

Řeznictví



Nářezové salámy Globus

*Dobroty z našeho řeznictví
Vám vždy zavoní...*

*Na svačinu nebo na výlet
i na pohoštění návštěvy...*



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 vybírané 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,

značka s přeškrtnutým klasem u našich uzenin znamená, že jsou přirozeně bezlepkové a vhodné i pro bezlepkovou dietu.

Uzeniny Globus jsou vyráběny dle tradičních receptur, bez používání výrobu zlevňujících látek jako jsou např. mouka, soja apod. Proto jsou vhodné i pro bezlepkovou dietu a pro nemocné celiakii.

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

Nářezové salámy jsou vynikajícím základem pro nazdobené studené mísy.



Na svačinu i na příjemné posezení...



Nemusíte jezdit až do Lyonu, přijďte si pro čerstvé a kvalitní dobroty k nám do Globusu.

Lyonské salámy Globus

Nářezové salámy tzv. lyonského typu se vyznačují jemně vypracovanou světle růžovou masovou barvou a jemně kořeněnou příjemnou chutí. Vyrábějí se v mnoha druzích.

Lyonské salámy Globus samozřejmě vyrábíme podle tradičních receptur přímo v Řeznictví Globus v každém našem hypermarketu. Když ochutnáte, poznáte, že na čerstvost a kvalitu máme opravdu svůj recept.



Paprikový lyonský salám Globus

Základní dílo lyonského salámu doplňují o svěží paprikovou chuť červené a zelené paprikové floky. Výborně chutná na chlebu s máslem, chuť se zde výborně doplňují.

Tip: jeho papriková chuť by neměla chybět na žádné studené míse. Plátky našeho paprikového lyonského salámu také na talíři nebo tácu moc pěkně vypadají a vytvářejí skvělou dekoraci.



Lyonský jemný nářez Globus

Základní dílo lyonského nářezového salámu. Má vypracovanou jemnou masovou chuť a hodí se do studené i teplé kuchyně. Jeho použití na dobroty k obědu, večeři nebo svačině záleží jen na Vaší fantazii. Můžete vyzkoušet tenké i silné plátky stejně jako pokrájete nářez na kostičky. Je vynikající v klasické jednoduché svačině v chlebu, housce nebo rohlíku s máslem v kombinaci s rajčetem. Jednoduchou svačinu máte hotovou za chvíli a na cestě Vám bude určitě chutnat.



Žampionový lyonský salám Globus

Základní dílo lyonského salámu doplňují kousky žampionů, které mu dodají nezaměnitelnou houbovou příchuť. Jemný nádech žampionů vyzkoušejte nejenom na obložených mísách pro pohostění návštěvy nebo pro rodinné setkání, ale určitě Vás mile překvapí v kombinaci s pečivem z naší Pekárny Globus.

Tip: zkuste „žampionový“ s Francouzským venkovským chlebem nebo udělejte minichlebičky z Párty večky Globus.



Lyonský šunkový salám Globus

Základní dílo tohoto našeho salámu je i zde lyonský salám, který je doplněn vložkou z vepřové kýty. Ta mu dodá výraznou masovou chuť a spolu s charakteristickou směsí koření přináší opravdové pochutnání.

Tip: tento náš salám se samozřejmě hodí na obložené mísy, chlebičky a svačiny, vynikající je i v těstovinových salátech.



Šunkový nářez Globus

Tato dušená šunka (řadí se do kategorie „standardní šunka“) je opravdu dobrotou pro každou příležitost. Hodí se pro teplou i studenou kuchyni, do salátů, na chlebičky, do těstovinových pokrmů i svačin na cestu.



U nás si vyberete a bude Vám chutnat.



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



Gothajský salám Globus

Tip: Zkuste Gothajský salám s cibulkou. Příprava je jednoduchá: kolečka našeho „gothaje“ rozložíme na talíř, posypeme nakrájenou cibulkou a zalijete octem. Octovou zálivku si předtím naředíme vodou podle chuti. Tato tradiční dobrota je nejenom rychlé a levné občerstvení, ale s naším Gothajským salámem Globus Vám určitě zachutná. A nejlepší je s tradičním čerstvým kmínovým chlebem.



Víte, že...

Řeznictví Globus a uzenářská dílna jsou přímo v každém našem hypermarketu.

Čerstvé uzeniny z naší uzenářské dílny to mají do prodejního pultu jen 5 metrů.

Uzeniny vyrábíme několikrát denně čerstvé.

Tip: naše uzeniny a oblíbenou Sekanou Globus v housce si můžete nakoupit v prodejním stánku našeho řeznictví na pěší zóně hypermarketu před pokladnami.

NÁŠ TIP:

Celou řadu našich výrobků, jako jsou nářezové salámy a nářezy, si můžete zakoupit také v praktickém balení v umělém střívku. Můžete je tak mít po ruce v chladničce a tak Vás nepřekvapí ani nečekaná návštěva nebo rychlé rozhodnutí, že pojedete s rodinou na výlet a chcete si připravit dobrou svačinu na cestu.



Oficiální pivo všech gurmánů.



Na čerstvost a kvalitu u nás máme *vlastní recept!*



Buřtář
od 5.30



Příprava masa
od 6.00



Míchání masa při výrobě
od 6.00



Příprava masa při výrobě
od 6.15



Spouštění správně osolených
syrů
od 6.30



Spouštění správně osolených
syrů
od 6.30



Příprava masa při výrobě
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.



Zahřívání výrobků
od 8.00

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