



ČERSTVĚJI UŽ TO NEJDE



NAŠE VÝHODA JE, ŽE SI VŠE SAMI VYRÁBÍME PŘÍMO V MÍSTĚ PRODEJE,
A PROTO DOKÁŽEME PRUŽNĚ REAGOVAT NA POTŘEBY ZÁKAZNÍKA.

VYROBENO U NÁS
26,-

Sekaná v housce
Globus
1 ks



Zakoupíte u pultu
řeznických specialit

Platí od 17. 9. do 5. 10. 2025

pro všechny hypermarkety Globus.
Denní nabídka se může v jednotlivých hypermarketech lišit.



HYPERMARKET



ŘEZNICTVÍ GLOBUS TO JE ZNAČKA, KTERÁ:

1.



- se denně stará o čerstvost a své dodavatele zná osobně

2.



- si zakládá na původu svých surovin

3.



- denně zpracovává maso přímo v hypermarketu a je to pro ni standardem

4.



- pracuje jenom s nutným množstvím přidaných látek

5.



- má jen jedno maso pro pult i výrobu

6.



- se denně stará o základní sortiment i sezonních výrobků

DRŮBEŽÍ ŘEZNICTVÍ GLOBUS

Svoji nabídku jsme rozšířili v některých hypermarketech o Drůbeží řeznictví. V současné době je Drůbeží řeznictví otevřeno v Brně, v Praze na Černém Mostě, v Čakovicích a na Zličíně, v Pardubicích, v Plzni, v Trmicích, ve Štěrboholech a další budou následovat.

- prodloužená doba výkrmu 56 dní
- výrazná chuť
- chov na podestýlce

**OCHUTNEJTE
NAŠE
SELSKÉ KUŘE**



Obslužný pult s drůbeží naleznete vedle Řeznictví Globus

POMÁHÁME I LIDEM SE SPECIÁLNÍM STRAVOVÁNÍM – BEZLEPKOVÁ DIETA



Pro všechny, kteří dodržují bezlepkovou dietu, máme dobrou zprávu! Řeznictví Globus vyrábí **více než 120 druhů** přirozeně bezlepkových uzenin a ostatních masných výrobků. Bonus je to i pro ty z vás, kteří bezlepkovou dietu dodržovat nemusí. To znamená, že své výrobky vyrábíme podle **tradičních receptur**, tedy pouze za použití masa, koření a nezbytně nutných přídatných látek. Tím jsme pro vás připravili ucelený bezlepkový sortiment. Na co si ukážete, to je bez lepku. Výjimku tvoří pouze **jitrnice, jelita a oba prejty**. Z jakého důvodu? Jestliže podle tradičních receptur vyrábíme všechny uzeniny, tak stejně vyrábíme i jitrnice, jelita a prejty. Do jitrnic tedy patří žemle a do jelit kroupy. Totéž platí i pro prejty.

Pro lepší orientaci jsou všechny výrobky v pultech Řeznictví Globus řádně označeny logem:



Příprava syrové sekané:

Sundejte vrchní obal a sekanou s vaničkou vložte do trouby (elektrická trouba při 120 °C asi 80 minut, plynová trouba při mírném plameni přibližně stejnou dobu). Sekaná má být při nakrojení růžová.

V našem Řeznictví si vyberete z různých variant sekaných. Již kromě zmíněné **Housky se sekanou Globus**, nabízíme **Teplou sekanou Globus** u pultu řeznických specialit, v pultě uzenin **Sekanou Globus** nebo **Syrovou sekanou Globus ve vaničce** (polotovar). Kromě toho se zaměřujeme i na krajové speciality jakou jsou **Tradiční sekaná Globus** (Opava, Ostrava, Havířov) a **Hanácká sekaná Globus** (Olomouc).

VYROBENO U NÁS

14⁹⁰

Tlačenka světlá Globus
100 g



VYROBENO U NÁS

12⁹⁰

Selská paštika Globus
v přírodním střívku
100 g



VYROBENO U NÁS

60,-

Selská paštika Globus
sklo
320 g
100 g = 18,75





PŘEDSTAVUJEME ŠUNKY Z ŘEZNICTVÍ GLOBUS



Víte, jak poznat, která šunka je nejlepší? U šunky je spíše než obsah masa důležitějším vodítkem obsah čistých svalových bílkovin a podle toho poznáte tu nejlepší.

