

Rodinné řeznictví s tradicí

H&H

ŘEZNICTVÍ



Katalog produktů

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 nejrozličnějších 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 severu Moravy 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.



Příprava díla pro výrobu uzenin



Tepelné opracování masných výrobků



Péčlivé třídění suroviny



Ruční bourání vepřového masa

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 výrobu 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 na 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 praprapradě 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. Samozřejmě 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 nej kvalitnějším dodavatelům čerstvého masa a výrobcům uzenin, kteří nepoužívají ve výrobě potravinové náhražky jako někteří jiní



Karel Pilčík mladší

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, rozvážejí nebo nabízejí a prodávají 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 ta nej přísnější kritéria na kvalitu nejen zpracování a výroby, ale především na kvalitu surovin, ze které 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 výrobku v době ocenění. Pokud by se totiž při namátkových kontrolách, které MZe dělá v průběhu těchto tří let, zjistilo, že se výrobek a jeho složení liší od původního složení, které vedlo k ocenění značkou kvality **KLASA**, ihned by MZe ocenění odebralo. 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 svařovaných 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. Logo na obalech výrobků spotřebitelům zaručí, že produkt i suroviny použité při jeho výrobě **pochází z místní 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.



Speciality



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



Znak
44351101
Hmotnost
1,30 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
SPECIALITA

Debrecínská pečeně



Znak
44350301
Hmotnost
2,20 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

OBSAH
MASA
95%

RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
SPECIALITA

Rodinné řeznictví s tradicí

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.

Znak 44351501
celý 2,20 kg
Znak 44251501
půlený 1,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

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.



RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
SPECIALITA



Znak
46355201
Hmotnost
0,60 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
18 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Kotleta v pepři



OBSAH
MASA
90%

Znak
44352701
Hmotnost
2,20 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Pikantní pečínka



Znak
44356401
Hmotnost
2,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Selské škvarky



Znak
46658101
Hmotnost
0,60 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
SPECIALITA

Špek dědy Pilčíka



RUČNĚ VYRÁBĚNÁ
SPECIALITA

Znak
47357901
Hmotnost
1,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

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.



Rodinné řeznictví s tradicí

Dětské párečky NIKI

OBSAH MASA
95%

OBSAHUJE HOVĚZÍ MASO
MAX. OBSAH SOLI 1,8%

Znak
41659001
Hmotnost
0,60 kg
Balení
VOB
Trvanlivost od data výroby
18 dní
Teplota skladování
+1 až +5 °C

Labužnické párečky

OBSAH MASA
83%

OBSAHUJE HOVĚZÍ MASO

Znak
41650701
Hmotnost
1,20 kg
Balení
VOB
Trvanlivost od data výroby
18 dní
Teplota skladování
+1 až +5 °C

Párky

Znak
41650301
Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost od data výroby
21 dní
Teplota skladování
+1 až +5 °C

Debrecínské párečky

Znak
41655501
Hmotnost
1,20 kg
Balení
VOB
Trvanlivost od data výroby
18 dní
Teplota skladování
+1 až +5 °C

Párky dědy Pilčíka

OBSAH MASA
85%

OBSAHUJE HOVĚZÍ MASO
MAX. OBSAH SOLI 1,7%

Znak
41658301
Hmotnost
0,60 kg
Balení
VOB
Trvanlivost od data výroby
18 dní
Teplota skladování
+1 až +5 °C

Sýrové párečky

Znak
41655901
Hmotnost
1,20 kg
Balení
VOB
Trvanlivost od data výroby
18 dní
Teplota skladování
+1 až +5 °C

Frankfurtské párečky

Znak
41655301
Hmotnost
1,20 kg
Balení
VOB
Trvanlivost od data výroby
18 dní
Teplota skladování
+1 až +5 °C

Vídeňské párky

OBSAHUJE HOVĚZÍ MASO

OBSAH MASA
83%

Znak
41652101
Hmotnost
1,20 kg
Balení
VOB
Trvanlivost od data výroby
18 dní
Teplota skladování
+1 až +5 °C

Selské cigáro

OBSAH MASA
80%

OBSAHUJE HOVĚZÍ MASO

Znak
41658101
Hmotnost
1,20 kg
Balení
VOB
Trvanlivost od data výroby
18 dní
Teplota skladování
+1 až +5 °C

Čertovky

OBSAH MASA
93%

Znak
41654901
Hmotnost
0,60 kg
Balení
VOB
Trvanlivost od data výroby
18 dní
Teplota skladování
+1 až +5 °C

Párky a klobásy

Štýrský párek



OBSAH MASA
91%

Znak 41656001
Hmotnost 1,20 kg
Balení VOB
Trvanlivost od data výroby 18 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

OBSAHUJE HOVĚZÍ MASO

Ostrá klobása



OBSAH MASA
75%

Znak 42658601
Hmotnost 1,20 kg
Balení VOB
Trvanlivost od data výroby 18 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

Klobása s medvědí česnekem



OBSAH MASA
75%

Znak 41652801
Hmotnost 0,60 kg
Balení VOB
Trvanlivost od data výroby 18 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

VHODNÉ TAKÉ NA GRIL

Štýrská klobása



OBSAHUJE HOVĚZÍ MASO

OBSAH MASA
91%

Znak 41653701
Hmotnost 1,20 kg
Balení VOB
Trvanlivost od data výroby 18 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

VHODNÉ TAKÉ NA GRIL

Ďábelská klobása



OBSAHUJE HOVĚZÍ MASO

Znak 41658501
Hmotnost 1,50 kg
Balení VOB
Trvanlivost od data výroby 28 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

Šunková klobása



Znak 41653001
Hmotnost 0,60 kg
Balení VOB
Trvanlivost od data výroby 18 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

Klobása se sýrem



SEZÓNÍ SPECIALITA

OBSAH MASA
75%

Znak 41655601
Hmotnost 1,50 kg
Balení VOB
Trvanlivost od data výroby 21 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

VHODNÉ TAKÉ NA GRIL

Farmářská klobása



OBSAH MASA
75%

Znak 41657401
Hmotnost 1,30 kg
Balení VOB
Trvanlivost od data výroby 18 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

VHODNÉ TAKÉ NA GRIL

Klobása z udírny



OBSAH MASA
95%

Znak 41656501
Hmotnost 1,50 kg
Balení VOB
Trvanlivost od data výroby 18 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

Klobása dědy Pilčíka



OBSAH MASA
95%

Znak 41656701
Hmotnost 1,50 kg
Balení VOB
Trvanlivost od data výroby 21 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

Trefilova masopustní klobása



OBSAH MASA
95%

Znak 41651001
Hmotnost 1,50 kg
Balení VOB
Trvanlivost od data výroby 21 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

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.

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.“



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.

TRADIČNÍ
RECEPTURA

OBSAHUJE
HOVĚZÍ
MASO



Znak
42150901
Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
30 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Rodinné řeznictví s tradicí

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 vybraného vepřového masa, jež rozeznáte nejen v řezu tohoto výrobku, ale hlavně v chuti, minimální obsah tuku a soli - to jsou hlavní přednosti, díky kterým si tento výrobek získal své příznivce a získává si stále více nových.

Znak
42650201
Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Klobásový kabanos



Znak
42650001
Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

VHODNÉ
TAKÉ NA GRIL

Točený salám



Znak
42650601
Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Junior



Znak
42152301
Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
30 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Lahůdkový salám



Znak
42151801
Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
30 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Kabanos z udírny



Znak
42650401
Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



Měkké salámy

Šunkový salám



Znak
42151001
Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Šunkový salám SPECIÁL



Znak
42152101
Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
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.



