



# MASO TŘEBOVLE

MY TO DĚLÁME Z MASA...





# PÁRKY

- jsou vyráběny na základě tradičních receptur
- základ tvoří správně zvolený poměr masa (hovězího a vepřového)
- plnou chuť masa dotvářejí kořenící směsi bez jakýchkoliv náhražek
- narážíme do přírodních skopových střívek
- jsou proto po prohřátí křupavé a mají výrazné kouřové aroma

šunkové

595

1 kg

s nivou

809

1 kg

debrecinské

503

1 kg

se sýrem

600

1 kg

loupací

577

2,5 kg

ESO  
lahůdkové

613

0,8 kg

spišské

602

1,5 kg

paprikové  
cigáro

557

1,8 kg

učňovské

641

2 kg

vídeňské

502

1,5 kg

jemné

501

2 kg

liberecké

505

3 kg

chilli

630

1 kg

- vyráběny podle tradiční receptury uznané a zveřejněné Evropskou komisí
- vynikají šťavnatostí a řízeným poměrem sladké a pálivé papriky





# KLOBÁSY

- mají pevné místo v tradiční výrobě českých řezníků
- pro Vás vyrábíme z vepřového a hovězího masa s přidavkem kořenících směsí šitých na míru
- narážíme výhradně do přírodních vepřových střev
- jsou vhodné ke konzumaci na všechny způsoby a při každé příležitosti

808  
sýrová  
3 kg



604  
moravská  
1 kg



620  
d'ábelská klobása  
3 kg



- vysoký obsah masa, pikantní

616  
převoznická  
3 kg



- originální firemní receptura
- vhodná na gril

575  
ostravská  
3 kg



801  
debrecínská  
3 kg



507  
šunková  
3 kg



672  
selská  
3 kg



657  
hranická  
3 kg



792  
lečo klobása  
3 kg



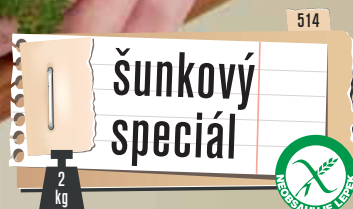
506  
papriková  
3 kg





# MĚKKÉ VÝROBKY A SALÁMY

- vyrábíme z vepřového a hovězího masa a vepřového sádla
- pro jejich výrobu nepoužíváme žádné náhražky masa
- každý druh má svou originální chuť zajištěnou recepturou koření, sestavenou přesně podle našich požadavků
- mají své pevné místo v každé Vaší svačině



- vyráběn výhradně z vepřové kýty





# UZENÁ MASA

- vyžadují precizní třídění jednotlivých druhů mas
- vyrábíme pouze s technologicky nezbytným obsahem vody a bez přísad sójy a lepků
- tepelně opracováváme v kouři (udíme klasickými dřevěnými štěpkami)
- lze proto od nás konzumovat i přímo za studena
- jsou šťavnatá, měkká a mají vůni opravdového kouře
- vyráběná naší společností obdržela jako celá skupina ocenění regionálního produktu značky POLABÍ



kýta b.k.



panenky



jazyk



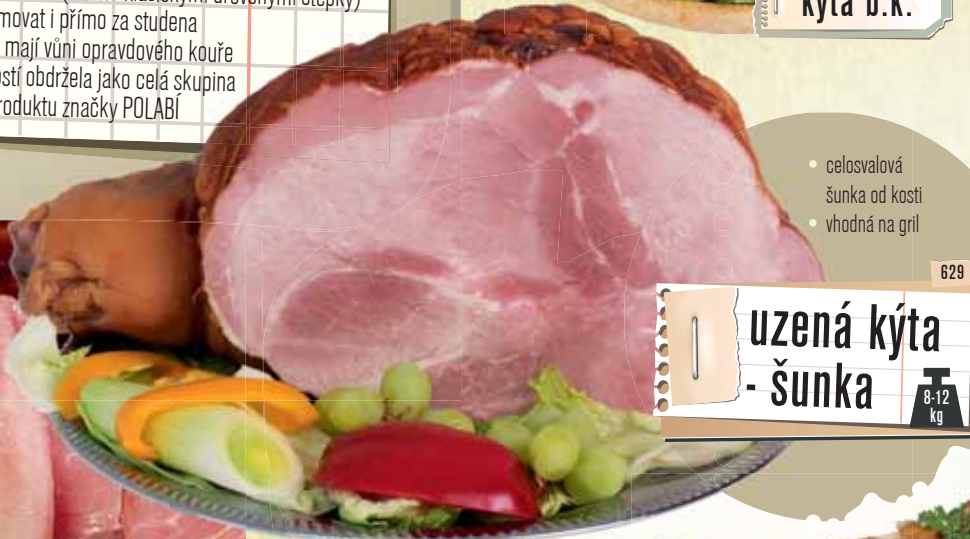
slanina



staročeský špek



- ocenění značkou KLASA a regionální produkt POLABÍ
- vyráběn z vytříbených vepřových boků
- staročeská receptura
- uzen až do jádra výrobku



uzená kýta - šunka



plec b.k.



