

# APS FOOD

SPOLAHLIVÁ  
DISTRIBÚCIA  
POTRAVIN

## VÝHODNÁ AKCIA 10/2018

Využite dočasné zníženie cien a objednajte si ponúkané produkty na dole uvedenej adrese, prípadne u našich obchodných zástupcov pre Vašu región.

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



**Kuracie prsia Gurmán**

10 kg (4x2,5 kg) solené  
IQF cca 320g/ks  
bez innerfiletu

Art.:  
MK105



Informácie o tomto  
výrobku a cene  
u vášho obchodného  
zástupcu!



**Hovädzí krk mrazený p.v.**

cca 3 kg

**4,98**  
/kg

5,98 s DPH

**CENOVÁ  
BOMBA**

Art.:  
MH110



**Hovädzie špik. kosti mraz. p.v.**

5 kg

**1,29**  
/kg

Art.:  
MH140  
1,55  
s DPH



**Bravčové plece  
mraz. bk p.v.**

cca 7 kg

**2,59**  
/kg

Art.:  
MB140  
3,11  
s DPH



**Pangasius filet  
voľný 5% gl.**

(170-220 g)  
5 x 1 kg

**3,45**  
/kg

Art.:  
R153  
4,14  
s DPH



**Husacia pečeň  
TMAVÁ**

(nevykrmená)  
p.v. mr.

500 g

**4,19**  
/kg

Art.:  
MK251  
5,03  
s DPH



APS FOOD s.r.o., Jesenná 12, 080 05 Prešov  
Tel.: +421 940 503 305, e-mail: [info@apsfood.sk](mailto:info@apsfood.sk)





# Kuracie stehná Poeta - básnikove



## Suroviny + kalkulácia:

Surovina	Množstvo	Cena bez DPH	Cena s DPH	Cena za MJ (kg)
Olivový olej extra virgine	150 ml	0,85 €	1,02 €	5,69 €
Kuracie stehná 10 ks	220-250 g	4,95 €	5,94 €	1,98 €
Soľ	20g	0,06 €	0,07 €	2,85 €
Čierne mleté korenie	1 g	0,01 €	0,02 €	13,74 €
Pancetta (príp. anglická slanina)	300g	1,59 €	1,90 €	5,29 €
Tymian	15 g	0,40 €	0,48 €	10,79 €
Rozmarín	15 g	0,30 €	0,36 €	22,79 €
Víno biele	0,2 l	0,40 €	0,48 €	2,00 €
Kukurličná múka hrubá	60 g	0,08 €	0,10 €	1,40 €
Vývar	0,5 l	0,16 €	0,19 €	0,32 €
Maslo	200 g	1,43 €	1,72 €	7,16 €
<b>Spolu za 10 porcií</b>		<b>10,24 €</b>	<b>12,28 €</b>	
Zemiaky - grenajle	1200 g	0,95 €	1,14 €	0,79 €
Cibuľa červená	200 g	0,20 €	0,24 €	1,00 €
Paprika červená	300 g	0,77 €	0,93 €	2,58 €
Cuketa	300 g	0,39 €	0,47 €	1,30 €
<b>Spolu za 10 porcií</b>		<b>2,31 €</b>	<b>2,77 €</b>	
<b>Celkovo aj s prílohou pre 10 porcií</b>		<b>12,55 €</b>	<b>15,06 €</b>	
<b>CENA PORCIE</b>		<b>1,25 €</b>	<b>1,51 €</b>	

V prípade potreby môžete použiť namiesto tymianu aj tymian drvený z našej ponuky, rovnako tak namiesto rozmarínu použiť Prima Gusto rozmarín z našej ponuky. Pre zníženie nákladov môžete namiesto Pancetty použiť aj anglickú slaninu čím ušetríte 0,54 € s DPH na jednu porciu. Cibuľu, papriku a cuketu môžete pre zjednodušenie nahradiť aj mrazenou zeleninovou zmesou na grilovanie z našej ponuky.

**Postup:** Kuracie stehná prekrojíme na polovičky, vložíme do misy, okoreníme a osolíme. Pridáme čerstvé bylinky (tymian len lístočky a rozmarín kúsky pre pohodlnú konzumáciu). Dobre premiešame, aby sa všetko rovnomerne ochutilo a každý kúsok obalíme, alebo omotáme v plátku Pancetty (alternatívne angl. slaniny). Kúsky naukladáme na plech, podlejeme bielym vínom a upečieme pri teplote 175°C cca 45 – 60 min, podľa veľkosti stehien. Stehná potom posypeme kukuričnou múkou a ešte 5 minút dopečieme.

Z výpeku a vína pripravíme omáčku a to tak, že do horúceho výpeku, vlejeme zvyšok vína, pridáme vývar a zredukujeme na 1/3 a zahustíme kockami studeného masla.

Ďalej už neprevárame. Porcie odporúčame podávať s pečenými zemiakmi a zeleninou preliate omáčkou.

