





Společnost AGLO Trading s.r.o. působí na českém trhu již 20 let. Společnost má vlastní logistickou síť a disponuje dvěma sklady v Kostelci nad Černými lesy a v Hradci Králové. Hlavními činnostmi naší společnosti jsou retail a HoReCa. Dodáváme potraviny do sítě základních českých supermarketů jako jsou Billa, Globus a Kaufland. V rámci HoReCy naše společnost spolupracuje s více jak 200 pizzeriemi a 100 restauracemi po celé ČR. Společnost AGLO Trading s.r.o. dováží maso v kuchyňské úpravě z Litvy, uzeniny z Francie a ze Španělska a sýry z Pobaltí (Litva, Lotyšsko, Estonsko). Společnost je také hlavním představitelem finského koncernu Valio na českém trhu.

Pro bližší informace prosím navštivte naše webové stránky: www.aglo.cz

OBSAH

TVRDÉ SÝRY	5
LITEVSKÉ SÝRY DŽIUGAS	5
ESTONSKÉ SÝRY	8
 POLOTVRDÉ SÝRY	 11
LITEVSKÉ SÝRY	11
ESTONSKÉ SÝRY VALIO	12
LOTYŠSKÉ SÝRY	13
FINSKÉ SÝRY VALIO	14
 ČERSTVÉ SÝRY	 14
LITEVSKÉ SÝRY	14
LOTYŠSKÉ SÝRY	14
ZRAJÍCÍ SÝRY	15
 TAVENÉ SÝRY	 15
 UZENINY	 17
ŠPANĚLSKÉ UZENINY	17
FRANCOUZSKÁ ŠUNKA	21
PAŠTIKY	22
MASNÉ VÝROBKY LITVA	23
HOVĚZÍ MASO LITVA	24
VEPŘOVÉ MASO	27



TVRDÉ SÝRY - LITEVSKÉ SÝRY DŽIUGAS

SÝR DŽIUGAS doba zrání 6 měsíců

Složení (ve 100 g): 26 % tuku, 67 % sušiny, 40 % t.v.s., snížený obsah laktózy (0,01 %), bez lepku, vhodný pro vegetariány, vysoký obsah proteinu (33 g ve 100 g sýra). Fermentovaný sýr Džiugas zrající 6 měsíců je nejmladším sýrem z rodiny tvrdých sýrů Džiugas. Tento sýr je delikátní, lehce slaný. Má perfektní využití v teplé i studené kuchyni.

kód: 230040 Sýr Džiugas - bochník doba zrání 6 měsíců

cca 4.5 kg



SÝR DŽIUGAS doba zrání 12 měsíců

V tvrdém polotučném sýru DŽIUGAS zrajícím 12 měsíců se začínají vyskytovat typické znaky zralého sýra. Má mírně nahořklé aroma a jeho chuť začíná získávat lehce pikantní nádech. Vyniká krémovou, u kůrky bohatou, barvou. Má tvrdou, jednotlou a dobrou lámavou texturu. Je bohatým zdrojem vápníku a proteinů. Je vhodný na studenou kuchyni, do salátů, ale lze ho vychutnat i s vínem.

kód: 258599 Sýr Džiugas - bochník doba zrání 12 měsíců

cca 4,5 kg, 1 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS doba zrání 18 měsíců

Sýr DŽIUGAS zrající 18 měsíců je středně vyztáhlý sýr, ve kterém se otevírá harmonie intenzivního aroma. Má plnou mírně ostrou chuť s jemným nádechem sušeného ovoce. Křehkost tohoto sýra vytváří jednotlivé krystalky vápníkových solí, které svědčí o nové etapě zrání sýru. Vyniká tvrdou kůrkou, která má matnou, slabě nažloutlou barvu s nazelenalým odstínem. Tento sýr je bez lepku a laktózy.

kód: 258600 Sýr Džiugas - bochník doba zrání 18 měsíců

cca 2,20 kg, 2 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS doba zrání 36 měsíců

Tento extra tvrdý zralý sýr neobsahuje lepek ani laktózu, má silnou, mírně nahořklou a ostrou chuť, slabě připomínající ovoce. Rozplývá se v ústech a rozechvívá chuťové pohárky. Má jemně načervenalou, mramorovou barvu, krásně lámavou texturu a je pokryt bílými krystalky vápníkových solí. Bude perfektní jako předkrm nebo dezert. Doporučujeme podávat s čerstvými hruškami, plátky melounu, fíky a ořechy spolu s dobrým vínem.

kód: 258601 Sýr Džiugas - bochník doba zrání 36 měsíců

cca 2,20 kg, 2 ks/ karton



TVRDÉ SÝRY - LITEVSKÉ SÝRY DŽIUGAS



SÝR DŽIUGAS 12 měsíců zrání – výseč

Složení: mléko, sůl, mléčné kultury, syřidlo. Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku: Energetická hodnota 1494 kJ/357 kcal, tuky 25 g, z toho nasycené mastné kyseliny 18 g, sacharidy 0 g, z toho cukry 0 g, bílkoviny 33 g, sůl 2 g. Sýr má snížený obsah laktózy (0,01 %), je bez lepku, je vhodný pro vegetariány, má vysoký obsah proteinu.

