připravované dle přání zákazníka.

Mořský jazyk



Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Bouillabaisse			cca 5,0 kg / krabice	550289
Štítník	celý	cca 1,0 kg / ks	2 ks / krabice	550406
	celý	cca 2,0 kg+ / ks	1 ks / krabice	550404
	filet, s kůží	cca 150 – 300 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550757
Mník mořský	filet, bez kůže	cca 0,5 – 1,0 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550273
Makrela		cca 300 – 500 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550145
		cca 0,5 – 1,0 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550776
Cípal hlavatý		cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	550281
Treska bezvousá	filet, s kůží	cca 100 – 150 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550233
Chobotnice	nečištěná	cca 1,0 – 1,5 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550876
Saint Pierre		cca 1,0 – 2,0 kg / ks	2 ks / krabice	550159
		cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	550241
Sardinky		cca 60 – 90 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550254
Mořský jazyk	divoký	cca 400 – 600g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550113
	divoký	cca 600 – 800g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550223
	divoký	cca 0,8 – 1,0 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550206
Kambala	divoká	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550540



Makrela



Stolt Sea Farm

CHOV S ODPOVĚDNOSTÍ

 **LOKALITA:** Španělsko

Je dobré vědět

Farma specializovaná na chov kambaly byla první pozemní rybí farmou na světě, která v roce 2024 získala certifikaci ASC – milník pro udržitelnou akvakulturu.

- **Více než 50 let zkušeností:** Farma Stolt Sea Farm, založená Jacobem Stoltem Nielsenem, je jedním z průkopníků moderního chovu ryb.
- **Udržitelnost založená na pozemním chovu:** Od roku 2006 se společnost zaměřuje na recirkulační akvakulturní systémy – šetrně ke zdrojům a k životnímu prostředí.
- **Certifikovaná kvalita:** Jako první poskytovatel služeb pro pozemní rybí farmy s certifikací ASC nastavuje společnost Stolt v této branži nové standardy.
- **Prémiové produkty pro profesionály:** Kambala a mořský jazyk pod značkami King Turbo™ a King Sole™ nadchnou luxusní gastronomii po celém světě.

Solea – mořský jazyk

Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
cca 300 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551154
cca 400 – 600 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550883
cca 600 – 800 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550884
cca 800 – 1000 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550885
cca 1,0 kg+ / ks	cca 3,0 kg / krabice	550893

Kambala ze sádky

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
celá	cca 400 – 600 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550970
celá	cca 600 – 800 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550969
celá	cca 0,8 – 1,0 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	551018
celá	cca 1,0 – 1,5 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550602
celá	cca 1,0 – 2,0 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	551192
celá	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	550287
celá	cca 2,5 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	550684
celá	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550184
celá	cca 4,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	550687
celá	cca 5,0 – 6,0 kg / ks	1 ks / krabice	550630
filet, s kůží	cca 150 – 300 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550107



Kambala



Ryby

další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Pražma

Produkt	Popis		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Pražma	butterfly, bez hlavy, PBO, 10% glazura	❄️	cca 170 – 200 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	562910
	filet, 20% glazura	❄️	cca 70 – 120 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	560166
	filet, s kůží, PBO, 10% glazura	❄️	cca 160 – 200 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	563019
růžová	celá		cca 400 – 600 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550356
	celá		cca 0,8 – 1,0 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550946
	celá		cca 1,0 – 2,0 kg / ks	2 ks / krabice	550379
	celá		cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	550186
	celá		cca 3,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	550951
	celá		cca 5,0 – 10,0 kg / ks	1 ks / krabice	550157
královská	kuchaná		cca 300 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550362
	celá, sádka		cca 0,8 – 1,0 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550299
	celá, sádka		cca 1,0 – 1,5 kg / ks	2 ks / krabice	550274
	celá, sádka		cca 1,2 – 1,5 kg / ks	2 ks / krabice	551106

Pstruh

Produkt	Popis		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Fjordský pstruh	kuchaný		cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550353
	kuchaný		cca 4,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	550381
	filet, s kůží		cca 1,0 – 1,4 kg / ks,	3 ks / krabice	550800
	filet, Trim A, bez šupin		cca 1,4 – 1,8 kg / ks	cca 10,0 kg / krabice	551476
Pstruh	filet, s kůží, 10% glazura		cca 80 – 120 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	562427
Pstruh lososovitý	kuchaný		cca 300 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550126
	filet, Trim C, s kůží, PBO, vakuovaný, bez glazury	❄️	cca 0,7 – 1,0 kg / ks	cca 17 kg / krabice	563133

Halibut

Popis		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
filet, s kůží, bílý, akvakultura		cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	551601
filet, s kůží, bílý, divoký		cca 3,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	550507
filet, bez kůže, bílý	❄️	cca 1,0 – 1,4 kg / ks	10,0 kg / krabice	562525
filet, černý, refresh		300 – 700 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550252
filet, černý, bez kůže	❄️	400 – 800 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	560995
filet, černý, 20% glazura	❄️	400 – 800 g / ks	10,0 kg / krabice	562411
černý, bez hlavy, refresh		4,0 – 10,0 kg / ks	1 ks / krabice	551551
bílý, s hlavou		cca 3,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	550973
bílý, s hlavou, divoký		10,0 – 15,0 kg / ks	1 ks / krabice	551462
bílý, bez hlavy		cca 3,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	550256
bílý, bez hlavy, refresh		5,0 – 7,0 kg / ks	1 ks / krabice	551602
bílý, bez hlavy, refresh		7,0 – 10,0 kg / ks	1 ks / krabice	551603
bílý, bez hlavy		5,0 – 10,0 kg / ks	1 ks v krabici	550357

Treska obecná

Popis		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
kuchaná, bez hlavy		cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550135
kuchaná, bez hlavy		cca 4,0 – 6,0 kg / ks	1 ks / krabice	550657
kuchaná, bez hlavy		cca 5,0 – 10,0 kg / ks	1 ks / krabice	550655
filet, s kůží		cca 0,5 – 1,0 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550174
filet, s kůží		cca 0,8 – 1,0 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550387
loiny, 20% glazura	❄️ msc	cca 180 – 200 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	562328
loiny, s kůží		cca 800 g+ / ks	cca 3,0 kg / krabice	550766
loiny, s kůží, Premium, bez glazury	❄️	cca 0,8 – 1,2 kg / ks	cca 5,0 kg / krabice	562494

Štítník rudý

Popis		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
filet, s kůží, 20% glazura	❄️	cca 100 – 150 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	560882
filet, s kůží, 20% glazura	❄️	cca 100 – 150 g / ks	cca 10,0 kg / krabice	562178
filet, s kůží		cca 100 – 150 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551507
celý		cca 300 – 500 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550191

Pražma růžová



Losos

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Filet	„D“ Trim	cca 1,0 – 1,4 kg / ks	1 ks / krabice	550370
	„D“ Trim	cca 1,4 – 1,8 kg / ks	1 ks / krabice	550141
	„D“ Trim, s kůží, bez šupin	cca 1,0 – 1,4 kg / ks	1 ks / krabice	550249
	„D“ Trim, s kůží, RAS	cca 1,1 – 1,4 kg / ks	1 ks / krabice	551589
	„D“ Trim, s kůží, RAS	cca 1,4 – 1,8 kg / ks	1 ks / krabice	551617
	„E“ Trim, bez kůže	cca 1,0 – 1,4 kg / ks	1 ks / krabice	550230
	FÄRÖER „D“ Trim	cca 1,4 – 1,8 kg / ks	1 ks / krabice	550767
	FÄRÖER „D“ Trim	cca 1,8 – 2,2 kg / ks	1 ks / krabice	551448
	LABEL ROUGE „D“ Trim, vakuovaný	cca 1,0 – 1,4 kg / ks	1 ks / krabice	551564
	LABEL ROUGE „D“ Trim, volný	cca 1,4 – 1,8 kg / ks	1 ks / krabice	551485
FÄRÖER	kuchaný	cca 4,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	551276
	kuchaný	cca 5,0 – 6,0 kg / ks	1 ks / krabice	551084
	kuchaný	cca 6,0 – 7,0 kg / ks	1 ks / krabice	551312
LABEL ROUGE	kuchaný	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550268
	kuchaný	cca 4,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	550669
	kuchaný	cca 5,0 – 6,0 kg / ks	1 ks / krabice	550376
	kuchaný	cca 6,0 – 7,0 kg / ks	1 ks / krabice	550818
	kuchaný	cca 7,0 – 8,0 kg / ks	1 ks / krabice	550968
Losos	uzený losos, BUFFET, bez kůže, krájený	❄ cca 0,9 – 1,4 kg / ks	1 ks / krabice	560180
	Superior, kuchaný	cca 5,0 – 6,0 kg / ks	1 ks / krabice	551457
	Superior, kuchaný	cca 6,0 – 7,0 kg / ks	1 ks / krabice	550438
ORA King	kuchaný	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550351
	kuchaný	cca 4,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	551111
Treska tmavá	filet, bez kůže, bez glazury	❄ cca 230 – 450 g / ks	cca 6,81 kg / krabice	561284
	filet, s kůží	cca 400 – 600 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550830
	loin, 10% glazura	❄ msc cca 160 – 180 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	562347
	loin, bez kůže	cca 150 g+ / ks	cca 3,0 kg / krabice	550423
	loin, bez kůže	cca 300 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551577



Mořský vlk

Mořský ďas

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
líčka		cca 3,0 kg / krabice	550188
filet	500 – 800 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550428
filet, bez kůže	cca 1,0 – 2,0 kg / ks	2 ks / krabice	550208
celý	cca 1,0 – 2,0 kg / ks	2 ks / krabice	550160
celý, s hlavou	5,0 – 10,0 kg / ks	1 ks / krabice	550352
játra		cca 2,0 kg / krabice	550343
toptrim, bez bočních ploutví	cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550235
toptrim, bez bočních ploutví	cca 4,0 – 6,0 kg / ks	1 ks / krabice	550227

Mořský vlk

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
kuchaný, bez šupin, chov	cca 300 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550386
butterfly, bez hlavy, PBO, 10% glazura	❄ cca 170 – 200 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	562911
filet, s kůží	cca 300 g+ / ks	cca 3,0 kg / krabice	551579
filet, s kůží	cca 140 – 180 g / ks	cca 2,0 kg / krabice	551277
filet, 20% glazura	❄ cca 120 – 160 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	560928
filet, s kůží, PBO, 10% glazura	❄ cca 160 – 200 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	562482
celý, lovený na udici	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	550161
celý, lovený na udici	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550261
celý, lovený na udici	cca 4,0+ kg / ks	1 ks / krabice	550410
celý, sádka, Francie	cca 1,5 – 2,5 kg / ks	1 ks / krabice	550971
celý, sádka, Francie	cca 1,2 – 1,5 kg / ks	2 ks / krabice	551107



Chef’s Choice

»Se společností Havelland Express spolupracujeme již delší dobu a oceňujeme vysokou kvalitu jejich produktů a také jejich spolehlivost.«

Nils Ernst – Brasserie Colette, Mnichov

Okouník

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
filet	cca 120 – 350 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550833
filet, s kůží	cca 150 – 200 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550763
filet, s kůží	cca 200 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550815
filet, s kůží	cca 600 g+ / ks	cca 3,0 kg / krabice	551451
filet, bez kůže, IQF, 10% glazura	❄ cca 130 g+ / ks	cca 5,0 kg / krabice	563029
filet, 20 % glazura	❄ cca 180 – 200 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	562163
loin, s kůží, bez šupin	cca 100 g+ / ks,	cca 3,0 kg / krabice	550600
celý	cca 0 – 1,5 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550297
celý, kuchaný	cca 2,0 kg+ / ks	1 ks / krabice	550425

Red Snapper

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
filet, s kůží, 20% glazura	❄ cca 170 – 230 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	560167
celý, s hlavou	cca 1,0 – 2,0 kg / ks	2 ks / krabice	550262
celý, s hlavou	cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550263
celý, s hlavou	cca 3,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	550365
celý, s hlavou	cca 5,0 – 8,0 kg / ks	1 ks / krabice	550419

Parmice nachová

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
celá	cca 200 – 300 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550196
celá	cca 300 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / ks	550346
celá	cca 400 – 500 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550320

Platýs velký

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
kuchyňská úprava	cca 350 – 450 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550151
kuchyňská úprava	cca 400 – 600 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550112
kuchyňská úprava 15% glazura	❄ cca 425 – 475 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	561430
filet, s kůží, 20% glazura	❄ cca 120 – 160 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	560154
filet bez kůže	cca 80 – 100 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550111
filet bez kůže	cca 120 g+ / ks	cca 3,0 kg / krabice	550892
celý, kuchaný	cca 1,0 kg+ / ks	1 ks / krabice	550653
celý, kuchaný	cca 2,0 kg+ / ks	1 ks / krabice	551557
celý, kuchaný	cca 0,8 – 1,0 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550454

Uzené ryby

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
Pstruh	filet, uzený	❄ cca 0,5 kg / tácek	560806
Halibut	uzený, krájený	❄ cca 1,0 kg / ks	560134
Losos	BUFFET, krájený	❄ cca 1,0 – 1,6 kg / ks	560176
	nekrájený, vakuovaný	cca 1,0 kg / ks	551493
Tuňák	filet, uzený	cca 500 g / ks	550313

Mečoun

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
filet, bez kůže, vakuovaný	cca 2,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	550240
celý	cca 20 kg+ / ks	1 ks / krabice	550348
celý	cca 15,0 – 20,0 kg / ks	1 ks / krabice	550570

Štikozubec

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
filet, s kůží	cca 200 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550647
filet, s kůží, bez šupin	cca 300 – 500 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551479
filet, s kůží, PBO, bez glazury	❄ cca 170 – 255 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	562886
loin, s kůží	cca 200 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550887

Mořský jazyk, divoký

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
celý	cca 300 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550176
celý	cca 400 – 600 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550113
celý	cca 600 – 800 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550223
celý	cca 0,8 – 1,0 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550206
celý	cca 1,0 – 1,5 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550205



Parmice nachová

Vlkouš

Popis		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
filet, bez glazury	❄️	cca 400 – 800 g / ks	cca 6,0 kg / krabice	560924
filet, bez kůže		cca 400 – 800 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550426
loin, bez kůže		cca 150 – 200 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550667

Kambala

Popis		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
celá, divoká		cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550540
celá, divoká		cca 5,0 – 7,0 kg / ks	1 ks / krabice	550115
celá, divoká		cca 6,0 – 8,0 kg / ks	1 ks / krabice	550452
celá, divoká		cca 7,0 – 10,0 kg / ks	1 ks / krabice	550322
celá, divoká		cca 10 kg+ / ks	1 ks / krabice	550323
skelety	❄️		cca 5,0 kg / krabice	562490

Kanic

Popis		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
filet, s kůží, 10% glazura	❄️	cca 120 – 170 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	563131
filet, s kůží, 20% glazura	❄️	cca 170 – 230 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	563149
skvrnitý		cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	551543
celý		cca 3,0 – 5,0 kg / ks,	1 ks / krabice	550444
celý		cca 10 kg+ / ks	1 ks / krabice	550398



Kambala



Tuňák

Nejjemnější tuňák – zpracovaný na japonský způsob

- **Objevte naše vysoce kvalitní filety jakosti AAA** z tuňáka žlutoploutvého, který zaujme svým vynikajícím mramorováním a jemnou texturou. Středová část byla pečlivě zpracována bez kůže a kostí a byla odstraněna krevní linie. Pro obzvláště šetrné zacházení jsou filety zabaleny do bílé lněné látky a podle japonské tradice v měkkém obalu.
- **Tento prémiový produkt značky Ji Hao Gold** představuje prvotřídní mořské pochoutky, které spojují kvalitu s potěšením. Filet z tuňáka je ideální pro přípravu sushi, sashimi nebo jiných elegantních rybích pokrmů, které ohromí svou rafinovaností.
- **Vychutnejte si s Ji Hao Gold** produkt, který splňuje nejvyšší standardy a podporuje vaše kulinářské nároky na té nejlepší úrovni.

Tuňák

Popis		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
filet, AA Ji Hao, bez kůže		cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	551598
filet, AAA Ji Hao Gold, softpack, bez kůže		cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	551596
filet, AAA Ji Hao Gold, bez kůže, vakuově balený		cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	551597
filet, červený, refresh		cca 3,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	550301
filet, Sashimi Center Cut		cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550586
loin "Yellowfin"	❄️	cca 2,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	562323
celý, s hlavou		cca 20,0 kg+ / ks		550195
sushi blok „SAKU“, tuňák Big Eye, bez glazury		cca 200 – 300 g / ks	2 ks / balení	562869

Tuňák – přehled odborných pojmů

- 1. Sashimi:** Tenké plátky syrových kousků ryb, tradičně servírované bez rýže. V případě tuňáka obvykle pochází z vysoce kvalitních, nízkotučných partií – ideální pro vychutnání čisté textury a chuti.
- 2. Center Cut:** Centrální filet z tuňáka: rovnoměrně silný, křehký, s jemným rozložením tuku. Obzvláště vhodné pro sashimi nebo steaky.
- 3. Chunk:** Hrubě nakrájené, větší kusy filetu z tuňáka – méně zpracované než steaky a ideální pro sushi, saláty nebo pokrmy bez tenkých plátků.
- 4. Loín:** Horní hřbet ryby – obzvláště křehký, s nízkým obsahem tuku a intenzivní chutí. Všestranný řez na steaky, sashimi a další.

Candát

Popis		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
filet, s kůží		cca 200 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550634
filet, 20% glazura	❄️	cca 170 – 230 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	561937
filet, 20% glazura	❄️	cca 230 – 300 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	562249
filet, 20% glazura	❄️	cca 300 – 500 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	560450
filet, 20% glazura	❄️	cca 500 – 800 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	560665
filet, 20% glazura	❄️	cca 800 g+ / ks	cca 10,0 kg / krabice	560439
filet, bez glazury	❄️	cca 400 – 450 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	560135
Baltské moře, kuchaný		cca 1,5 – 2,5 kg / ks	cca 5,0 kg / krabice	551116
Baltské moře, kuchaný		cca 2,5 – 4,0 kg / ks	cca 5,0 kg / krabice	551112
Baltské moře, kuchaný		cca 4,0 kg+ / ks	cca 5,0 kg / krabice	551117
celý, sádka		cca 1,0 – 2,0 kg / ks	2 ks / krabice	550121
celý, divoký, Ijsselmeer		cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	551303
celý, divoký, Švédsko		cca 2,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	551302
celý, divoký, Švédsko		cca 4,0 kg+ / ks	1 ks / krabice	551328

Další ryby

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Smuha královská		cca 4,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	551072
Alfonsino	celá	cca 0,5 – 1,0 kg / ks,	cca 3,0 kg / krabice	550526
Black Cod, chmurnatka tmavá	filet, s kůží, bez glazury	❄️ cca 700 – 800 g / ks	1 ks / krabice	563104
Black Cod, chmurnatka tmavá	bez hlavy, bez glazury	❄️ cca 2,0 – 4,0 kg / ks	cca 22,7 kg / krabice	560678
Bonito	kuchaný	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	550347
Bottarga di Muggine	jikry cípala hlavatého, vakuované	cca 190 g / ks	1 ks / krabice	510429



Saint Pierre

Další ryby

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Butterfisch – modrohlav	filet, bez kůže, 20% glazura	❄️ cca 2,0 – 7,0 kg / ks	1 ks / krabice	560578
Chapon Rascasse / Ropušnice		cca 0,8 – 1,0 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550222
Egli – okoun říční	filet, Baltské moře, bez šupin, s kůží, 10% glazura	❄️ cca 60 – 80 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	562497
Kambala hladká	celá	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	550646
	celá	cca 3,0 – 4,0 kg / ks	1 ks / krabice	550234
Žlutoploutvá makrela	filet, s kůží, vakuovaný, bez glazury	❄️ cca 1,2 kg+ / ks	1 ks / krabice	562370
Hamachi	celá, lkejime	cca 4,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	551413
	filet, s kůží, vakuovaný, lkejime	cca 1,5 kg / ks	1 ks / krabice	551414
Mahi Mahi	celá	cca 3,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	550782
	celá	cca 5,0 – 10,0 kg / ks	1 ks / krabice	551559
Makrela	filet, s kůží	cca 50 – 100 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550720
Parmice nachová	filet, s kůží, bez hlavy, s šupinami, 20% glazura, IQF	❄️ cca 80 – 120 g / ks	cca 1,0 kg / krabice	562908
	filet, s kůží	❄️ cca 40 – 80 g / ks	cca 1,0 kg / krabice	560144
	Severní moře	cca 200 – 300 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551544
	Severní moře	cca 300 – 400 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551545
Kranasovec štíhlý (Cobia)	celý	cca 5,0 – 10,0 kg / ks	1 ks / krabice	550437
	celý	cca 3,0 – 5,0 kg / ks	1 ks / krabice	551542



Filet z tresky
jednoskvrnné

Další ryby

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Papouščí ryba	kuchaná	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	550232
Rejnočí křídla	bez kůže	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	550430
	celý	cca 800 – 100 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550896
Saint Pierre	celý	cca 1,0 – 2,0 kg / ks	2 ks / krabice	550159
	celý	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	550241
Sardinka	filet, s kůží	cca 30 – 40 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550106
Treska jednoskvrnná	filet, s kůží	cca 400 g+ / ks	cca 3,0 kg / krabice	551553
	kuchaný	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	551502
Siven arktický	filet, s kůží, PBO, IQF, 20% glazura	❄ cca 400 g+ / ks	cca 5,0 kg / krabice	562481
Kapr lysec	kuchaný	cca 1,5 – 2,5 kg / ks	2 ks / krabice	550136
Treska pollack	s hlavou, lkejime	cca 4,0 – 6,0 kg / ks	1 ks / krabice	551488
	filet, bez kůže, 15% glazura, IQF	❄ cca 200 – 500 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	562504
Sumec	filet, bez kůže	cca 200 – 300g / ks	cca 3,0 kg / krabice	551125
	loin, bez kůže	cca 150 g+ / ks	cca 3,0 kg / krabice	551454
Okoun nilský	filet, bez kůže	❄ cca 300 – 500 g / ks	cca 6,0 kg / krabice	562502



Don Gambero

GAMBERO ROSSO ZE SICÍLIE

📍 **LOKALITA:** Itálie

- **Přímo z Mazara del Vallo:**
Don Gambero je značka společnosti Il Satiro Danzante SRL a specializuje se na lov a zpracování Gambero Rosso – krevet obrovských z hlubin Středozemního moře.
- **Udržitelný hlubinný rybolov:**
Krevety se loví selektivními metodami lovu v hloubkách přes 1 000 m – šetrně k ekosystému s důrazem na udržitelnost.
- **Součást skupiny Longino & Cardenal:**
Jako dceřiná společnost jednoho z nejznámějších italských dovozců lahůdek je Don Gambero synonymem pro nekompromisní kvalitu a kulinářské inovace.
- **Rozmanitost sortimentu:**
Kromě Gambero Rosso zahrnuje sortiment více než 40 středomořských specialit – včetně Gambero Rosso, Calamaretti, krevet a chobotnic – mražených a připravených k vaření.

Produkt		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Krevety „Gambero Rosso“	❄	cca 1,0 kg / miska	16 – 18 ks / miska	562521
Krevety „Gambero Rosso“	❄	cca 1,0 kg / miska	30 – 32 ks / miska	562882



Krevety 16/18
„Gambero Rosso“



Prestige Seafood SAS

Exkluzivní Obsiblu z udržitelného chovu

LOKALITA: Nová Kaledonie

Je dobré vědět

Krevety Obsiblu se mrazí bez glazury a jsou ihned po rozmrazení připraveny ke konzumaci – ideální pro syrové pokrmy, jako je ceviche nebo sashimi.

Exkluzivní původ:

Krevety Obsiblu pocházejí z udržitelné akvakultury v Nové Kaledonii – daleko od průmyslového rybolovu.

Kvalita sashimi:

Krevety zaujmou svým křehkým masem, sladce jodizovanou chutí a výjimečnou texturou.

Přirozeně modré:

Jejich charakteristické zbarvení není náhodné – vyplývá z prostředí bohatého na minerály a speciálního způsobu chovu.

Pro špičkovou gastronomii:

Prestige Seafood dodává ročně přibližně 100 tun krevet Obsiblu – preferují je špičkoví kuchaři v Tokiu, Paříži a Berlíně.

Modré krevety Obsiblu

Popis	Množství na položku	Číslo položky
16/20 s hlavou, s krunýřem	 cca 1,0 kg / balení	563157
21/25 s hlavou, s krunýřem	 cca 1,0 kg / balení	563158



K videu

Chef's Choice

»Spolupracujeme už téměř 20 let a dobře se známe. Je to důvěryhodná, poctivá a otevřená spolupráce za rovných podmínek, která je pro nás nepostradatelná. Pro nás neexistuje v Německu alternativa ke společnosti Havelland Express.«

Malte Behrmann, Food & Beverage Manager
– Bilderberg Bellevue Hotel, Drážďany



Comeau

Hřebenatky z kanadských hlubin

LOKALITA: Kanada

Rodinná firma s historií:

Společnost Comeau Seafoods byla založena v Novém Skotsku v roce 1946 a nyní je jedním z předních kanadských producentů mořských plodů.

Odborné znalosti o hlubokém moři:

Hřebenatky svatojakubské pocházejí z chladných, čistých vod severního Atlantiku – jsou ručně sbírány

a zpracovávají přímo na palubě.

Kvalita bez kompromisů:

Hřebenatky jsou přírodní, bez přísad a přidané vody – pro ryzí chuť a dokonalou texturu.

Pro luxusní kuchyni:

Ať už syrové, smažené nebo pošírované – mušle jsou ideální pro náročné gastronomické využití.

Hlubokomořské hřebenatky

Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
10/20 ks / lbs, syrové, bez schránky	 msc cca 1,0 kg / sáček	562874
20/30 ks / lbs, syrové, bez schránky	 msc cca 1,0 kg / sáček	563107



K videu

Chef's Choice

»Je pro mě nesmírně důležité spolupracovat s loajálními a spolehlivými partnery. Na prvním místě je pro mě Havelland Express.«

Tobias Koch, šéfkuchař
– Bachmair Weißbach, Kreuth

Hispanmare

CARABINERO – TMAVĚ ČERVENÁ, INTENZIVNÍ, EXKLUZIVNÍ

LOKALITA: Španělsko

- Rodinná tradice od roku 1953:**
Společnost Hispanmare provozuje vlastní flotilu rybářských plavidel a je nyní součástí třetí generace španělské rodinné firmy se sídlem v Adře v Andalusii.
- Prémiové produkty pro špičkovou gastronomii:**
Specializuje se na krevety Carabinero, langustiny a hlubokomořské ryby – s důrazem na chuť, čerstvost a původ.

- Technologie pro kvalitu:**
Zmrazení přímo na palubě zachovává barvu, aroma a texturu – pro maximální čerstvost a celoroční dostupnost.
- Udržitelný lov ve volné přírodě:**
Loví se ve vysoce ceněných zónách FAO 34 a 37 – s důrazem na přírodní životní prostor a zodpovědný rybolov.

Krevety Carabinero

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Carpaccio "Carabinero"	cca 60 g / ks	10 porcí / krabice	562991
s hlavou, s krunýřem, bez glazury	cca 80g / ks	10 – 15 ks / kg	562892
s hlavou, s krunýřem, bez glazury	cca 200 g / ks	4 – 5 ks / kg	562891
skelety, bez glazury		cca 1,0 kg / sáček	562966
ocas krevety, s krunýřem	cca 40 g / ks	20 – 30 ks / kg	562498
ocas krevety, s krunýřem	cca 20 g / ks	40 – 60 ks / kg	562893

Carabinero, ocas krevety s krunýřem



Mission Vision

68°NOORD – SEVERSKÉ MOŘSKÉ DELIKATESY

LOKALITA: Německo, Hamburk

- Specializované a ručně vybírané:**
Společnost 68°NOORD zpracovává královské kraby, sněžné kraby a hřebenatky svatojakubské jednotlivě a flexibilně – přímo ze studených vod Norska.
- Kvalita s původem:**
Produkty pocházejí výhradně od osobně známých výrobců a jsou ručně zpracovávány v Německu – pro maximální čerstvost a zpětnou sledovatelnost.
- Zaměření na gastronomii:**
Společnost dodává velkoobchodům a do gastronomie po celé Evropě – řešení šitá na míru a poradenství pro kuchyňské profesionály.
- Férová a transparentní:**
Hanzovní hodnoty, jako je čestnost, férovost a přímý kontakt, utvářejí filozofii společnosti – se zaměřením na kulinářskou dokonalost.

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Hřebenatky svatojakubské	celé, v misce	cca 200 – 250 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	562387
Krab královský	Aljaška, nohy a klepeta, vařené celé, 3L, Premium	cca 0,9 – 1,1 kg / ks	cca 2,5 kg / krabice	562523
	Aljaška, nohy a klepeta, syrové, celé, 3L, Premium	cca 0,9 – 1,1 kg / ks	cca 2,5 kg / krabice	562522
	Aljaška, nohy a klepeta, M, vařené, půlené	cca 250 – 500 g / ks	cca 2,5 kg / krabice	563083
	maso, vařené		cca 200 g / balení	562962
Snow Crab	Combo Meat, maso ze stehén a nohou, vařené		cca 400 g / balení	563021
Krab německý	bílé maso, vařené		cca 350 g / balení	563085



Je dobré vědět

68°NOORD je synonymem pro nekompromisní kvalitu a vášně pro mořské plody. Ať už se jedná o královského kraba, sněžného kraba nebo hřebenatku svatojakubskou – každý produkt je zpracováván individuálně a je kulinářským skvostem.



Krijn Verwijs

LOV MUŠLÍ S HISTORIÍ – Z YERSEKE OD ROKU 1880

 **LOKALITA:** Nizozemsko

› **Rodinná firma s tradicí:**

Od roku 1880 je Krijn Verwijs synonymem udržitelné produkce mušlí a korýšů – nyní ve čtvrté generaci, kterou provozují Bram a Caroline Verwijsovi.

› **Centrum lovu mušlí:**

Společnost se sídlem v Yerseke, nizozemském srdci měkkýšů, denně zpracovává čerstvé ústřice, slávky, srdcovky a další.

› **„Seafarmers by Nature“:**

V rámci této filozofie Krijn Verwijs spojuje environmentální povědomí, transparentnost a řemeslné zpracování – se zaměřením na kvalitu a původ.

› **Mezinárodní síť:**

S přibližně 120 zaměstnanci a značkou „Premier“ společnost zásobuje zákazníky po celé Evropě – od maloobchodů s lahůdkami až po špičkové restaurace.

