

Maso Globus



Vážení zákazníci řeznictví Globus,

rádi bychom Vám poděkovali za trvalou přízeň, kterou nám věnujete a na oplátku Vám chceme slíbit, že v našem snažení o čerstvé a kvalitní maso a výrobky rozhodně nepolevíme. Přinášíme Vám každodenní kvalitu z produkce země ve které žijeme. Cílem je pro nás trvale vysoká kvalita našich výrobků, proto Vám budeme přinášet jen to, o čem jsme sami přesvědčeni, že to je to nejlepší, co Vám můžeme nabídnout.

Vezměte nás za slovo!

Vaše řeznictví Globus



Denně čerstvé maso je pro nás samozřejmost

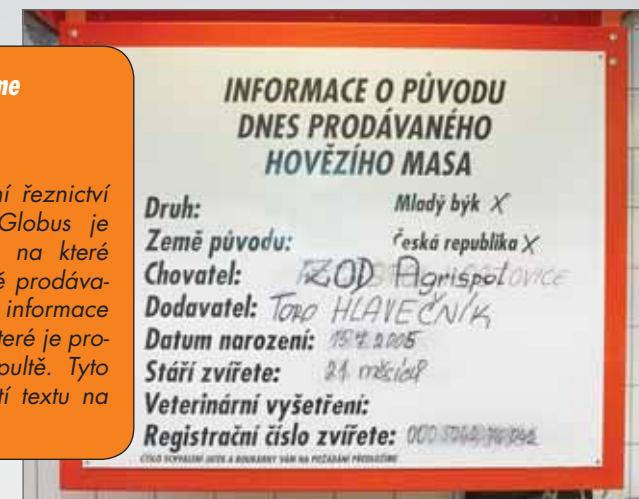
Každý den, mezi čtvrtou a pátou hodinou ránní, přebíráme přímo v záze-
mí každého hypermarketu Globus, ve vlastním řeznictví, dodávky čerstvé-
ho hovězího a vepřového masa. Maso do řeznictví Globus je
dodáváno v jateční úpravě, to je ve vepřových půlkách
a hovězích čtvrtích. Ve vlastní bourárně pak maso
upravujeme do finální podoby, což je tzv. kuchyňská
úprava. Tím vzniká i kvalitní čerstvé výrobní maso,
které je dále použito pro vlastní uzenářskou výrobu.

Dlouhodobou strategií řeznictví Globus, kterou dodržu-
jeme už od doby otevření prvního hypermarketu v ro-
ce 1996, je zásobovat své prodejny výhradně hově-
zím a vepřovým masem z vybraných českých
a moravských chovů, protože jediné do-
držením co nejkratší cesty od země-
dělců k zákazníkům je zaručena co
největší rychlost dodání kvalitního
čerstvého masa.



**Původ hovězího masa uvádíme
vždy na informačním panelu
v našem řeznictví**

Za pultem každého oddělení řeznictví
ve všech hypermarketech Globus je
umístěna informační tabule, na které
je vždy uváděn původ právě prodá-
vaného hovězího masa. Stejně informace
najdete i u hovězího masa, které je pro-
dáváno v samoobslužném pultě. Tyto
informace jsou vždy součástí textu na
etiketě.



**Každý kus hovězího masa, který k nám
dodavatelé přivážejí je označen**

Každý kus hovězího masa dodávaného
do řeznictví Globus je označen tzv. průka-
zem původu, který udává, o jaký jateční
druh se jedná, stáří zvířete, datum naro-
zení i porážky, jméno chovatele a jatka,
kde bylo zvíře poraženo. Takto lze dosle-
dovat původ zvířete od jeho narození až
po jeho dodání do prodejní sítě.



**Hovězí maso prodávané v řeznictví
Globus pochází výhradně z býků ve
stáří do 24 měsíců.**

**Také vepřové maso v řeznictví Globus pochází
výhradně od českých nebo moravských chovatelů**

Vepřové maso, které Vám nabízíme v řeznictví Glo-
bus, pochází výhradně od českých a moravských
chovatelů a dodavatelů. Vždyť i vepřové maso, které
přejímáme v našem řeznictví je označeno razítkem
tak, aby bylo možno dosledovat jeho původ.



Nejoblíbenější maso české a moravské kuchyně.