kód: 230023 Sýr Džiugas výseč - doba zrání 12 měsíců

180 g, 12 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS 18 měsíců zrání – výseč

Složení: mléko, sůl, mléčné kultury, syřidlo. Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku: Energetická hodnota 1494 kJ/357 kcal, tuky 25 g, z toho nasycené mastné kyseliny 18 g, sacharidy 0 g, z toho cukry 0 g, bílkoviny 33 g, sůl 2 g. Sýr má snížený obsah laktózy (0,01 %), je bez lepku, je vhodný pro vegetariány, má vysoký obsah proteinu.

kód: 256099 Sýr Džiugas výseč - doba zrání 18 měsíců

180 g, 12 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS doba zrání 24 měsíců – výseč

Sýr DŽIUGAS zrající po dobu 24 měsíců, je tvrdý, zralý sýr s výraznou, ale příjemnou vůní. Elegance jeho čisté, kořeněné a silné chuti je svázána dotekem sušeného ovoce. Skvělé doplní každý stůl. Tento sýr neobsahuje lepek, laktózu (0,01 %), ani konzervanty. Je bohatým zdrojem vápníku a proteinů (33 g ve 100 g sýra).

kód: 256100 Sýr Džiugas výseč - doba zrání 24 měsíců

180 g, 12 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS doba zrání 36 měsíců – výseč

Složení: mléko, sůl, mléčné kultury, syřidlo. Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku: Energetická hodnota 1494 kJ/357 kcal, tuky 25 g, z toho nasycené mastné kyseliny 18 g, sacharidy 0 g, z toho cukry 0 g, bílkoviny 33 g, sůl 2 g. Sýr má snížený obsah laktózy (0,01 %), je bez lepku, je vhodný pro vegetariány, má vysoký obsah proteinu.

kód: 259299 Sýr Džiugas výseč - doba zrání 36 měsíců

180 g, 12 ks/ karton

TVRDÉ SÝRY - LITEVSKÉ SÝRY DŽIUGAS



SÝR DŽIUGAS doba zrání 12 měsíců – lámané kousky

kód: 263799 Sýr Džiugas lámané kousky - doba zrání 12 měsíců

100 g, 10 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS doba zrání 18 měsíců – lámané kousky

kód: 263800 Sýr Džiugas lámané kousky - doba zrání 18 měsíců

100 g, 10 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS doba zrání 24 měsíců – lámané kousky

kód: 263802 Sýr Džiugas lámané kousky - doba zrání 24 měsíců

100 g, 10 ks/ karton



SÝR DŽIUGAS doba zrání 36 měsíců – lámané kousky

kód: 263801 Sýr Džiugas lámané kousky - doba zrání 36 měsíců

100 g, 10 ks/ karton

TVRDÉ SÝRY - LITEVSKÉ SÝRY DŽIUGAS



SÝR DŽIUGAS strouhaný

Jedná se o směs tvrdých sýrů Džiugas, která je výtečná pro teplou kuchyni, na špagety, pizzu, do polévek, při zapékání, ale i do salátů. Sýr Džiugas se dobře taví a dodává jídlu lehce pikantní chuť.

kód: 230016 Sýr Džiugas – strouhaný

1 kg, 5 ks/ karton

TVRDÉ SÝRY - ESTONSKÉ SÝRY



SÝR FORTE doba zrání 10-12 měsíců

Tvrdý polotučný sýr Forte kombinuje farmářský způsob výroby sýra se složitými příchutěmi parmazánu. Sýr prochází nejméně desetiměsíční dobou zrání, aby dosáhl své ojedinelé chuti. Zrání probíhá v Itálii, čímž tento sýr dosahuje silné, charakteristické chuti pro sýry parmazánového typu a lehké drobné konzistence. Sýr Forte neobsahuje lepek, má vysoký obsah proteinu a je vhodný pro vegetariány.

kód: 275035 Sýr Forte - doba zrání 10-12 měsíců

cca 1 kg, 6 ks/ karton



SÝR FORTE strouhaný

Složení (ve 100 g): 26 % tuku, 64 % sušiny, 40 % t.v.s., snížený obsah laktózy (0,01 %), bez lepku, vhodný pro vegetariány, vysoký obsah proteinu (33 g ve 100 g sýra).

kód: 275032 Sýr Forte - doba zrání 10-12 měsíců- strouhaný

1 kg, 4 ks/ karton





POLOTVRDÉ SÝRY - LITEVSKÉ SÝRY / ESTONSKÉ SÝRY VALIO



SÝR GERMANTO TILSIT

Složení (ve 100 g): 26,1 % tuku, 45 % t.v.s., min. 56,5 % sušiny, bez lepku, vhodný pro vegetariány. Tento polotvrdý plnotučný sýr dostal své jméno podle někdejšího města Tilsit, kde jej začali vyrábět holandští přistěhovalci. V oblasti Žemaitijos se tento sýr vyrábí dodnes. Sýr Germanto Tilsit zraje 6 až 8 týdnů, má bohatou, smetanovou chuť s ořechovým nádechem, hutnou strukturu s malými očky.