Šunkový salám uzený



Znak
42351101
Hmotnost
2,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Lisované koleno



OBSAH
MASA
76%

Znak
42159701
Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Formanský salám



Znak
42157301
Hmotnost
0,70 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Inovecký salám



Znak
42159301
Hmotnost
1,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Myslivecký salám



Znak
42153301
Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
30 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Sendvičový nářez



Znak
42152801
Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Maďarský pikant



Znak
42159601
Hmotnost
0,70 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Myslivecký uzený salám



Znak
42353501
Hmotnost
1,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Polosuché salámy

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 našich masných výrobků je i Vídeňský salám bez lepku.



Znak
42158901
Hmotnost
1,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Trvanlivé salámy



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.



Pivní salám



OBSAHUJE
HOVĚZÍ
MASO

Znak
42154401
Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Salám se sýrem



Znak
42159101
Hmotnost
1,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Poličan



NA 100 g
VÝROBKU
POUŽITO
133 g
MASA

Znak
43308401
Hmotnost
0,70 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
45 dní
Teplota
skladování
0 až +20 °C

Vysočina



NA 100 g
VÝROBKU
POUŽITO
125 g
MASA

Znak
43301901
Hmotnost
0,70 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
0 až +20 °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 bezlepkový výrobek.



Znak
42358401
Hmotnost
1,50 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Herkules



NA 100 g
VÝROBKU
POUŽITO
130 g
MASA

Znak
43308501
Hmotnost
1,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
45 dní
Teplota
skladování
0 až +20 °C

Sušená klobása



SEZÓNŇÍ
SPECIALITA

NA 100 g
VÝROBKU
POUŽITO
135 g
MASA

Znak
43608801
Hmotnost
0,50 kg
Balení
Ochranná
atmosféra
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
0 až +20 °C



Šunky



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.



Rodinné řeznictví s tradicí

Šunka nejvyšší jakosti

OBSAH MASA
92%

MAX. OBSAH SOLI
1,9%

Česká Chutlovka

Šunka nejvyšší jakosti

Znak 48151601
Hmotnost 3,00 kg
Balení Volně loženo
Trvanlivost od data výroby 28 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

TRÍDA JAKOSTI
NEJVYŠŠÍ JAKOSTI

Šunka od kosti

Znak 47652401
Hmotnost 1,70 kg
Balení VBC
Trvanlivost od data výroby 28 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

OBSAH MASA
90%

TRÍDA JAKOSTI
NEJVYŠŠÍ JAKOSTI

Krůtí šunka

Znak 48156901
3,50 kg
Znak 48156801
MINI 1,70 kg
Balení
Volně loženo
Trvanlivost od data výroby 28 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

TRÍDA JAKOSTI
STANDARD

Šunka kulatá

Znak 48153101
Hmotnost 3,50 kg
Balení Volně loženo
Trvanlivost od data výroby 28 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

TRÍDA JAKOSTI
STANDARD

Šunka dědy Pilčika

OBSAH MASA
92%

MAX. OBSAH SOLI
1,9%

TRÍDA JAKOSTI
NEJVYŠŠÍ JAKOSTI

Znak 48152601
Hmotnost 2,40 kg
Balení Volně loženo
Trvanlivost od data výroby 28 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

Hovězí šunka v pepři výběrová

Znak 48351501
Hmotnost 1,50 kg
Balení VBC
Trvanlivost od data výroby 28 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

TRÍDA JAKOSTI
VÝBĚROVÁ

Zlatá šunka

Znak 48153301
Hmotnost 3,50 kg
Balení Volně loženo
Trvanlivost od data výroby 28 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

TRÍDA JAKOSTI
STANDARD

Dětská šunka

OBSAH MASA
75%

TRÍDA JAKOSTI
VÝBĚROVÁ

Znak 48156101
Hmotnost 3,50 kg
Balení Volně loženo
Trvanlivost od data výroby 28 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

Terežka šunka nejvyšší jakosti

MAX. OBSAH SOLI
1,8%

OBSAH MASA
95%

TRÍDA JAKOSTI
NEJVYŠŠÍ JAKOSTI

Znak 48153001
3,50 kg
Znak 48153601
MINI 1,70 kg
Balení Volně loženo
Trvanlivost od data výroby 28 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

Zabíjačkové speciality

Vepřová tlačěnka



Znak
45100805
Hmotnost
2,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Vařený lalok



Znak
45351601
Hmotnost
1,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Paštika dědy Pilčíka/ MINI



Znak 45152401
0,90 kg
Znak 45153301
MINI 150 g
Balení
Volně lož.
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Játrová cihla



Znak
45301901
Hmotnost
1,20 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Jelítka kroupová



Znak
45600301
Hmotnost
800 g
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
9 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Jaternice



Znak
45602701
Hmotnost
800 g
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
12 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Cibulák/ MINI



Znak 45151801
0,70 kg
Znak 45158301
MINI 150 g
Balení
Volně lož.
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Jemný játrový salám



Znak
45158101
Hmotnost
0,70 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Jelitový prejt



Znak
45002101
Hmotnost
450 g
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Jaternicový prejt



Znak
45001401
Hmotnost
450 g
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Šunková pěna MINI



Znak
45152001
Hmotnost
150 g
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Vepřové sádlo škvařené 500 g



Znak
46907101
Hmotnost
500 g
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
90 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C





Alois Pilčík, Bratřejov - Na Chrámečném (1977)



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 nejkvalitnějším dodavatelům čerstvého vepřového masa, vyzrálého hovězího masa a výrobcům kvalitních 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. A 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. Jsou totiž vyráběny podle původních receptur dědy nynějšího majitele firmy, pana Aloise Pilčíka, které používal v 70. a 80. letech 20. století. Receptury zůstávají, změnily se pouze výrobní procesy a to tak, aby vyhovovaly nejprísnejším 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 vkládají do solného láku 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 nebyl ještě na světě. Poprvé jsme tuto klobásu vyrobili roce 2018 a vznikla k výročí narození dědy Pilčíka. Právě v roce 2018 to bylo přesně 90 let od jeho narození. 95 % pečlivě vybraného masa, speciálně namíchané koření pouze pro tento výrobek a zauzení na bukovém dřevě. To jsou typické vlastnosti tohoto výrobku, který je rozpoznatelný již podle své vůně, která je velmi výrazná.

