

Produktové highlighty



Hovězí striploin

TAURUS GOLD

543414

200 dní grain fed

cca 4,9 kg / kus
- Uruguay



Prignitzské kukuřičné kuře - Supreme

Německé regionální

541812

prso Supreme s kůží, s křídelní kostí

cca 250 g / kus, cca 1,2 kg / balení
- Německo



Jehněčí zadní rump

DUNBIA

543184

s víkem

cca 300 - 450 g / kus, 4 kusy / balení
- Vels



Pstruh zlatý, kuchaný

Německé regionální

550701

Oncorhynchus aguabonita

cca 1,0 - 2,0 kg / kus, 2 kusy / krabice
- Německo, sádka

Sezónní highlighty



Jahody

Německé regionální

520238

cca 500 g / miska
- Německo



Rebarbora

Německé regionální

520906

cca 10,0 kg / krabice
- Německo



Zelený chřest

520655

cca 500 g / svazek
- Itálie

Portrét dodavatele



Kaviár Oscietra 5*

ANTONIUS CAVIAR

532495

Acipenser gueldenstaedtii
jikry z ruského jesetera, lehce nasolené, 5*

125 g / plechovka
- Polsko, sádka



Kaviár Siberian 5*

ANTONIUS CAVIAR

532492

Acipenser baerii
jikry ze sibiřského jestera, lehce nasolené, 5*

125 g / plechovka
- Polsko, sádka

Portrét dodavatele

Antonius Caviar



- Jeden z předních evropských producentů kaviáru, vycházející z udržitelného chovu jeseterů v Polsku.
- Chov v téměř přírodních rybnících: čistá voda, dostatek prostoru a dobré živostní podmínky ryb.
- Ručně zpracovaný kaviár, lehce solený (malossol) pro maximální čistotu a kvalitu.
- Stálá produktová kvalita díky precizní selekci a spolehlivým dodavatelským řetězcům z centrální výroby.

Více o Antonius Caviar

Havelland Insights

Internorga a Antinorga 2026

- Intenzivní výměna zkušeností s partnery, producenty a novými kontakty.
Nové kulinářské objevy a svěží nápady, které ukazují, jak inovativní náš obor je.
- Společně s Freakstotable jsme zjistili, kolik vášně v našem odvětví skutečně je.
- Antinorga jako velké finále: kreativita, hudba, gastronomie a komunita plná života.
- Působivá vystoupení Thomase Nerliche (Hygge Hamburg) a Philippa Vogela s týmem Orania Berlin, kteří skvěle prezentovali naše produkty.



Více o Internorze

Havelland Insights



Máte minutu čas?

Velmi si vážíme vaší podpory.

Vaše důvěra a spolupráce dělají z Havelland Express spolehlivého partnera pro gastronomii a hotelnictví – a každý den nás motivují být ještě lepší. Aby se o nás dozvědělo více lidí, budeme rádi za krátké hodnocení na Googlu.

[Ohodnotit na Googlu](#)

Video týdne:

Antonius Caviar à la Lars Wolf

Lars Wolf, šéfkuchař restaurace Hanse Stube v hotelu Excelsior Hotel Ernst, používá kaviár od Antonius Caviar.

[Zhlédnout video](#)



Termíny & události

Kitchenparty WEISSENHAUS: 22.03.2026

Genuss Michel 2026 v Hamburku: 27.03.2026

S kulinářským pozdravem,
Tvůj tým Havelland Express