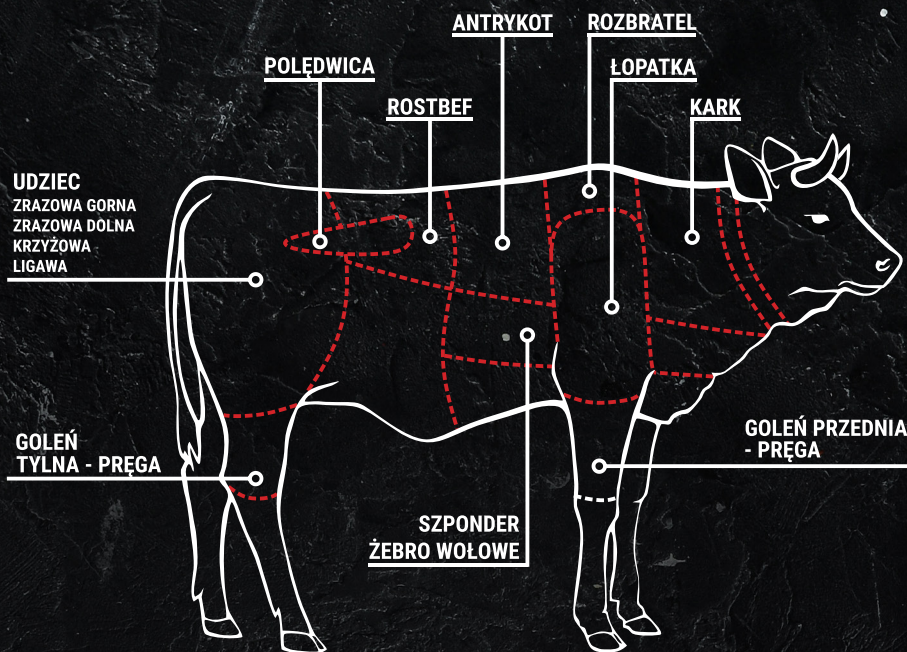


SEZON NA... SZTUKĘ MIĘSA!

SZTUKA
MIĘSA:
DLA
PROFE-
SJONA-
LISTÓW



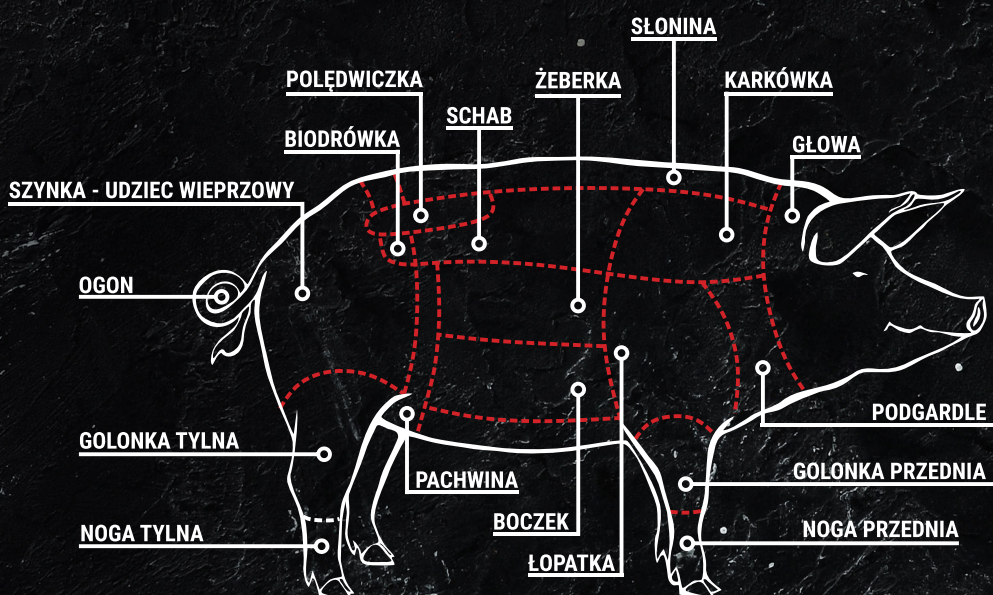
PODZIAŁ PÓŁTUSZY **WOŁOWEJ** NA CZĘŚCI ZASADNICZE



MIĘSO WOŁOWE

liść laurowy, chili, curry,
koper, imbir, papryka,
majeranek, oregano,
pietruszką, rozmaryn,
tymianek, musztarda,
pieprz czarny, goździki,
czosnek

PODZIAŁ PÓŁTUSZY **WIEPRZOWEJ** NA CZĘŚCI ZASADNICZE



MIĘSO WIEPRZOWE

ziele angielskie,
bazylią, goździki,
curry, imbir, majeranek,
oregano, papryka,
rozmaryn, tymianek,
musztarda

WRZUĆ NA RUSZT

Bogaty smak wołowiny - wysmażonej, chrupiącej, z soczystym wnętrzem — to wszystko składa się na wyśmienitego steka, uwielbianego przez najbardziej wymagających gości. Wybierz i wydobądź z mięsa to, co najlepsze. Uzyskaj delikatną strukturę, aromat i wyjątkową soczystość.