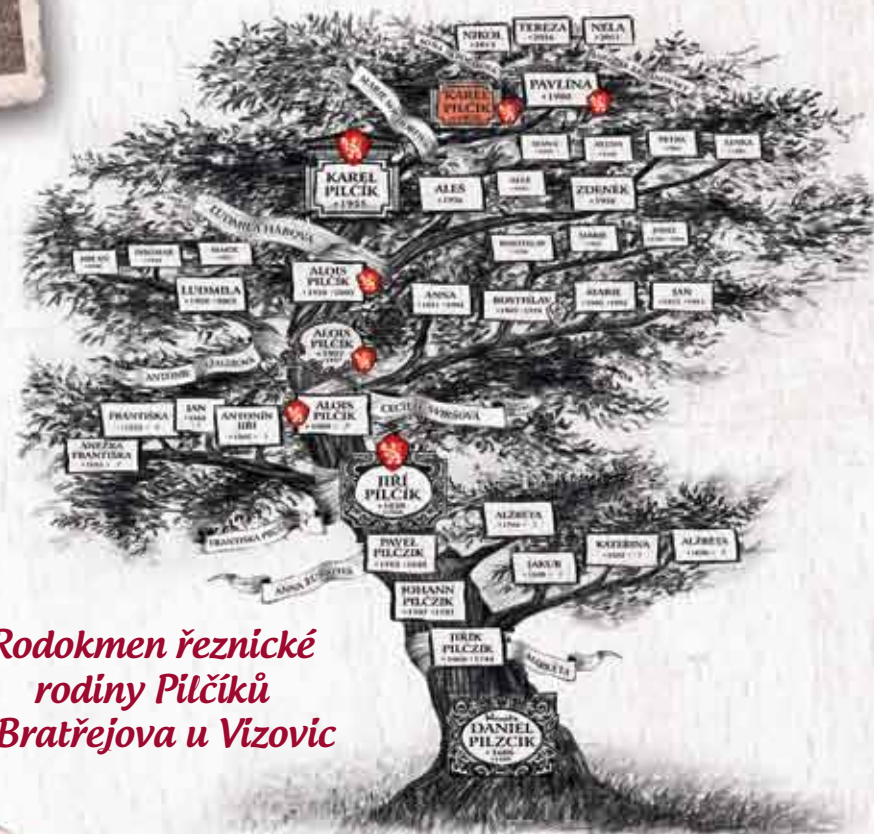


Paštika dědy Pilčíka

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 ji vyráběl děda Pilčík ve druhé polovině minulého století a nyní pokračujeme ve výrobě my dnes.



Zabíjačka Bratřejov - Na Chrámečném (1964)



Rodokmen řeznické
rodiny Pilčíků
z Bratřejova u Vizovic

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 Životicích. 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.

**OBSAH
MASA
92%**

**MAX.
OBSAH SOLI
1,9%**



**TŘÍDA JAKOSTI
NEJVYŠŠÍ
JAKOSTI**



**MAX.
OBSAH SOLI
1,7%**

Párek dědy Pilčíka

Receptura na tento výrobek je jednoduchá. 70 % vepřového masa, 15 % hovězího masa. K tomu patřičný obsah tuku, protože kvalitní párek bez tuku vyrobít nelze. 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.



**OBSAHUJE
HOVĚZÍ
MASO**

**OBSAH
MASA
85%**

Uzená masa

Vařená nebo uzená kýta celá s kostí



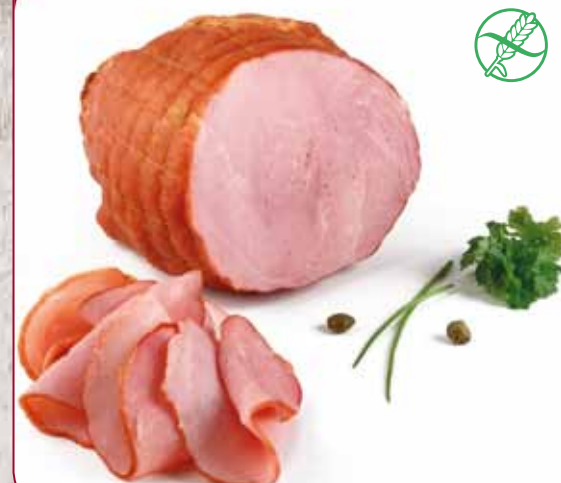
Výrobek určený nejen k různým oslavám a setkání s přáteli nebo rodinou. Využití necháme zcela na Vás. Mějte jen na paměti, že jeden kus má cca 12 kg.

Objednávky na tyto kýty přijímáme pouze do úterý do 11:30 hodin, abychom Vám mohli čerstvě připravené kýty dodat ve čtvrtek nebo pátek.

Znak - UZENÁ
48152001
Znak - VAŘENÁ
48152201
Hmotnost
12,00 kg
Balení
Volně loženo
Trvanlivost
od data výroby
7 dní
Teplota skladování
+1 až +5 °C

Rodinné řeznictví s tradicí

Uzená rolovaná plec



Znak
47650801
Hmotnost
1,30 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
28 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Uzená žebra z boku



Znak
49152001
Hmotnost
1,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
9 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Uzená slanina nižší



Znak
47158201
Hmotnost
1,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
15 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Uzená slanina vyšší



Znak
47158101
Hmotnost
1,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
15 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Uzená žebra z krku



Znak
49152301
Hmotnost
1,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
9 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Uzená žebra z pečeně



Znak
49152201
Hmotnost
1,00 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
9 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Královské uzené



Znak
47652901
Hmotnost
1,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Hovězí jazyk uzený



SEZÓNŇÍ SPECIALITA
Znak
47351801
Hmotnost
1,70 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Uzená krkovice



Znak
47350301
Hmotnost
1,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Uzená křížovka



Znak
49150901
Hmotnost
1,50 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
9 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Uzená masa

Uzené koleno zadní



Znak
49151201
Hmotnost
1,70 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
9 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Uzené koleno přední



SEZÓN
SPECIALITA



Znak
49151101
Hmotnost
1,20 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
9 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Farmářský špek



Ručně vyráběná novinka, která rozšiřuje nabídku našich špeků. Jedná se o kusy vepřového špeku, originálního tvaru částečně prorostlé masem, které jsou v chladírenských teplotách naloženy do nerezových kádí, ve kterých dochází k dokonalému prosolení. Poté jsou tepelně opracovány uzením na poctivých bukových štěpkách do zlatohnědé barvy a po zchlazení a zabalení jsou distribuovány přímo k zákazníkům. Samozřejmě, že se jedná o bezpečný výrobek.



Znak
47357801
Hmotnost
0,80 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Masné polotovary

Hovězí hamburger 2 ks



V nabídce pro Vás máme také hotové hamburgerové placky. Recept na tuto specialitu je jednoduchý:

- Vybrané části hovězího krku
- 30 % hovězí tuk
- sůl a pepř

Tyto placky nemusíte již nijak dochucovat. A jelikož se jedná o masný polotovar, je nutné je před servírováním řádně tepelně opracovat.



Znak
49055701
Hmotnost
320 g
Balení
ochranná
atmosféra
Trvanlivost
od data výroby
5 dní
Teplota
skladování
+1 až +4 °C

Mletý masný polotovar vepřový



Znak
49156001
Hmotnost
0,60 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
10 dní
Teplota
skladování
+1 až +4 °C

Mletý masný polotovar hovězí



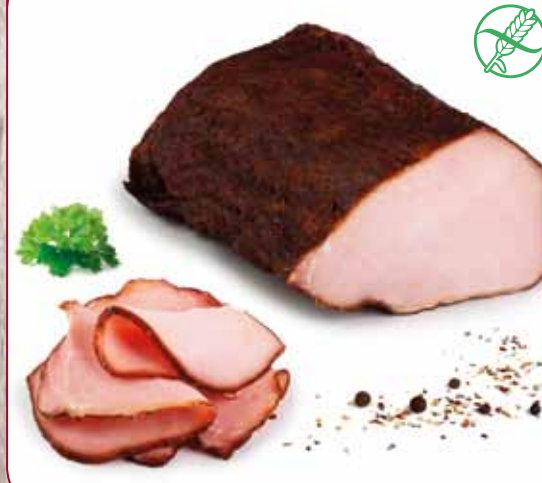
Znak
49156101
Hmotnost
0,60 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
10 dní
Teplota
skladování
+1 až +4 °C

