

Katalog produktů

H&H
ŘEZNICTVÍ



Rodinné řeznictví s tradicí

Buddhovi je připisován výrok, že hlad a láska určují veškeré lidské dějiny. Pokud jde o hlad, není tato moudrost rozhodně daleko od pravdy. Jak ho ukojit a zachovat život, to byla vždy klíčová otázka lidské existence.

Řeznické řemeslo bylo velmi pestré, neboť vyžadovalo zvládnutí nej-různějších dovedností a technologií, např. tepelné opracování výrobků, používání a dávkování koření nebo praní střev pro přípravu klobás a jitrnic. Každému řezníkovi prošly rukama za život kilometry střev.

Doklady o historii řeznického řemesla na Severní Moravě sahají až do 14. století. Vždyť cechovní erb byl českým řezníkům předán už v roce 1310. Průvody cechu se konaly ještě v minulém století. Ale ani šerpy, hesla a prapory nemohly odvrátit zánik cechovního stavu. Moderní doba vykonala své. Ale ještě žijí dědicové starého řemesla. A jejich nástroje, svědkové starobylosti, v nás vyvolávají úctu k tomu, co bylo. Náš stůl je bohatý i díky dávným pokolením.



Pečlivé třídění suroviny



Ruční bourání vepřového masa



Příprava díla pro výrobu uzenin



Tepelné opracování masných výrobků

K tomuto odkazu se již v minulém století přidal jako vedoucí Jednoty v Novém Jičíně pan Alois Trefil. Tento chlap jak hora, prostě správný řezník, po roce 1989 prodejnu zprivatizoval a se svými spolupracovníky využil možnosti dělat v „domácích podmínkách“ drobnou výrobu uzenin. A aniž by to tušil, položil tímto krokem základní kámen jednomu z hlavních výrobků dnešní společnosti Řeznictví H+H, s.r.o. Ale popořádku...

Když pan Trefil odcházel v roce 1991 do důchodu, projevil nejen o jeho prodejnu, ale i výrobu a recepturu na Trefilovu masopustní klobásu zájem pan Vladimír Hájek. Podnikání Vladimíra Hájka jako zakladatele firmy začalo 22. 11. 1990, kdy otevřel malou řeznickou prodejnu v Dobré, kterou spojil s vlastní výrobnou. Neustále se zvyšující počet spokojených a věrných zákazníků přivedl pana Hájka na myšlenku rozšířit svůj podnik. V roce 1991 vybudoval novou výrobnu Pod Štandlem ve Frýdku-Místku, kde našlo práci 30 zaměstnanců. Otevíral nové prodejny a firma se neustále rozrůstala. Do roku 2001 došlo k rozšíření nejen portfolia vlastní produkce, ale také vlastní prodejní sítě 10 prodejen a kapacita výroby Pod Štandlem začala být pro uspokojení stále se zvyšující poptávky nedostatečná. V roce 2003 došlo k rekonstrukci objektu bývalých jatek a téměř veškerá produkce se přemístila do Hladkých Životic u Nového Jičína.

Dne 1. července 2011 převzal společnost nejmladší člen řeznického rodu Pilčíků z Bratřejova, Ing. Karel Pilčík, který patří již k 6. generaci tohoto řeznického rodu (jeho praprapraděd otevřel první rodinný řeznický krám už v 18. století). Od tohoto data nese společnost název Řeznictví H+H, s.r.o. Nový majitel nejenže pokračuje v tradici svých předchůdců a předků, ale vydal se v dnešní moderní době plně strojové výroby na velice těžkou cestu udržování ruční výroby uzenářských specialit. Samozřejmostí je stále zvyšování kvality výrobků, o čemž se mohou přesvědčit zákazníci všech prodejen, které se dnes nacházejí nejen v Moravskoslezském kraji, ale také v kraji Zlínském.

Řeznictví H+H, s.r.o. nemá ambice stát se největším výrobcem masných výrobků v České republice, ale určitě bude i nadále patřit k těm nejkvalitnějším dodavatelům čerstvého masa a výrobům uzenin, kteří nepoužívají ve výrobě potravinové náhražky jako někteří jiní výrobci v oboru masných výrobků.



V sortimentu společnosti naleznete mimo klasických výrobků, kvalitních masových klobás, uzených mas, šunek a zabijačkových dobrot, také ručně vyráběné speciality, na jejichž nejvyšší kvalitu klademe vysoký důraz. Zákazníci si tyto speciality velice oblíbili. V naší nabídce patří k nejvyhledávanějším výrobkům a to nejen pro svou nezaměnitelnou a originální chuť, ale hlavně pro vysoký obsah masa a celkovou kvalitu, což v minulých letech potvrdila řada ocenění a cen, které tyto výrobky získaly.

Za těmito úspěchy stojí hlavně zaměstnanci společnosti, kterých je dnes téměř 200. Všichni tito lidé s potřebnou odborností a pílí naše výrobky vyrábějí, rozvázejí nebo nabízejí našim zákazníkům.

Od svého založení je značka H+H spojována s kvalitou a originalitou. Tuto tradiční hodnotu budeme pro Vás, naše zákazníky, i nadále držet na vysoké úrovni.



Ocenění

Značku kvality **KLASA** propůjčuje Ministerstvo zemědělství výrobkům, které splňují ty nejpřísnější kritéria na kvalitu nejen zpracování a výroby, ale především na kvalitu surovin, ze kterého se oceněný výrobek vyrábí. Tato značka se oceněným výrobkům pouze propůjčuje na dobu 3 let a po celou dobu musí takto oceněné výrobky dodržovat nejvyšší úroveň kvality a nesmí měnit složení, které se musí shodovat se složením, které výrobky mají v době ocenění.

Proto si každý zákazník může být jistý, že všechny výrobky oceněné značkou kvality KLASA jsou svou specifikací, složením i chutí na velice vysoké úrovni.



Certifikát **VYROBENO PODLE ČESKÉ CECHOVNÍ NORMY** získají pouze výrobky, které splňují nadstandardní parametry jako je např. vyšší obsah masa, nižší obsah tuku, vyšší obsah čistých svalových bílkovin než které určuje legislativa, vyrábí se dle určeného technologického postupu a neobsahují strojově oddělené maso nebo zvýrazňovače chutí.



Značkou **REGIONÁLNÍ POTRAVINA ROKU** se označují výrobky z daného kraje a logo na obalech výrobků spotřebitelům zaručí, že produkt i suroviny použité při jeho výrobě pochází z domácí produkce. Produkt musí být vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno a ze surovin dané oblasti. Výrobky oceněné značkou Regionální potravina prokazují jedinečnost v porovnání s běžnou produkcí dostupnou na trhu. Ať už se jedná o tradiční recepturu typickou pro daný kraj, originální výrobní postup nebo využití specifické regionální suroviny.



V Řeznictví H+H pro Vás mimo klasických výrobků připravujeme také originální speciality. Navzdory dnešní době, plné strojové výroby, se mnoho těchto specialit stále vyrábí ručně a navíc podle starých originálních receptur. Každá z těchto specialit pozná nejen pevnou ruku a umění uzenáře, ale hlavně všichni z těchto mistrů nechávají při výrobě takového výrobku také kus svého srdce.



Anglická slanina



Hmotnost

1,00 kg

Balení

VBC

Trvanlivost
od data výroby

21 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C

**RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
SPECIALITA**

Česnekový bok



Hmotnost

1,80 kg

Balení

VBC

Trvanlivost
od data výroby

21 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C

**RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
SPECIALITA**

Debrecínská pečeně

**OBSAH
MASA**
95%



Debrecínská pečeně z nabídky Řeznictví H+H je vyráběná dle klasické, poctivé, staré receptury. Proto obsahuje pouze celé kusy vepřové kotlety a nikdy tomu nebude jinak. Navíc naši debrecínku máčíme v poctivém paprikovém kuléru. 95% obsah masa hotového výrobku je opravdu výjimečný.

