

Informácie o novinkách, cenách a výrobkoch so zľavou Vám podajú naši obchodní zástupcovia:

Región	Obchodný zástupca	Kontakt
Skalica, Senica, Malacky, Pezinok, Trnava, Piešťany, Myjava, NMnVáhom, Bratislava	Radomír Ševčík	Tel.: 0915 991 122 E-mail: radomir.sevcik@oz.krasno.cz
Topoľčany, Partizánske, Zlaté Moravce, Žarnovica, Levice, Žiar nad Hronom, Zvolen, Banská Štiavnica, Banská Bystrica, Tur. Teplice	Renáta Kulichová	Tel.: 0915 991 123 E-mail: renata.kulichova@oz.krasno.cz
Senec, Hlohovec, Galanta, Šaľa, Nitra, Dunajská Streda, Nové Zámky, Komárno	Roman Matušek	Tel.: 0915 991 126 E-mail: roman.matusek@oz.krasno.cz
Považská Bystrica, Púchov, Ilava, Trenčín, Bánovce n Bebravou, Prievidza,	Petra Jantošová Močková	Tel.: 0915 991 125 E-mail: petra.mockova@oz.krasno.cz
Námestovo, Tvrdošín, Dolný Kubín, Ružomberok, Liptovský Mikuláš, Poprad, St. Ľubochňa, Kežmarok, Levoča, Spiš. n. Ves	Martin Cupra	Tel.: 0915 991 127 E-mail: martin.cupra@oz.krasno.cz
Prešov, Košice, Gelnica, Sabinov, Bardejov, Svidník, Stropkov, Vranov n. T., Trebišov, Michalovce, Sobrance, Humenné, Snina, Medzilaborce	Ondrej Oros	Tel.: 0915 991 124 E-mail: ondrej.oros@oz.krasno.cz
Žilina, Martin, Čadca, Kysucké Nové Město, Bytča	Magdaléna Kuciaková	Tel.: 0915 991 128 E-mail: magdalena.kuciakova@oz.krasno.cz
Brezno, Detva, Veľký Krtíš, Krupina, Lučenec, Poltár, Rimavská Sobota, Revúca, Rožňava	Pavel Andok	Tel.: 0915 991 129 E-mail: pavel.andok@oz.krasno.cz

Objednávky cez internet

Chcete objednávať náš tovar priamo z Vašej kancelárie cez internet? Môžete tak urobiť prostredníctvom obchodného portálu ABC Business. Ako začať? Stačí vyplniť registračný formulár na www.abcb.cz alebo zavolať na telefónne číslo +420 573 336 733.



Krásno Slovakia, s. r. o. • Streženická 1697/45 • 020 01 Púchov • E-mail: objednavka@krasno.cz
Údaje v ceníku sú platné ku dňu vydania. Neručíme za prípadné tlačové chyby. Vzhľadom k možným zmenám sú aktuálne údaje vždy na termoetikete výrobku.



CENNÍK VÝROBKOV

Platnosť od 1. 10. 2020

Objednávková kancelária:

Zelená linka: 0800 004 216
Tel.: 00420 571 855 115
E-mail: objednavka@krasno.cz
Fax: 00420 571 855 307
00420 571 855 286

Reklamácie:

Zelená linka: 0800 606 380
E-mail: reklamace@krasno.cz

Obchodná kancelária:

Tel.: 00420 571 855 216
E-mail: adela.struskova@krasno.cz

Objednávky:

Objednávková kancelária **prijíma objednávky najneskôr do 10:00** pred dňom rozvozu.

Prevádzka objednávkovej kancelárie:

Pondelok - piatok 6:00 - 15:00 hod.
Sobota 9:00 - 12:00 hod.