Ústřice

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Supreme, Nr. 2	cca 86 – 120 g / ks	24 ks / koš	551548
Fine de Claire, Nr. 2	cca 86 – 120 g / ks	48 ks / koš	551271
OYSRI, Nr. 2	cca 86 – 120 g / ks	48 ks / koš	551227
LA ZÉLANDAISE, Nr. 2	cca 86 – 120 g / ks	48 ks / koš	551226

Humr, živý

Původ	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Evropa	cca 400 – 600 g / ks	1 ks / krabice	551249
Evropa	cca 600 – 800 g / ks	1 ks / krabice	551250
Evropa	cca 800 – 1000 g / ks	1 ks / krabice	551251
Evropa	cca 1,0 – 1,5 kg / ks	1 ks / krabice	551252
Evropa	cca 1,5 – 2,5 kg / ks	1 ks / krabice	551253
Kanada	cca 450 – 552 g / ks	1 ks / krabice	570113
Kanada	cca 553 – 661 g / ks	1 ks / krabice	570107
Kanada	cca 662 – 789 g / ks	1 ks / krabice	551228
Kanada	cca 800 – 1000 g / ks	1 ks / krabice	570109
Kanada	cca 1,0 kg+ / ks	1 ks / krabice	570127



Langustýna

Korýši

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Langustýna	15 – 20 ks / kg	cca 3,0 kg / krabice	550477
	4 – 7 ks / kg	cca 3,0 kg / krabice	550497
Krabí maso		cca 500 g / balení	551103
Krab německý	cca 400 – 600 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550510
	cca 600 – 800 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550462

Mušle

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
Hřebenatky svatojakubské PREMIER	U10, bez srdíčka refresh	cca 1,0 kg / kbelík	551263
	10/20, bez srdíčka refresh	cca 1,0 kg / kbelík	551264
Slávka	EXTRA	cca 1,0 kg / miska	550512
Mušle Palourdes	velikost M	cca 1,0 kg / miska	550473
Břítky šavlovité – Pieds de Couteaux		cca 1,0 kg / sítko	551209

Humr





Peixos de Palamós

ČERSTVÉ RYBY ZE ŠPANĚLSKA
– PŘÍMO Z PŘÍSTAVU DO KUCHYNĚ



LOKALITA: Španělsko

- › **Rodinná tradice již více než 40 let:**
Peixos de Palamós je španělská rodinná firma se sídlem v Palamósu (Katalánsko) a je jedním z předních vývozců čerstvých ryb a mořských plodů v Evropě.
- › **Přímo ze zdroje:**
Spolupráce s více než 30 rybími trhy v Atlantiku a Středozevní moři zaručuje každý den čerstvé produkty s transparentním původem.

- › **Nejmodernější zpracování:**
Ryba je zpracována bez přísad, hluboce zmrazena a připravena k vaření – za použití nejmodernější technologie a za přísné kontroly kvality.
- › **Pro luxusní gastronomii:**
Ať už se jedná o pražmu, mořského vlka, chobotnici nebo krevety Gambas – sortiment je přizpůsoben potřebám špičkových kuchyní a hotelů.

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Chobotnice	Carpaccio	❄ cca 50 g / ks	24 ks / krabice	562207
Břítka šavlovité	velké	❄ 14 – 16 cm / ks	cca 1,0 kg / krabice	562493
Líčka z mořského ďasa	bez glazury	❄	cca 1,5 kg / krabice	562872



Korýši další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Krevety „Rose“	vařené	cca 12,5 g – 16,7 g / ks	cca 2,0 kg / krabice	550458
Raci říční	vaření, bez glazury	❄ cca 500 g / balení		560168
	ocásky, vařené, v bloku	❄ cca 2,3 – 3,0 g / ks	cca 2,0 kg / balení	563050
Garnáti	Carpaccio "Gambero Rosso"	❄ cca 50 g / balení	10 balení / krabice	562967
	špízy, Seawater, 20% glazura	❄ cca 100 g / ks	10 ks / krabice	560398
Langustýna	8/12, celá, 25% glazura	❄ 8 – 12 ks / kg	cca 1,0 kg / tácek	562517
Mangrovový krab	žebrovaný – softshell krab, 10% glazura	❄ cca 100 g / balení	10 ks / balení	563087



Ocásky raků říčních

Krevety

Produkt		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Carpaccio "Gambero Rosso"		cca 50 g / porce	10 porcí / balení	562967

High Pressure Hummer

Produkt		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
maso, syrové, klepeta a maso z kloubů	 msc	cca 227 g v sáčku	1 sáček	562954
maso, syrové, klepeta a maso z kloubů	 msc	cca 250 g v sáčku	1 sáček	563174
maso, syrové, klepeta a maso z kloubů	 msc	cca 454 g v sáčku	1 sáček	562366
celý, syrový		cca 400 – 450 g / ks	12 ks / krabice	562903
celý, syrový		cca 428 – 450 g / ks	11 ks / krabice	562271
celý, syrový		cca 500 – 550 g / ks	10 ks / krabice	563124
půlený, syrový		cca 200 – 225 g / ks	22 ks/ krabice	562280
půlený, syrový	 msc	cca 250 – 300 g / ks	17 ks / krabice	562333
ocas, s krunýřem		cca 140 – 170 g / ks	cca 4,54 kg / krabice	562270

Humr

Produkt		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Chic, živý		cca 450 – 550 g / ks	cca 8,0 kg / krabice	550848
Quarters, živý		cca 550 – 650 g / ks	cca 8,0 kg / krabice	550849
v bloku ledu		cca 350 g / ks	10 ks / krabice	563051
skelety, bez glazury			cca 11,34 kg / krabice	562337
ocasy		cca 140 – 170 g / ks	cca 4,54 kg / krabice	562883



High Pressure humr,
ocásky a klepeta



Krevety Black Tiger,
SW, 8/12, bez hlavy

Kreveta Black Tiger

Popis		Hmotnost na ks	Číslo položky
SW, 2/4, s hlavou, 20% glazura		cca 1,0 kg / krabice	562489
SW, 4/6, s hlavou, 20% glazura		cca 1,0 kg / krabice	560272
SW, 6/8, s hlavou, 20% glazura		cca 1,0 kg / krabice	560411
SW, 6/8, bez hlavy, easy peel, 20% glazura		cca 1,0 kg / sáček	560409
SW, 8/12, loupaná, bez střívka, 20% glazura		cca 1,0 kg / sáček	560407
SW, 8/12, s hlavou, 20% glazura		cca 1,0 kg / krabice	560399
SW, 8/12, bez hlavy, easy peel, 20% glazura		cca 1,0 kg / sáček	560424
SW, 13/15, bez hlavy, easy peel, 20% glazura		cca 1,0 kg / sáček	561266
SW, 16/20, loupaná, bez střívka, 20% glazura		cca 1,0 kg / sáček	562958
SW, 16/20, bez hlavy, easy peel, 20% glazura		cca 1,0 kg / sáček	560396
SW, 26/30, loupaná, bez střívka, 20% glazura		cca 1,0 kg / sáček	560390
SW, 31/40, loupaná, 20% glazura		cca 1,0 kg / sáček	560395
SW, 16/20, s hlavou, 20% glazura		cca 1,0 kg / sáček	560940

Kreveta červená

Popis		Hmotnost na ks	Číslo položky
8/12, bez hlavy, easy peel, 20% glazura		cca 1,0 kg / sáček	562484
8/12, easy peel, 20% glazura		cca 1,0 kg / sáček	562485
10/20, s hlavou, bez glazury		cca 2,0 kg / krabice	560392
13/15, bez hlavy, easy peel, 20% glazura		cca 1,0 kg / sáček	562566
Premium, bez hlavy, easy peel, 20% glazura		cca 1,0 kg / sáček	560780

Objevte rozmanitost ústřic

Ústřice ohromují svou rozmanitostí chutí a textur, od jemných a krémových až po slané a výrazné, a nabízejí tak jedinečný kulinářský zážitek.

Fine:

Jemná, krémová a delikátní chuť. Tyto ústřice se vyznačují měkkou texturou a příjemnou jemností, díky čemuž jsou obzvláště přístupné.

Royal:

Plné, ořechové a výrazné. Nabízejí intenzivní chuťový zážitek s oříškovými tóny a výraznou vůní.

Spéciale:

Často komplexní, vyvážený tón. Tyto ústřice spojují různé chutě do harmonického celku a nabízejí komplexní chuťovou paletu.

Boudeuse:

Silnější, s výraznou mineralitou. Ohromují svou intenzivní mineralitou a silnou hloubkou chuti.

Ostra Regal:

Jemná, svěží a vyvážená chuť. Tyto ústřice se prezentují svěžím, elegantním tónem a vyváženou chuťovou symetrií.

Sentinelles:

Chuť je elegantní a svěží, naznačuje příjemnou, lehkou ovocnost a harmonickou rovnováhu mezi kyselostí a svěžestí.

Gillardeau:

Tyto ústřice jsou známé svou jemnou texturou, která je příjemně měkká a jemná na skus. Chuť je vyvážená, s harmonickou kombinací slaných a oříškových tónů.

Tsarskaya:

Exkluzivní druh s bohatou, plnou vůní a krémovou texturou, která evokuje luxus a rafinovanost.

Velikosti ústřic

Velikosti ústřic se klasifikují podle průměru a hmotnosti, s různým využitím a velikostmi od malých ústřic Petit až po velké exempláře Très Grand.

1. TP = Très Petit (velmi malé) = N 5

➤ Hmotnost: 30 – 45 g

2. P = Petit (malé) = N 4

➤ Hmotnost: 45 – 70 g

➤ Použití: předkrm, jednotlivé ústřice

3. M = Moyen (střední) = N 3

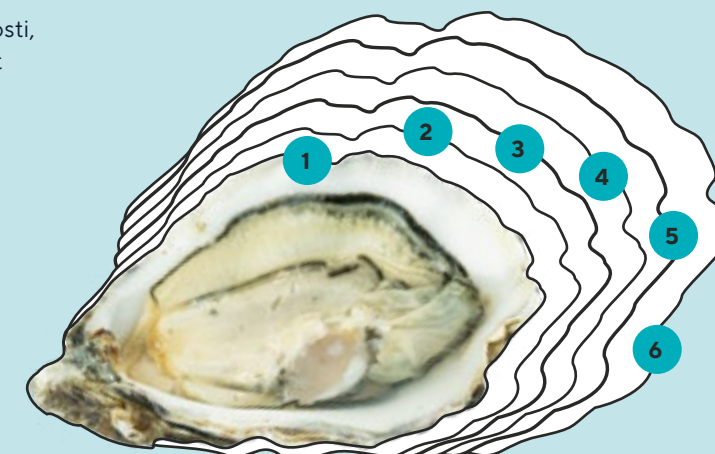
➤ Hmotnost: 70 – cca 90 g

➤ Použití: klasické ústřice, hlavní jídla

4. G = Grand (velké) = N 2

➤ Hmotnost: 90 – 110 g

➤ Použití: speciální příležitosti, velmi kvalitní ústřice



5. TG = Très Grand (velmi velké) = N 1

➤ Hmotnost: více než 110 g

➤ Použití: obzvláště velké ústřice, často jako specialita

6. Extra velké ústřice

➤ Hmotnost: 150 g

Perly
moří



Huîtres Hervé

ÚSTŘICE ZE SRDCE MARENNES



 **LOKALITA:** Francie, Marennes



Chef’s Choice

»Jsme potěšeni, že můžeme spolupracovat se společností Havelland Express, protože nabízí rozmanitý výběr ústřic, které se perfektně hodí do našeho ústřicového baru. Pro nás jsou spolehlivým partnerem, na kterého se můžeme vždy spolehnout.«

Jacob Tracy,
Department Manager & Executive
Chef – KaDeWe – Die Sechste, Berlín

- **Rodinná firma s tradicí:**
Huîtres Hervé – rodina Hervé chová ústřice od roku 1939 – nyní již ve třetí generaci s využitím moderních a udržitelných metod.
- **Optimální podmínky:**
Ústřice rostou v mělkých nádržích se sladkou i slanou vodou, výsledkem je křehké maso a jemná oříšková chuť.
- **Ručně vybíraná kvalita:**
Každá ústřice je pečlivě vybírána a zaujme svou vyváženou kombinací jódu, sladkostí a minerality.
- **Pro luxusní gastronomii:**
Od „Fine de Claire“ po „Spéciale N°2“ – každý druh nabízí jedinečnou texturu, barvu a chuť pro špičkovou gastronomii.

Ústřice Boudeuse

Popis	Množství na položku	Číslo položky
N 4	12 ks / koš	551525
	48 ks / koš	551527
	96 ks / koš	551528
N 5	48 ks / koš	551530

Ústřice Fine

Popis	Množství na položku	Číslo položky
N 1	48 ks / koš	551515
N 2	12 ks / koš	551517
	24 ks / koš	551518
	48 ks / koš	551519
	96 ks / koš	551520
N 3	24 ks / koš	551522
	48 ks / koš	551523

Ústřice

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
Baby-Peter	N 5	48 ks / koš	551533
Ronce	N 2	48 ks / koš	551535
Royale	N 2	48 ks / koš	551536
	N 3	48 ks / koš	551566
Spéciale	N 2	48 ks / koš	551537
	N 3	48 ks / koš	551563

Korýši a mušle

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
Crevette Impériale	40/60	cca 1,0 kg / krabice	551614
Palourdes		cca 1,0 kg / koš	551539



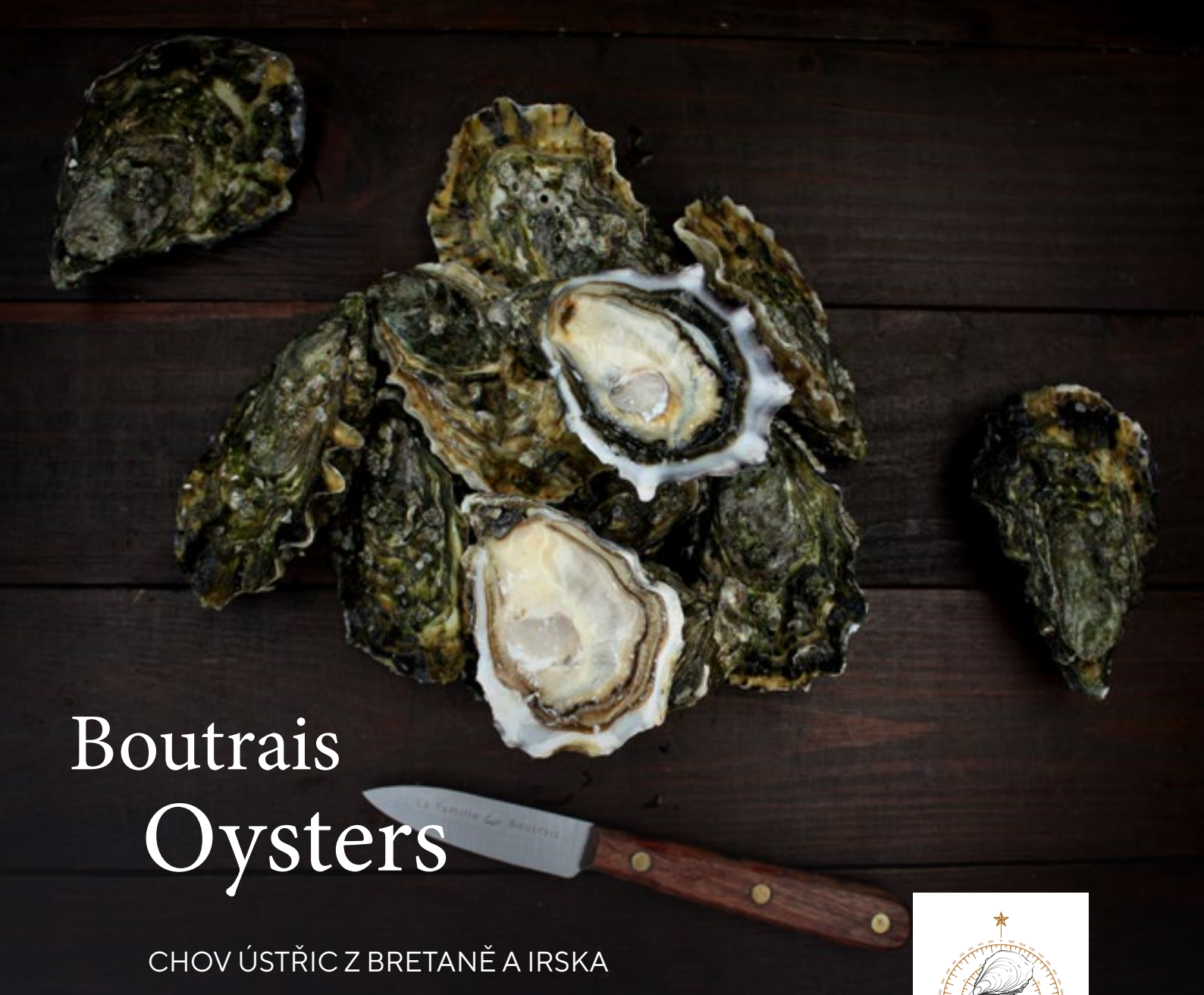
Ústřice Fine

Je dobré vědět

V těchto nádržích se mísí sladká voda z řek bohatá na živiny s mořskou vodou bohatou na minerály – přirozená symbióza, která vytváří ideální podmínky pro chov ústřic.



Ústřice Royale



Boutrais Oysters

CHOV ÚSTŘIC Z BRETRANĚ A IRSKA

LOKALITA: Francie

- **Rodinná firma s tradicí:**
Založena Pascalem Boutraisem, nyní ji vede jeho syn Hugo – s pěti vlastními ústřicovými farmami v Bretani.
- **Vlastní chov v Irsku:**
Mladé ústřice rostou v zátocě Clew Bay, bohaté na živiny – pro optimální kvalitu od samého začátku.



Sentinelle Nr. 2

- **Ručně vybírané prémiové druhy:**
Ostra Regal, Sentinelle a Sélection Marine zaujmou svou jemnou mořskou chutí a pevnou texturou.
- **Zušlechtěné zlatem:**
Sélection Gold je posypán lístky z 22karátového potravinářského zlata – skutečný vrchol pro špičkovou gastronomii.

Boutrais Oysters je rodinná firma se sídlem v Bretani. S pěti vlastními ústřicovými farmami a unikátním odchovným zálivem v Irsku je rodina Boutraisů synonymem pro nekompromisní kvalitu, pečlivé řemeslné zpracování a hluboké spojení s přírodou. Jejich ústřice jsou výsledkem desetiletí zkušeností a opravdové vášně pro tento produkt.

Francie

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
Céline	N 2	48 ks / koš	551124
Sentinelle	N 2	48 ks / koš	551122
	N 3	48 ks / koš	551284
Plates	TTG	25 ks / koš	551620
	G	50 ks / koš	551621
	M	50 ks / koš	551622

Irsko

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
Ostra Amulette	N 4	48 ks / koš	551572
Ostra Regal	N 2	24 ks / koš	551412
	N 2	48 ks / koš	551121
	N 3	48 ks / koš	551283
Ostra Regal GOLD	N 2	24 ks / koš	551123
	N 2	48 ks / koš	551120
	N 4	24 ks / koš	551285



Plates M

Je dobré vědět

Boutrais ústřice spojují francouzské řemeslné umění s irskou přírodou. Kombinace vlastního chovu, pečlivého výběru a exkluzivních druhů, jako je Ostra Regal, z nich dělá stálíci na nejlepších jídelních lístcích v Evropě.



Ostra Regal GOLD Nr. 2



Gillardeau

CHOV ÚSTŘIC S RODINNOU HISTORIÍ



Ústřice

Další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

 **LOKALITA:** Francie, Marennes–Oléron

Je dobré vědět

Ústřice Gillardeau jsou tak žádané, že se kopírují po celém světě – rodinný podnik chrání své originály laserovým gravírovacím systémem, který označuje každou jednotlivou ústřici.

- **Tradice po čtyři generace:**
Rodina Gillardeau chová ústřice již více než 100 let – s nasazením a pečlivým řemeslným zpracováním.
- **Nejlepší podmínky:**
Ústřice Gillardeau nejprve rostou devět měsíců v malých jezírkách a poté tři roky ve vodách bohatých na živiny. Během této doby je jim více než 60krát věnována péče, obrací se a čistí.

- **Ruční selekce:**
Každá ústřice je pečlivě kontrolována a nese slavné označení „G“ jako značku původu a vynikající kvality.
- **Nezaměnitelná chuť:**
Ústřice Gillardeau se vyznačují pevným, masem a obzvláště čistou, lehce sladkou a oříškovou chutí. Jsou považovány za prvotřídní delikatesu po celém světě.

Ústřice

Popis	Množství na položku	Číslo položky
N 1	48 ks / koš	550902
N 2	48 ks / koš	550853
N 2	96 ks / koš	551484
N 3	12 ks / koš	551183
N 3	48 ks / koš	551184
N 4	48 ks / koš	551085
N 4	96 ks / koš	551280
N 5	48 ks / koš	551281

Příslušenství k ústřicím

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
Nůž na ústřice	k otvírání ústřic	1 ks	550468

Ústřice

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Belon	G	cca 66 – 85 g / ks	50 ks / koš	551623
Belon	TG	cca 86 – 105 g / ks	50 ks / koš	551624
Belon	TTG	cca 106 – 165 g / ks	50 ks / koš	570110
Belon	PDC	cca 166 g+ / ks	50 ks / koš	551626
Cork	N 2		50 ks / koš	570121
Muirgen	N 3		50 ks / koš	570125
TARBOURIECH – La Réserve	N 2		48 ks / koš	551510
Tsarskaya	N 2		50 ks / koš	550505
	N 3		50 ks / koš	570122
Utah Beach	N 2		48 ks / koš	550941

Je dobré vědět

Ústřice Belon dozrávají v ústí řeky Bélon, kde se mísí sladká a slaná voda. Toto speciální prostředí jim dává charakteristickou oříškovou chuť s krémovou texturou – profil, který je výrazně odlišuje od ostatních ústřic.

Antonius Caviar

TRADICE, ČISTOTA, NEJVYŠŠÍ KVALITA

 **LOKALITA:** Polsko

Je dobré vědět

Společnost Antonius Caviar

vyrábí kaviár výhradně z vlastních jeseterových farem – což je v této branži vzácný přístup ke kvalitě. Kaviárové perly pocházejí z udržitelného chovu a jsou zpracovávány čerstvé, bez pasterizace.

Výsledek: hedvábně hladká textura, intenzivní aroma a nejvyšší čistota – přímo z Polska, přímo pro luxusní gastronomii.

» Evropský špičkový chov:

Antonius Caviar je jedním z předních světových producentů kaviáru z jeseterů – s produkty výhradně z vlastního chovu.

» Čistota bez kompromisů:

Kaviár se získává čerstvý a nepasterizovaný z neoplozených jiker jesetera – pro nejjemnější texturu a chuť.

» Řemeslo s původem:

Výroba se řídí tradičními rituály, které se vyznačují respektem k přírodě a zvířatům.

» Oceněno špičkovou gastronomií:

Díky své dokonalé kvalitě a vyváženému aroma ohromuje Antonius Caviar náročné kuchyně po celém světě.

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Albino	cca 30 g / plechovka	532631



K videu

Chef's Choice

»Naše spolupráce mě vždycky znovu nadchne. Nabízejí jedinečné produkty, které nejsou k dostání všude. Velmi se těším na další úspěšné partnerství.«

Lars Wolf, šéfkuchař – Excelsior Hotel Ernst, Kolín nad Rýnem

Oscietra

Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
5*	cca 20 g / plechovka	532833
5*	cca 30 g / plechovka	532493
5*	cca 50 g / plechovka	532494
5*	cca 125 g / plechovka	532495
5*	cca 250 g v / plechovka	532788
5*	cca 500 g / plechovka	532789
6*	cca 30 g / plechovka	532797
6*	cca 50 g / plechovka	532798
6*	cca 125 g / plechovka	532799
6*	cca 500 g / plechovka	532850

KAVIÁR OSCIETRA

Vysoce kvalitní perly z ruského jesetera (*Acipenser gueldenstaedtii*), které zaujmou průměrem 2,9 až 3,0 (5*), příp. 3,0 až 3,5 mm (6*). Kaviár má plnou chuť a harmonickou, mírnou (oříškovou) příchut. Barevná paleta sahá od elegantní šedé přes teplou hnědou a olivově zelenou až po zářivou zlatou – opravdové potěšení pro smysly.



Siberian

Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
5*	cca 20 g / plechovka	532832
5*	cca 30 g / plechovka	532490
5*	cca 50 g / plechovka	532491
5*	cca 125 g / plechovka	532492
5*	cca 250 g / plechovka	532808
5*	cca 500 g / plechovka	532853
5*	cca 1,0 kg / plechovka	532852
6*	cca 30 g / plechovka	532800
6*	cca 50 g / plechovka	532801
6*	cca 125 g / plechovka	532802

SIBERIAN KAVIAR

Sibiřský kaviár pochází z jesetera sibiřského (*Acipenser baerii*) a vyznačuje se středně velkými, pružnými perlami o průměru 2,6 až 2,7 mm (5*), příp. 2,7 až 3,2 mm (6*). Barevná paleta sahá od elegantní černé přes šedou, hnědou, až po olivové tóny. Chuťově nabízí komplexní profil s čerstvými tóny umami a jasným, dlouhotrvajícím dozvukem – ideální pro gurmány, kteří hledají hloubku a rafinovanost.



Imperial Caviar

KAVIÁR S PŮVODEM – EXKLUZIVNÍ, UDRŽITELNÝ, MISTROVSKY ZPRACOVANÝ



LOKALITA: Německo, Berlín

Je dobré vědět

Imperial Caviar spojuje desítky let zkušeností s jasnou zárukou kvality: Do sortimentu se dostávají jen ty nejlepší jikry.

- › **30 let zkušeností:**
Společnost Imperial Caviar GmbH je jedním z předních německých dovozců kaviáru – s kořeny v perské kaviárové tradici a sídlem v Berlíně.
- › **Ručně vybíraná kvalita:**
Sortiment zahrnuje nejjemnější kaviár z jesetera z udržitelné akvakultury – s důrazem na čistotu, chuť a zpětnou sledovatelnost.
- › **Delikatesa pro znalce:**
Kromě kaviáru nabízí Imperial Caviar také vynikajícího lososa a další delikatesy – pro noblesní gastronomii a náročné obchodníky.
- › **Spolehlivý partner:**
Jakožto společnost řízená majitelem s mezinárodní sítí je Imperial Caviar synonymem pro osobní poradenství, rychlé dodání a bezkompromisní čerstvost.

Kaviár

Hmotnost na ks	Číslo položky
cca 10 g / plechovka	532775
cca 30 g / plechovka	532776
cca 50 g / plechovka	530600

AKI

ALTONAER KAVIAR IMPORT HAUS



LOKALITA: Německo, Hamburk

- › **Téměř 100 let zkušeností:**
AKI je jedním z nejtradičnějších kaviárových domů na světě – založeným v Altoně, Hamburk.
- › **Udržitelný původ:**
Produkty pocházejí z certifikované akvakultury a splňují nejvyšší standardy, jako například „Friends of the Sea“.

Kaviár

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Arenkha, z uzeného sledě	cca 120 g / sklenice	531165
Síh	cca 100 g / sklenice	532525
Pstruh	cca 100 g / sklenice	530140
Štika	cca 100 g / sklenice	530128
Keta	cca 100 g / sklenice	530139
Originál Tobiko, červený	cca 90 g / sklenice	531224
Siven	cca 100 g / sklenice	530231
Hranáč šedý	cca 100 g / sklenice	531052



Kaviár ze štiky

Mini Blinis

Popis	Množství na položku	Číslo položky
5,5 cm	❄️ 16 ks / balení, 10 balení / krabice	563159



Fangst

NOVÉ POJETÍ KONZERVACE RYB
V SEVERSKÝCH ZEMÍCH

 **LOKALITA:** Dánsko

- » **Dánská společnost na výrobu lahůdek:**
Fangst kombinuje tradiční metody konzervace s moderní severskou kulturou jídla.

» **Udržitelný lov ve volné přírodě:**
Malé druhy ryb, jako jsou šproty a mušle, pocházejí ze zodpovědného rybolovu v severských vodách.
- » **Přísady v bio kvalitě:**
Zjemněno za studena lisovaným řepkovým olejem a bylinkami z kontrolovaného ekologického pěstování.

» **Ekologické balení:**
100% recyklovatelné hliníkové plechovky podtrhují holistický přístup k udržitelnosti.