STEK RIB-EYE

Namibia cechuje się wysoką zawartością marmurkowanych tłuszczów, co nadaje mu intensywny smak i soczystość. Nazwa "Rib-Eye" pochodzi od charakterystycznego "oka" tłuszczu znajdującego się w centrum mięsa, które dodaje mu dodatkowej wilgotności i smaku podczas przygotowania.

STEK WOŁOWY ANGUS

z mięsa krów rasy angus, charakteryzuje się równomiernie rozmieszczonym tłuszczem i specyficznym smakiem. Stek z polędwicy wołowej pozyskany z tylnej części ćwierćtuszy wołowej stanowi jej najwartościowszy element. Odznacza się delikatną strukturą i pełnym smakiem.

ROSTBEF STEK NAMIBIA

to kawałek mięsa pochodzący z obszaru lędźwiowego wołu, cechujący się równomiernym rozłożeniem tłuszczu, co nadaje mu doskonały smak i soczystość.

T-BONE

to stek z kością T krojony z antrykotu i rostbefu. T-bone jest bogaty w smaku i ma różne tekstury i smaki na obu stronach kości.

Wypróbuj niepowtarzalny smak steków **sucho dojrzewających T-bone z rostbefu wołowego, steku Rib-Eye z antrykotu wołowego**. Proces sezonowania na sucho to ściśle określony proces dojrzewania mięsa w określonych warunkach przez 35 dni (stała temperatura, wilgotność oraz sterylne warunki). Metoda sezonowania wołowiny na sucho pozwala uzyskać delikatną strukturę, aromat i wyjątkową soczystość mięsa.



Stek wołowy
Tomahawk
ok. 0,9-1,2 kg
T043:21682



Stek wołowy
T-bone
450-600 g
T043:26211



Stek T-bone z rostbefu
wołowego z kością sucho
dojrzewający ok. 500 g
T043:20149



Rostbef stek
Namibia
ok. 250 g x 12 szt.
I014:30101



Stek Rib-Eye
Namibia
ok. 250 g x 12 szt.
I014:30102



Stek wołowy black angus,
australijski
ok. 250 g
T014:15110



Stek wołowy
black angus
USA ok. 250 g
T014:15109



Stek wołowy hereford
Urugwaj
ok. 250 g
T014:15107



Stek Rib-Eye z antrykotu
wołowego z kością sucho
dojrzewający ok. 500 g
T043:20186

5-STOPNIOWA SKALA WYSMAŻENIA STEKA



RARE

46-49°C w środku
Czas smażenia 2-3 minuty

MEDIUM RARE

52-55°C w środku
Czas smażenia 3-4 minuty

MEDIUM

56-61°C w środku
Czas smażenia 4-6 minut

MEDIUM WELL

65-68°C w środku
Czas smażenia ok. 8 minut

WELL DONE

65-68°C w środku
Czas smażenia ok. 8 minut

* najczęściej stosowane wysmażenia w Polsce.



Polędwica wołowa charakteryzuje się naturalnym aromatem i szlachetnym smakiem. Jest częścią tuszy przylegającą do schabu. To najsmaczniejsze i najcenniejsze mięso wołowe. Ma soczysty, delikatny, mięsny smak. Bardzo często podaje się ją jako pieczeń lub krótko smażone plastry polane gęstym sosem. Ponadto popularne z polędwicy są befsztyki, chateaubriand, czy boeuf strogonow.

 Produkt chłodzony



Polędwica wołowa
bez warkocza 2,2 kg+
T243:12034

Polędwica wołowa
ok. 1,3-1,8 kg
T243:26207

Polędwica wołowa
1,8 kg+
T243:14615

ARGENTYNA

Wołowina argentyńska swój smak zawdzięcza sposobowi hodowli specjalnej rasy krów, które pasą się na łąkach porośniętych świeżą i nieskażoną trawą. Dzięki temu jest uznawana za jeden z najbardziej wartościowych produktów pochodzenia zwierzęcego.