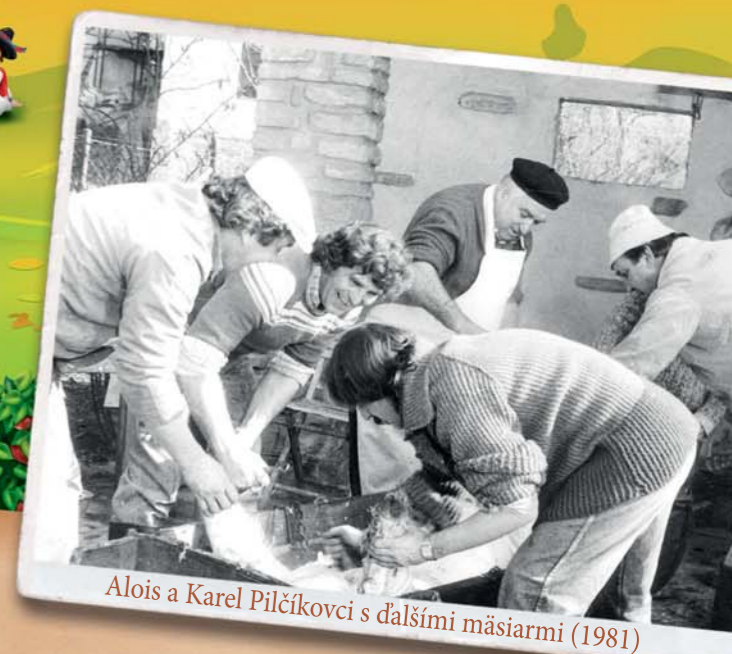
V sobotu a nedeľu do 12:00 hod. je Vám k dispozícii fax, e-mail a EDI.

ŠPIČKOVÉ NÁREZOVÉ CENTRUM. 1. SVOJHO DRUHU V ČESKEJ A SLOVENSKEJ REPUBLIKE.

- ✓ nová robotická linka
- ✓ vysoká úroveň čistoty a hygieny
- ✓ precízna kvalita a balenie nárezov
- ✓ flexibilné plnenie zákazníckych požiadaviek

Výhody nárezov pre vás:

- ✓ urýchlenie predaja
- ✓ nie je nutné krájať
- ✓ zníženie náročnosti obslužného predaja
- ✓ zvýšenie efektivity pri evidencii a manipulácii
- ✓ šetrí váš personál



HODY

Jesenné hodovanie je v rodine Pilčíkovcov veľmi obľúbené. Spoločne s ostatnými mäsiarmi pripravujú na hody tradičné i krajové lahôdky. Jesenné rozprávky z Krásnosveta sú v znamení Klobáskobrania, pri ktorom lietajúce prasiatka pomáhajú česať úrodu.

