

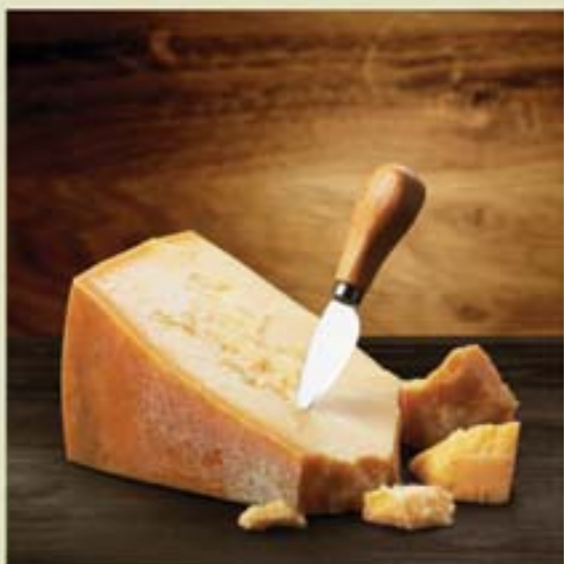
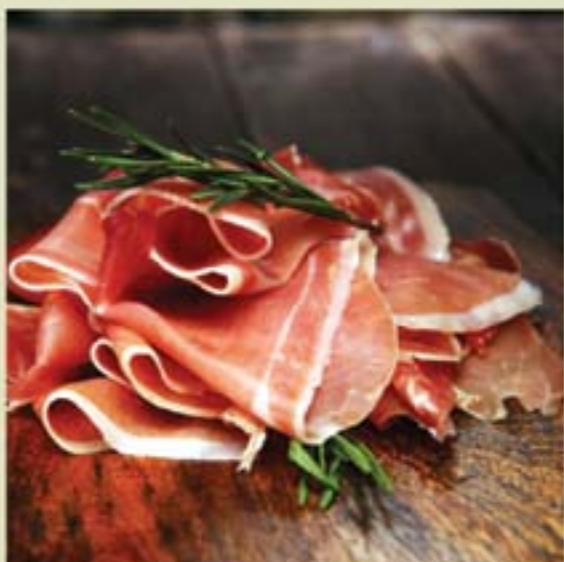
# DELICIOUS PIZZA KATALÓG

 Bidfood



# PIZZA

9. február  
je svetový  
deň pizze



Produktový katalóg, ktorý práve držíte v rukách bol vytvorený s cieľom poskytnúť predajcom a zákazníkom Bidfood jednoduchý a zároveň komplexný pohľad na „pojem“ PIZZA.

Pizza je obľúbené jedlo nielen pre najmenších, ale aj základ dobrého rozvozu a v neposlednom rade chutné jedlo, ktoré sa dá pripraviť na mnoho spôsobov.

V našom katalógu nájdete kompletný sortiment produktov na prípravu pizze, užitočné rady, tipy, nové trendy na trhu a ešte oveľa viac.

Ponúkame Vám cenný nástroj, ktorý spolu s naším sortimentom príspeje k vylepšeniu, či naštartovaniu Vášho podnikania.



# ČO POTREBUJETE VEDIET!

Pizza nemá pôvod ani v Taliansku a ani v USA. Prvá bola pripravená ešte v antickom Grécku, kde guľatý, plochý kúsok chleba Gréci obložili zeleninou, zemiakmi, korením a olivovým olejom.

Avšak tá "naša" naozaj vznikla v Taliansku. V 18. storočí ešte nemala žiadnu oblohu a predstavovala len okrúhle kúsky cesta, predávané prevažne chudobným ľuďom. Prvá pizza s oblohou bola **Margherita**, ktorá vznikla na počesť talianskej kráľovnej Margherity, ktorú pri návšteve v Neapole pohostili týmto "jedlom chudobných" avšak už **obohatenú o paradajky, čerstvú bazalku a mozzarelu**.

Keďže pizza patrí medzi najobľúbenejšie pokrmy na celom svete, neustále vznikajú nové kombinácie chutí. V poslednom čase mnohé reštaurácie začínajú pripravovať **pizzu na sladko s chutnou čokoládovou nátierkou či ovocím**.

Na trhu sa objavujú aj rôzne nové varianty pizze, ako napríklad **dúhová** alebo **gothic pizza**, ktorá na prvý pohľad pôsobí ako zhorená. Tmavá farba vzniká zámerne **experimentovaním s čiernym uhlím**.

A samozrejme stretávame sa s pizza chlebom, pizza taštičkami, štangľami a mnohými ďalšími špecialitami, ktoré majú základ práve v chutnom **ceste**, ktorého príprava je ako **tvorenie umeleckého diela**.



# MÚKA A PRÍPRAVA CESTA

## - ako prvý krok k úspechu!



Zrno pšenice tvorí vonkajší krycí plášť (otruby), zárodok (embryo) a endosperm (časť, ktorá obsahuje škrob, proteíny a glutén).

### Vedeli ste, že...



... „W“ symbol na správnu prípravu cesta a prácu s ním sa meria zariadením Alveograph Chopin, ktorý vynašiel v roku 1921 Marcel Chopin?

Na prípravu talianskej pizze je dôležité vybrať vhodnú múku. Pri výbere je nutné brať do úvahy jej rozdelenie a klasifikáciu, ktorá je iná ako na Slovensku.

Na kvalitu múky má vplyv obsah minerálnych látok (otrúb) - inak povedané **obsah popola**.

Ďalším kritériom je indikátor určujúci silu múky tzv. **index W**, ktorý definuje jej schopnosť sa deformovať a viazať vodu, ktorú počas prípravy pridávame do cesta.

