

ČAS DOBROT

*Přichází čas vepřových hodů.
A nejen to...*



Na čerstvost máme vlastní recept



Ano, na čerstvost a kvalitu máme opravdu svůj recept. Vždyť v zázemí každého hypermarketu Globus je umístěna vlastní řeznická a uzenářská dílna Globus, ve které pro Vás naši řezníci mistři denně bourají a připravují pečlivě vybrané maso od prověřených českých a moravských dodavatelů.

Všechny uzeniny, s výjimkou trvanlivých salámů, jsou pro Vás rovněž denně připravovány přímo v zázemí každého hypermarketu Globus ve vlastní uzenářské dílně podle tradičních receptur.



Vážení zákazníci, touto značkou označujeme výrobky Řeznictví Globus, které pro Vás vyrábíme čerstvě přímo v zázemí každého našeho hypermarketu. Čerstvost = 5 metrů, právě tak daleko to mají naše výrobky z udírny do pultu. Stejně označení používáme také pro naše výrobky z Pekárny Globus.



Značka s přeškrtnutým kladem u našich uzenin znamená, že jsou vhodné i pro bezlepkovou dietu. Uzeniny Globus jsou vyráběny dle tradičních receptur, bez používání výroby zlevňujících látek jako jsou např. mouka, soja apod. Proto jsou vhodné i pro bezlepkovou dietu a pro nemocné celiakii.

Všechny uzeniny Globus jsou pravidelně testovány ve Výzkumném ústavu potravinářském v Praze a jsou opatřeny certifikáty o jejich vhodnosti pro bezlepkovou dietu. Výjimku tvoří pouze želatina, jitrnice, prejty a vinná klobása, kde houska a kroupy patří neodmyslitelně do receptury a bez nich to prostě nejde.



Dodržování vysokých standardů jakosti a hygieny je samozřejmostí.

Špekáčky Globus
Tradiční receptura. Uzenina vhodná i pro bezlepkovou dietu

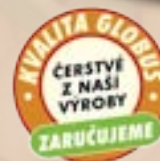


Vinná klobása Globus

Oblíbený výrobek s tradiční recepturou. Vyzkoušejte smažené nebo pečené vinné klobásy s bramborovou kaší. Zkuste také před smažením obalit vinnou klobásu v těstíčku.

OCHUTNEJTE:

Před smažením vinnou klobásu Globus zatočíme na talíři a spirálku propícháme špejli. Takto zpevněný kousek klobásy se snadno při smažení otáčí. Po osmažení do zlatova vytáhneme špejli a klobásu nakrájíme na kousky. Kousky klobásy přidáme do horkých bramborových knedlíků pokrájených na kousky. Na závěr přimícháme kysané zelí a vynikající pochoutka je hotová.



Tlačanky Globus
Několikrát denně vyrábíme čerstvou světlou i tmavou tlačanku nejvyšší kvality. Tlačanky Globus jsou vhodné pro bezlepkovou dietu.



Přichází čas tradičních vepřových hodů



Bliží se zima a s ní čas vepřových hodů. A k řeznictví patří samozřejmě i tradiční zabijačkové výrobky. Nabízíme jich celou řadu a věříme, že tyto zabijačkové speciality uspokojí každého, kdo si chce pochutnat. Vždyť všechny tyto výrobky pro Vás připravujeme několikrát denně čerstvé, přímo v zázemí každého hypermarketu, ve vlastním řeznictví Globus, podle tradičních receptur.



Jitrnice a jelítka Globus



Světlý (jaternicový) a tmavý (jelítkový) prejt Globus

Selská játrová paštika Globus



Světlá tlačenka Globus



Tmavá tlačenka Globus



Uzená slanina Globus



Anglická slanina Globus



PORADÍME VÁM:

Naše masné výrobky i maso můžete zakoupit také v balíčcích v prodejním samoobslužném pultu našeho řeznictví. Všechny tyto balíčky sami balíme přímo v každém našem řeznictví. Balení ve fólii je však určeno výhradně k usnadnění Vašeho nákupu z pultu a k jeho přepravě k Vám domů. Aby byla zachována kvalita výrobku, je vždy třeba po příjezdu z nákupu masný výrobek nebo maso z tohoto balíčku vybalit a teprve potom uložit do chladničky.