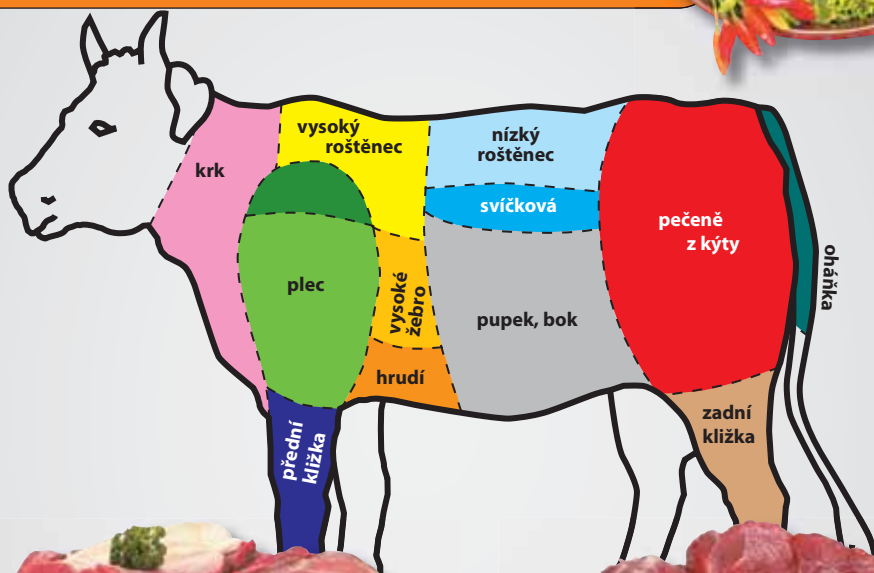
Hovězí pečeně z kýty

Jedná se o vysoce kvalitní maso, které se hodí prakticky pro jakoukoliv kuchyňskou úpravu. Můžete ho dusit, péci, marinovat, použít na plněné rolády, steaky nebo si připravit tradiční českou svíčkovou pečeň. A zkusili jste již hovězí na divoko? S houskovým knedlíkem a brusinkami chutná báječně. A pokud si chcete připravit např. španělské ptáčky, doporučili bychom Vám Hovězí plátky Globus.



Vepřová pečeně s kostí

Tento druh vepřového masa má vlastně názvy dva. Určitě ho znáte i pod názvem vepřová kotleta. Je to vysoce kvalitní maso, které se hodí k různým kuchyňským úpravám, nejlépe snad ale na minutky. Kotlety jsou výborné smažené, dušené i marinované. A tomu, kdo má raději libové maso, je můžeme doporučit v létě na gril naložené jako steaky.



Hovězí pečeně z krku

Toto maso se skvěle hodí na dušení i vaření. Výborně chutná např. v rajské či koprové omáčce. Ale i upečené v troubě protkané naší skvělou slaninou, podávané s bramborovým knedlíkem a špenátem, přijde určitě k chuti.



Hovězí klížka bez kosti

Toto maso se samozřejmě ze všeho nejlépe hodí na různé druhy gulášů. Zkuste třeba ten pravý maďarský se spoustou cibule a červené papriky, a stačí k němu třeba jen krajíc čerstvého chleba.



Vepřový bok s kostí

Řada lidí si neumí představit „knedlo, vepřo, zelo“ bez pečeného bůčku, ale hodí se výborně na plněné kapsy, peče se i s nádivkou (doporučujeme nádivku Globus, kterou rovněž zakoupíte v našem řeznictví). Hodí se i na segedínský guláš.



Vepřová kýta

Kýta, to jsou přece vepřové řízky, dalo by se říci. To je jistě pravda, ale dále se toto maso hodí na minutky a přípravu dietních dušených pokrmů. Maso z kýty je vhodné také na plněné masové závitky.

Když chcete doma říci: „Dneska si pochutnáme!“



Hovězí žebro s kostí

Játrová zavářka na knedlíčky



Na výbornou hovězí polévku

Hovězí žebro s kostí je to nejlepší, co můžete použít na silný hovězí vývar a polévku, které z něj připravíte. A jak připravíme silný vývar? Je to jednoduché. Do vyššího hrnce vložíme hovězí žebro, zalijeme studenou vodou, osolíme a na mírném plameni začneme vařit. Pokud chcete mít opravdu dobrý silný vývar, je nutné maso vařit velice zvolna, ale hodně dlouhou dobu, říkáme, že vývar se musí „táhnout“. Jistě si vzpomenete, že naše babičky takto vařily vývar i několik hodin, vždy na okraji plotny. Vývar můžete ponechat čirý a pouze třeba zavařit vejce, či před ukončením varu přidat zeleninu. Chcete-li mít ale sváteční polévku s játrovými knedlíčky, máme pro Vás návrh: použijte naši játrovou zavářku, knedlíčky jsou hned a věřte, že chutnají výborně.



Chcete snadný a rychlý oběd za rozumnou cenu? Upečte sekanou 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 polatovar ve formičkách.

Jak na to?

Upečte si sekanou pečeni 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 alobalové 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.

Sekaná Globus je vhodná i pro bezlepkovou dietu.

