

**FAMU**  
GASTROSERVIS

VŠE PRO GASTRONOMII



**Grilovací inspirace**

**Platnost: 6. 6. - 30. 6. 2018**



**219,-/kg**

**i** Mleté telecí maso s přidavkem soli do 1% obsahu.

**MRAŽENÉ**

18-2315

MASO MĚLNĚNÉ TELECÍ  
1 kg MRAŽENÉ

(ilustrační foto)

**NOVINKA**  
v sortimentu



**MRAŽENÉ**

**i** Chlazené BIO skopové české produkce. Vyznačuje se vysokou biologickou hodnotou. Má vysoký obsah sodíku, draslíku a železa. Ideální pro ty, co rádi experimentují a chtějí přinášet hostům nevědní chutě. Zvláště vhodné pro kombinaci s mletým BIO hovězím a čerstvými bylinkami.

17-9100

MASO MLETÉ SKOPOVÉ BIO  
FARMA 0,5kg MRAŽENÉ

**129,-/kg**



**MRAŽENÉ**

**169,-/kg**

18-1248

MASO MLETÉ KACHNÍ 1 kg  
MRAŽENÉ

**i** Ideální surovina na **burgr** i mleté špízy typu **šašlik**.

**i** Vyzkoušejte vytvořit hostům grilovanou specialitu z **pomletého masa vyzrálého suchým zráním**.



**MRAŽENÉ**

18-2240

MASO MLETÉ HOVĚZÍ  
STAŘENÉ 1kg MRAŽENÉ (PL)

**155,-/kg**

**MRAŽENÉ**

18-2005

IBÉRICO MLETÉ MASO  
MRAŽENÉ (NA BURGRY)

**i** Již namleté maso Iberijské vepře v poměru masa a tuku 70% na 30%. Vhodné i na kombinování s mletým masem divoké zvěře, které svou vyšší tučností ideálně doplňuje.



**119,-/kg**



MRAŽENÉ



99,-/kg

18-1204

MASO MLETÉ DANĚK  
1 - 2 kg

Nabídněte zákazníkům nevšední zážitek v podobě zvěřinového burgru.



MRAŽENÉ



99,-/kg

18-1205

MASO MLETÉ DIVOČÁK  
1 - 2 kg

Vhodné jak na jednoduchové burgery a špízy, tak na kombinování s jinými druhy mas. Vyzkustejte styl cheeseburger s chedarem a věříme, že budete mile překvapeni.

CHLAZENÉ



86,-/kg

08-1004

MASO MLETÉ  
KRŮTÍ (CZ) cca 3 kg

Grilovanému mletému krůtímu masu v kombinaci s čerstvými bylinkami a opečenou rolovanou slaninou v briošce se jen těžko odolává.

Co by to bylo za Uzeniny od Slaniny bez slaniny. Ondřej Slanina říká: "Této uzenářské speciality je na světě mnoho druhů a ta má je prostě jedinečná, chutově vyvážená."

90,80 Kč

CHLAZENÉ



08-2244

PROSTĚ SLANINA  
GASTRO KRÁJENÁ  
500 g

## Mražené steaky od společnosti KONKRET

**179,-/kg**



18-1251

**BURGER HOVĚZÍ STAŘENÉ  
MASO 180 g (PL) MRAŽENÉ**



**Steak ze spodní části pupku.** Maso ze širokého kusu plochého svalu spodní části pupku, je to chuťově výrazný kus masa, tužší, vláknitý, ale skvělé chuti.

**395,-/kg**



18-1246

**TOMAHAWK STEAK STAŘENÝ  
0,9 - 1,2 kg (PL)**



**Z vysokého roštěnce s žebrovní kostí.** Maso ze střední horní části hřbetu přecházející do nízkého roštěnce. **Charakteristika je obdobná jako u RIBEYE steaku.** U tohoto steaku je ponechána žebříková kost.



**100% vyzrálé hovězí maso bez jakýchkoliv přísad.** Získává se z horní části přední hovězí čtvrtě (vysoký roštěnec, nízký roštěnec, krk a plec).



