



BANQUET

PREMIUM SOUS VIDE



Bidfood

... první volba pro gastronomii



ÚVOD

BANQUET PREMIUM SOUS-VIDE

symbolizuje šetrnou přípravu pokrmů za využití základních ingrediencí, bez zbytečných přísad navíc. Produkty sous-vide vznikají ve vlastní výrobě Bidfood v Opavě od roku 2014. Chutné, šťavnaté, vždy ve stejné kvalitě. To je maso sous-vide pod značkou BANQUET.

V sortimentu najdete široký výběr vepřového a hovězího masa, drůbeže i specialit, jako jsou rolády, zvěřina, králíčí nebo jehněčí maso. S výběrem Vám rádi poradí a pomůžou naši profesionální kuchaři z BANQUET týmu.

VĚDĚLI JSTE, ŽE...

...sous-vide je kuchařská metoda pocházející z Francie? Principem je vaření pokrmu ve vakuu při konstantní nízké teplotě po velmi dlouhou dobu. Díky tomu si maso zachová vysoký obsah důležitých živin, ale zároveň krásně změkne a umožní finální servírování během několika málo minut.

SERVÍRUJTE GENIÁLNÍ JÍDLO VYLADĚNÉ DO DETAILU

Ať už vaříte ve školní jídelně, cateringové společnosti, restauraci vyšší kategorie, hotelu nebo ve stánku, naše sous-vide maso Vám ušetří potřebný čas pro důležité detaily, jako je příprava luxusní omáčky, vytvoření velkolepého dezertu nebo dotažení designu Vašeho pokrmu k naprosté dokonalosti.

Držíte v rukou katalog s přehledným seznamem výrobků a spoustou zajímavých tipů, vzorovou kalkulací, receptem a s kontakty na náš jedinečný BANQUET tým. Doufáme, že Vás následující stránky budou inspirovat.

OBSAH

Ukázkový recept	3
Vzorová kalkulace	4
VEPŘOVÉ SOUS-VIDE	5–10
Vepřová žebra z pečeně	
Vepřové zadní koleno s kostí	
Vepřové zadní koleno vykostěné	
Selské koleno s kůží střední	
Trhané vepřové maso	
Vepřová krkovice	
Vepřová panenská svíčková	
Vepřová plec	
Vepřový bok bez kosti	
HOVĚZÍ SOUS-VIDE	11–14
Trhané hovězí maso	
Hovězí líčka	
Hovězí kulatá plec	
Hovězí guláš	
Hovězí žebra	
ROLÁDY SOUS-VIDE	15–18
Kuřecí roláda se slaninou a špenátem	
Kuřecí roláda	
Kuřecí roláda italská se sušenými rajčaty	
Vepřová roláda s medvědí česnekem	
DRŮBEŽÍ SOUS-VIDE	19–22
Kachní stehna konfitovaná střední	
Kachní stehna s kouskem hřbetu	
Kachní prsa	
Kuřecí křídla	
Kuře půlené	
Krůtí prsa	
SPECIALITY SOUS-VIDE	23–24
Králičí stehna	
Jelení kýta	
Jehněčí kolínko	

VEPŘOVÁ PANENKA WELLINGTON

CELKOVÁ DOBA PŘÍPRAVY: 35 MIN

709021 Vepřová panenská svíčková sous-vide Banquet
vel. balení cca 1,2 kg, 2 ks v balení

INGREDIENCE:

hořčice dijonská	sůl
pepř černý mletý	listové těsto pláty
worcester	anglická slanina plátky
máslo	špenát listový
žampiony krájené	vejce

POSTUP PŘÍPRAVY:

Maso v uzavřeném obalu nejdříve krátce prohřejeme (v konvektomu při 80 °C cca 5 minut nebo ve vodní lázni), aby povolil výpek.

Poté každou panenku podélně rozřízneme a potřeme marinádou z dijonské hořčice, worcesteru a mletého pepře. Žampiony opečeme na másle, ochutíme a rozmixujeme na pastu.