Slabé múky	90 - 170 W	Nízky obsah proteínu - zvyčajne do 9 %. Sú schopné pojať menej ako 50 % obsahu vody, vhodné na <b>výrobu keksov</b> .
Stredné múky	180 - 260 W	Vhodné na <b>pizzu, chlieb alebo focacciu</b> .
Múky určené k dlhej dobe kysnutia	280 - 350 W	Glutén v týchto múkach je schopný veľmi dobre absorbovať vodu, až do polovice hmotnosti celkového objemu múky. Platí, že čím silnejšia je múka, tým vyššia je hydratácia, schopnosť naviazať a absorbovať vodu, a preto sú tieto múky najvhodnejšie k príprave pravej <b>tenkej a chrumkavej pizze</b> .
Silné múky	nad 350 W	Sú veľmi odolné na pôsobenie a deformáciu gluténu v múke a sú schopné pojať až 70 % obsahu vody pridávanej pri príprave cesta. Sú vhodné k príprave tzv. „ <b>Rímskej pizze</b> “ - vysokej, nadýchanej, ale zároveň s veľkými vzduchovými bublinami v ceste.

# MÚKA NA PIZZU



338020

## Múka na pizzu 00 Professional Verde

(kysnutie 2 - 5 hod.  
v miestnosti,  
max. 24 hod.  
v chladničke)  
papierové vrece

1 x 10 kg



krátka až stredná  
doba kysnutia

Vlhkosť: max. 15,5 %  
Bielkoviny: min. 10,5 %  
Glutén: min. 9,5 %

W: 190 - 220  
Popol: max. 0,55 %



338001

## Múka na pizzu 00 Professional Verde

(kysnutie 2 - 5 hod.  
v miestnosti,  
max. 24 hod.  
v chladničke)  
papierové vrece

1 x 25 kg



krátka až stredná  
doba kysnutia

Vlhkosť: max. 15,5 %  
Bielkoviny: min. 10 %  
Glutén: min. 9 %

W: 180 - 200  
Popol: max. 0,6 %



338019

## Múka na pizzu 00 Professional Rossa

(kysnutie 8 - 12 hod. v miestnosti,  
max. 72 hod. v chladničke,  
po opätovnom zapracovaní  
je však možné cesto použiť  
ako základ na prípravu  
ďalšieho cesta)  
papierové vrece

1 x 10 kg



stredná až dlhá  
doba kysnutia

Vlhkosť: max. 15,5 %  
Bielkoviny: min. 12,5 %  
Glutén: min. 11,5 %

W: 290 - 320  
Popol: max. 0,55 %



338006

## Múka na pizzu Arco Vesuvio

(kysnutie 2 - 5 hod.  
v miestnosti,  
max. 24 hod. v chladničke)  
papierové vrece

1 x 25 kg



krátka až stredná  
doba kysnutia

Vlhkosť: max. 15,5 %  
Bielkoviny: min. 10 %  
Glutén: 9 %

W: 160 - 190  
Popol: max. 0,50 %



338005

## Múka na pizzu 5 Stagioni

(kysnutie 12 - 24 hod.  
v miestnosti,  
max. 72 hod. v chladničke)  
papierové vrece

1 x 25 kg



dlhá doba kysnutia

Vlhkosť: max. 15,5 %  
Bielkoviny: min. 14 %  
Glutén: min. 12,5 %

W: 390  
Popol: max. 0,55 %



641811

## Bezgluténová múka na pizzu

plastové vedro  
suché

1 x 3 kg  
na objednávku



Glutén: 0 %

# ZÁKLADNÝ RECEPT NA PRÍPRAVU CESTA

## SUROVINY:

**1 kg pizza múky** - výber v závislosti od doby kysnutia  
**60 % vody** - v závislosti od "W" indexu použitej múky  
**2 % soli**  
**0,2 % čerstvých kvasníc** - prípadne 0,1 % sušených kvasníc



1

Rozpusťte droždie vo vode, ktorej teplota závisí od podmienok, v ktorých cesto pripravujete. Výsledná teplota hotového cesta by mala byť cca 23 - 25 °C.

2

Do mixéra vložte múku a na prvom stupni chvíľku premiešajte, aby sa múka prevzdušnila.

3

Následne pridajte vodu, v ktorej ste rozmiešali droždie.

4

Miešajte ďalších 10 - 15 minút na vyššom stupni až do vypracovania cesta, ktoré sa oddeľuje od stien mixéra.

5

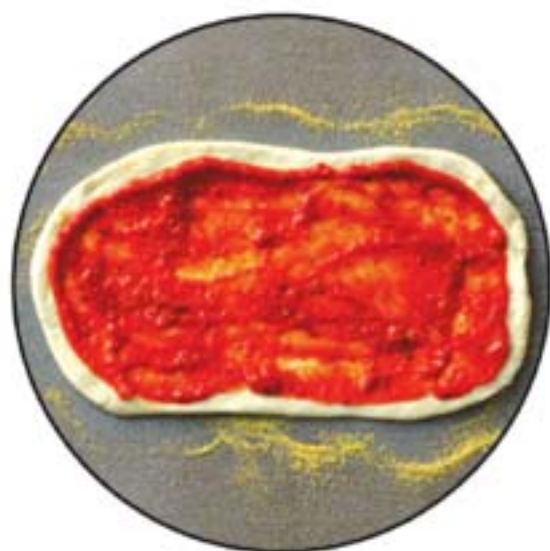
Úplne na záver pridajte soľ a zapracujte ju do cesta.

