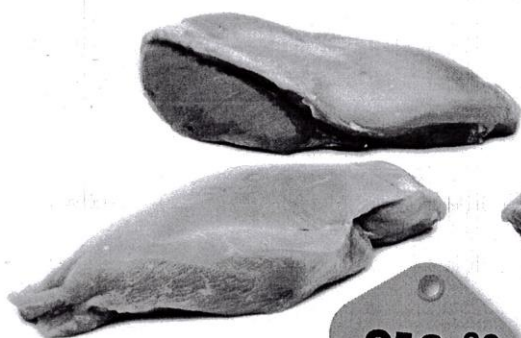


Bidfood

OD 23.4. DO 13.5.

6/2025

Jidelny

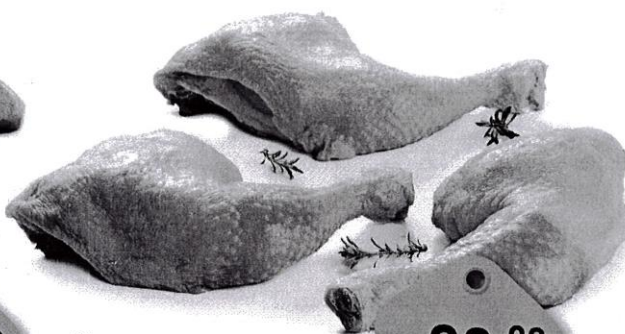


❄ 214018

Krůtí prsní řízek

15 kg, baleno v 7-8 vak sáčcích

219 90
Hč/kg



❄ 211213

Kuřecí stehna 220 g

10 kg

89 90
Hč/kg



❄ 230116

**Kuřecí kostky vařené
grilované**

2 x 2,5 kg

149 90
Hč/kg



❄ 211020

Kuřecí řízký natural

6 x 2 kg, velikost filet 140 g+

124 90
Hč/kg

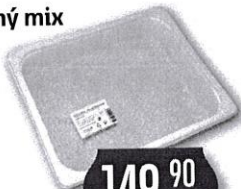
MLÉČNÉ

☼ 701398

**Strouhaný mix
na pizzu**

1 x 2 kg

A 7



149 90
HČ/kg

☼ 703038

Máslo Meliko

40 x 250 g

A 7



62 90
HČ/kg

☼ 541336

**Mléko
trvanlivé
polotučné
1,5 % Meliko**

1 x 10 l

A 7



22 90
HČ/l

HOTOVKY

☼ 315570

**Císařský
trhanec**

5 x 1 kg

A 1A, 3, 7



Rakousko

129 90
HČ/kg

☼ 340052

**Tvarohové knedlíky
s kousky jahod 50 g
Nowaco**

1 x 5 kg

A 1A, 3, 7



1 Kč = 5,- HČ

99 90
HČ/kg

☼ 305116

**Gastro Pizza
Šunková**

7 x 1050 g

A 1A, 7



199 90
HČ/kg

ZELENINA

☼ 428944

**Kukuřice
jemná
super sweet
Bonduelle**

1 x 2,5 kg



99 90
HČ/kg

☼ 429548

**Císařská
zeleninová
směs XXL
Bonduelle**

1 x 3 kg, květák,
brokolice,
mrkev plátky



79 90
HČ/kg

☼ 730061

**Mrkev
loupaná**

1 x 3 kg



44 90
HČ/kg

☼ 730063

**Celer
loupaný**

1 x 3 kg

A 9



59 90
HČ/kg

KOLONIÁL

☼ 603051

**Řepa červená
na nudličky
Bonduelle**

1 x 4000 g,
pevný podíl 2210 g



139 90
HČ/kg

☼ 603041

**Fazolové lusky
zelené jemné –
celé Bonduelle**

1 x 4000 g,
pevný podíl 2210 g



144 90
HČ/kg

☼ 603056

**Celer na nudličky
Bonduelle**

1 x 4000 g,
pevný podíl 2210 g

A 9



74 90
HČ/kg

☼ 316751

**Lasagne pláty
předvařené Allivori**

1 x 2,5 kg, 12 plátů
47,5 x 27,5 x 0,12 cm

PEČIVO

☼ 335858

**Mini mřížka puding jahoda
Bagetier**

125 x 40 g

A 1A, 3, 7



4 90
HČ/kg

☼ 335859

**Mini mřížka
pudding čokoláda Bagetier**

125 x 40 g

A 1A, 3, 7



RYBY

❄ 139005
Filé porce
seafrozen IQF
Nowaco
1 x 7,5 kg,
1 porce = 150 g
A 4



❄ 166966
Obalované
nugety
z aljašské tresky
1 x 5 kg, 1 ks = cca 20 g
A 1 A, 4, 10