Plát listového těsta překrojíme na čtyři díly a lehce je rozválíme. Na každý plát položíme anglickou slaninu, listový špenát, panenku a žampionovou pastu a zarolujeme. Kraje necháme otevřené, aby mohla unikat pára.

Potřeme vejcem a pečeme při 185 °C cca 20 minut do zlatavé barvy. Nakrájíme na porce a podáváme např. s bramborovou kaší.

1 porce = 100 g masa za syrova
= 64 g plátek panenky sous-vide

z 1 balení Banquet panenky
sous-vide získáte přibližně 17 porcí

Pro výpočet množství ingrediencí
pro Vámi požadovaný počet porcí
navštivte
www.mujiBidfood.cz sekce
RECEPTY



KALKULACE

VZOROVÝ VÝPOČET CENY MASA SOUS-VIDE
A POROVNÁNÍ S CENOU SYROVÉHO MASA.



Pro jednoduchý a rychlý
výpočet ceny masa
sous-vide navštivte
www.cenaporce.cz

SYROVÉ maso
179,90 Kč/kg



1 kg

UPEČENÉ maso
179,90 : 0,64 = 281 Kč/kg



- 36 %



0,64 kg

CENA plátku
64 g = 18 Kč

100 g plátek syrového masa
= 64 g upečeného masa



709201
Krutí prsa sous-vide



1 kg

VÝPEK - 15 %



SOUS-VIDE maso
bez VÝPEKU
219 : 0,85 = 258 Kč/kg

CENA plátku
64 g = 16,50 Kč

SOUS-VIDE maso
219 Kč/kg

VEPŘOVÉ

sous-vide

Vepřová plec	709001	cca 2,1 kg	☾	
Vepřová krkovice	709002	cca 2,4 kg	☾	
Vepřová žebra z pečeně 2 ks	709006	cca 1,3 kg	☾	
Vepřová žebra s BBQ medovou marinádou 2 ks	709026	cca 1,6 kg	☾	
Vepřové zadní koleno s kostí 1 ks	709008	cca 0,9 kg	☾	
XL Vepřové zadní koleno s kostí 1 ks	709009	cca 1,1 kg	☾	<i>dle dostupnosti</i>
Vepřové zadní koleno vykostěné	709010	cca 1,1 kg	☾	
Selské koleno s kůží malé 1 ks	709025	cca 1,2 kg	☾	<i>dle dostupnosti</i>
Selské koleno s kůží střední 1 ks	709030	cca 1,4 kg	☾	
Selské koleno s kůží velké 1 ks	709019	cca 1,8 kg	☾	<i>dle dostupnosti</i>
Trhané vepřové maso	709020	cca 1,1 kg	☾	
Vepřová panenská svíčková 2 ks	709021	cca 1,2 kg	☾	
Vepřový bok bez kosti	709029	cca 2,2 kg	☾	
Vepřové kostky na kmíně	709031	cca 1,5 kg	☾	



709006

VEPŘOVÁ ŽEBRA Z PEČENĚ

gramáž: cca 1,3 kg
výpek: cca 10 %
úprava: 200 °C / 15 min
pečení – gril



709008
**VEPŘOVÉ ZADNÍ
KOLENO S KOSTÍ**

gramáž: cca 0,9 kg
výpek: cca 15 %
úprava: 200 °C / 25 min
pečení – gril



709020
**TRHANÉ
VEPŘOVÉ MASO**

gramáž: cca 1,1 kg
výpek: cca 25 %
úprava: 190 °C / 15 min
pára – pečení – gril

709010

VEPŘOVÉ ZADNÍ KOLENO VYKOSTĚNÉ

gramáž: cca 1,1 kg

výpek: cca 15 %

úprava: 220 °C / 25 min

pečení – gril



709030

SELSKÉ KOLENO S KŮŽÍ STŘEDNÍ

gramáž: cca 1,4 kg

výpek: cca 20 %

úprava: 210 °C / 30 min

pečení – gril

709002

VEPŘOVÁ KRKOVICE

gramáž: cca 2,4 kg

výpek: cca 15 %

úprava: plátky 80 °C / 15 min

pára – pečení – gril



709021

VEPŘOVÁ PANENSKÁ SVÍČKOVÁ

gramáž: cca 1,2 kg

výpek: cca 10 %

úprava: pánev – gril

709001

VEPŘOVÁ PLEC

gramáž: cca 2,1 kg
výpek: cca 20 %
úprava: plátky 80 °C / 15 min
pára – pečení – gril