kód: 230025 Sýr Germanto Tilsit

cca 4,8 kg, 1 ks/ karton



SÝR GERMANTO GOUDA

Složení (ve 100 g): 26,1 % tuku, 45 % t.v.s, min 56 % sušiny, bez lepku, vhodný pro vegetariány. Germanto Gouda je polotvrdý plnotučný litevský sýr, který se vyrábí podle původní receptury holandských přistěhovalců. Tento sýr má bohatou chuť, hladkou strukturu a nažloutlou barvu. Pravidelně roztroušená očka o velikosti zrna svědčí o jeho vysoké kvalitě. Tento sýr zraje 6 až 8 týdnů, má jemnou vůni a smetanovou chuť.

kód: 230007 Sýr Germanto Gouda

cca 4,8 kg, 1 ks/ karton



SÝR LACEY SWISS

Složení (ve 100 g): 22 % tuku, 54 % sušiny, 39 % t.v.s., snížený obsah laktózy (0,01 %), bez lepku, vhodný pro vegetariány, obsahuje vitamín A. Lacey Swiss je polotvrdý sýr s jemnou nasládlou oříškovou chutí. Je to variace na švýcarský sýr Ementál. Očka nebo-li kaverny jsou drobná, což sýru dodává na řezu krajkový vzhled. Má menší obsah soli než je běžné u ostatních sýrů tohoto typu. Krásně se vyjímá na obložených mísách, hodí se k vínu.

kód: 258603 Lacey Swiss

cca 2,5 kg, 3 ks/ karton



SÝR LACEY SWISS 250g

Složení (ve 100 g): 22 % tuku, 54 % sušiny, 39 % t.v.s., snížený obsah laktózy (0,01 %), bez lepku, vhodný pro vegetariány, obsahuje vitamín A.

kód: 275041 Lacey Swiss

250 g, 8 ks/ karton

POLOTVRDÉ SÝRY - ESTONSKÉ SÝRY VALIO



SÝR HAVARTI

Složení (ve 100 g): 28 % tuku, 56 % sušiny, 50 % t.v.s., snížený obsah laktózy (0,01 %), bez lepku, vhodný pro vegetariány, bohatý zdroj vápníku (94 % z denního referenčního příjmu). Sýr Havarti je jedním z nejznámějších a nejoblíbenějších tradičních severských sýrů. Pro výrobu sýru Havarti je používáno jen nejvyšší kvalita pasterizované kravské mléko a tradiční dánské kultury. Sýr Havarti je polotvrdý sýr s mírným obsahem soli, světle žluté barvy s malými očky, hladkou texturou a lahodnou sladko-smetanovou chutí. Sýr má relativně krátkou dobu zrání, přibližně 4-5 týdnů.

kód: 275043 Havarti

cihla cca 4,5 kg, 3 ks/ karton



SÝR ČEDAR ATLEET

Složení (ve 100 g): 27 % tuku, min. 56 % sušiny, min. 49 % t.v.s., snížený obsah laktózy (0,01 %), bez lepku, bohatý zdroj vápníku (84 % z denního referenčního příjmu). Čedar Atleet je polotvrdý plnotučný zralý sýr. Má žlutou charakteristickou barvu, hladkou, nedrolivou strukturu a jemnou chuť se sláným nádechem. Báječně se hodí k vínu a do studené i teplé kuchyně.

kód: 275058 Čedar Atleet

cihla cca 2,7 kg, 5 ks/ karton

POLOTVRDÉ SÝRY - LOTYŠSKÉ SÝRY



SÝR GRANISTER

Složení (ve 100 g): 50 % t.v.s., 62 % sušiny, bez lepku, vhodný pro vegetariány. Polotvrdý sýr Granister zraje po dobu 12 měsíců. Díky použití stejných sýrařských kultur, jako při výrobě tvrdého sýru Grano Padano, připomíná sýr Granister chuť parmazánu. Při konzumaci tohoto sýru budete cítit malá zrnka laktózy charakteristická pro sýry dlouhé doby zrání. Sýr má trochu pikantní karamelovou chuť a jemnou texturu s drobnými očky.

kód: 273021 Polotvrdý sýr Granister, doba zrání 12 měsíců

250 g, 6 ks/ karton



SÝR CESVAINÉ S PÍSKAVICÍ A SEMÍNKY

Složení: pasterizované kravské mléko, směs semen 1,9 %: slunečnicová, sezamová, dýňová a lněná semínka, pískavice 0,5 %, sůl: NaCl, CaCl², mlékárenské kultury, mikrobiální sýřidlo, barvivo (Annato). Sýr Cesvaine je polotvrdý sýr typu Gouda, obohacený o pískavici a směs semen, která mu dodávají jedinečnou chuť. Sýry jsou pokryty vrstvou žlutého vosku, který je charakteristický pro dobu zrání 2 měsíců.

kód: 273001 Sýr „Cesvaine“ s pískavicí a semínky

cca 2,15 kg, 2 ks/ karton



SÝR CESVAINÉ S RAJČATY A ČESNEKEM

Složení (ve 100 g): pasterované mléko, 0,9 % na slunci sušených rajčat, 0,1 % granulovaný česnek, sůl: NaCl, CaCl², mlékárenské kultury, mikrobiální sýřidlo, barvivo (Annatto). Chuťová kompozice polotvrdého 2 měsíce zralého sýru Gouda se sušenými rajčaty a česnekem Vás zcela jistě uchvátí svou lehkou pikantností a jedinečnou vůní.