krůtí steak



paprik. špek



pečeně s k.



krkovice b.k.



kuřecí rolka



oříšek



lahůdka



koleno s k.



koleno b.k.



bok b.k.



bok s k.



křídlo



stehno



# ŠUNKY

- maso pro výrobu podléhá přísnému výběru a třídění
- pro odstranění všech negativních vjemů maso opracováváme na odblaňovacích strojích
- mají u nás vždy vysoký podíl masa
- jsou vyráběny v celé škále, včetně nejvyšší jakosti
- je možno zařadit jako lehkou stravu s vysokým obsahem bílkovin pro celou rodinu

- šunka nejvyšší jakosti
- jen z vrchních šálů kýty

**Mandolína**



611

3,2 kg

**Bohemia šunka**

4,4 kg

636

**zapečená šunka**

2 kg

872



**kuřecí šunka**

2,2 kg

517



**krůtí prsní šunka**

2,2 kg

518



**šunkové prasátko**

2,8 kg

785

- vhodné jako dárek
- zauzený výrobek
- vyráběno ze šunky

**vepřová šunka speciál**

3,3 kg

515



**šunka pro děti**

2,2 kg

678



**pizza šunka**

2 kg

545





# SPECIALITY

- pro jejich výrobu pečlivě vybíráme ty pravé druhy masa
- u nás jsou vyráběny s nízkým obsahem vody a bez lepku
- jsou všechny opracovány teplým kouřem z dřevěných štěpků

• ručně skládané

• šťavnatý, se silným kouřovým aroma

597  
česnekový bok



787  
maďarský bok



765  
chalupářské maso



614  
šunkové koleno



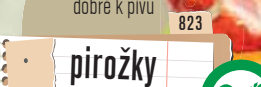
676  
pepřený uzený bok



868  
pečínkový závin



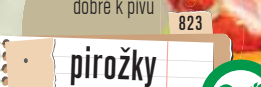
823  
pirožky paprikové



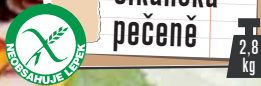
676  
pepřený uzený bok



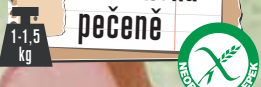
pikantní, dobré k pivu



635  
cikánská pečeně



526  
kladenská pečeně



527  
anglická slanina

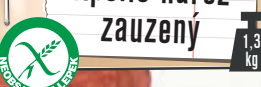


• vysoká libovost

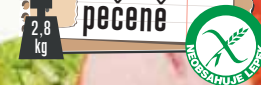
528  
moravské uzené



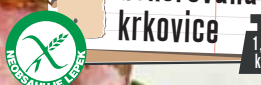
607  
Apollo nářez zauzený



563  
debrecínská pečeně



701  
dekorovaná krkovice



788  
uzený bok tmavý



803  
kořeněná pečeně pikant



804  
královská krkovice





# SUCHÉ KLOBÁSY

- jsou v našem širokém sortimentu připraveny pro ty, kteří mají v oblibě výraznější chuť
- vyžadují při přípravě výroby přísné třídění masa jako suroviny (vepřového i hovězího)
- narážíme výhradně do přírodních vepřových střivek
- jsou charakteristické výraznou mozaikou v nákroji, vůní kouře a ostrou chutí
- vyrábíme bez obsahu lepku
- jsou vhodné k rychlé svačině, k výrobě chuťovek a mají své nezastupitelné místo na každé oslavě



# SUCHÉ SALÁMY

- podrobujeme při výrobě přísnému třídění suroviny pro výrobu (vepřové a hovězí maso)
- vyrábíme na nejmodernější technologii
- celý proces zrání je řízen automaticky (za stálého zahřívání a teplotních režimů) a je tedy neustále pod kontrolou
- zrají v sušárně, která je postavena pouze pro jejich sušení
- jsou vhodné pro každou příležitost
- Vám poskytnou luxusní chuť za příjemné peníze

tak, jak má být



# PAŠTIKY

- vyrábíme s citem pro dané použití
- tvoří vhodná kombinace správného druhu vepřového masa a drobů
- proto se hodí jak ke svačinám, tak na studené mísy (můžete namazat nebo krájet jako salám)
- pro Vás děláme podle bezpečkové receptury