❄ 102315
Mořská štika
argentinská
(hejk), filety
bez kůže
60–200 g
1 x 7 kg
A 4



❄ 106333
Okoun barramundi
filet Premium
100–300 g
bez kostí
a kůže
1 x 5 kg,
do vyprodání zásob
A 4



DRŮBEŽ

❄ 230265
Chalupářské
šišky s uzeným
masem DD
2x (20 x 80 g)
BEZ GLUTAMÁTU,
BEZ PŘÍDAKÉ VODY



❄ 230255
Drůbeží
sekaná DD
4 x 1,5 kg
BEZ GLUTAMÁTU,
BEZ PŘÍDAKÉ VODY



MASO

❄ 285332
Srncí maso
na guláš
karton 5 kg,
2 vakuové sáčky
po 2,5 kg



❄ 710724
Vepřová
plec VÚ OBJ
volně
cca 8 kg



❄ 711016
Chuck tender
(falešná
svíčková)
dle váhy,
kus cca 1,5–2 kg



❄ 285611
Králičí stehna
5 kg, stehna o
hmotnosti 225–275 g



❄ 714176
Tradiční směs
na sekanou ZÁK
Gurmet
dle váhy,
min. objednávka 3 kg
A 1 A, 8



❄ 261301
Vepřová pečeně marinovaná
v medu Tender Pork
dle váhy, karton cca 10 kg,
4 vakuové
sáčky
po cca 2,5 kg
A 10



❄ 711335
Hovězí
nudličky OBJ
volně
cca 10 kg,
přeprava E2,
volně ložené



UZENINY

❄ 724005
Kuřecí stehna
uzená Bravur
5 x cca 200 g



BRAMBORY

❄ 730129
Brambory
předvařené
kostky
1 x 1 cm
6 x 2 kg



BANQUET
— PREMIUM SOUS VIDE —

☼ 709412
**Vepřová roláda s medvědí
česnekem 2 ks sous-vide**
2 x cca 1 kg



209⁹⁰
Kč/kg



99⁹⁰
Kč/kg

☼ 709259
Kuře púlené 1 ks sous-vide
cca 1 kg



174⁹⁰
Kč/kg

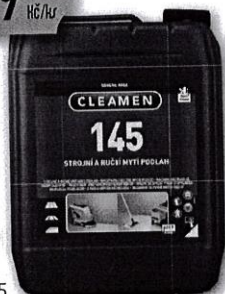
☼ 709002
Vepřová krkovice sous-vide
cca 2,4 kg

NONFOOD

☼
**Jar Professional
do průmyslových myček**
1 x 10 l

850722 – na oplachování

379⁹⁰
Kč/l



☼ 850105
**Cleamen 145 strojní
a ruční mytí podlah**
1 x 5 l

23⁸⁰
Kč/l



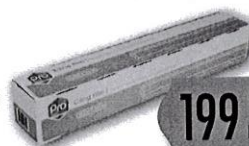
☼ 852209
**Univerzální
extra savý hadr
na podlahu Spontex**
1 x 3 ks



850610 – mycí prostředek

1450⁰⁰
Kč/l

☼ 852621
**Potravinová folie
Pro Smart Choice**
44 x 300 m
1 x 1 ks



199⁹⁰
Kč/l

Veškeré zboží pohodlně objednávejte na

mujBidfood.cz

Zaregistrujte se ještě dnes!
Pro případnou pomoc s registrací volejte speciální linku
414 113 449 na Zákaznickém centru BIDFOOD ČR.

Nabídka platí pouze do vyprodání zásob! Ceny jsou uvedeny bez DPH.
Za chyby vzniklé v tisku neručíme. Použité fotografie jsou ilustrační.