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
Pstruh	Regnbue Ørred , uzený	cca 100 g / plechovka	515882
Sleď	Sild No. 1 uzený	cca 100 g / plechovka	515880
Srdcovky	Limfjord cockles	cca 100 g / plechovka	532587
Losos	FÆRØSK LAKS grilovaný	cca 100 g / plechovka	515883
Slávky	Blamusling No. 1 marinované	cca 100 g / plechovka	532586
Sardinky	Brisling No. 2, uzené na bukovém dřevě v řepkovém oleji	cca 100 g / plechovka	532584
Sardinky	Brisling No. 4, přírodní v řepkovém oleji	cca 100 g / plechovka	532583

Slávky, Blamusling





Seafood

Další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Mořské delikatesy

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Řasy	na dekoraci		cca 5,0 kg / sáček	551464
Humr	máslo	cca 370 g / plechovka	1 ks / krabice	550103
	polévková pasta	cca 450 g / plechovka	1 ks / krabice	550300
Rak	máslo	cca 370 g / plechovka	1 ks / krabice	550102
Slanorožec	Passepierre		cca 1,0 kg / krabice	550284
Ježovka			cca 3,0 kg / krabice	550494
Tobiko – kaviár z letounovitých ryb	zelený, wasabi	❄ cca 500 g / miska	1 ks / krabice	560387
	oranžový	❄ cca 500 g / miska	1 ks / krabice	560977
Wakame	salát z mořských řas	❄ cca 1,0 kg / balení	1 ks / krabice	560473

Mušle & šneci

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Amandes Seemandel			cca 3,0 kg / sáček	550491
Mušle Bouchot	Slávky „Morisseau“		90 ks / kg, cca 5,0 kg / sáček	550475
Bulot	Surmovka			550488
Zelené mušle	bez glazury	❄	cca 1,0 kg / balení	560402
Hřebenatky svatojakubské	v misce, lovené potápěním	cca 200 – 250 g / ks	cca 6,0 kg / koš	551541
	v misce, 10–11 cm, Norsko	cca 185 – 192 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	551607
	v misce, 11–12 cm, Norsko	cca 227 – 238 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	551608
	v misce, 12–13 cm, Norsko	cca 227 – 238 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	551609
	v misce, 13+ cm, Norsko	cca 278 – 313 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	551610
	v misce, 14+ cm, Norsko	cca 385 – 4117 g / ks	cca 5,0 kg / krabice	551611
Slávky	střední velikost		cca 1,0 kg / miska	551463
	Föhrer EXTRA		cca 1,0 kg / miska	550508
	Barlomar, vařené, pasterizované, vakuované	❄	cca 1,0 kg / miska	561271
Mušle	maso, 10% glazura	❄	cca 1,0 kg / sáček	560401
Percebes	Skalní kachní mušle		cca 3,0 kg / krabice	550518
Kobercová škeble	maso, 20% glazura	❄	cca 1,0 kg / sáček	562538
Zaděnka	hnědá		cca 1,0 kg / síťka	551006
	hnědá, vařená, celá	❄ cca 14 – 20 g / ks	cca 1,0 kg / sáček	563129
	hnědá, vařená, celá	❄ cca 17 – 25 g / ks	cca 1,0 kg / sáček	563093
	bílá, vařená, celá	❄ cca 17 – 25 g / ks	cca 1,0 kg / sáček	563092
Vongole Veraci			cca 1,0 kg / síťka	550474

Chobotnice

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Baby chobotnice	celá, čištěná, 20 – 40, 25% glazura	cca 25 – 50 g / ks	cca 1,0 kg / sáček	563162
Calamaretti	Oliheň, refresh	cca 50 – 100 g / ks	cca 2,0 kg / krabice	551495
Oliheň		cca 300 – 500 g / ks	cca 3,0 kg / krabice	550192
		cca 0,5 – 1,0 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	551450
		cca 1,0 – 1,5 kg / ks	cca 3,0 kg / krabice	550453
	Patagonia, bez glazury	❄ cca 60 – 100 g / ks	cca 1,0 kg v balení	560745
Kalamáry	IQF, 20% glazura	❄ cca 50 – 100 g / ks	cca 1,0 kg / sáček	560987
	tuby "BLUE" U 5, 30% glazura	❄ cca 175 g / ks	4 ks / sáček	562949
	tuby U 10, 30% glazura	cca 100 g / ks	cca 1,0 kg / sáček	560968
Chobotnice	očištěná	❄ cca 1,0 kg+ / ks	1 ks / krabice	550181
	očištěná, refresh	cca 2,0 – 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	551494
	očištěná, 10% glazura	cca 1,0 kg+ / ks	1 ks / krabice	560454
	chapadla, vařená, vakuovaná	cca 300 – 350 g / ks	2 ks / sáček	551171

Ovoce & Zelenina

- 164 Keltenhof
- 168 Horst Krämer Gemüsebau
- 170 Jakobs Hof
- 171 Bayard Distribution
- 172 Paris Direkt
- 174 Houby - Další výběr
- 176 Flavour Hunters
- 178 Zimpelmann
- 180 Ulmer
- 181 Panach
- 182 Disco Prim
- 184 Ovoce - Další výběr
- 188 Zelenina - Další výběr
- 195 Přirozeně zpracované: Šťávy & krájené ovoce
- 196 Květy & Bylinky
- 198 Boiron

»Jako bývalý šéfkuchař je pro mě každodenní radostí pracovat s prvotřídními potravinami a vybírat je pro naše zákazníky s nejvyššími standardy. Přitom kladu zvláštní důraz na udržitelné zdroje, sezónní čerstvost a úzkou spolupráci s důvěryhodnými výrobci.«

Max Leopold Landhäuser, nákupní oddělení



Keltenhof

ČERSTVOST Z FILDERSKÉ PLANINY



LOKALITA: Německo, Bádensko-Württembersko

» **Tradiční podnik s vysokými standardy kvality:**
Od roku 1958 je Keltenhof synonymem pro pěstování zeleniny s nejvyššími standardy – dnes jej vede Gerhard Daumüller ve druhé generaci.

» **Logistika čerstvých potravin pro gastronomii:**
Sklizeno ráno, zpracováno v poledne, dodáno pozítří – pro maximální čerstvost a aroma.

» **Udržitelná produkce:**
Výroba energie pomocí solárních systémů a vodních cyklů pro zavlažování polí – s úsporou zdrojů a efektivně.

» **Rozmanitost z volného pole a skleníku:**
Listové saláty, bylinky a jedlé květy rostou v ekologických podmínkách na Filderské planině u Stuttgartu.



»Havelland Express znamená mimo jiné inovace, spolehlivost, rychlost a orientaci na kvalitu. Náš partner má mnoho zkušeností spojených dohromady, což nám vyhovuje, vnímáme se jako nový partner na stejné úrovni.«

Gerhard Daumüller, výkonný ředitel – Keltenhof Frischprodukte

Květy

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Begonie		cca 100 g / miska	1 miska	521716
Květy mix		cca 15 g / miska	1 miska	521018
Sedmikráska			15 ks / miska	521042
Hledík			15 ks / miska	521648
Šťavel	zelený	cca 15 g / miska	1 miska	521011
	červený	cca 15 g / miska	1 miska	520696
Aksamitník		cca 75 g / miska	1 miska	521820
Fialka			35 – 45 ks / miska	521062

Zelenina

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Divoká brokolice, Bimi	křupavá, sladká, oříšková		cca 1,5 kg v krabici	521718
	křupavá, sladká, oříšková	cca 300 g / sáček	1 sáček	521041
Mini baby fenykl	jemný, křupavý, sladký		12 ks / miska, 1 miska	521752
Mini ředkvičky			15 ks / miska, 1 miska	521250
Pak Choi	divoký, šťavnatý, křupavý, jemný	cca 125 g / miska	1 miska	521777
Divoký květák	křupavý, máslový, oříškový	cca 300 g / sáček	1 sáček	521206
	mix, růžový květák, romanesco, divoký květák	cca 300 g / miska	1 miska	521837
	růžový, křupavý, aromatický	cca 300 g / miska	1 miska	521743
Trsnatec lupenitý (maitake)		cca 250 g / miska	1 miska	521792



Je dobré vědět

Keltenhof zpracovává vše ručně a spoléhá na moderní technologii třídění. Kvalita tak zůstává trvale vysoká – skutečná výhoda pro luxusní kuchyni.



Frisée jemný

Saláty

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Polníček		cca 250g / sáček	1 sáček	521146
Polníček micro		cca 30 g / miska	1 sáček	521178
Frisée jemný	žlutý, 60%	cca 250 g v sáčku	1 sáček	521016
Kadeřávek	zelený	cca 250 g / miska	1 miska	521105
	červený	cca 250 g / miska	1 miska	521170
Leaf mix micro		cca 40 g / miska	1 miska	520353
Mix salátů Rapunzel		cca 500 g / sáček	1 sáček	521020
Mizuna baby leaf	zelený	cca 200 g / miska	1 miska	521776
	zelený	cca 250 g / miska	1 miska	521217
	červený	cca 250 g / miska	1 miska	521320
Rukola		cca 75 g / miska	1 miska	521818
		cca 250 g / sáček	1 sáček	521136
Salát baby leaf		cca 75 g / miska	1 miska	521817
Mix salátů Little champ			cca 900 g / krabice	521023
Mix salátů Saison			cca 1,0 kg / krabice	521649
Mix salátů Super food		cca 250 g / sáček	1 sáček	521022
Salát červený mangold baby leaf		cca 250 g / miska	1 sáček	521616
Špenát baby leaf		cca 250 g / sáček	1 sáček	521013
Salát z divokých bylin		cca 75 g / miska	1 miska	521816
		cca 250 g / miska	1 miska	521014



Salát z divokých bylin



Hříbková bylina

Bylinky

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Bronzový fenykl	cca 30 g / miska	1 miska	521019
Koriandr micro	cca 30 g / miska	1 miska	521318
Červený amarant micro	cca 30 g / miska	1 miska	521100
Řebříček	cca 30 g / miska	1 miska	521063
Směs bylinek na švábskou zelenou omáčku	cca 250 g / miska	1 miska	521187
Hříbková bylina	cca 40 / miska	1 miska	521021
Ptačinec	cca 40 g / miska	1 miska	521106
Wasabi lístky		10 ks / miska,	521427
	cca 100 g / miska	1 miska	521651
Mix lučních bylin	cca 250 g / sáček	1 sáček	521015
Aloisie trojlístá – citronová verbena	cca 30 g / miska	1 miska	521115

Řeřicha & Výhonky

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Šťovík krvavý micro		cca 25 g / miska	1 miska	521012
Lichořeřišnice listy micro		cca 25 g / miska	1 miska	521116
Výhonky hrášku		cca 250 g / miska	1 miska	521294
Potočnice lékařská		cca 200 g / miska	1 miska	521662

Horst Krämer Gemüsebau

ROZMANITOST Z FRANKFURTU NAD MOHANEM

 **LOKALITA:** Německo, Hesensko

» **Rodinná firma s tradicí:**

Horst Krämer pěstuje regionální zeleninu ve Frankfurtu nad Mohanem po generace – s důrazem na chuť a původ.

» **Rozmanitost odrůd & biodiverzita:**

Staré odrůdy rajčat a brambor, stejně jako pestrá zelenina s plody, představují genetickou rozmanitost a udržitelné pěstování.

» **Zemědělství v souladu s přírodou:**

Pěstování zeleniny probíhá v souladu s ekosystémem – bez laboratorních podmínek, ale s respektem k přírodním cyklům.

» **Regionalita pro gastronomii:**

Sezónní zelenina z Hesenska zaujme svou čerstvostí, charakterem a blízkostí – ideální pro náročné kuchyně.

Zelenina

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Rampouchová ředkev			6 svazků / krabice	520907
Kadeřávek	ručně trhaný		cca 1,0 kg / balení	520171
Dýně hokaido		cca 1,0 – 3,0 kg / ks	1 ks	520187
Mangold			cca 4,5 kg / krabice	520526
Mangold	mix, žlutý / zelený / červený		cca 5,0 kg / krabice	520191
Mini okurka – Pepquino			cca 100 g / miska	521154
Pak Choi	baby	cca 500 g / sáček	1 sáček	520343
Pimientos de Padrón		cca 500 g / miska	1 miska	520525
Ředkvičky	mix		8 svazků / krabice	520999
Špenát			cca 5,0 kg / krabice	520753
Špičaté zeli			cca 10,0 kg / krabice	520147
Rajčata	na větvi, červená		cca 5,0 kg / krabice	521181
	Ur-mix		cca 3,0 kg / krabice	520286

Květy & Bylinky

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
Medvědí česnek		cca 1,0 kg / krabice	520606
Medvědí česnek, svazek		cca 100 g / svazek	521619
Bazalka		cca 100 g / miska	520706
Bazalka thajská		cca 100 g / miska	521773
Pelyněk		cca 100 g / balení	520584
Saturejka		cca 100 g / miska	520691
Kopřiva		cca 500 g / krabice	520611
Kopr		cca 100 g / miska	520681
Estragon		cca 100 g / miska	520600
Černý bez		cca 500 g / krabice	520377
Listy lichořeřišnice		cca 50 g / miska	520800
Kerblík		cca 100 g / miska	520686
Koriandr		cca 100 g / miska	520601
Svazek bylin	„zelená omáčka“	cca 150 g / svazek	521589
Libeček		cca 100 g / miska	520958
Bobkový list		cca 100 g / miska	520670
Majoránka		cca 100 g / miska	520602
Máta		cca 100 g / miska	520603
Oregáno		cca 100 g / miska	520671
Petržel	kadeřavá	cca 300 g v balení	520590
	hladká	cca 300 g v balení	520589
Bedrník		cca 100 g / miska	520567
Rozmarýn		cca 100 g / miska	520672
Šalvěj		cca 100 g / miska	520673
Šťovík		cca 100 g / miska	520597
Pažitka		cca 100 g / miska	520571
Květy pažitky	se stonky	10 ks / miska	521497
Tymián		cca 100 g / miska	520674
Verbena		cca 40 g / miska	520615
Kerblík luční		cca 100 g / miska	520614
Salát z divokých bylin		cca 250 g / miska	520765
Meduňka		cca 100 g / miska	520676
Citronový tymián		cca 100 g / miska	520675
Květy cukety		5 ks / miska	520501



Květy černého bezu

Je dobré vědět

Horst Krämer spoléhá na staré odrůdy a přirozené pěstování – to člověk nejen pozná na chuti, ale je to také vidět na rozmanitosti jeho produktů.



»Havelland Express je spolehlivý a férový obchodní partner. Jednou dané sliby jsou striktně dodržovány.«

Horst Krämer, ředitel – Krämer Gemüsebau



Jakobs Hof

TRADICE CHŘESTU V BEELITZU

LOKALITA: Německo, Braniborsko

Je dobré vědět

Během sezóny chřestu dodává Jakobshof každý den čerstvě sklizený chřest z Beelitzu – bílý, zelený nebo fialový – přímo ze Schäpe. Je ceněn pro svou kvalitu a čerstvost a je ozdobou sezónních jídelních lístků.

Partneři od samého začátku:

Jakobshof dodává společnosti Havelland Express čerstvý chřest z Beelitzu a sezónní produkty od samého začátku.

Rozmanitost chřestu ze Schäpe:

Bílý, zelený a fialový chřest – aromatický, čerstvý a přímo z pole.

Regionalita & přímý prodej:

S farmářskými obchody a gastronomií spojuje Jakobshof zemědělství, obchod a rodinné zkušenosti.

Tradice se setkává s kvalitou:

Josef Jakobs pěstuje chřest a další plodiny na 250 hektarech od roku 1996 – jeho kořeny sahají do rodiny pěstitelů chřestu z Dolního Porýní.



Bayard Distribution

LAHŮDKOVÉ BRAMBORY Z FRANCIE

LOKALITA: Francie, Santerre

Rodinná firma s historií:

Již více než 100 let se rodina věnuje pěstování brambor a zaměřuje se na regionální speciality.

Silná struktura:

Znamená nekompromisní kvalitu. Brambory se pěstují, sklízí a třídí s velkou péčí.

Regionální identita & udržitelnost:

Brambory pocházejí z vlastního regionu. Pěstování probíhá s ohledem na přírodní podmínky Picardie.

Rozmanitost odrůd:

Sortiment zahrnuje výjimečné odrůdy jako Vitelotte Corne de Gatte, Juliette, Blue Belle, Miss Blush nebo Aztec Gold.

Je dobré vědět

Brambory od společnosti Bayard nejsou jen chuťovým zážitkem – jsou baleny v dřevěných bednách, které byly původně určeny pro lahve šampaňského. Jsou funkční, opakovaně použitelné a stylově poutavé v luxusní gastronomii.



Zelený chřest

Chřest

Popis	Množství na položku	Číslo položky
zelený	cca 500 g / svazek	520657
bílý, lámaný, loupáný	cca 3,5 kg / miska	520663
bílý, „Extra“, loupáný	cca 3,5 kg / krabice	520662
bílý, loupáný	cca 3,5 kg / miska	520659
bílý, kvalita 1, tříděný, 16 mm+	cca 5,0 kg / krabice	520658
bílý, kvalita 2, tříděný, 18–28 mm	cca 5,0 kg / krabice	520658
bílý, „Premium“, loupáný	cca 4,0 kg / miska	521037

Brambory

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Agria	cca 12,5 kg / krabice	521828
Aztec Gold	cca 5,0 kg / krabice	521741
Blue Star	cca 5,0 kg / krabice	521742
Drilling	cca 10,0 kg / krabice	521747
Grenailles	cca 10,0 kg / krabice	521745
Mini Ratte	cca 5,0 kg / krabice	521744
Mulberry Beauty	cca 5,0 kg / krabice	521740

Brambory Aztec Gold



Paris Direkt

ROZMANITOST HUB Z MÜNSTERLANDU



LOKALITA: Německo, Severní Porýní-Vestfálsko

Je dobré vědět

Paris Direkt nabízí jeden z nejrozmanitějších výběrů hub v Německu – včetně vysoce kvalitních lanýžových produktů pro špičkovou gastronomii.

» Z trhu do manufaktury:

Společnost Paris Direkt vznikla před více než 20 lety na pařížském tržišti – dnes se specializuje na houby v regionu Münsterland.

» Dostupnost lesních hub:

Jako jeden z mála dodavatelů prodává Paris Direkt čerstvé lesní houby po celý rok – včetně lišek, hříbků, stročků a lanýžů.

» Vlastní technologie zpracování:

Díky pracím, sušicím a balicím zařízením společnost Paris Direkt zaručuje kvalitu a trvanlivost.

» Partner luxusní gastronomie:

Sortiment zahrnuje přibližně 30 čerstvých položek – ideálních pro náročné kuchyně a hotely.

Chef's Choice

»Havelland Express nabízí širokou škálu skvělých regionálních produktů a rozsáhlé portfolio pro luxusní kuchyně. To nám vyhovuje.«

Nikodemus Berger, šéfkuchař – Bonvivant, Berlín



Houby

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Hlíva ústřičná	cca 2,0 kg / krabice	520624
Shimeji, bílé	cca 1,0 kg / koš	521736
Shimeji, bílé	BÍO cca 1,0 kg / koš	520646
Cordyceps	cca 1,0 kg / krabice	521611
Šupinovka nameko	cca 1,0 kg / krabice	521784
Kotrč kadeřavý	cca 1,0 kg / koš	520835
Hlíva citronová	cca 1,0 kg / koš	521770
Trsnatec lupenitý	cca 1,0 kg / koš	521423
Mix hub	cca 1,0 kg / krabice	521717
Pom Pom blanc	BÍO cca 1,0 kg / koš	520633
Pom Pom blanc	cca 1,0 kg / koš	521754
Porto Bello	cca 1,5 kg / koš	520638
Hlíva růžová	cca 1,0 kg / krabice	521774
Hlíva růžová	BÍO cca 1,0 kg / koš	520769
Polnička topolová	cca 1,0 kg / koš	521735
Shii-Take	cca 1,0 kg / koš	521787
Stroček trubkovitý	cca 1,0 kg / krabice	520841



Hlíva ústřičná



Hlíva máčková

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
Žampion	velký	cca 2,0 kg / krabice	520625
	růžový	cca 3,0 kg / krabice	520626
	bílý malý	cca 3,0 kg / krabice	520627
Hlíva máčková		cca 1,0 kg / koš	520648
	mini	BÍO cca 1,0 kg / koš	520962
Liška jedlá	kuch. úprava	cca 1,0 kg / koš	521332
	střední	cca 1,0 kg / koš	521125
	prémium, malá	cca 1,0 kg / koš	521852
Smrž vysoký		cca 1,0 kg / koš	521501
	mini, sušený	cca 150 g / plechovka	515994

Houby

Další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
Shimeji	hnědé	cca 150 g / miska	521122
	bílé	cca 150 g / miska	520937
Chanterelle		cca 1,0 kg / koš	520630
Enoki		cca 100 g / miska	520623
Čirůvka májová		cca 1,0 kg / koš	520651
Liška jedlá		❄ cca 1,0 kg / sáček	560311
	malá	cca 1,0 kg / koš	521054
Smrž vysoký, hlavy		❄ cca 1,0 kg / sáček	560328
Hřib pravý	celý	❄ cca 1,0 kg / sáček	560310
	krájený	❄ cca 1,0 kg / sáček	560312
	krájený	cca 1,0 kg / koš	520701



Lišky, malé

My o nás



»Absolutní zaměření na špičkovou kvalitu a servis činí z Havelland-Expressu jedinečný podnik v celé Evropě!«

Christian Adamski, vedoucí prodeje

»Pracuji zde již mnoho let a je prostě skvělé, že mohu předávat to nejlepší nejlepším. Každý den přináší nové výzvy. Člověk se sám dále rozvíjí. Tým je super. Pro mě osobně je HavEx srdeční záležitost.«

Jana Lukášová, jednatelka, pobočka Česká republika



»Práce ve společnosti Havelland-Express mě baví, protože je zábavné každý den pracovat se skvělými produkty a jsme skvělý tým. «

Tobias Gantke, interní servis, prodej

»Na rozdíl od velkých korporací zde nejsou různé oblasti činnosti daleko od sebe a jsou spolu velmi úzce propojeny. Příjem zboží, správa objednávek, řízení kvality, výdej zboží – všichni jsme tady ve skladu tak trochu všumělci. Nikdy to tu nenudí a stále se učíte něco nového. Je to velmi speciální firma, pro kterou prostě člověk žije.«

Rainer Zielske, vedoucí příjmu zboží



Flavour Hunters

MIKROZELENINA Z POLSKA



LOKALITA: Polsko, Bielsko-Biała

» **Průkopníci v hydroponickém pěstování:**

Společnost Flavour Hunters provozuje moderní hydroponickou laboratoř v Bielsko-Białe, kde rostliny rostou ve vodě bohaté na živiny za kontrolovaných podmínek.

» **Celoroční čerstvost:**

Díky kontrolované výrobě v interiéru jsou produkty dostupné bez ohledu na sezónní podmínky.

» **Vertikální indoorové farmy:**

Díky vertikálním pěstebním systémům maximalizují Flavour Hunters svou produkční plochu a umožňují celoroční sklizeň.

» **Exkluzivní paleta produktů:**

Sortiment zahrnuje mikrozeleninu, baby saláty, jedlé květy i mixy šťovíku. Tyto výrobky nejsou jen dekorací, ale skutečnými nositeli chuti.

Řeřicha & květy

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
Listy mix		100 listů / miska	521738
Krvavý šťovík		40 listů / miska	521706
Krvavý šťovík		4 miský / krabice	521848
		8 misek / krabice	521700
Potočnice		8 misek / krabice	521714
Výhonky hrášku	řezané	cca 100 g / miska	521704
		8 misek / krabice	521696
Lichořejšnice		4 miský / krabice	521850
		8 misek / krabice	521721
Kerblík		8 misek / krabice	521701
Koriandr		4 miský / krabice	521847
		8 misek / krabice	521702
Výhonky póru		8 misek / krabice	521746

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
Řeřicha mix		cca 150 g / balení, 4 balení / krabice	521811
		cca 300 g / balení, 8 balení / krabice	521703
Květy mix „Klassik“		cca 50 g / miska	521707
Mizuna		8 misek / krabice	521713
Hvozdík		25 ks / miska	521726
Oxalis červený		20 listů / miska	521737
Red Mustard		8 misek / krabice	521720
Červené ředkvičky		8 misek / krabice	521698
Řeřicha mix	šťovík, šťavel, červený mangold, šťovík krvavý	cca 30 g / miska	521723
Měsíček zlatý		8 misek / krabice	521715
Shiso		75 g / miska	521819
		4 miský / krabice	521849
Maceška	žlutá	50 ks / miska	521724
	fialová	50 ks / miska	521725
Afrikán		25 ks / miska	521769
Wasabi		4 miský / krabice	521851
		8 misek / krabice	521699

Mix květů „Klassik“

Je dobré vědět

Flavour Hunters dodává čerstvou mikrozeleninu po celý rok – udržitelně produkovanou a ideální pro kreativní aranžování talířů.



Koriandr

Michael a Jacob
z Flavour Hunters



Chef's Choice

»Velmi si vážím osobního vztahu, flexibility a regionálních produktů společnosti Havelland Express.«

Rico Kägebein, Head Chef A la Carte
– Hotel Adlon Kempinski, Berlín





Zimpelmann

ROZMANITOST OVOCE S LETECKOU PŘEPRAVOU



LOKALITA: Německo, Severní Porýní-Vestfálsko

Je dobré vědět

Společnost se sídlem v Kolíně nad Rýnem spolupracuje výhradně s certifikovanými producenty z celého světa a kromě klasických druhů nabízí také exotické plody, mini zeleninu a jedlé květy – vše se zárukou kvality „Es fruchtet!“.

Zkušenost & čerstvost:

Již více než 40 let je Zimpelmann synonymem pro vysoce kvalitní ovoce a zeleninu – dnes pod vedením Jürgena Hubouniga.

Zaručená čerstvost díky letecké dopravě:

Letecká přeprava umožňuje doručení již několik dní po sklizni – s plnou vůní a nejlepší kvalitou.

Certifikované standardy:

Spolupráce s certifikovanými výrobci dle norem GlobalGAP, IFS a BRC – od zdroje až po dodání.

Exotické & regionální:

Od manga, papáji a pitahaji až po bobuloviny, mini zeleninu a jedlé květy – rozmanitost pro kreativní kuchyně.



Thajská papája



Mini patizon

Ovoce & Zelenina

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Fazole	Keňa	cca 250 g / miska	12 misek / krabice	520458
Finger Limes	červené	cca 250 g / miska	4 misky / krabice	521678
Císařské lusky	očištěné	cca 250 g / miska	12 misek / krabice	520176
Brambory	velké na gril		cca 15,0 kg / krabice	520218
Dýně	špagetová	cca 1,0 kg / ks	1 ks	520386
Jedlé kaštiny	loupané, vakuované	cca 400 g / balení	1 balení	510628
Mini fenykl	RSA	cca 200 g / miska	1 miska	520427
Mini tuřiny	bílé	cca 200 g / miska	1 miska	520487
Mini patizon	zelený	cca 200 g / miska	1 miska	520468
Mini cuketa		cca 200 g / miska	1 miska	520471
Mučenka			cca 2,5 kg / krabice	521664
Shiso / Hanahojiso			18 – 20 ks / krabice	521679
Banánové listy	celé		cca 2,0 kg / krabice	521732
Limetové listy	sušené	cca 100 g / sáček	1 sáček	521688
Thajský česnek	fermentovaný	cca 100 g / balení	1 balení	521238
Thajská papája	zelená		1 ks	521071
Thajský chřest	mini	cca 200 g / miska	1 miska	521666
Vodní špenát		cca 500 g / sáček	1 sáček	521695



Ulmer

ŠPANĚLSKÉ OVOCE PŘÍMO OD ZDROJE

LOKALITA: Německo, Bádensko-Württembersko

- » **Tradice & přímý odběr:**

Ulmer Direkt dováží ovoce a zeleninu přímo od španělských producentů již od roku 1957 – dnes díky vlastní logistice.
- » **Certifikované & udržitelné:**

IFS Broker, Naturland, Demeter a ABCERT – Ulmer Direkt znamená transparentní zajištění kvality.
- » **Rozmanitost v bio kvalitě:**

Od citrusových plodů přes speciální rajčata až po exotické plody, jako je Buddhova ruka – mnoho produktů splňuje také bio standardy a standardy Demeter.



Panach

ROZMANITOST BOBULOVIN Z FRANCIE



LOKALITA: Francie

- » **Rodinný podnik s vizí:**

Panach'Fruits pěstuje od roku 1995 vysoce kvalitní bobuloviny v regionu Vendée a okolních oblastech se zaměřením na udržitelnost.
- » **Pěstování bez pesticidů:**

Bezpečné pěstování ve sklenících a biologické metody umožňují pěstovat aromatické ovoce bez pesticidů.
- » **Barevná rozmanitost odrůd:**

Kromě červených malin existují i žluté, černé a oranžové odrůdy, stejně jako lesní jahody, rybíz a další.
- » **Čerstvost díky každodenní sklizni:**

Bobuloviny se sklízí za úsvitu – pro maximální čerstvost a intenzivní chuť.

Ovoce & Zelenina

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
Meloun	vodní, oranžový	cca 5,0 kg / ks	521838
Mini paprika	žlutá	cca 1,0 kg / krabice	521808
	červená	cca 1,0 kg / krabice	521807
	tatayoyo	cca 1,0 kg / krabice	521809
Pimientos de Padrón		cca 200 g / miska	521810
Pitahaya		cca 3,0 kg / krabice	521856
Rajčata	Adora	cca 3,0 kg / krabice	521802
	datlová na větvi	cca 3,0 kg / krabice	521822
	extra sladká	cca 1,0 kg / krabice	521827
	mini koktejllová ne větvi	cca 3,0 kg / krabice	521805
	Murice	cca 3,0 kg / krabice	521803
	Ur-mix	cca 3,4 kg / krabice	521801
	divoký mix, cherry, La Palma	cca 1,5 kg / krabice	521800

Bobuloviny

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Lesní plody, mix	cca 100 g / miska	8 misek / krabice	521061
Maliny	cca 100 g / miska	8 misek / krabice	521036

Je dobré vědět

Panach'Fruits dodává bobuloviny bez pesticidů v mimořádné rozmanitosti barev – vrchol pro kreativní dezerty a snídaně.

Disco Prim

ČERSTVÉ PRODUKTY Z RUNGIS

LOKALITA: Francie

Je dobré vědět

Společnost Discoprim se pravidelně účastní veletrhů, jako jsou SIAL a Fruit Logistica – což svědčí o její inovativní síle a úzkých vazbách na mezinárodní gastronomii.

- **Přímo z velkoobchodu:**
Discoprim působí v Rungis – největším evropském centru čerstvých produktů – již po celá desetiletí a zásobuje špičkovou gastronomii ovocem a zeleninou.
- **Rozmanitost sortimentu:**
Od mini zeleniny a divokých bylin až po exotické produkty – výběr je přizpůsoben potřebám náročných kuchyní.

- **Kvalita se systémem:**
Díky úzkému partnerství s producenty a farmáři společnost Discoprim zaručuje čerstvost, zpětnou sledovatelnost a stálou dostupnost.
- **Pro kreativní kuchyni:**
Výběr zahrnuje i vzácné a zapomenuté odrůdy – ideální pro kulinářskou individualitu a sezónní speciality.