Hmotnost

2,00 kg

Balení

VBC

Trvanlivost
od data výroby

28 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C

**RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
SPECIALITA**



Rodinné řeznictví s tradicí

Lahůdková pečínka



Hmotnost
2,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Kotleta v pepři

**OBSAH
MASA
90%**



Hmotnost
2,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

**RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
SPECIALITA**

Pečené koleno s kostí



Hmotnost
1,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Pečený bok bez kosti



Hmotnost
1,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Pikantní pečínka



Další z mnoha ručně vyráběných specialit našeho řeznictví. Pikantní pečínka je složená ze dvou druhů pečlivě vybraných vepřových mas a pikantního paprikového pokryvu. Na celý vepřový bok bez kůže a bez kosti je nanášena vrstva originální pikantní salsy a poté je na bok vložena celá vepřová pečeně. Tyto dva druhy masa se posléze zarolují a společně jsou vkládány do formy, ve které dostává tento výrobek svůj tvar. Jemné zauzení, zabalení, expedice na pulty obchodů a odtud už k Vám domů, kde si budete moct vychutnat chuť masa s pikantním nádechem.

**RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
SPECIALITA**

Hmotnost
2,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



Rolovaný bok



**OBSAH
MASA**
85%



**RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
SPECIALITA**

Rolovaný bok patří mezi ručně vyráběné speciality. Díky šikovným rukám našich mistrů uzenářů si můžete vychutnat tento výjimečný výrobek, který je našimi zákazníky stále vyhledávanější. Na výrobu této speciality používáme vybrané vepřové boky bez kůže. Kombinace vepřového boku, originální náplně se speciálním kořením, umu mistrů uzenářů a jemného zauzení dává tomuto výrobku nezaměnitelnou chuť, vůni a v neposlední řadě také originální vzhled.

**Hmotnost
(2 varianty)**
celý 2,20 kg
půlený 1,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Špek dědy Pilčíka



Hmotnost
1,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



**RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
SPECIALITA**

Selské škvarky



Hmotnost
0,60 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
18 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

**RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
SPECIALITA**

Sekaná s panenkou pečená



Doporučujeme další ručně vyráběnou specialitu Řeznictví H+H kterou pro Vás připravujeme dle tradiční receptury za použití regionálního koření. Pečlivě vybraná kvalitní surovina, srdečná práce mistrů uzenářů a pečení. Díky tomu je tento výrobek stále vyhledávanější a oblíbenější. Od 1. 6. 2015 se také tento výrobek může pyšnit oceněním značkou kvality KLASA.

Hmotnost
0,60 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
18 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

**RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
SPECIALITA**



Párky a klobásy



V portfoliu našeho tradičního rodinného řeznictví nemohou určitě chybět párky a klobásy. Je libo párky hrubé nebo tenké? Nebo raději klobásy? Menší, větší? S jemným zauzením nebo naopak tmavé? Druhů máme na výběr opravdu hodně. Ovšem to nejpodstatnější u veškerého tohoto sortimentu je vysoký obsah masa. A to nejen masa vepřového, ale v mnoha případech také masa hovězího! Kvalitu našich výrobků podtrhuje originální Trefilova masopustní klobása, která získala nejedno ocenění a je skutečnou originalitou.



Debrecínské párečky



Hmotnost

1,20 kg

Balení

VOB

Trvanlivost
od data výroby

21 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C

Frankfurtské párečky



Hmotnost

1,20 kg

Balení

VOB

Trvanlivost
od data výroby

21 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C

Labužnické párečky



Hmotnost

1,20 kg

Balení

VOB

Trvanlivost
od data výroby

21 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C

OBSAHUJE

HOVĚZÍ
MASO

Párek dědy Pilčíka



OBSAH
MASA
85%

Hmotnost

0,60 kg

Balení

VOB

Trvanlivost
od data výroby

21 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C

OBSAH
MAX SOLI

1,7 %

OBSAHUJE

HOVĚZÍ
MASO

Párky a klobásy



Dětské párečky NIKI

**OBSAH
MASA**
95%



OBSAHUJE
HOVĚZÍ
MASO

**OBSAH
MAX SOLI**
1,8%

Jedním z rozdílových a nejvýznamnějších výrobků v naší nabídce jsou Dětské párečky NIKI. Unikátní jsou nejen svým vysokým podílem masa. Obsahují 75% masa vepřového a také 20% masa hovězího. Ojedinělé jsou hlavně svým snížením obsahem soli, které obsahují pouze 1,8%. Svým vyvážením obsahu masa, tuku a soli jsou tyto párky v nabídce Řeznictví H+H jedinečné. Také proto je tento výrobek vhodný pro děti již od 3 let.

Hmotnost
0,60 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



Párky



Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Selské cigáro



Hmotnost
1,30 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Sýrové párečky



Hmotnost
1,20 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Štýrský párek



**OBSAH
MASA**
91%

Hmotnost
1,20 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

OBSAHUJE
HOVĚZÍ
MASO

Rodinné řeznictví s tradicí

Vídeňské párky

OBSAHUJE
HOVĚZÍ
MASO

OBSAH MASA
83%

Hmotnost
1,20 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C





Ďábelská klobása

Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

OBSAHUJE
HOVĚZÍ
MASO





Farmářská klobása



Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

**VHODNÉ
TAKÉ NA GRIL**



Klobása s medvědí česnekem



OBSAH MASA
90%

Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

**VHODNÉ
TAKÉ NA GRIL**



Klobása dědy Pilčíka

OBSAH MASA
95%





Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost od
data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C





Klobása se sýrem



OBSAH MASA
75%

Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

**VHODNÉ
TAKÉ NA GRIL**



Párky a klobásy

Klobása z udírny



Hmotnost

1,50 kg

Balení

VOB

Trvanlivost
od data výroby

21 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C



OBSAH
MASA

95%

Ostrá klobása



Hmotnost

1,20 kg

Balení

VOB

Trvanlivost
od data výroby

21 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C

Šunková klobása



Hmotnost

1,50 kg

Balení

VOB

Trvanlivost
od data výroby

21 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C

Štýrská klobása



Hmotnost

1,20 kg

Balení

VOB

Trvanlivost
od data výroby

21 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C

OBSAH
MASA

91%

VHODNÉ
TAKÉ NA GRIL

OBSAHUJE
HOVĚZÍ
MASO

Trefilova masopustní klobása



OBSAH
MASA

95%

Když v roce 1989 vymyslel věhlasný novojičínský řezník pan Alois Trefil recepturu na tuto klobásu, asi ani nedoufal, že i více než po čtvrt století se bude tato jeho klobása vyrábět podle stejné receptury. A je to tak! Dnes vyrábíme Trefilovu masopustní klobásu stále podle stejné receptury. Tato klobása získala ocenění Regionální potravina roku a může se také pyšnit oceněním značkou kvality Klasa. Nejen tato ocenění, ale také velký úspěch u našich zákazníků nás zavazuje k udržování nejvyšší kvality tohoto výrobku.

Hmotnost

1,50 kg

Balení

VOB

Trvanlivost
od data výroby

21 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C



Měkké salámy



Známe je určitě všichni. Salámy jako je Junior a Gothaj nás provázejí od dětství. Tyto klasické salámy pochopitelně nechybí ani v naší nabídce. To, čím se ale v nabídce měkkých salámů lišíme, spočívá v opravdu bohaté rozmanitosti chutí a tvarů, v širší sortimentu a originalitě výrobků. V této kategorii výrobků platí snad ještě více než kde jinde pořekadlo: „Když dva dělají totéž, není to totéž.“



Junior



Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Lahůdkový salám



Hmotnost
3,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



Gothajský salám

Měkký salám, který známe snad všichni již z dětství. Gothajský salám z Řeznictví H+H je vyráběn podle tradiční receptury. Obsahuje pouze vepřové maso, vepřové sádlo, které v takovémto výrobku nesmí chybět, a také hovězí maso. Samozřejmě že se jedná o bezpečný výrobek, stejně jako 99% výrobků z naší produkce.

Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

TRADIČNÍ
RECEPTURA

OBSAHUJE
HOVĚZÍ
MASO



Měkké salámy



Životický točený



Životický točený je jeden ze značkových výrobků typický pro Řeznictví H+H. Tento tradiční výrobek se dodnes vyrábí podle původní receptury. Typicky jemné uzení, jež neruší chuť masa, originální směs koření, které můžete nalézt ve všech výrobcích s označením „životický“, vysoký podíl pečlivě vybíraného vepřového masa, jež rozeznáte nejen v řezu tohoto výrobku, ale hlavně v chuti, minimální obsah tuku a soli - to jsou devizy, díky kterým si tento výrobek získal své příznivce a získává si stále více nových.

Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
18 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



Klobáskový kabanos



Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
18 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

**VHODNÉ
TAKÉ NA GRIL**

Točený salám



Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
18 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Šunkový salám MINI



Hmotnost
0,40 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Šunkový salám SPECIÁL



Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Rodinné řeznictví s tradicí

Šunkový salám



Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Šunkový salám uzený



Hmotnost
2,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Myslivecký salám



Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Lisované koleno



Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Sendvič se sýrem



Hmotnost
1,70 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Sendvičový nářez



Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Jednou z nejoblíbenějších a nejvyhledávanějších kategorií našeho portfolia výrobků jsou bezesporu šunky. Šunky obecně rozdělujeme do tří základních kategorií. Jedná se o šunky standardní, šunky výběrové a šunky nejvyšší jakosti. V nabídce Řeznictví H+H naleznete ovšem kromě všech tří druhů šunek ještě další rozdělení, které patří mezi výjimečné, a to na vepřové a hovězí. Samozřejmě, že veškeré šunky jsou BEZLEPKOVÉ.



Krůtí šunka



Hmotnost
(2 varianty)
celá 3,50 kg
mini 1,50 kg
Balení
Volně loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

TŘÍDA JAKOSTI
STANDARD

Šunka kulatá



Hmotnost
3,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

TŘÍDA JAKOSTI
STANDARD

Zlatá šunka



Hmotnost
3,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

TŘÍDA JAKOSTI
STANDARD

Dětská šunka



Hmotnost
3,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

TŘÍDA JAKOSTI
VÝBĚROVÁ

**OBSAH
MASA**
75%

Rodinné řeznictví s tradicí

Šunka dědy Pilčíka

OBSAH MASA
92%

TŘÍDA JAKOSTI
NEJVYŠŠÍ JAKOSTI

OBSAH MAX SOLI
1,9%

Hmotnost
2,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Šunka od kosti

OBSAH MASA
90%

TŘÍDA JAKOSTI
NEJVYŠŠÍ JAKOSTI

Hmotnost
2,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Terezka šunka nejvyšší jakosti

OBSAH MASA
95%

OBSAH MAX SOLI
1,8%

TŘÍDA JAKOSTI
NEJVYŠŠÍ JAKOSTI

Hmotnost
(2 varianty)
celá 3,50 kg
mini 1,50 kg
Balení
Volně loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Šunka z kuřecích prsou nej. jak.

OBSAH MASA
92%

TŘÍDA JAKOSTI
NEJVYŠŠÍ JAKOSTI

Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Šunka nejvyšší jakosti

OBSAH MASA
92%

OBSAH MAX SOLI
1,9%

TŘÍDA JAKOSTI
NEJVYŠŠÍ JAKOSTI

Hmotnost
3,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Hovězí šunka nejvyšší jakosti

OBSAH MASA
91%

TŘÍDA JAKOSTI
NEJVYŠŠÍ JAKOSTI

Hmotnost
100 g
Balení
ochranná
atmosféra
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Polosuché salámy



Polosuché salámy z Řeznictví H+H patří mezi velmi oblíbené a vyhledávané. Vídeňský salám, Inovecký salám nebo Salám se sýrem patří dnes již mezi tradiční výrobky. Jako poslední rozšířil naši nabídku Formanský salám. Díky svému originálnímu koření, velikosti a vzhledu, zaujal naše zákazníky a zachutnal jim.



Formanský salám



Hmotnost
0,90 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Inovecký salám



Hmotnost
1,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Maďarský pikant



Hmotnost
0,60 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Myslivecký uzený salám



Hmotnost
1,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Rodinné řeznictví s tradicí

Vídeňský salám



Vídeňský salám je opravdovým synonymem pro tradici a vysokou jakost. Tento salám se vyrábí již více než dvacet let a po celou dobu podle původní receptury. Na řezu Vídeňského salámu je patrná mozaika libových a tučných částí, která je pro něj typická. Stejně jako většina masných našich výrobků je i Vídeňský salám bez lepků.

Hmotnost
1,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



Pivní salám



OBSAHUJE

HOVĚZÍ
MASO

Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



Salám se sýrem



Hmotnost
1,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



Životický polosuchý



Další ze značkových výrobků s názvem „Životický“. Další z rodiny Životických, přitom ale jiný. Ani jemně zrnitý salám, ani měkký. Ale dokonale sladěný výrobek z těchto dvou kategorií. K tomu výrazná chuť originálního koření, které je patrné také pohledem. Opravdu originální chuť a vůně. Samozřejmě se jedná o bezpečný výrobek.

Hmotnost
1,50 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C





Speciality dědy Pilčíka



Od svého založení v roce 1990 je značka H+H spojovaná s kvalitou a originalitou. Tuto tradiční hodnotu budeme pro Vás, naše zákazníky, i nadále držet na vysoké úrovni.

Řeznictví H+H, s.r.o. nemá ambice stát se největším výrobcem masných výrobků v České republice, ale určitě bude i nadále patřit k těm nejvyšším dodavatelům čerstvého vepřového masa, vyzrálého hovězího masa a výrobcům uzenin. Nepoužíváme ve výrobě potravinové náhražky, jako někteří výrobci v oboru masných výrobků.

Právě naopak. Výrobky z produkce Řeznictví H+H se vyznačují vysokým obsahem masa a to jak toho vepřového, tak také čím dál tím více hovězího.

Pod vedením nynějšího majitele pana Ing. Karla Pilčíka se nám podařilo navázat na tradice našich předchůdců a předků, vždyť Karel Pilčík ml. patří již k šesté generaci řeznického rodu Pilčíků z Bratřejova u Vizovic. Spojení dlouhodobé rodinné řeznické tradice a vysoké jakosti našich výrobků dalo vzniknout nové řadě výrobků DĚDY PILČÍKA.

Všechny výrobky řady DĚDY PILČÍKA mají společnou jednu zásadní věc, odpovídají výrobním recepturám z doby dědy nynějšího majitele firmy pana Aloise Pilčíka, jaké byly používány v 70-tých a 80-tých letech 20. století. Receptury zůstávají, změnily se pouze výrobní procesy a to tak, aby vyhovovaly nejpřísnějším hygienickým nárokům dnešní doby.

Špek dědy Pilčíka

Tímto výrobkem to všechno začalo. V prosinci 2017 jsme poprvé uvedli na trh výrobek, který nese název řeznického rodu Pilčíků z Bratřejova u Vizovic. Špek dědy Pilčíka se vyrábí pouze z vybraných zmasilých kusů vepřového boku. Takto vybrané vepřové boky se ukládají do solného nálevu spolu se speciálním originálním kořením. Po odležení se vepřové boky udí na bukových štěpkách, následně chladí, balí a jsou připraveny k expedici.

**RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
SPECIALITA**



Klobása dědy Pilčíka



Receptura na tuto klobásu vznikla v době, kdy nynější majitel Řeznictví H+H nebyl ještě na světě. Poprvé jsme tuto klobásu vyrobili roce 2018 k výročí narození Aloise Pilčíka. Právě v roce 2018 to bylo přesně 90 let od narození dědy Pilčíka. 95% pečlivě vybraného masa, speciálně namíchané koření pouze pro tento výrobek a zauzení na bukovém dřevě. To jsou typické vlastnosti tohoto výroku, který je rozpoznatelný již podle své velmi výrazné vůně.

**OBSAH
MASA
95%**



Paštika dědy Pilčíka

Paštika vyrobená z vepřového masa a vepřových jater. Vepřového masa obsahuje 40% a vepřových jater 25%. K tomu cibule, koření a sůl. Přesně tak, jak se vyráběla za dědy Pilčíka ve druhé polovině minulého století a my nyní ve výrobě pokračujeme.





