

# AKČNÍ NABÍDKA

*Tradičně spolu*

## Pikantní klobása špejlovaná

(cca 1,5 kg OA)  
41247

114,- ~~136,-~~



## Libové párky Extra

(cca 0,9 kg OA)  
41603

84,- ~~103,-~~



## Zauzený šunkový salám

(cca 1,2 kg VB)  
42391

99,- ~~129,-~~



## Maďarský točený salám

(cca 2 kg OA)  
42204

89,- ~~119,-~~



## LUNCH nářez

(cca 1,7 kg)  
42123

108,- ~~118,-~~

**NOVINKA**



## Šunkový aspik

(cca 2 kg)  
44119

89,- ~~118,-~~



## Terrano

(cca 0,8 kg VB)  
43211

124,- ~~173,-~~



## Corrida salám

(cca 0,8 kg OA)  
421253

145,- ~~198,-~~



### KONTAKT

Krahulík - MASOZÁVOD Krahulčí, a.s.  
č.p. 10, 588 56 Krahulčí  
IČ: 25586823, DIČ: CZ25586823  
www.krahulik.cz

### OBJEDNÁVKY

**Bezplatná Zelená linka: 800 196 154**  
Tel.: 567 145 111, fax: 567 145 200  
E-mail: objednavky@krahulik.cz

### PROVOZ KANCELÁŘE

Po - Pá: 6.00 - 14.30 hod.

V případě výpadku pevných linek jsou pro objednávky aktivována mobilní čísla 736 528 441, 736 528 576 a 736 528 574.



# Sous-vidé

POMALU  
VAŘENÉ  
MASO



## V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

Maso se šťávou vyjmeme z varného sáčku na talíř a vložíme do mikrovlnné trouby. Talíř zakryjeme poklopem a ohříváme 6 minut při středním ohřevu (700 W).

## V PEČÍCÍ TROUBĚ

Troubu předehřejeme na 220 °C. Maso se šťávou vyjmeme z varného sáčku a vložíme do zapékačích nádob. Nádoby zakryjeme a pečeme po dobu 25 minut. V případě potřeby lehce podlijeme vodou.

## V HRNCI

Maso vložíme ve varném sáčku do hrnce s vroucí vodou a vaříme po dobu 18–20 minut.

**BEZ  
LEPKU A ĚČEK**



DOBA  
PŘÍPRAVY  
OD

**6**

MINUT

## Sous-vidé

Metoda, kdy je maso vařené ve vakuovém obalu po dobu několika hodin při nízké teplotě.

Díky této metodě si maso zachovává svoji přirozenou chuť, šťávu a texturu.