Znak	EAN	Názov	OC v EUR	OC s DPH 20%	Balenie	Hmotnosť cca	Použitelnosť / teplota	Použitelnosť po otvor./ rozk.	
DROBNÉ MV - tepelne opracované									
41601201	291349	Valašská klobása	90%	5,60	6,72	OA	1,2 kg	18 dní / 1-5°C	72 hod.
41603401	293857	Vídiecka klobása	97%	5,95	7,14	OA	1,2 kg	18 dní / 1-5°C	72 hod.
41656701	292321	Klobása deda Pilčíka (H+H)	95%	6,55	7,86	OA	1,5 kg	18 dní / 1-5°C	72 hod.
41603001	296911	Šunková klobása		4,90	5,88	OA	1,2 kg	18 dní / 1-5°C	72 hod.
41604701	291282	Kráľovská klobása	85%	4,80	5,76	OA	1,2 kg	18 dní / 1-5°C	72 hod.
41653701	294491	Štajerská klobása (H+H)	91%	5,80	6,96	OA	1,2 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41602001	290519	Valašské páročky	90%	5,40	6,48	OA	0,7 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41708901	290062	Hot Dog párky		3,20	3,84	OA	2,0 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41607301	290859	MAXI párky pikantné		3,60	4,32	OA	2,0 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41607201	290858	MAXI párky so syrom		3,75	4,50	OA	2,0 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41600001	295396	Viedenské párky	80%	4,45	5,34	OA	0,7 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41605501	290869	Debrecínske párky	75%	4,45	5,34	OA	0,7 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41600501	290513	Jemné párky		4,05	4,86	OA	1,3 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41601501	290586	Lázeňské párky		3,70	4,44	OA	0,7 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
N 41707501	290020	Javornické párky		3,25	3,90	OA	2,0 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41600601	292383	KRÁSNO párky		4,40	5,28	OA	0,7 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41609001	297532	MINI párky		4,20	5,04	OA	0,5 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41601901	290346	Amália párky pre deti	85%	5,35	6,42	OA	0,5 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41603901	293949	Kája párky	86%	4,95	5,94	OA	0,5 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41602701	293504	Kráľovské párky	90%	4,80	5,76	OA	0,7 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41600201	297723	Špekáčky PREMIUM		4,30	5,16	OA	1,1 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41604601	296614	Trampské cigáro		4,70	5,64	OA	1,2 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41602301	296916	Lúpacie párky		2,95	3,54	OA	1,2 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
KALIBROVANÉ VÝROBKÝ									
41001201	8594013393218	Valašská klobása 200g	90%	1,35	1,62	OA / 2 ks	200 g	18 dní / 1-5°C	72 hod.
41003001	8594013393225	Šunková klobása 200g		1,25	1,50	OA / 2 ks	200 g	18 dní / 1-5°C	72 hod.
41004701	8594013392648	Kráľovská klobása 290g	85%	1,70	2,04	OA / 2 ks	290 g	18 dní / 1-5°C	72 hod.
41002001	8594013390927	Valašské páročky 200g	90%	1,35	1,62	OA / 4 ks	200 g	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41000001	8594013390903	Viedenské párky 200g	80%	1,15	1,38	OA / 4 ks	200 g	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41005501	8594013392617	Debrecínske párky 200g	75%	1,15	1,38	OA / 4 ks	200 g	18 dní / 1-5°C	48 hod.
41002601	8594013392655	Párty páročky 400g	86%	2,45	2,94	OA	400 g	18 dní / 1-5°C	48 hod.
MÄKKÉ MV - tepelne opracované									
42106901	296040	Šunková tešla		4,55	5,46	volno lož.	2,1 kg	28 dní / 1-5°C	48 hod.
42102101	291345	Šunková saláma ŠPECIÁL		4,55	5,46	volno lož.	2,0 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
42101101	290497	Šunková saláma ZAÚDENÁ		4,55	5,46	volno lož.	1,9 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
N 42100301	291641	Šunkáčik Amália	72%	5,00	6,00	volno lož.	1,8 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
42102601	290069	Toustový nárez		4,00	4,80	volno lož.	3,7 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