Alois Pilčík (1928 - 2003)

Alois Pilčík, byl skutečný řeznický mistr. Narodil se a vyrůstal v řeznické rodině a stal se pokračovatelem řeznického rodu Pilčíků. Navázal tak na umění svého otce, strýce, dědy i pradědy. Byl to nejen řezník každým coulem, ale hlavně to byl děda nynějšího majitele Řeznictví H+H, který se celý život věnoval řeznictví, zpracování masa a výrobě masných specialit. Alois Pilčík se narodil v roce 1928 ve Lhotsku u rodičů své matky. V roce 1934 se přestěhovali na Chrámečné č. p. 158. O 14 let později složil svou tovaryšskou zkoušku u pana Bělíčka, což byl vyhlášený řezník a uzenář z Bratřejova u Vizovic.



Rodokmen řeznické rodiny Pilčíků z Bratřejova u Vizovic



OBSAH MASA
92%

OBSAH MAX SOLI
1,9%



TŘÍDA JAKOSTI
NEJVYŠŠÍ JAKOSTI



OBSAH MAX SOLI
1,7%

Párek dědy Pilčíka

Receptura na tento výrobek je jednoduchá. 70% vepřového masa, 15% hovězího masa a k tomu patřičný obsah tuku, protože kvalitní párek bez tuku vyrobit nejde. Pak už jen koření a minimum soli. Vzniklé dílo se naráží do jedlých vepřových střev. Přesvědčte se sami o nezaměnitelném skloubení chutí masa a tuku při použití minima soli. Přesně tak chutná Párek dědy Pilčíka.

Šunka dědy Pilčíka

Vzali jsme starou rodinnou recepturu na výrobu šunky, tu oprášili, dali výrobku nový tvar a šunku podle rodinného receptu a výrobního postupu, v souladu s dnešními přísnými hygienickými podmínkami, vyrábíme nyní v Hladkých Živicích. Šunka dědy Pilčíka se vyrábí z pečlivě vybraných kusů vepřové kýty. Nejvyšší jakostní třída zajišťuje obsah minimálně 16 % čistých svalových bílkovin. Typický pro tuto šunku je vysoký obsah masa a zároveň minimální obsah soli, přesně tak, jako tomu bylo v dobách minulých.



OBSAHUJE
HOVĚZÍ MASO

OBSAH MASA
85%

Trvanlivé salámy

H&H
ŘEZNICTVÍ

Výrobky v této skupině se dělí na trvanlivé tepelně opracované masné výrobky a fermentované trvanlivé masné výrobky. Základní rozdíl je tedy v tepelné úpravě. Zatímco u jedné skupiny tepelné opracování proběhne, u druhé nikoliv. Obě skupiny však mají něco společného. A to následné vysušení tak, aby byla prodloužena minimální trvanlivost na 40 dní při teplotě skladování 20 °C.



Poličan



Hmotnost
0,70 kg
Balení

VBC

Trvanlivost
od data výroby

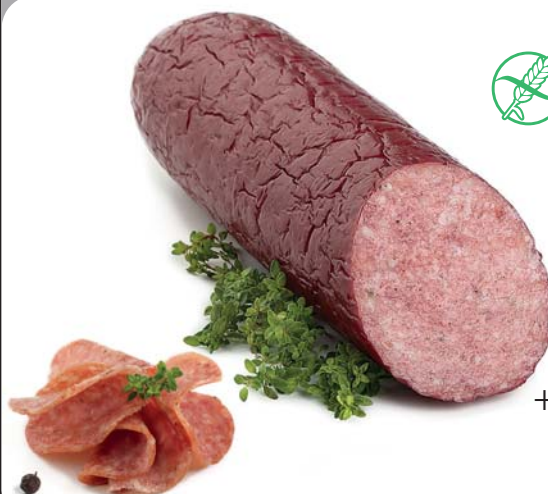
40 dní

Teplota
skladování

+1 až +20 °C

Trvanlivý
fermentovaný
masný výrobek

Vysočina



Hmotnost
0,70 kg
Balení

VBC

Trvanlivost
od data výroby

40 dní

Teplota
skladování

+1 až +20 °C

Uzený trvanlivý
masný výrobek

Herkules



Jedná se o tepelně neopracovaný trvanlivý masný výrobek vyráběný fermentací a uzením studeným kouřem. Tento výrobek se po naražení do střeva umísťuje do komor, ve kterých při řízeném procesu probíhá zrání, jehož součástí je také mikrobiální fermentace.

Hmotnost
1,00 kg
Balení

VBC

Trvanlivost
od data výroby

40 dní

Teplota
skladování

+1 až +20 °C



Masné polotovary

Hovězí kostky na guláš



Hmotnost
1,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
7 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Marinovaná vepřová žebra



Hmotnost
0,70 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
7 dní
Teplota
skladování
+1 až +4 °C

Mletý masný polotovar vepřový



Hmotnost
0,60 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
7 dní
Teplota
skladování
+1 až +4 °C

Mletý masný polotovar hovězí



Hmotnost
0,60 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
7 dní
Teplota
skladování
+1 až +4 °C

Mletý masný polotovar Hovězí hamburger



Hmotnost
0,75 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
10 dní
Teplota
skladování
+1 až +4 °C

Jádrová zavářka



Hmotnost
0,15 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
90 dní
Teplota
skladování
-18°C
a nižší

Zabíjačkové speciality

Vepřová tlačěnka



Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Vařený lalok



Hmotnost
1,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Jelita



Hmotnost
0,80 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
7 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Jitrnice



Hmotnost
0,80 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
7 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Jelitový prejt



Hmotnost
0,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
18 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Jitrnicový prejt



Hmotnost
0,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
18 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Rodinné řeznictví s tradicí

Paštika dědy Pilčíka



Hmotnost
(2 varianty)
0,80 kg
MINI 150 g
Balení
Volně loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Játrová cihla



Hmotnost
1,30 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Cibulák



Hmotnost
(2 varianty)
0,80 kg
MINI 150 g
Balení
Volně loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Jemný játrový salám



Hmotnost
(2 varianty)
0,80 kg
CVOKY 250 g
Balení
Volně loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Šunková pěna MINI



Hmotnost
150 g
Balení
Volně loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Vepřové sádlo škvařené 500 g



Hmotnost
0,50 kg
Balení
Volně loženo
Trvanlivost od data výroby
90 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Uzená masa

H&H
ŘEZNICTVÍ

Uzení se v našich končinách stalo nejen tradičním způsobem úpravy masa, ale hlavně velkou zábavou. Každý z nás má určitě svůj oblíbený a zaručeně nejlepší způsob uzení. V udírnách Řeznictví H+H jsme navázali na odkazy starých mistrů uzenářů, dále na poctivost a kvalitu, a proto i v dnešní době jako jedni z mála výrobců udíme stále na poctivém bukovém dřevě.



Uzená slanina nižší



Hmotnost

1,00 kg

Balení

Volně

loženo

Trvanlivost
od data výroby

10 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C

Uzená slanina vyšší



Hmotnost

1,00 kg

Balení

Volně

loženo

Trvanlivost
od data výroby

10 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C

Královské uzené



**OBSAH
MASA**

90%

Recept na tento výrobek je velice jednoduchý. Vybrané kusy vepřové kotlety bez kosti, jejich následné porcování, naložení do speciálního solného laku obohaceného kořením, uzení na bukových štěpkách a balení do ochranné atmosféry.