### Postup na prípravu prílohy:

Zemiaky najlepšie grenajle prekrojené na polovičky, upečieme a pred dopečením pridáme kúsky cukety, červenej cibule a červených papriek a dopečieme na olivovom, prípadne slnečnicovom oleji podľa rozpočtu. Pri podávaní osolíme kryštalickou soľou.



**APS  
FOOD**

SPOLAHLIVÁ  
DISTRIBÚCIA  
POTRAVIN



**1 98**  
/kg

Art.  
MK143  
MK153  
2,38  
s DPH



**Kuracie stehno gastro**  
220g, 240g mr. p.v.  
cca 7 kg



**Zelenina na gril DIONE**

2,5 kg



**2 19**  
/kg

Art.  
ZD345  
2,63  
s DPH

**Olej olivový**  
„EXTRA VIRGINE“  
1 L



**3 67**  
/ks

Art.  
S0276  
4,40  
s DPH



**KOR Tymióan drvený**  
340g - alu



**Parisiennes**  
(var. zemiaky)  
2 kg



**14 89**  
/ks

Art.  
HG012  
17,87  
s DPH



**Slepáci bujón Hügli**  
1,3 kg

**5 69**  
/L

Art.  
S0836  
6,83  
s DPH





# Grilovaná krkovička sous-vide s pečenou marinovanou paprikou a pečeným zemiakom



## Suroviny + kalkulácia:

Surovina	Množstvo	Cena bez DPH	Cena s DPH	Cena za MJ (kg)
Bravčová krkovička bez kosti	2 000 g	7,38 €	8,86 €	3,69 €
Korenie Argentína, alebo podobné	25 g	0,30 €	0,36 €	12,05 €
Paprika trojfarebná	1 800 g	3,56 €	4,28 €	1,98 €
Cesnak	80 g	0,17 €	0,20 €	2,13 €
Soľ	5 g	0,00 €	0,00 €	0,25 €
Olej	150 g	0,15 €	0,18 €	1,00 €
Zemiaky veľké	2 000 g	0,70 €	0,84 €	0,35 €
Soľ	10 g	0,00 €	0,00 €	0,25 €
Spolu za 10 porcií		12,27 €	14,72 €	
<b>CENA PORCIE</b>		<b>1,23 €</b>	<b>1,47 €</b>	

## Postup:

Bravčovú krkovičku upravíme, zbavíme tuhých chrupaviek a blán. Nakrájame na 200g porcie a okoreníme korením Argentína. Vložíme do sáčku, zavakujeme a varíme sous-vide 2 hodiny pri teplote 63°C. Pre prevádzky, kde nemajú vákuum a sous-vide varič, stačí skrehčiť tenderizérom, alebo zľahka naklepnúť, nakoreniť a nechať odležať 1,5 hodiny potreté trochou oleja. Papriky umyjeme a nasucho dáme upiecť pri teplote 220°C, kým nezačnú mať tmavé až čierne flaky po pečení. Vyberieme ich a necháme zapariť buď v mikrotérovom sáčku, alebo prikryjeme pekáč pokrievkou. Papriky potom zbavíme tenkej blanky na povrchu a jadrincov. Prekrájame ich na štvrtiny a navrstvíme na seba potierané prelisovaným cesnakom a štipkou soli a čierneho korenia. Prelejeme zľahka olejom a necháme odpočívať. Zemiaky umyjeme a upečieme pri teplote 200°C cca 1 hod. Najlepšie na soli.

Krkovičku, či už sous-vide, alebo odležanú ugrilujeme. Na tanier položíme papriku (môže byť studená, ale aj krátko ohriata na grile, na ňu mäso a pridáme prekrojený pečený zemiak. Jemne osolíme vložkovou soľou a podávame. Namiesto papriek môžete rovnako použiť mrazenú papriku troch farieb z našej ponuky.



