

Francouzská chlazená drůbež



Bidfood

... první volba pro gastronomii

Francouzská drůbež od společnosti Bidfood

Společnost Bidfood dováží francouzskou drůbež od našich prověřených dodavatelů výhradně z oblasti Bretaně ve Francii.

Náš obchodní vztah funguje na základě dlouhodobé spolupráce již mnoho let, proto můžeme spolehlivě zaručit, že všechny námi dodávané výrobky jsou exkluzivní, kvalitní a čerstvé.

Čerstvost garantujeme pravidelnými objednávkami, které realizujeme v režimu třikrát týdně, tudíž na Váš stůl se dostane jen to nejlepší čerstvé zboží.





Kuře

Jarní kuřátko – Le Coquelet

Společnost Bidfood nabízí jarní kuřátka s garantovanou hmotností 450 gramů! Jarní kuřátka jsou stará 5–6 týdnů a po upečení jsou plná chuti. Jejich maso má nažloutlou barvu, je velmi jemné, křehké, nádherně měkké a v ústech se přímo rozplývá.

Jarní kuřátka jsou luxusním zbožím, ovšem od nás i za velmi výhodnou cenu. Na talíři vypadají krásně a hádky o stehýnko nebo prsíčko budou definitivně u konce, protože každý bude na talíři mít obojí. Kuřátko, nebo například polovina kuřátka s nádivkou, tvoří pro každého konzumenta dokonalou porci.



Kuře krmené kukuřicí

Kuře je krmeno směsí bez GMO. V této směsi krmiva je základní součástí kukuřice s přidávkem obilí. Díky tomu má maso kuřat po úpravě mírně zlatou barvu, a také výjimečnou a jemnou chuť. Kuře krmené kukuřicí se hodí na všechny tradiční úpravy, jaké známe, zvláště pak na přípravu kuřecího vývaru. Ideální hmotnost je okolo 1,5 kg.

256701	Kuře Le Coquelet krmené kukuřicí	10 x 450 g	tácek
256102	Kuře krmené kukuřicí	4 x cca 1,5 kg	tácek
256121	Suprémé 180–220 g z kuřete krmeného kukuřicí	1x cca 900 g	vaku. sáček
256131	Stehna cca 190 g z kuřete krmeného kukuřicí	2 x cca 1,9 kg	vaku. sáček



Kuřecí prsa supreme a zeleninové risotto

2 osoby

2 ks kuřecí prsa supreme
150 g másla, sůl, pepř,
zelenina 200 g
(cuketa, karotka, řapíkatý celer...)
150 g rýže Arborio
500 ml kuřecí nebo zeleninový
vývar
25 g parmazán strouhaný
25 ml olivový olej

Kuřecí prsa osolíme a opeříme. Zvolna opékáme na přepuštěném másle a pak je necháme dopéct v troubě při teplotě 100 °C (v jádře 75 °C).

Zeleninu nakrájíme na drobné kostičky. Na olivovém oleji restujeme rýži, dokud neabsorbují olej. Pomalu přiléváme vývar a pořád mícháme, dokud nemá rýže požadovanou krémovitou konzistenci. Toto trvá 20–25 minut. V polovině přípravy dáme do rýže nakrájenou zeleninu.

Do risotta závěrem vmícháme máslo a strouhaný parmazán.

Kachna

Kachna barbarie

Kachna barbarie neboli kachna pižmová je speciálně vyšlechtěný druh kachny. Tyto kachny jsou větší a jsou charakteristické vyšším podílem prsní svaloviny a menším obsahem tuku.



256001	Kachna barbarie	6 x 1,6–2,0 kg	tácek
256033	Kachní stehna 300–400 g konfitovaná	1 x 2,1 kg	vaku. sáček
256031	Kachní stehna 300–400 g mulard	10 x cca 700 g	vaku. sáček
256032	Kachní stehna 300–400 g barbarie	8 x cca 700 g	vaku. sáček
256601	Kachní prsa uzená plátky	1 x 90 g	vaku. sáček
256025	Kachní prsa uzená	1 x cca 300 g	vaku. sáček
256021	Kachní prsa mulard (magret de canard)	6 x cca 350 g	vaku. sáček
256022	Kachní prsa barbarie 170–230 g	12 x cca 400 g	vaku. sáček
256023	Kachní prsa barbarie 220–280 g	12 x cca 500 g	vaku. sáček
256024	Kachní prsa barbarie 300–350 g	8 x cca 650 g	vaku. sáček
256602	Kachní sádlo	1 x 1 kg	kbelík





Kachní prsa na pomerančích

2 ks kachní prsa
100 ml pomerančový džus
sůl

2 PL Cointreau
1 PL červený vinný ocet
1/2 pomeranče nakrájeného
na segmenty

Marináda: nastrohaná kůra
a šťáva z 1 omytého pomeranče
1 PL olivový olej
1/2 PL římský kmín
1 PL sůl

2 osoby

Připravíme si marinádu smícháním všech surovin. Marinádu vetřeme do masa (kůži předtím nařízneme na malé čtverečky cca do poloviny tuku). Marinujeme minimálně hodinu v chladu. Prsa pak rychle opečeme na pánvi bez tuku. Začínáme rozpálenou pánví, na kterou položíme prso kůží dolů a opékáme dozlatova. Druhou stranu necháme na pánvi zatáhnout. Následně dopékáme v troubě při teplotě 170 °C. Poléváme průběžně výpekem.