kód: 273002 Sýr „Cesvaine“ se sušenými rajčaty a česnekem

cca 2,15 kg, 2 ks/ karton

POLOTVRDÉ SÝRY - FINSKÉ SÝRY VALIO



SÝR OLTERMANNI

Složení (ve 100 g): 29 % tuku, 58,6 % sušiny, 50 % t.v.s., snížený obsah laktózy (0,01 %), bez lepku, vhodný pro vegetariány, bohatý zdroj vápníku (96 % z denního referenčního příjmu), fosforu (69 % z d.r.p.) a zinku (35 % z d.r.p.), obsahuje vitaminy B2, B12. Tradiční sýr Oltermanni je krémový, smetanový s mírně slanou chutí, na povrchu hladký. Tento finský sýr je inspirovaný dánským sýrem Havarti.

kód: 276001 Oltermanni

1 kg, 11 ks/ karton

ČERSTVÉ SÝRY - LITEVSKÉ SÝRY / LOTYŠSKÉ SÝRY



SÝR PIK-NIK

Složení (ve 100 g): 20,8 % tuku, 40 % t.v.s., min. 51,5 % sušiny, snížený obsah laktózy, bez lepku, vhodný pro vegetariány, obsahuje vitamin A. Čerstvý sýr Pik-nik obsahuje málo soli, proto je vhodný zejména pro děti. Tento sýr neobsahuje konzervanty, barviva, ani zvýrazňovače chuti. Je to zdravý a přírodní produkt plný minerálů, bílkovin a vitamínů. Jeho výroba je obdobná výrobě mozzareilly.

kód: 230020 Sýr Pik-Nik pro děti natural 40 % t.v s.

80 g, 14 ks/ karton



UZENÁ MOZZARELLA

Složení (ve 100 g): 19 % tuku, 45 % t.v.s., 40 % sušiny, vhodná pro vegetariány. Uzená mozzarella je klasický, polotvrdý, nezrající sýr italského typu, jemné, lahodné chuti, málo solený. Lotyšští sýrařiští mistři ve společnosti Smiltenes Piens ho udí na olšovém dřevě. Uzená mozzarella zůstává déle čerstvá a dobře se taví. Je naprosto neopakovatelná v kombinaci s čerstvými bylinkami a pestem, na grilu nebo jako nádivka v pečených cuketách nebo lilcích.

kód: 230024 Uzená mozzarella

1 kg, 7 ks/ karton

ZRAJÍCÍ SÝRY



MEMEL BLUE

Jedná se o přírodní měkký zrající sýr. Obsahuje 50 % t.v.s., 56 % sušiny a je bez laktózy. Memel Blue je ručně vyráběný sýr s modrou plísní Penicillium roqueforti. Doba zrání sýra je 6 až 8 týdnů za zvláštních podmínek, které umožňují růst kultury modré plísně.

kód: 230001 Sýr „Memel Blue“

cca 1,5 kg 2 ks/ karton

TAVENÉ SÝRY



TAVENÝ SÝR S TVRDÝM SÝREM DŽIUGAS

Složení (ve 100 g): 22,4 % tuku, 50 % t.v.s., min. 40 % sušiny, bez lepku, vhodný pro vegetariány. Tavené sýry Žemaitijos jsou vyrobeny z kvalitního mléka a sýrů, neobsahují lepek, jsou snadno roztíratelné a svou vůní Vám připomenou dětství. Jedná se o chuťově výrazný sýr s přidaným tvrdým sýrem Džiugas, který klasickou sýrovou chuť ještě znásobuje.

kód: 258201 Tavený sýr Žemaitijos s Džiugasem

175 g, 12 ks/ karton



TAVENÝ SÝR S HOUBAMI

Složení (ve 100 g): 22,4 % tuku, 50 % t.v.s., min. 40 % sušiny, bez lepku, vhodný pro vegetariány. Tento sýr je jemný, smetanový s chutí opravdových hříbků nasbíraných v lese. Skvěle se hodí do polévek, omáček a na studenou kuchyni.

kód: 258202 Tavený sýr Žemaitijos s houbami

175 g, 12 ks/ karton



UZENINY - ŠPANĚLSKÉ UZENINY



CHORIZO VELA MILD EXTRA

Chorizo je odedávna spojeno se zabíjačkami. Jedná se o kulturní a dokonce i náboženskou tradici, která je charakteristická pro katolické Španělsko. Rodiny se tak zásobovaly masem na celý nadcházející rok. Rodinný podnik La Selva připravuje tento chutný salám podle staré receptury. Chorizo je skvělé k vínu, hodí se do teplých pokrmů, ale je také vynikající s chlebem k pivu.

kód: 240110 Chorizo Vela Mild Extra

cca 2,1 kg, 4 ks/ karton



CHORIZO VELA PIKANTNÍ EXTRA

Varianta choriza v ostrém provedení. Pokud jste milovníky chilli, feferonek a pálivé papriky, určitě si ho zamilujete.

kód: 240111 Chorizo Vela Pikantní Extra

cca 2,1 kg, 4 ks/ karton



FUET EXTRA

Nejznámější tradiční španělský salámek vyrobený z vepřového masa v rodinné firmě v Katalánsku. Tato pochoutka se vyrábí již po staletí. La Selva se zaměřuje na podstatu řemeslné výroby fuetu, kterou rozvinula v souladu s tradicí. Fuet se skvěle hodí k vínu, ale i k běžnému osvěžení vašeho jídelníčku.