42303201	291343	Rožnovská saláma	80%	4,75	5,70	VBC	1,1 kg	28 dní / 1-5°C	48 hod.
42109301	291338	Inovecká saláma		3,50	4,20	volno lož.	1,6 kg	28 dní / 1-5°C	48 hod.
42109201	292325	Horál so syrom		3,55	4,26	volno lož.	2,1 kg	28 dní / 1-5°C	48 hod.
42154401	293938	Pivná saláma (H+H)		5,30	6,36	volno lož.	2,0 kg	21 dní / 1-5°C	48 hod.
42100901	290499	Gothajská saláma		3,25	3,90	volno lož.	2,2 kg	28 dní / 1-5°C	48 hod.
42103001	297708	Gothajská saláma mini		3,25	3,90	volno lož.	1,0 kg	28 dní / 1-5°C	48 hod.
42102401	290496	Junior saláma		3,20	3,84	volno lož.	1,8 kg	28 dní / 1-5°C	48 hod.
42101201	290509	Junior saláma mini		3,20	3,84	volno lož.	1,0 kg	28 dní / 1-5°C	48 hod.
N 42102201	296343	Junior Kája	70%	3,50	4,20	volno lož.	1,8 kg	28 dní / 1-5°C	48 hod.
42103901	290867	Jemná saláma		2,65	3,18	volno lož.	1,8 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
42105101	294478	Saláma s kápiou		3,30	3,96	volno lož.	1,8 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
42600101	297016	Šunková točená saláma		4,25	5,10	OA	1,5 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
42600501	296278	Slovenská saláma		2,90	3,48	OA	1,7 kg	18 dní / 1-5°C	48 hod.
TRVANLIVÉ tepelne opracované MV									
43301901	290495	Vysočina		5,90	7,08	VBC	0,7 kg	28 dní / 0-20°C	4 dni
43306301	290494	Pálivá papriková saláma		6,30	7,56	VBC	0,75 kg	28 dní / 0-20°C	4 dni
43301601	291340	Gavalier so syrom		6,20	7,44	VBC	1,2 kg	28 dní / 0-15°C	4 dni
KALIBROVANÉ VÝROBKÝ									
43000601	8594013392822	Snack MINI z bravčového mäsa 200g		2,15	2,58	OA	200 g	28 dní / 0-20°C	72 hod.
43002001	8594013393331	Vysočina MINI 300g		2,00	2,40	VBC	300 g	28 dní / 0-20°C	4 dni
TRVANLIVÉ fermentované MV									
43102801	297587	Nitran		6,40	7,68	volno lož.	0,7 kg	21 dní / 0-20°C	4 dni
43102901	297586	Malokarpatská saláma		6,20	7,44	volno lož.	1,0 kg	21 dní / 0-20°C	4 dni
43308401	290751	Poličan		6,70	8,04	VBC	0,7 kg	45 dní / 0-20°C	4 dni
43308501	291350	Herkules		6,50	7,80	VBC	1,0 kg	45 dní / 0-20°C	4 dni
43309501	290749	Paprikáš		6,60	7,92	VBC	0,7 kg	45 dní / 0-20°C	4 dni
43301801	291334	Attila saláma	92%	6,40	7,68	VBC	0,85 kg	45 dní / 0-20°C	4 dni
43308301	295816	Lovecká saláma		7,50	9,00	VBC	0,5 kg	45 dní / 0-20°C	4 dni
43603601	295628	Pašerácká klobása		7,00	8,40	OA	1,1 kg	28 dní / 0-20°C	5 dní
43603001	290514	Balaton klobása		6,00	7,20	OA	1,3 kg	28 dní / 0-20°C	5 dní
43606101	290502	Maďarka KRÁSNO	92%	6,85	8,22	OA	1,0 kg	35 dní / 0-20°C	5 dní
KALIBROVANÉ VÝROBKÝ									
43006101	8594013391856	Maďarka KRÁSNO 190g	92%	1,45	1,74	VBC	190 g	35 dní / 0-20°C	5 dní
43003001	8594013393324	Balaton klobása 230g		1,70	2,04	OAV / 1 ks	230 g	28 dní / 0-20°C	5 dní
43003601	8594013393317	Pašerácká klobása 280g		2,20	2,64	OA	280 g	28 dní / 0-20°C	5 dní
ŠPECIALITY - tepelne opracované MV									
44300001	293556	Debrecínska lahôdka		5,60	6,72	VBC	3,2 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
44302001	290081	Moravské údené		5,80	6,96	VBC	1,0 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
44300701	293953	Pikant slanina	95%	7,00	8,40	VBC	0,8 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
44304101	294328	Staročeská slanina	92%	6,55	7,86	VBC	1,9 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
44304201	297514	Staročeská slanina MINI		6,70	8,04	VBC	0,9 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
44301001	290001	Anglická slanina lisovaná		6,45	7,74	VBC	1,4 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
44308201	295753	Bučková mozaika		4,30	5,16	VBC	1,8 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
44306101	294284	Šunkové koleno ručne skladané	82%	4,70	5,64	VBC	1,8 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
44101701	294316	Grilovacie koleno		4,50	5,40	VBC	0,8 - 1,2 kg	21 dní / 1-5°C	48 hod.
44304001	291351	Meziričská sekaná		3,85	4,62	VBC	1,3 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.