Hmotnost

1,20 kg

Balení

VOB

Trvanlivost
od data výroby

28 dní

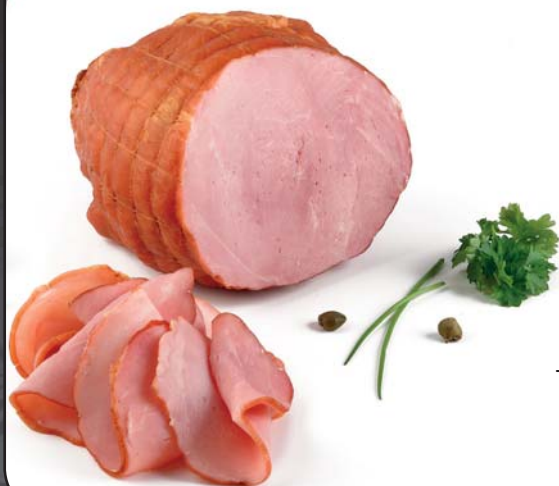
Teplota
skladování

+1 až +5 °C



Rodinné řeznictví s tradicí

Uzená rolovaná plec



Hmotnost
1,20 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



Uzená žebra z boku



Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
9 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



Uzená žebra z krku



Hmotnost
1,20 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
9 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



Uzená žebra z pečeně



Hmotnost
1,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
9 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



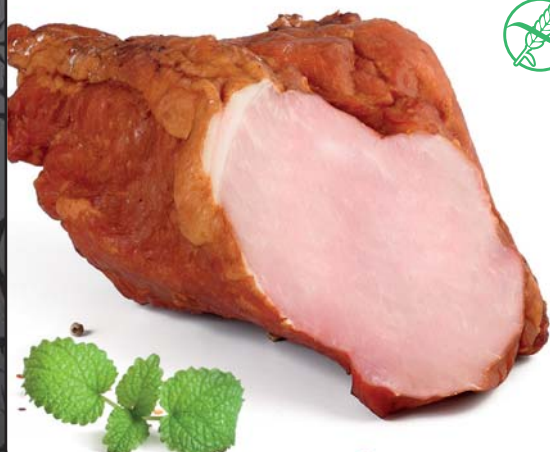
Uzená krkovice



Hmotnost
0,70 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



Uzená křížovka



Hmotnost
1,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
9 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



Uzená masa

Uzené koleno zadní



Hmotnost
1,70 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
9 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Uzené koleno přední



Hmotnost
1,20 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
9 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Vařená nebo uzená kýta celá s kostí



Výrobek určený nejen k různým oslavám a setkání s přáteli nebo rodinou. Využití necháme zcela na Vás. Mějte jen na paměti, že jeden kus má cca 12 kg.

Objednávky na tyto kýty přijímáme pouze do úterý do 10:00 hodin, abychom Vám mohli čerstvě připravené kýty dodat ve čtvrtek nebo pátek.



Hmotnost
12 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
7 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Uzený bok bez kosti



Hmotnost
1,20 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Hovězí jazyk uzený



Hmotnost
1,60 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Grilovací speciality

Čertovy špekáčky



Hmotnost

1,50 kg

Balení

VOB

Trvanlivost
od data výroby

18 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C

Grilovací bylinková klobása



Hmotnost

1,20 kg

Balení

VOB

Trvanlivost
od data výroby

18 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C



Marin. krkovice - chalupářská



Hmotnost

0,70 kg

Balení

VBC

Trvanlivost
od data výroby

7 dní

Teplota
skladování

+1 až +4 °C

Marinovaná krkovice - letní



Hmotnost

0,70 kg

Balení

VBC

Trvanlivost
od data výroby

7 dní

Teplota
skladování

+1 až +4 °C

Špekáčky EXTRA 1978



Hmotnost

0,60 kg

Balení

VOB

Trvanlivost
od data výroby

18 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C

OBSAHUJE

HOVĚZÍ
MASO

OBSAH
MASA

75%

OBSAH
MAX SOLI

1,8%

Špekáčky



Hmotnost

1,50 kg

Balení

VOB

Trvanlivost
od data výroby

18 dní

Teplota
skladování

+1 až +5 °C

OBSAHUJE

HOVĚZÍ
MASO

Sezónní speciality

Sváteční roláda

Na objednávku - minimálně 3 dny předem



Hmotnost	Balení	Trvanlivost od data výroby	Teplota skladování
2,50 kg	folie	5 dní	+1 až +4 °C

Sekaná s panenkou syrová

Na objednávku - minimálně 3 dny předem



Hmotnost	Balení	Trvanlivost od data výroby	Teplota skladování
1,20 kg	Volně lož.	5 dní	+1 až +4 °C

Bílá klobása k zapékání

Vánoční a velikonoční specialita.



Hmotnost	Balení	Trvanlivost od data výroby	Teplota skladování
1,00 kg	Volně lož.	5 dní	+1 až +4 °C

Moravská uzená masa

Vánoční a velikonoční specialita. Moravská masa
POUZE NA OBJEDNÁVKU u obchodních zástupců
minimálně s měsíčním předstihem.



Moravská kýta - váleček

Hmotnost	Balení	Trvanlivost od data výroby	Teplota skladování
1,50 kg	VOB	21 dní	+1 až +5 °C

Moravské uzené - šál

Hmotnost	Balení	Trvanlivost od data výroby	Teplota skladování
1,50 kg	VOB	21 dní	+1 až +5 °C

Moravský uzený krček

Hmotnost	Balení	Trvanlivost od data výroby	Teplota skladování
1,20 kg	VOB	21 dní	+1 až +5 °C

Vánoční set



Hmotnost	Balení	Trvanlivost od data výroby	Teplota skladování
900 g	VOB	21 dní	+1 až +5 °C

Vánoční šunková baňka



Hmotnost	Balení	Trvanlivost od data výroby	Teplota skladování
250 g	Volně lož.	28 dní	+1 až +5 °C

Velikonoční pytlík



Hmotnost	Balení	Trvanlivost od data výroby	Teplota skladování
900 g	VOB	21 dní	+1 až +5 °C

Velikonoční vajíčko - šunkový salám



Hmotnost	Balení	Trvanlivost od data výroby	Teplota skladování
250 g	Volně lož.	28 dní	+1 až +5 °C

Typy balení



Výrobky Řeznictví H+H jsou baleny podle současných standardů a norem. Hotové výrobky putují ve výrobním procesu na balící linku, kde jsou ručně roztřízeny a zabaleny podle jednotlivých typů výrobků - VOB, VBC nebo volně ložené. Následně se označí příslušnou etiketou a jsou nachystány pro expedici k zákazníkovi.



VBC
Vakuově balený výrobek



VOB
Velkoobjemově balený výrobek
v ochranné atmosféře



Volně loženo
Výrobky volně ložené

Průvodce etiketou

Každý výrobek z produkce Řeznictví H+H obsahuje termo etiketu s údaji o výrobku, která je přesně podle legislativního znění. Obsahuje kompletní název výrobku, složení a specifikace výrobku, přesnou váhu a datum spotřeby. **Údaje uvedené na termo etiketě jsou nadřazeny veškerým tištěným seznamům a specifikacím.**

Logo společnosti •

Název výrobku •

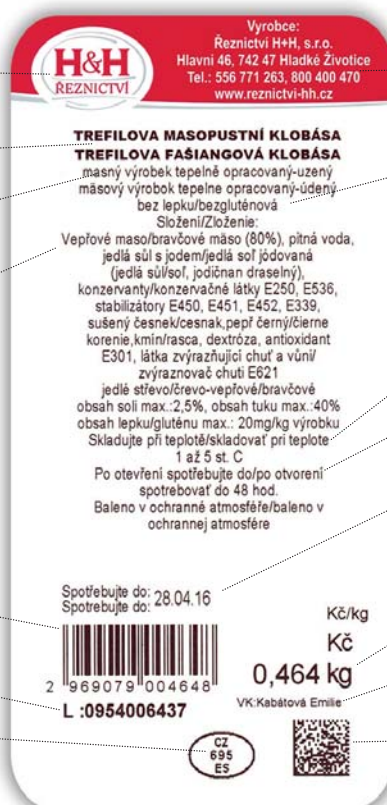
Označení masného výrobku dle legislativy (skupina a druh)