### Poznámka

- Cesto môže byť skladované v chladničke počas 3 - 4 dní v závislosti od použitej "úvodnej suroviny" - múky.
- Pred použitím vyberte cesto z chladničky a nechajte odpočívať pri izbovej teplote 3 - 4 hodiny (toto pomôže zabrániť vzniku bublín v priebehu pečenia a cesto bude ľahšie). Cesto by malo mať izbovú teplotu pred ďalším spracovaním.
- Dĺžka kysnutia sa môže líšiť v závislosti od podmienok (leto/zima, rôzne percento vlhkosti vzduchu, W index múky atď.).
- Čas miešania je približne 20 minút, ale môže sa líšiť v závislosti od typu použitého mixéra.

## Vedeli ste, že...

... osoba, ktorá je v reštaurácii zodpovedná za prípravu pizze sa volá **"pizzaiolo"**?



6

Cesto opatrne vyložte na stôl, pričom teplota cesta po vytiahnutí z mixéra nesmie prekročiť 23 - 25 °C.



7

Cesto na stole premieste bez toho, aby ste z neho vytlačali vzduch, potrite olejom, prekryte fóliou a nechajte odpočívať aspoň 30 minút v závislosti od teploty v miestnosti.

8

Následne cesto odokryte, znovu prepracujte a vytvorte bochníky v požadovanej veľkosti. Vložte ich do plastových boxov a nechajte odpočívať minimálne 2 hodiny v závislosti od teploty v miestnosti.

9

Plastové boxy s bochníkmi cesta vložte do chladničky na požadovaný čas (podľa druhu použitej múky).

10

S vykysnutými bochníkmi vždy pracujte pri izbovej teplote. Je nutné ich z chladničky vybrať v dostatočnom predstihu pred samotnou prípravou pizze.



# PIZZA Neapolitana

## Neapolská pizza (pizza Neapolitana)

- je štýl pizze pripravenej z paradajok San Marzano a syra Mozzarella di Bufala Campana.

Umenie výroby tejto pizze je zapísané na zozname nehmotného kultúrneho dedičstva UNESCO a zároveň je to prvá pizza v tzv. Newyorskom štýle, ktorú ako prví pripravili talianski prisťahovalci v USA začiatkom 20. storočia.

ODPORÚČAME:

618069

San Marzano  
rajčiny celé lúpané  
1 x 2,55 kg

## Pizza trendy vo svete



Konzervovaný tuniak je v Nemecku obľúbenou prílohou, ktorá sa mieša s ďalšími ingredienciami, ako sú napríklad olivy, cibuľa a iná zelenina.



Vo Švédsku je zase obľúbená banánová kari pizza, ktorá obsahuje arašidy, banány, kuracie mäso, ananás a veľa kari korenia.



Nakladaný zázvor, panír, mleté baranie mäso, či kuracie mäso tandoori sú populárne v Indii.



V Rusku obľubujú sardinky, tuniaka, makrelu, lososa, červeného sleďa a cibuľu.



V Kostarike na svojej pizzi nájdete vylúpaný kokos.



Ak navštívite Brazíliu, možno nebudete fanúšikom zeleného hrášku, ale tu ho milujú natoľko, že si ho dávajú aj na pizzu! Medzi ďalšie obľúbené prílohy patria aj prepeličie vajcia, mrkva, červená repa a hrozienka, či kyslá smotana.

ODPORÚČAME:

614201

Nutella  
1 x 3 kg



# DROŽDIE & TALIANSKA MORSKÁ SOL'



701981  
**Droždie čerstvé**  
 fólia/krabička  
 24 x 42 g



612805  
**Droždie sušené**  
**Viva Pizza**  
 plechová dóza  
 1 x 500 g



644011  
**Morská soľ jemná**  
 papierová krabička  
 12 x 1 kg



*Vedeli ste, že...*

... **aktívne sušené pekárske droždie** je droždie vyrobené sušením pekárskeho droždia prúdom teplého vzduchu v špeciálnych sušiarňach pri teplote 30 °C až 35 °C, ktoré si zachováva kvasnú aktivitu?



# OLIVOVÝ OLEJ

610117	<b>Olivový olej Extra Virgin</b>	1 x 1 l	sklenená fľaša
610100	<b>Olivový olej Extra Virgin</b>	1 x 5 l	kanister
610112	<b>Olivový olej Pomace</b>	1 x 1 l	plastová fľaša
610111	<b>Olivový olej Pomace</b>	1 x 5 l	plastová fľaša

*Olivový olej  
 Extra virgin*



# RAJČINY NA PIZZU

## - druhý krok, ktorý dotvorí dokonalosť pizze!

*Vedeli ste, že...*

... **stupeň Brix** sa používa pri meraní pomeru hmotnosti cukru (sacharózy) a vody, v ktorej je dané množstvo cukru rozpustené?

Kvalita konzervovaných rajčín sa najčastejšie určuje podľa stupňov BRIX. Zjednodušene možno povedať, že čím je BRIX číslo vyššie, tým je produkt hustejší, koncentrovanejší a obsahuje menšie množstvo vody.

Taliani neustále hľadajú spôsoby ako oslavovať, variť a konzervovať „pomodori“ - od koncentrovanej pasty až po ikonickú rajčinovú omáčku z lúpaných dužín celých rajčín.

Prieskumníci z Nového Sveta priniesli rajčiny do Talianska v 16. storočí. Aj keď rajčiny nemajú taliansky pôvod, oblasť Stredozemného mora ponúka perfektné podmienky pre pestovanie šťavnatých, slnkom vyzretých rajčín vďaka teplým, slnečným dňom a chladným nociam.

*Vedeli ste, že...*

... **San Marzano** je jedna z najznámejších odrôd rajčín s **certifikátom DOP**?