Antrykot wołowy bez
kości Rib-Eye 1,8-3,5 kg
T243:28538



Antrykot wołowy
argentyński 1,7-3,5 kg
I214:7297



Rostbef wołowy
argentyński 3,5-4 kg
I243:19312



Polędwica wołowa
argentyńska 2,26-2,72 kg
I214:19045



KLASYKA POSTAW NA BURGERY MEAT THE PREMIUM



Pierwszy krok do stworzenia idealnego burgera to dobór odpowiedniego mięsa. Wybierz wysokiej jakości 100% burgery wołowe Meat The Premium o idealnej, jednolitej konsystencji, które charakteryzują się naturalnym aromatem i szlachetnym smakiem. Burgery wołowe Meat The Premium mrożone szokowo metodą IQF (individually quick frozen), dzięki czemu nie trzeba ich rozmrażać przed grillowaniem lub smażeniem. To pozwala zaoszczędzić czas i pieniądze – wykorzystujesz tylko tyle produktu ile w danym momencie potrzebujesz. Za burgerem stoi długa tradycja a przed nim bogata przyszłość, burgery z pewnością będą królami tego sezonu, soczyste, pyszne i pełnowartościowe.



Burger wołowy
(150 g x 36 szt.) 5,4 kg
Meat The Premium
T015:29200



Burger wołowy
(180 g x 30 szt.) 5,4 kg
Meat The Premium
T015:29201



Burger wołowy
(200 g x 25 szt.) 5 kg
Meat The Premium
T015:29202



Produkt chłodzony

4 ZASADY PRZYGOTOWYWANIA BURGERA #GASTROWSKAZÓWKI

ODPOWIEDNI SPRZĘT

Najlepszy będzie grill. Jeśli go nie posiadasz, sięgnij po patelnię grillową lub żeliwną, choć nie uzyskasz tak świetnych (i smacznych!) efektów.

PRZYPRAWIENIE KOTLETA

Kto lubi klasykę – ręka do góry! Burger najlepiej będzie smakował po przyprawieniu solą, pieprzem i musztardą Dijon. Jeśli wolisz fuzje smakowe, spróbuj dodać też posiekaną pietruszkę i czosnek.

WYSOKA JAKOŚĆ PRODUKTÓW

Tak, nasze burgery są świetne! Meat The Premium to 100% czystej wołowiny, 0% sztucznych dodatków, mrożone kriogeniczne metodą IQF, dzięki czemu zachowują świeżość i smak.

WŁAŚCIWY TŁUSZCZ DO SMAŻENIA

I tu niespodzianka: dzięki wysokiej jakości mięsa burgerów Meat The Premium, nie potrzebujesz żadnego tłuszczu. Dlaczego? Tłuszcz potrzebny do podsmażenia wytopi się z samego burgera, jego idealna zawartość gwarantuje soczystość i wspaniały smak.

**MEAT
THE
PREMIUM**

 Produkt chłodzony



Antrykot wołowy
mały SP 2-3 kg
T243:18267



Rostbef premium
4-7 kg
T234:12665



Kark wołowy
ok. 5 kg
T243:19766

MIĘSO SOUS VIDE

WYBÓR PROFESJONALISTÓW

W profesjonalnej kuchni czas jest wyznacznikiem wielu spraw. Nie pozwól jednak, aby decydował w kwestiach smaku! Wybieraj produkty, które pozwolą oszczędzić cenne minuty, ale nie kosztem jakości. Postaw na mięso przygotowane metodą sous vide. Jest ono doskonałą bazą do tworzenia autorskich, wyjątkowych dań. Szefowie kuchni na całym świecie korzystają z tego rozwiązania. Dzięki temu mogą skupić się na kreatywnej stronie gotowania. Dołącz do nich i przekonaj się, że wyjątkowy smak zaczyna się od najlepszych produktów!

CO ZYSKASZ, WYBIERAJĄC PRODUKTY PRZYGOTOWANE METODĄ SOUS VIDE?

1. Powtarzalność produktu

— łatwe w przygotowaniu, bez względu na doświadczenie personelu.

2. Gwarancję jakości

— mięso zawsze kruche i soczyste, o wyjątkowym aromatycznym smaku.

3. Oszczędność czasu

— mięso jest już wstępnie przygotowane, produkt gotowy do podania w ciągu 20-30 minut.

4. Oszczędność energii

— pomijasz długotrwały proces gotowania oraz unikasz strat podczas procesu przygotowywania.

DLA KOGO JEST TO NAJLEPSZY WYBÓR?

Mięso sous vide doceniane jest przez wszystkich szefów kuchni, bez względu na profil kuchni, jaką prowadzą. Jest ono szczególnie polecane restauracjom, hotelom, cateringom, lokalom żywienia zbiorowego.