18-2021

**FLANK STEAK HOVĚZÍ  
STAŘENÝ (PL)**

**285,-/kg**

**MRAŽENÉ PRODUKTY**



18-981

**T-BONE STEAK STAŘENÝ  
cca 400 g (PL) MRAŽENÝ**



**Oblíbená varianta tohoto řezu aplikovaná u vepřového masa.** Tedy kombinace kotlety s panenskou svičkovou.

**479,-/kg**



**NOVINKA  
v sortimentu**

**395,-/kg**

18-2316

**TOMAHAWK STEAK BABY  
BEEF 650 - 700 g (PL)**



**Na tento steak jsou pečlivě vybírány masa z velmi mladých kusů dobytka.**



**NOVINKA  
v sortimentu**

**219,-/kg**

18-2318

**T-BONE STEAK VEPŘOVÝ  
cca 300 g (PL) MRAŽENÝ**



**Nízkého roštěnce a svičkové s kostí.** Maso z horní části hřbetu ze strany zadní hovězí kýty. **Je jediný svého druhu, který spojuje dvě chutě,** protože mezi kostí ve tvaru T se nachází steak ze svičkové a nízkého roštěnce.

**NOVINKA  
v sortimentu**

**189,-/kg**



**Oblíbená varianta tohoto řezu aplikovaná u vepřového masa.**

18-2317

**TOMAHAWK STEAK  
VEPŘOVÝ 300 g (PL)**



**118,75 Kč**

OMÁČKA HEINZ 875 ml  
03-754 / CLASSIC BURGER  
03-757 / PEPŘOVÁ KRÉMOVÁ  
03-758 / HOŘČICOVÁ BBQ



Zaváděcí cena:

**115,90 Kč**

05-6229

TABASCO BUFFALO STYLE  
PEPPER SAUCE 148 ml

NOVINKA  
v sortimentu



**Grilované Burgry Buffalo style**

Počet porcí: 8

**Ingredience:**

- ¼ TABASCO® Buffalo sauce
- 1 lžička TABASCO® Buffalo sauce
- 1 kg hovězí mleté maso (s 90% podílem masa)
- ½ hrnku nakrájené cibule na kostičky
- ½ hrnku nakrájeného celeru na drobné kousky
- ½ hrnku rozdroleného modrého sýra
- ½ lžičky soli
- ¼ hrnku majonézy
- 2 lžíce kečupu
- 8 Burgerových housek
- Nakrájený ledový salát

Ve střední misce smíchejte hovězí maso, cibuli, celer, sýr, ¼ hrnku TABASCO® Buffalo sauce a sůl.

Z masové směsi vytvoříte 8 stejně velkých bochánků. Zakryjte a vložte do lednice. V malé misce vytvoříme dip na Burgery. Smíchejte dohromady majonézu, kečup a zbývající lžičku TABASCO® Buffalo sauce a hotový dip dejte do lednice.



**349,-**

05-500

LOUISIANA HOT  
SAUCE 3,75 l



**319,-**

05-808

OMÁČKA ANANAS /  
JALAPENO 2,24 kg



**239,-**

05-532

OMÁČKA BARBECUE  
2,4 l CASA FIESTA



**319,-**

05-806

OMÁČKA MANGO /  
JALAPEÑO 2,16 kg  
SANTA MARIA

**5,55 Kč**



17-901

**BULKA HAMBURGEROVÁ  
MAXI 86 g**



**MRAŽENÉ PRODUKTY**



Vhodné k jemnějším druhům mas, kdy vynikne typická chuť tohoto pečiva spolu s bylinkami. Obohacená extra panenským olivovým olejem, oreganem a rozmarýnem. Pečeno v peci na dřevo.



**6,55 Kč**



17-1453

**ROHLÍK HOT DOG  
60 g**



**15,42 Kč**



18-733

**FOCACIA MINI S BYLINKAMI,  
NAKROJENO 100 g**



**3,14 Kč**



Ideální pro malou trojkombinaci s různými typy grilovaných burgrů nebo mas, zrovna tak jako na finger food.

**Balení obsahuje:**

77 zlatavých bochánků  
77 tmavých bochánků s otrubami  
77 bochánků s dekorem z ovesných vloček,  
lněných semínek, sezamu a slunečnicových  
semínek.



17-1562

**BOCHÁNKY MINI  
MĚKKÉ - MIX 17 g**



**5,99 Kč**

17-1736

**BRIOŠKA KULATÁ  
PŘEDKROJENÁ 85 g**





**2,84 Kč**



17-1207

BRIOŠKA MINI  
RUSTIKÁLNÍ 30 g



**MRAŽENÉ PRODUKTY**

**7,40 Kč**



17-2231

BULKA HAMBURGEROVÁ  
ČERVENÁ 86 g



**9,64 Kč**



17-2246

FLAGUETTE TMAVÝ  
100 g



**9,10 Kč**



17-3003

BULKA LOUHOVANÁ  
PŘEDKROJENÁ 80 g



17-1540

BULKA HAMBURGER  
"CALIFORNIA" 126 g



**8,10 Kč**



02-2319

SÝR PANÝR NA GRIL  
200 g

49,90 Kč

34,50 Kč



02-1036

SÝR HALLOUMI  
200 g

02-155

HERMELÍN NA GRIL  
16 x 120 g (1,92 kg)