Složení •

EAN kód •

Šarže výrobku •

Identifikační značka - dle čísla poznáte výrobce



• Údaje o výrobcí

• Údaj, že výrobek neobsahuje lepek

• Skladování výrobku

• Spotřeba výrobku

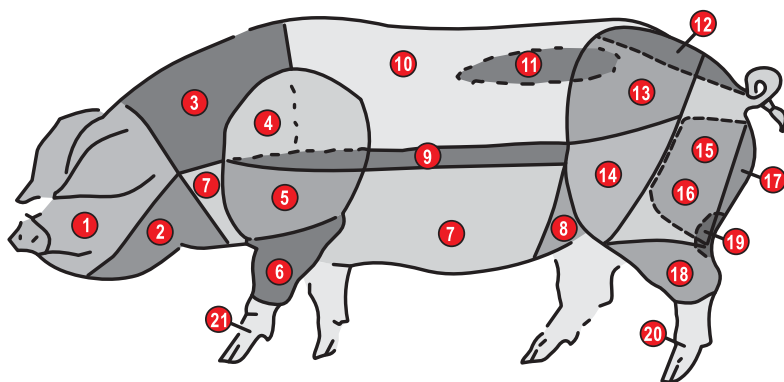
• Datum spotřeby nebo minimální trvanlivosti

• Hmotnost výrobku

• Osoba odpovědná za výstupní kontrolu

• 2D kód

Dělení vepřového masa



1	Hlava	12	Kost křížová s ocáskem,
2	Lalok		ocásek
3	Krkovice	13	Květová špička
4	Plec	14	Oříšek
5	Ramínko	15	Spodní šál
6	Přední koleno	16	Vrchní šál
7	Bok, bůček	17	Váleček
8	Paždík	18	Zadní koleno
9	Šněrovačka	19	Karabáček
10	Pečeně, kotleta	20	Zadní nožička
11	Panenská svíčková, panenka	21	Přední nožička

Vepřové maso

NÁZEV	BALENÍ
Vepřová půlka bouraná	VL / cca 45,0 kg
V 3	VL / cca 1,00 kg
V 5	VL / cca 1,00 kg
V11	VL / cca 1,00 kg
V svíčková - palec	VL / cca 0,15 kg
V koleno přední	VL / cca 1,20 kg
V předek bez laloku a části sádla	VL / cca 23,0 kg
V kýta sk a kolenem. bez deklu	VL / cca 9,00 kg
V pečeně sk VÚ	VL / cca 4,50 kg
V krkovice sk VÚ	VL / cca 2,80 kg

NÁZEV	BALENÍ
V bok s k.	VL / cca 7,50 kg
V hlava bez laloku	VL / cca 2,50 kg
V kříže s oc.	VL / cca 0,80 kg
V kýta bk KÚ	VL / cca 1,80 kg
V plec bk bez kůže VÚ	VL / cca 2,70 kg
V hlava s lalokem půlená	VL / cca 3,20 kg
V pečeně bk	VL / cca 2,60 kg
V žebro bok sk SPECIAL 15x30	VL / cca 2,00 kg
Šunkové koleno (V koleno zadní)	VL / cca 1,80 kg
V krkovice bk	VL / cca 2,40 kg

NÁZEV	BALENÍ
V lalok	VL / cca 1,00 kg
V šunkové koleno bk (zadní)	VL / cca 0,70 kg
V panenská svíčková	VL / cca 0,50 kg
V kýta bk VÚ	VL / cca 7,50 kg
V panenská svíčková mraž.	VL / cca 0,50 kg
V plec bk KÚ	VL / cca 2,50 kg
V kýta sk. kuží - solená 30%	VL / cca 10,0 kg

Vepřové droby

NÁZEV	BALENÍ
V játra	VL / cca 1,70 kg
V plíce	VL / cca 0,80 kg
V srdce	VL / cca 0,25 kg
V ledvinky	VL / cca 0,15 kg
V slezina	VL / cca 0,15 kg
V jazyk s podj.	VL / cca 0,30 kg
V žaludek	VL / cca 0,50 kg
V uši	VL / cca 0,20 kg
V nožky	VL / cca 0,50 kg
V kůže	VL / cca 1,00 kg
V oponka	VL / cca 0,20 kg
V hrtan	VL / cca 0,60 kg

Vepřové kosti

NÁZEV	BALENÍ
V žebro z boku	VL / cca 1,20 kg
V žebro z pečeně	VL / cca 1,10 kg
V žebro z krkovice	VL / cca 1,00 kg
V kosti výsekové řezané	VL / cca 1,00 kg

Balené vepřové maso

NÁZEV	BALENÍ
V plec bk bez kůže VÚ	VBC 5,40 kg
V pečeně bk	VBC 2,60 kg
V krkovice bk	VBC 2,40 kg
V kýta bk VÚ	VBC 7,50 kg

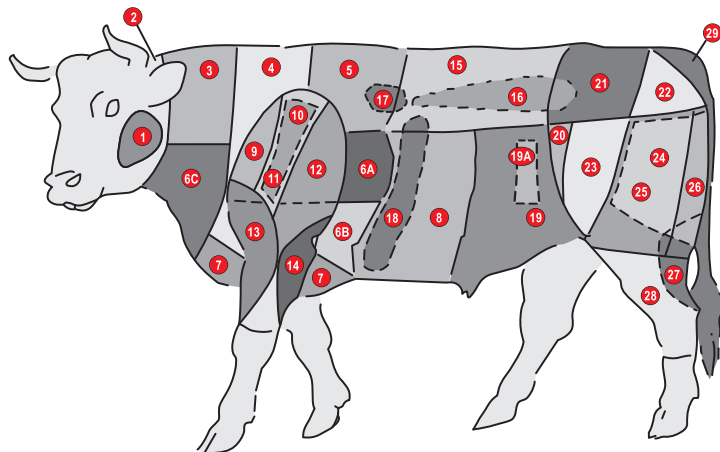
Vepřové živočišné produkty

NÁZEV	BALENÍ
V sádlo bez kůže (špek)	VL / cca 2,50 kg
V sádlo plstní	VL / cca 1,00 kg
V bránice	VL / cca 0,20 kg
V iberijské sádlo s kůží mražen.	VL / cca 2,50 kg
V střeva sol. 32/34 - VOB	VL / cca 20,0 m

Vysvětlivky:
VL = volně loženo
VBC = vakuově baleno

Veškeré maso je expedováno
v plastových přepravkách E2.

Dělení hovězího masa



1	Líčko	15	Nizký roštěnec, roštěná
2	Špička krku	16	Svíčková
3	Krk	17	Veverka (na porážce)
4	Podplečí	18	Oponka (droby)
5	Vysoký roštěnec	19	Slabina
6A	Žebro vysoké	19A	Pupek (Flank steak)
6B	Žebro holé	20	Holubička, kavalírka (slabina)
6C	Podkrčí	21	Květová špička, malý ořech
7	Hrudí	22	Spodní šál - špička
8	Žebro nízké	23	Předkýtí
9	Kulatá plec, falešná svíčková	24	Spodní šál
10	Loupaná plec	25	Vrchní šál
11	Plecový plátek (HZV)	26	Váleček
12	Vysoká plec	27	Karabáček
13	Husička	28	Zadní klížka
14	Přední klížka	29	Ohářka

Hovězí maso

NÁZEV	BALENÍ
H přední s.k. - krk	VL / cca 0,50 kg
H ohářka	VL / cca 1,20 kg
H přední b.k. - klížka VBC H+H	cca 1,80 kg
H přední b.k. - slabina VBC H+H	cca 1,80 kg
H přední b.k. - krk VBC H+H	cca 1,80 kg
H zadní - kýta bk VÚ VBC H+H	cca 1,80 kg
H roštěná b.k. VÚ VBC H+H	cca 1,80 kg
HZ-plec b.k.VÚ VBC H+H	cca 1,80 kg
H rošt.sk se svíčk.T-bone	VL / cca 0,80 kg
HPV 75/25	VL / cca 1,00 kg

NÁZEV	BALENÍ
HZV 90/10	VL / cca 1,00 kg
H přední sk - na polévku	VL / cca 1,00 kg
H falešná svíčková z kýty VBC H+H	cca 1,80 kg
H polévkové řezané	VL / cca 2,50 kg
H líčka	VL / cca 0,40 kg
H svíčková mraž. VBC	cca 2,60 kg
H plec loupáná VBC H+H	cca 1,80 kg