709029

VEPŘOVÝ BOK BEZ KOSTI

gramáž: cca 2,2 kg
výpek: cca 20 %
úprava: 220 °C / 30 min
pečení – gril



HOVĚZÍ

sous-vide



Hovězí kulatá plec	709051	cca 2 kg	☾	
Trhané hovězí maso	709053	cca 1,1 kg	☾	
Hovězí líčka s kořenovou zeleninou	709054	cca 2,6 kg	☾	
Hovězí žebra 2 ks	709057	cca 2 kg	☾	
Hovězí guláš	709058	1 x 3 kg	☾	



709053

TRHANÉ HOVĚZÍ MASO

gramáž: cca 1,1 kg
výpek: cca 35 %
úprava: 180 °C / 15 min
pára – pečení – gril

709054

HOVĚZÍ LÍČKA S KOŘENOVOU ZELENINOU

gramáž: cca 2,6 kg
cca 50 % omáčka
s kořenovou zeleninou
úprava: 120 °C / 15 min
pára – pečení



709051

HOVĚZÍ KULATÁ PLEC FALEŠNÁ SVÍČKOVÁ

gramáž: cca 2 kg
výpek: cca 35 %
úprava: plátky 80 °C / 15 min
pára – pečení – gril



709058
HOVĚZÍ GULÁŠ

gramáž: 1 x 3 kg
cca 2/3 omáčky
úprava: 80 °C / 15 min
pára – hrnec



709057
HOVĚZÍ ŽEBRA

gramáž: cca 2 kg
výpek: cca 20 %
úprava: 120 °C / 20 min
pečení – gril

ROLÁDY

sous-vide



Kuřecí roláda 2 ks	709401	cca 2 kg	🌿	
Kuřecí roláda se slaninou a špenátem 2 ks	709402	cca 2,4 kg	🌿	
Kuřecí roláda italská se sušenými rajčaty 2 ks	709409	cca 2,2 kg	🌿	
Vepřová roláda s medvědí česnekem 2 ks	709412	cca 2 kg	🌿	



709402

KUŘECÍ ROLÁDA SE SLANINOU A ŠPENÁTEM

gramáž: cca 2,4 kg
výpek: cca 15 %
úprava: 200 °C / 20 min
pečení – gril

709401

KUŘECÍ ROLÁDA

gramáž: cca 2 kg
výpek: cca 10 %
úprava: 200 °C / 20 min
pečení – gril



709409

KUŘECÍ ROLÁDA ITALSKÁ SE SUŠENÝMI RAJČATY

gramáž: cca 2,2 kg
výpek: cca 10 %
úprava: 200 °C / 20 min
pečení – gril





709412

VEPŘOVÁ ROLÁDA S MEDVĚDÍM ČESNEKEM

gramáž: cca 2 kg

výpek: cca 20 %

úprava: 180 °C / 20 min

pára – pečení – gril

DRŮBEŽÍ

sous-vide



Krůtí prsa	709201	cca 2,2 kg	☾	
Kuřecí křídla	709252	cca 1,6 kg	☾	
Kuře půlené 1 ks	709259	cca 1 kg	☾	
Kachní stehna konfitovaná malá 6 ks	709305	cca 1,5 kg	☾	
Kachní stehna konfitovaná střední 6 ks	709301	cca 1,8 kg	☾	
Kachní stehna konfitovaná velká 4 ks	709306	cca 1,7 kg	☾	
Kachní prsa 6 ks	709309	cca 1,6 kg	☾	
Kachní stehna s kouskem hřbetu 6 ks	709312	cca 2,5 kg	☾	sezónní
Kachní stehno na trhání 6 ks	709316	cca 1,4 kg	☾	
Husí stehna 4 ks	709351	cca 1,9 kg	☾	sezónní



