

APS FOOD

SPOLAHLIVÁ
DISTRIBÚCIA
POTRAVIN

VÝHODNÁ AKCIA 12/2018

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

01/2019

www.apsfood.sk

Filé porcie
/6 kg/ SEA frozen

Art.: R100 - 100 g

Art.: R105 - 120 g

Art.: R110 - 150 g

R100
R105
R110
**CENOVÁ
BOMBA**



378
/ kg

4,54 s DPH

Losos filet s kožou trim D CHILLE
mraz. p.v. cca 1,2 kg



1198
/kg

Art.: R310
14,38
s DPH

95%
mäsa
**TOP
VÝROBOK**



468
/kg

Art.: PL500
5,62
s DPH

Klobása domáca Pikant p.v.
cca 2 kg
98% bravčového mäsa

ST241
**CENOVÁ
BOMBA**



STER Kapusta kyslá
/3500g/ 4000ml

297
/ ks

3,56 s DPH



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

Treska tmavá s Penne cestovinami



Surovina	Množstvo	Cena bez DPH	Cena s DPH	Cena za MJ (kg)
Treska tmavá filet	1500 - 2000g	8,80 €	10,56 €	4,89 €
Sľečnicový olej	150g	0,16 €	0,20 €	1,09 €
Soľ, čierne mleté korenie aj k omáčke		- €	- €	- €
Citronová šťava	50 ml	0,17 €	0,20 €	3,33 €
Mäta	30g	0,30 €	0,36 €	9,99 €
Cestoviny Penne	1000g	1,19 €	1,43 €	1,19 €
Olivový olej extra virgin	120g	0,68 €	0,82 €	5,69 €
Cibuľa	180g	0,36 €	0,43 €	1,99 €
Drvené paradajky	800g	0,70 €	0,84 €	0,88 €
Parmezán	250 g	2,87 €	3,44 €	11,47 €
Smotana Hella, prípadne Rama 31%	250g	0,52 €	0,63 €	2,09 €
Vodka	1,5 dl	0,08 €	0,09 €	5,00 €
Bazalka na vôňu a ozdobu	20g	0,04 €	0,05 €	1,89 €
Spolu pre 10 porcií		15,87 €	19,04 €	
Cena porcie		1,59 €	1,90 €	

Postup:

Rybu tradične okoreníme, pokvapkáme citrónovou šťavou, zasypeme nasekanou mäťou a pokvapkáme olivovým olejom. Necháme odležať minimálne 2 hodiny, prípadne dlhšie. Po odležaní mäťu odoberieme a rybu opečieme z oboch strán na panvici, alebo grile.

Na kocky nakrájanú cibuľu opražíme do zlatista na oleji, pridáme drvené paradajky, parmezán a postupne smotanu. Zredukujeme o 1/4 aby sme mali hustejšiu omáčku, pridáme vodku a prehrejeme.

Uvarené cestoviny prehrejeme v omáčke, položíme na tanier, posypeme malým množstvom hoblín parmezánu a dvoma až tromi lístkami bazalky. Na cestoviny, alebo k nim (podľa zvyklostí reštaurácie) položíme rybu s mesiačikom citróna a podávame.



**APS
FOOD**

SPOLAHLIVÁ
DISTRIBÚCIA
POTRAVIN



Filety z tresky tmavej
SAITHE int. p.v.
cca 7 kg



4 89 /kg
Art.: R120
5,87 s DPH



Drvené
paradajky
4 250 ml

0 88 /kg
Art.: SP315
1,06 s DPH

CEST semol. Penne
5 kg



1 19 /kg
Art.: SC100
1,43 s DPH

Citrónová šťava 100%
1 L



S0753 **5+1**
AKCIA

3 33 /L

4,00 s DPH
cena pri dodržaní akcie 5+1



Syr Parmezán(výseč)
GRAN MORAVIA
1 kg

11 47 /kg
Art.: CH145
13,76 s DPH



Olej
slnečnica
5 L



1 09 /L
Art.: S0850
1,31 s DPH



Hokkaido halušky s nivovou omáčkou



Surovina	Množstvo	Cena bez DPH	Cena s DPH	Cena za MJ (kg)
Na halušky potrebujeme:				
Mrazená Hokkaido tekvica	1250 g	2,43 €	2,91 €	1,94 €
Polohrubá múka	1250 g	0,49 €	0,59 €	0,39 €
Vajcia	10 ks	1,10 €	1,32 €	0,11 €
Soľ	25 g	0,01 €	0,01 €	0,30 €
Soľ do vody	25 g	0,01 €	0,01 €	0,30 €
Na omáčku potrebujeme:				
Smotana Hella	1250 ml	2,61 €	3,14 €	2,09 €
Syr Niva	750 g	4,27 €	5,12 €	5,69 €
Maslo	30 g	0,06 €	0,07 €	1,98 €
Cesnak	80g	0,17 €	0,20 €	2,13 €
Slaninu kocky	500 g	1,95 €	2,33 €	3,89 €
Spolu pre 10 porcií		13,08 €	15,70 €	
Cena porcie		1,31 €	1,57 €	

Postup na prípravu halušiek:

Mrazenú Hokkaido tekvicu dáme do hrnca, podlejeme trochou vody, osolíme a dusíme asi 10-15 minút. Necháme vychladnúť, vodu nevyliavame. Uvarené kocky Hokkaido tekvice rozmixujeme aj s vodou v ktorej sa varila.