NÁZEV	BALENÍ
H plec falešná svíčková VBC H+H	cca 1,80 kg
H zadní váleček VBC H+H	cca 1,80 kg
H kýta vrchní šál VBC H+H	cca 1,80 kg
H roštěná bk VÚ VBC H+H	cca 1,80 kg
H svíčková KÚ VBC H+H	cca 2,60 kg

Hovězí droby

NÁZEV	BALENÍ
H játra	VL / cca 7,00 kg
H srdce	VL / cca 1,40 kg
H ledvinky	VL / cca 0,40 kg
H slezina	VL / cca 1,00 kg
H dršťky	VL / cca 6,00 kg
H jazyk s podj.	VL / cca 1,80 kg
H jazyk bez podj.	VL / cca 1,40 kg
Býčí žlázy mražené	VL / cca 0,60 kg

Hovězí kosti a vedlejší živočišné produkty

NÁZEV	BALENÍ
H kosti řídké	VL / cca 1,00 kg
H kosti morkové	VL / cca 1,00 kg
H kost masitá (harfa)	VL / cca 1,00 kg
H kosti morkové MR	VL / cca 1,50 kg
H lůj syrový	VL / cca 1,00 kg
H kosti pro výsek	VL / cca 1,00 kg

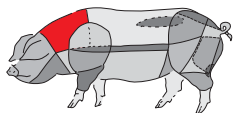
Vyzrálé hovězí maso z Řeznictví H+H

V Řeznictví H+H uchováváme před samotným bouráním hovězího masa celé hovězí čtvrtě v celku a v té chvíli maso přirozeně ztrácí vodu. Následně se hovězí čtvrtě rozbourávají na jednotlivé výsekové části. Tyto rozbourané části se vakuují a nastává řízený proces zrání masa, který trvá 15 – 26 dní, při konstantní teplotě + 0,5 až +2 °C. Výsledkem je vysoce kvalitní maso, které obsahuje méně vody, je senzoricky velmi přijatelné, celkově je maso křehčí a měkčí.

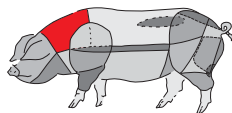
VBC H+H - hovězí vyzrálé maso z naší produkce

Vepřové maso

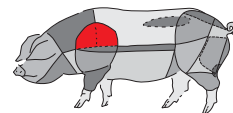
**Vepřová krkovice
s kostí**



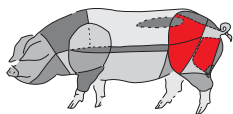
**Vepřová krkovice
bez kosti**



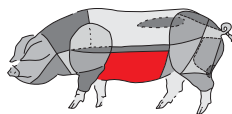
Vepřová plec



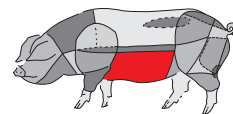
**Vepřová kýta
bez kosti**



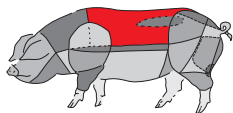
**Vepřový bok
s kostí**



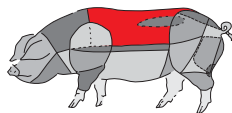
**Vepřový bok
bez kosti**



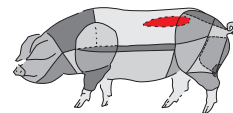
**Vepřová pečeně
s kostí a panenkou**



**Vepřová pečeně
bez kosti**

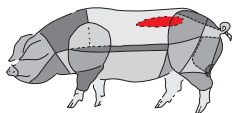


**Vepřová panenská
svíčková - palec**

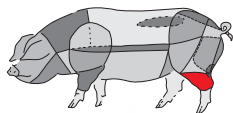


Rodinné řeznictví s tradicí

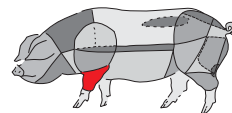
**Vepřová panenská
svíčková**



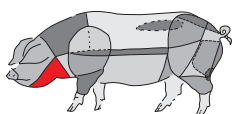
**Vepřové šunkové
koleno zadní s kostí**



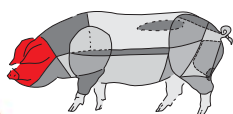
**Vepřové koleno
přední s kostí**



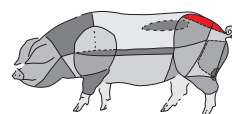
Vepřový lalok



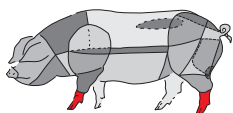
**Vepřová hlava
půlená**



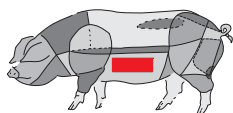
**Vepřová křížová
kost**



Vepřové nožky



**Vepřové žebro
bok speciál**

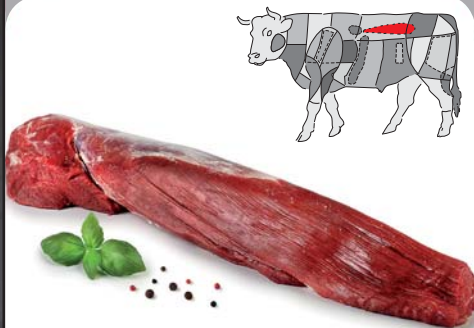


**Vepřová žebra
z boku, pečeně a krku**



Hovězí maso

Hovězí svíčková



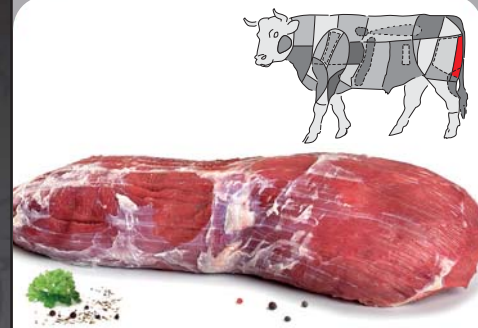
Nejkvalitnější část hovězího masa. Ideální na steaky, originální škrábaný tatarský biftek či carpaccio.

Hovězí nízký roštěnec / roštěná



Libové maso ze střední části hřbetu. Výborné steakové maso. Možno také k dušení na přípravu roštěné, vynikající na roastbeef.

Hovězí falešná svíčková - váleček



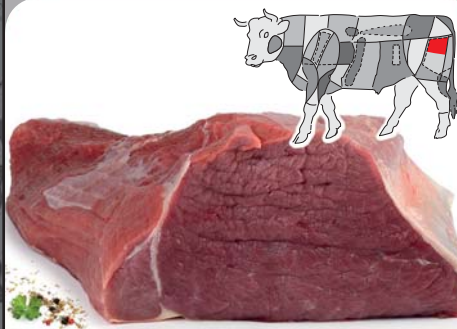
Nejlibovější část z kýty. Nejčastěji používané maso k přípravě české klasiky – svičkové na smetaně.

Hovězí kýta - vrchní šál



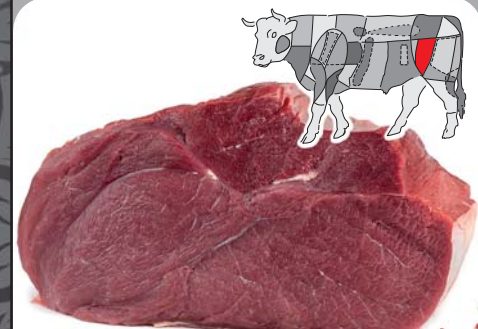
Libové maso s jemnou tukovou kresbou, křehčí a měkčí než spodní šál. Maso vhodné k omáčkám, na ptáčky, rolády nebo závitky.

Hovězí kýta - spodní šál



Lehce hrubší maso z namáhané části zadní kýty, velmi libové. Ideální na dušení nebo ragú, rolády nebo také na plátky.

Hovězí kýta - ořech



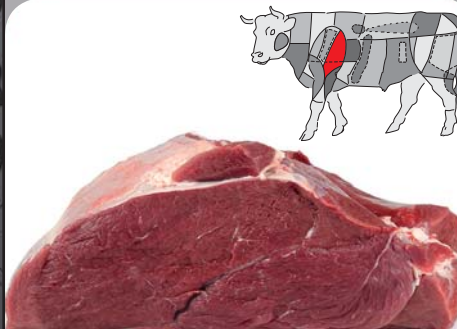
Libová část kýty zbavená tuku. Je sušší, proto doporučujeme prošípovat slaninou. Ideální na dušení, závitky, rolády nebo na pečení v celku.