Saláty & Byliny

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Potočnice			6 svazků / krabice	521151
Salát portulák			cca 1,0 kg / krabice	520276
Artyčoky Poverade	se stonkem	5 ks / svazek	1 svazek	520328
Chřest divoký		cca 200 g / svazek	1 svazek	520293

Artyčoky Poverade

Ovoce & zelenina

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Artyčoky			15 ks / krabice	521137
Řepa mix			cca 5,0 kg / krabice	520809
Květák	fialový		6 – 10 ks / krabice	521064
	oranžový		8 ks / krabice	520826
Hrášek	zelený, v lusku		cca 5,0 kg / krabice	520392
Brambory	La Ratte	cca 1,0 kg / sáček		520259
Jedlé kaštiny	loupané, vakuované	cca 400 g / balení		510628
Mini fenykl		cca 400 g / miska	1 miska	520264
Mini mrkve	s natí	cca 400 g / miska	1 miska	520396
	mix s natí	10 mrkví / svazek	1 miska	520878
Mini navety	kulaté	cca 400 g / miska	1 miska	520415
Mini pórek		cca 400 g / miska	1 miska	520853
Mini červená řepa		cca 400 g / miska	1 miska	520416
Mrkev mix	3 druhy		cca 5,0 kg / krabice	520528
Broskve	Weinberg		cca 4,0 kg / krabice	520297
Ředkev	černá		cca 5,0 kg / krabice	520338
Romanesco			8 ks / krabice	520136
Červená řepa	vařená, vakuovaná	cca 500 g / balení		520111
Rajčata	Ur-Mix (Heirloom)		cca 3,5 kg / krabice	520274
Kořen crosne			cca 2,0 kg / krabice	520281
Cibule	Roscoff		cca 5,0 kg / sáček	520902



Romanesco



Mini červená řepa

Ovoce Další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Ananas	Extra Sweet		8 – 10 ks / krabice	521055
	Extra Sweet	cca 0,6 – 1,0 kg / ks		521786
Jablka	Boskoop		cca 10,0 kg / krabice	520116
	Braeburn		cca 6,5 kg / krabice	520279
	Elstar		cca 6,0 kg / krabice	520689
	Gala Royal		cca 13,0 kg / krabice	520411
	Granny Smith		cca 5,0 kg / krabice	521540
	Granny Smith		cca 7,0 kg / krabice	521551
	Red Chief		cca 4,0 kg / krabice	520839
Meruňky		cca 1,4 kg / miska		521829
Banány			cca 9,0 kg / krabice	520203
Lesní plody – mix		❄	cca 10,0 kg / krabice	560926
Hrušky	Nashi	24 ks / krabice	cca 5,0 kg / krabice	521750
	Santa Maria		cca 4,0 kg / krabice	520731
	Williams zelená		cca 4,0 kg / krabice	520888
Krvavé pomeranče – Moro			cca 6,5 kg / krabice	520208

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Ostružiny		cca 125 g / miska	1 miska	520230
Budhova ruka			1 ks	520979
Mandarinky	bez jader		10,0 kg / krabice	521167
Mandarinky	s listy		cca 6,0 kg / krabice	520278
Datle			cca 5,0 kg / krabice	520315
Dračí ovoce	červené/červené		10 ks / krabice	521076
Jahody		cca 500 g / miska	1 miska	520238
Fíky			14 – 16 ks / krabice	520552
Finger Limes		cca 100 g / miska		521193
Granátové jablko			14 – 16 ks / krabice	521349
Jádra granátového jablka		cca 500 g / sáček		521767
Grapefruit	červený		45 ks / krabice	520167
Borůvky		cca 125 g / miska	1 miska	520395
		❄	cca 2,5 kg / sáček	560704
Maliny		cca 125 g / miska	1 miska	520236
		❄	cca 2,5 kg / sáček	560713
Jackfruit		cca 10,0 kg / ks		521210
Rybíz		cca 125 g / miska	1 miska	520228
	černý	❄	cca 10,0 kg / krabice	560345
Kaki			cca 10 ks / krabice	520426



Jádra granátového
jablka



Mango

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Kiwi	zelené		48 ks / krabice	520246
Kumkvaty			cca 4,0 kg / krabice	521304
Limety			60 ks / krabice	520324
Mango			8 ks / krabice	521079
	Kent, Avojoy		8 – 9 ks / krabice cca 2,0 kg / krabice	521799
	letecká přeprava, zralé		9 – 12 ks / krabice	521839
	ready to eat		9 ks / krabice	520190
Meloun	Cantaloupe		5 – 6 ks / krabice	521066
	Galia		6 ks / krabice	520163
	medový		6 – 14 ks / krabice	520325
	Jolly – hladký meloun		6 – 8 ks / krabice	520927
	cukrový		5 – 6 ks / krabice	521247
	vodní, červený, bez jader		cca 3,0 – 6,0 kg / ks	520249
	Zerbinati – hladký meloun		5 – 8 ks / krabice	521254
	vodní, žlutý		cca 2,0 – 5,0 kg / ks	520150
Mirabelky			cca 10,0 kg / krabice	520459

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Nektarinky	žluté		cca 10,0 kg / krabice	521150
Pomeranče	na šťávu		cca 15,0 kg / krabice	520474
Mučenka			cca 1,5 – 2,0 kg / krabice	520130
Papája			9 ks / krabice	520682
Broskve	Paraguayos, ploché		cca 5,0 kg / krabice	520494
	žluté		cca 5,0 kg / krabice	520223
	bílé		cca 4,0 kg / krabice	521833
	bílé		cca 4,0 kg / krabice	520497
Mochyně		cca 100 g / miska	1 miska	520251
Blumy		❄	cca 10,0 kg / krabice	560370
	modré		cca 4,0 kg / krabice	520332
	žluté		cca 10,0 kg / krabice	520766
Brusinky		❄	cca 10,0 kg / krabice	560342
Višně		❄	cca 10,0 kg / krabice	560377
Kdoule			cca 4,5 kg / krabice	521029
Hroznové víno	tmavé		cca 4,5 kg / krabice	521127
	světlé		cca 4,5 kg / krabice	520463
Citron	Amalfi		cca 8,0 kg / krabice	520805
		cca 200 g / ks	cca 8,0 kg / krabice	521825
	chemicky neošetřený		cca 9,0 kg / krabice	520225



Kdoule

Zelenina

Další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Artyčoky			15 ks / krabice	521137
Lilek			cca 5,0 kg / krabice	521214
	celý		cca 5,0 kg / krabice	520916
	bílý		cca 5,0 kg / krabice	521631
Avokádo „Hass“	Avojoy	cca 200 g / ks	16 – 20 ks / krabice	521798
Baby špenát			cca 800 g / krabice	520744
Řepa	žlutá		cca 5,0 kg / krabice	520483
Řepa	mix		cca 5,0 kg / krabice	520809
Celer řapíkatý			10 ks / krabice	520330
Květák		cca 800 g / ks	6 ks / krabice	520207
	oranžový	cca 800 g / ks	8 ks / krabice	520826
	fialový		6 – 10 ks / krabice	521064
Fazole	široké		cca 4,0 kg / krabice	520210
	gigant 		cca 2,5 kg / sáček	560710
	dlouhé		cca 6,0 kg / krabice	520165
Brokolice			cca 6,0 kg / krabice	521182
Dýně máslová		cca 800 g / ks	1 ks	521771
	Zerbinati	cca 1,0 – 3,0 kg / ks	1 ks	521584
Čekanka			cca 5,0 kg / krabice	520319
	červená		cca 3,0 kg / krabice	520214
Chili papričky mix		cca 75 g / miska	1 miska	521456
Řepa Chioggia			cca 5,0 kg / krabice	520440
Crosne			cca 2,0 kg / krabice	520281



Zázvor

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Dýně Delica – Zerbinati		cca 1,0 kg / ks		521600
Edamame	sojové boby v lusku 		cca 500 g / sáček	561952
	jádra sojových bobů 		cca 10,0 kg / krabice	561287
Rampouchová ředkev			15 svazků / krabice	520428
Ledový salát			10 ks / krabice	520194
Hrášek			cca 2,5 kg / sáček	560711
	zelený, v lusku		cca 5,0 kg / krabice	520392
	Sugar Snaps	cca 200g / miska	1 miska	520971
Polníček			cca 800 g / krabice	520306
Fenykl			cca 5,0 kg / krabice	520762
Flower Sprout			cca 2,0 kg / krabice	521006
Kadeřávek	ručně trhaný 		cca 8,0 kg / krabice	560353
Okurka	sterilovaná kořeněná Spreewald		cca 1,0 kg / krabice	515764
	sterilovaná medová Spreewald		cca 1,0 kg / krabice	515765
			12 ks / krabice	520995
Zázvor	nakládaný	cca 1,0 kg / sáček	1 sáček	530939
	hlíza		cca 1,0 kg / krabice	520174



Fenykl

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Jalapeno	zelené		cca 2,0 kg / krabice	521452
			cca 2,5 kg / sáček	520485
			cca 5,0 kg / sáček	520178
	Drilling, pevný varný typ		cca 10,0 kg / krabice	520335
Brambory	pevný varný typ		cca 25,0 kg / sáček	520447
	loupané		cca 10,0 kg / sáček	520253
	Grenaille		cca 12,5 kg / krabice	520477
	Griller		cca 15,0 kg / krabice	520218
	La Ratte		cca 5,0 kg / krabice	520489
	ranné		cca 12,0 kg / krabice	521375
Kerblik			cca 100 g / svazek	520575
Česnek	loupaný		cca 1,0 kg / balení	520508
	zelený		cca 5,0 kg / krabice	520182
	černý	cca 100 g / miska	1 miska	520838
	v copu	cca 500 g / cop		520183
Celer bulvový			cca 5,0 kg / krabice	520184
Hlávkový salát			12 ks / krabice	520186
Dýně	špagetová	cca 1,0 kg / ks		520386
Kurkuma			cca 2,0 kg / krabice	521429
Lollo	Bionda		10 ks / krabice	520188
	Rosso		10 ks / krabice	520189
Lotosový kořen			cca 2,0 kg / krabice	520105
Májová vodnice			10 svazků / krabice	520235
Kaštany		❄️	cca 5,0 kg / krabice	560351
Mini kukuřice		cca 125 g / miska	1 miska	521082
Mini fenykl		cca 400 g / miska	1 miska	520264
Mini okurka		cca 250 g / miska		521860



Česnek



Mrkev

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Mini mrkev		cca 200 g / miska		521337
	s natí	cca 400 g / miska	1 miska	520396
	mix s natí		8 svazků / krabice	520878
Mini navety	kulaté	cca 400 g / miska	1 miska	520415
Mini paprika			cca 1,0 kg / krabice	520455
Mini patizon	žlutá	cca 200 g / miska	1 miska	520414
Mini pórek		cca 200 g / miska	1 miska	520921
Mini červená řepa		cca 400 g / miska	1 miska	520416
Mix salátů	prané		cca 800 g / krabice	520703
Muškátová dýně			1 ks	520410
Mrkev			cca 5,0 kg / krabice	520507
			cca 9,0 kg / krabice	520317
	svazek s natí		12 svazků / krabice	520242
	žlutá		cca 5,0 kg / sáček	520484
	mix, 3 druhy		cca 5,0 kg / krabice	520528
Slanobýl	očistěný	cca 250 g / miska		521789
Okra		cca 225 g / sáček	1 sáček	521083
Paprika	žlutá		cca 5,0 kg / krabice	520127
	mix		cca 5,0 kg / krabice	520156
	červená		cca 5,0 kg / krabice	520129
	špičatá červená		cca 4,0 kg / krabice	520478
Pastinák			cca 5,0 kg / krabice	520436
Kořen petržele			cca 5,0 kg / krabice	520318
Pórek			cca 5,0 kg / krabice	520133

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Artyčoky Poverade	se stonkem	5 ks / svazek	12 svazků / krabice	520328
Čekanka			cca 3,0 kg / krabice	520113
	Castelfranco		cca 2,5 kg / krabice	520421
	Trevisiano		cca 3,0 kg / krabice	520723
Ředkvičky		cca 500 g / svazek	15 svazků / krabice	520231
Ředkev	modrá		cca 5,0 kg / krabice	521002
	zelená		cca 5,0 kg / krabice	521806
	červená		cca 5,0 kg / krabice	520831
	černá		cca 5,0 kg / krabice	520338
	černá kulatá		10 ks / krabice	521393
	bílá	cca 500 g / ks	1 ks	520135
Rebarbora			cca 10,0 kg / krabice	520906
Romanesco			8 ks / krabice	520136
Římský salát			10 ks / krabice	520140
Rozmarýn		cca 500 g / svazek		520568
Červená řepa			cca 5,0 kg / krabice	520320
Červené zelí			cca 15,0 kg / sáček	520138



Rebarbora



Batáty

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Rukola		cca 250 g / sáček	1 sáček	521853
	praná		cca 800 g / krabice	520742
Fazole fava	nečištěné		cca 8,0 kg / krabice	520393
Šťovík		cca 500 g / svazek		520570
Kysané zelí			cca 10,0 kg / kbelík	510586
	Spreewald		cca 1,0 kg / kbelík	515763
Šalotky			cca 500 g / balení	521085
	dlouhé		cca 5,0 kg / sáček	521281
Jarní cibulka			12 – 14 ks / krabice	520142
Černý kořen			cca 5,0 kg / krabice	520144
			cca 2,5 kg / sáček	560720
Chřest	zelený – Itálie	cca 500 g / svazek	8 svazků / krabice	520655
	zelený – Peru	cca 450 g / svazek	11 svazků / krabice	520268
	divoký	cca 200 g / svazek	5 svazků / krabice	520293
Špičaté zelí	červené		8 ks / krabice	520329
Tuřín			cca 15,0 kg / sáček	520226
Batáty			cca 6,0 kg / krabice	520403
Tamarillos			20 ks / krabice	521309



Šalotky

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Rajčata	Ananas		cca 3,0 kg / krabice	521845
	„Datterino“, keřík		cca 3,0 kg / krabice	520887
	Fleurette Beefsteak		cca 3,0 kg / krabice	521842
	Green Zebra		cca 3,5 kg / krabice	520213
	Cherry, Black Moon		cca 3,0 kg / krabice	521846
	Cherry, Bumble Bee		cca 3,0 kg / krabice	521840
	Cherry, Chocolate Pear		cca 3,0 kg / krabice	521841
	mix, volně ložená		cca 3,0 kg / krabice	521843
	mini koktejlová na větvi		cca 3,0 kg / krabice	520738
	mini mix		cca 4,0 kg / krabice	521610
	býčí srdce		cca 3,0 kg / krabice	521267
	na větvi		cca 6,0 kg / krabice	520378
	Tomberry, žlutá	cca 125 g / miska		520947
	Tomberry, červená	cca 125 g / miska		520946
	Umamini		cca 3,0 kg / krabice	521844
Topinambur	Ur-mix Heirloom		cca 3,5 kg / krabice	520274
	sušená		cca 1,0 kg / sáček	520466
Bílé zelí			cca 15,0 kg / sáček	520151
Kedluben			6 – 10 ks / krabice	520868
Cuketa	žlutá		cca 4,5 kg / krabice	520154
	zelená		cca 5,0 kg / krabice	521039
Kukuřice cukrová			10 – 12 ks / balení, 2 balení / krabice	520450
	vařená		10 – 12 ks / balení, 2 ks / krabice	521804
Cibule	bílá		cca 5,0 kg / sáček	520115
	zeleninová		cca 25,0 kg / sáček	521223
	perlovka, bílá		cca 5,0 kg / sáček	520423
	červená		cca 10,0 kg / sáček	520220
	Tropea, červená, cop		cca 2,0 kg / ks	521417
	bílá		cca 10,0 kg / sáček	520557



Cukety



Přirozeně zpracované: Šťávy & krájené ovoce

Ovocný salát & Krájené ovoce

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
Ananas kostky	bez nálevu	cca 1,5 kg / miska	521763
Meloun Cantaloupe kostky	bez nálevu	cca 1,5 kg / miska	521765
Grapefruit měsíčky	červený	cca 1,0 kg / kbelík	521759
Žlutý meloun (medový) kostky	bez nálevu	cca 1,5 kg / miska	521766
Mango kostky		cca 2,5 kg / sáček	562007
		cca 5,0 kg / kbelík	521758
Ovocný salát	prémium, bez nálevu	cca 3,0 kg / miska	521764
Pomeranč měsíčky		cca 1,0 kg / kbelík	521760
Pomeranč plátky	bez nálevu	cca 1,5 kg / miska	521768

Šťávy

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
Jablko	s přirozeným zákalem	cca 3,05 l / kanystr	532423
Krvavý pomeranč		cca 3,05 l / kanystr	532424
Grapefruit	čerstvě lisovaná	cca 3,05 l / kanystr	532425
Mango		cca 1,0 l / láhev	531231
Multivitamin	čerstvě lisovaná	cca 3,05 l / kanystr	532426
Pomeranč	čerstvě lisovaná	cca 3,05 l / kanystr	532422
Červená řepa		cca 3,05 l / kanystr	532847
Citron	čerstvě lisovaná	cca 1,0 l / láhev	530371

Je dobré vědět

Vychutnejte si čistou přírodní svěžest: Naše šťávy v příchutích pomeranč, grapefruit, jablko, ananas, multivitamin a citron zaujmou svou plnou chutí. Ať už na snídani nebo jako zdravé osvěžení – kvalita z kontrolovaného pěstování zaručuje bezkonkurenční chuťový zážitek. Přírodní, svěží a prémiové – takhle perfektně začíná váš den.

Květy & Bylinky

Květy

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Květy artyčoku, konfitované, v olivovém oleji	 cca 55 g / ks	20 ks / miska	563070
Květy medvědího česneku	cca 50 g / miska		521630
Brutnák	cca 100 g / miska		520591
Blinq Blossom	cca 50 g / miska	2 misky / krabice	521615
Sechuan Bottons		20 ks / miska	521143
Sansho Leaves		2× 25 ks / krabice	521710
Květy cukety		15 ks v krabici	520273



Květy medvědího česneku

Bylinky & řeřicha

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Atsina	16 misek / krabice	520871
Květy medvědího česneku	cca 50 g / miska	521630
Bazalka	16 misek / krabice	520801
Borage	16 misek / krabice	521454
Potočnice	6 svazků / krabice	521151
Daikon Cress	cca 500 g / krabice	520216
Estragon	cca 500 g / svazek	520581
Ghoa Cress	16 misek / krabice	520857
Hippo Tops	2 misky / krabice	521295
Honny	16 misek / krabice	520812
Byliny v květináči, mix	cca 500 g / květináč	520607
Limon Cress	16 misek / krabice	520814
Melissa Cress	16 misek / krabice	521416
Slanobýl	cca 5,0 kg / krabice	520975
Slanobýl, očištěný	cca 250 g / miska	521789
Oregáno	cca 500 g / svazek	520566
Oyster Leaves	1 miska	520720
Persinette Cress	16 misek / krabice	520858
Rukola Cress	16 misek / krabice	520806
Sakura mix Cress	18 misek / krabice	520491
Šalvěj	cca 500 g / svazek	520569
Salty Fingers	2 misky v/ krabice	521291
Sea Fennel Cress	2 misky / krabice	521428
Hořčice zelená Cress	16 misek / krabice	521271
Shiso Leaves green	1 miska	520968
Shiso Leaves purple	1 miska	521218
Shiso mix	16 misek / krabice	520408
Shiso purple	16 misek / krabice	520813
Citronová tráva	cca 100 g / sáček	521096
Tymián	cca 500 g / svazek	520572
Tahoon Cress	16 misek / krabice	520795
Vene Cress	16 misek / krabice	521220
Zorri Cress	16 misek / krabice	520855
Meduňka	cca 500 g / svazek	520573
Citronový tymián	cca 500 g / svazek	520574

Daikon Cress





Boiron

OVOCNÁ PYRÉ Z FRANCIE



LOKALITA: Francie

Světový lídr na trhu s tradicí:

Boiron Frères je již více než 80 let synonymem pro ovocnou dokonalost – dodnes je lídrem v oblasti mražených ovocných pyréné.

Inovace se zodpovědností:

Jako „Société à Mission“ spojuje Boiron požitek s udržitelností a výzkumem smyslů (Fruitologie®).

Rozmanitost druhů pro profesionály:

Více než 140 druhů – od klasických ovocných pyréné po zeleninová pyréné, bio varianty a produkty bez přidaného cukru.

Pro kuchyň & bar:

Pyréné, coulis, koncentráty a polokandované produkty – ideální pro kreativní využití v gastronomii a mixologii.

Je dobré vědět

Díky vlastní technologii Fruitologie® analyzuje Boiron ovocná pyréné pomocí smyslů podobně jako someliér analyzuje víno – každá odrůda získává svůj vlastní aromatický profil. To umožňuje kuchařům a barmanům pracovat konkrétně s chutí, texturou a původem.

Ovocné coulis

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Malinová omáčka	cca 500 ml / láhev	560627
Omáčka z manga/mučenky	cca 500 ml / láhev	560913

Ovocné pyréné

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Ananas	cca 1,0 kg / miska	560554
Meruňka	cca 1,0 kg / miska	560547
Banán	cca 1,0 kg / miska	562368
Bergamot, bez cukru	cca 1,0 kg / miska	562075
Hruška	cca 1,0 kg / miska	560567
Borůvka	cca 1,0 kg / miska	560568
Krvavý pomeranč	cca 1,0 kg / miska	560558
Ostružina	cca 1,0 kg / miska	560542
Černý rybíz	cca 1,0 kg / miska	560546
Jahoda	cca 1,0 kg / miska	560562
Jahoda, Mara des Bois	cca 1,0 kg / miska	563166
Fík	cca 1,0 kg / miska	560566
Granátové jablko	cca 1,0 kg / miska	560569
Zelené jablko	cca 1,0 kg / miska	560549
Malina	cca 1,0 kg / miska	560544
Červený rybíz	cca 1,0 kg / miska	560862
Kalamansi	cca 1,0 kg / miska	560559
Třešeň, černá	cca 1,0 kg / miska	560643



Černý rybíz ovocné pyréné

Ovocné pyréné

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Kokosový ořech	cca 1,0 kg / miska	560555
Limeta	cca 1,0 kg / miska	560560
Liči	cca 1,0 kg / miska	560644
Mandarinka	cca 1,0 kg / miska	560561
Mango	cca 1,0 kg / miska	560582
Mirabelka	cca 1,0 kg / miska	560550
Papája	cca 1,0 kg / miska	560645
Mučenka	cca 1,0 kg / miska	560557
Rebarbora	cca 1,0 kg / miska	560551
Rakytník	cca 1,0 kg / miska	562361
Víšeň	cca 1,0 kg / miska	560545
Lesní ovoce	cca 1,0 kg / miska	560990
Bílá broskev	cca 1,0 kg / miska	560553
Yuzu	cca 1,0 kg / miska	560838
Citron, Sicílie, bez cukru	cca 1,0 kg / miska	560991
Švestka	cca 1,0 kg / miska	560756



Mučenka – ovocné pyréné

Mléčné výrobky & Vejce

- 202 Butter Boyz
- 203 Diano Casearia
- 204 Milchhof Sterzing
- 206 Büffel Bill
- 207 Rohmilchkäserei Backensholz
- 208 Thomas Export
- 210 Tölzer Kasladen
- 212 Ucker-Ei
- 213 Mléčné výrobky & vejce - další výběr

»Nikdo nedokáže zapískat symfonií.
K jejímu zahrání
je potřeba celý orchestr.«

Björn Bielitzer, nákupní oddělení



Butter Boyz

VŠECHNO JE V POŘÁDKU



LOKALITA: Německo, Bavorsko

- » **Původ v michelinské kuchyni:**

Od svého společného seznámení v michelinské restauraci Paula Bocuse nabízí Butter Boyz ručně vyráběné máslo nejvyšší kvality.
- » **Rozmanité druhy:**

Sortiment sahá od klasického slaneho másla až po kreativní bylinková másla a variace s kořením.
- » **Řemeslná výroba:**

Každé máslo se vyrábí ručně – s důrazem na kvalitu, vysoce kvalitní suroviny a s láskou k detailu.
- » **Udržitelnost & regionalita:**

Butter Boyz se spoléhají na regionální dodavatele a udržitelné zdroje surovin.

Máslo

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Blok, solené	 cca 5,0 kg / ks		532561
Smrkové, ve tvaru kužele, solené	 cca 15 g / ks	30 ks / krabice	532550
Pražený pórek, ve tvaru kužele, solené	 cca 15 g / ks	30 ks / krabice	515969
Přírodní, ve tvaru kužele, solené	 cca 20 g / ks	30 ks / krabice	532549
Bylinkové, ve tvaru kužele, solené	 cca 15 g / ks	30 ks / krabice	532544
Piment d'Espelette s restovanou cibulkou, ve tvaru kužele, solené	 cca 20 g / ks	30 ks / krabice	532701
Přírodní, ve tvaru čtverce, solené	 cca 15 g / ks	60 ks / krabice	532702
S červenou řepou, ve tvaru kužele, solené	 cca 15 g / ks	30 ks / krabice	532560
S hříbký, ve tvaru kužele, solené	 cca 20 g / ks	30 ks / krabice	532559
Přírodní, ve tvaru kužele	 cca 20 g / ks	30 ks / krabice	532712
Krabice mix, 6 druhů, ve tvaru homole	 cca 20 g / ks	30 ks v krabici	532859



Diano Casearia

LOKALITA: Itálie

- » **Tradice od roku 1933:**

Diano Casearia vyrábí sýr tradičními metodami již více než 90 let – což je zárukou autentické chuti a stálé kvality.
- » **100% italské mléko:**

Veškerá produkce je založena na místním mléce z jižní Itálie – ideální pro kuchyně, které si cení regionality a čerstvosti.
- » **Moderní technologie se setkává s ručním zpracováním:**

Inovativní výrobní zařízení v kombinaci s tradičním řemeslným zpracováním umožňují vysoké objemy výroby bez ztráty kvality – ideální pro komerční kuchyně a cateringové společnosti.
- » **Certifikovaná udržitelnost:**

Diano se spoléhá na férový, transparentní dodavatel-ský řetězec se zaměřením na dobré životní podmínky zvířat. a environmentální standardy – což je silný prodejní argument pro uvědomělé gastronomické koncepty.

Mozzarella

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Bufala Campana D.O.P.		125 g / ks		532284
		250 g / ks		532283
	Perline	25 g / ks	10 ks / miska	532282
Burrata		125 g / ks	1 ks / miska	530918
Burratina		50 g / ks	4 ks / miska	532269



Milchhof Sterzing

 **LOKALITA:** Itálie

- **Regionální horské mléko:**
Jogurt z mlékárny Sterzing se vyrábí z čerstvého horského mléka – pocházejícího z alpského regionu známého svou přírodní kvalitou a tradičním chovem zvířat.
- **Krátké vzdálenosti, denně čerstvé:**
Přibližně 600 farmářů v okruhu 40 km dodává denně čerstvé mléko – to zajišťuje vysokou kvalitu a čerstvost jogurtu z mlékárny Sterzing.

- **Krémová & přírodní chuť:**
Jogurt zaujme svou jemnou, krémovou texturou a mírně kyselou, přirozenou chutí – ideální je přírodní nebo v kombinaci s ovocem.
- **Regionálně zakořeněné:**
Mlékárna Sterzing je družstvo s přibližně 170 zaměstnanci, které zpracovává regionální mléko na jogurty a další vysoce kvalitní výrobky.



Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Jogurt	Med	150 g / sklenice	10 ks / krabice	531026
	Lesní ovoce	150 g / sklenice	10 ks / krabice	531021
	Citron	150 g / sklenice	10 ks v/ krabice	531022
	Banán	 150 g / sklenice	10 ks / krabice	531099
	Jahoda	 150 g / sklenice	10 ks / krabice	532805
	Borůvka	 150 g / sklenice	10 ks / krabice	531100
	Káva	 150 g / sklenice	10 ks / krabice	532806
	Bez laktózy	 150 g / sklenice	10 ks / krabice	532804
	s nízkým obsahem tuku	 150 g / sklenice	10 ks / krabice	532803
	Mango vanilka	 150 g / sklenice	10 ks / krabice	531101
	přírodní	 150 g / sklenice	10 ks / krabice	532792
	Pomeranč	 150 g / sklenice	10 ks / krabice	531098
	Vanilka	 150 g / sklenice	10 ks / krabice	531070
	Natur 4,2 %	cca 5,0 kg / kbelík		532278
	s nízkým obsahem tuku 0,1 %	cca 5,0 kg / kbelík		532698
	Jahoda	cca 5,0 kg / kbelík		532696
	Lesní ovoce	cca 5,0 kg / kbelík		532697
	z plnotučného mléka	cca 5,0 kg / kbelík		532699
Trvanlivé mléko	3,6 %	cca 1,0 l / ks	12 ks / krabice	532230
	1,6 %	cca 1,0 l / ks	12 ks / krabice	532231
Máslo	přírodní	250 g / sklenice		532502



Alpský jogurt přírodní

Je dobré vědět

Výrobní proces zaručuje čerstvost díky rychlému jednání: Dodané mléko je zpracováno do 24 hodin – což je pro podnik silný standard kvality, který se jasně odráží v chuti a konzistenci. Toto okamžité zpracování nejen zachovává cenné živiny, ale také vede k obzvláště čerstvému konečnému produktu, který splňuje nejvyšší standardy.



Büffel Bill



📍 **LOKALITA:** Německo, Bádensko-Württembersko

» **100% čisté buvolí mléko:**

Büffel Bill používá pouze čisté buvolí mléko – žádné přidané kravské mléko. Díky tomu je zajištěna obzvláště krémová konzistence a intenzivní chuť.

» **Etika se setkává s kvalitou:**

Produkce mozzarely je založena na chovu s dobrými životními podmínkami a udržitelném chovu – což je silný argument pro zodpovědné kulinářské koncepty.

» **Mozzarella se standardem D.O.P.:**

Mnoho druhů splňuje požadavky na označení původu „Campana D.O.P.“ – záruku autentické kvality, ideální pro italské signature pokrmy.

» **Logistika čerstvých potravin pro gastronomii:**

Chlazená expresní přeprava a krájení v den odeslání zajišťují maximální čerstvost – ideální pro restaurace s vysokými nároky na kvalitu.



»Nasazení společnosti Havelland Express a nadšení společnosti Büffel Bill vyústily ve vynikající spolupráci – partnerství, které dokonale ztělesňuje kvalitu, udržitelnost a odpovědnost.«

Manuel Reuss, Büffel Bill

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Mozzarella di Bufala		cca 250 g / ks		532533
		cca 50 g / ks	5 ks / balení	532529
		cca 125 g / ks	2 ks / balení	532531
	Cardinali	cca 16 g / ks	14 ks / balení	532881
	Cardinali		14 ks / balení	532530
	Stracciatella	cca 250 g / miska		532883
	Burrata	cca 125 g / ks		532532

Další
masné produkty
od Büffel Bill

od strany 73



Rohmilchkäserei Backensholz



📍 **LOKALITA:** Německo, Šlesvicko-Holštýnsko

» **100% bio syrové mléko z farmy:**

Sýrárna zpracovává výhradně mléko z vlastní biofarmy – ideální pro kuchyně, které si cení původu a kvality.

» **Řemeslné umění výroby sýrů:**

Každý bochník je ručně zpracovaný, otáčený a opečován – to zaručuje jedinečné produkty s charakterem a hloubkou.

» **Mezinárodně oceněné:**

Druhy jako „Michel“ a „Deichkäse Gold“ patří mezi 16 nejlepších sýrů na světě – což je silný prodejní argument pro prémiovou gastronomii.

» **Uzavřený koloběh farmy:**

Od pěstování krmiv až po péči o sýr: Zemědělství a výroba sýrů tvoří udržitelný, soběstačný systém – ideální pro koncepty zelené gastronomie.