**APS  
FOOD**

SPOLAHLIVÁ  
DISTRIBÚCIA  
POTRAVIN





**687** /ks  
 Art.: S0120  
 8,24 s DPH

**KOR Čierne mleté**  
 500 g

 **Paprika 3 farieb**  
**DIONE**  
 2,5 kg



**198** /kg  
 Art.: ZD355  
 2,38 s DPH



cena pri dodržaní akcie



ZV740 **2+1 AKCIA**

**213** /kg

2,56 s DPH



**1094** /ks  
 Art.: HGS12  
 13,13 s DPH

**Prima Gusto**  
**Rozmarín**  
 480 g



**Cesnak mraz. drvený**  
 (20g kocka)  
 1 kg



**Bravčová krkovička**  
 bk mraz. p.v.  
 cca 3 kg

**369** /kg  
 Art.: MB120  
 4,43 s DPH



**KOR PAMPA**  
**Argentína**  
 mini dóza  
 380 g

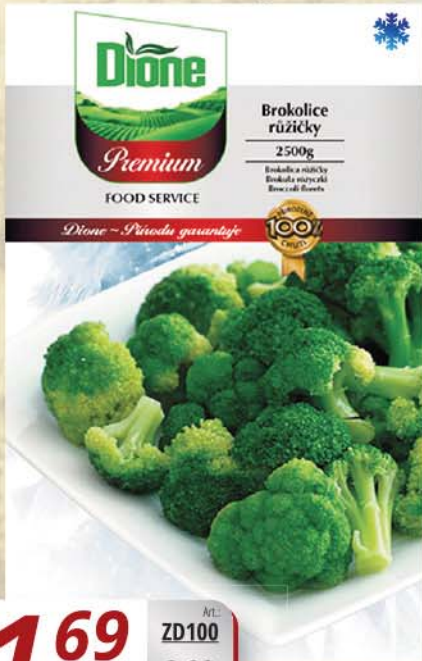


**458** /ks  
 Art.: S0286  
 5,50 s DPH





Brokolica 2,5 kg DIONE 20/40



**1 69** /kg  
 Art.: ZD100  
 2,03 s DPH

Karfiol 2,5 kg DIONE



**1 47** /kg  
 Art.: ZD105  
 1,76 s DPH

Špenát listový 2,5 kg DIONE



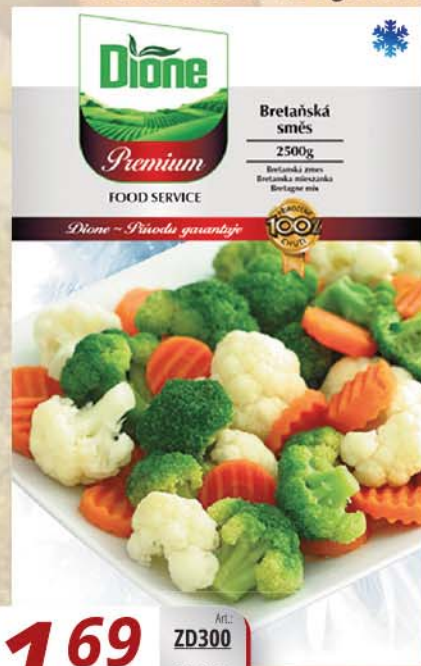
**1 59** /kg  
 Art.: ZD135  
 1,91 s DPH

Halušky s hríbkami 2,5 kg DIONE



**2 79** /kg  
 Art.: ZD370  
 3,35 s DPH

Bretaňská zmes 2,5 kg DIONE



**1 69** /kg  
 Art.: ZD300  
 2,03 s DPH

Minestrone 2,5 kg DIONE



**ZD340 CENOVÁ BOMBA**  
**1 49** /kg  
 1,79 s DPH





STER Kapusta červená  
/3500g/ 4000ml

ST236 **CENOVÁ BOMBA**

**259**  
/ ks

3,11 s DPH

**278**  
/ ks

3,34 s DPH

ST241 **CENOVÁ BOMBA**

STER Kapusta kyslá  
/3500g/ 4000ml

**329**  
/kg

AT: ST211  
3,95  
s DPH

Paradajkový základ  
(Polpa di pomodo)  
10 KG

STER Čalamáda  
/3500g/ 4000ml

**089**  
/ kg

1,07 s DPH



*Dolce & Italia*  
**POLPA**  
*di pomodoro*

**CENOVÁ BOMBA** SP355

Sardinky v oleji  
1 kg

STER Uhorky 9-12 CM  
/3500g/ 4000ml

**248**  
/ks

AT: ST280  
2,98  
s DPH

cena  
pri dodržaní  
akcie

**431**  
/ kg

5,17 s DPH

*Darsita*  
**SARDINKY**  
VE SLUNEČNICOVEM OLEJI  
1000 g

**2+1** AKCIA SO887



 **Mini párky**  
(25 g / 7 cm)  
5 x cca 900 g

**APS** **NOVINKA**  
**V PONUKE**



**345** /kg  
Art.: PL435  
4,14  
s DPH

 **Bravčová šunka krájaná**  
(14g 10x10)  
1 kg

**APS** **NOVINKA**  
**V PONUKE**



**375** /kg  
Art.: PL415  
4,50  
s DPH

 **Anglická slanina krájaná 16 cm**  
1 kg

**APS** **NOVINKA**  
**V PONUKE**




**579** /kg  
Art.: PL536  
6,95  
s DPH

 **Výberová šunka krájaná**  
(14g 10x10)  
1 kg

**APS** **NOVINKA**  
**V PONUKE**



**554** /kg  
Art.: PL418  
6,65  
s DPH

 **Údený slanina kocky p.v.**  
1 kg



**345** /kg  
Art.: PL538  
4,14  
s DPH



Za chyby v tlači neručíme.  
Ponuka platí len do vypredania zásob.  
Na výrobky v tejto ponuke sa nevzťahujú ďalšie zľavy.  
Na vyobrazenie výrobkov v letáku sú použité ilustračné fotografie.