kód: 240109 Fuet extra

170 g, 16 ks/ karton



FUET V PEPŘI

Složení: vepřové maso a sádlo, laktóza, sušené odstředěné mléko, sůl, vepřová játra, vepřová bílkovina, dextróza, koření, stabilizátor (E451, E450), antioxidant (E301) 121, E 161c), slunečnicový olej, černý pepř. Může obsahovat stopy sóji.

kód: 240113 Fuet v pepři

170 g, 16 ks/ karton

UZENINY - ŠPANĚLSKÉ UZENINY



FUET PLÁTKY

Složení: vepřové maso a sádlo, laktóza, sušené odstředěné mléko, sůl, vepřová játra, vepřová bílkovina, dextróza, koření, stabilizátor (E451, E450), koření, antioxidant (E301) 121, E 161c), slunečnicový olej. Může obsahovat stopy sóji.

kód: 275020 Fuet plátky

60 g, 10 ks/ karton



FUET MINI

Vepřové maso a sádlo, laktóza, sušené odstředěné mléko, sůl, vepřová játra, vepřová bílkovina, dextróza, koření, stabilizátor (E451, E450), koření, antioxidant (E301) 121, E 161c), slunečnicový olej. Může obsahovat stopy sóji.

kód: 275022 Fuet mini

60 g, 10 ks/ karton



SERRANO ŠUNKA

Serrano se řadí do stejné kategorie, do které patří známé italské prosciutto crudo (např. parmská šunka) či francouzský jambon de Bayonne. Tato sušená šunka byla známá jako pochoutka ještě v dobách Římské říše. Šunka se prodává krájená na tenké plátky proložené listy fólie. Kromě toho, že se Serrano hodí skvěle k vínu a na obložené mísy, báječně si na ní pochutnáte i s krajícem čerstvého chleba s máslem.

kód: 274006 Serrano šunka plátky

100 g, 16 ks/ karton



MORTADELA S OLIVAMI

Opravdová mortadela inspirovaná Itálií. Jedná se o jemný měkký salám, prošpikovaný kostkami vepřové slaniny, dochucený aromatickým kořením, koriandrem a zeleným pepřem, což mu přidává na syté barvě. Mortadela je obohacená o celé zelené olivy, což je klasická úprava Mortadely charakteristická pro Iberský poloostrov. Je výtečná především na obložených mísách a na chlebíčky.

kód: 240106 Mortadela s olivami

2,5 kg, 2 ks/ karton

UZENINY - ŠPANĚLSKÉ UZENINY



KRUTÍ ŠUNKA

Krutí prsa se poslední dobou stala šlágreem zdravých potravin, protože jsou bohatá na bílkoviny a neobsahují žádný tuk. Rodinné uzenářství La Selva je vyrábí ze dvou kusů vykostěných krutích prsou, jejich struktura však zůstává neporušená a přirozená. Tento přírodní produkt, s charakteristickou vůní, šťavnatý a s velkou nutriční hodnotou, je vhodný jak na sváteční stůl, tak při dietách a rekonvalescenci.

kód: 275002 Krutí šunka

cca 3,5 kg, 1 ks/ karton



SALAMI EXTRA

Salami extra je druh salámu sestávajícího z fermentovaného a na vzduchu sušeného vepřového masa. Salami extra patří ke klasickým španělským masným výrobkům a hodí se na každý stůl i na cesty. Jeho ojedinělá, lehce pikantní chuť Vás zcela jistě zaujme.

kód: 240102 Salami Extra

cca 2,25 kg, 2 ks/ karton



ŠPANĚLSKÁ SLANINA – BACON

Složení: vepřová slanina, sůl, dextróza, stabilizátory (E451, E452), konzervanty (E262, E243, E250), výtažky z koření, cukr, antioxidanty (E316, E301). Využeno na bukovém dřevě.

kód: 164096 Bacon - mražený

cca 4 kg, balení 8 kg



FRANCOUZSKÁ ŠUNKA



VEPŘOVÁ ŠUNKA OD KOSTI PEČENÁ

Jedná se o exkluzivní francouzskou pečenou šunku od kosti, kterou ocení i ti největší labužníci. Hodí se pro teplou kuchyni a k výrobě předkrmů.

Kód: 111007 Vepř. šunka od kosti pečená - mražená

2 kg, 4 kg/ karton

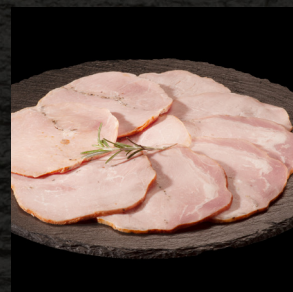


VEPŘOVÁ ŠUNKA OD KOSTI DUŠENÁ

Složení: vepřová kýta (země původu EU), masový a zeleninový vývar, sůl, glukózový sirup, dextróza, aroma, třtinový cukr, dochucovadlo: laktát draselný, antioxidanty: erythrobát sodný, askorbát sodný, konzervanty: dusitan sodný, fermenty.

