Katalog zboží – COOP HB

Kapr obecný půlka VAC (cca 750 g)

- Latinské jméno: *Cyprinus carpio*
- Váha cca 750 g, balení vakuum
- Ryba z Chlumce nad Cidlinou, česká klasika
- Půlka kapra v celku, vhodná na smažení i pečení. Připravená k porcování, takže odpadá potřeba kuchat celou rybu. Díky tomu, že se jedná o celou půlku kapra, tak se s ní dobře pracuje a maso zůstane šťavnaté. Vakuové balení udržuje čerstvost.

Losos obecný porce 300 g MAP

- Latinské jméno: *Salmo salar*
- Váha cca 300 g, balení MAP
- Původ: Norsko
- Porce lososa, která se výborně hodí jak k pečení, tak smažení a grilování. Je balená v ochranné atmosféře (MAP), takže si déle drží čerstvost a barvu. Porce má pevné, chutné maso a snadno se připravuje.

Pstruh duhový, kuchaný cca 600 g MAP

- Latinské jméno: *Oncorhynchus mykiss*
- Váha cca 600 g, balení MAP
- Celý pstruh bez vnitřností, takže je hned připravený na pečení vcelku. Jemné maso se dobře propeče a ryba se při přípravě nerozpadá. Stačí základní koření a krátká tepelná úprava. Balení v ochranné atmosféře (MAP) pomáhá udržet jeho čerstvost.

Candát obecný filet cca 300 g MAP

- Latinské jméno: *Sander lucioperca*
- Váha cca 300 g, balení MAP
- Filet z candáta s bílým a pevným masem a minimálním množstvím kostí. Snadno se připravuje a hodí se na přírodní úpravu, pečení i smažení. Balení v MAP pomáhá udržet čerstvost.

Grundle 300 g MAP

- Latinské jméno: *Atherina boyeri*
- Váha 300 g, balení MAP
- Původ: Turecko
- Malé rybičky určené ke smažení v celku. Po usmažení jsou křupavé a používají se jako jednoduché teplé jídlo, předkrm nebo příloha. Nepotřebují žádnou úpravu navíc, jen základní koření jako osolit a pak osmažit. Balení v MAP pomáhá udržet jejich čerstvost.

Makrela kuchaná celá cca 800 g MAP (cca 800 g) – makrela obecná

- Latinské jméno: *Scomber scombrus*
- Váha cca 800 g, balení MAP
- Původ: Španělsko
- Celá makrela bez vnitřností připravená rovnou k pečení nebo na gril. Má tučnější maso, které se při přípravě nevysušuje a zůstává šťavnaté. Hodí se i pro jednoduché recepty s minimem přísad. Balení v MAP pomáhá udržet čerstvost.

Pangasius filet cca 300 g MAP

- Latinské jméno: *Pangasius hypophthalmus*
- Váha cca 300 g, balení MAP
- Původ: Vietnam
- Filet bez kostí a bez kůže, s jemnější chutí. Dá se rychle a snadno připravit na pánvi i v troubě. Maso je měkké, ale při správné úpravě dobře drží tvar. Balení v MAP udržuje čerstvost.

Tilápie nilská filet cca 300 g MAP

- Latinské jméno: *Oreochromis niloticus*
- Váha cca 300 g, balení MAP
- Původ: Čína
- Světlý filet s jemnou chutí a obvykle bez kostí. Hodí se na lehké recepty, pečení i smažení. Má vyrovnanou tloušťku, takže se propeče rovnoměrně. Balení v MAP pomáhá udržet čerstvost.

Krevety celé předvařené 30/40 MAP 300 g

- Latinské jméno: *Litopenaeus vannamei*
- Váha 300 g, balení MAP
- Původ: Vietnam
- Celé krevety v krunýři, které jsou už předvařené. Vannamei mají jemnou chuť a pevnější maso, takže se s nimi dobře pracuje. Stačí krátké ohřátí nebo grilování. Vhodné do teplých jídel i na studené podávání. Balení v MAP pomáhá udržet jejich čerstvost.

Krevety vyloupané předvařené 51/60 MAP 300 g

- Latinské jméno: *Litopenaeus vannamei*
- Váha 300 g, balení MAP
- Původ: Vietnam
- Menší předvařené krevety bez krunýře, připravené k okamžitému použití. Vannamei mají jemnou chuť a pevnější maso, takže se s nimi dobře pracuje. Hodí se do těstovin, salátů nebo jednoduchých směsí na pánvi. Příprava je rychlá a bez čištění. Balení v MAP pomáhá udržet jejich čerstvost.

Losos obecný uzený 100 g – losos uzený studeným kouřem

- Latinské jméno: *Salmo salar*
- Váha 100 g
- Původ: Norsko
- Plátky uzeného lososa, které je možné jíst bez další tepelné úpravy. Uzení studeným kouřem je známé náročností, neboť je potřeba maso před uzením připravit a stále hlídat teplotu. Uzení může probíhat až několik dnů. Chuť lososa je jemná a maso měkké. Používá se na pečivo, do studených talířů nebo jednoduchých svačin.

Předvařené mušle slávky Classic 500 g

- Latinské jméno: *Mytilus edulis*
- Váha 500 g, balení MAP
- Původ: Nizozemsko
- Mušle předvařené ve speciální bylinkové omáčce s tymiánem a rozmarýnem, která jim dodává skvělou chuť. Stačí je ohřát v mikrovlnné troubě či na pánvi a podávat s pečivem nebo těstovinami. Předvařené mušle vynikají delší dobou trvanlivosti.

Mořská směs MIX 400 g – kalamáry, mušle, krevety

- Směs kalamárů, mušlí a krevet
- Váha 400 g, balení MAP
- Směs mořských plodů – kalamárů, masa z mušlí a krevet – připravená k tepelné úpravě. Vhodná do rizota, paelly, těstovin nebo na pánvičku. Směs je ideální díky své rozmanitosti a hodí se tak k běžnému domácímu vaření. Zkrátka pokud chcete mít kousek Středomoří u vás doma.