Hovězí kýta - květová špička



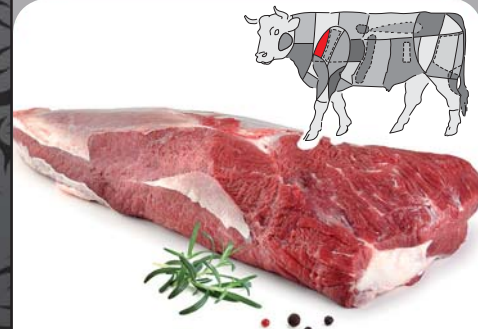
Nepříliš namáhaný sval ze zadní části hovězí kýty. Velmi jemné a šťavnaté maso s minimálním tukovým krytím, ale s intenzivní chutí. Ideální na grilování a steaky.

Hovězí plec vysoká



Libové, velmi šťavnaté a chutné maso z horní části plece. Vhodné k dušení, pečení, k omáčkám, na rolády nebo španělské ptáčky.

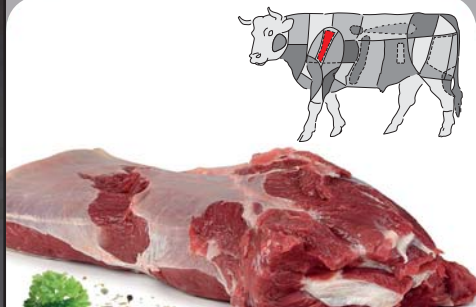
Hovězí falešná svíčková z plece



Jemné, měkké maso. Vhodné na svičkovou omáčku, dušení i pečení.

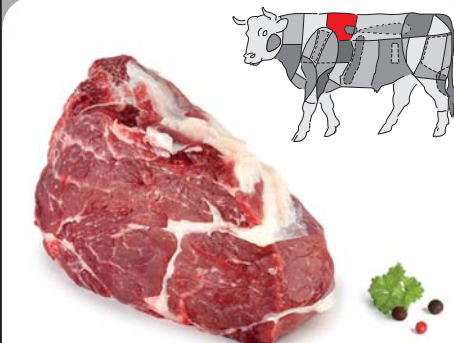
Rodinné řeznictví s tradicí

Hovězí plec loupaná



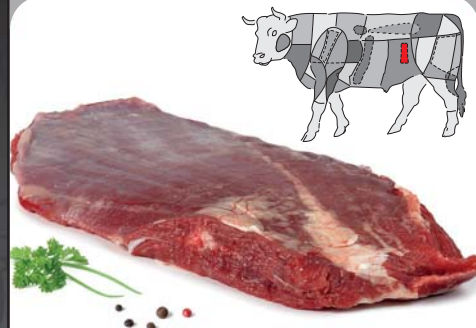
Krátké maso s vysokým mramorováním a se silnou šlachou uprostřed, která během tepelné úpravy změkne. Velice šťavnaté. Výborné na omáčky, dušení nebo guláš. Jedno z nejlepších steakových mas. Při steakové úpravě doporučujeme odstranit šlachy uprostřed.

Hovězí vysoký roštěnec



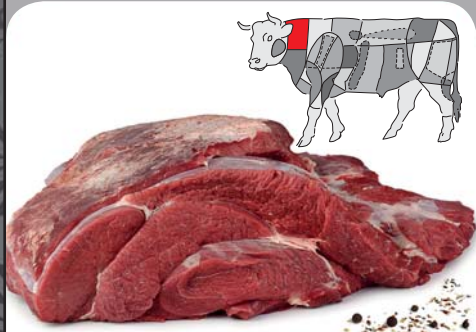
S typickou silnější vrstvou tukového krytí. Doporučujeme připravovat včetně tuku, který do masa během přípravy prostupuje a maso je šťavnatější. Patří k nejemnějším a nejchutnějším masům. Ideální na steakovou úpravu na grilu i pánvi.

Hovězí pupek (flank steak)



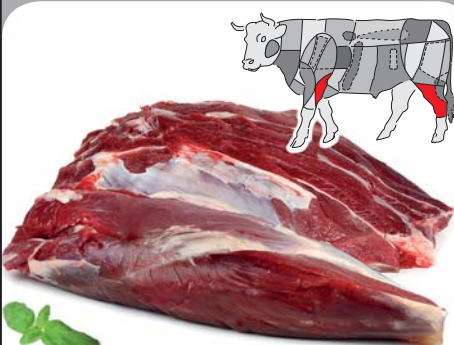
Vhodný na grilování vcelku, s teplou nebo studenou omáčkou či na přípravu vývaru.

Hovězí krk bez kosti



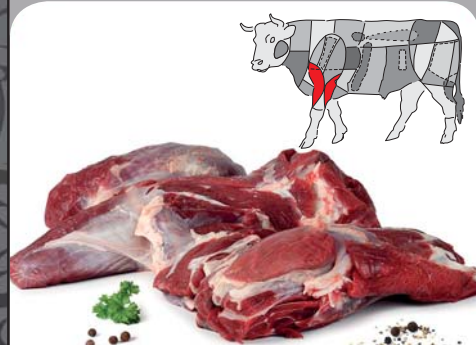
Maso typicky prorostlé tukem. Vhodné pro pečení, dušení, k omáčkám, na guláš nebo ragú či k přípravě polévky. Mleté výborné k přípravě burgerů.

Hovězí kliška



Typicky klišovité maso. Možno použít k přípravě ragú. Nejpoužívanější druh hovězího masa na guláš.

Hovězí kliška s husičkou



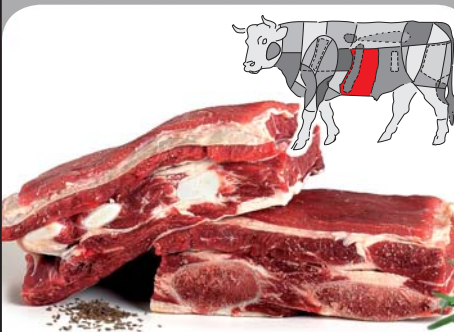
Typicky klišovité maso. Tradiční při přípravě guláše, ale lze použít k jakékoliv omáčce.

Hovězí hrudí



Maso s typicky silným tukovým krytím a kostí. Ideální na přípravu silných vývarů. Výborné vařené a podávané s čerstvým chlebem, hořčicí a křenem nebo jako příloha k omáčkám.

Hovězí žebro



Maso s typickým tukovým krytím a kostí. Ideální na hovězí vývar, na přípravu pastrami či k přípravě demi-glacé (silný hovězí vývar používaný k zesílení masové chuti pokrmů), jehož výroba trvá alespoň 24 hodin.

Hovězí bok bez kosti slabina



Vhodná na vaření, dušení i na omáčky.

Příjem objednávek

H&H
ŘEZNICTVÍ



Náš tým objednávkové kanceláře je Vám k dispozici a přijímá Vaše objednávky každý pracovní den.

KONTAKTY:

Zelená linka: 800 400 470

Pevná linka: 556 771 263

E-mail: objednavky@reznictvi-hh.cz

OBJEDNÁVKOVÁ KANCELÁŘ:

Pondělí – Pátek 06:00 – 16:00



OBJEDNÁVEJTE ZDARMA NA TELEFONNÍM ČÍSLE:

800 400 470

Kontakty na obchodní zástupce

Moravskoslezský kraj, Slovensko

Tel.: +420 721 768 666

Olomoucký kraj, Opavsko, Bruntálsko, Jesenicko

Tel.: +420 725 635 617

Zlínský kraj, Jihomoravský kraj

Tel.: +420 734 282 149

Kontakty

Řeznictví H+H, s.r.o.
Hlavní 46
742 47 Hladké Životice
Czech Republic

Zelená linka: +420 800 400 470

Tel.: +420 556 771 263

E-mail: objednavky@reznictvi-hh.cz

www.reznictvi-hh.cz

IČ: 26788942

DIČ: CZ26788942

