

  
*Qualivo*®





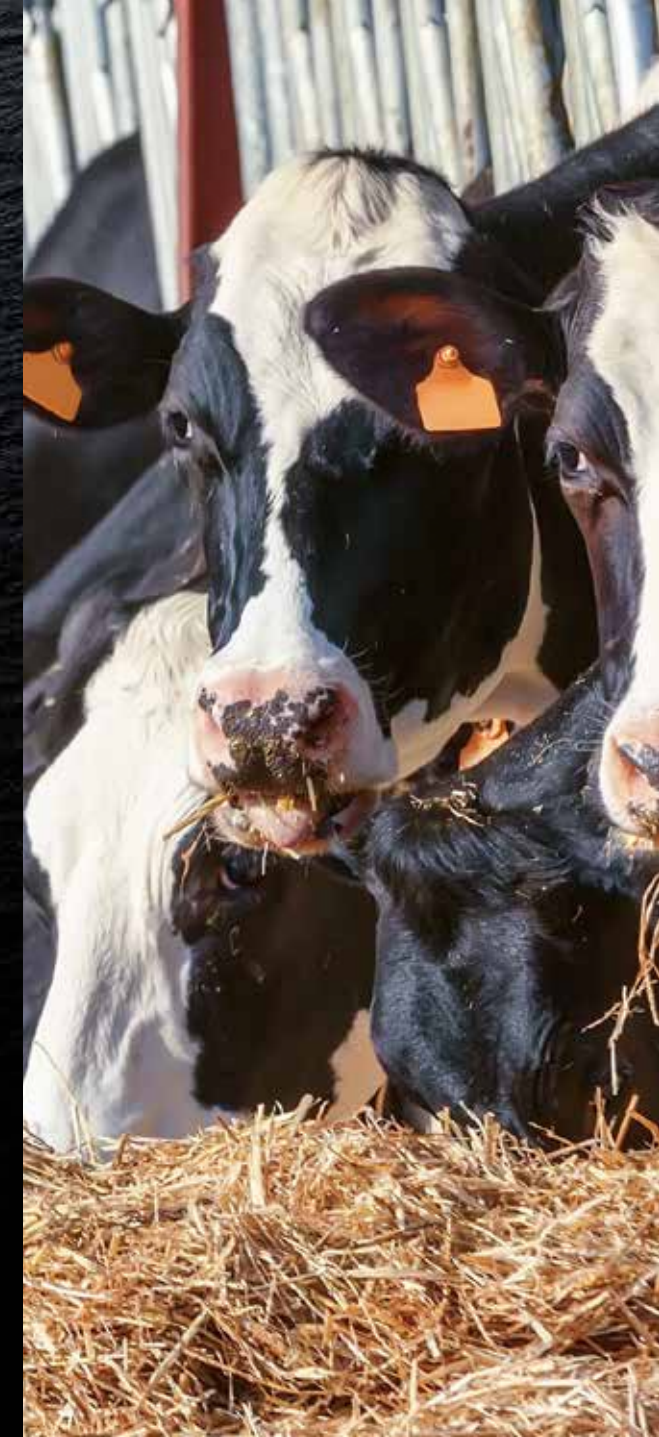
# Historie

Koncept Qualivo se zrodil v roce 1995 ve Švýcarsku a jeho duchovním otcem je pan Jürg Hofmann. Jeho nespokojenost s tehdejší kvalitou především hovězího masa na trhu ho dovedla až k myšlence unikátního a šetrného chovu a výkrmu dobytka. Chtěl nabídnout všem potenciálním spotřebitelům takovou kvalitu, která by byla stabilní, splňovala ty nejvyšší nároky na chuť i na jakoukoliv nezávadnost masa. Proto vyvinul speciální metodu krmení dobytka, kdy jsou krmené směsi přísně kontrolované. I u nás prodávané Qualivo odpovídá této nastavené kvalitě. Pochází z farem na jižní Moravě a Polabí, je krmené podle prvotní švýcarské metody pana Hofmanna a z lokálních zdrojů je i většina ingrediencí speciálního krmiva. Qualivo je dnes produkováno a distribuováno lokálně ve Švýcarsku, Německu, České republice, Slovensku a v Rusku, kde toto špičkové maso a masné výrobky můžete najít v řadě specializovaných prodejen a restaurací.



