

# GASTRO

## PERSONÁL SNOV

KDE HO HĽADAŤ?

\*\*\*\*\*



**Streetfood:  
vyrazte  
do ulíc!**

# Qualivo

mäso pre znalcov



# Qualivo

## MÄSO PRE NÁROČNÝCH

ZA VYNIKAJÚCOU CHUŤOU, ŠŤAVNATOSŤOU A KREHKOSŤOU MÄSA QUALIVO, KTORÉ OCEŇUJÚ AJ POPREDNÍ ŠÉFKUCHÁRI, STOJÍ UNIKÁTNA METÓDA CHOVU VYVINUTÁ VO ŠVAJČIARSKU.



„Som presvedčený, že systém Qualivo znamená poctivú, premyslenú, udržateľnú a kontrolovateľnú značku pre produkciu špičkového mäsa.“

Jürg Hofmann



[www.qualivo.sk](http://www.qualivo.sk)

KONCEPT QUALIVO sa zrodil v roku 1995 a jeho duchovným otcom je Jürg Hofmann, majiteľ spoločnosti Hofmann Nutrition AG. Prvotnou motiváciou bola jeho vtedajšia nespokojnosť s kvalitou hovädzieho mäsa na trhu, ktorá ho priviedla k vytvoreniu unikátneho systému chovu a výkrmu dobytká. Cieľom bolo ponúknuť spotrebiteľom hovädzie mäso špičkového kvality s vynikajúcimi chuťovými vlastnosťami a vysokým obsahom zdraviu prospešných látok.

### Strava je základ

Jedinečnosť metódy stojí na spôsobe výkrmu. Zloženie stravy podporuje imunitu, čím sa znižuje riziko chorôb a minimalizuje sa veterinárna starostlivosť v zmysle nutnosti podávať zvieratám lieky, ktorých pôsobenie by

sa následne prejavilo v kvalite mäsa. Dobytok dostáva výhradne suché prírodné krmivo, a to vo forme, ktorú jeho organizmus optimálne vstrebe. Navyše je obohatené o zložku Qualivo Guard, čo je prírodná zmes kolostra, kvasníc, rastlinných extraktov a bylín, ktoré napomáhajú naštartovať imunitný systém.

### Stála kvalita

Chuťové vlastnosti i reakcie na tepelné spracovanie sú v prípade mäsa Qualivo prakticky rovnaké. K stabilnej kvalite prispieva v prvom rade nemenné zloženie stravy a spôsob chovu, ktorý zvieratám zaručuje dostatok priestoru, pohybu, svetla a čerstvého vzduchu, a tiež šetrné zaobchádzanie počas transportu a porážky. Metóda Qualivo navyše vylučuje z chovu



## RICHARD WERNER

**šéfkuchár & spolumajiteľ Boo Burger, Bučovice**

„Qualivo používame od otvorenia nášho bistra. Naším cieľom je robiť všetko poctivo a kvalitne, takže toto mäso, ktoré má jedinečnú a vyváženú chuť, bola jasná voľba. Vyskúšal som hovädzie, telacie i bravčové – vždy s kladným ohlasom od zákazníkov. S Qualivo rád pracujem pre jeho štruktúru a jedinečnosť oproti klasickým chovom.“



## JAROSLAV ORSÁG

**Executive Chef, Hotel Horal, Velké Karlovice**

„S mäsom Qualivo pracujem rád, a to z celkom prostých dôvodov – pochádza z českého chovu a vyznačuje sa veľmi dobrou chuťou a vyzretosťou. Z predných častí mäsa Qualivo varím veľa jedál, ktoré sa v prípade hovädzieho zvyčajne varí z časti zadnej. Pri akejkolvek úprave zostáva mäso veľmi šťavnaté, a vďaka tomu je vhodné pre moderné varenie.“



## MICHAL BUČEK

**Chef de Partie CzechHouse Grill & Rotisserie, Hotel Hilton Prague**

„S mäsom Qualivo som začínal ako jeden z prvých v Českej republike a prakticky ihneď po vyskúšaní a ochutnaní som si ho obľúbil. Zaraďujem sa ku kuchárom, ktorí radi upravujú lacnejšie časti mäsa, a musím úprimne povedať, že Qualivo je vydatený projekt chovu. Veľa reštaurácií bojuje s cenami surovín a kvalitou – tu stačí pridať šikovné ruky kuchára a vznikne nádherné spojenie – dokonalé a zdravé jedlo. Mojim obľúbeným produktom je mäso na burgery, ktoré si sám svojou metódou nameliem z troch rôznych rezov. Toto mäso je obľúbené u mužov aj u dámskej klientely. Mäso je veľmi jemné a má príjemnú vôňu. Pomer cena a výkon je naozaj na vysokej úrovni – Qualivo teda vrelo odporúčam.“

všetok vplyv hormónov a antibiotík. V kombinácii so zložením krmiva a podporou prirodzenej obranyschopnosti zvierat sa ku konzumentom dostáva nielen chutné krehké mäso, ale aj množstvo látok dôležitých pre ľudský organizmus.

## Vyzreté je dobré

Zásadným faktorom ovplyvňujúcim vlastnosti mäsa je dostatočný čas zrenia, ktoré v tomto prípade prebieha tzv. mokrym spôsobom, keď mäso zreje vo vákuu. Qualivo je v predaji vo viac ako 20 rezoch a väčšina z nich vyzrieva vyše 30 dní od zabalenia. K prednostiam mäsa patrí aj vysoká úroveň šťavnatosti a krátka kuchynská úprava. Vďaka tomu umožňuje profesionálnym kuchárom jednoducho pripraviť z „bežných“ rezov vynikajúce pokrmy.



### EXKLUZÍVNE V METRO

Na konci roka 2016 uzavrela spoločnosť MAKRO/METRO zmluvu na exkluzívnu distribúciu mäsa značky Qualivo pre veľkoobchodný trh v Českej republike a na Slovensku. Na začiatku decembra ju podpísal výkonný riaditeľ MAKRO/METRO Guillaume Chêne so spoločnosťou Hofmann Nutrition zo Švajčiarska. Okrem hovädzieho bude distribúcia zahŕňať aj bravčové a telacie mäso.