Krkovice z udírny



Znak
47351501
Hmotnost
1,20 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Pečeně z udírny



Znak
47351401
Hmotnost
1,00 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Mletý masný polotovar Hovězí hamburger



Znak: 49155701
Hmotnost
0,75 kg
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
10 dní
Teplota
skladování
+1 až +4 °C

Játrová zavářka



Znak
49155801
Hmotnost
200 g
Balení
Volně
loženo
Trvanlivost
od data výroby
až 90 dní
Teplota
skladování
-18 °C a nižší

Masné polotovary

Hovězí kostky na guláš



Znak 21502477
Hmotnost 1,00 kg
Balení VBC
Trvanlivost od data výroby 14 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

Vepřové kostky na guláš z kýty



Znak 23511447
Hmotnost 1,00 kg
Balení VBC
Trvanlivost od data výroby 12 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

Marinovaná krkovice chalupářská



Znak 49354101
Hmotnost 0,80 kg
Balení VBC
Trvanlivost od data výroby 4 dny
Teplota skladování +1 až +4 °C

Marinovaná krkovice letní



Znak 49354001
Hmotnost 0,80 kg
Balení VBC
Trvanlivost od data výroby 4 dny
Teplota skladování +1 až +4 °C

Marinovaná vepřová žebra



Znak 49354201
Hmotnost 1,20 kg
Balení VBC
Trvanlivost od data výroby 4 dny
Teplota skladování +1 až +4 °C

Hovězí hamburger 16 ks



Znak 49655701
Hmotnost 2,56 kg
Balení ochranná atmosféra
Trvanlivost od data výroby 7 dní
Teplota skladování +1 až +5 °C

Grilovací speciality

GRILOVACÍ TYČINKY

SE SÝREM

Znak: 44355401 Hmotnost: 0,60 kg
Balení: VBC Trvanlivost od data výroby: 18 dní
Teplota skladování: +1 až +5 °C

65%
MASA
11%
SÝRU

**BEZ
LEPKU**

**BEZ
LEPKU**

SE SÝREM A PAPRIKOU

Znak: 44355501 Hmotnost: 0,60 kg
Balení: VBC Trvanlivost od data výroby: 18 dní
Teplota skladování: +1 až +5 °C

65%
MASA
11%
SÝRU

S PEPŘEM

Znak: 44355301 Hmotnost: 0,60 kg
Balení: VBC Trvanlivost od data výroby: 18 dní
Teplota skladování: +1 až +5 °C

**BEZ
LEPKU**

80%
MASA

Grilovací speciality



Špekáčky EXTRA 1978



OBSAH
MASA
75%

Poprvé jsme tyto špekáčky
vyrobili v roce 2020.
Receptura tohoto výrobku vychází z
ČSN z roku 1978, my jsme ji jen tro-
chu upravili, aby odpovídala po-
žadavkům dnešní doby, zabalili
je do malých balení po 6 kusech a
protože jsou mezi zákazníky tolik
oblíbené, vyrábíme je po celý rok a
ne jen během grilovací sezóny.

MAX.
OBSAH SOLI
1,8%

OBSAHUJE
HOVĚZÍ
MASO



Znak
41650401
Hmotnost
0,60 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
18 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Rodinné řeznictví s tradicí

Štýrská klobása



OBSAHUJE
HOVĚZÍ
MASO

OBSAH
MASA
91%

Znak
41653701
Hmotnost
1,20 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
18 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Grilovací bylinková klobása



Znak
41657101
Hmotnost
0,60 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
18 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C



Špekáčky



Znak
41650101
Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
18 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

OBSAHUJE
HOVĚZÍ
MASO

Čertovy špekáčky



Znak
41655101
Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
18 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Ostrá klobása



Znak
42658601
Hmotnost
1,20 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
18 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

Marinovaná krkovice letní



Znak
49354001
Hmotnost
0,80 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
4 dny
Teplota
skladování
+1 až +4 °C

Klobása se sýrem



Znak
41655601
Hmotnost
1,50 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
21 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

OBSAH
MASA
75%

Klobása s medvědí česnekem



Znak
41652801
Hmotnost
0,60 kg
Balení
VOB
Trvanlivost
od data výroby
18 dní
Teplota
skladování
+1 až +5 °C

OBSAH
MASA
75%

Marinovaná krkovice chalupářská



Znak
49354101
Hmotnost
0,80 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
4 dny
Teplota
skladování
+1 až +4 °C

Marinovaná vepřová žebra



Znak
49354201
Hmotnost
1,20 kg
Balení
VBC
Trvanlivost
od data výroby
4 dny
Teplota
skladování
+1 až +4 °C

Sezónní speciality

Sváteční roláda

POUZE na objednávku - minimálně 3 pracovní dny předem



Znak	Hmotnost	Balení	Trvanlivost od data výroby	Teplota skladování
49155601	2,50 kg	folie	5 dní	+1 až +4 °C

Bílá klobása k zapékání

Vánoční a velikonoční specialita



Znak	Hmotnost	Balení	Trvanlivost od data výroby	Teplota skladování
49150101	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

Vánoční set



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

Vánoční šunková baňka



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

Velikonoční pytlík



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

Velikonoční vajíčko - šunkový salám



Hmotnost	Balení	Trvanlivost od data výroby	Teplota skladování
1,00 kg	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 balicí linku, kde jsou ručně roztrženy 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

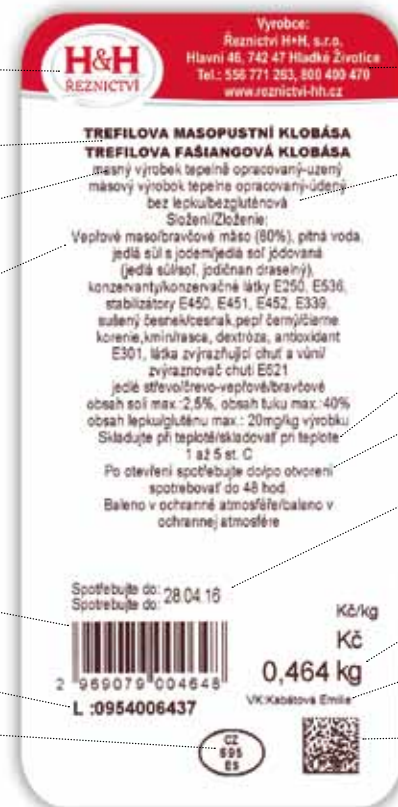


Volně loženo
Výrobky volně ložené

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 výrobcu
- Údaj, že výrobek neobsahuje lepek
- Skladování výrobku
- Spotřeba výrobku
- Datum spotřeby nebo minimální trvanlivosti
- Hmotnost výrobku
- Osoba odpovědná za výstupní kontrolu
- 2D kód