Kód: 111008 Vepř. šunka od kosti dušená - mražená

5 kg, 10 kg/ karton



VEPŘOVÁ ŠUNKA RÔTI

Vepřová šunka Rôti je exkluzivní jemně zauzená šunka krájená na silnější plátky. Má lehce kořeněnou chuť, je vhodná k výrobě teplých pokrmů a zachutná Vám i jen tak osmažená s vejci.

Kód: 111017 Vepřová šunka zauzená Rôti - mražená

2 kg, 4 kg/ karton



VEPŘOVÁ ŠUNKA DUŠENÁ

Složení: vepřová kýta (země původu EU), masový a zeleninový vývar, sůl, glukózový sirup, dextróza, aroma, třtinový cukr, dochucovadlo: laktát draselný, antioxidanty: erythrobát sodný, askorbát sodný, konzervanty: dusitan sodný, fermenty.

Kód: 211002 Vepřová šunka dušená, plátkovaná - chlazená

2 kg, 8 kg/ karton

PAŠTIKY



PAŠTIKY

Prémiová řada paštik NATURAL, které obsahují přírodní aroma, bez alergenů, konzervantů, antioxidantů, bez umělých barviv a zvýrazňovačů chuti.



PAŠTIKA NATURAL S BACONEM

Výživové hodnoty (ve 100 g): Energetická hodnota 1031 kJ/249 kcal, tuky 21,0 g, z toho nasycené mastné kyseliny 8,9 g, sacharidy 2,3 g, z toho cukry 1,6 g, bílkoviny 12,0 g, sůl 1,3 g. Paštika s baconem patří mezi skutečné delikatesy a zamilují si ji především milovníci zabíjačkových pochoutek.

Kód: 277003 Paštika se slaninou 150 g

12 ks/ karton



PAŠTIKA NATURAL S BRUSINKAMI

Výživové hodnoty (ve 100 g): Energetická hodnota 1052 kJ/254 kcal, tuky 21,0 g, z toho nasycené mastné kyseliny 8,9 g, sacharidy 6,2 g, z toho cukry 4,2 g, bílkoviny 10,0 g, sůl 1,3 g. Lahodná paštika je obohacena o proslazené brusinky, které jí dodávají sladkokyselou chuť.

Kód: 277004 Paštika s brusinkami 150 g

12 ks/ karton



PAŠTIKA NATURAL S HOUBAMI

Výživové hodnoty (ve 100 g): Energetická hodnota 1027 kJ/248 kcal, tuky 21,0 g, z toho nasycené mastné kyseliny 9,1 g, sacharidy 2,4 g, z toho cukry 0,7 g, bílkoviny 12,0 g, sůl 1,6 g. Paštika je doplněna o lesní hřbky, které se skvěle pojí s její jemnou chutí, a dodávají ji charakteristickou vůni.

Kód: 277002 Paštika NATURAL s houbami 150 g

12 ks/ karton

MASNÉ VÝROBKY LITVA



TRHANÉ MASO VEPŘOVÉ

Když maso dusíte při nízké teplotě, ale opravdu dlouho, neztrácí nic ze své šťavnatosti a zároveň má skutečně výraznou chuť. Tento pokrm Vám přiblíží pocit domova a pohody. Hospodyňky zcela jistě ocení tento polotovar, který je takřka připravený, stačí ho dát do trouby na pouhých 30 minut a jídlo je hotové s veškerou péčí, kterou byste do přípravy vkládali, kdybyste ho připravovali sami.

Kód: 279001 Trhané vepřové maso

800 g, 6 ks/ karton



TRHANÉ MASO HOVĚZÍ

Toto je druhá varianta pomalu dušeného masa, kterou nabízíme. Hovězí maso je výživnější než vepřové a vhodnější pro zdravou životosprávu. Způsob přípravy: Maso se vyndá z obalu a peče se v troubě při 180°C asi 30 minut, připravit ho můžete i v mikrovlnné troubě během 7-10 minut při 700 W.

Kód: 279002 Trhané hovězí maso

800 g, 6 ks/ karton



HOVĚZÍ MASO

Dovážíme velice kvalitní hovězí maso z Litvy, které je již kuchyňsky upravené.