# Co je Qualivo

Qualivo je prémiové maso nejvyšší kvality. Sofistikovaný koncept a špičkové krmivo zabezpečuje zdraví zvířat a skvělou chuť masa. Tradiční bio a přírodní způsoby produkce masa se omezují převážně na systém péče o zvíře. Qualivo jde ale ještě mnohem dál, a to zcela zásadním způsobem. Krmivo a celá nutriční péče musí splňovat kvalitativní standardy. Zvířata jsou krmena výhradně krmnými směsmi Qualivo, mléčnými výrobky a senem nebo slámou. Krmivo je vyráběno buď přímo společností Hofmann Nutrition AG, nebo je mícháno podle jejich receptur, podléhá přísné kontrole a je přizpůsobeno věku dobytka. Výsledkem jsou velmi dobře vyvinutá zvířata s velice křehkým a chutným masem. A to včetně řezů nebo úprav, které jsou často opomíjeny, např. vařené nebo mleté maso. Proto lze stále častěji nalézt Qualivo na menu mnoha restaurací, které sází ve svých kuchyních na stabilní a značkové produkty. A v neposlední řadě partnerství v rámci konceptu značky Qualivo nabízí farmářům a zpracovatelům stabilního odběru u zajímavých klientů, kteří se věnují výborné gastronomii. Společnost Makro/Metro je vlastníkem exkluzivní licence pro distribuci Qualiva do HoReCa segmentu v České republice a na Slovensku.



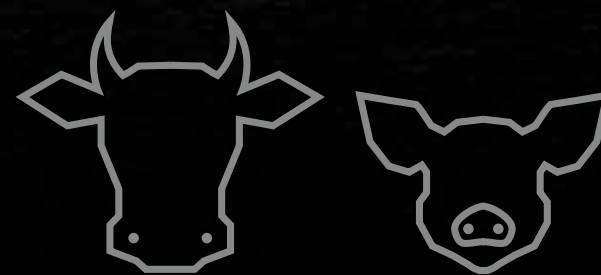


# Přednosti Qualiva

Zvířata krmená metodou Qualivo mají zvýšenou úroveň imunity, a tím je u nich minimalizovaná potřeba veterinární péče, protože jsou díky špičkovému krmivu zdravější. Dostávají výhradně suché přírodní krmivo složené z kukuřičných a pšeničných vloček, rostlinných bílkovin a olejů, minerálních látek a vitamínů.

Navíc je obohacené směsí kolostra, kvasnic, rostlinných extraktů a bylin. Jedním z podstatných elementů je dostatek prostoru a pohybu i šetrné zacházení během transportu a samotné porážky. Eliminuje se tak kontaminace masa stresovým hormonem.

Maso si tím pádem uchovává přirozenou šťavnatost a dlouhodobě stabilní kvalitu. A to co se týče jeho chuťových vlastností i stejné délky tepelné úpravy bez ohledu na roční období. Zrání masa probíhá mokřým způsobem ve vakuu. Qualivo je nabízeno ve více než dvaceti řezech a zraje přes třicet dní od zabalení. Díky všem těmto komponentům je Qualivo výborně stravitelné a nezatěžuje tolik zažívací systém. Obsahuje navíc velké množství zinku, přírodní mědi a železa. Naopak má velmi nízkou hladinu obsahu cholesterolu. Celkově přispívá jeho konzumace k větší pružnosti svalů, zlepšuje kvalitu vlasů i pokožky a je perfektním zdrojem energie.





# Hovězí maso

Pochází z chovu na jižní Moravě. Má výjimečně jemnou chuť, strukturu a barvu. Zvířata se porážejí v mladším věku. Jsou krmena plodinami z místních polí a chována ve stájích s tvrdou podlahou, kde je lůžko ze slámy. Díky přírodním mikronutrientům v krmivu Qualivo je imunitní systém dobytka odolný vůči infekcím, nemocem a slabostem. Abychom docílili maximální křehkosti masa, necháváme ho zrát více než 20 dní tzv. mokrou cestou ve vakuu. Maso je pak ještě křehčí a chutnější.