Seznam výrobků bez lepku, sóji a laktózy

• Anglická slanina	● ● ●	• Klobása se sýrem	● ●
• Bílá klobása k zapékání	● ● ●	• Klobása z udírny	● ● ●
• Cibulák	● ● ●	• Klobasový kabanos	● ● ●
• Cibulák MINI	● ● ●	• Kotleta v pepři	● ● ●
• Čertovy špekáčky	● ● ●	• Královské uzené	● ● ●
• Ďábelské klobásy	● ● ●	• Krkovice z udírny	● ● ●
• Dárkový kufřík	● ● ●	• Krůtí šunka standardní	● ● ●
• Debrecínská pečeně	● ● ●	• Krůtí šunka standardní MINI	● ● ●
• Debrecínské párečky	● ● ●	• Labužnické párečky	● ● ●
• Dětská šunka výběrová	● ● ●	• Labužnické párečky 240 g	● ● ●
• Dětské párečky NIKI	● ● ●	• Lahůdkový salám	● ● ●
• Farmářská klobása	● ● ●	• Lisované koleno	● ● ●
• Farmářský špek	● ● ●	• Maďarský pikant	● ● ●
• Formanský salám	● ● ●	• Marinovaná krkovice	● ● ●
• Frankfurtské párečky	● ● ●	• chalupářská	
• Gothajský salám	● ● ●	• Marinovaná krkovice letní	● ● ●
• Grilovací bylinková klobása	● ● ●	• Marinovaná vepřová žebra	● ● ●
• Hovězí jazyk uzený	● ● ●	• Mletý masný polotovar hovězí	● ● ●
• Herkules	● ● ●	• Mletý masný polotovar	● ● ●
• Hovězí hamburger 16 ks	● ● ●	• vepřový - střevo	
• Hovězí hamburger 320 g	● ● ●	• Mletý masný polotovar	● ● ●
• Hovězí šunka v pepři	● ● ●	• hovězí hamburger	
• výběrová		• Moravská kýta - váleček	● ● ●
• Inovecký salám	● ● ●	• Moravské uzené - šál	● ● ●
• Jaternice	● ●	• Myslivecký salám	● ● ●
• Jaternicový prejt 450 g	● ●	• Myslivecký uzený salám	● ● ●
• Játrová cihla	● ● ●	• Ostrá klobása	● ● ●
• Játrová zavářka mražená	● ●	• Párky	● ● ●
• Jelítka kroupová	● ●	• Párky dědy Pilčíka	● ● ●
• Jelitový prejt 450 g	● ●	• Paštika dědy Pilčíka	● ● ●
• Jemný játrový salám	● ● ●	• Paštika dědy Pilčíka MINI 150 g	● ● ●
• Junior	● ● ●	• Pečeně z udírny	● ● ●
• Kabanos z udírny	● ● ●	• Pikantní pečínka	● ● ●
• Klobása dědy Pilčíka	● ● ●	• Pivní salám	● ● ●
• Klobása s medvěď. česnekem	● ● ●	• Poličan	● ● ●

Seznam výrobků bez lepku, sóji a laktózy

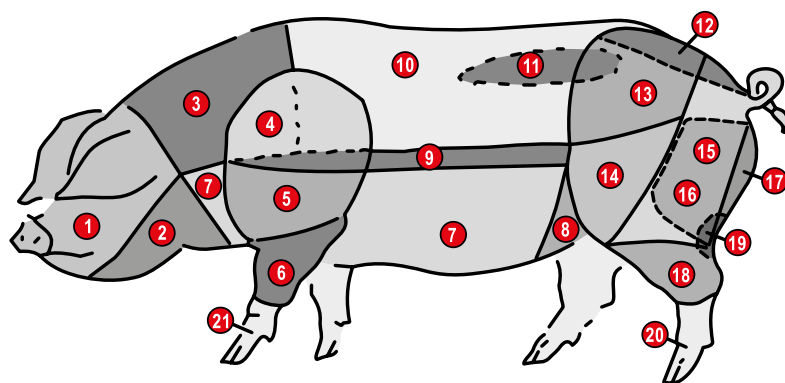
• Roastbeef	● ● ●	• Uzená slanina nižší	● ● ●
• Rolovaný bok	● ● ●	• Uzená slanina vyšší	● ● ●
• Rolovaný bok půlený	● ● ●	• Uzená žebra z krku	● ● ●
• Salám se sýrem	● ●	• Uzená žebra z pečeně	● ● ●
• Sekaná s panenkou pečená	● ● ●	• Uzené koleno přední	● ● ●
• Sekaná s panenkou syrová	● ● ●	• Uzené koleno zadní	● ● ●
• Selské cigáro	● ● ●	• Uzené sele	● ● ●
• Selské škvarky	● ● ●	• Uzené žebro bok - půlené	● ● ●
• Sendvičový nářez	● ● ●	• Uzené žebro z boku	● ● ●
• Sušená klobása	● ●	• Uzený bok bez kosti	● ● ●
• Sváteční roláda	● ● ●	• Vepřová střevo sol. 32/34	● ● ●
• Sýrové párečky	● ●	• Vepřová uzená kýta s kostí	● ● ●
• Špek dědy Pilčíka	● ● ●	• Vepřová vařená kýta s kostí	● ● ●
• Špekáčky	● ● ●	• Vánoční set	● ● ●
• Špekáčky Extra 1978	● ● ●	• Vánoční šunková baňka	● ● ●
• Štýrská klobása	● ● ●	• Vařený lalok	● ● ●
• Štýrský párek	● ● ●	• Velikonoční pytlík VOB	● ● ●
• Šunka dědy Pilčíka	● ● ●	• Velikonoční vajíčko	● ● ●
• Šunka kulatá standard	● ● ●	• - šunkový salám	
• Šunka nejvyšší jakosti	● ● ●	• Vepřová tlačěnka	● ● ●
• Šunka od kosti	● ● ●	• Vepřové sádlo	● ● ●
• Šunková klobása	● ● ●	• škvařené 500g	● ● ●
• Šunková pěna MINI	●	• Vídeňské párky	● ● ●
• Šunkový salám	● ● ●	• Vídeňský salám	● ● ●
• Šunkový salám speciál	● ● ●	• Vysočina	● ● ●
• Šunkový salám uzený	● ● ●	• Vyškvařené sádlo	● ● ●
• Terezka šunka	● ● ●	• nestandardizované	
• nejvyšší jakosti		• Zlatá šunka standard	● ● ●
• Terezka šunka	● ● ●	• Životický polosuchý salám	● ● ●
• nejvyšší jakosti MINI		• Životický točený	● ● ●
• Točený salám	● ● ●		
• Trefilova masopustní klobása	● ● ●		
• Uzená krkovice	● ● ●		
• Uzená křížovka	● ● ●		
• Uzená rolovaná plec	● ● ●		



Vepřové maso



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 svičková, panenka	21	Přední nožička

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 svičková - 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 kolennem, bez deklu	VL / cca 9,00 kg
V pečeně sk VÚ	VL / cca 4,50 kg
V krkovice sk VÚ	VL / cca 3,80 kg

NÁZEV	BALENÍ
V bok sk	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 1,00 kg
V panenská svičková	VL / cca 0,50 kg
V kýta bk VÚ	VL / cca 7,50 kg
V panenská svičková mraž.	VL / cca 0,50 kg
V plec bk KÚ	VL / cca 2,50 kg
V kýta sk, kůží - solená 30 %	VL / cca 10,0 kg

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

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

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 mražené.	VL / cca 2,50 kg
V střevo sol. 32/34 - VOB	VL / cca 20,0 m

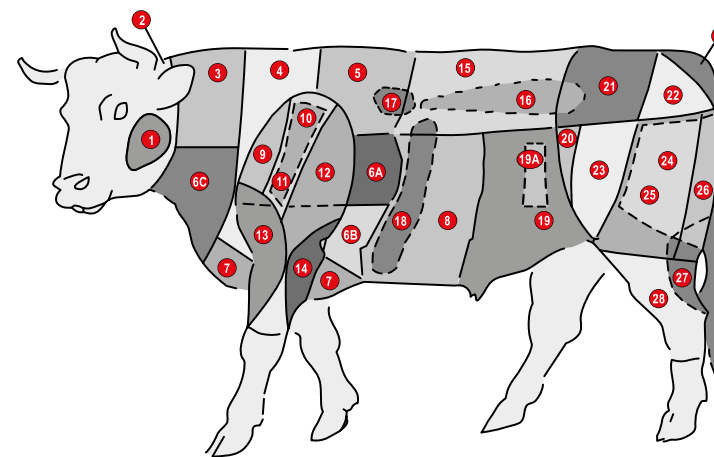
Vysvětlivky:
VL = volně loženo
VBC = vakuově baleno

Veškeré maso je expedováno
v plastových přepravkách E2.