Zkuste řízky jinak

Zkuste vepřové řízky obalit jak jste zvyklí a místo smažení na pánvi dejte do trouby pekáč s trochou olivového oleje a po rozehrání „osmažte“ řízky v pekáči v troubě. Řízky můžete samozřejmě otáčet jako při běžném smažení.



Uzená pečeně s kostí

Uzená pečeně s bramborovou kaší patří jistě také mezi stálice naší kuchyně.

NAŠE DOPORUČENÍ: uzená pečeně Globus chutná výborně připravená v páře. Je to snadné. Do hrnce či kastrolu vložte pařák jako na knedlíky, podlijte vodou, vložte uzenou pečeně a vařte v páře tak dlouho, dokud nepůjde dobře oddělit maso od kosti. Jenom nezapomeňte občas zkontrolovat a případně dolít vodu pod pařákem.

Vepřová krkovice patří mezi nejoblíbenější pokrmy

Vzhledem k tomu, že tato část vepřového je mírně tučnější, je i více „šlávnatá“ a hodí se proto výborně k pečení, třeba „knedlo, vepřo, zelo“ právě z tohoto druhu masa chutná výborně, ale z krkovic jsou i výborně smažené řízky, různé dušené plátky, ať už na houbách, zelenině či jenom na paprice a samozřejmě je to absolutně nejoblíbenější maso na grilované steaky. Ale zde je zapotřebí plátky krkovic předem naložit. Chcete-li však ušetřit čas a nákup dalších surovin nutných k přípravě, doporučujeme Vám zakoupit již připravené a naložené steaky na grilování přímo v řeznictví Globus.

Zapékané plátky se zeleninou

(plátky vepřové krkvice, olej, sůl, pepř, mletá paprika, česnek, plnotučná hořčice, rajčata, cibule, papriky, anglická slanina Globus)

Tenké plátky krkvice naklepeme, potřeme olejem a dáme asi na 3 až 4 hodiny uležet do chladničky. Potom je osolíme, okořeníme a potřeme najemno utřeným česnekem. Plátek masa ještě potřeme po jedné straně hořčicí. Potom vložíme plátky do vymazaného pekáče a pokryjeme je vrstvou krájených rajčat, paprik, plátky anglické slaniny a cibulí nakrájenou na kolečka. Pak přidáme další vrstvu plátků masa (nezapomeneme opět jednu stranu plátku potřít hořčicí). Takto můžeme vrstvit maso a zeleninu podle počtu osob a velikosti pekáče. Vrchní vrstvu masa můžeme ještě přelít červeným vínem. Pekáč pak překryjeme a dáme péci. Pečeme do změknutí masa.



Co je dobré vědět při nákupu masa:

Myslete na maso v tašce

Maso v Globusu nakoupíte vždy čerstvé, ale je třeba mít na paměti, že vždy patří co nejrychleji do chladničky.

Balíčkové maso doma vybalte, balíčky nejsou určeny ke skladování masa ani uzenin, pouze k jejich nákupu ze samoobslužného pultu a snadné dopravě z obchodu domů.



Označení sortimentu vlastní výroby a kvality Globus

Vážení zákazníci, takto označené výrobky z vlastní výroby Globus (řeznictví a pekařství) vyrábíme čerstvě přímo v každém našem hypermarketu po celou otevírací dobu.



Maso nabízené v řeznictví Globus je vždy v kuchyňské úpravě, to znamená, že jsme za Vás již udělali většinu práce s jeho očištěním a přípravou před vlastním kuchyňským použitím. Na Vás už je pouze zvolit formu jeho úpravy, vložit do hrnce, kastrolu, pekáče či na pánev nebo gril a ...

Dobrou chuť!



Uzeniny Globus jsou vhodné i pro bezlepkovou dietu.



Ano, je to tak. Vzhledem k tomu, že při výrobě nepoužíváme žádné výrobu zlevňující přísady jako je např. mouka, strouhanka a soja, nechali jsme většinu našeho sortimentu vyšetřit ve Výzkumném potravinářském ústavu v Praze a s hrdosťou můžeme říci, že v současné době máme 75 druhů uzenin v řeznictví Globus, které jsou opatřeny certifikáty jako vhodné pro bezlepkovou dietu. Certifikáty jsou uloženy u každého vedoucího jednotlivých řeznictví Globus. Toto je jistě dobrá zpráva i pro ty, kteří problémy s lepkem nemají. Vždyť to znamená, že naše uzeniny jsou skutečně vyrobené pouze z masa.

Připravujeme pro Vás další brožurky:
**POCHOUTKY U GRILU
RYCHLÉ LETNÍ POKRMY**

Urychlete svůj nákup a objednejte si maso předem na internetu. Blíže na našich internetových stránkách:

www.globus.cz