Do pánve vlijeme pomerančový džus, Cointreau a redukujeme na polovinu. Pak přidáme vinný ocet, pomerančové segmenty a ještě povaříme 5 minut. Vše pak nalijeme na hotová kachní prsa.

Můžeme podávat s grilovanou čekankou nebo rukolovým salátem.

Foie gras

Foie gras jsou ztučnělá játra vodních ptáků, zejména hus a kachen.

Jsou považována za delikatesu a v některých zemích je dokonce chráněn způsob výroby i konzumace jako národní kulturní památka.

Námi dodávané foie gras je z plemene kachny zvané mulard.



256621	Foie gras	1 x 250 g	vanička
256622	Foie gras	1 x 180 g	sklenice
256623	Foie gras toast	1 x 200 g	střívko
256051	Kachní játra foie gras first choice	3 x cca 550 g	tácek
256052	Kachní játra foie gras extra	3 x cca 500 g	tácek



Foie gras

2 osoby

150 g Foie gras
sůl, pepř
4 ks fíky
100 g cukr
4 PL Calvados
150 g těsta na těstoviny
1 ks hruška
250 ml červené víno
1 ks badyánu a celé skořice
100 g vlašské a lískové ořechy
150 g višně

Čerstvé nebo sušené fíky karamelizujeme s přidáním Calvadosu do rozvaru. Připravíme si těsto na ravioly. Ravioly plníme rozvařenými hruškami ve víně s badyánem a skořicí. Hmotu zahustíme opraženými a rozmixovanými oříšky.

Omáčka z višně: višně svaříme s cukrem a červeným vínem. Dochutíme podle potřeby cukrem. Vše rozmixujeme tyčovým mixerm a přepasírujeme. Omáčku svaříme na krémovitou konzistenci.

Foie gras nakrájíme na cca 1 cm silné plátky ostrým nožem. Lehce osolíme a opepříme. Zprudka opečeme na rozehřáté pánvi – cca 15 sekund z každé strany. Foie gras se nesmí dlouho smažit, protože se jinak rozpustí v tuk! Pokrm dekorujeme opraženými oříšky a kerblíkem.

Ostatní exkluzivní drůbež

Křepelka

Opravdová delikatesa, která voní divočinou jako bažant a je jemná jako to nejkřehčí kuřátko.

Jedná se vlastně o zvěřinu, i když dnes už chovanou na farmách.

Její maso má příjemně výraznou chuť, je lehce stravitelné a variabilní.

Hodí se pro všechny úpravy, které byste použili na kuře i na bažanta.

Jednou z předností je, že jedna celá křepelka představuje stejně jako polovina jarního kuřátka dokonalou porci pro jednu osobu. Ideální hmotnost se pohybuje kolem 200 g.



Perlička

Ve Francii se jedná o jeden z nejvíce oblíbených druhů drůbeže. Perlička dosahuje váhy do 1,6 kilogramu.

Maso perliček obsahuje vysoký podíl bílkovin, je málo tučné a naopak velmi libové, svou chutí se podobá bažantímu a je tmavší než u běžné drůbeže.

Kůže má charakteristický modravý lesk.



256201	Křepelka celá 180–200 g	12 x cca 400 g	tácek
256202	Perlička	4 x cca 1,2 kg	tácek
256211	Suprême z perličky 200–220 g	6 x cca 850 g	vaku. sáček
256251	Holub bez hlavy a běháků	6 x cca 350 g	tácek
256252	Holub s hlavou a běháky	6 x cca 400 g	tácek





Křepelka

2 osoby

2 ks křepelka
2 PL olivový olej
1 snítka rozmarýnu
2 jablka (nejlépe zelená)
200 ml červené víno
1 ks badyánu a 5 ks hřebíčku
250 g černý kořen Bonduelle
4 ks smrže Wiberg
60 g másla

Křepelku očistíme a případně odřízneme krky. Rychle opálíme plynovou pistolí. Osolíme a potřeme olivovým olejem s čerstvě nasekaným rozmarýnem. Necháme odležet alespoň 4 hodiny v chladu.

Jablka nakrájíme na kostičky 1 x 1 cm a svaříme v červeném víně s badyánem a hřebíčkem.

Tuto směs pak přidáme ke křepelce a vše pečeme do měkka. Po upečení s výpekem směs rozmixujeme a přepasírujeme přes jemné síto. Podáváme ke křepelce, kterou rozdělíme na 2 nebo 4 kusy.

Černý kořen orestujeme na másle s předem namočeným smržem. Dochutíme tymiánem nebo divokými bylinkami a solí



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM

Příjem objednávek pro gastronomii:

Čechy Sever

414 113 414



Praha + Čechy Jih

414 113 444

Morava

414 113 415

e-mail: zakaznickecentrum@bidfood.cz

Příjem objednávek pro maloobchod:

414 113 401

e-mail: callcentrum@bidfood.cz