Slivková rajčina sa pestuje v blízkosti Neapolu a je obľúbená po celom svete.

### Concentrato di Pomodoro

Rajčinová pasta - silný koncentrát, ktorý sa používa v malom množstve. Keď sa šéfkuchára pýtate na jeho „tajnú prísadu“ v polievke, či omáčke na cestoviny, často odkazuje práve na túto pastu.

### Passata di Pomodoro

Od omáčky až po polievku. Kedykoľvek budete potrebovať hladkú štruktúru siahnite po passate.

### Polpa di Pomodoro

Podobne ako passata, aj táto dužina á la pretlak z rajčín obsahuje semená plodov, len má tekutejšiu konzistenciu.

### Pomodori Pelati

Celé lúpané rajčiny sú vhodné na prípravu základu na pizzu, pravej talianskej rajčinovej polievky, či omáčky s priznanými zrníčkami a kúskami rajčín.

## TALIANSKE RAJČINY

*Krájané*



618055  
**Rajčiny krájané**  
(16 x 16 mm)  
konzerva  
1 x 2,5 kg



618066  
**Rajčiny jemne drvené**  
konzerva  
1 x 4,1 kg



618062  
**Rajčiny na pizzu - korenené**  
konzerva  
1 x 4,1 kg



*Drvené*



618060  
**Rajčiny na pizzu drvené**  
bag-in-box  
1 x 10 kg



618061  
**Rajčiny na pizzu drvené**  
bag-in-box  
1 x 15 kg



*Lúpané*



618070  
**Rajčiny celé lúpané**  
konzerva  
1 x 2,55 kg



618069  
**Rajčiny celé lúpané**  
La Regina di San Marzano  
konzerva  
1 x 2,55 kg



## ŠPANIELSKÉ RAJČINY

*Koncentrované*



621081  
**Rajčinová omáčka na pizzu Martinete**  
12 - 14 Brix  
konzerva  
1 x 4,15 kg



618072  
**Rajčinová omáčka na pizzu Iska**  
12 - 14 Brix  
konzerva  
1 x 4,2 kg



621082  
**Rajčinová omáčka na pizzu Napal**  
Tomato  
14 - 16 Brix  
konzerva  
1 x 4,2 kg



# PROSCIUTTO & SALUMI

*Vedeli ste, že...*

...**"Prosciutto crudo"** je tepelne neupravená šunka, ktorá sa vyrába sušením, zatiaľ čo pečená šunka sa označuje ako **"Prosciutto cotto"**?

*Prosciutto  
je taliansky  
výraz pre  
šunku*

## Prosciutto crudo

**Prosciutto** sa vyrába zo zadnej nohy ošípanej. Akonáhle je noha očistená, je solným majstrom - **"maestro salatore"** silne posolená morskou soľou a ponechaná niekoľko týždňov v chladnom a suchom prostredí. Proces solenia odstraňuje zvyšky vlhkosti a vytvára vhodné prostredie pre tvorbu baktérií. Tiež vytvára výraznú chuť.

Nohy sa potom zavesia na 60 až 90 dní v chladných a vlhkých miestnostiach. Po ukončení tohto procesu sa stehno umyje, soľ sa z mäsa odstráni a šunka sa nechá sušiť 12 až 36 mesiacov v priestoroch, ktoré zachytávajú a cirkulujú vzduch. Hovorí sa, že jedinečná kvalita vánku, v ktorom prebieha tento proces sušenia, je to, čo dáva rôznym talianskym **prosciutto crudo** ich jedinečné chuťové profily.

## ŠUNKY - PROSCIUTTO - celé a plátky

726045  celá bez kosti a kože, zrelosť min. 9 mesiacov  
**Sušená šunka MEC 1/4**  
 vákuové vrečko cca 1,2 kg






726040  celá bez kosti a kože, zrelosť min. 9 mesiacov  
**Sušená šunka MEC Pelatello**  
 vákuové vrečko cca 4,3 kg



726050  zrelosť min. 5 mesiacov  
**Juhotirolská sušená šunka 1/2**  
 vákuové vrečko cca 2 kg



726028	Sušená šunka MEC plátky		1 x 500 g	vanička
726017	Serrano sušená šunka plátky		15 x 100 g	vanička
726027	Serrano sušená šunka plátky		1 x 500 g	vanička

## ÚDENINY, SALÁMY - SALUMI - celé a plátky

726020	Pikantná saláma Neapol z bravčového mäsa		cca 1 kg	vákuové vrečko
726015	Pancetta taliansky údený bôčik		cca 1,5 kg	vákuové vrečko
725928	Sopressa Veneta		cca 3 kg	voľne
725926	Ventricina		cca 2,8 kg	voľne
726000	Miláno		cca 1,5 kg	voľne
725920	Mortadella		cca 3,9 kg	vákuové vrečko
726018	Chorizo saláma plátky		15 x 100 g	vanička
726112	Chorizo saláma plátky		1 x 500 g	vanička

Chorizo



Sopressa



Ventricina



Mortadella



# ŠUNKA

721210  
**Dusená šunka**  
*fólia*  
 cca 3,5 kg



721215  
**Pizza šunka**  
*fólia*  
 cca 3,7 kg



721272  
**Pizza šunka Neapol**  
*fólia*  
 cca 3,5 kg



721294	Šunkový nárez	cca 3,3 kg	<i>fólia</i>
723121	Pizza blok	cca 3,5 kg	<i>fólia</i>
723123	Pizza šunkový nárez	cca 3,5 kg	<i>fólia</i>