W naszej ofercie znajdziesz różne rodzaje mięsa przygotowanego metodą sous vide. Wybierz i pozwól sobie na kreowanie smaków, na jakie czekają Twoi goście.



Karkówka wieprzowa
wolno gotowana
ok. 2,2 kg
T216:30098



Żeberka wieprzowe
wolno gotowane
ok. 0,5 kg
T216:29341



Żebro wołowe
sous vide
ok. 2 kg
I216:17183



I016:24600
I216:29602
T216:28996
T214:28991
T216:29100

Gicz jagnięca sous vide ok. 300-500 g
Noga z kaczki konfitowana sous vide 6 x 250-310 g
Wołowina wolno gotowana ok. 1,5 kg
Policzki wołowe wolno gotowane ok. 1,5 kg
Łopatką wieprzowa wolno gotowana ok. 1,5 kg



Produkt chłodzony

ŻEBERKA

To popularny składnik kuchni polskiej. Dzięki swojej bogatej zawartości przerostów tłuszczowych nadaje się doskonale do wielu metod obróbki, takich jak: duszenie, smażenie, grillowanie, pieczenie, gotowanie czy wędzenie. Żeberka świetnie sprawdzają się także jako baza mięsna do wywarów. Kiedy są starannie przygotowane, stają się miękkie, aromatyczne, a mięso łatwo odchodzi od kości. Świetnie smakują zarówno marynowane w sosie barbecue, jak i duszone w kapuście. Ich wyjątkowy smak, czyni je atrakcyjnym składnikiem wielu potraw od tradycyjnych polskich dań po nowoczesne kreacje.



Żeberka schabowe
paski 6-9 cm
(450-600 g) 10 kg
T016:11416



Żebra wotowe
ok. 2 kg
T216:26819



Żeberka paski
10,5 cm
720-950 g
T016:22945



Żeberka schabowe
paski 7-10 cm
(550-750 g) 10 kg
T016:11415



Żeberka schabowe
kalibrowane
3,5-4,5 kg
T016:17489

SCHAB

Schabowy z kością bardzo efektownie wygląda na talerzu i ze zwykłego tradycyjnego polskiego dania zmienia się w wyjątkowy posiłek. Kość i tłuszcz w kotleciku podbijają i wzbogacają smak. Ponadto tłuszcz chroni mięso przed wysuszeniem i sprawia, że dobrze przygotowane danie jest soczyste. Kotlet schabowy z kością może być przygotowany w panierce na patelni albo zamarynowany na grillu jako stek ze schabu. Kalibracja produktu do 15 g oraz grubo wykrojone steki (ok. 2,5 cm) zapewniają łatwe i równomierne wysmażenie. Precyzyjne cięcie przy kości zapewnia brak odłamków kostnych w kotleciku.



Kotlet ze schabu
z kością z tłuszczem
0,3-0,35 kg
T015:29371



Kotlet ze schabu
z kością ze skórą
0,4-0,45 kg
T015:29372



Produkt chłodzony



Produkt mrożony

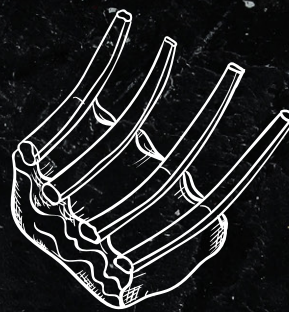




FOOD COST

BUŁECZKI BAO

z szarpanym żebrem wołowym,
sałatką wakame i chrupiącym chilli



$$\text{CENA DANIA} = \text{MARŻA} + \text{KOSZTY PRODUKCJI} + \text{KOSZTY SUROWCÓW}$$

(ZUŻYCIE ENERGII,
KOSZT PRACOWNIKA)

JAK POLICZYĆ POSZCZEGÓLNE SKŁADOWE?

KOSZTY PRODUKCJI

Liczymy poprzez analizę zużycia energii
oraz czasu pracy pracownika podczas przygotowania dania.