Sýry

Produkt		Hmotnost na ks	Číslo položky
Deichkäse GOLD, zrající za přítomnosti roztočů	BIO	cca 500 g / ks	532875
Friesisch Blue	BIO	cca 1,7 kg / ks	532876
Deichkäse velký, 1/4, 12 měsíců vyzrálý	BIO	cca 450 g / ks	532872
Kleine Ziege, 1/4	BIO	cca 450 g / ks	532870
Deichkäse malý	BIO	cca 670 g / ks	532873
Husumer malý	BIO	cca 400 g / ks	532874
Michel, na čtvrtiny	BIO	cca 450 g / ks	532871



Deichkäse Gold



Thomas Export



 **LOKALITA:** Francie

- **Více než 3 500 druhů francouzských sýrů:**
Thomas Export nabízí obrovský výběr od více než 270 dodavatelů – ideální pro kreativní kuchyně a exkluzivní sýrové mísy.

➤ **Dodávky do 70 zemí světa:**
Ať už do Evropy, Asie nebo Ameriky: Logistika je zaměřena na rychlé a spolehlivé dodávky sýrů – ideální pro mezinárodní gastronomické projekty.
- **Odborné znalosti pro profesionály:**
Tým sdílí odborné znalosti v oblasti zrání, Food Pairing a skladování – což je skutečná výhoda pro tvorbu menu.

➤ **Vlastní výroba sýrů & zrání sýrů Mimolette:**
Od roku 2018 vyrábí Thomas Export také vlastní sýr – včetně ručně zrajícího sýru Mimolette z „Fromageries des Régions“.

Kozí sýr

Typ	Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Měkký kozí sýr	Buchette de Chevre Cendrée	cca 150 g / ks		530547
	Buchette de Chevre nature	cca 150 g / ks		532877
	Crottin de Chavignol, pasterizovaný	cca 60 g / ks	12 ks / krabice	531191
	Selles sur Cher	cca 150 g / ks		531033
Čerstvý kozí sýr	Kozí sýr	cca 40 g / ks	24 ks / krabice	531218
	Tvaroh z kozího mléka	cca 1,0 kg / ks		532816
Čerstvý sýr mozzarella	Mozzarella Burrata z kozího mléka	cca 120 g / ks		532562

Výběr sýrů

Typ	Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Sýr s modrou plísní	Bleu d’Auvergne	cca 1,4 kg / ks	530572
	Bleu des Neiges	cca 500 g / ks	530511
	Blue Stilton	cca 2,0 kg / ks	531239
	Fourme d’ Ambert	cca 2,0 kg / ks	530458
	Roquefort	cca 600 g / ks	531184
	Roquefort, půl bochníku	cca 1,2 – 1,4 kg / ks	532669
Tvrdý sýr	Comté, 8 měsíců zrání	cca 200 g / ks	531186
	Mimolette	cca 190 g / ks	531188
Polotvrdý sýr	Tete de Moine	cca 900 g / ks	531240
	Tomme de Savoie, IGP	cca 1,8 kg / ks	532888
Měkký sýr	Brie de Meaux	cca 750 g / ks	531190
	Brie s lanýžem 2,5%	cca 1,4 kg / ks	532395
	Brillat Savarin zrající	cca 200 g / ks	531195
	Camembert Calvados	cca 250 g / ks	530545
	Camembert de Normandie	cca 250 g / ks	530954
	Chaource	cca 500 g / ks	530928
	Fougerous Petit	cca 250 g / ks	531187
	Reblochon Souple	cca 550 g / ks	530468
Krémový sýr s omývanou kůrkou	Epoisses Berthaut	cca 250 g / ks	530501
	Langres	cca 180 g / ks	530463
	Livarot Affineur	cca 500 g / ks	532295
	Munster	cca 500 g / ks	531189
	Pont L’Eveque	cca 220 g / ks	530933
Měkký sýr s kůrou	Mont d’Or	cca 435 g / ks	530922
Čerstvý sýr	Brillat Savarin	cca 500 g / ks	531008

Je dobré vědět

Tým společnosti **Thomas Export** přináší nejen sýry, ale také hluboké odborné znalosti – a aktivně se o ně dělí se svými zákazníky. Ať už jde o rady ohledně sortimentu, tréninku smyslů nebo tipy pro optimální skladování a prezentaci: Odborníci jsou vám k dispozici a pomáhají nejen prodávat sýry, ale také je přiblížit zákazníkům.



Mimolette

Máslo & další produkty

Typ	Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Máslo	Máslo, máselnice, ze syrového mléka, s Fleur de Sel	cca 250 g / ks		531308
	Máslo, máselnice, ze syrového mléka, nesolené	cca 250 g / ks		531309
	Rolka másla, solené	cca 250 g / ks		532664
	Rolka másla	cca 250 g / ks		532665
Crème / smetana	Crème fraîche AOP Isigny 38% tuku	cca 200 g / sklenice	6 sklenic / krabice	531312



Tölzer Kasladen

 **LOKALITA:** Německo, Bavorsko

- **Affineur s více než 200 druhů:**

Tölzer Kasladen zpracovává více než 200 druhů ručně vyráběných sýrů z 10 zemí – ideální pro náročné sýrové talíře a rozmanitost menu.
- **Udržitelný původ & krmení:**

Mléko od krav krmených bez siláže z regionálních mlékáren – pro ekologicky zodpovědný požitek s plným aroma.
- **Vynikající kvalita sýra:**

Několikanásobně oceněný a časopisem Feinschmecker zařazený mezi nejlepší prodejce sýrů v Německu – silný prodejní argument pro prémiovou gastronomii.
- **Tradice se setkává s uměním zrání:**

Od roku 1972 nechává rodina Hofmannových zrán a zušlechťuje sýr ve vlastních sklepech – každý bochník je jedinečný svým charakterem a hloubkou.



Sortiment sýrů Francie

Typ	Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Měkký sýr	Camembert de Normandie, s plísní na povrchu, kravské mléko, 45 % tuku v sušině	cca 2,7 kg / krabice	532890
	Gratte Paille s plísní na povrchu, kravské mléko, 75 % tuku v sušině		
	Pont l'Évêque, ovčí mléko, min. 50 % tuku v sušině		
	Livarot petit, kravské mléko, 40 % tuku v sušině		
	Valençay, kozí mléko, 45 % tuku v sušině		
Poloměkký sýr na krájení	Brebis de Montagne, ovčí mléko, 50 % tuku v sušině		
	Salerské kravské mléko, 45 % tuku v sušině		
Tvrdý sýr	Comté, kravské mléko, 45 % tuku v sušině		

Sortiment sýrů Evropa

Typ	Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Měkký sýr	Mothais, kozí mléko, 45 % tuku v sušině, 2 týdny zrání	cca 2,5 kg / krabice	532892
	Taleggio, kravské mléko, 45 % tuku v sušině, 2 měsíce zrání		
Tvrdý sýr	Pecorino Gran riserva, ovčí mléko, 50 % tuku v sušině, 12 měsíců zrání		
	Vorarlberský horský sýr, kravské mléko, 50 % tuku v sušině, 24 měsíců zrání		
Poloměkký plátkový sýr	Sýr s lučními květy, luční byliny, kravské mléko, 50 % tuku v sušině, 3 měsíce zrání		



Sortiment sýrů Francie

Je dobré vědět

Tölzer Kasladen není jen rájem pro milovníky sýrů, ale také skutečným centrem odborných znalostí v oblasti sýrové kultury. Prostřednictvím své vlastní sýrové akademie nabízí specializované kurzy na míru pro gastronomické profesionály, maloobchodníky a všechny, kteří si sýr chtějí nejen vychutnat, ale také mu rozumět. Ať už jde o školení „Top Fit am Käsebrett“ nebo náročný kurz „European Cheese Expert“ – zde se znalosti předávají s vášní.

Sortiment sýrů Itálie

Typ	Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Měkký sýr	Camembert Bufala, s plísní na povrchu, buvolí mléko, 60 % tuku v sušině	cca 2,7 kg / krabice	532891
	Robiola Bosina, ovčí a kravské mléko, 57 % tuku v sušině		
	Rocchetta, kozí, ovčí a kravské mléko, 48 % tuku v sušině		
	Taleggio, kravské mléko, 48 % tuku v sušině		
Tvrdý sýr	Tymián Capra, kozí mléko, 45 % tuku v sušině		
Poloměkký sýr na krájení	Fontina, kravské mléko, 48 % tuku v sušině		
	Montasio, kravské mléko, 40 % tuku v sušině		
	Pecorino medio, ovčí mléko, 50 % tuku v sušině		

Sýry

Typ	Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Tvrdý sýr	Comté, 16 měsíců zrání	cca 1,0 kg / ks	532913
Měkký sýr	Pont l'Évêque, cca 5 týdnů zrání		532898



Ucker-Ei



Mléčné výrobky & vejce

další výběr

LOKALITA: Německo, Braniborsko

Denně čerstvá vejce přímo z farmy:

Díky krátkým vzdálenostem z farmy do místa prodeje zaručuje Ucker Ei maximální čerstvost – ideální pro snídaňové bufety a pečivo s vysokými nároky na kvalitu.

Chov v dobrých životních podmínkách jako standard:

Volný výběh, denní světlo a prostředí bez stresu zajišťují zdravá kuřata – a mimořádně chutná vejce pro profesionální kuchyně.



Vejce

Regionální & udržitelná produkce:

Krátké přepravní vzdálenosti a ekologické balení snižují emise CO₂ – ideální pro gastronomické koncepty se zaměřením na ekologii.

Rodinná firma s tradicí:

Po generace zakořeněný v Uckermarku – autentický výrobce se spolehlivou kvalitou a transparentním původem.

Vejce

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Velikost M, volný výběh, bílá	cca 56 g / ks	10 ks / balení	530996
		90 ks / krabice	530997
Velikost L, volný výběh, bílá	cca 65 g / ks,	10 ks / balení	530998
		90 ks / krabice	530999

Vaječné výrobky

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Vaječná melanž	cca 1,0 l / ks	530346
Vaječný žloutek	cca 1,0 l / ks	530345
Vaječný bílek	cca 1,0 l / ks	530347

Sýrové výrobky

Typ	Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Měkké sýry & sýry na krájení	Taleggio D.O.P.	cca 2,2 kg / ks		530564
	Brie kulatý franc. 50%	cca 2,5 – 3,0 kg / ks		530506
	Sýr Fontina	cca 2,0 kg / ks		530489
	Sýr gorgonzola D.O.P.	cca 1,5 kg / ks		530428
	Gouda	cca 3,0 kg / ks		530496
Kozí & ovčí sýry	Kozí sýr, zrající	cca 1,0 kg / ks		530949
	Čerstvý kozí sýr Buche Soignon	cca 1,0 kg / ks		530916
	Kozí sýr plátky	cca 100 g / miska		532906
	Ovčí sýr plátky	cca 100 g / miska		532904
Uzený sýr	Scamorza uzená	cca 300 g / ks	4 ks / balení	530927
		cca 250 g / ks		532903
	Scamorza plátky	cca 110 g / balení		532753
Grilovací sýr	Halloumi	cca 250 g / ks		530557

Je dobré vědět

Ovesné mléko se stává stále oblíbenějším, protože je šetrné k životnímu prostředí, neobsahuje laktózu a je vhodné pro vegany a alergiky. Spotřebitelé oceňují jemnou chuť, krémovou konzistenci a všestrannost v kávě, müsli a při vaření. Díky tomu je ovesné mléko atraktivní volbou pro zákazníky, kteří dbají na životní prostředí a zdraví.

Rostlinné alternativy

Další veganské produkty naleznete

od strany 288

Produkt		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Sójový nápoj		cca 1,0 l / ks		532312
Ovesný nápoj		cca 1,0 l / ks		532427
Mandlový nápoj		cca 1,0 l / ks		511207
Sójový nápoj vanilka		cca 1,0 l / ks		532313
Soja Cuisine		cca 1,0 l / ks		531226
Ovesný nápoj Barista		cca 1,0 l / ks	6 ks / krabice	515613



Mozzarella

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Bufala Campana D.O.P.	cca 200 g / ks	10 ks / krabice	530542
Burratina	cca 50 g / ks	3 ks / miska	531032
Burrata	cca 125 g / ks	8 ks / krabice	532826
Pláty ‚Sfoglia‘, Francie	cca 1,0 kg / ks		530532
Stracciatella	cca 300 g / miska		532563
Stracciatella	cca 150 g / miska		532908
Mozzarella strouhaná	cca 1,0 kg /sáček		531307



Sortiment sýrů Francie

Typ	Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Měkký sýr	Belle Laitiere Brie Spitze – 75 % tuku v sušině	cca 1,6 kg / krabice	532907
	Bleu d’Auvergne – min. 50 % tuku v sušině		
	Carre Coeur Lion – min. 57 % tuku v sušině		
	CBT Champsecret – min. 55 % tuku v sušině		
	CBT Royal – min. 45 % tuku v sušině		
	Le Merlemont – min. 55 % tuku v sušině		
	St. Andre – min. 75 % tuku v sušině		
	Kozí sýrová rolka Cabriolait – min. 50 % tuku v sušině		

Sortiment sýrů Itálie

Typ	Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Tvrdý sýr	Grana Padano DOP, min. 32 % tuku v sušině	cca 1,8 kg / krabice	532909
	Pecorino Romano DOP, s ovčím mlékem, min. 40 % tuku v sušině		
	Pecorino San Marino, DOP, min. 50 % tuku v sušině		
Měkký sýr	Taleggio DOP, min. 48 % tuku v sušině		
Sýr Filata	Scarmorza uzená – pasta, min. 48 % tuku v sušině		
Poloměkký sýr	Gorgonzola DOP, min. 56 % tuku v sušině		
Sýr na krájení	Stilfser g.U, min. 50 % tuku v sušině		
Syrovátkový sýr	Ricotta di Bufala, min. 18 % tuku v sušině		

Sortiment sýrů Španělsko

Typ	Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Sýr na krájení	Sýr s česnekem	cca 1,6 kg / krabice	532907
	Valdeón Madurado, kravské a kozí mléko, min. 45 % tuku v sušině		
	Iberico, kravské, ovčí a kozí mléko, min. 50 % tuku v sušině		
	Kozí sýr s červeným vínem, kozí mléko, kůrka s červeným vínem, min. 45 % tuku v sušině		
	Ovčí sýr s rozmarýnem, syrové ovčí mléko, min. 45 % tuku v sušině		
	Ovčí sýr s lanýžem, min. 45 % tuku v sušině		
	Kozí sýr, kozí mléko, min. 45 % tuku v sušině		
Poloměkký sýr	Manchego, ovčí mléko, min. 50 % tuku v sušině		

Tvrdý sýr

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Appenzeller	cca 1,7 kg / ks	530491
Dersauer Bauernkaas	cca 500 g / ks	532854
Emmentaler	cca 2,8 kg / blok	532582
Emmentaler krájený	cca 1,0 kg / balení	530556
Emmentaler strouhaný	cca 1,0 kg / balení	530539
Grana Biraghi hoblovaný	cca 500 g / balení	532661
Grana Padano D.O.P. Trentingrana	cca 1,0 kg / ks	532536
Grana Padano, celý bochník	cca 40,0 kg+ / ks	530521
Grana Padano, půl bochníku	cca 20,0 kg+ / ks	530683
Grana Padano strouhaný	cca 1,0 kg / sáček	532473
Greyerzer schweizer	cca 2,0 kg / ks	530504
Sýr Bergkäse Kaiseralm, 15 měsíců zrání	cca 3,7 kg / ks	532855
Manchego	cca 1,0 kg / ks	530541
Parmigiano Reggiano	cca 1,0 kg / ks	530931
Pecorino Romano D.O.P	cca 2,5 – 3,5 kg / ks	532679



Appenzeller



Greyerzer

Jogurt & Mléčné výrobky

Typ	Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Jogurt	Natur 3,5 %	cca 5,0 kg / kbelík		530398
Mléko	Trvanlivé mléko, 1,5 % tuku	1 litr / balení	12 balení / krabice	511035
	Trvanlivé mléko, 3,5 % tuku	1 litr / balení	12 balení / krabice	511036

Čerstvý sýr & Výrobky z tvarohu

Typ	Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Čerstvý sýr	Natur	cca 1,5 kg / miska	532588
	Obazda	cca 1,5 kg / kbelík	530563
Tvaroh	Tvaroh s nízkým obsahem tuku	cca 5,0 kg / kbelík	530397
	Tvaroh 40 %	cca 5,0 kg / kbelík	530400

Máslo & Smetana

Typ	Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Máslo	Conviette, solené	cca 15 g / ks		561049
	Conviette, nesolené	cca 15 g / ks		561050
	Značkové máslo	cca 250 g / ks		530399
Smetana / Crème	Clotted Cream	cca 454 g / sklenice		530227
	Mascarpone 80 %	cca 500 g / miska		530499
	Ricotta	cca 1,5 kg / miska		530516
	Crème fraîche 38 %	cca 1,0 kg / kelímek		531086
	Crème double 45 %	cca 1,0 kg / kelímek		530329
	Šlehačka 30 %	cca 5,0 l / ks		530405
	Kysaná smetana 10 %	cca 5,0 kg / kbelík		530403
	Zakysaná smetana	cca 5,0 kg / kbelík		530411
	Butaris	cca 2,5 kg / ks		530436
	Trvanlivá šlehačka, 30 % tuku	cca 1,0 l / ks	12 ks / krabice	511034

Manufaktur & Convenience

- 220 Speisenwerft
- 222 Manufaktura - Další výběr

»Naše Manufaktur výrobky ctí nejkrásnější povolání na světě – povolání kuchaře. Díky vysoce kvalitním surovinám, řemeslnému zpracování a spolupráci se špičkovými kuchaři chceme udržet kulinářskou vášeň při životě i přes nedostatek personálu a dát kuchařům nástroje pro kreativní pohostinství.«

Michael Kunzmann, zakladatel a generální ředitel



Speisenwerft

SKUTEČNÉ ŘEMESLO



LOKALITA: Německo, Šlesvicko-Holštýnsko

- » **Kvalita Manufaktur na výrobní ploše 700 m²:**

Speisenwerft denně produkuje čerstvé produkty ve vlastní kuchyni o rozloze 700 m². Zde se vaření a pečení provádí s řemeslnou precizností.
- » **Mise-en-Place pro gastronomii:**

Komponenty pro profesionální kuchyně – tzv. pokrmy mise-en-place. Jsou ideální pro gastronomické podniky, které chtějí servírovat vysoce kvalitní pokrmy s minimální časovou náročností.
- » **Láska k produktům místo sebelásky:**

Tým vyvíjí pokrmy se zaměřením na produkt – nikoliv jako show. Pokrmy jsou promyšleně připraveny z hlediska chuti, přizpůsobeny sezóně a vizuálně atraktivní.
- » **Udržitelné & srdečné:**

Prevence vzniku odpadu, ekologické jednání a atmosféra jako mezi přáteli – to je filozofie společnosti Speisenwerft.

Maso & Drůbež

Produkt	Popis		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Karaage – kuře		❄️	cca 3,0 kg / sáček	2 sáčky / krabice	563206
Hovězí líčko	dušené, s omáčkou	❄️	cca 3,0 kg / sáček	2 sáčky / krabice	563075
Hovězí na guláš		❄️	cca 3,0 kg / sáček	2 sáčky / krabice	563074
Hovězí lopatka	dušená	❄️	cca 3,0 kg / sáček	2 sáčky / krabice	563076
Vepřová líčka	dušená, s omáčkou	❄️	cca 3,0 kg / sáček	2 sáčky / krabice	563086



»Jako Manufaktur Speisenwerft si velmi vážíme spolupráce se společností Havelland Express. Pravidelná výměna informací jako rovný s rovným a vysoká kvalita, které společně dosahujeme, jsou pro nás velkým potěšením. Jsme hrdí na to, že jsme součástí této kvalitní iniciativy.«

Jan-Hendrik Bröcker, SPEISENWERFT u společnosti TIM MÄLZER GmbH

Přílohy

Produkt	Popis		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Kadeřávek	s vepřovým bokem	❄️	cca 2,5 kg / sáček	2 sáčky / krabice	563078
Červené zelí		❄️	cca 3,0 kg / sáček	2 sáčky / krabice	563081

Jus & omáčky

Produkt	Popis		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
BBQ omáčka	Pepsi Cola	❄️	cca 3,0 kg / sáček	2 sáčky / krabice	563165
Currywurst omáčka		❄️	cca 3,0 kg / sáček	2 sáčky / krabice	563207
Kachní jus		❄️	cca 3,0 kg / sáček	2 sáčky / krabice	563204
Základní omáčka	světlá	❄️👉	cca 3,0 kg / sáček	2 sáčky / krabice	563205
Telecí jus		❄️	cca 2,0 kg / sáček	1 sáček / krabice	563072
	Premium	❄️	cca 3,0 kg / sáček	1 sáček / krabice	563073
Rajčatová omáčka	hrubá, ovocná	❄️	cca 3,0 kg / sáček	2 sáčky / krabice	563208

Polévky

Produkt	Popis		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Humří krémová polévka		❄️	cca 2,0 kg / sáček	3 sáčky / krabice	563203
Čočková polévka		❄️👉	cca 3,0 kg / sáček	2 sáčky / krabice	563202

Červené zelí



Je dobré vědět

Speisenwerft založili v roce 2010 kuchaři Franz Gerstenlauer a Jan-Hendrik Bröcker. Jejich cílem bylo vytvořit kulinářské zážitky šité na míru, které se důsledně orientují na přání a osobnosti zákazníků. Díky této filozofii si Speisenwerft rychle udělal jméno a v roce 2017 získal prestižní cenu Rolling Pin Award jako Cateringová společnost roku.



Manufaktura

Další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Maso & Drůbež

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Kuřecí stehno	citronová tráva a zázvor	cca 1,0 kg / sáček	6 sáčků / krabice	563008
Kuřecí špíz	Yakitori Satay		cca 1,6 kg / krabice	562172
Telecí lopatka	Sous Vide s omáčkou	cca 1,7 – 3,0 kg / ks	4 ks / krabice	562091
Telecí květová špička	Sous Vide		cca 6,0 kg / krabice	561232
Königsberger Klopse	s omáčkou		cca 2,0 l / sáček	532460
Pastrami		cca 1,5 kg / ks	1 ks / krabice	561214
Pulled Pork		cca 2,0 – 2,7 kg / ks	3 ks / krabice	562242
Srňčí maso na guláš		cca 2,0 kg / sáček	cca 6,0 kg / krabice	560982

Fingerfood

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Falafelové kuličky	vegetariánské	cca 15 g / ks	200 ks / krabice	560986
Mini jarní závitky "Tsingtao"		cca 15 g / ks	60 ks / balení	561971
Fingerfood mix	slané, Saveurs Cristal	cca 0,5 g / ks	40 ks (cca 418 g) / tácek	563154
	kachní játra & čokoláda, Saveurs Cristal	cca 9,5 g / ks	40 ks (cca 380 g) / tácek	563153
	slaný mix, Saveurs Cristal	cca 12,5 g / ks	40 ks (cca 503 g) / tácek	563152

Ryby & Mořské plody

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Krevety	zeleninové špízy v tempura těstíčku, předsmažené	34 ks / balení	cca 1,0 kg / balení	561981



Fingerfood mix

Přílohy & Pyré

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Zeleninové pyré	červená paprika	cca 1,0 kg / ks	cca 2,0 kg / sáček	532736
Bramborové pyré			cca 2,0 kg / sáček	532796
Knedlíčky	ručně tvarované	 cca 40 g / ks	76 ks / krabice	562024
	ručně tvarované	cca 90 g / ks	20 ks / krabice	531142
Těsto na knedlíčky			cca 2,5 kg / sáček	531305
Dýňové pyré			cca 2,0 kg / sáček	562945
Celerové pyré			cca 2,0 kg / sáček	562946
Špenátové pyré			cca 2,0 kg / sáček	562947

Těstoviny

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Těsto Gyoza Happy Belly	10×10 cm	 38 listů	cca 300 g / sáček	562943
Těstovinové taštičky Gyoza	Seafood – krevety a ryby	 cca 20 g / ks	40 ks / balení	562175
	Kuře	 cca 20 g / ks	30 ks / sáček	561977
	Tofu	 cca 20 g / ks	30 ks / sáček	561975
Kartoffelbaumkuchen		 cca 3,0 kg / ks	1 ks / krabice	560116
Těstovinové taštičky Samosa	vegetariánské	 cca 15 g / ks	53 ks (cca 900 g) / balení	561980

Těstovinové Gyoza taštičky



Kachní jus



Jus & omáčky

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
Žlutá thajská kari omáčka		cca 2,0 l / sáček	563235
Sauce à la Bernaise		cca 1,0 l / sáček	532794
Sauce à la Hollandaise		cca 1,0 l / sáček	532711
Teriyaki omáčka		cca 1,0 l / sáček	563180

Vývary

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Drůbeží vývar	cca 2,0 l / sáček	1 sáček	532456
Hovězí vývar	cca 2,0 l / sáček	3 ks / krabice	531287

Lahůdky & Suchý sklad

228	Bon Pastaio	250	Ölmühle Garting
230	La Pastaia	251	Oleje & octy - další výběr
232	Mondo Pasta	252	Ed & Fred
234	DeCecco	252	Nussdepot
236	Nihon Mono	253	Sušené plody, Ořechy & Semínka - další výběr
238	Schwarzwald Miso	254	Terra di Tartufi
239	Asijské produkty - další výběr	256	Trüffel Freunde
240	Altes Gewürzamt	257	Med & Sirup - další výběr
242	Koření další výběr	258	Happy Foie
244	Balema Essigmeisterei	259	Teriny & paštiky Další výběr
246	Castillo de Canena	260	Omáčky & Koncentráty - Další výběr
247	Caviaroli	262	Antipasti Další výběr
248	Jordan	264	Obiloviny & Rýže - další výběr
248	Olivenöl	266	Příspěvky & Textury - další výběr
249	Eléia		

»Oceňuji spolupráci mezi odděleními v oblasti nákupu, zejména v segmentu telekomunikací, kde logistika, skladování a kvalita hrají klíčovou roli. Úzká spolupráce s ostatními odděleními činí práci nejen rozmanitou, ale také obzvláště efektivní.«

Maria Contreras, oddělení nákupu



LOKALITA: Německo, Braniborsko

- Polotovary jako ručně vyrobené:

Bon Pastaio nabízí mražené čerstvé těstoviny řemeslné kvality – zcela bez přídavných látek. Ideální pro kuchyně, které chtějí spojit efektivitu a chuť.
- Udržitelná výroba:

100% zelená elektřina, regionální suroviny a procesy šetřící vodu dělají z Bon Pastaio ekologicky odpovědnou volbu pro moderní gastronomické koncepty.
- Sortiment od michelinského kuchaře:

Založeno Fritzem Brunsbachem, sortiment zahrnuje více než 70 prémiových těstovinových kreací – od klasických raviol až po dim sum inspirovaný Asií.
- Rozmanitost pro každou kuchyni:

Ať už středomořské, sezónní nebo veganské: Bon Pastaio nabízí kreativní řešení pro těstoviny v luxusní gastronomii, cateringu a inovativním uspořádáním menu.

Ravioli

Produkt		Množství na položku	Číslo položky
Artyčoky	❄️🌱	2,0 kg / krabice	562986
Medvědí česnek a žampion	❄️	3,0 kg / krabice	562980
Telecí maso a šalvěj	❄️	3,0 kg / krabice	563186
Dýně a pražená dýňová semínka	❄️	3,0 kg / krabice	562981
Pecorino a fíky	❄️	3,0 kg / krabice	563175
Lišky jedlé	❄️	3,0 kg / krabice	562984
Ricotta, citron, bazalka	❄️	2,0 kg / krabice	563176
Sovrano di Bufala	❄️	2,0 kg / krabice	562987
Chřest, zelený a bílý	❄️	3,0 kg / krabice	562983
Špenát a Crème fraîche	❄️	3,0 kg / krabice	562985
Hříbky	❄️	2,0 kg / krabice	563178
Lanýže	❄️	2,0 kg / krabice	563177
Čerstvý kozí sýr a rozmarýn	❄️	3,0 kg / krabice	562982

Další těstoviny

Produkt		Množství na položku	Číslo položky
Gnocchi, špenátové pesto	❄️🌱	10,0 kg / krabice	562988

Je dobré vědět

Mražené těstoviny **Bon Pastaio** jsou vyrobeny tak, aby byly připraveny k servírování přímo z mrazáku během několika minut – bez ztráty kvality. To šetří čas při provozu à la carte a snižuje plýtvání potravinami díky přesnému porcování.

Ravioli – Ricotta, citron, bazalka



Ravioli – špenát, Crème Fraîche



Ravioli – medvědí česnek, žampion





La Pastaia

VÝROBA ČERSTVÝCH TĚSTOVINOVÝCH SPECIALIT



 **LOKALITA:** Itálie

» **Čerstvé těstoviny bez kompromisů:**

La Pastaia dodává čerstvé těstoviny bez pasterizace, plynování nebo konzervace – ideální pro kuchyně, které vyžadují skutečnou chuť a rychlou přípravu.

» **Vysoce kvalitní suroviny, jasně deklarované:**

Pouze krupice z tvrdé pšenice, voda a vejce – bez barviv, bez umělých aromat. To zaručuje poctivou chuť.

» **Tepelně stabilní & rychle připravené k servírování:**

Těstoviny jsou tepelně stabilní a mají krátkou dobu vaření – jsou tedy ideální pro vysokou návštěvnost v provozu à la carte nebo při akcích s velkým počtem hostů.

» **Autenticky italské – již 30 let:**

Již tři desetiletí přináší náš výrobce do Německa italskou tradici těstovin – s variantami, které zaujmou i bez omáčky.