479,-



02-2251

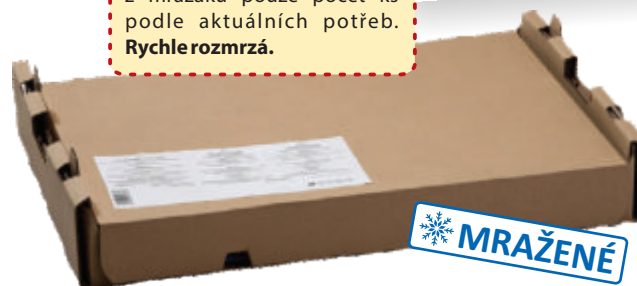
POLOŠTIEPOK UZENÝ  
NA GRIL 10 x 60 g

169,-



Ideální produkt na akce, kdy nevíte přesně, kolik zákazníků/návštěvníků dorazí na vaši akci. Vyndáváte z mrazáku pouze počet ks podle aktuálních potřeb. Rychle rozmrzá.

NOVINKA  
v sortimentu



389,-

17-3017

HERMELÍN NA GRIL  
KOŘENĚNÝ 120 g x 15 ks

FANY Gastroservis s.r.o.

Průmyslová 536, 252 50 Vestec

E-mail: fany@fany.cz

Internet: <http://www.fany.cz>

Cenová nabídka platná od 6. 6. 2018 do 30. 6. 2018 nebo do vyprodání zásob.

Ceny jsou uvedeny bez DPH. Minimální hodnota pro závoz zboží v akci je 5 000,- Kč bez DPH. Tato cenová nabídka se nevztahuje na odběratele, kteří mají na uvedené výrobky individuální ceny.

Změna cen a tiskové chyby vyhrazeny.

**Objednávky:**

e-shop: [www.fany.cz](http://www.fany.cz)

tel.: 227 228 229

**Provozní doba**

**objednávkové kanceláře:**

Po - Pá: 8:00 - 24:00

So: 18:00 - 24:00

Ne: 17:00 - 24:00

**Linka reklamací:** 227 228 288 (Po-Pá: 8:00 - 16:00)

**Obchodní zástupci:**

**Miroslav Pícha** (barista – specialista na kávu)  
mobil: 735 750 301  
e-mail: [m.picha@fany.cz](mailto:m.picha@fany.cz)

**Přemysl Sova** (sommelier – specialista prodeje vín)  
mobil: 731 150 947  
e-mail: [p.sova@fany.cz](mailto:p.sova@fany.cz)

**Andrea Nulíčková** (Praha 8 a nepotravinový sortiment)  
mobil: 731 155 049  
e-mail: [a.nulickova@fany.cz](mailto:a.nulickova@fany.cz)

**Jakub Kadeřábek** (Praha 1 – Staré Město)  
mobil: 739 571 995  
e-mail: [j.kaderabek@fany.cz](mailto:j.kaderabek@fany.cz)

**Petr Pánek** (Praha 1 – Malá Strana, Praha 9)  
mobil: 732 362 362  
e-mail: [p.panek@fany.cz](mailto:p.panek@fany.cz)

**Radek Šolc** (Praha 3)  
mobil: 731 150 948  
e-mail: [r.solc@fany.cz](mailto:r.solc@fany.cz)

**David Šimánek** (Praha 1 – Staré Město, Praha 7)  
mobil: 731 152 994  
e-mail: [d.simanek@fany.cz](mailto:d.simanek@fany.cz)

**Tomáš Čihák** (Praha 4)  
mobil: 731 155 048  
e-mail: [t.cihak@fany.cz](mailto:t.cihak@fany.cz)

**Tomáš Dias** (Praha 2, Praha 10)  
739 571 991  
e-mail: [t.dias@fany.cz](mailto:t.dias@fany.cz)

**Jakub Urban** (Praha 6)  
mobil: 739 571 994  
e-mail: [j.urban@fany.cz](mailto:j.urban@fany.cz)

**Jan Stejskal** (Praha 5)  
mobil: 739 571 990  
e-mail: [j.stejskal@fany.cz](mailto:j.stejskal@fany.cz)