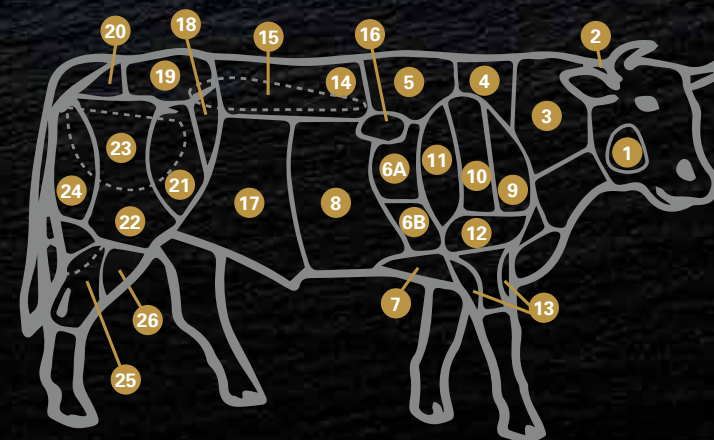
# Vepřové maso

Vepřové maso je z chovu v Choťovicích, který má více jak dvacetiletou tradici. Je vlastníkem nukleového a rozmnožovacího chovu prasat plemene České bílé ušlechtilé. Jeho maso je výjimečně jemné, šťavnaté a chutné. I díky pravidelné kontrole má tuk prasníček vynikající chuť a kvalitu s optimální výškou špeku a podílu libové svaloviny. Maso má jemnou chuť a strukturu odlišnou od vepřového masa, na které jsme zvyklí. Velmi jednoduše se zpracovává.

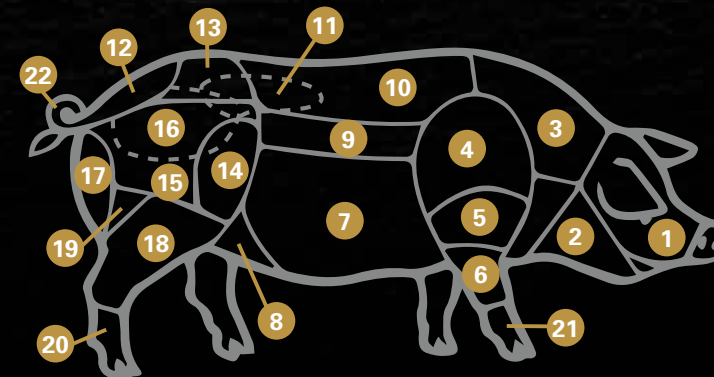


# Od čumáku po oháňku

Kromě vysoké výživové hodnoty, výborné stravitelnosti, excelentní chuti a kvality masa Qualivo je jeho velkou předností uchovat si standard. Jistě oceníte neměnnou dobu přípravy, chuti i konzistence. Dalším zásadním aspektem je, že z poraženého dobytka se dá zpracovat téměř cokoliv. I jindy opomíjené řezy vynikají nadstandardní kvalitou a mohou být základem opravdu skvělého jídla.



- 1 líčko 2 špička krku 3 krk
- 4 podplečí 5 vysoký roštěnec
- 6A žebro vysoké 6B žebro holé 7 hrudí
- 8 žebro nízké 9 kulatá plec
- 10 loupaná plec 11 velká plec
- 12 husička 13 kliška 14 nízký roštěnec
- 15 svíčková 16 veverka 17 bok bez kosti
- 18 holubička 19 květová špička
- 20 tabulová špička 21 ořech
- 22 spodní šál 23 vrchní šál 24 váleček
- 25 karabáček 26 kliška 27 oháňka



- 1 hlava 2 lalok 3 krkovice 4 plec
- 5 ramínko 6 přední koleno
- 7 bok, bůček 8 paždík 9 šněrovačka
- 10 pečeně 11 panenka 12 kost křížová
- 13 květová špička 14 oříšek
- 15 spodní šál 16 vrchní šál 17 váleček
- 18 zadní koleno 19 karabáček
- 20 zadní nožička 21 přední nožička
- 22 ocásek



KONTAKTUJTE SVÉHO OBCHODNÍKA

[qualivo@makro.cz](mailto:qualivo@makro.cz)