WEDŁUG PRZYKŁADU:

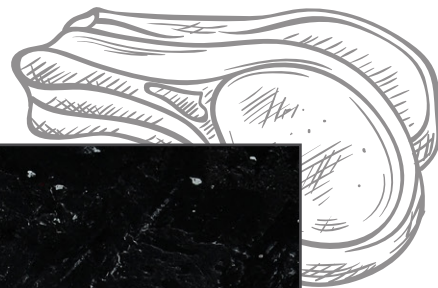
Koszty energii i pracownika do przygotowania
10 porcji buteczek Bao z szarpanym żebrem wołowym

Energia	– 21,68 zł (zużyta do gotowania żeber)
Koszt pracownika	– 30,40 zł (czas potrzebny do przygotowania mięsa i złożenia 10 pełnych porcji dania)
Ilość porcji:	10
Koszt produkcji:	energia + koszt pracownika / ilość porcji
Koszt produkcji:	21,68 zł + 30,40 zł/10 = 5,21 zł

KOSZT SUROWCÓW

dania liczymy na podstawie receptury przygotowanej przez szefa kuchni. Liczymy ilość zużytego składnika, mnożąc przez cenę jego zakupu. Całość sumujemy i dzielimy przez ilość porcji, które przygotowujemy na bazie tej receptury. Powstała kwota daje nam koszt produktów zużytych do produkcji 1 porcji dania.





BUŁECZKI BAO

z szarpanym żebrem wołowym,
sałatką wakame i chrupiącym chilli



T023:28861

Bułeczki bao białe 60 g – 2 sztuki

30,17 zł/18 sztuk
w opakowaniu = 1,68 zł

1,68 zł x 2 sztuki = **3,36 zł**

I216:17183

Żebro wołowe
szarpane 100 g

10,99zł

T048:15726

Sałatka wakame 50 g

26,03 zł/20 = **1,30 zł**

T140:27980

Chrupiące chilli 15 g

66,57 zł/66 = **1,01 zł**

T235:7734

Majonez 20 g

19,43 zł/50 = **0,39 zł**

T245:27696

Kolendra świeża 5 g

101,05 zł/200 = **0,50 zł**

ŁĄCZNIE: 17,55 zł

WARTOŚĆ DANIA:



Koszt produkcji: **5,21 zł**

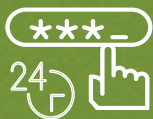
Koszt surowca: **17,55 zł**

Łącznie: **22,76 zł**

przy założeniu, że ta kwota stanowi 60% ceny dania
oraz 40% marży nasze danie powinno kosztować: 37,90 zł



7 tys. produktów
dla gastronomii



dostępność 24/7



płatności online
(przelewy24, blik)



pełna historia
zamówień



jedno konto -
wiele adresów dostaw



łatwe
wyszukiwanie
i filtrowanie
produktów

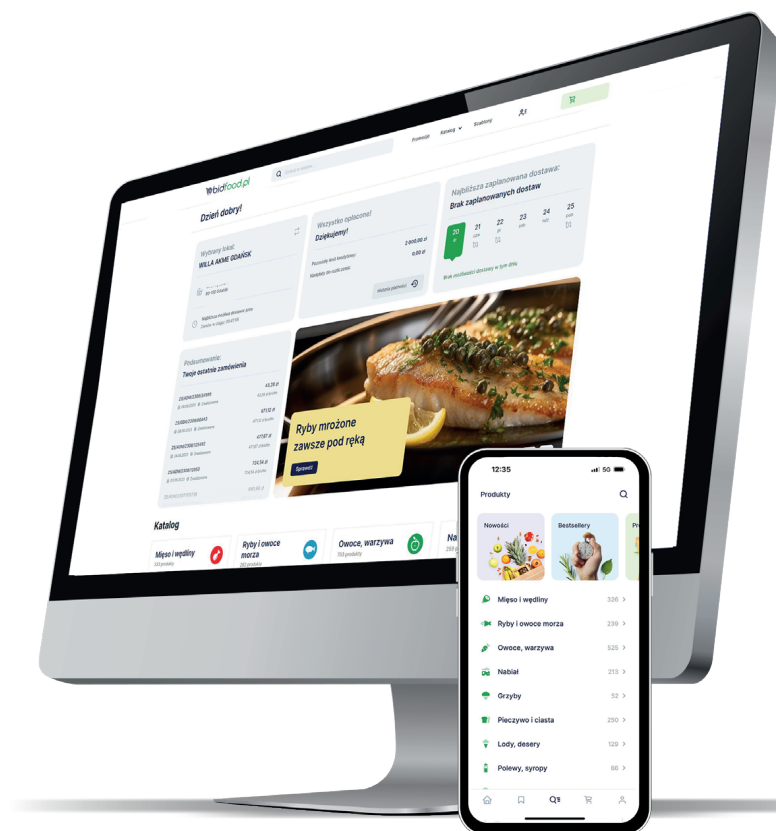


promocje, nowości
i bestsellery



e-bidfood więcej niż zamówienia online

Zamawiaj
produkty dla gastronomii
na wszystkich urządzeniach.
Pobierz aplikację lub wejdź
na **www.e-bidfood.pl**



Bidfood
więcej niż foodservice