HOVĚZÍ VYSOKÁ PLEC

kód: 222015 Hovězí vysoká plec chlazená
122012 Hovězí vysoká plec mražená

cca 3 kg, 20 kg/ karton
cca 3 kg, 20 kg/ karton



HOVĚZÍ PLEC KULATÁ

kód: 222013 Hovězí kulatá plec chlazená
122001 Hovězí kulatá plec mražená

cca 1-2 kg, 20 kg/ karton
cca 1-2 kg, 20 kg/ karton



HOVĚZÍ OŘECH

kód: 222010 Hovězí ořech chlazený
122004 Hovězí ořech mražený

cca 3 kg, 20 kg/ karton
cca 3 kg, 20 kg/ karton



HOVĚZÍ VÁLEČEK

kód: 222002 Hovězí váleček chlazený
122002 Hovězí váleček mražený

cca 1,5 kg, 20 kg/ karton
cca 1,5 kg, 20 kg/ karton



HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ

kód: 222009 Hovězí roštěná chlazená
122009 Hovězí roštěná mražená

cca 3 kg, 12 kg/ karton
cca 3 kg, 12 kg/ karton



HOVĚZÍ LÍČKA

kód: 222005 Hovězí líčka chlazená
122006 Hovězí líčka mražená

cca 4-5 kg, 20 kg/ karton
cca 4-5 kg, 20 kg/ karton



HOVĚZÍ KLIŽKA

kód: 222008 Hovězí kliška chlazená
122008 Hovězí kliška mražená

cca 2-3 kg, 15 kg/ karton
cca 2-3 kg, 15 kg/ karton

HOVĚZÍ MASO LITVA



HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ

kód: 122007 Hovězí svíčková mražená

cca 1,5+ kg, 20 kg/ karton



HOVĚZÍ FLANK STEAK

kód: 222018 Hovězí flank steak chlazený
122019 Hovězí flank steak mražený

cca 1 kg, 15 kg/ karton
cca 1 kg, 15 kg/ karton



HOVĚZÍ VEVERKA (HANGER STEAK)

kód: 222031 Hovězí veverka chlazená

cca 2 kg, 20 kg/ karton



HOVĚZÍ KARB (CHUCK ROLL)

kód: 222001 Hovězí karb chlazený
122016 Hovězí karb mražený

cca 4 kg, 20 kg/ karton
cca 4 kg, 20 kg/ karton

VEPŘOVÉ MASO



VEPŘOVÁ PANENKA

kód: 121024 Vepřová panenka mražená

cca 700 g, 20 kg/ karton



VEPŘOVÁ PEČENĚ

kód: 121018 Vepřová pečeně mražená

cca 3 kg, 20 kg/ karton



VEPŘOVÁ KRKOVICE

kód: 121019 Vepřová krkovice mražená

cca 2 kg, 20 kg/ karton



VEPŘOVÉ KOLENO

kód: 121020 Vepřové koleno mražené

cca 1,7 kg, 20 kg/ karton

VEPŘOVÉ MASO



VEPŘOVÁ PLEC

kód: 122023 Vepřová plec mražená

cca 3 kg, 20 kg/ karton



VEPŘOVÁ KÝTA

kód: 121021 Vepřová kýta mražená

cca 7 kg, 20 kg/ karton

DODAVATELÉ

Již po celá léta spolupracujeme se zkušenými, dlouhodobě prověřenými výrobci a dodavateli kvalitního zboží z Pobaltí, Finska, Francie a Španělska. Jedná se o špičky ve svém oboru. Níže uvádíme krátký popis jejich historie a práce.

ŽEMAITIJOS PIENAS ®

Dle dochovaných archivů se počátek Žemaitijos Pienas datuje do roku 1924. Roku 1993 došlo k privatizaci mlékárny, a tak se sýrárna Telšiai spojila s mlýny Plungė a Laukuva, kdy již získala dnešní podobu pod názvem AB Žemaitijos Pienas. Během posledních let dosáhl podnik Žemaitijos Pienas mnoha úspěchu, především ve výrobě svého již tradičního sýra Džiugas. Roku 2016 získal tento sýr, s dobou zrání 36 měsíců, ocenění Crystal Trade Award od Mezinárodního institutu chuti a kvality potravin v Bruselu a roku 2018 se sýr Džiugas stal „Značkou roku 2018“. My Vám, kromě vynikajícího sýra Džiugas, nabízíme celou škálu dalších chutných sýrů, jako je Gouda, Tilsit, mozzarella pro děti a tavené sýry.

VALIO

Společnost Valio vznikla v roce 1905 spojením 17 mlékáren. V roce 1909 se výroba rozšířila na další mléčné výrobky a sýry. Ve 20. letech 20. století byl odbyt společnosti Valio ve Finsku větší než kdekoli v zahraničí. Velkým přínosem pro společnost Valio byl její zaměstnanec Artturi Ilmari Virtanen, který získal Nobelovu cenu za chemii. Cena byla udělena za jeho výzkum a vynálezy v zemědělské a výživové chemii, zejména pro jeho metodu uchovávání potravin. Nyní je společnost Valio Ltd (finsky: Valio Oy) jednou z největších společností ve Finsku. Produkty společnosti Valio zahrnují sýr, práškové přísady, máslo, jogurt a mléko. Je to největší finský výrobce mléčných produktů a zpracovatel mléka, který produkuje 85 % mléčných produktů země. Společnost Valio má 15 výrobních závodů po celém světě, dva z toho jsou v Estonsku a právě z těchto dvou zemí Vám dovážíme vynikající sýry tradiční chuti.

SMILTENES PIENS

Na severu Lotyšska v oblasti Smiltenes nedaleko od stejnojmenného města bylo roku 1881 založeno zemědělské hospodářství, které neslo název podle oblasti, ve které se nacházelo Smiltenes. Díky rozlehlým jezerům a šťavnatým pastvinám, která si udržela svou panenskou krásu dodnes, se místnímu skotu daří obzvláště dobře. Vzkvétající společnost Smiltenes Piens se od svého založení až dodnes věnuje zpracování mléka, výrobě smetany, másla a sýrů. Mlékárny Smiltenes piens pracují v souladu s nejpřísnějšími normami potravinářské výroby, stejně jako se systémy řízení jakosti. Bez výjimky se veškeré produkty vyrábějí bez konzervačních látek a bez použití mléčného prášku. Veškeré výrobky společnosti Smiltenes Piens jsou zcela přírodní. Roku 2005 společnost Smiltenes Piens získala tzv. Zelenou lžičku, značku Kvalitních lotyšských produktů.

