

Sladké pokušení



Pannocotta
jahodový dort
1500 g

364 Kč/ks
100 g = 24,²⁷ Kč



Tvarohový
dort s malinami
1 500 g

429 Kč/ks
100 g = 28,⁶⁰ Kč



Jahodový
cheesecake
1450 g

399 Kč/ks
100 g = 27,⁵² Kč



Brownies
s malinami
1050 g

399 Kč/ks
100 g = 38,⁰⁰ Kč



Sorbety MROŽ!



Mango
460 ml

64 Kč/ks
100 ml = 13,⁹¹ Kč



Malina
460 ml



Jahoda
460 ml



Vino
z Moravy



Pálava
Moravské
zemské víno
ZD Němčičky
0,75 l

179 Kč/ks
100 ml = 23,⁸⁷ Kč



market
NOWACO
— založeno 1990 —

nabídka značkové prodejny společnosti Bidfood

leden 2021

Do nového roku lehce a zdravě!



Treska filet
s kůží

449 Kč/kg



Pstruh kuchařský
s hlavou
450 g



89 Kč/ks
100 g = 19,⁷⁸ Kč



Pangasius
filet
bez kůže
300 g

39 Kč/ks
100 g = 13,⁰⁰ Kč



Losos
Gorbuša filet
s kůží MSC
500 g

99 Kč/ks
100 g = 19,⁸⁰ Kč



Krevety tygří
ocasy
nevylopané
easypeel
16/20 ks/lb
1 kg

399 Kč/ks
100 g = 39,⁹⁰ Kč



Italské víno novinka



Prosecco
Spumante
Extra Dry DOC
Parolvi
0,75 l

179 Kč/ks
100 ml = 23,⁸⁷ Kč

Krevety na víně a česneku

V pánvi na rozehřátém olivovém oleji orestujeme dozlatova 3 stroužky drceného česneku, přidáme 500 g vyloupaných krevet a po chvíli přilijeme 2 lžičce suchého bílého vína. Občas promícháme, dokud krevety nezrůžoví. Pak vmícháme 3 lžičce másla a sekanou petrželku, dochutíme solí a pepřem a můžeme podávat. Jako příloha se hodí rýže, těstoviny nebo zeleninový salát.

BANQUET
PREMIUM SOUS-VIDE

Maso sous-vide (z franc. ve vakuu) je kuchařská metoda, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném obalu ve vodní lázni s kontrolovanou teplotou. Cílem je **zachovat přirozenou chuť, šťavnatost a texturu potravin** a omezit ztráty důležitých živin, ke kterým dochází při vaření při vysokých teplotách.

Trhané
hovězí maso
sous-vide Banquet
1-1,5 kg

• **Tip na přípravu**
Maso ohřejte přímo
v sáčku a poté prsty
nebo vidličkou
natrhejte na vlákna.



239 Kč/kg

Vepřová žebra
z pečeně masitá
sous-vide
1 - 1,5 kg



Kachní
roláda
750 g



159 Kč/ks
100 g = 21,²⁰ Kč



Drůbeží
Cordon
bleu
400 g



63 Kč/ks
100 g = 15,⁷⁵ Kč



Francouzská
jemné
proužky
350 g



19 Kč/ks
100 g = 5,⁴³ Kč



Se žampiony
350 g



Uzeniny & sýry

Řeznictví & Uzenářství
U DOLEJŠÍCH
Založeno 1901 v Šaoulí

Rodinná firma Řeznictví a uzenářství U DOLEJŠÍCH v Davli vyrábí masné výrobky a uzeniny vynikající kvality a lahodné chuti již více než 100 let.

Davelská
dunajská
klobása
cca 100 g/ks



229 Kč/kg

Davelský
staročeský
salám



199 Kč/kg

novinka

Davelské
učňovské
párky
cca 50 g/ks



169 Kč/kg



Brie 60%
Président



339 Kč/kg



Tavený
Cheddar 45%
plátky



264 Kč/kg

**Italská
vína**



Merlot
Collezione
di Famiglia
0,75 l



Viognier
Collezione
di Famiglia
0,75 l

169 Kč/ks
100 ml = 22,⁵³ Kč



GranBiraghi
výseč
250 g



99 Kč/ks
100 g = 39,⁶⁰ Kč