



Informace: tel.: 566 620 970, mobilní tel.: 605 767 394
Objednávky: e-mail: kvalitnimaso@cestr.cz, www.kvalitnimaso.cestr.cz
Horní 28, 591 01 Žďár nad Sázavou

V měsíci březnu Vás chceme pozvat na **SPECIALITY Z HOVĚZÍHO MASA**



Český strakatý skot je původním plemenem skotu na území České republiky. Na celkových stavech skotu v ČR se podílí v současné době více jak jednou polovinou. Chovný cíl je zaměřen na produkci kvalitního mléka a masa. Zpracovatelé a konzumenti oceňují vynikající kvalitu suroviny: mléko s žádoucím obsahem mléčných složek a chuťově výrazné maso, vhodné ke všem formám kulinárního využití.

V naší nabídce je především maso z jalovic, které je výrazně jemnější, křehčí a velmi chutné. Kromě toho se před prodejem maso nechává odležet. Díky tomu se křehkost a chutnost masa ještě zvýší.

Ty pro Vás připraví ve spolupráci se Svazem chovatelů českého strakatého skotu a společností Cattle Market s.r.o. restaurace B2B, kterou naleznete v Jihlavě na ulici Kollárova 1a.

B2B
business to business
cafe restaurant





Kvalitní maso z českého strakatého skotu

Víte, že...?

- hovězí maso má proti vepřovému vyšší obsah železa, zinku, selenu, kyseliny listové a vitamínu B12
- hovězí maso je přirozeným zdrojem CLA (konjugovaná kyselina linolová, která napomáhá k vytvoření optimální rovnováhy mezi svalovou a tukovou hmotou v lidském těle)
- hovězí maso je významným zdrojem látek a živin pro krev tvorbu
- hovězí maso patří k biologicky nejplnohodnotnějším druhům masa
- hovězí maso má jen 3 až 6 % tuku
- u nás je spotřeba hovězího masa 9,5 kg na osobu, zatímco v EU je to 17 kg
- vakuově balené hovězí maso bez kostí je možné pro ještě vyšší křehkost nechat uzrát při teplotě 2-3 °C po dobu 3-5 týdnů

Dělení hovězího masa



Kýta - velmi kvalitní maso vhodné na pečení, dušení a plátky



Nízký roštěnec
libové, po svíčkové nejkvalitnější maso, výborné na steaky, roštěnky nebo rostbif



Svíčková
nejhodnotnější kus nejlepší na steaky a bifteky



Vrchní šál + váleček
libový kus z kýty s jemným mramorováním, hodí se na plátky, rolády



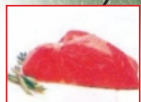
Krk
jemně mramorovaná silnější svalovina, vhodná na vaření, pečení a dušení (guláš)



Kližka
libové, jemně mramorované maso ze zadních a předních nohou, skvělé na guláš



Plec
jemně mramorované maso vhodné na omáčky



Bok bez kosti
použití na grilování, vaření a vývary



Bok s kostí
partie vzadu za plecí, ideální na grilování, vaření a polévky



Kulatá plec
jemné maso z plece, výborné na svíčkovou

M E N U

Tatarák z horního šálu z Českého strakatého skotu s lanýžovým olejem, česnekem a topinkami

Dršťková polévka s brambůrky

Silná hovězí polévka s játrovými knedlíčky a zeleninou juliene

Dušená kližka z Českého strakatého skotu na červeném víně s bramborovou kaší s hnědým máslem a restovanou kořenovou zeleninou se silnou hovězí omáčkou

Guláš z Českého strakatého skotu s houskovým knedlíkem a vídeňskou cibulkou

Tradiční svíčková z kýty z Českého strakatého skotu s karlovarským knedlíkem a brusinkami

Pikantní hovězí žebra z Českého strakatého skotu podlévaná pivním speciálem Grand 18° podávaná s chlebem

Rib eye steak z Českého strakatého skotu s gratinovanými brambůrky, restovanou zeleninou a porto omáčkou

Steak ze svíčkové Českého strakatého skotu s opečenými brambůrky, fazolkami obalenými ve slanině a šalotkovou omáčkou

Striploin steak z Českého strakatého skotu s mrkvovým pyré a sortýrovanou mrkví s omáčkou z Foie gras

Dušený hovězí pupek z Českého strakatého skotu na švestkách se štouchanými bramborami se slaninou

Morkový dortík s vanilkovou omáčkou