Máte rádi vlastní dobroty? Pomůžeme Vám.



Syrová sekaná pečeně Globus
Prodává se v praktických vaničkách vhodných pro pečení.



Sekaná Globus

Oblíbenou sekanou z naší výroby si můžete samozřejmě zakoupit hotovou (vyzkoušejte ji také nakrájenou na tenké plátky), ale chcete-li si ji upéct doma sami, máme pro Vás jednoduchou pomoc: sekanou nabízíme také syrovou jako polotovár ve formičkách.

Jak na to?

Upěče si sekanou pečení Globus doma, protože právě vytažená z trouby, křupavá a voňavá, chutná prostě nejlépe. Návod na přípravu je zcela jednoduchý. V řeznictví Globus koupíte syrovou sekanou a doma ji včetně allobalové formy, ve které se prodává (stačí pouze odstranit obalovou fólii), dáte do trouby péci. V elektrické troubě pečete při 120 °C asi 80 minut, v plynové troubě při mírném plameni přibližně stejnou dobu. Upečená sekaná musí být při nakrojení růžová.

Přejeme Vám dobrou chuť!



Světlý a tmavý prejt Globus

Jaternicový i želitkový prejt výborně chutná s tradičními brambory a kysaným zelím. Nechte se inspirovat třeba v restauraci hypermarketu Globus*), kde samozřejmě vaříme z masa a z čerstvých výrobků z naší řeznické dílny Globus. Dobrou chuť.



Špekáčky Globus

Vhodné za studenta, k ohřátí i tradičnímu opékání. A také na výborné utopence.



Tip na Váš silvestrovský stůl – Utopenci Zkusíte je naložit doma sami?

Bliží se Silvestr a novoroční ráno. Je nejvyšší čas naložit utopence. A ze špekáčků Globus budou zvláště chutnat! Chcete-li mít na konci prosince ty nejlepší utopence, je právě teď vhodný čas na jejich přípravu.

Suroviny:

Špekáčky Globus
nález: voda a ocet v poměru 1:1
4 zrnka pepře a 1 zrno nového koření na každý špekáček
1 bobkový list na 3 špekáčky
cibule

Postup:

Připravený nálev svaříte, necháte vystydnout a scedíte. Na každé 3 špekáčky si dále připravte 1 cibuli nakrájenou na kolečka. Cibuli a oloupané, podélně rozkrojené špekáčky ukládejte po vrstvách do sklenice a vrstvy prokládejte kořením. Poté zalijte vlažným lákem, uzavřete a nechte uležet v chladu. Ideální doba naložení utopenců jsou asi 2 až 3 týdny.



A co chléb z naší pekárny Globus?



Rodinný chléb, 1500 g



Krušnohorský chléb, 750 g



Francouzský venkovský chléb, 500 g



Cibulový chléb, 250 g



Česnekáček, 350 g

*) Vážení zákazníci, tato informace neplatí pro hypermarket Praha Černý Most, kde není restaurace.

Na čerstvost a kvalitu u nás máme vlastní recept!



Brečtan
od 5.30



Příprava masa
od 6.00



Míchání masových výrobků
od 6.00



Výroba masových výrobků
od 6.15



Společně zpracování masových
výrobků
od 6.30



Společně zpracování masových
výrobků
od 6.30



Příprava masových výrobků
od 7.00

Objednejte si maso on-line

Na internetových stránkách
www.globus.cz
si můžete objednat maso a uzeniny
z našeho řeznictví.

Je to jednoduché: vyberte si jeden
z našich hypermarketů, objednejte
si maso nebo uzeniny a zadejte
dobu, kdy si je vyzvednete.



Zahájení prodeje
od 8.00



Připraveno pro zákazníky Globus.
Aktuální nabídka v jednotlivých hypermarketech se může lišit.