K rozmixovanej tekvici pridáme polohrubú múku, vajíčko, soľ a zamiešame.

Postupne pridávame toľko vody, aby vzniklo polotuhé haluškové cesto, ktoré potom cez haluškáreň nahádzeme ho vriacej osolenej vody a varíme asi 5 min. (kým vyplávajú). Trochu opláchneme teplou vodou.

Postup na prípravu omáčky:

Do smotany nastrúhame syr Nivu a necháme pomaly variť kým sa syr nerozpustí a smotana sa zredukuje.

Na záver pridáme maslo a pretlačený cesnak, necháme prevrieť.

Slaninku necháme vyškvariť a masťou zo slaninky prelejeme halušky a premiešame.

Servírujeme pripravené halušky, prelejeme omáčkou a posypeme škvarkami.



**APS
FOOD**

SPOLAHLIVÁ
DISTRIBÚCIA
POTRAVIN



**Tekvica BAMBINO
DIONE**
8 x 1 kg



1 94 /kg
MČ: ZD152
2,33 s DPH

Hella smotana
1 L



HG812 **9+3**
AKCIA

2 09 /L

2,51 s DPH
cena pri dodržaní akcie 9+3

3 89 /kg
MČ: PL538
4,67 s DPH



Údená slanina kocky
p.v. cca 2 kg

Múka polohrubá
10 x 1 kg



0 39 /kg
MČ: S0555
0,47 s DPH



5 69 /kg
MČ: CH125
6,83 s DPH

Syr Niva plesnivý blok
cca 2 kg

www.apsfood.sk





CENOVÁ BOMBA ZV695

Brokolicová (bretánska) zmes
2,5 kg

0,99
/kg

1,19 s DPH



❄️
Kúpeľná zmes
2,5 kg

1,39
/kg

Mt.: ZV710
1,67 s DPH



❄️
Hrašok
2,5 kg

1,05
/kg

Mt.: ZV605
1,26 s DPH



❄️
Brokolica
2,5 kg

CENOVÁ BOMBA ZV602

1,19
/kg

1,43 s DPH



❄️
Zmes húb
1 kg

1,79
/kg

2,15 s DPH

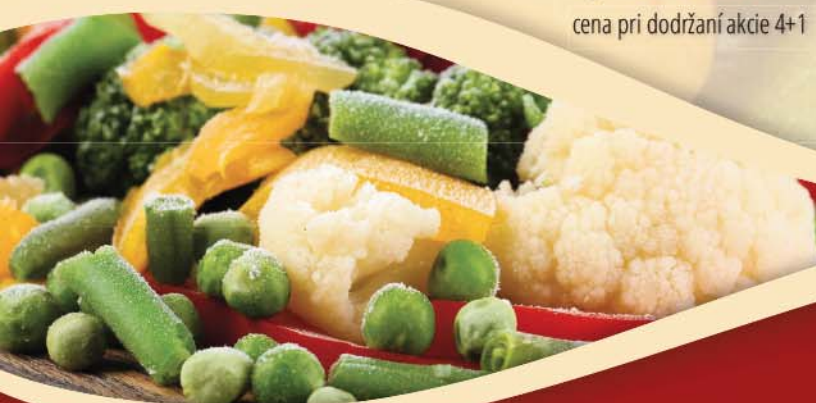
cena pri dodržaní akcie 4+1



❄️
Fazuľové struky
(zelené krájané) 2,5 kg

0,89
/kg

Mt.: ZV680
1,07 s DPH



APS FOOD

SPOLAHLIVÁ
DISTRIBÚCIA
POTRAVIN



CENOVÁ BOMBA HG732

Zemniaková kaša
s mliekom
5 kg

172*200g / 0,03 € za 200g

597
/kg

7,16 s DPH

Demi Glace
1 kg



11 95
/kg

Mt.: HG420
14,34
s DPH



Prima Gusto
Rozmarín
480 g

10 98
/ks

Mt.: HG512
13,18
s DPH

Citronovo-
maslová
omáčka
0,75 kg



42x100 ml
0,26 € za 100 ml

10 89
/ks

Mt.: HG376
13,07
s DPH

SC300 TOP VÝROBOK



1 35
/kg

Mt.: SC300
1,62
s DPH

SC320 TOP VÝROBOK



1 35
/kg

Mt.: SC320
1,62
s DPH

Fliačky vlnité 3-vaječné (veľké)
3,5 kg

Rezance 3-vaječné
(Niťovky)
1 kg



❄️
Pirohy
jablkové
3 x 2 kg



227 /kg
Art.: PL106
2,72
s DPH

❄️
Slivkové knedle
3 x 2 kg



227 /kg
Art.: PL120
2,72
s DPH

❄️
Šúľance s makom
3 x 2 kg



227 /kg
Art.: PL145
2,72
s DPH

❄️
Pirohy bryndzové
10 x 1 kg



227 /kg
Art.: PL100
2,72
s DPH

❄️
Knedle plnené údeným mäsom
Gastro mr.
3 x 2 kg



269 /kg
Art.: PL135
3,23
s DPH

026 /ks
Art.: PL175
0,31
s DPH



❄️
Lokše mrazené
50 x 60 g (5*10x60 g)



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.