Čechy Sever
414 113 414
Čechy Jih
414 113 444
Morava
414 113 415
**Zákaznická centra
BIDFOOD ČR**
e-mail: zakaznickacentrum@bidfood.cz

709002 Gratinované brambory s krkovičkou, květákem a hráškem

 709002 Gratinované brambory s krkovičkou, květákem a hráškem

433 g/porce

25,55 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce		0 porcí	
				Množství (g/ml)	Cena bez DPH	Množství (g/ml)	
730129	Brambory předvažené kostky 1x1 cm 6 x 2 kg	34,90 Kč	☐	200	6,98 Kč	0	
541336	Mléko trvanlivé polotučné 1,5 % Meliko 1 x 10 l	22,90 Kč	☐	100	2,29 Kč	0	
709002	Vepřová krkovice sous-vide Banquet cca 2,4 kg	174,90 Kč	☐	75	13,12 Kč	0	
418511	Květák –M– 4 x 2,5 kg	52,90 Kč	☐	20	1,06 Kč	0	
418515	Hrášek –M– 4 x 2,5 kg	49,90 Kč	☐	20	1,00 Kč	0	
414190	Cibule kostky Nowaco 4 x 2,5 kg	44,90 Kč	☐	5	0,22 Kč	0	
610096	Olaj řepkový Coronet 15 x 1 l	43,90 Kč	☐	5	0,24 Kč	0	
641984	Mouka hladká Coronet 10 x 1 kg	16,00 Kč	☐	5	0,08 Kč	0	
612998	Sůl jedlá jodovaná 12 x 1 kg	9,90 Kč	☐	2	0,02 Kč	0	
637107	Pepř černý mletý Coronet 1 x 800 g	355,00 Kč	☐	0,5	0,22 Kč	0	
637112	Česnek granulovaný Coronet 1 x 800 g	159,00 Kč	☐	0,5	0,10 Kč	0	
643185	Muškatový oříšek celý Wiberg 1 x 300 g	675,00 Kč	☐	0,1	0,23 Kč	0	
Volná	Petrželová nať	0	☐	0	0,00 Kč	0	

Postup přípravy

Maso vyjmeme z obalu a nakrájíme na plátky a poté překrájíme na kostky.

Na tuku orestujeme cibuli do sklovata, přidáme hladkou mouku, krátce opečeme a zalijeme mlékem. Vznikne nám cibulový bešamel, který provaříme, dochutíme solí a mletým muškátovým oříškem. Vmícháme kostky nakrájené krkovičky, hrášek a drobnými růžičkami květáku.

Předvažené kostky brambor propláchneme ve studené vodě a přidáme ke směsi cibulového bešamelu, krkovičky a květáku s hráškem.

Tuto směs vložíme na vymaštěný plech a zapečeme 40 minut při 180 °C do zlatavé barvy na povrchu.

Vhodné přílohy: zeleninové saláty, sterilovaná okurka

Poznámka

709002 Vepřový Ondráš z krkovice sous vide

222 g/porce

 709002 Vepřový Ondráš z krkovice sous vide

16,88 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce		0 porcí	
				Množství (g/ml)	Cena bez DPH	Množství (g/ml)	
709002	Vepřová krkovice sous-vide Banquet cca 2,4 kg	174,90 Kč	☐	80	13,99 Kč	0	
610091	Olej řepkový Coronet 1 x 10 l	39,90 Kč	☐	25	1,02 Kč	0	
642000	Mouka hladká Ramill 10 x 1 kg	19,90 Kč	☐	20	0,40 Kč	0	
541100	Mléko trvanlivé polotučné 1,5 % 12 x 1 l	21,90 Kč	☐	15	0,33 Kč	0	
731005	Vejce M tříděná gastro 6 x 30 ks	6,10 Kč	☐	10	1,05 Kč	0	
612998	Sůl jedlá jodovaná 12 x 1 kg	9,90 Kč	☐	1	0,01 Kč	0	
637109	Majoránka drhnutá Coronet 1 x 150 g	52,50 Kč	☐	0,05	0,02 Kč	0	
Volná	Brambory	16	☐	70	1,12 Kč	0	
Volná	Česnek	45	☐	1	0,05 Kč	0	

Postup přípravy

Opláchnuté brambory jemně nastrouháme, necháme ustát a vodu scedíme.

Do strouhaných brambor přidáme mléko, prosátou mouku, utřený česnek se solí, vejce, majoránku a dobře promícháme.

Vepřovou krkovicí sous-vide vybalíme, osušíme a nakrájíme na požadované plátky, které ponoříme do bramborákového těstíčka a srážíme v horkém tuku po obou stranách dozlatova.

Vhodné přílohy: - zeleninové saláty, kyselá okurka nebo kysané zelí.

Poznámka

Maso je počítané na 100g v syrovém stavu.

Krájíme na 64g v hotovém stavu + počítáme i výpek 20%, který v tomto případě ale nepoužijeme.