CESVAINES

Vizdemské vrchy jsou nejvýše položeným územím v Lotyšsku. Rozmanitost přírody, hojně zavlažované louky a údolí dává travinám na pastvinách výjimečnou vyváženost. Proto zde krávy dávají obzvláště chutné mléko. Mlékárenská výroba v Cesvaine započala v roce 1921. Původně se orientovala na výrobu másla a sýru Backstein. V roce 1997 vznikla akcionářská společnost Cesvaines Piens. V roce 2009 došlo k modernizaci zařízení a cechů s finanční podporou Evropského zemědělského fondu pro rozvoj venkova. Na festivalu Riga Food 2012 – rozsáhlé výstavě potravinářského průmyslu, získal sýr Cesvaines zlatou medaili. My Vám představujeme dva sýry od společnosti Cesvaines, a to s pískavicí a semínky a s rajčaty a česnekem.

LA SELVA

Rodinnou společnost La Selva založili roku 1917 ve vesničce Campllong Josep Albertí Lapedra a jeho manželka Mercè Boss. Zprvu to bylo jen malé řeznictví, kde manželé prodávali sušenou šunku a čerstvé maso. Brzy se však podnik začal rozrůstat a zásobovat obchody v okolí. Svou popularitu si rodinná společnost získala především šunkou dušenou přímo v plechu, tento výrobní proces byl patentován v roce 1947, kdy podnik získal ochrannou známku La Selva. Jméno, které si podnik nese dodnes, tedy ve skutečnosti představuje odkaz na dušenou šunku. V pozdějších letech se sortiment La Selvy rozšířil na řadu dalších masných výrobků, ze kterých Vám můžeme představit fuety ve třech variacích, mortadelu s olivami, chorizo, salami extra a krutí šunku. Od roku 1987 přešlo řízení podniku do rukou Xaviera Albertí, třetí generace rodiny. Společnost se stala profesionálnější, začala klást důraz na inovace, kvalitu a produkci špičkových vepřových výrobků. V roce 2017 La Selva oslavila sté výročí. Podle slov majitele podniku je receptem na jeho dlouhodobé trvání klid, vytrvalost, harmonie a esence věrnosti.

KREKENAVOS

Poblíž okresního litevského města Kedainiai před třiceti lety byla založena společnost Krekenavos Agrofirma. Zabývala se chovem prasat, který byl v té době největší v celé zemi. V roce 1993 byl vybudován závod na zpracování masa a započala produkce masných výrobků. Díky velké poptávce se podnik začal rozrůstat a rozšiřovat svou výrobu i na hovězí maso. V roce 2004 plocha celé společnosti dosáhla více než 22 000 km². Spadají sem největší jatka v Litvě, oddělení na zpracování masa a balení a úsek zabývající se výrobou masných produktů studenou cestou i tepelně opracovaných výrobků. V roce 2008 došlo ke spojení části krekenavského podniku s holandskou společností Saerimner a rok nato se otevřela další pobočka v Kedainiai, zaměřená na balení čerstvého masa. Vzhledem k požadavkům na zdravou výživu věnuje společnost v současné době zvláštní pozornost rozšíření sortimentu výrobků z hovězího masa. Dnes patří asi k největším lídrům v oblasti zpracování masa v Litvě, zabírá takřka polovinu trhu s čerstvým masem a přibližně 16 % trhu tepelně zpracovaných masných výrobků.

AGARAS

Společnost ZAO Agarar je rodinným podnikem, fungujícím na trhu již 28 let. Manželé Petras a Leta Weinorovy vybudovali podnik prakticky od nuly. V roce 1991, kdy Litva získala nezávislost, zakoupili budovy staré šicí dílny, které přestavěli na farmářský obchod. Místo si vybrali v okrese Balandiškiiai na samém severu Litvy uprostřed polí a luk. Manželům Weinorovým se zde dařilo dobře a obchod vzkvétal. Od roku 1994 se manželé soustředili na chov a porážku dobytka a v roce 1999 již měli nejmodernější jatka v Litvě. V roce 2003, po realizaci projektu SAPARD, se otevřela nová moderní jatka s čistícími zařízeními. Během deseti let se v novém provozu jatek CJSC Agarar vybudovaly nádrže o rozměrech 4 000 m³ na chlěvskou mrvu a flotační buňka, stejně jako nová bourárna masa, zavedla se nová linka na krájení masa, modernizovaly se mrazírny, a postavila se bioplynová stanice vyrábějící elektrickou a tepelnou energii, která stačí k zajištění veškerého podnikového provozu. V současnosti se společnost Agarar stala jedním z největších prodejců čerstvého masa v Litvě. Vedoucí postavení společnosti bylo dosaženo díky zachování tradičních hodnot a udržení flexibilního výrobního procesu. Hlavními myšlenkami společnosti jsou kvalita, spolehlivost a odpovědnost jak vůči klientům a zaměstnancům, tak k přírodě a životnímu prostředí.

Vyhrazujeme si právo k změně v balení a variant nabízeného zboží.