555  
játrový sýr

752  
játrová paštika  
labužník

800  
mandlová

705  
telecí  
zauzená

863  
Barunka

- zauzená,  
salámová konzistence

- jemná, lahodná, chutná po kouři

587  
tlačenka

789  
jaternicový  
prejt

791  
kroupový  
prejt

824  
šunkový  
aspik

864  
utopenci

679  
jaternice

680  
jelítka

671  
pravé  
taliány

- výrazná mozaika v nákroji,  
obsah vepřových drobů

850  
třebovlská  
tláča

703  
dršťková  
polévka

- polotovar,  
nutno ředit

# V AŘENÉ V ÝROBKY

- jsou v Čechách na každé domácí zabijačce
- představují tradiční výrobky české kuchyně
- u nás mají vysoký obsah masa a lahodnou chuť
- pro každou příležitost (svačiny, oslavy, hlavní chody)





# POLOTOVARY

- jsou před konzumací určeny výhradně k další tepelné úpravě (vaření, smažení, pečení)
- je nutné tepelně opracovat do 24 hodin po zakoupení
- jsou vhodné k rychlé přípravě teplého pokrmu v kuchyni každé moderní ženy

plněné papriky



830

- vykoštěné kuře plněné ochucenou sekanou, párkem, špekem a směsí zeleniny

plněné kuřátko - roláda

2 kg

869

vinná klobása

647

- tradice vánočních svátků

chlazená

818

sekaná ochucená

mražená

589

jádrová zavářka

chlazená

556

mražená

806

pečená sekaná

580

1,5 kg

uzená sekaná

590

2 kg

škvařené sádlo - nádob.

687



škvařené sádlo - van.

547



škvarková pomazánka

682

škvarky

618



škvarky v sádle

764



škvařené sádlo

508

2,5 kg



# SEKANÁ, SÁDLA

- sekaná je vhodná pro konzumaci jak za studena, jako svačina, tak prohřátá jako nosná část hlavního jídla
- sádlo má vynikající chuť s krásnou vůní, nic mu nepřidáváme, ani neubíráme
- škvarky najdou široké použití při výrobě pomazánek a mnoha dalších delikates domácí české kuchyně



# GRILOVACÍ KLOBÁSY

- vyrábíme z pečlivě vybraného vepřového masa
- narážíme do skopových střívek, která podtrhují jejich určené ke konzumaci v přírodě, či venkovní kuchyni
- tepelně opracováváme, abychom Vám usnadnili manipulaci před jejich grilováním
- stačí při grilování pouze prohřát, je to rychlé a chutné
- jsou po prohřátí křupavé
- nabízí širokou paletu výrazných chutí podle jednotlivých druhů

Gril mix  
Capri/vík.

italská

- obsahuje sýr
- typická chuť po pizza koření

Gril mix  
ital./loupež.

loupežník

Capri

víkend

# TAMBLOVANÁ MASA

- jsou polotovary určené k další tepelné úpravě (grilování, pečení, smažení)
- obsahují sůl, která je chrání před rychlou zkázou
- jsou proto po tepelné úpravě šťavnatá, na skus měkká a křehká
- můžete okořenit podle chuti a bez použití soli
- šetří Váš čas a nechávají prostor pro Vaše chutě

tamblovaná  
kýta s k.

tamblovaný  
bok b.k.

uzené  
sele

lákovaná  
krůta

tamblovaná  
krkovice b.k.

tamblovaná  
pečeně b.k.



# PÁRTY MÍSY A DÁRKOVÉ VÝROBKY

- připravujeme dle přání a výběru zákazníka
- objednávka 2 dny předem



# NAŠE VÝROBA



# SUŠENÉ PRODUKTY

uzené sušené  
nožky



uzené sušené  
ucho







# MASO TŘEBOVLE

## MY TO DĚLÁME Z MASA...

NAVŠTIVTE NAŠI  
ŠIROKOU SÍŤ  
PRODEJEN...



### ŘÍČANY

Baráková 1249  
Říčany (OC Lihovar)  
tel.: 323 604 256

### MNICHOVICE

Pražská  
tel.: 323 606 976

### HEŘMANŮV MĚSTEC

Náměstí míru  
tel.: 469 695 618

### TŘEBOVLE 37

tel.: 321 621 837

### SÁZAVA

Sklářská (vedle Tesca)  
tel.: 327 321 576

### DIVIŠOV

Horní náměstí  
(vedle nákupního střediska)  
tel.: 317 700 782

### MILOVICE - MLADÁ

Nymburk  
(v objektu Jednoty)  
tel.: 325 575 724

### ČÁSLAV

ul. Jeníkovská  
(vedle Billy)  
tel.: 327 313 854

### JESENICE

Budějovická ul.  
tel.: 241 406 444

### KOLÍN - Zálabí

ul. Čelakovského  
tel.: 321 712 056

### ČÁSLAV

J. Mahena 141/13,  
Staré Město  
tel.: 327 312 729

### PRAHA 7

Milady Horákové  
tel.: 233 379 511

### KOLÍN

Pražská  
(pod marketem Lidl)  
tel.: 321 320 115

### ČÁSLAV

ul. Jeníkovská  
(vedle Penny Marketu)  
tel.: 327 311 103

### BENEŠOV

Tyršova ul. 175  
tel.: 317 705 646

