



magazín pro zdravý životní styl, www.vimcojim.cz
Product placement [O výživě](#) 7. 12. 2020 | Vím, co jím a piju, o.p.s.

Masa Sous-vide od Krahulíka získala ocenění Česká chuťovka 2020 i logo Vím, co jím

URL článku: magazin/clanky/o-vyzive/Masa-Sous-vide-od-Krahulika-ziskala-oceneni-Ceska-chutovka-2020-i-logo-Vim,-co-jim__s10010x19886.html

Jedná se o speciální metodu, při níž se nakořeněné maso zavakuje do varného sáčku a po dobu několika hodin se tepelně upravuje ve varné komoře při teplotě nižší, než je bod varu. Maso je díky tomuto způsobu úpravy křehké a šťavnaté a zachová si původní živiny.



DANČÍ KOSTKY

Sous-vidé



TRHANÉ VEPŘOVÉ

Sous-vidé



VEPŘOVÁ LIČKA

Sous-vidé



HOVĚZÍ LIČKA

Sous-vidé

BEZ LEPKU A ECEN
Křehké a šťavnaté

BEZ LEPKU A ECEN
Křehké a šťavnaté

BEZ LEPKU A ECEN
Křehké a šťavnaté

BEZ LEPKU A ECEN
Křehké a šťavnaté

POMALU VÁŘENÉ MĀSO
Náče omáčka bylinkami

POMALU VÁŘENÉ MĀSO
Náče omáčka bylinkami

POMALU VÁŘENÉ MĀSO
Náče omáčka bylinkami

POMALU VÁŘENÉ MĀSO
Náče omáčka bylinkami

6
MINUT

Sous vide - moderní metoda zpracování masa

Společnost Krahulík se i přes svůj rozsáhlý sortiment stále soustředí na vývoj nových produktů. Naposledy mu učarovala moderní metoda zpracování masa, metoda Sous vide.

„Zákazníci ocení především snadnou a rychlou přípravu, ale také variabilitu přípravy těchto exkluzivních mas. Během krátké chvíle si totiž maso ohřejete nejen v hrnci ve vodní lázni, ale také troubě, mikrovlnce, nebo na grilu,“ vysvětluje marketingový manažer Dominik Stahorský.

Výhody nové řady pro zdraví i chuť

- Maso zůstává křehké, plné a šťavnaté
- Zachovává si své původní nutriční vlastnosti
- Bez lepku a éček (mimo siřičitanu ve víně)
- Má široké možnosti využití v teplé i studené kuchyni
- Praktické balení 300 g ideální na 2 porce
- S dostatečně dlouhou trvanlivostí
- Snadnost a rychlost přípravy doba přípravy již od 6 minut

Ocenění Česká chuťovka 2020 i certifikát Vím, co jím

Nová řada mas Sous vide získala ocenění Česká chuťovka 2020:

- Dančí kostky
- Vepřová líčka
- Trhané vepřové maso
- Hovězí líčka



Soutěž o značku Dobrý tuzemský potravinářský výrobek „**Česká chuťovka**“ pomáhá spotřebitelům objevit vynikající, chutné, a hlavně kvalitní české potraviny.



Logo Vím, co jím pomáhá s výběrem potravin vhodných pro zdravý životní styl - umožňuje snadno a vědomě snížit příjem rizikových živin, které souvisí s většinou současných civilizačních onemocnění. Produkt prošel odborným hodnocením a je z hlediska nutričních hodnot vhodný pro zdravý životní styl.

Krahulík-MASOZÁVOD Krahulčí, a.s.



Tradiční výrobce uzenin s více než 90letou historií. Srdce společnosti leží v čistém prostředí Českomoravské vrchoviny, v Krahulčí u Telče, kde pro výrobu uzenin využívají klimatické podmínky, přírodní sušárny, ale i moderní technologie.

Masné výrobky od společnosti Krahulík si za dobu svojí existence našli své místo na stolech mnoha domácností.

Velmi oblíbené jsou krájené salámy s typickým dravcem na obalu, ale také jiné balené uzeniny od fermentovaných klobás přes grilovací sortiment až po tlačanky, jelítka či jaternice.

Uzeniny Vysočina a Herkules již od roku 1928

To se psal rok 1967 a v tehdejší Československu se hledal způsob, jak nahradit nedostatkový Uherák. V Hodicích na Vysočině tak vznikla alternativa pojmenovaná jednoduše po místě svého vzniku – Vysočina. Kousek odtud, ve Studené, byla zase vyvinuta receptura salámu Herkules.

- Zkrátka a dobře, jedinečné klimatické podmínky, přírodní sušárny, moderní technologie, ale také tradiční přístup k řeznickému řemeslu jsou ideální kombinací pro výrobu opravdu poctivých uzenin.

Dnes patří výše uvedené provozy v Hodicích a ve Studené pod křídla společnosti Krahulík-MASOZÁVOD Krahulčí, a.s., která na Váš stůl dodává kompletní uzenářský sortiment již od roku 1928.