Těstoviny

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
Pappardelle		3,0 kg / krabice	530543
Penne		3,0 kg / krabice	530305
Ravioli	jedlé kaštany – hruška	3,0 kg / krabice	530706
	červená řepa	3,0 kg / krabice	530298
Ravioloni	ricotta – citron	3,0 kg / krabice	530316
	rajče – mozzarella	3,0 kg / krabice	530317
Rondoni	ricotta – liška jedlá	3,0 kg / krabice	531154
	dýňová náplň	3,0 kg / krabice	531295
Špagety		3,0 kg / krabice	530634
Tagliatelle		3,0 kg / krabice	530685



Tagliatelle

Gnocchi

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
plněné – medvědí česnek	3,0 kg / krabice	530320
plněné – gorgonzola	3,0 kg / krabice	530291
plněné, zelené – bazalkové pesto	3,0 kg / krabice	532326
plněné – dýně	3,0 kg / krabice	530294
plněné – 8 bylin	3,0 kg / krabice	530981
plněné – mozzarella, citron	3,0 kg / krabice	530876
plněné – liška jedlá	3,0 kg / krabice	531108
plněné – ricotta, špenát	3,0 kg / krabice	530925
plněné – červená řepa	3,0 kg / krabice	530629
plněné – hříbky	3,0 kg / krabice	530287
plněné – rajče, mozzarella, bazalka	3,0 kg / krabice	530290
plněné – lanýž	3,0 kg / krabice	530301
plněné – čerstvý kozí sýr	3,0 kg / krabice	531020
bez náplně, polštářky	3,0 kg / krabice	530983
bez náplně, přírodní	3,0 kg / krabice	530295

Gnocchi mražené

Produkt		Množství na položku	Číslo položky
plněné – 8 bylin		1,5 kg / miska	560813
plněné – medvědí česnek		1,5 kg / miska	560725
plněné – gorgonzola		1,5 kg / miska	560869
plněné – dýně		1,5 kg / miska	562067
plněné – mozzarella, špenát		1,5 kg / miska	562871
plněné – hříbky		1,5 kg / miska	560812
plněné – rajče, mozzarella		1,5 kg / miska	560814
plněné – lanýž		1,5 kg / miska	560815
bez náplně, přírodní		1,5 kg / miska	561381

Taglierini rucola



Mondo Pasta



LOKALITA: Německo, Berlín

- » **Těstoviny pro dokonalé spojení omáčky:**
Drsný povrch vytvořený tradičními matricemi zajišťuje optimální přilnavost – ideální pro aromatické pokrmy s omáčkami v luxusní kuchyni.
- » **Sicilská krupice z tvrdé pšenice & vejce z Itálie:**
Pouze vybrané suroviny z kontrolovaných zdrojů – závazek kvality, který se odráží v chuti a komunikaci se zákazníky.

- » **Čerstvé nebo šokově zmrazené – vždy aromatické:**
Ať už čerstvé nebo mražené: šokové zmrazení umožňuje produktům zachovat si svou texturu a živiny – ideální pro flexibilní kuchyňské pracovní postupy.
- » **175 variací – od klasických až po kreativní:**
Mondo Pasta nabízí široký sortiment včetně veganských variací a sezónních specialit – ideální pro sestavení rozmanitého menu a speciální akce.



Ravioli

Těstoviny

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
Cappelli di prete	plněné s Cacio e Pepe	❄️ 3,0 kg / krabice	562870
Caramelle	plněné sušenými rajčaty, mozzarellou, bazalkou	❄️ 3,0 kg / krabice	563115
Gnocchi	natur	❄️ 4,0 kg / krabice	560600
	s červenou řepou, plněné mascarpone a vlašským ořechem	❄️ 3,0 kg / krabice	560591
Raviolacci	plněné lesními hříbký a lanýžem	❄️🌱 3,0 kg / krabice	562894
Ravioli	plněné lesními hříbký a lanýžem	❄️🌱 3,0 kg / krabice	562308
	plněné ricottou a špenátem	❄️ 3,0 kg / krabice	560737
Tagliatelle	natur	1,0 kg / miska	531281
	sépia	1,0 kg / miska	531280
Tagliolini	natur	1,0 kg / miska	531282
	sépia	1,0 kg / miska	531283

Pesto

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Bazalkové pesto	500 g / balení	560705

Tagliatelle



Caramelle



Je dobré vědět

Manufaktura se nachází v srdci Berlína– Spandau, ale receptury a ingredience pocházejí přímo z Itálie. **Mondo Pasta** tak spojuje místní blízkost se středomořskou autenticitou – což je skutečná unikátní konkurenční výhoda pro gastronomii.



DeCecco

 **LOKALITA:** Itálie

- » **Tradice od roku 1886 – s inovativní silou:**

De Cecco je světznámý výrobce vysoce kvalitních těstovin, založený v roce 1831 ve Fara San Martino v regionu Abruzzo. Rodinná firma kombinuje tradiční řemeslo a inovace a je považována za průkopníka v italské průmyslové výrobě těstovin.
- » **Bronzové formy pro dokonalé spojení omáčky:**

Těstoviny se protlačují bronzovými formami – výsledkem je drsný povrch, který na sebe optimálně váže omáčky a zvýrazňuje chuť pokrmů.

Dlouhé těstoviny

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Linguine Integrale NO.7	500 g / balení	511064
Linguine NO. 7	500 g / balení	510986
Spaghetti NO. 12	500 g / balení	510989
Spaghettini No 11	500 g / balení	510987
Taglerini No 205	500 g / balení	515743
Taglierini No. 105	250 g / balení	510985
Tagliatelle No. 104	250 g / balení	510991
Tagliatelle No. 203	500 g / balení	510992

- » **O vášni a tradici**

Náš výrobce se vždy zaměřoval na nejvyšší kvalitu: používá nejlepší krupici z tvrdé pšenice, horskou pramenitou vodu a šetrný proces sušení při nízkých teplotách. Díky tomu se zachová chuť, živiny a pevnost na skus, na rozdíl od velkovýroby.
- » **Pomalé sušení pro maximální hloubku aromatu:**

Místo rychlých průmyslových procesů suší De Cecco těstoviny až 50 hodin při nízké teplotě – pro intenzivní aroma a vysokou hustotu živin.

Linguine No. 8



Těstoviny z tvrdé pšenice

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Farina di Grano Duro, mouka z tvrdé pšenice	1,0 kg / balení	515803
Semola di Grano Duro, krupice z tvrdé pšenice	1,0 kg / balení	515804

Trubkové těstoviny

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Cannelloni No. 100	250 g / balení	510996
Mezzi Rigatoni No. 26	500 g / balení	515986
Penne Rigate No. 41	500 g / balení	510990
Penne Rigate No. 41	3,0 kg / balení	515745
Penne celozrnné	500 g / balení	511241
Rigatoni No. 24	500 g / balení	510981
Sedani Rigati No. 57	500 g / balení	515852



Conchiglioni Rigati No. 126

Kroucené & stočené těstoviny

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Casareccia No. 88	500 g / balení	510998
Garganelli No. 115	250 g / balení	510997
Fusilli No. 34	500 g / balení	510984
Fusilli No. 34	3,0 kg / balení	515744
Strozzapreti No. 116	250 g / balení	511046



Cannelloni No. 100

Ploché těstoviny

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Lasagne No. 114	500 g / balení	510995
Lasagne bílé No. 112	500 g / balení	510977

Plněné těstoviny & těstoviny ve tvaru mušle

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Conchiglioni Rigate No. 126	500 g / balení	510983
Gnocchetti Sardi	500 g / balení	532695
Orecchiette No. 91	500 g / balení	510978



Nihon Mono



LOKALITA: Německo, Berlín

- » **Autentické & ručně vybírané:**
Všechny produkty pocházejí z malých japonských manufaktur a jsou ručně vybírány – to zaručuje nejvyšší kvalitu a opravdovou kulinářskou kulturu.

» **Široký sortiment pro kreativní přípravu:**
Od saké přes Dashi až po rýžový ocet – Nihon Mono nabízí širokou škálu ingrediencí pro moderní i tradiční japonské pokrmy.
- » **Tradice se setkává s odborností:**
Zakladatelka Dagmar Maas přináší dlouholeté zkušenosti z Japonska – díky tomu je Nihon Mono spolehlivým zdrojem autentických lahůdek.

» **Premiové produkty s příběhem:**
Každý produkt vypráví příběh své výroby – emocionální prodejní argument pro vysoce kvalitní gastronomii.



»U nás prostě funguje chemie – jak na lidské, tak na odborné úrovni. Obě firmy jsou aktivní v kuchyni, ne jen v katalogu. Pokud jde o japonskou kuchyni, spolupracujeme, protože víme, o čem mluvíme, a rádi se o tyto znalosti podělíme. Nedodáváme jen krabice, dodáváme vášň, řemeslo a tradici. Žádná velká jména, ale skvělá chuť – od malých výrobců, za kterými jezdíme i do těch nejodlehlejších koutů.«

Dagmar Maas, Nihon Mono

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
Ocet	sushi	360 ml / láhev	532561
Katsuobushi	vločky Bonito	500 g / sáček	532550
Kaviár Tonburi	Kochia Scoparia	280 g / sklenice	515969
Řasy Kombu	Ne Kombu	500 g / sáček	532549
Mirin Hon		1,8 l / láhev	532544
Miso pasta	Barley – z ječmene	1,0 kg / balení	532701
	fermentovaná	1,0 kg / miska	532702
Rýžový ocet	Genmai, hnědý	500 ml / láhev	532560
	Junmai, světlý	360 ml / láhev	532559
Sake	Kasu Sake matolina	1,0 kg / balení	532712
	stolní saké na vaření	1,8 l / láhev	532546
Sezamová pasta	černá	1,0 kg / sáček	532556
	bílá	1,0 kg / sáček	532557
Shiitake	nožičky	500 g / sáček	532547
Sójová omáčka	světlá, SHIRO TAMARI	1.800 ml / láhev	515976
Sójová omáčka	nepasterizovaná	1,0 l / láhev	532542
Ume Boshi	pasta	100 g / sáček	532554
Yuzu	ocet, Sennari	270 ml / láhev	515861
	Kosho zelené	200 g / sáček	532552
	Kosho červené	200 g / sáček	532553
	sirup	1,0 l / balení	515963





Schwarzwald Miso

LOKALITA: Německo, Bádensko-Württembersko

- » **Fermentace v dřevěných sudech po dobu 6–12 měsíců:**
Miso tradičně zraje v dřevěných sudech – to zajišťuje komplexní aroma, hloubku a stabilní kvalitu.
- » **Certifikováno jako BIO & veganské:**
Všechny produkty jsou bez genetické modifikace, přidaných látek a živočišných složek
– ideální pro moderní, uvědomělé kuchyňské koncepty.
- » **Japonská zenová tradice se setkává s řemeslnou výrobou ze Schwarzwaldu:**
Zakladatel Peter Koch kombinuje staleté japonské umění miso s regionální produkcí ve Schwarzwaldu.
- » **Rozmanitost pro každou kuchyň:**
Ať už se jedná o jemné bílé miso, silné červené miso nebo kořeněné varianty – sortiment nabízí vhodné možnosti pro klasická i kreativní použití.

Miso pasta a prášek

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
Vlčí bob	pasta	220 g / balení	515848
	prášek	30 g / balení	515851
Rýže	pasta	220 g / balení	515846
Sója	pasta	30 g / balení	515847



Různé prášky



»Aby manufaktura mohla zajistit 100% nejlepší možnou kvalitu, potřebuje po svém boku silné partnery, jako je Havelland Express. Aby se na stole v restauraci objevila ta nejlepší kvalita.«

Peter Koch, Schwarzwald Miso

Asijské produkty další výběr

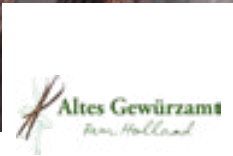
SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Asijské produkty

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Ústřičná omáčka	600 ml / láhev		510943
Bao Buns	❄️ 70 g / ks	60 kusů / krabice	562905
Bao Buns, housky Gua	❄️ 60 g / ks	100 kusů / krabice	562348
Chili omáčka – Sriracha	455 ml / láhev		515668
Arašídová omáčka	226 g / sklenice		511352
Rybí omáčka	725 ml / láhev		510942
Rybí omáčka Tiparos	200 ml / láhev		516002
Skleněné nudle	1,0 kg / balení		510947
Omáčka Hoi Sin	730 ml / sklenice		515669
Zázvor „Gari“ nakládaný, růžový	1,0 kg / sáček		532328
Japonský dresink se sójovou omáčkou, octem, olejem, wasabi, citrusy, Nihon Shokken	1,0 l / láhev		532729
Kimchi Mat Jongga	500 g / sáček		532878
Kokosové mléko	1,0 l / tetrapak		530938
Krupuk	200 g / balení		510204
Majonéza, na japonský způsob,	500 ml / láhev		531107
Mie vaječné nudle	250 g / balení		510321
Mirin, kořeněný	400 ml / láhev		515907
Olivy zelené s peckou Chalkidiki	3,0 kg / balení		530102
Olivy zelené bez pecky Chalkidiki	3,0 kg / balení		530104
Panko strouhanka	1,0 kg / balení		510941
Rýžový papír, střední, ø 22 cm	48 listů / balení		515784
Ředkev Takuwan, žlutá, celá, sladkokyselá	cca 500 g / kus		511006
Goma dresing, sezamový	1,0 l / láhev		532733
Sriracha Mayoo omáčka	455 ml / láhev		515672
Soba nudle	300 g v balení		515998
Sójová omáčka – Shoyu, Pearl River Bridge, tmavá, s houbami	500 ml / láhev		515785
Sójová omáčka Kikkoman	1,0 l / láhev		510305
Udon nudle, předvařené	200 g / balení		515813
Wan Tan plátky	❄️ 500 g / balení		560358
Yakinori plátky	50 ks / balení		515603
Yakinori plátky	10 ks / balení		510298
Yakiniku omáčka na grilované maso "Umami"	360 g / láhev		515913
Sezamové kimchi	1,0 kg / sáček		515930



Altes Gewürzamt



LOKALITA: Německo, Bavorsko

➤ **Michelinská kuchyně se setkává s uměním koření:**
Firma založená michelinským kuchařem Ingo Hollandem je synonymem pro kreativní směsi koření s vysokými gastronomickými nároky. Dnes jeho syn Kilian Holland nadále vede manufakturu s vášní a inovativním duchem.

➤ **Řemeslná výroba:**
Každá směs se vyrábí v tradiční manufaktuře – pro maximální rozvinutí chuti a konzistentně vysokou kvalitu v profesionální kuchyni.

➤ **Udržitelný původ:**
Suroviny pocházejí z nejlepších pěstitelských oblastí po celém světě, s důrazem na transparentnost a dlouhodobá partnerství v celém dodavatelském řetězci.

➤ **Udržitelný dodavatelský řetězec:**
Přísné kontroly kvality a úzká partnerství s výrobci zajišťují transparentnost a udržitelnost na všech úrovních.

Čisté koření

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Anýz celý	55 g / plechovka	515612
Chili mleté	60 g / plechovka	511267
Semínka fenyklu, celá	500 g / sáček	515944
Sečuánský pepř, zelený	35 g / plechovka	515899
Kardamom celý, zelený	60 g / plechovka	511292
Kmín černý, celý	75 g / plechovka	511221
Kurkuma mletá	80 g / plechovka	511211
Květy levandule	15 g / plechovka	511202
Paprika uzená, Pimenton de la Vera	1,0 kg / sáček	515934



Různé směsi koření

Směsi koření

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
BBQ Beef	Kouřově kořeněná směs – ideální pro grilované hovězí maso a aromatické barbecue.	100 g / plechovka	511213
Chlebové koření francé	Koriandr, fenykl, kmín, hrubě mleté – pro vydatné kváskové chleby a pečivo.	1,0 kg / sáček	515935
Café de Paris	Pikantně sladké s jemnou pálivostí – ideální do máslových omáček, k masu nebo k vegetariánským pokrmům.	500 g / sáček	515945
Curry Goa	Pepř, chilli, kurkuma, pískavice řecké seno, citronová tráva – do pikantních kari omáček a drůbeže.	70 g / plechovka	511236
Curry Jaipur	Lehké, svěží, pikantní – ideální k zelenině, rybám, vinaigrette nebo majonéze.	65 g / plechovka	511200
Curry Mumbai	Ovocně-květinové s jemnou pikantností – hodí se k jemným kari, dezertům nebo krémům.	70 g / plechovka	511305
Curry (Purple Curry)	Ibišek, květ skořicovníku, muškátový květ, kardamom – jemné, květinové, ideální k rybám, drůbeži, králíkovi.	85 g / plechovka	511247
Ducca	Oříškové a aromatické – k dýni, zeli, rybám a drůbeži.	80 g / plechovka	511196
Garam Masala	Indické koření bez pálivosti – dodá masu, čočce nebo zelenině hloubku a hřejivost.	65 g / plechovka	511201
Zeleninové koření	Rajčatové vložky, Vadouvan – dodávají dušeným pokrmům, smažené zelenině a polévkám umami.	80 g / plechovka	511239
Koření na svažené víno	Vyvážené a aromatické – ideální pro svažené víno, punč nebo kořeněný čaj.	50 g / plechovka	532400
Koření na bramborovou kaši	Ideální do bramborové kaše, smažených a pečených brambor a polévek.	85 g / plechovka	511238
Melange Noir	Kubebový, dlouhý a černý pepř – intenzivní ovocná chuť ke steaku, jehněčímu masu a zvěřině.	500 g / sáček	515936
Mole	Chili, kakao, ořechy, koření – pro divokou drůbež a mexické omáčky.	500 g / sáček	515937
Quatre Épices	Pepř, skořice, muškátový květ, badyán atd. – na ragú, zvěřinu nebo pikantní dezerty.	70 g / plechovka	511203
Raz el Hanout	20+ koření: Okvětní lístky růží, levandule, galangal atd. – orientální pro kuskus, jehněčí maso, zeleninu.	500 g / sáček	515958
Tikka Masala	Rajče, restovaná cibulka, zázvor, koriandr, kmín – ideální do jogurtových marinád s masem.	75 g / plechovka	515600
Vadouvan	Fermentovaná směs s cibulí, česnekem a kari – dodává čočce, rybám a omáčkám umami.	1,0 kg / sáček	515960
Divoké koření	Jalovec, dlouhý pepř, kakao, květ skořicovníku – ke zvěřině, do omáček k pečenému masu a marinádám s vínem.	75 g / plechovka	511209

Čisté koření

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Pepř pravý červený Kampot	40 g / plechovka	511176
Pepř dlouhý celý	70 g / plechovka	511216
Pepř černý, fermentovaný s mořskou solí	80 g / sklenice	532668
Pepř, černý, celý	500 g / sáček	515961
Tasmánský pepř celý	25 g / plechovka	511237
Pepř bílý, celý	500 g / sáček	515968
Piment d'Espelette mletý	250 g / sáček	515955
Sumach, mletý	0,5 kg / sáček	515947
Tonka boby celé	30 g / plechovka	511243
Květ skořicovníku mletý	70 g / plechovka	511208

Melange Noir



Koření další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU



Základní koření & Klasické kuchyňské koření

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Fleur de Sel	250 g / balení	510217
Koriandr	300 g / plechovka	510936
Římský kmín	350 g / plechovka	515667
Římský kmín mletý	450 g / plechovka	511011
Bobkový list celý	500 g / sáček	510855
Maldonská sůl	1,4 kg / kbelík	511321
Maldon Sea Salt Flakes, uzená	500 g / plechovka	511284
Mořská sůl, praná, hrubá	1,0 kg / sáček	510310
Muškatový oříšek celý	200 g / plechovka	510842
Hřebíček celý	300 g / plechovka	510843
Paprika sladká	500 g / plechovka	510845
Paprika uzená	500 g / plechovka	511322
Pepř zelený v nálevu, celý	500 g / plechovka	532372
Pepř černý mletý	430 g / plechovka	511295
Pepř bílý mletý	550 g / plechovka	510847
Pepř, drcený citron	500 g / plechovka	511093
Nové koření celé	350 g / plechovka	510850
Hořčičná semínka žlutá	650 g / plechovka	510851

Bobkový list



Soli, koření & pasty

Produkt		Hmotnost na ks	Číslo položky
Avokádové pyré – Guacamole	❄️	500 g / sáček	560361
Chili-pepř – Shichimi Togarashi		300 g / sáček	532373
Tekutý kouř		950 ml / láhev	532831
Směs perníkového koření		220 g / plechovka	532403
Limetové listy	❄️	100 g / balení	560524
Sůl Maldon		1,4 kg / kbelík	511321
Sůl Maldon, uzená		500 g / plechovka	511284
Mořská sůl, praná, hrubá		1,0 kg / sáček	510310
Miso pasta bílá		400 g / balení	516003
Miso pasta bílá		1,0 kg / balení	510745
Voda z růží		250 ml / láhev	532644
Červená řepa prášek		1,0 kg / plechovka	515866
Šafrán vlákna		5 g / balení	511092
Šafrán prášek, gourmet qualité		10 g / balení	511088
Sůl, s jódem		15,0 kg / kbelík	510517
Sůl, bez jódu		15,0 kg / kbelík	510579
Černá česneková pasta 70%, fermentovaná		325 g / balení	532437
Mořská sůl, Sea Salt Flakes		1,0 kg / balení	511107
Sezamová pasta		650 g / sklenice	510932
Spekulatius koření		100 g / plechovka	532404
Badyán celý		180 g / plechovka	511278
Tandoori pasta červená		280 ml / sklenice	510381
Thajská curry pasta žlutá		400 g / balení	510556
Jalovcové bobule celé		300 g / plechovka	510853
Wasabi pasta zelená		43 g / kus	510374
Wasabi prášek, Hakata		200 g / plechovka	511013
Skořice celá		200 g / plechovka	511222

Alkoholické přísady & Speciální nápoje

Produkt	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Víno na vaření červené	2,0 l / láhev	4 láhve / krabice	511279
Víno na vaření bílé	2,0 l / láhev	4 láhve / krabice	511294
Noilly Prat, extra dry	1,0 l / láhev		515918
Brandy	0,7 l / láhev		515740
Pernod	0,7 l / láhev		510527
Portské víno, červené	0,75 l / láhev	6 lahvi / krabice	515729
Portské víno, bílé	0,75 l / láhev	6 lahvi / krabice	515730
Madeira, „Veiga“	1,0 l / láhev		515889

Noilly Prat





Balema Essigmeisterei



LOKALITA: Německo, Bádensko-Württembersko

- » **100% přírodní:**
Octy neobsahují žádné technické pomocné látky, žádná umělá aromata, žádné konzervační látky a jsou zcela bez alergenů.
- » **Zákon o čistotě „Codes 1868“:**
Theo Essige se řídí vlastním zákonem o čistotě, který je založen na staleté rodinné tradici. Tento způsob je v Německu jedinečný.



»THEO je synonymem skutečného řemesla, regionality a přirozenosti. Naše octy a balsamica jsou fermentovány šetrně a dlouho pomocí naší „vlastní technologie THEO“. Pro nás je samozřejmostí vyhýbat se průmyslovým procesům a umělým přísadám. Jsme vděční, že máme na své straně partnera, jakým je Havelland Express, který sdílí, oceňuje a reprezentuje naše hodnoty.«

Theo F. Berl, mistr octař – THEO der Essigbrauer

Octy (klasické)

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
021 Barrique	500 ml / láhev	532416
050 Vinný ocet bílý	500 ml / láhev	511183
Bílý ocet	 200 ml /láhev	532166

Kořeněné balsamico

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
041 Balsamico s bílým pepřem	500 ml / láhev	511129
043 Balsamico s dlouhým červeným pepřem	500 ml / láhev	511085

Produkty Bag in Box

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
501 Tradiční balsamico Bag in Box	3,0 l / kanistr	511050
502 Balsamico Weissgold Bag in Box	3,0 l / kanistr	511051
503 Jablečný ocet Bag in Box	3,0 l / kanistr	511052
504 Vinný ocet bílý Bag in Box	3,0 l / kanistr	511053
505 Vinný ocet červený Bag in Box	3,0 l / kanistr	511054

Balsam octy

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
003 z květů černého bezu	500 ml / láhev	511055
008 Gold bílý	 500 ml / láhev	511059
010 Rubin	 500 ml / láhev	511060
013 z černých třešní	500 ml / láhev	511056
014 z jablek Bernstein	500 ml / láhev	511057
015 z jablek Limousin	500 ml / láhev	511058
017 Whiskey Single Malt	200 ml / láhev	511120
022 hruškový	500 ml / láhev	511119
026 z černého rybízu	500 ml / láhev	511117
030 malinový	500 ml / láhev	511106
z granátového jablka	200 ml / láhev	511219
švestkový	500 ml / láhev	511118

Je dobré vědět

Octy Balema jsou nejen vynikající svou chutí, ale i funkcí: Dlouhé zrání v dřevěných sudech podporuje tvorbu komplexních esterů a kyselin, které aromaticky ucelují pokrmy. Přirozeně zakalené a bez přísad se perfektně hodí do moderních kuchyní, které se zaměřují na autenticitu, regionalitu a udržitelnost – ať už jde o klasické vinaigrette nebo kreativní ovocné dresinky.

Balsam z černého rybízu No. 026



Vinný ocet bílý No. 504



Castillo de Canena



LOKALITA: Španělsko

- » **Odrůdově čisté špičkové oleje s charakterem oblasti:**
Oleje „Reserva Familiar“ jsou ručně vyráběné z jedné odrůdy a odrážejí původ oliv – ideální pro náročné kuchyně.
- » **Extrakce za studena pro plnou chuť & živiny:**
Olivy se lisují za studena ihned po sklizni – tím se zachovává jejich přirozené aroma a cenné složky pro nejvyšší senzorickou kvalitu.
- » **Sklizeň po parcelách pro optimální zralost:**
Olivy se sklízí podle přesného plánu sklizně v ideálním okamžiku zralosti – to zaručuje maximální hloubku chuti a čerstvost.
- » **Ocenění jako nejlepší lisovna oleje na světě:**
V roce 2022 byla lisovna oleje označena Španělskou olivovou asociací za nejlepší na světě – což je silný argument pro kvalitu a inovaci.

Olivový olej

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Ahumado Canena	250 ml / láhev	515839
Amontillado Barriques Canena	250 ml / láhev	515858
Family Reserve Arbequino Canena	250 ml / láhev	515838
Family Reserve Picual Canena	250 ml / láhev	515837
Plankton Canena	250 ml / láhev	515857

Family Reserve Picual Canena



Caviaroli

CAVIAROLI®

LOKALITA: Španělsko

- » **Olivový olej jako perla – přesně dávkovatelný:**
Caviaroli umožňuje přesné dávkování vysoce kvalitního olivového oleje ve formě perliček, které se rozplynou v ústech – ideální pro kreativní polevy a jemné prezentace.
- » **Špičková kvalita bez ztráty aroma:**
Zapouzdření zachovává plné aroma za studena lisovaného extra panenského olivového oleje – bez kompromisů v chuti nebo složení.
- » **Doporučeno michelinskými kuchaři:**
Ferran Adrià byl první, kdo ve své kuchyni použil caviaroli – silnou značku kvality pro luxusní gastronomii.
- » **Funkční optický highlight:**
Zlaté perly dodávají pokrmu vizuální akcent a současně nabízejí inovativní texturu – ideální do jednohubek, polévek a salátů.

Caviaroli

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Malina	200 g / sklenice	532683
Olivový olej (Arbequina)	200 g / sklenice	532681
Olivový olej, bazalka	50 g / sklenice	532685
Olivový olej, lanýž	50 g / sklenice	532686

Je dobré vědět

Caviaroli kombinuje molekulární kuchyni se středomořskou tradicí. Perly extra panenského olivového oleje se rozplývají na jazyku a uvolňují ,svou vůni přesně tam, kde je to potřeba. Jsou ideální pro moderní architekturu talířů, nabízejí nové smyslové zážitky a umožňují úsporné, ale účinné dochucování – inovativní nástroj pro kreativní kuchyně s vysokými nároky.



📍 **LOKALITA:** Německo, Severní Porýní–Vestfálsko

› **Rodinný podnik s vášní:**

Každý člen rodiny Jordanů se aktivně podílí na sklizni a lisování – to zaručuje pečlivé řemeslné zpracování a konzistentní kvalitu.

› **Nezaměnitelná chuť díky oblasti:**

Používanými odrůdami jsou Adramitiani a Kolovi, které jsou typické pro tento region. Středomořské klima a blízkost moře dodávají oleji jedinečné aroma.

› **Tradiční metody lisování:**

Olivový olej Jordan se vyrábí osvědčenými metodami – bez průmyslového zpracování, ale s maximální čistotou a hloubkou chuti.

› **Pěstování a sklizeň**

Olivy pro olivový olej Jordan pocházejí z naší vlastní pěstby a z rodinných farem v hornaté oblasti ostrova Lesbos (Řecko).

📍 **LOKALITA:** Řecko

› **Největší soukromý olivový háj v Řecku:**

S více než 45.000 stromy Koroneiki nabízí firmě Eléia výjimečnou výrobní základnu pro extra panenský olivový olej – ideální pro konzistentní kvalitu a velké sklizně.

› **Sklizeň večer, lisování při 27 °C:**

Olivy se lisují za studena ihned po sklizni – tím se zachovávají aroma a živiny a výsledkem je olej s pouze 0,3% volných mastných kyselin.

› **Tradice se setkává s modernou certifikací ISO:**

Eléia kombinuje staletou tradici olivového oleje s procesy certifikovanými podle ISO 22000 – což je silný argument pro kvalitu a bezpečnost potravin.

› **Rozmanitost pro každodenní život i gurmánskou kuchyni:**

Od Premium–EVOO až po ochucené varianty – Eléia nabízí široký sortiment pro kreativní kuchyně.

Olivový olej, extra Nativ



Olivový olej

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Arini	5,0 l / kanystr	515728
Melies extra virgin	1,0 l / láhev	511188

Olivy

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
zelené s peckou	2,0 kg / balení	511191
zelené bez pecky	2,0 kg / balení	511190
černé Kalamon bez pecky	2,0 kg / balení	511192
černé Kalamon s peckou	2,0 kg / balení	511193



Ölmühle Garting



Oleje & octy další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU



LOKALITA: Německo, Bavorsko

- » **Špičková kvalita lisovaná za studena:**
Všechny oleje z lisovny oleje Garting se vyrábějí metodou lisování za studena – pro nefalšovanou chuť, charakteristické aroma a přirozenou barvu.
- » **Regionální & udržitelné:**
Olejnatá semena pocházejí z naší vlastní pěstitelské produkce nebo od osobně známých farmářů v Horním Bavorsku
– to zajišťuje krátké přepravní vzdálenosti a plnou

- kontrolu nad kvalitou.
- » **Rozmanitost pro každou chuť:**
Ať už se jedná o lněný bio olej, olej z černého kmínu nebo olej na grilování – sortiment nabízí vysoce kvalitní rostlinné oleje pro marinády, dresinky a kreativní použití.
 - » **Čerstvost díky přímé výrobě:**
Lisovna oleje produkuje čerstvé oleje na vyžádání – ideální pro gastronomii, která si cení čerstvosti a původu.

