



Maso a uzenina
Z ČESKÉHO RÁJE

**Grilujte
jako profík!**

Platnost akce: 20.4. - 31.5.2022

www.masojicin.cz



Grilujte jako profík!



Farmář paprika, Farmář bylinka

*Jemně kořeněné klobásky s výraznějšími
kousky masa, vůní papriky a bylinek.*

109⁰⁰
1 kg

Norimberská klobása

*Světlá, malá, tenká klobása z libového
masa vonící po bylinkách.*

109⁰⁰
1 kg



NOVINKA



Kolomajzna

*Klobáska výraznější chuti vhodná
na gril i pro studenou kuchyni.*

125⁰⁰
1 kg

Tenká grilovací klobása s paprikou

*Malá, tenká klobása z libového
masa a chutí bylinek a papriky.*

109⁰⁰
1 kg

NOVINKA



Maso a uzenina z Českého ráje.



NOVINKA

Hovězí grilovací klobása

Delší, tenká, šťavnatá, lehce kořeněná klobása z hovězího masa.

125⁰⁰
1 kg



Grilovací tyčinky

Tyčinky z mletého masa s příchutí pepř, paprika a sýr.

99⁰⁰
1 kg

Grilovací klobása Jalapeño

Silná grilovací klobása s výraznější pálivou chutí.

125⁰⁰
1 kg



Selská žebírka na gril

Sous-vide žebírka připravená pro grilování i pečení.

129⁰⁰
1 kg

Všechny naše proudky naleznete na www.masojicin.cz



Maso a uzenina
Z ČESKÉHO RÁJE



Grilování Selských žebírek **krok za krokem...**

Žebírka vyjmeme z obalu (jsou již tepelně opracovaná) a odstraníme rosol. Žebírka položíme na rozpálený gril a necháme z obou stran rozpéct 1 minutu z každé strany. Poté potřeme marinádou (použijeme peroutku nebo silikonový štětec). Následně žebírka dopečeme na rozpáleném grilu do zlatohnědé barvy.

Prějeme Vám dobrou chuť.



Grilujte klobásy tak, **aby byl výsledek gurmánským zážitkem.**

Klobásy připravené ke grilování by měly mít pokojovou teplotu. Klobásu před grilováním nenařezávejte, řezem ve střívků unikají z klobásy rozpuštěné tuky, díky kterým je klobása šťavnatá. Aby se klobása na povrchu nespálila a nepopraskala, je potřeba ji grilovat při mírné až střední teplotě. Klobása by měla na povrchu zezlátnout až zhnědnout.

Hodně štěstí při grilování.

Maso Jičín s.r.o.
Konec chlumského 1075, 50601 Jičín

Veškeré ceny jsou uvedeny bez DPH. Akce platí do vyprodání zásob. Zatlakové chyby neručíme. Veškeré fotografie jsou pouze ilustrační. Ceny jsou platné pro velkoobchodníky.



Maso a uzenina
Z ČESKÉHO RÁJE

100%
české maso



Májová nabídka

1. 5. - 31. 5. 2022

**Uzená kýta
s kostí**

118⁰⁰
1 kg



Jičínské párky

95⁰⁰
1 kg



**Farmářské
špekáčky**

95⁰⁰
1 kg



**Papriková
klobása**

115⁰⁰
1 kg



**Klobása
s medvědí
česnekem**

112⁰⁰
1 kg



**Kovářská
klobása**

119⁰⁰
1 kg



**Uzená krkovice
bez kosti**

119⁰⁰
1 kg



**Šunka nejvyšší
jakosti**

119⁰⁰
1 kg



**Honzíkova
šunka**

119⁰⁰
1 kg



Vysočina

105⁰⁰
1 kg



Debrecínská
pečeně

135⁰⁰
1 kg



Pečená sekaná

95⁰⁰
1 kg



Frankfurtské
párky

102⁰⁰
1 kg



Slabé párky

99⁰⁰
1 kg



Métský salám

89⁰⁰
1 kg



Slovenský
točený salám

79⁰⁰
1 kg



Uzený bok
bez kosti

129⁰⁰
1 kg



Slanina - špek

62⁰⁰
1 kg



Jičínská
játrůvka

78⁰⁰
1 kg



Černožický
kuřecí nářez

114⁰⁰
1 kg



Sádlo 500g

35⁰⁰
1 ks



www.masojicin.cz

Maso Jičín s.r.o.
Konec chlumského 1075
50601 Jičín

Veškeré ceny jsou uvedeny bez DPH.
Akce platí do vyprodání zásob.
Zatiskové chyby neručíme.
Veškeré fotografie jsou pouze ilustrační.
Ceny jsou platné pro velkoobchodní odběratele.

objednavky@masojicin.cz | +420 493 522 280, 2, 3