**ODPORÚČAME:**  
 725060  
 Dusená šunka  
 plátky  
 1 x 1 kg

# ŠUNKA PLÁTKY

721297	Šunkový nárez krájaný	cca 1 kg	<i>vrecko</i>
721882	Šunka najvyššej akosti plátky - <i>na objednávku</i>	cca 1 kg	<i>vanička</i>
725060	Dusená šunka plátky	1 x 1 kg	<i>vanička</i>
725069	Pizza blok plátky	1 x 1 kg	<i>vanička</i>

*Šunkový  
 nárez*



*Šunka  
 najvyššej akosti*



*Dusená  
 šunka*



*Pizza blok*



# SALÁMA

## Vedeli ste, že...

... štipľavá klobása je jedným z najpoužívanějších toppingov na pizzu? Po upečení sú kolieska klobásy na okrajoch vždy chrumkavé a v spojení s vhodnými prílohami, ako sú cibuľa a šampiňóny, dotvárajú jedinečnú chuť pizze.

ODPORÚČAME:  
266141  
Saláma  
pepperoni plátky  
1 x 1 kg

721325	Saláma Vysočina	cca 700 g	fólia
721811	Malokarpatská saláma	cca 700 g	fólia
721812	Saláma Nitran	cca 500 g	fólia
721870	Diabolsky ostrá saláma	cca 700 g	fólia



# SALÁMA PLÁTKY

721289	Malokarpatská saláma plátky	cca 1 kg	vrecko
721878	Pizza saláma pikantná plátky	cca 1 kg	vrecko
725055	Páľivá papriková saláma plátky	1 x 1 kg	vanička
266141	Saláma pepperoni plátky	1 x 1 kg	vanička
266142	Saláma chorizo 27 mm plátky	1 x 1 kg	vanička



## Vedeli ste, že...

... plátkované salámy v mrazenej forme vám umožňujú byť pripravení na neočakávanú spotrebu danej suroviny?

Salámy sú hneď po vyťahnutí z mrazničky pripravené na použitie. Kalibrované balenie 1 kg vás nenúti naraz spotrebovať veľké množstvo suroviny.

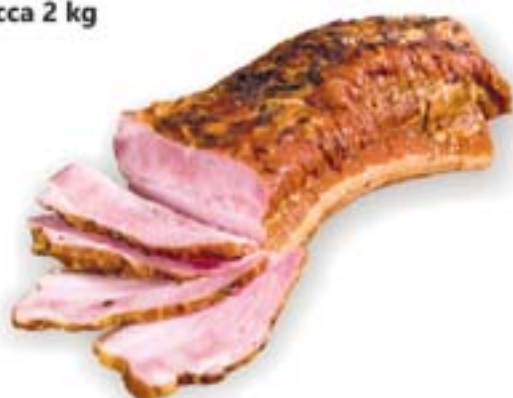
# SLANINA



721262

**Oravská slanina**

vrečko  
cca 2 kg



721266

**Gazdovská slanina**

vrečko  
cca 0,5 kg



723135

**Bravur anglická slanina**

vrečko  
cca 1,8 kg



# SLANINA PLÁTKY

*Vedeli ste, že...*

... svetovým hitom je pizza na raňajky?

Chrumková a mäsitá chuť údenej slaninky je ideálnym doplnkom k bohatej vrstve syra mozzarella a k lahodnej paradajkovej omáčke.



**ODPORÚČAME:**

725058

Oravská slanina  
plátky  
1 x 1 kg



721288

**Oravská slanina plátky Knižka** - na objednávku

cca 0,4 kg

vrečko



725058

**Oravská slanina plátky**

1 x 1 kg

vanička



725062

**Anglická slanina plátky**

1 x 1 kg

vanička



725063

**Anglická slanina plátky**

1 x 1 kg

vanička

*Oravská  
slanina*



*Anglická  
slanina*





## KLOBÁSA KRÁJANÁ

721270	Gazdovská klobása krájaná	cca 1 kg	vrecko
721286	Bratislavská klobása krájaná	cca 1 kg	vrecko

*Gazdovská klobása*



*Bratislavská klobása*



## HYDINOVÉ POLOTOVARY

230069	Kurací gyros krájaný	3 x 1,5 kg	vrecko
230116	Kuracie kocky grilované	1 x 5 kg	vrecko
335172	Kurací kebab krájaný	5 x 1 kg	vrecko

*Kurací gyros krájaný*



ODPORÚČAME:

230116

Kuracie kocky

grilované

1 x 5 kg

### Vedeli ste, že...

... v minulosti kuracie mäso nemalo na pizzi miesto? Buď ste si dali pizzu alebo kuracie prsia, ale nikdy nie spolu. Toto sa však navždy zmenilo v deväťdesiatych rokoch, keď Pizza Hut predstavila **kuracie mäso ako hlavný topping**. Uprednostňuje sa však grilovaná verzia chudých kúskov kuracieho mäsa s **barbecue omáčkou**.



# MOZZARELLA per pizza

ODPORUČAME:

701391

Mozzarella

di Bufala

1 x 125 g



## Vedeli ste, že...

... spor o ideálny syr na obľúbenú taliansku špecialitu **vyriešila veda?**

Odborníci z Univerzity v Aucklande na Novom Zélande testovali rôzne druhy syrov. Všimli si najmä **rýchlosť zhnednutia** počas pečenia a v rámci toho aj obsah vody či tuku, **elasticitu** a **viskozitu** jednotlivých druhov. Výsledky zverejnené v časopise The Journal of Food Science potvrdzujú, že k dokonalosti vašu pizzu dovedie klasická **mozzarella**. Pretože to je presne to, čo od dobrého syra na pizzu očakávame - aby bol zlatohnedý, ťahal sa tak akurát a nebol príliš mastný.