Hovězí maso



Dělení hovězího masa



1	Ličko	15	Nízký roštěnec, roštěná
2	Špička krku	16	Svičková
3	Krk	17	Veverka (na porážce)
4	Podpleči	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 svičková	24	Spodní šál
10	Loupaná plec	25	Vrchní šál
11	Plecový plátek (HZV)	26	Váleček
12	Vysoká plec	27	Karabáček
13	Husička	28	Zadní kliška
14	Přední kliška	29	Oháňka

NÁZEV	BALENÍ
H přední s.k. - krk	VL / cca 0,80 kg
H oháňka	VL / cca 1,20 kg
H přední b.k. - kliška 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 svičk.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 svičková z kýty VBC H+H	cca 1,80 kg
H polévkové řezané	VL / cca 2,50 kg
H lička	VL / cca 0,40 kg
H svičková mraž. VBC	cca 2,60 kg
H plec loupaná VBC H+H	cca 1,80 kg

NÁZEV	BALENÍ
H plec falešná svičková 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 svičková KÚ VBC H+H	cca 2,60 kg

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

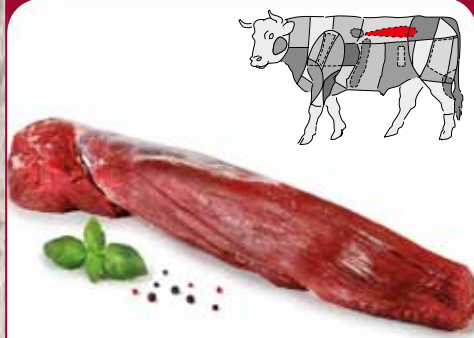
NÁZEV	BALENÍ
H kosti řídké	VL / cca 1,00 kg
H kosti morkové	VL / cca 1,00 kg
H kost masitá (harfa)	VL / cca 1,00 kg
H kosti morkové MR	VL / cca 1,50 kg
H lůj syrový	VL / cca 1,00 kg
H kosti pro výsek	VL / cca 1,00 kg

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

Hovězí maso

Hovězí svíčková



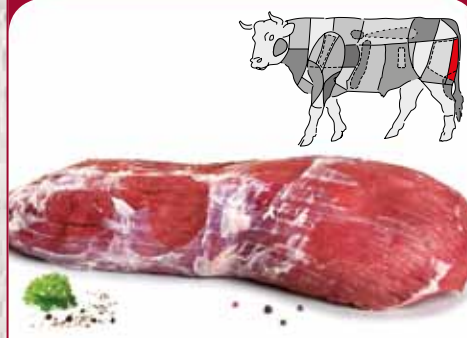
Nejkvalitnější část hovězího masa. Ideální na steaky, originální škrábaný tatarský biftek či carpaccio.

Hovězí nízký roštěnec / roštěná



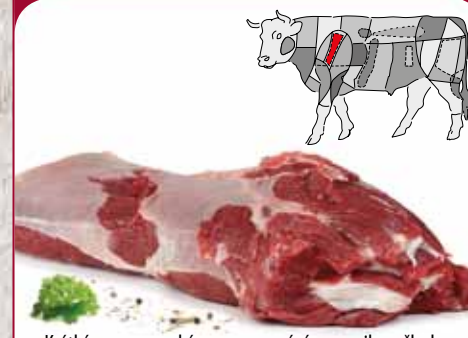
Libové maso ze střední části hřbetu. Výborné steakové maso. Možno také k dušení na přípravu roštěné, vynikající na roastbeef.

Hovězí falešná svíčková - váleček



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

Hovězí plec loupaná



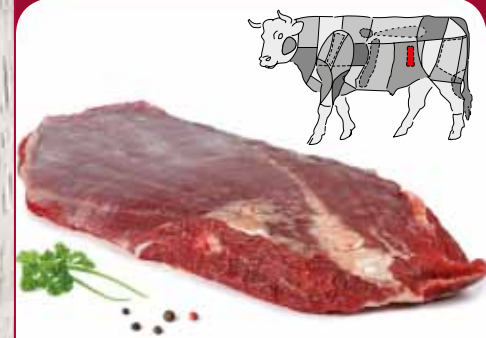
Krátké maso s vysokým mramorováním a se silnou šlachou uprostřed, která během tepelné úpravy změkne. Velice šťavnaté. Výborné na omáčky, dušení nebo guláš. Jedno z nejlepších steakových mas. Při steakové úpravě doporučujeme odstranit šlachy uprostřed.

Hovězí vysoký roštěnec



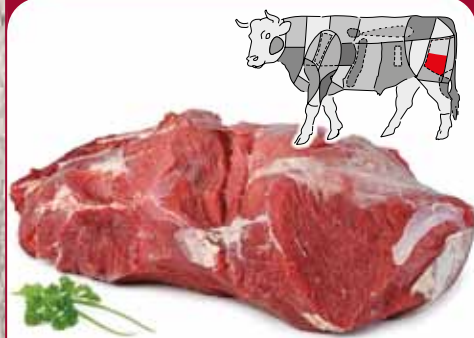
S typickou silnější vrstvou tukového krytí. Doporučujeme připravovat včetně tuku, který do masa během přípravy prostupuje a maso je šťavnatější. Patří k nejemnějším a nejchutnějším masům. Ideální na steakovou úpravu na grilu i pánvi.

Hovězí pupek (flank steak)



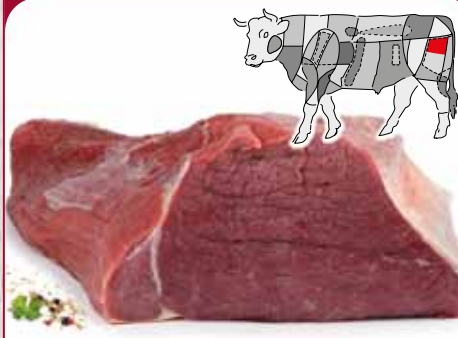
Vhodný na grilování vcelku, s teplou nebo studenou omáčkou či na přípravu vývaru.

Hovězí kýta - vrchní šál



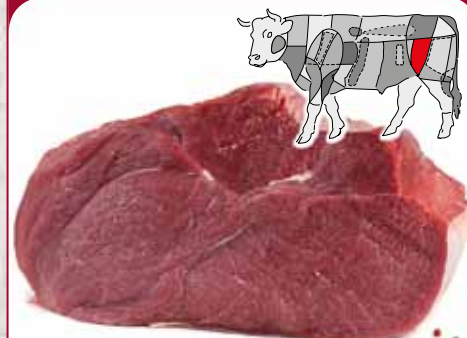
Libové maso s jemnou tukovou kresbou, křehčí a měkčí než spodní šál. Maso vhodné k omáčkám, na ptáčky, rolády nebo závitky.