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Řepkový olej	0,5 l / láhev	511307
	5,0 l / kanystr	515860

Řepkový olej



Oleje & octy

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Řepkový olej Albaöl	2 l / kanystr	510914
Jablečný ocet „Cider“	1,0 l / láhev	532639
Ocet Cabernet Sauvignon FORVM	500 ml / láhev	515914
Ocet Chardonnay FORVM	500 ml / láhev	510812
Ocet tmavý Riserva, 1letý	1,0 l / láhev	510128
Ocet Modena 13letý	250 ml / láhev	510129
Estragonový ocet	500 ml / láhev	510332
Olej z lískových ořechů	500 ml / plechovka	510120
Kokosový olej, virgin	250 ml / sklenice	515611
Olivový olej z pokrutin	5,0 l / láhev	515941
Olivový olej, Extravirgin	1,0 l / láhev	510601
Olivový olej, Natives Extra, Ardoino "Fructus", nefiltrovaný, ve zlaté fólii	500 ml / láhev	515869
Olivový olej, Venturino Taggiasca ve zlaté fólii	500 ml / láhev	510830
Olivová šťáva zelená, přírodní	500 ml / sklenice	532690
Pomerančový olej	500 ml / láhev	510342
Řepkový olej, eko box	10,0 l / kanystr	510660
Sezamový olej	250 ml / láhev	515619
Sherry ocet	750 ml / láhev	510127
Stolní ocet	10,0 l / balení	510600
Hroznový olej Franz Keller	5,0 l / kanystr	510585
Hroznový olej Franz Keller	750 ml / láhev	510320
Olej z vlašských ořechů Berinoix	500 ml / láhev	510121
Citronový olej	500 ml / láhev	510343

Ocet Cabernet Sauvignon FORVM



Ed & Fred Nussdepot



LOKALITA: Německo, Berlín

› Čerstvě pražené na zakázku:

Ed & Fred vyrábí výhradně na zakázku – to zaručuje maximální čerstvost a plné aroma pražených produktů pro náročné zákazníky.

› Mistr pražení s vlastní metodou:

Zakladatel společnosti pan Nicolas Tasrini vyvinul unikátní proces pražení, který byl v průběhu let zdokonalován – závazek kvality s osobním přístupem.

› Rozmanitý sortiment pro kreativní kuchyni:

Ať už se jedná o kešu ořechy, pistácie nebo dýňová semínka – výběr ořechů, jader a směsí nabízí profesionálním kuchařům maximální tvůrčí svobodu.

› Ořechy jako funkční přísada:

Bohaté na nenasycené mastné kyseliny, vitamíny a minerály – pražené ořechy jsou nejen aromatické, ale i nutričně hodnotné.

Sušené plody & ořechy

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Banánové chipsy	700 g / kbelík	532748
Jahody s cukrem	1,0 kg / kbelík	532747
Wasabi arašidy	1,0 kg / kbelík	532749
Zeleninové chipsy	1,0 kg / kbelík	532745
Sušené meruňky	800 g / kbelík	515891
Sušené švestky, bez pecky, Francie	800 g / kbelík	515892
Mango proužky	1,0 kg / kbelík	532746
Mandle Maestro	1,0 kg / kbelík	532693
Mix ořechů Havelland Express	1,0 kg / kbelík	532060
Mandle uzené, celé, solené	1,0 kg / kbelík	510958
Mandle Tiramisu	1,0 kg / kbelík	532292



Mandle Maestro

Sušené plody, Ořechy & Semínka – další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Sušené plody, ořechy & semena

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Kešu nesolené	1,0 kg / balení	511259
Chia semínka	1,0 kg / balení	511005
Brusinky sušené	1,0 kg / balení	531181
Arašidy loupané, nesolené	1,0 kg / balení	511260
Sušená jablka	1,0 kg / balení	510363
Sušené hrušky	1,0 kg / balení	510364
Sušené fíky	1,0 kg / balení	511258
Sušené květy chrpy, modré, nekandované, Sosa	40 g / balení	532640
Sušené okvětní lístky růže, nekandované, Sosa	80 g / balení	532637
Lískové ořechy mleté	500 g / balení	510509
Lískové ořechy loupané	1,0 kg / balení	510951
Lískové ořechy, pražené, NOCCIOLA PIEMONTE	500 g / sáček	515618
Kokos strouhaný	1,0 kg / balení	510543
Dýňová jádra loupaná	1,0 kg / balení	511256
Makadamiové ořechy	1,0 kg / balení	511261
Mandle plátky	500 g / balení	510524
Mandle mleté	500 g / balení	510549
Mandle loupané	1,0 kg / balení	511262
Pekanové ořechy loupané	1,0 kg / balení	510352
Piniové oříšky	500 g / balení	511043
Pistácie zelené	500 g / balení	510539
Černé vlašské ořechy	480 g / sklenice	515962
Sezamová semínka černá	500 g / balení	510274
Sezamová semínka bílá	1,0 kg / balení	510273
Slunečnicová semínka	1,0 kg / balení	510358
Sultánky, rozinky	1,0 kg / balení	515624
Jádra vlašských ořechů	500 g / balení	511317

Lískové ořechy, pražené, NOCCIOLA PIEMONTE





Terra di Tartufi

RUČNĚ SBÍRANÉ LANÝŽE



 **LOKALITA:** Německo, Bavorsko

Je dobré vědět

Kvalita lanýžů začíná u jejich výběru: Terra di Tartufi osobně kontroluje každou dodávku přímo v Itálii – zkušeným okem a jemným čichem. V kuchyni končí jen ty nejlepší exempláře.

➤ **Přímý kontakt & výběr na místě:** Terra di Tartufi je v každodenním kontaktu se svými výrobci a osobně vybírá na místě pouze ty nejlepší lanýže – pro maximální čerstvost a kvalitu.

➤ **Rozmanitost druhů pro každé roční období:** Od bílého lanýže Alba až po černý Périgord – sortiment pokrývá všechny běžné i vzácné odrůdy lanýžů.

➤ **40 let odborných znalostí o lanýžích:** Zakladatel společnosti pan Andreas Jokisch si s sebou nese desítky let zkušeností v mezinárodním obchodu s lanýži – záruka odbornosti a důvěry.

➤ **Spolehlivý partner špičkové gastronomie:** Dodání do 24 – 48 hodin, profesionálně zabalené a chlazené – ideální pro požadavky luxusní kuchyně.

Zpracované lanýžové výrobky

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Lanýžový olej černý	250 ml / láhev	510118
Lanýžový olej bílý	250 ml / láhev	510262
Lanýžové máslo bílé	240 g / sklenice	530141
Lanýžový krém černý	250 g / balení	531214
Lanýžový krém bílý	480 g / balení	532539
Lanýžový med	350 g / sklenice	515916
Lanýžový jus extra	200 g / sklenice	510368



Zimní lanýž

Lanýž

Produkt	Množství na položku	Číslo položky
podzimní	20 g + / ks	521556
podzimní, Extra	30 g + / ks	521557
letní	100 g / plechovka	532884
letní, Extra	30 g + / ks	521561
černý, Asie	cca 20 g / ks	521582
bílý	30 g + / ks	521559
zimní	20 g + / ks	530592
zimní	100 g / plechovka	532885



Bílý lanýž

Trüffel Freunde

LANÝŽE S VÁŠNÍ



📍 **LOKALITA:** Německo, Hesensko

» **Přátelství jako nápad k založení firmy:**

Společnost založili pánové Daniel Rebell a Francesco Spezzano – společná vášně pro lanýže se proměnila ve firmu.

» **Čerstvost jako závazek:**

Lanýže jsou dodávány nejkratší cestou – pro plné aroma a nejvyšší kvalitu.

» **Rozmanitost druhů s charakterem:**

Od lanýžů Alba až po letní lanýže – každý druh přináší svůj vlastní, nezaměnitelný chuťový profil.

» **Exkluzivní požitek pro kuchyni:**

Lanýže jsou považovány za „černé zlato“ – společnost Trüffel Freunde je poskytuje pro zvláštní okamžiky požitku.

Lanýž

Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
podzimní, Itálie	20 g + / ks	521556
letní, Itálie	20 g + / ks	521560
zimní, Austrálie	20 g + / ks	530592
zimní, Chile	20 g + / ks	521865



»Rádi spolupracujeme se společností Havelland Express, protože si obzvláště cení čerstvosti našeho zboží. Právě proto, že zboží je okamžitě distribuováno, je úzká a přímá komunikace obzvláště důležitá. Jsme obzvláště hrdí na naši úzkou a úspěšnou spolupráci.«

Daniel Rebell, Trüffel-Freunde GmbH

Med & Sirup další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

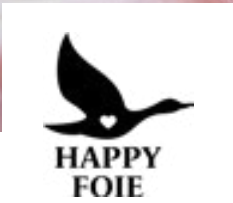
Med & Sirup

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Javorový sirup	250 ml / láhev	510316
Akátový med	1,0 kg / sklenice	510250
Čaj z Aloe vera	400 g / sklenice	511355
Včelí plástev s medem v dřevěném rámu	cca 3,0 – 3,5 kg / ks	515993
Med z polních květů	1,0 kg / sklenice	510252
Sirup z květů černého bezu	1,0 l / láhev	532823
Extrakt z květů černého bezu	680 ml / láhev	532720
Med v kbelíku	2,5 kg / kbelík	510571
Levandulový med	500 g / sklenice	510811
Lipový med	1,0 kg / sklenice	510251
Letní květový med	1,0 kg / sklenice	510249
Yuzu čaj	400 g / sklenice	511354



Levandulový med

Happy Foie



LOKALITA: Německo, Dolní Sasko

- » **Foie gras bez utrpení zvířat:**
Happy Foie zcela upouští od nuceného krmení – játra jsou dodatečně obohacována o živočišné a rostlinné tuky, což je eticky v pořádku a chuťově přesvědčivé.
- » **Certifikováno jako BIO & inovativní:**
Produkty pocházejí z volně chovaných zvířat v bio kvalitě – což je zásadní pro udržitelnou a zodpovědnou špičkovou gastronomii.

Produkt	Produkt	Množství na položku	Číslo položky
Kachní játra	rolka	500 g / ks	532580
	rolka s lanýžem	500 g / ks	532581
Husí játra	rolka	500 g / ks	532579
	rolka, volný chov	250 g / ks	532625



- » **Rozmanité varianty pro speciální kuchyni:**
Od klasické paštiky z husích jater až po moderní kompozice – Happy Foie nabízí širokou paletu pro náročná menu.
- » **Ovlivněn zkušenostmi z michelinské kuchyně:**
Zakladatel Tobias Sudhoff přináší své zkušenosti jako bývalý šéfkuchař oceněný michelinskou hvězdou, což zaručuje kulinářskou rafinovanost a praktičnost.



Teriny & paštiky

Další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Teriny & paštiky

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Paštika jelení, v těstíčku	620 g / ks	530206
Paštika telecí, v těstíčku	620 g / ks	530207
Terina humr a rak	1,2 kg / ks	532783
Terina králík	500 g / ks	531091
Terina divočák s vínem Cahors	1,5 kg / ks	532785
Terina kozí sýr s rajčaty a zeleninou	0,84 kg / ks	532786
Terina mousse z kachních jater s houbami	1,25 kg / ks	532782
Terina kachní maso s pomeranči	1,0 kg / ks	530201
Terina hřebenatky s hříbkovými medailonky	1,2 kg / ks	532784
Terina krůta a zelenina	500 g / ks	530783



Paštika



Omáčky & Koncentráty

Další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Grilovací omáčky & Chutney

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Bone Suckin` BBQ Sauce	454 ml / balení	510799
Bone Suckin` BBQ Sauce „Hot“	1,89 l / kanystr	511048
Bone Suckin` BBQ Sauce „Mustard“	340 ml / balení	510800
Currywurst omáčka	2,0 l / sáček	515927
Pomerančová omáčka na tessinský způsob	580 ml / sklenice	510319



Bone Suckin´ omáčka



Koncentráty

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Rajčatový koncentrát, Tomami Nr. 1, ovocný	740 ml / láhev	515910
Rajčatový koncentrát, Tomami Nr. 2, kyselý	740 ml / láhev	515911
Koncentrát citronové šťávy	1,0 l / balení	532415

Hořčice & Omáčky na bázi hořčice

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Meruňkovo-hořčičná omáčka Tessin	200 ml / sklenice	510256
Hruškovo-hořčičná omáčka Tessin	200 ml / sklenice	510405
Dijonská hořčice jemná	1,1 kg / kbelík	510203
Dijonská hořčice hrubá	1,0 kg / kbelík	511016
Dijonská hořčice jemná	5,0 kg / kbelík	515917
Estragonová hořčice	210 g / sklenice	511281
Fíkovovo-hořčičná omáčka	750 ml / sklenice	532756
Fíkovovo-hořčičná omáčka Tessin	200 ml / sklenice	510255
Pommery hořčice v hliněné nádobě	500 g / kus	510313
Kdoulovo-hořčičná omáčka Tessin	200 ml / sklenice	515780
Hořčice Violette	200 g / sklenice	511280
Hořčice, Colman`s, English Mustard	100 g / sklenice	510956

Moutarde De Dijon





Antipasti

Další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Antipasti

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Srdíčko artyčoku	❄️ 2,5 kg / sáček	560746
Nakládáný grilovaný artyčok	1,0 kg / miska	530247
Balsamico cibulka	1,0 kg / miska	530236
Nakládáný grilovaný lilek	1,0 kg / miska	530245
Nakládáný grilovaný žampion	1,0 kg / miska	531073
Nakládaná grilovaná cuketa	1,0 kg / miska	530243
Nakládaná grilovaná paprika	1,0 kg / miska	530242
Nakládaná červená paprika plněná čerstvým sýrem	2,0 kg / miska	530239
Nakládané sardelové filety	1,0 kg / miska	530261
Kapary, Capotes	720 ml / sklenice	515790
Kapary, Nonpareilles	720 ml / sklenice	511049
Plody kaparů se stopkou	3,1l / sklenice	515742



Srdíčko artyčoku



Sušená rajčata



Olivy, černé

Antipasti

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Polosušená cherry rajčata, Sud'n Sol	1,0 kg / miska	532829
Polosušená rajčata, Sud'n Sol	1,0 kg / miska	532827
Jackfruit ve slaném nálevu	565 g / plechovka	515888
Olivy zelené s peckou ve slaném nálevu	5,0 kg / kbelík	532324
Olivy černé bez pecky	850 ml / plechovka	530103
Olivy černé Kalamata peckou	3,0 kg / balení	530110
Olivy černé Kalamata bez pecky	3,0 kg / balení	530107
Olivy černé TAGGIASCHE bez pecky	800 g / plechovka	532887
Feferonky plněné řeckým sýrem	2,0 kg / miska	530230
Citrony nakládáné v soli	5,0 kg / kbelík	532774
Sardelové filety	600 g / plechovka	510314
Rajčata sušená	1,0 kg / miska	530235



Obiloviny & Rýže

další výběr

Obiloviny & Rýže

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Basmati rýže	5,0 kg / sáček	510946
Basmati rýže, A++	1,0 kg / sáček	510945
Pohanka celá	1,0 kg / balení	511004
Pohanková mouka	500 g / balení	510547
Bulgur jemný	1,0 kg / balení	511263
Kuskus	1,0 kg / balení	511086
Kuskus	500 g / balení	515731
Špalda, celá	 1,0 kg / balení	511094
Aromatická rýže 'Jasmin'	1,0 kg / sáček	510944
Fregola Sarda	500 g / balení	515885
Zelená špalda, celá, sušená na dřevě	1,0 kg / balení	532633
Quinoa světlá	 1,0 kg / balení	510767
Quinoa, červená	 1,0 kg / balení	511002
Quinoa, černá	 1,0 kg / balení	511001
Rýže na rizoto Arborio Superfino	5,0 kg / krabice	510588
Rýže na rizoto Carnaroli	1,0 kg / balení	510927
Rýže na rizoto, Acquerello Carnaroli, 1letá	2,5 kg / sáček	511108
Rýže na rizoto Semifino Vialone Nano	1,0 kg / balení	515999
Červená rýže z Camargue	1,0 kg / balení	510185
Kulatozrnná rýže	1,0 kg / balení	532724
Černá rýže na rizoto	500 g / balení	515841
Rýže na sushi Nishiki	1,0 kg / sáček	510144
Divoká rýže Kanada, 1. jakost	 1,0 kg / balení	510145

Obiloviny & Rýže

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Fazole Borlotti	 500 g / sáček	511228
Fazole Cannellini	500 g / sáček	511232
Ovesné vločky jemné	500 g / balení	532352
Krupice z tvrdé pšenice	500 g / balení	510304
Cizrna sušená	1,0 kg / sáček	510379
Cizrna ve slaném nálevu	2,65 l / plechovka	515602
Dýňová jádra loupaná	1,0 kg / balení	511256
Dlouhozrnná rýže Parboiled	10,0 kg / balení	510268
Čočka hnědá, mini, tradiční	1,0 kg / balení	515556
Čočka žlutá	 1,0 kg / balení	511123
Čočka zelená	1,0 kg / balení	511124
Čočka červená	1,0 kg / balení	511125
Čočka černá	1,0 kg / balení	511126
Kroupy střední	5,0 kg / balení	515741
Polenta kukuřičná krupice	1,0 kg / balení	510967
Kukuřice na popcorn	 1,0 kg / sáček	511014
Černé fazole	 500 g / sáček	511231
Rýže na sushi	1,0 kg / sáček	511265



Cannellini fazole



Rýže na sushi



Přísady & Textury

další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Přísady & Textury

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Activa Transglutaminase	1,0 kg / balení	515782
Agar, Ferran Adria, (E406)	500 g / plechovka	532732
Agar-Agar	1,0 kg / balení	510361
Alginát (E401), 750 g	750 g / plechovka	511152
Basics	1,5 kg / miska	530645
Plátková želatina	1,0 kg / balení	510312
Calazoon – laktát vápenatý	400 g / plechovka	511150
Citras – citrát sodný	600 g / plechovka	511149
Clorur – chlorid vápenatý	750 g / plechovka	511151
Prášek Elastic (želatina), Sosa	550 g / plechovka	532645
Fizzy – šumivý přípravek, Texturas Ferran Adrià	300 g / plechovka	515862
Fruit Pectin – ovocný pektin	500 g / plechovka	515772
Gellan (E418)	500 g / plechovka	511147
Iota – Carrageen, Texturas Ferran Adrià, (E407)	500 g / plechovka	532764
Isomalt jemný	1,0 kg / balení	511095
Maltodextrin	500 g / plechovka	511246
Maltosec – maltodextrin z tapioky	1,0 kg / plechovka	515870
Maltosec – maltodextrin z tapioky	500 g / plechovka	515776
Monosodium glutamát – glutamát sodný, (E621) – Aji no Moto	454 g / plechovka	532731
Ovoneve vaječný bílek v prášku, Albumina	500 g / plechovka	515781

Přísady & textury

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Pro Espuma teplá	500 g / plechovka	511145
Pro Espuma studená	700 g / plechovka	511144
Rýžový ferment Shio Koji, tekutý, slaný	500 ml / láhev	515912
Sojový lecitin (E322)	400 g / plechovka	511296
Sucro Air Creative Cuisine	600 g / plechovka	511153
Tapiokové perly, bílé, cca 2 mm	400 g / sáček	510917
Sépiové barvvo, tekuté	180 g / balení	515863
Trisol Surprises Ferran Adrià – rozpustná pšeničná vláknina	4,0 kg / kbelík	532763
Xantan, Ferran Adrià, (E 415)	600 g / plechovka	511097
Xantana (E415)	500 g / plechovka	532734
Xanthan, (E 415), Louis Francois	1,0 kg / plechovka	515696
Xanthan, (E415)	600 g / plechovka	511155
Matcha – zelený čaj prášek	80 g / plechovka	515774
Glukózový sirup	5,0 kg / kbelík	510341
Želatina v prášku vegetariánská	500 g / balení	515787
Potravinářská barva, modrá, prášek, rozpustná ve vodě	70 g / balení	532771
Potravinářská barva, žlutá, prášek, rozpustná ve vodě	70 g / balení	532773
Potravinářská barva, zelená, prášek, rozpustná ve vodě	70 g / balení	532770
Potravinářská barva, červená, prášek, rozpustná ve vodě	70 g v balení	532772



Cukrářské výrobky & Pečivo

- 270** Original Beans
- 272** Patisserie Walter
- 276** Café Siefert
- 277** La Mara
- 278** Creme Eis
- 279** Vanille Kiste
- 280** Bäckerei Philipps
- 282** Bridor
- 283** Traiteur de Paris
- 284** Aquitaine Specialites
- 286** Cukrářské výrobky - Další výběr

»Miluji spolupráci s manufakturami, protože za každým produktem se skrývá příběh, osobnost a vášeň. Cítíte řemeslo, oddanost a respekt k přírodě a k surovinám – hodnoty, které se v průmyslové hromadné výrobě často ztrácejí.«

Patrick Franz, Category Manager



 **LOKALITA:** Švýcarsko

Je dobré vědět

Za každou prodanou tabulku se zasadí jeden strom – takhle Original Beans spojuje požitek s aktivní ochranou životního prostředí. Obal je navíc také plně kompostovatelný.

- » **Řemeslo s původem:** Original Beans kontroluje celý výrobní proces – od bobu až po tabulku – a přitom se zaměřuje na nejvyšší kvalitu a preciznost.
- » **Jedinečná místa původu:** Každý druh vypráví příběh specifického pěstitelského regionu a aktivně podporuje jeho zachování.
- » **Zaměření na udržitelnost:** Společnost podporuje zemědělství šetrně využívající zdroje a aktivně chrání biodiverzitu a životní prostor.
- » **Sociální odpovědnost:** Společnost Original Beans se angažuje za dodržování férových pracovních podmínek a podporuje vzdělávací a zdravotnické projekty v zemích původu.



»Havelland Express znamená vynikající kvalitu bez kompromisů. Pro nás je to velkoobchodník, na kterého se můžeme spolehnout a se kterým můžeme spolupracovat na našem firemním poslání: regenerovat to, co spotřebujeme.«

Patrick von Vocano, Original Beans

Čokoláda

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
Beni Wild	66% – vůně medu a jasmínového čaje	 cca 2,0 kg / balení	511248
Cusco	65% – tóny ananasu a melounu	 cca 2,0 kg / balení	515966
Cru Virunga	70% – tóny tmavých višní a černého čaje	 cca 2,0 kg / balení	511252
Esmeraldas	42% – hedvábné tóny karamelu a soli	cca 2,0 kg / balení	511250
Femmes Virunga	55% – vůně pražených ořechů s cappuccinem	cca 2,0 kg / balení	511253
Piura Porcelana	75% – vůně červených bobulovin a pekanových ořechů	 cca 2,0 kg / balení	511249
Simply Arhuaco	62%	cca 2,0 kg / balení	515965
Simply Dark bitter	62%	cca 2,0 kg / balení	511299
Simply Milk	40%	cca 2,0 kg / balení	511297
Simply White	36%	cca 2,0 kg / balení	511298
Yuna Edel bílá	37% – sladké tóny banánového mléka a kakaového másla	cca 2,0 kg / balení	515810



Tabulková Piura 75% hořká

Další produkty

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Drcené kakaové boby	Grué de Kakao	 cca 1,25 kg / balení		511300
Mini tabulková – Napos	42% Esmeraldas mléčná	 cca 4,5 g / ks,	170 ks / krabice	515788
Tabulková mléčná	50% Femmes Virunga	cca 70 g / ks	13 ks / box	515812
Tabulková hořká	75% Esmeraldas	cca 70 g / ks	13 ks / box	532370



Chef's Choice

»Můj nejoblíbenější produkt od společnosti Havelland Express je čokoláda Piura od Original Beans. Je to velkolepý projekt, který klade důraz na vztah lidí k přírodě. Ráda ho používám k přípravě dezertů, od ganache po sorbet.«

Sabrina Schanz, Original Beans

Pâtisserie

Walter

SLADKÉ ŘEMESLO S NÁROKY



LOKALITA: Německo, Bavorsko

- » **Tradice se setkává s inovací:** Bratři Walterovi a jejich tým přibližně 80 zaměstnanců vytvářejí od roku 1998 rafinované dezerty pro luxusní gastronomii.

» **100% čistá chuť:** Žádné přidané látky, žádná aromata – pouze kvalitní ingredience a kvalita bez kompromisů.
- » **Rozmanitost pro profesionály:** Ať už se jedná o michelinskou kuchyni, výletní loď nebo VIP lóži – cukrářské výrobky dodává na akce s 50 až 5 000 hosty.

» **Nejjemnější ruční práce:** Na 7.000 metrech čtverečních vznikají umělecké dezerty s láskou k detailu a s nejvyššími nároky.

Dortíky a tartaletky

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Jablečný dortík	Pečený drobenkový korpus z mandlové krupice a rýžové mouky, plněný krémem z jablek a lískových ořechů, zjemněný karamellem, kávou, pomerančovou a citronovou kůrou; nahoře marinované, pečené kostičky jablek a hoblínky lískových oříšků.	  cca 76 g / ks	45 ks / krabice	562099
Balsamic Pear Cake	Tmavé piškotové těsto s nakládanými hruškami, čokoládová pěna, nadýchaná špalda s čokoládovou polevou, květy z bílé čokolády, čokoládová poleva (obsahuje alkohol).	 cca 63 g / ks	90 ks / krabice	562397
Dortík s lesním ovocem a pomerančem	Korpus z jemné drobenky ze sušených datlí a pražených mandlí, s krémem z lesního ovoce s kokosovým olejem a kešu oříšky, slazený agávovým sirupem a citronovou šťávou. Nahoře vzdušný pomerančovo-kokosový krém s pomerančovou kůrou a vanilkou, zdobeno chrpou.	  cca 59 g / ks	35 ks / krabice	563015

Dortíky a tartaletky

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Cheesecake San Sebastian	Nadýchaný pečený cheesecake s krémovým středem. Zjemněno čerstvým sýrem, vanilkou a karamellem.	 cca 113 g / ks	18 ks / krabice	562093
Cheesecake San Sebastian, tmavý	Mascarpone, Growers' Chocolate, tonka fazole	 cca 115 g / ks	18 ks / krabice	562563
Chocolate-Passion-Cake	Čokoládový korpus s rýžovými křupkami a ořechy (kokos, mandle, lískové ořechy); pěna s chia semínky, mangem, mučenkou, kokosem a drcenými kakaovými boby.	  cca 84 g / ks	25 ks / krabice	562098
Zelený mléčný řez	Zelený mléčný řez s mandlemi, pistáciemi a bílou čokoládou: Dvě vrstvy mandlového piškotového těsta (s pistáciemi a špenátem), plněné krémem z bílé čokolády a smetany, zdobené celými pistáciemi a mandlemi.	 cca 36 g / ks	35 ks / krabice	562105
Kávový mousse Baumkuchen	Nadýchaná bílá pěna z kakaových bobů, smetany a bílé čokolády, obalená ve vláčném mandlovo-marcipánovém koláčovém těstě. Doplněno jamajským rumem a tonka fazolemi.	 cca 486 g / ks	4 ks / krabice	562104
Křupavé řezy s tonka fazolemi	Piškot, ořechové křupky, vařený krém, čokoládové želé, tonka fazole.	 cca 50 g / ks	42 ks / krabice	562971
Lime Cake	Kalamansi, limeta, malina, pusinky.	 cca 51 g / ks	88 ks / krabice	562395
Mango Lassi Cake	Crunch, koření, jogurt, mučenka, chia semínka.	 cca 68 g / ks	60 ks / krabice	562396
New Black Forest dortíky	Jádro z hořké čokoládové pěny a višní naložených v alkoholu.	 cca 105 g / ks	20 ks / krabice	563016



Je dobré vědět

Pâtisserie se zcela vyhýbá přírodním, přírodně identickým a umělým aromatům – což je v branži skutečně jedinečný znak.



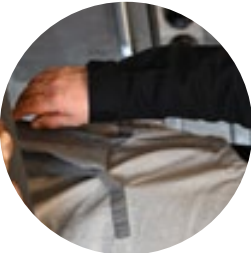
Dortíky z uzených paprik

Dortíky a tartaletky

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Dortíky z uzených paprik	Měkká drobenka z datlí, ořechů, petrželky a koření. Krémová paprikovo–máslová omáčka s octem Chardonnay, mandlemi, paprikami a rajčaty. Domácí špaldový křupavý chléb s ovsem, lněným semínkem, slunečnicovými semínky, kmínem a olivovým olejem.	cca 68 g / ks	25 ks / krabice	562096
Pistáciové řezy	Mascarpone, limeta, pistáciový financier.	cca 108 g / ks	27 ks / krabice	563122
Koláč čokoláda–malina–lískový ořech	Vláčný financier z mandlí, lískových ořechů a vanilky, s ovocným malinovým želé, dvouvrstvou pěnou z hořké čokolády, tabulkou čokolády jako mezivrstvou a čokoládovým želé jako polevou.	cca 80 g / ks	33 ks / krabice	563127
Tartaletka Tatin jablko	Vláčný, drobivý křehký korpus se skořicí a vanilkou, nahoře s rozprostřenými karamelizovanými jablky.	cca 70 g / ks	45 ks / krabice	562969
Tonka Blossom – řezy	Simply Dark čokoláda, piškot, crunch, nugát	cca 107 g / ks	24 ks / krabice	563121
Malé řezy	Krabice mixu veganských dezertů kombinuje čtyři rafinované kompozice: Čokoládové brownies, mango–kešu krém na ořechovo–datlovém korpusu, třešňová pěna na citronovém piškotu a kokosovo–banánovo–čokoládová pěna na kokosové drobence.	cca 52 g / ks	40 ks / krabice	562970

Dezerty „Baukasten“, mousse a ostaní

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Baukasten Schwarzwald	Kupole z čokoládové pěny a griotky, sorbet z višňového octa, čokoládová větvička, třešňový gel, krém z kešu oříšků, pečená čokoládová posypka	cca 125 g / ks	25 ks / krabice	562097
Baukasten Zen Garden	Švestkový sorbet, švestkový gel, piškot se zeleným čajem, mascarpone krém s polevou z čokolády s uhelným prachem.	cca 115 g / ks	28 ks / krabice	562113
Crunch and Cream Cake	Čokoláda, ořech, třešeň, černý rybíz	58 g / ks	96 ks / krabice	562394
Mousse z lesního ovoce se skyrem	Vláčné pečené piškotové těsto posypané lesními plody a kousky hořké čokolády. Doplněno krémem z lesních plodů se skyrem, ostružin, černého a červeného rybízu.	cca 493 g / ks	6 ks / krabice	562094
Křupavý Creme Brûlée	Křupavý sendvič se 2 vrstvami vláčného pečeného čokoládového piškotu. Plněné nugátem, lískooříškovou a mandlovou pastou, pailletté feuilletine a bílou čokoládou.	cca 74 g / ks	33 ks / krabice	563168
Variace sýrů	Bleu d’Auvergne: Sýr s modrou plísní, 3 měsíce vyzrálý, Sterntaler: Tvrdý sýr, 4 měsíce vyzrálý, Kober Tief im Wald: Plátkový sýr, 4 měsíce vyzrálý, Magoth: Bergkäse, 8 měsíců vyzrálý	cca 106 g / ks	21 ks / krabice	563169
Perské fíky v krému z černého rybízu	Intenzivní aroma sušených fíků a černého rybízu	cca 1,0 l / plechovka		562102
Petits fours	Lime Pie, matcha, bronzový fenykl	cca 21 g / ks	50 ks / krabice	562101
Čokoládový mousse	Tmavá náplň v cukrářském sáčku – kompaktní pěna ze Simply Dark čokolády, kokosového pyrė, kokosového oleje a veganské smetany.	cca 650 g / sáček	4 sáčky / krabice	562968
	Bílá náplň v cukrářském sáčku – nadýchaná pěna z veganské bílé čokolády, kokosového oleje, veganské smetany a vařených pomerančů.	1000 ml (cca 490 g) / sáček	4 sáčky / krabice	563139
Sorbet Exotic	Krémový sorbet z vařeného manga Alphonso a čerstvé mučenky.		cca 3,0 l / kbelík	562197



»Naši oblíbení zákazníci mají následující kritéria:

1. Milují dobré produkty.
2. Vyznají se, nelze jim napovídat nesmysly.
3. Zajímá je, jak se produkty vyrábějí.
4. Jsou velmi nároční.