## Gorgonzola

V Taliansku vraj existuje toľko druhov syra, že každý deň by sa dal jesť iný. Patrí medzi ne aj **gorgonzola**, ktorá nemá v krajine na poli plesňových syrov konkurenciu.

Jej produkciu, ktorá podlieha prísny a presným špecifikám, má na starosti iba 29 tovární a nevyrába sa nikde inde ako na území Lombardie a Piemontu.

Vo všeobecnosti rozlišujeme dva druhy gorgonzoly - **dolce** (sladká) a **picante** (pikantná). Okrem rozdielnej chuti sa líšia aj konzistenciou a plesňovou štruktúrou. Menej už v postupe výroby a dobe zrenia. Je neodmysliteľnou **súčasťou pizze quattro formaggi so štyrmi druhmi syra**, kde obvykle dopĺňa mozzarellu, parmezán a asiago - kravský syr, ktorého chuť by sme mohli zveličene prirovnať k mladému čedaru.

## Mozzarella

Tradičná **mozzarella** je parený syr z tzv. točeného tvarohu. Mlieko zrazené syridlom - tvaroh, nakrájaný na malé kúsky a usadený, sa mieša v horúcej vode, kým sa z neho nevytvorí hladká a lesklá hmota.

*Mozzarella di Bufala sa vyrába z mlieka krávu riečneho byvola*

# PREMIUM MOZZARELLA & FORMAGGI PER PIZZA



701393

**Goldsteig**  
mozzarella blok 45 %

fólia

1 x 1 kg



701394

**Alpinetta**  
mozzarella blok 45 %

fólia

1 x 1 kg



701369

**Milcobel mozzarella blok 40 %**

cca 10 kg

fólia, vákuum



701371

**Alpinetta mozzarella blok 45 %**

1 x 1,5 kg

fólia



701383

**Mozzarella bocconcini**

20 x 100 g

vrecko



701391

**Mozzarella di Bufala** - na objednávku

12 x 125 g

vrecko

## Vedeli ste, že...

... najlepší kvalitatívny a chuťový výsledok dosiahnete použitím živočíšneho syra mozzarella? Cenový náklad je vzhľadom na použitie "drahšej suroviny mozzarely" pri použití 150 g vyšší iba o cca 0,15 €/1 pizza.



### ODPORÚČAME:

701394  
Alpinetta  
mozzarella blok 45 %  
1 x 1 kg

# PREMIUM MOZZARELLY STRÚHANÉ & KOCKY



701363

**Mozzarella**  
strúhaná 40 %

vrecko

1 x 2 kg



701364

**Maestrella mozzarella**  
strúhaná 40 %

vrecko

1 x 2,5 kg



701382

**Mozzarella kocky 40 %**

vrecko

1 x 2 kg



## OSTATNÉ PRÉMIOVÉ SYRY

702009  
**Eidam 45 %**  
 Ammerland  
 fólia  
 cca 3 kg



701096  
**Gouda blok 48 %**  
 Ammerland  
 fólia  
 cca 3 kg



702017  
**Eidam tehla údená 45 %**  
 fólia  
 cca 3,2 kg



702016	<b>Eidam tehla 30 % Ammerland</b>	cca 3 kg	fólia
702006	<b>Záhorácky zrejúci syr 45 % Havran</b>	cca 2,7 kg	fólia
702145	<b>Michalovská tehla - eidam 45 %</b>	cca 2,7 kg	fólia
702122	<b>Liptovský oštiepok</b>	cca 1,1 kg	fólia
702123	<b>Oštiepok - roláda údená</b>	cca 800 g	fólia
701140	<b>Tekovský syr údený 45 %</b>	cca 2,1 kg	fólia



**ODPORUČAME:**  
 702122  
 Liptovský oštiepok  
 cca 1,1 kg

## OSTATNÉ PRÉMIOVÉ SYRY - STRÚHANÉ

702112  
**Cheddar 48 % strúhaný**  
 vákuové vrecko  
 1 x 2 kg



701396  
**Eidam 40 % strúhaný**  
 vákuové vrecko  
 1 x 2 kg



702118  
**Eidam 44 % strúhaný**  
 vákuové vrecko  
 1 x 750 g



# ŠTANDARDNÉ SYRY S PRÍDAVKOM RASTLINNÉHO TUKU

☼  
702133  
**Pizza Grande tehla 40 %**  
fólia  
cca 2,7 kg



☼  
702142  
**Grand tehla 45 %**  
fólia  
cca 3,2 kg



☼  
702005  
**Hriňovská tehla 45 %**  
fólia  
cca 2 kg



☼ 702149	<b>Gold tehla - natural 45 % (biela)</b>	cca 3,2 kg	fólia
☼ 702152	<b>Grand tehla údená 45 %</b>	cca 3,3 kg	fólia
☼ 702008	<b>Farmár tehla údená 45 %</b>	cca 3,3 kg	fólia
☼ 702140	<b>Pizzarella 40 %</b>	cca 2 kg	fólia

☼  
701404  
**Kocky na pizzu**  
vanička  
1 x 2 kg



☼  
702113  
**Gold tehla 45 %**  
**strúhaná**  
vákuové vrecko  
1 x 2 kg



☼  
702117  
**Arla Pro Pizza topping**  
**strúhaná 40 %**  
vrecko  
1 x 2 kg



*Vedeli ste, že...*

... pri použití syra v podobe kociek **najrovnomernejšie** pokryjete pizzu a tým **kontrolujete** celkovú gramáž použitého syra a zároveň si viete efektívne kontrolovať vstupné náklady?