709301

KACHNÍ STEHNA KONFITOVANÁ STŘEDNÍ

gramáž: cca 1,8 kg
výpek: cca 30 %
úprava: 200 °C / 20 min
pečení – gril

709252
**KUŘECÍ
KŘÍDLA**

gramáž: cca 1,6 kg
výpek: cca 15 %
úprava: 200 °C / 10 min
pečení – gril – fritéza



709312
**KACHNÍ STEHNA
S KOUSKEM HŘBETU**

gramáž: cca 2,5 kg
výpek: cca 25 %
úprava: 200 °C / 20 min
pečení – gril



709259
KUŘE PŮLENÉ

gramáž: cca 1 kg
výpek: cca 10 %
úprava: 230 °C / 15 min
pečení – gril

709309
KACHNÍ PRSA

gramáž: cca 1,6 kg
výpek: cca 20 %
úprava: 210 °C / 15 min
pánev – pečení – gril



709201
KRUŤÍ PRSA

gramáž: cca 2,2 kg
výpek: cca 15 %
úprava: 80 °C / 15 min
pára – pečení – gril



SPECIALITY

sous-vide



709101

JELENÍ KÝTA

gramáž: cca 2,1 kg

výpek: cca 20 %

úprava: 80 °C / 15 min

pára – pečení – gril

Jelení kýta	709101	cca 2,1 kg	☾	
Králičí stehna 6 ks	709502	cca 1,5 kg	☾	
Jehněčí kolínko 1 ks	709602	cca 0,5 kg	☾	sezónní
Jehněčí kolínko zmrazené 2 ks	207901	2 x cca 0,5 kg	❄	

709502

KRÁLIČÍ STEHNA

gramáž: cca 1,5 kg

výpek: cca 18 %

úprava: 160 °C / 15 min

pára – pečení – gril



207901

JEHNĚČÍ KOLÍNKO ZMRAZENÉ

gramáž: cca 1 kg

výpek: cca 20 %

úprava: 140 °C / 15 min

pára – pečení – gril



HLAVNÍ VÝHODY SOUS-VIDE

Kvalita

- Maso je vždy šťavnaté.
- Jistota dostatečného tepelného opracování.
- Kontrola vstupní suroviny a procesu výroby.

Rychlost

- Zkrácení doby přípravy.
- Dostatečný počet porcí vždy při ruce.
- Nezaskočí Vás ani výkyv v poptávce.



Hygiena

- Balení ve vakuu – nikdo nepřichází do styku se syrovým masem.
- HACCP – eliminace křížové kontaminace.
- Veterinární kontrola vstupní suroviny a výroby.

Úspora

- Úspora času – krátká doba přípravy.
- Úspora peněz – náklady na energie a čas personálu.
- Úspora personálu – méně lidí, více porcí.

DOHODNĚTE SI BEZPLATNOU PREZENTACI SOUS-VIDE PŘÍMO VE VAŠÍ PROVOZOVNĚ.

Naši specialisté na maso SOUS-VIDE Vám rádi vše předvedou a vysvětlí spolu s ochutnávkou.



Petr Konečný
vedoucí podpory
prodeje
+420 737 219 313



Jakub Minařík
podpora prodeje
Čechy
+420 721 288 707



Pavel Smékal
podpora prodeje
Morava
+420 777 696 599

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BIDFOOD CZECH REPUBLIC

PŘÍJEM OBJEDNÁVEK PRO GASTRONOMII:

zakaznickecentrum@bidfood.cz

Čechy Sever:
414 113 414



Praha + Čechy Jih:
414 113 444

Morava:
414 113 415

PŘÍJEM OBJEDNÁVEK PRO MALOOBCHOD:

414 113 401 | callcentrum@bidfood.cz

Kalkulace porcí: www.cenaporce.cz

ROK VYDÁNÍ 2024



facebook.com/sous.vide.banquet



Bidfood Czech Republic

VEŠKERÝ SORTIMENT POHODLNĚ
OBJEDNÁVEJTE NA E-SHOPU

mujBidfood.cz