Havelland-Express je také naším oblíbeným zákazníkem.«

Udo Walter, Pâtisserie Walter

Sorbet Exotic



Café Siefert

MISTROVSKÉ CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

LOKALITA: Německo, Hesensko

Je dobré vědět

Kavárna v Michelstadtu není jen místem sladkých potěšení, ale také místem inspirace – pravidelně zde vznikají nové výtvo

- » **Bernd Siefert – jméno, které má váhu:** Tento mistr světa oboru cukrářského již léta utváří německou cukrářskou scénu svou kreativitou a řemeslnou dokonalostí.
- » **Renomovaná cukrárna:** Kavárna Siefert je jednou z nejlépe vyzdobených cukráren v Německu – skutečnou výkladní skříní sladkého řemeslného umění.

- » **Rozmanitý repertoár:** Ať už se jedná o klasické dorty, moderní dezerty nebo sezónní speciality – výběr potěší profesionály i gurmány.
- » **Odbornost pro gastronomii:** Bernd Siefert také podporuje gastronomické partnery svými odbornými znalostmi – od poradenství až po vývoj produktů.

Mix pralinek s Original Beans

Popis	Množství na položku	Číslo položky
8 druhů / krabice	80 ks / krabice	532886

La Mara

VEGANSKÉ MAKRONKY SE STYLEM

LOKALITA: Německo, Bavorsko

- » **Průkopnická práce z Bavorska:** LA MARA způsobuje revoluci na cukrářské scéně díky recepturám na rostlinné bázi a nekompromisní kvalitě.
- » **Férově & udržitelně:** Bio kakao pochází ze smíšených lesů v Peru a Ekvádoru – cena, za kterou se platí, je 3,5krát vyšší než cena na burze.
- » **Ručně vyráběné & bezlepkové:** Každá makronka je s láskou ručně vyráběna malým specializovaným týmem.
- » **Estetika se setkává s chutí:** Baleno zmrazené, tvar, barva a náplň jsou dokonale zachovány – pro 110% požitek.



Makronky, mix

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Makronky, mix	64 kusů makronek mix: pistácie, malina, mučenka, čokoláda (po 16 ks od každého druhu)	cca 24 g / ks	64 ks / krabice	563038
Mix pralinek Original Beans	Premium, 5 druhů: dark kalamansi – ořech – mučenka – černá vanilka – espresso	cca 8 – 9 g / ks,	120 ks / krabice	563119



Creme Eis

POŽITEK Z RUČNĚ VYROBENÉ ZMRZLINY



LOKALITA: Německo, Severní Porýní–Vestfálsko

- Od roku 2015 s vášni:**
Creme Eis je synonymem pro ručně vyráběné zmrzlinové výtvary, vyrobené s nasazením a dovedností.
- Kreativní rozmanitost:**
Od vanilky po mučenku – klasické druhy a inovativní kombinace chutí nadchnou milovníky zmrzliny.
- Kvalita v detailu:**
Nejlepší ingredience, pečlivé zpracování a řemeslná dokonalost dělají z každého kopečku zážitek.
- Vytvořeno pro gurmány:**
Zmrzlina slibuje skutečnou explozi chutí – osvěžující, intenzivní a nezaměnitelnou.

Zmrzlina a sorbety

Produkt		Hmotnost na ks	Číslo položky
Sorbet černý rybíz	❄️	2,5 l / ks	562989
Sorbet jahoda	❄️ 🍓	2,5 l / ks	562551
Jogurt	❄️	2,5 l / ks	562554
Piemontské lískové ořechy	❄️	2,5 l / ks	562951
Pistácie	❄️	2,5 l / ks	562952
Sorbet čokoláda	❄️ 🍓	2,5 l / ks	562556
Vanilka	❄️	2,5 l / ks	562550
Sorbet citron	❄️ 🍓	2,5 l / ks	562552



Vanille Kiste

BOURBON VANILKA PŘÍMO ZE ZDROJE



LOKALITA: Německo, Bavorsko

- Rodinný podnik s vizí:** Založeno v roce 2016 Andréou a Stefanem s přímými vazbami na vanilkovou farmu Andréina dědečka v severním Madagaskaru.
- Férové & přímé obchodování:** Vanilka pochází výhradně z přímých nákupů od producentů – což zajišťuje férové platby a nejvyšší kvalitu.
- Udržitelné myšlení:** Každá objednávka financuje výsadbu jednoho mangrovového stromu – aktivní příspěvek k ochraně madagaskarské přírody.
- Ručně vybíraná kvalita:** Každý lusk je pečlivě kontrolován – pro intenzivní chuť a nekompromisní čistotu.

Je dobré vědět

Přibližně 80 % světové produkce vanilky pochází ze severního Madagaskaru – Vanillekiste zajišťuje, aby lidé stojící za tímto pokladem byli férově odměněni.



»Havelland Express a Creme Eis sdílejí stejnou vášně – kvalitu. Moc rád pracuji s lidmi, kteří rozumí naší smetanové zmrzlině. Havelland Express mluví jazykem gastronomie z celého srdce a přesně takové partnery potřebujeme. Mám rád Havelland, protože oceňují kvalitu naší zmrzliny a shledávají ji stejně lahodnou jako já.«

Kaspar Stange, Creme Eis

Vanilka

Produkt		Hmotnost na ks	Číslo položky
Vanilka mletá	BIO	cca 25 g / sklenice	515939
Vanilkové lusky		3 ks / sklenice	515896
Vanilkové lusky Bourbon Madagaskar		cca 50 g / balení	531113



Vanilkové lusky

Bäckerei Philipps

POCTIVÉ ŘEMESLO, OPRAVDOVÁ CHUŤ



LOKALITA: Německo, Bavorsko

- » **48hodinová fermentace pro špičkové aroma:**
360° bochník prochází fermentačním procesem trvajícím déle než 48 hodin – to zajišťuje maximální rozvoj aroma a výjimečnou stravitelnost.
- » **Regionalita jako závazek kvality:**
Pekárna Bäckerei Philipps používá převážně regionální suroviny a dokonce má vlastní mouku – silný argument pro udržitelnou gastronomii.

- » **Řemeslo místo průmyslové výroby:**
Upuštění od hotových výrobků a důsledné řemeslné zpracování činí z každého chleba poctivý kvalitní produkt – ideální pro náročné kuchyně.
- » **Uznání ve špičkové gastronomii:**
360° bochník se etabloval v michelinských kuchyních a servíruje se na exkluzivních akcích – což je důkazem jeho řemeslné dokonalosti.



»Naši zákazníci si všímají rozdílu – a ten začíná už výběrem našich partnerů. Ve společnosti Havelland Express máme partnera, který dokonale doplňuje náš chléb 360° i veškeré ostatní pečivo: Kvalita na nejvyšší úrovni.«

Christian Philipps, Bäckerei Philipps

Chléb 360°

Produkt		Ks / jednotka	Množství na položku	Číslo položky
Gourmet	❄️	cca 1,0 kg / ks	6 ks / krabice	563138
Koření, Fam. Holland	❄️	cca 1,0 kg / ks	5 ks / krabice	562514
Kalamata olivy Jordan	❄️	cca 1,0 kg / ks	5 ks / krabice	562516
Kalifornské vlašské ořechy	❄️	cca 1,0 kg / ks	5 ks / krabice	562515
Natur	❄️	1,7 kg / ks	5 ks / krabice	563141
Natur	❄️	cca 1,0 kg / ks	5 ks / krabice	562513
Květy divokého fenyklu	❄️	180 – 200 g / ks	40 ks / krabice	562912

Je dobré vědět

Chléb 360° je víc než jen chléb – je to ambasador německého pekařského umění. Dlouhý proces fermentace umožňuje přírodním enzymům rozkládat škrob v mouce, což nejen zesiluje chuť, ale také usnadňuje trávení. Pro profesionální kuchaře to znamená: produkt s hloubkou, charakterem a funkcí – ideální pro náročná menu a hosty s citlivou stravou.

Chléb & housky

Produkt		Ks / jednotka	Množství na položku	Číslo položky
Brioškový rohlíček	❄️	cca 1,0 kg / ks	6 ks / krabice	563136
Mini housky, 5 druhů	❄️	cca 35 g / ks	70 ks / krabice	563000
Chlebová symfonie	❄️	cca 1,0 kg / ks	6 ks / krabice	563135
Burger Brioche, sezam	❄️	cca 90 g / ks	30 ks / krabice	563031
Burger Brioche	❄️	cca 90 g / ks	30 ks / krabice	562996
Burger Brioche, mini	❄️	cca 60 – 70 g / ks	30 ks / krabice	563114
Ciabatta Natur	❄️	cca 250 g / ks	20 ks / krabice	563006
Špaldový chléb	❄️	cca 500 g / ks	10 ks / krabice	562999
Ovocný chléb	❄️	cca 1,0 kg / ks	6 ks / krabice	563137
Focaccia Rosmarin	❄️	cca 1,2 kg / ks	2 ks / krabice	562997
Housky na Hot Dog	❄️	cca 70 – 80 g / ks	50 ks / krabice	563102
Pšeničný chléb z kamenné pece	❄️	cca 400 g / ks	12 ks / krabice	563113
Chlebová symfonie	❄️		6 ks / krabice	563001



Bridor

FRANCOUZSKÉ CUKRÁŘSKÉ UMĚNÍ

 **LOKALITA:** Francie

Je dobré vědět

Bridor spolupracuje s nejlepšími francouzskými cukráři – včetně renomovaných šéfkuchařů z Lenôtru – aby zajistil autentickou chuť a nejvyšší úroveň řemeslného umění.

- » **Lídr na trhu mražených cukrářských výrobků:** Bridor je již po desetiletí synonymem pro francouzské pečivo prémiové kvality – ideální pro gastronomii a hotelnictví.

» **Rozmanitost z Francie:** Croissanty, tartaletky, makronky a plundrové pečivo – vyrobené z čistého másla a jemného těsta.
- » **Ready to Bake:** Výrobky jsou zmrazené a připravené k pečení – pro čerstvé cukrářské výrobky s minimální námahou.

» **Udržitelně & zodpovědně:** Bridor se zaměřuje na šetření zdrojů, snižování emisí CO₂ a spravedlivé výrobní podmínky.

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Mini Croissant		 cca 30 g / ks	195 ks / krabice	563185
Mini mix	4 druhy v krabici, 50 mini šneků s čokoládou, 50 mini Jésuite s vanilkovým krémem, 50 mini Extravagant s malinou, 50 mini Finger s pralinkou		200 ks / krabice	563182
Mini rozinkový šnek		 cca 30 g / ks	230 ks / krabice	563184
Mini housky s čokoládou		 cca 30 g / ks	200 ks / krabice	563183

Traiteur de Paris

FRANCOUZSKÁ ELEGANCE, PŘIPRAVENÁ K SERVÍROVÁNÍ

 **LOKALITA:** Francie

- » **Řemeslo z Francie:** Traiteur de Paris vyrábí vysoce kvalitní mražené cukrářské výrobky již více než 25 let – 100% vyrobené ve Francii.

» **Rozmanitost pro profesionály:** Tartaletky, makronky, cheesecaky, petits fours a další – ideální pro gastronomii, hotelnictví a catering.
- » **Jemná optika, rychlé nasazení:** Výrobky jsou zmrazené, porcované a připravené k servírování – s ručně vyráběným vzhledem a vyváženou chutí.

» **Udržitelně & spolehlivě:** Se třemi výrobními závody v Bretani a Normandii a 99,6% dostupností po celém světě.

Produkt	Popis	Množství na položku	Číslo položky
Dort Charlotta z červených lesních plodů		 16 ks / krabice	563211
Fraisier jahodový dezert		 16 ks / krabice	563212
Petits Fours Saint-Germain	8 druhů, jahodový krémový dortík (piškot, jahodové želé, máslový krém, jahodový kompot), piškotový dortík s citronovým krémem, citronovou a pomerančovou kůrou, kostka z tří druhů čokolády, financír s meruňkovým želé, sekanýni pistáciemi, kakové drobenky, ganache z černé čokolády, krém z černé čokolády, financír s karamellem a skořicí, jablečný kompot Tatin, zdobený sekanými mandlemi, malinový dortík (cheesecake, malinové želé), Opera (piškot Joconde s kávou, kávový máslový krém, čokoládová ganache, čokoládová poleva)	 48 ks / krabice	563215
Čokoládové tyčinky		 8 ks / balení, 2 balení / krabice	563213
Čokoládové dortíky	s tekutým středem	 20 ks / krabice	563214

Aquitaine Specialites

UMĚNÍ CANELÉ Z BORDEAUX

LOKALITA: Francie

» **Tradice a původ:**

Aquitaine Spécialités je světovým lídrem ve výrobě Canelés de Bordeaux – tradičních cukrovínek z regionu. Rodinný podnik založil v roce 1993 Bernard Lussaut.

» **Úspěch a expanze:**

Během pouhých několika let se společnost Aquitaine Spécialités stala předním dodavatelem pečiva z jihozápadní Francie – oblíbeným u prodejců lahůdek a gastronomů.

» **Od tajemného tipu k symbolu:**

Canelé se z regionálního tajemství stalo kulinářským symbolem Bordeaux. Bernard Lussaut a jeho tým také proslavili toto pečivo mezinárodně.

» **Kvalita jako záruka:**

Inovativní výrobní procesy zajišťují nejvyšší kvalitu produktů – zcela bez konzervantů, přísad, barviv a genetické modifikace.

Canelés

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
de Bordeaux	cca 17 g	200 ks / krabice	563249
de Bordeaux	cca 60 g	75 ks / krabice	563238
Malina	cca 17 g	200 ks / krabice	563247
Malina	cca 60 g	75 ks / krabice	563242
Kokos & rum	cca 17 g	200 ks / krabice	563248
Kokos & rum	cca 60 g	75 ks / krabice	563243
Matcha	cca 17 g	200 ks / krabice	563246
Matcha	cca 60 g	75 ks / krabice	563241
Čokoláda	cca 17 g	200 ks / krabice	563250
Čokoláda	cca 60 g	75 ks / krabice	563244
Vanilka	cca 17 g	200 ks / krabice	563251
Vanilka	cca 60 g	75 ks / krabice	563239
Citron	cca 17 g	200 ks / krabice	563245
Citron	cca 60 g	75 ks / krabice	563240

My o nás



»Ve společnosti Havelland Express jsem se mohla a stále se mohu rozvíjet a dále objevovat a užívat si svůj zájem o čísla a potraviny. Těším se na budoucnost u společnosti Havelland Express a s ní.«

Claudia Thiele, kontrolorka

»Ve společnosti Havelland Express pracuji již více než 15 let a jsem rád, že mohu být i nadále součástí týmu. «

Andreas Nakoinz, IT



»Jsem opravdu nadšený, že jsem součástí společnosti Havelland Express. Najdete zde nejen dobré potraviny, ale i fantastický tým a moje práce mě drží v oboru gastronomie, odkud pocházím. «

Christoph Werner, Key-Account- Manager Německo-západ

»Havelland je pro mě komunita milých a angažovaných lidí – je skvělé tu být!«

Natalia Kaszubska, Junior Sales Manager





Cukrářské výrobky

Další výběr

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ PRO KAŽDOU POTŘEBU

Těstoviny

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Těsto Brick	27 cm kulaté		10 listů / balení	530188
Jedlý papír	vegetariánský z brambor, průhledný, čtvercový 9×9 cm		cca 200 ks / sáček	515868
Těsto Kanaki Filo rolované	40 × 50 cm		cca 450 g / balení	560375
Těsto Kataifi			cca 450 g / balení	560388
Pappadums	přírodní, ø 18 cm		10 ks (cca 200 g) / balení	515809
Tartaletky	dezert Filigrano, kulatý, ø 103 mm, výška 20 mm	cca 41,6 g / ks	48 ks / krabice	532851
	dezert Filigrano, kulatý, ø 83 mm, výška 20 mm		55 ks / krabice	532765
	slaný, 4,2 cm		160 ks / krabice	510339
	sladký, 3,8 cm		270 ks / krabice	510271
Pečící směs	na bílý chléb	cca 500 g / ks		532725
	na vícezrnný chléb	cca 500 g / ks		532726

Ovocné pyrė, dřeň & pasty

Produkt		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Friandise oříšek – meruňka		cca 121 g / ks	27 ks v krabici	562393
Šípkové pyrė		cca 680 ml / sklenice		530365
Pyrė z černého bezu		cca 680 ml / sklenice		530366
Pyrė z jedlých kaštanů	neslazené	cca 439 g / plechovka		515964
Mandlová pasta	100% Sicilia ‚Val di Noto‘	cca 1,0 kg / plechovka		515886
Sezamová pasta – Tahin		cca 650 g / ks		510932
Pistáciová drť	100% drť bez přidaných látek	cca 650 g / sklenice		515770
Kdoulové pyrė		cca 680 ml / sklenice		530367
Rakytňíkové pyrė		cca 680 ml / sklenice		530376

Další pyrė v kapitole Ovoce & zelenina

od strany 207

Přísady na pečení & speciální přísady

Produkt	Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Javorový sirup		cca 0,25 l / láhev		510316
Arašídové máslo	‚Creamy‘	cca 350 g / sklenice		530381
Marcipán, surová hmota		cca 1,0kg / balení		530198
Matcha	zelený čaj prášek	cca 80 g / plechovka		515774
Nugát ořechový, tmavý		cca 2,5 kg / balení		510311
Moučkový cukr		cca 250 g / balení		510206
Pšeničná mouka		cca 1,0 kg / balení	10 balení v krabici	511031
Azuleta	aromatizovaný fialkový cukr, Ferran Adrià	cca 1,0 kg / plechovka		532636
Plátky zlata			25 listů v balení	530217
Pasta z extraktu bourbonské vanilky	se zrníčky, Taylor & Colledge	cca 320 g / tuba		511357
Crispy – jahoda	sušené mrazem, 1–3 mm, Sosa	cca 250 g / plechovka		532643
Crispy – jogurt	sušené mrazem, Sosa	cca 280 g / plechovka		532642
Ovocné pyrė pistáciová drť	100% drť bez přidaných látek	cca 650 g / sklenice		515770
Třpytky ze zlatých plátků		cca 0,2 g / ks		515909
Kakaové máslo	callets		cca 2,5 kg v sáčku	515867
Kakaové máslo	Callebaut v prášku	cca 600 g / plechovka		510427
Kakaový prášek	Valrhona		cca 3,0 kg v krabici	532662
Šumivý prášek	přírodní, Ferran Adrià	cca 210 g / plechovka		515786
Muscovado, cukr	tmavý		cca 1,0 kg v sáčku	511012
Peta Crispy, neutrální	šumivý prášek, Sosa	cca 700 g / plechovka		532641
Lesní jahody			cca 1,0 kg v sáčku	563147
Kostkový cukr	hnědý	cca 750 g v/balení		510335

Veganské produkty

- 290** Raging Pig
- 291** Beyond Meat
- 292** Alpro
- 293** Veganské produkty - Další výběr

»Naší nejdůležitější kompetencí je poradenství. Pokud nejsme schopni našim zákazníkům produkt plně vysvětlit po telefonu, navštívíme je přímo na místě. Přitom nabízíme ochutnávku včetně školení o produktech, abychom zajistili, že se výrobce i zákazník navzájem optimálně doplní.«

Marcin Gietka, vedoucí prodeje – vedoucí oddělení exportu

Raging Pig

GRILOVACÍ KLOBÁSA V NOVÉM POJETÍ

LOKALITA: Německo, Hamburk

Je dobré vědět

Raging Pig využívá speciálně vyvinutou technologii tukových kapslí, které se při smažení stanou křupavými – pro skutečnou chuť slaniny zcela bez živočišných složek.

Food-Tech s posláním:

Společnost Raging Pig, založená v Hamburku v roce 2021, si klade za cíl drasticky snížit celosvětovou spotřebu vepřového masa.

Věda se setkává s chutí:

Produkty jsou založeny na hrachovém proteinu, hlívačích ústřičných a bambusových vlákních – vyvinuty s technologií tukových kapslí

pro autentický zážitek.

Sortiment s postojem:

Od „Raging Bacon“ po Currywurst – rostlinné alternativy s až o 90 % nižšími emisemi než běžné maso.

Značka s poselstvím:

Hlasitý, odvážný a uvědomělý – Raging Pig spojuje udržitelnost s potěšením a oslovuje i milovníky masa.

Veganská grilovací klobása

Popis	Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Grilovací klobása	 cca 80 g / balení	10 balení / krabice	532893
Mini grilovací klobása	 cca 30 g / balení	24 balení / krabice	532894

LOKALITA: USA

Průkopník alternativ masa:

Beyond Meat vyvíjí rostlinné produkty od roku 2009 s cílem nahradit zvířecí maso z hlediska chuti.

Sortiment pro každou kuchyň:

Beyond Burger, Sausage, Meatballs, Mince a Chicken Tenders – ideální na gril, pánev nebo do trouby.

Hrachový protein jako základ:

Produkty jsou bohaté na rostlinné bílkoviny, neobsahují sóju ani lepek – s texturou podobnou masu a plnou chutí.

Udržitelné myšlení:

Až o 90 % méně emisí skleníkových plynů ve srovnání s běžným masem – pro vědomý požitek bez kompromisů.

Je dobré vědět

Beyond Meat používá speciální strukturu tuku, která se během smažení rozpouští, a zajišťuje tak šťavnatou konzistenci – zcela bez živočišných složek.

Produkt		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Beyond Burger		cca 113 g / ks	40 ks / krabice	562215
Beyond Meatballs		cca 25 g / ks	cca 1,0 kg / sáček	562373
Beyond Mince		cca 1,0 kg / balení	4 balení / krabice	562419
Beyond Sausage		cca 100 g / balení	cca 6,0 kg / krabice	563013



 **MÍSTO PRODUKCE:** Belgie

Je dobré vědět

Alpro používá stejné jogurtové kultury jako mléčný jogurt – pouze jsou 100 % rostlinného původu.
To zajišťuje známou chuť zcela bez živočišných složek.

- **Veganské & rozmanité:**
Alternativy jogurtu Alpro na bázi sóji neobsahují laktózu ani lepek a jsou ideální k snídani, svačinám nebo vaření.
- **Bohaté na živiny & jemné:**
Bohaté na rostlinné bílkoviny, vápník a vitamíny B12, D a B2 – s vyváženou chutí a krémovou texturou.
- **Udržitelná výroba:**
Použitá sója pochází z geneticky nemodifikované produkce mimo oblasti deštných pralesů – zpracovává se za použití 100% zelené elektřiny.
- **Rozmanitost druhů pro každý den:**
Ať už přírodní, neslazené nebo ovocné – Alpro nabízí rostlinné alternativy pro vědomé gurmány.

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Soja Cuisine, smetana na vaření	 cca 1,0 l / tetrapack	531226

Alternativy mléka

Produkt	Hmotnost na ks	Číslo položky
Kešu nápoj	 cca 1,0 l / tetrapack	532314
Ovesný nápoj	 cca 1,0 l / tetrapack	532427
Mandlový nápoj	 cca 1,0 l / tetrapack	511207
Sójový nápoj	 cca 1,0 l / tetrapack	532312
Sój. nápoj, vanilka	 cca 1,0 l / tetrapack	532313

Sójový jogurt

Popis	Hmotnost na ks	Číslo položky
Natur	 cca 500 g / kelímek	531196
Borůvka	 cca 500 g / kelímek	531197
Vanilka	 cca 500 g / kelímek	531198
Broskev	 cca 500 g / kelímek	532315
Jahoda	 cca 500 g / kelímek	532316
Třešeň	 cca 500 g / kelímek	532317
Citron	 cca 500 g / kelímek	532318

Produkt	Popis		Hmotnost na ks	Množství na položku	Číslo položky
Gouda "Violife"	krájená		cca 500 g / balení	8 ks / krabice	532824
Tofu	uzené	 	cca 850 g / balení	cca 1,75 kg / krabice	531336
Flora 100%	rostlinná, náhražka másla nesolená		cca 250 g / balení		532825
Flora Plant	na vaření, 15 % tuku		cca 1,0 l / tetrapack		532820
	ke šlehání 30 % tuku		cca 1,0 l / tetrapack		532821
Ovesný nápoj	Oatly Barista Edition		cca 1,0 l / tetrapack		515811
Burger Brioché	sezam	 	cca 90 g / ks	30 ks / krabice	563031
		 	cca 90 g / ks	30 ks / krabice	562996
	mini	 	cca 60 – 70 g / ks	30 ks / krabice	563114
Housky na Hot Dog	briošky	 	cca 70 – 80 g / ks	50 ks / krabice	563102

Veganské produkty? Máme toho ještě více



Další veganské produkty najdete v kategoriích produktů Manufaktura, Cukrářské výrobky, Lahůdky, jakož i Ovoce a zelenina, z nichž každá je označena naší veganskou pečeti.

My o nás



»Už 14 let mě fascinuje rodinná atmosféra, blízkost k vedení, a neuvěřitelný vztah s našimi zákazníky. A v neposlední řadě – samozřejmě naše úžasné produkty!«

Lars Hundhausen, Key Account Manager pro jižní Německo

»V Havelland Express jsem již 12 let. Pozitivní na práci je možnost, zažít každý den něco nového a mnoho výzev v každodenním podnikání. Struktura a přehled jsou naše silné stránky.«

Markus Zabel, vedoucí skladu & logistiky



»Přišel jsem kvůli práci a zůstal jsem kvůli jídlu. «

Denis Herrmann, IT

»Mé srdce bije pro svět gastronomie a hotelnictví – jako vedoucí marketingu u Havelland-Express jsem hrdá na to, že mohu zastupovat rodinný podnik, který s vášní a nasazením zásobuje vysoce kvalitní partnery. Pro mě je každý den příležitostí, žít naše hodnoty a dále rozvíjet naše odvětví.«

Jessica Lünstroth, vedoucí marketingu



Impressum

Adresa

Havelland Express Frischdienst GmbH
Gottlieb-Dunkel-Straße 20/21
12099 Berlin

Kontakt Německo:

t +49 (0)30 32 00 32 00
f +49 (0)30 32 00 32 99
post@havelland-express.de

Kontakt Česká republika:

t +420 313 035 205
info@havelland-express.cz

Společník pověřený řízením společnosti

Michael Kunzmann

Registrace v obchodním rejstříku

Obvodní soud Berlín-Charlottenburg HRB 9024

DIČ

29/010/00447
Finanční úřad pro korporace III, Berlín
DIČ DE 136 765 632

Koncepce designu

ndk Eva Nagl

Rozvržení a sazba

Havelland Express: Jessica Lünstroth, Franziska Nebel,
Florian Müller-Herrmann

Text

Havelland Express: Mathias Ebbert

Fotografie produktů a ilustrační obrázky

Havelland Express: Dominique Apeitos-dos Santos
a Jessica Lünstroth
Reklamní fotografie: Andreas Reimann

Zdroje fotografií

Fotografie od Dominique Apeitos Dos Santos

www.instagram.com/dominiqueads/

Obálka

Andreas Reimann

Maso & Drůbež

Büffel Bill – Adobe Stock: Y U K C U T E
Gut Hesterberg / Nordish Pork / Metzgerei Max / Fleischerei
Lehmann / Beck Spanferkel Spezialitäten / Iberdeli /
Jamones Ibericos Blazquez / Black Ranch / Taurus Gold

Ryby & Mořské plody

Loch Duart / Sandelmann / Balmi Fischmanufaktur / Royal
Greenland / Comeau / Peixos de Palamós / Huîtres Hervé /
Boutrais Austern / Gillardeau / Antonious Caviar / Imperial
Caviar / Fangst

Ovoce & Zelenina

Keltenhof / Horst Kramer / Bayard Distribution /
Paris Direkt / Flavour Hunters / Boiron

Mléčné výrobky & Vejce

Backensholzer Hof – Foto von Björn Weinbrandt
Butter Boyz / Milchhof Sterzing / Rohmilchkäserei
Backensholz / Tölzer Kasladen / Ucker-Ei

Manufaktura

Speisenwerft

Lahůdky & Suchý sklad

Obiloviny & Rýže další položky – Adobe Stock: aboikis
Omáčky & Koncentráty další položky – Adobe Stock: Auon
Med & Sirup další položky – Adobe Stock: Subbotina Anna
Přísady & Textury další položky – Adobe Stock: Viktor
Bon Pastaio / La Pastaia / Mondo Pasta / Nihon Mono
/ Schwarzwald Miso / Altes Gewürzamt / Balema
Essigmeisterei / Castillo de Canena / Caviaroli / Jordan
Olivienöl / Eléia / Ölmühle Garing / Terra di Tartufi / Trüffel
Freunde / Happy Foie

Cukrářské výrobky & Pečivo

Original Beans / La Mara / Creme Eis / Vanille Kiste /
Bäckerei Philipps

Veganské produkty

Beyond Meat – Adobe Stock: Sergey

Vyloučení odpovědnosti:

Vydavatel nepřebírá žádnou odpovědnost za správnost, úplnost a aktuálnost obsahu. Změny a chyby vyhrazeny. Nabídka a dostupnost: Nezávazné nabídky. Dostupnost zboží závisí na aktuálních skladových zásobách. Ceny, technické údaje, hmotnosti a další informace o produktech se mohou kdykoli změnit. Naše nabídky jsou určeny výhradně pro komerční odběratele v oblasti gastronomie a dalšího prodeje. Neuzavíráme smlouvy se soukromými poskytovateli v souladu s § 13 Německého občanského zákoníku; to zahrnuje i vyloučení spotřebitelských smluv. Tiskové chyby vyhrazeny.

Havelland Express na sociálních sítích

Instagram: havellandexpress

Instagram Česko: havellandexpresscz

Youtube: havellandexpress

Youtube Česko: havellandexpressworld

Facebook: havexontour

Facebook Česko: havelland express spol s r o

TikTok: havellandexpress

LinkedIn: havelland-express-frischdienst-gmbh