Rozlišujeme tři kategorie:

- Šunka standardní – obsahuje nejméně 10 % čistých svalových bílkovin (Standard šunka Globus).
- Šunka výběrová – obsahuje nejméně 13 % čistých svalových bílkovin.
- Šunka nejvyšší jakosti – obsahuje nejméně 16 % čistých svalových bílkovin (Globus šunka).

Orientujte se tedy výhradně podle těchto označení a neuděláte chybu. V Řeznictví Globus si můžete vybrat ze všech tří kategorií.



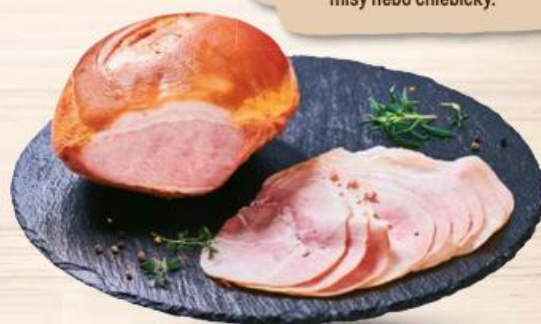
Dušená šunka Globus

šunka výběrová
volná i vakuovaná
100 g



Sedlácká šunka Globus

šunka výběrová krájená
volná, balená i vakuovaná
100 g



Doporučujeme na svačinu, obložené
mísy nebo chlebičky.

Dále máme v sortimentu i Krutí šunku Globus, Hovězí šunku Globus nebo Šunku od kosti Globus. V hypermarketech s Drůbežím řeznictvím nabízíme Selskou kuřecí šunku Globus.

ZAČÍNÁ ŠKOLA A PODZIM



Září je plné aktivit, a proto můžeme využít časovou úsporu při vaření s výrobky z našeho Řeznictví. Připravili jsme pro vás jídlo ve skle: **Hovězí guláš Globus, Vepřový guláš Globus, Boloňskou směs Globus a Chilli con carne Globus** v ceně již od 69,- Kč/ks. Dále širokou nabídku polokonzerv: **Vepřové maso Globus, Hovězí maso Globus, Ostravská klobásová směs Globus, Moravská klobásová směs Globus** nebo **Luncheon meat Globus**.



VYROBENO U NÁS

159,-

Karbanátková směs Globus
polotovary
1 kg



Můžete použít na sekanou, klasické karbanátky nebo na placičky na gril.



VYROBENO U NÁS

14⁹⁰

Paštika s telecím masem Globus
v umělém obalu
100 g



Ideální na svačinky do školy.



Karbanátková směs Globus – výborná pro rychlou přípravu oběda či večeře

Navrhujeme tři možnosti:

1. Vložte do trouby přímo v hliníkové vaničce a upečte, získáte výbornou sekanou.
2. Použijte pro přípravu klasických karbanátků, obalte v trojobalu a osmažte na pánvi.
3. Vykrajujte přímo z vaničky lžící placičky a vložte na gril.





S NÁSTUPEM CHLADNÉHO POČASÍ PŘICHÁZEJÍ TRADIČNÍ VEPŘOVÉ HODY A I ZDE VÁM MÁME CO NABÍDNOUT



V polovině listopadu, až nastane chladné období, tak budeme mít pro vás připraveny naše zabijačkové speciality **Jaternicový** a **Jelitový** prejt Globus nebo Jaternice a Jelita Globus.

VYROBENO U NÁS
149,-

Moravský vrabec
Globus
polotovár
1 kg



Připraveno pro úsporu vaší práce.
Připravenou směs pečte v troubě asi 1 hodinu
a s přílohou máte vynikající oběd.

VYROBENO U NÁS
23⁹⁰

Anglická slanina
Globus
krájená
balená i vakuovaná
100 g



Nabízíme vcelku, krájenou
na plátky i na kostky. Využití
ve studené i teplé kuchyni.

VYROBENO U NÁS
179,-

Vepřová roláda z boku
Globus
plněno karbanátovou směsí
polotovár
1 kg



Roládu stačí pouze podlít vodou, vložit
do trouby a upéct. Výborná s bramborovým
knedlíkem a špenátem, bramborem
nebo bramborovou kaší.



Představujeme vám i směsi, které vám usnadní vaření. Stačí jen
vyklopit směs na rozpálenou pánev bez tuku a přilévat postupně
vodu (asi polovinu hmotnosti masové směsi). Nabízíme **Pánve**
vepřové a **krůtí** na různé způsoby (mysliveckou, s kari, selskou
nebo sladkokyselou). Tam, kde máme Drůbeží řeznictví, můžete
zakoupit **Selskou kuřecí pánev sladkokyselou**.

