

GASTRO

PERSONÁL SNŮ

KDE HO HLEDAT?



**Streetfood:
vyrazte
do ulic!**

Qualivo

maso pro znalce



Qualivo

MASO PRO NÁROČNÉ

ZA VYNIKAJÍCÍ CHUTÍ, ŠŤAVNATOSTÍ A KŘEHKOSTÍ MASA QUALIVO, KTERÉ OCEŇUJÍ I ŠPIČKOVÍ ŠÉFKUCHAŘI, STOJÍ UNIKÁTNÍ METODA CHOVU VYVINUTÁ VE ŠVÝCARSKU.



„Jsem přesvědčen, že systém Qualivo znamená poctivou, promyšlenou, udržitelnou a kontrolovanou značku pro produkci špičkového masa.“

Jürg Hofmann



www.qualivo.cz

KONCEPT QUALIVO se zrodil v roce 1995 a jeho duchovním otcem je Jürg Hofmann, majitel společnosti Hofmann Nutrition AG. Prvotní motivací byla jeho tehdejší nespokojenost s kvalitou hovězího masa na trhu, která ho přivedla k vytvoření unikátního systému chovu a výkrmu dobytka. Cílem bylo nabídnout spotřebitelům hovězí maso špičkové kvality s vynikajícími chuťovými vlastnostmi a vysokým obsahem zdravích prospěšných látek.

Strava je základ

Jedinečnost metody stojí na způsobu výkrmu. Složení stravy podporuje imunitu, čímž se snižuje riziko nemocí a minimalizuje se veterinární péče ve smyslu nutnosti podávat zvířatům léky, jejichž působení by se následně projevilo

v kvalitě masa. Dobytek dostává výhradně suché přírodní krmivo, a to ve formě, kterou jeho organismus optimálně vstřebává. Navíc je obohaceno o složku Qualivo Guard, což je přírodní směs kolostra, kvasnic, rostlinných extraktů a bylin, jež napomáhá nastartovat imunitní systém.

Stálá kvalita

Chuťové vlastnosti i reakce na tepelné zpracování jsou v případě masa Qualivo prakticky stejné. Ke stabilní kvalitě přispívá v první řadě neměnné složení stravy, způsob chovu, jež zvířatům zaručuje dostatek prostoru, pohybu, světla a čerstvého vzduchu, a také šetrné zacházení během transportu a porážky. Metoda Qualivo navíc vylučuje z chovu veškerý vliv hormonů a antibiotik.



RICHARD WERNER

**šéfkuchař & spolumajitel
Boo Burger, Bučovice**

„Qualivo používáme od otevření našeho bistra. Naším cílem je dělat vše poctivě a kvalitně, takže toto maso, které má jedinečnou a vyváženou chuť, byla jasná volba. Vyzkoušel jsem hovězí, telecí i vepřové – vždy s kladným ohlasem od zákazníků. S Qualivem rád pracuji pro jeho strukturu a jedinečnost oproti klasickým chovům.“



JAROSLAV ORSÁG

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

„S masem Qualivo pracuji rád, a to z docela prostých důvodů – pochází z českého chovu a vyznačuje se velmi dobrou chutí a vyzrálostí. Z předních částí masa Qualivo vařím spoustu jídel, které se u hovězího obvykle vaří z části zadní. Při jakékoliv úpravě zůstává maso velmi šťavnaté, a díky tomu je vhodné pro moderní vaření.“



MICHAL BUČEK

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

„S Qualivem jsem začínal jako jeden z prvních v České republice a prakticky ihned po vyzkoušení a ochutnání jsem si ho oblíbil. Řadím se ke kuchařům, kteří rádi upravují levnější části masa, a musím upřímně říci, že Qualivo je povedený projekt chovu. Hodně restaurací bojuje s cenami surovin a kvalitou – tady stačí přidat šikovné ruce kuchaře a vznikne nádherné spojení – dokonalé a zdravé jídlo. Mým oblíbeným produktem je maso na burgery, které si sám svou metodou namelu ze tří různých řezů. Toto maso je oblíbené u mužů i u dámské klientely. Je velmi jemné a má příjemnou vůni. Poměr cena a výkon je opravdu na vysoké úrovni – Qualivo tedy vřele doporučuji.“

V kombinaci se složením krmiva a podporou přirozené obranyschopnosti zvířat se ke konzumentům dostává nejen chutné křehké maso, ale i množství látek důležitých pro lidský organismus.

Vyzrálé je dobré

Zásadním faktorem ovlivňujícím vlastnosti masa je dostatečná doba

zrání, které v tomto případě probíhá tzv. mokřím způsobem, kdy maso zraje ve vakuu. Qualivo je v prodeji ve více než 20 řezech a většina z nich vyzrává přes 30 dní od zabalení. K přednostem masa patří také vysoká úroveň šťavnatosti a krátká doba kuchyňské úpravy. Díky tomu umožňuje profesionálním kuchařům jednoduše připravit z „běžných“ řezů vynikající pokrmy.



EXKLUZIVNĚ V MAKRO

Na konci roku 2016 uzavřela společnost MAKRO smlouvu na exkluzivní distribuci masa značky Qualivo pro velkoobchodní trh v České republice a na Slovensku. Na začátku prosince ji podepsal výkonný ředitel MAKRO Guillaume Chêne se společností Hofmann Nutrition ze Švýcarska. Kromě hovězího bude distribuce zahrnovat i vepřové a telecí maso.