## KYSLÉ SMOTANY

☼ 541251	<b>Kyslá smotana 16 % - extra hustá</b>	1 x 1 kg	vedierko
☼ 703020	<b>Kyslá smotana 16 % - extra hustá</b>	1 x 5 kg	vedro
☼ 703021	<b>Kyslá smotana 20 % - hustá</b>	1 x 3 kg	vedro
☼ 541236	<b>Frischli Kyslá smotana 24 % - živočíšna</b>	1 x 1 l	tetrapak

## TALIANSKE EXTRA TVRDÉ & POLOTVRDÉ SYRY



701608

### Gran Biraghi

vákuové vrečko

cca 1 kg



701425

### Gran Moravia

výsek

vrečko

cca 1 kg



701460	Gran Biraghi hoblíny	1 x 500 g	vanička
701451	Mix strúhaných tvrdých syrov typu grana	1 x 1 kg	vrečko
701420	Gran Moravia - čerstvo strúhaný	1 x 1 kg	vrečko
701423	Gran Moravia hoblíny	1 x 1 kg	vrečko



#### ODPORÚČAME:

701375

Gorgonzola DOP

cca 1,5 kg

## ZREJÚCE SYRY & SYRY S PLESŇOU

701375	Gorgonzola DOP	cca 1,5 kg	vanička
702147	Syr s modrou plesňou valec Meliko	cca 2,7 kg	fólia
702015	Kráľovský plesňový syr s modrou plesňou valec	cca 2,1 kg	fólia
701470	Syr s modrou plesňou strúhaný Meliko	1 x 1 kg	vrečko

### Vedeli ste, že...

.... základnú surovinu na tzv. "bielu pizzu" tvorí kyslá smotana? Z našej ponuky si môžete vybrať ideálnu kyslú smotanu podľa percentuálneho obsahu tuku. Čím **vyšší** je **podiel tuku**, tým je biely základ **chutnejší**.

#### ODPORÚČAME:

541236

FRISCHLI

Kyslá smotana 24 %

1 x 1 kg



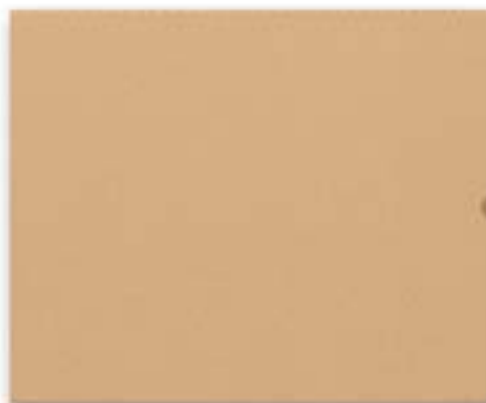
# NON FOOD DOPLNKY

550118  
**Krabica na pizzu**  
33 x 33 x 3 cm  
fólia  
1 x 100 ks



550150  
**Krabica na pizzu**  
40 x 40 x 3,5 cm  
fólia  
1 x 100 ks

550212  
**Papierový box**  
**na jedlo SHUFLIK veľký**  
**1. diel (šuflík)**  
fólia  
1 x 100 ks



550213  
**Papierový box**  
**na jedlo SHUFLIK veľký**  
**2. diel (organizér)**  
fólia  
1 x 100 ks



550217	<b>Papierový box na jedlo SHUFLIK malý 1. diel</b>	1 x 100 ks	fólia
550218	<b>Papierový box na jedlo SHUFLIK malý 2. diel</b>	1 x 100 ks	fólia
550076	<b>Miska na dressing 80 ml</b>	1 x 84 ks	fólia
550077	<b>Viečko na misku na dressing 80 ml</b>	1 x 84 ks	fólia
550158	<b>Plastový stojanček do pizza krabice</b>	1 x 100 ks	fólia
550168	<b>Papierová tácka na pizzu hnedá servírovacia</b> <i>- na objednávku</i>	1 x 80 ks	fólia

852502  
**Papierové obrúsky**  
33 x 33 cm  
fólia  
1 x 500 ks



852542  
**Papierové utierky**  
**Horeca & Gastro**  
fólia  
1 x 6 ks



852545  
**Papierové utierky**  
**Maxi Strong**  
fólia  
1 x 8 ks



852325	<b>Vrecia silné modré 120 l (70 x 110 cm)</b>	1 x 25 ks	voľne
852620	<b>Potravinová fólia 45 cm</b>	1 x 300 m	kartón
852650	<b>Alobal (30 cm x 100 m)</b>	1 x 100 m	kartón
852652	<b>Alobal extra široký (45 cm x 150 m)</b>	1 x 150 m	kartón

## TUNIAK & RYBY

🌐 183060	Sardelové filetky na pizzu	1 x 720 g	sklo
🌐 601205	Tuniak kúsky v olivovom oleji	3 x 80 g	konzerva
🌐 601155	Coronet tuniak kúsky v slnečnicovom oleji	1 x 1 kg	ALU vrečko

### Vedeli ste, že...

... v Japonsku je najobľúbenejší topping na pizzu - kalamáre a majonéza a okrem toho kukurica, zemiaky, **tuniak**, či slanina?