Hovězí kýta - spodní šál



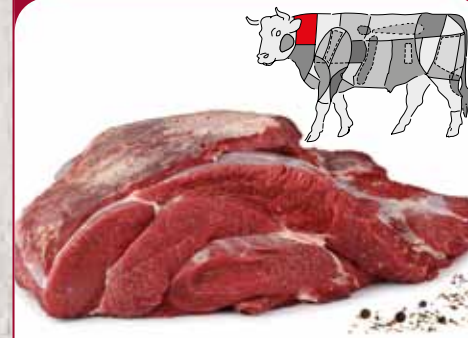
Lehce hrubší maso z namáhané části zadní kýty, velmi libové. Ideální na dušení nebo ragú, rolády nebo také na plátky.

Hovězí kýta - ořech



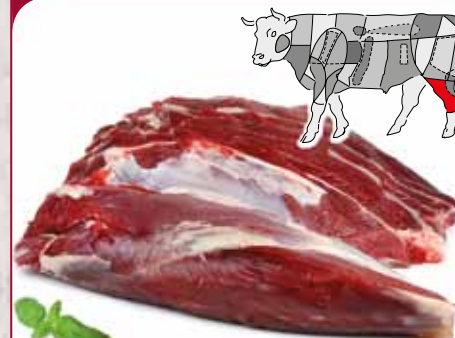
Libová část kýty zbavená tuku. Je sušší, proto doporučujeme prošípokovat slaninou. Ideální na dušení, závitky, rolády nebo na pečení v celku.

Hovězí krk bez kosti



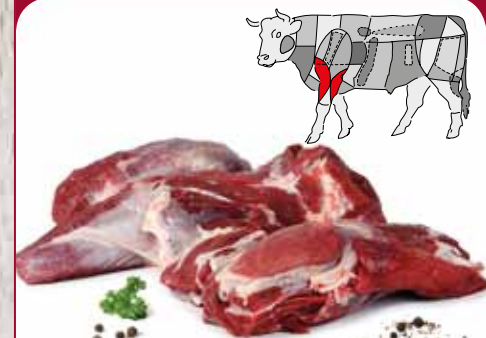
Maso typicky prorostlé tukem. Vhodné pro pečení, dušení, k omáčkám, na guláš nebo ragú či k přípravě polévky. Mleté výborné k přípravě burgerů.

Hovězí kližka



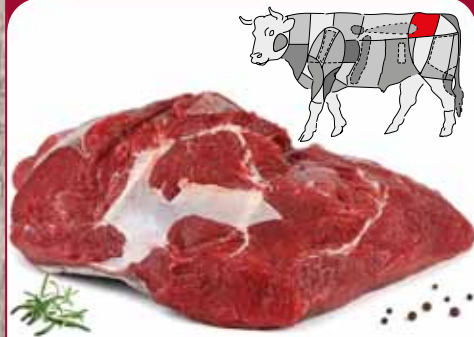
Typicky klišovitě maso. Možno použít k přípravě ragú. Nejpoužívanější druh hovězího masa na guláš.

Hovězí kližka



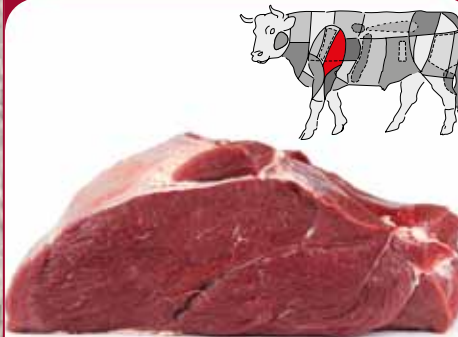
Typicky klišovitě maso. Tradiční při přípravě guláše, ale lze použít k jakémukoli omáčce.

Hovězí kýta - květová špička



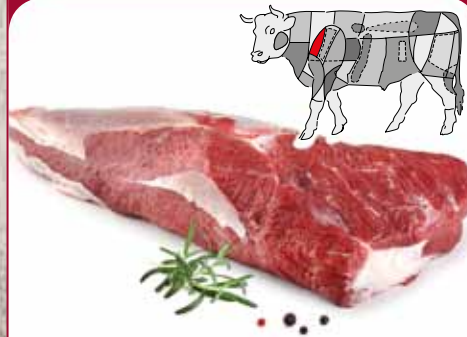
Nepříliš namáhaný sval ze zadní části hovězí kýty. Velmi jemné a šťavnaté maso s minimálním tukovým krytím, ale s intenzivní chutí. Ideální na grilování a steaky.

Hovězí plec vysoká



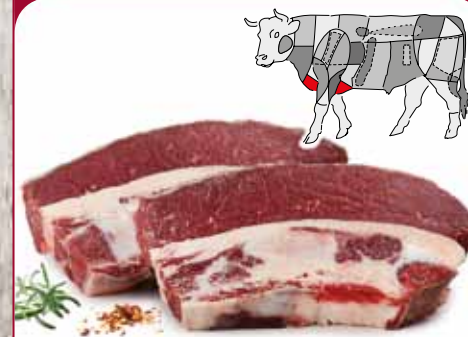
Libové, velmi šťavnaté a chutné maso z horní části plece. Vhodné k dušení, pečení, k omáčkám, na rolády nebo španělské ptáčky.

Hovězí falešná svíčková z plece



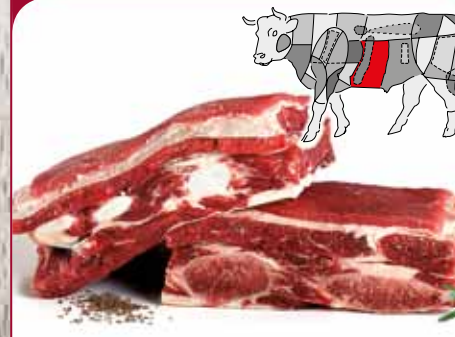
Jemné, měkké maso. Vhodné na svičkovou omáčku, dušení i pečení.

Hovězí polévkové řezané



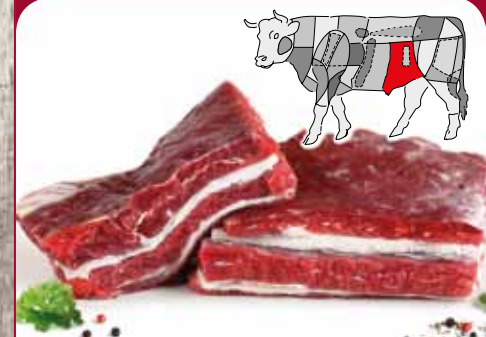
Maso s typicky silným tukovým krytím a kostí. Ideální na přípravu silných vývarů. Výborné vařené a podávané s čerstvým chlebem, hořčicí a křenem nebo jako příloha k omáčkám.

Hovězí polévkové řezané



Maso s typickým tukovým krytím a kostí. Ideální na hovězí vývar, na přípravu pastrami či k přípravě demi-glace (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.