TYPY BALENIA A OSTATNÉ INFORMÁCIE

VBC, VBK - výrobok vákuovo balený **VBP** - výrobok vákuovo balený polený **volno lož.** - výrobok volno ložený **OA** - balenie v ochrannej atmosfére **(H+H)** - výrobky dcérskej spoločnosti "Reznictví H&H"

Znak	EAN	Názov	OC v EUR	OC s DPH 20%	Balenie	Hmotnosť cca	Použitelnosť / teplota	Použitelnosť po otvor./ rozk.	
VARENÉ MV - tepelne opracované									
45100501	297521	Tlačienka ŠPECIÁL		4,80	5,76	volno lož.	2,5 kg	28 dní / 1-5°C	48 hod.
45100601	292283	Tlačienka svetlá		3,70	4,44	volno lož.	2,5 kg	28 dní / 1-5°C	48 hod.
45100901	297032	Vídiecka tlačienka	80%	4,85	5,82	volno lož.	2,1 kg	28 dní / 1-5°C	48 hod.
45600301	290053	Krvavničky krúповé		3,60	4,32	OA	0,8 kg	12 dní / 1-5°C	24 hod.
45602701	291711	Jaternice		3,60	4,32	OA	0,8 kg	12 dní / 1-5°C	24 hod.
45301901	290211	Pečeňová tešla		3,60	4,32	VBC	1,2 kg	21 dní / 1-5°C	24 hod.
KALIBROVANÉ VÝROBKÝ									
45003101	8594013392976	Vídiecka tlačienka mini 450g	80%	2,20	2,64	volno lož.	450 g	28 dní / 1-5°C	48 hod.
45001401	8594013391238	Jaternicová kaša 450g		1,50	1,80	volno lož.	450 g	21 dní / 1-5°C	24 hod.
45002101	8594013391245	Krvavničková kaša 450 g		1,50	1,80	volno lož.	450 g	21 dní / 1-5°C	24 hod.
45053301	8594071070106	Paštéta dedy Pilčíka MINI 150g (H+H)		1,05	1,26	volno lož.	150 g	21 dní / 1-5°C	48 hod.
PEČENÉ VÝROBKÝ - tepelne opracované MV									
46306601	295207	Pečený bok		7,00	8,88	VBC	1,8 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
SOUS - VIDE - tepelne opracované MV									
46906001	8594013393690	Bravčové koleno Sous - vide 700g		4,00	4,80	karton	0,7 kg	60 dní / 1-5°C	24 hod.
ÚDENÉ mäsa - tepelne opracované MV									
47303101	296282	Kladenská pečenka		5,85	7,02	VBC	1,0 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
47300401	292326	Valašská krkovicca	87%	6,05	7,26	VBC	0,8 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
47300101	291511	Valašská krkovicca veľká	87%	6,05	7,26	VBC	3,0 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
47302301	292305	Lahôdkové údené plece	83%	5,20	6,24	VBC	0,8 - 1,2 kg	28 dní / 1-5°C	48 hod.
47301101	291346	Údené koleno bez kostí	85%	4,50	5,40	VBC	1,1 kg	28 dní / 1-5°C	48 hod.
47307201	293603	Valašský špek	95%	6,45	7,74	VBC	0,7 kg	28 dní / 1-5°C	72 hod.
47357901	292306	Slanina deda Pilčíka (H+H)	92%	7,60	9,12	VBC	1,0 kg	21 dní / 1-5°C	72 hod.
47358201	294731	Gazdovská slanina (H+H)		4,60	5,52	VBC	1,2 - 1,5 kg	14 dní / 1-5°C	48 hod.
49100901	29								