Denní nabídka se může v jednotlivých hypermarketech lišit.



PRO SVÁTEČNÍ I PRO VŠEDNÍ DNY MÁME PRO VÁS Z NAŠÍ NABÍDKY:



Široký výběr tzv. syrových uzených mas. Jde o polotovar, který je nutno tepelně upravit. **Jak správně tepelně upravit uzené maso Globus?** Maso umístíme do hrnce na pařák, přidáme vodu a přiklopíme pokličkou. Dle velikosti masa propařujeme cca 1 hodinu. Z nabídky vybíráme: **Uzenou pečení s kostí Globus, Uzenou krkovičku s kostí Globus nebo Uzený bok s kostí Globus.**

VYROBENO U NÁS
Játrový sýr Globus
100 g
14⁹⁰



VYROBENO U NÁS
Špekáčky Globus
v přírodním střívku
100 g
16⁹⁰



VYROBENO U NÁS
Vídeňské párky Globus
v přírodním střívku
volné, balené, vakuované
100 g
19⁹⁰



Vyzkoušejte Játrový sýr Globus jako sváteční předkrm. Stačí jej nakrájet na tenké plátky, doplnit brusinkami a máte hotovo.

Možnost mnoha úprav: grilovat, ohřát ve vodě, připravit na pivu, naložit jako utopence nebo opéct na pánvi k čočce, bramborové kaši atd....

V období Vánoc pro vás připravujeme Vinnou klobásu.

A jak se tato specialita vyrábí?

Připravujeme ji bezlepkovou a podle jedné z tradičních receptur, tedy z vepřového a hovězího masa, vína a koření. Hotovou směs poté plníme do přírodních střivek.





ŘEZnictví GLOBUS TVOŘÍ LIDÉ



„AHOJ, JMENUJI SE KUBA.
V ŘEZnictví GLOBUS JSEM MĚL TŘÍLETOU
PRAXI A MOŽNOST CHODIT I NA BRIGÁDU
VE SVÉM OBORU, KDE JSEM SE NAUČIL
VŠECHNO, CO SPRÁVNÝ A POCTIVÝ ŘEZník MUSÍ
UMĚT. NYNÍ PRACUJI S FAJN KOLEKTIVEM
A DĚLÁM PRÁCI, KTERÁ MĚ MOC BAVÍ.“

STARÁME SE O BUDOUCNOST

Spolupracujeme s učilišti a odbornými školami v okolí.
Učňům na praxi předáváme své zkušenosti a nadšení pro
řemeslo. Máme mezi sebou kolegy, kteří u nás začínali jako
učni a jsou s námi již mnoho let.

PREFERUJETE NÁKUP Z POHODLÍ DOMOVA? U NÁS SI MŮŽETE MASO OBJEDNAT I PŘEDEM

Je jen na vás, jak si maso objednáte:

1. PŘES OBJEDNÁVKOVÝ LIST,
který najdete v řeznictví u pultů s obsluhou.

2. ONLINE NA WWW.GLOBUS.CZ.

Stačí pár kroků:

- V horní liště (vedle loga Globus) zvolte záložku „objednávka“.
- Ověřte si, zda jste na stránkách pobočky hypermarketu, ve kterém si objednávku chcete vyzvednout, např. v Globusu Haviřov.
- Vyberte si z online nabídky našeho řeznictví.
- Dokončete a odešlete objednávku.
- Objednané zboží si vyzvedněte v Řeznictví Globus u pultů s obsluhou.
- Vše zaplatíte po převzetí objednávky u pokladen v hypermarketu.

3. NYNÍ NOVĚ I PŘES APLIKACI MŮJ GLOBUS

Aby naši řezníci mohli objednávku dokonale připravit, je dobré ji
zadat 2 dny před plánovaným vyzvednutím.

U NÁS MÁTE VÍCE MOŽNOSTÍ NÁKUPU:

1. U PULTŮ S OBSLUHOU

pro ty, co si rádi nechají poradit

2. U SAMOOBSLUŽNÉHO PULTU

pro rychlý nákup bez front

3. VAKUOVĚ BALENÉ VÝROBKY

pro delší trvanlivost



CHCETE SE O ŘEZnictví GLOBUS DOZVĚDĚT VÍC?
Načtete do svého chytrého telefonu tento QR kód
a přečtete si, co stojí za kvalitou našeho masa.



www.globus.cz



Globus Česko

Za případné tiskové chyby neručíme. Uvedené ceny jsou v českých korunách.
Infolinka zdarma 800 241 242.