Vepřové maso

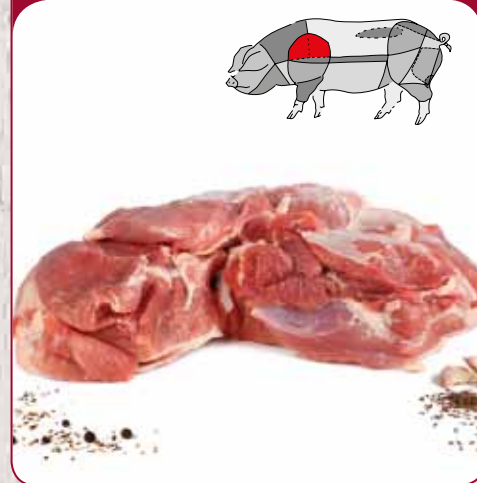
**Vepřová krkovice
s kostí**



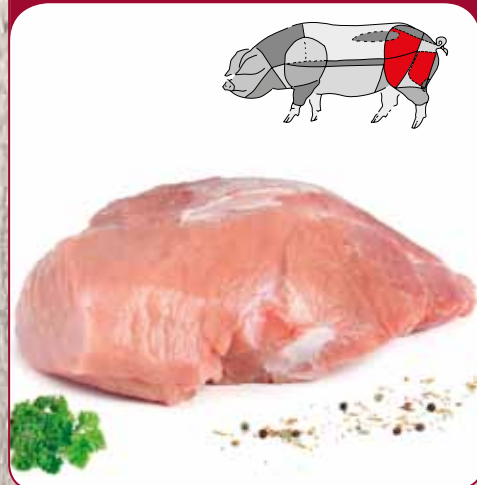
**Vepřová krkovice
bez kosti**



Vepřová plec



**Vepřová kýta
bez kosti**



**Vepřový bok
s kostí**



**Vepřový bok
bez kosti**



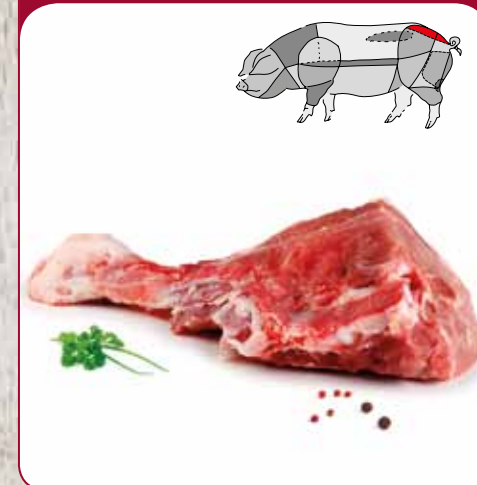
Vepřový lalok



**Vepřová hlava
půlená**



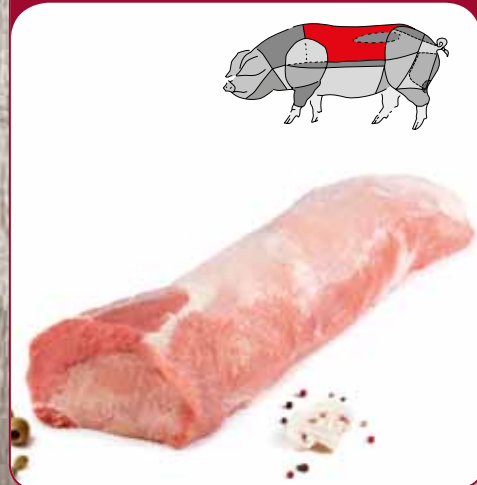
**Vepřová křížová
kost**



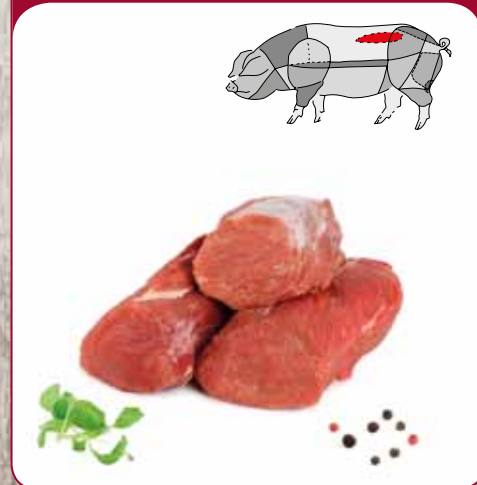
**Vepřová pečeně
s kostí a panenkou**



**Vepřová pečeně
bez kosti**



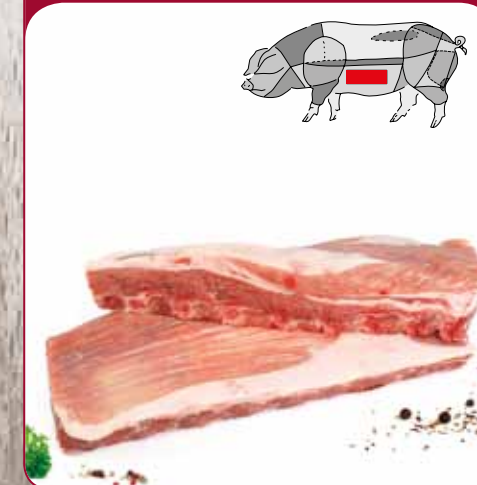
**Vepřová panenská
svíčková - palec**



Vepřové nožky



**Vepřové žebro
bok speciál**

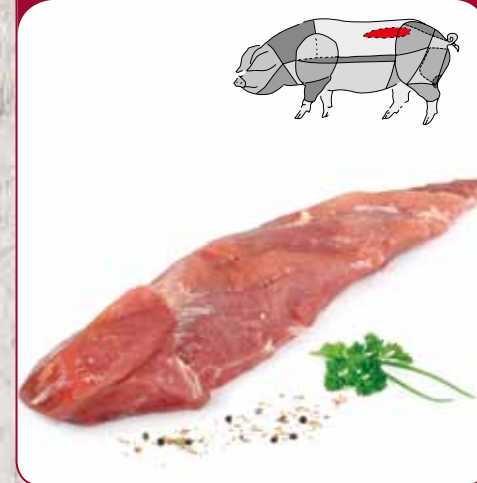


**Vepřová žebra
z boku, pečeně a krku**



Rodinné řeznictví s tradicí

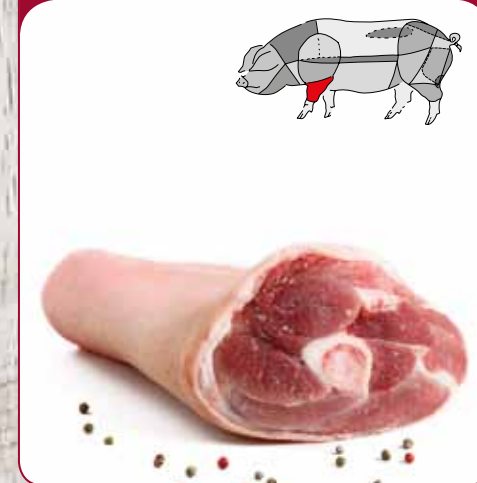
**Vepřová panenská
svíčková**



**Vepřové šunkové
koleno zadní s kostí**



**Vepřové koleno
přední s kostí**



Příjem objednávek



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 – 15:00



OBJEDNÁVEJTE ZDARMA NA TELEFONNÍM ČÍSLE:

800 400 470

Kontakty na obchodní zástupce

Moravskoslezský kraj, Slovensko

Tel.: +420 721 768 666

Olomoucký kraj, Pardubický kraj, Královehradecký kraj

Tel.: +420 725 635 617

Opavsko, Bruntálsko, Jesenícko

Tel.: +420 725 635 608

Zlínský kraj, Jihomoravský kraj, Vysočina

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

Údaje v katalogu jsou platné ke dni vydání - 1.11.2023, neručíme za tiskové chyby. Vzhledem k možným změnám jsou aktuální údaje vždy na termoetiketě výrobku.