## PRÍLOHY

🌐 643424	Kapary v náleve	1 x 700 g	sklo
🌐 618009	Artičoky prírodné štvrtky	12 x 500 g	konzerva
🌐 618006	Artičoky prírodné štvrtky	1 x 2,5 kg	konzerva
🌐 615931	Coronet Jalapeño paprika krájaná	1 x 907 g	sklo
🌐 615934	Coronet Jalapeño paprika krájaná	1 x 2,9 kg	konzerva
🌐 600109	Šampiňóny krájané	1 x 2,55 kg	konzerva
🌐 603060	Bonduelle Šampiňóny krájané	1 x 2,55 kg	konzerva
🌐 418010	Nowaco Šampiňóny krájané plátky	1 x 2,5 kg	vrečko
🌐 603027	Kukurica super sweet Sous- vide	1 x 600 g	konzerva
🌐 603024	Kukurica super sweet Sous- vide	1 x 1 870 g	konzerva
🌐 618018	Coronet kukurica lahôdková	1 x 2,15 kg	konzerva
🌐 600328	Ananás pizza kúsky	24 x 580 ml	konzerva
🌐 600330	Coronet ananás pizza kúsky	1 x 3 100 ml	konzerva





# OLIVY

	615992	Zelené olivy bez kôstky	1 x 935 g	sklo
	615993	Zelené olivy krájané	1 x 935 g	sklo
	615990	Zelené olivy bez kôstky	1 x 3 kg	konzerva
	615985	Zelené olivy krájané	1 x 3 kg	konzerva
	615950	Čierne olivy bez kôstky	1 x 935 g	sklo
	615961	Čierne olivy krájané	1 x 935 g	sklo
	615991	Čierne olivy bez kôstky	1 x 3 kg	konzerva
	615975	Čierne olivy krájané	1 x 3 kg	konzerva

ODPORÚČAME:

600330

Coronet ananás  
pizza kúsky



## Vedeli ste, že...

... pizzu Hawaii vymyslel v roku 1962 v kanadskom Ontáriu grécky prisťahovalec Sam Panopoulos? Rád experimentoval a zo zvedavosti chcel skúsiť spojenie sladkého ananásu so slaninou. Kanadania ju s radosťou vyskúšali a chutili im. Názov „Hawaii“ tiež nevznikol náhodou. Takto sa totiž volala značka konzervovaného ananásu, ktorú Panopoulos používal.

# STERILIZOVANÁ ZELENINA

	615050	Baranie rohy	1 x 1,7 l	sklo
	615014	Baranie rohy	4 / l	sklo
	615051	Feferónky guľaté	1 x 1,7 l	sklo
	615016	Feferóny guľaté	4 / l	sklo
	615017	Feferóny špicaté	4 / l	sklo
	615187	Feferónky krájané - pizza hot	4 / l	sklo

Feferóny červené



Feferóny zelené



Baranie rohy



# APPETIZERS

## Vedeli ste, že...

... efektívny rozvoz pizze je výhodné skombinovať s ďalšími chuťovkami? S našou ponukou appetizerov sa môže každodenná bežná udalosť zmeniť na párty dňa.



ODPORÚČAME:  
550212, 550213  
Papierový box  
na jedlo Shuftik

Kompletnú ponuku chuťoviek nájdete po oscanovaní QR kódu.



❁ 452477	Cibuľové krúžky z pokrájanej cibule	1 x 1 000 g	vrecko
❁ 452476	Pikantné cibuľové krúžky	1 x 1 000 g	vrecko
❁ 452571	Zemiakové chipsy	1 x 2 000 g	vrecko

## ODPORÚČAME:

230163

Kuracie obaľované  
stripsy ZIZU

Kompletnú ponuku hranoliek nájdete po oscanovaní QR kódu.



## Vedeli ste, že...

... cibuľové krúžky sú tak dobré, že aj ľudia, ktorí nemajú radi cibuľu im neodolajú? Kombinácia sladko slanej chuti a chrumkavého obalu ich robí prudko návykovými. A keďže pizzu zvyčajne jeme rukami, čo tak ponúknuť k nej aj **šťavnaté kuracie krídelká** alebo **syrové kúsky s dressingom**?

❁ 452600	Pikantné kuracie krídelká	1 x 1 000 g	vrecko
❁ 452603	BBQ kuracie krídelká	1 x 1 000 g	vrecko
❁ 452609	Chrumkavé kuracie krídelká	1 x 1 000 g	vrecko
❁ 230163	Kuracie obaľované stripsy Zizu - celosvalovinové	3 x 1 000 g	vrecko
❁ 230146	DD Kuracie krídla marinované	2 x 2 500 g	voľne
❁ 230066	Kuracie nugety nemleté v cestíčku	10 x 1 000 g	voľne

# APPETIZERS

❄ 452621	Syrové nugetky s chilli papričkou	1 x 1 000 g	vrečko
❄ 452613	Nacho syrové trojuholníčky	1 x 1 000 g	vrečko
❄ 452606	Mozzarellové tyčinky obalené v strúhanke	1 x 1 000 g	vrečko
❄ 452607	Syrové guľôčky	1 x 1 000 g	vrečko
❄ 452611	Papričky jalapeño s čedarom	1 x 1 000 g	vrečko
❄ 452614	Taštičky gouda	1 x 1 000 g	vrečko
❄ 342233	Obaľovaný Sedlčanský Hermelín kúsky	1 x 2 000 g	plastové vrečko

*Tiež neviete odolať sladkej bodke na záver?*

U nás je vždy z čoho vybrať - cez **chutné brownies**, **farebné donuty**, až po jednoporciové zmrzliny La Panna.



❄ 452661	Pečené wafle s karamelizovaným cukrom	24 x 90 g	vrečko
❄ 336540	Maslové brownies s vlašskými orechmi	32 x 75 g	krabica
❄ 336172	Brownies s malinami a posypom	1 x 1 050 g	krabica
❄ 336767	Čokoládový fondant s malinovou náplňou	18 x 100 g	krabica



[www.bidfood.sk](http://www.bidfood.sk)