

NABÍDKOVÝ KATALOG

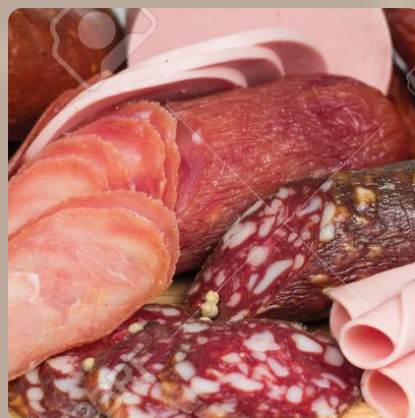
MASNÝ PRŮMYSL



O nás

Jsme moderní a dynamicky se rozvíjející rodinná společnost, která navázala na tradici prvorepublikové firmy DRANA František Drašnar Náchod. Jsme na trhu již 25 let. Zabýváme se dovozem, zpracováním a balením koření, směsí a přípravků, ochucovadel, základů jídel, sortimentu hub a sušené zeleniny, technologických přípravků a čajů. Maximální úsilí věnujeme přáním našich partnerů a pochopení jejich potřeb. Servis, který poskytujeme, je tedy stejně rozmanitý jako potřeby a požadavky našich zákazníků.

OKOŘEŇTE SI ŽIVOT NA
WWW.DRANA.CZ



	Číslo katalogu	Dávkování g/kg
Domácí sekaná bez papriky - combi 1kg	C6010	7,5
Bavorská klobása - combi 1kg	C5198	6,5
Bavorská sekaná - combi 1kg	C6447	6
Čabajská klobása pálivá - combi 1kg	C6478	15
Čabajská klobása - combi 1kg	C7659	15
Debrecinské párky - combi 1kg	C3989	6,5
Domácí klobása vepřová - combi 1kg	C00064	17
Vídeňské párky - combi 1kg	C4177	6
Libové párky - combi 1kg	C4078	7
Gothajský salám - combi 1kg	C4016	8
Chorizo - combi 1kg	C5594	13
Inovecký salám - combi 1kg	C4023	5,5
Játrová paštika lahůdková - combi 1kg	C7475	7
Jemné párky - combi 1kg	C4030	6
Junior salám - combi 1kg	C4047	6,5
Kabanos - combi 1kg	C4054	6,5
Klobása papriková - combi 1kg	C5532	9
Klobása Vasztag pikant - combi 1kg	C02815	20
Košský salám - combi 1kg	C7635	6
Krkonošský salám - combi 1kg	C4061	5
Lahůdkové párky - combi 1kg	C7840	6
Luncheonmeat - combi 1kg	C6317	4

#1 COMBI SMĚSI

včetně fosfátu a stabilizátoru barvy



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Apetito párek - combi 1kg	C02761
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Také pro výrobu delikátní grilovací klobásky.	13

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Játrový sýr - combi 1kg	C6225
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Nechutnější ze syrového masa.	7,5

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu	Dávkování g/kg
Eso párky	C03362	7
Grilovací klobása Grilovací klobása country	C3126	15
Grilo.klobása s bazalkou	C03829	17
Grilovací klobása s libečkem	C03812	22
Horalská klobása	C03751	16
Grilovací klobása kari	C03102	12
Zábřežská klobása	C03805	12

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu	Dávkování g/kg
Maďarský salám - combi 2,4kg	C4597	24
Masové koule - combi 1kg	C00088	10
Matějova klobása - combi 1kg	C6454	8
Moravská klobása - combi 1kg	C6492	6
Myslivecká klobása - combi 1kg	C6409	8
Norimberská klobása - combi 1kg	C5549	9
Ostravská klobása - combi 1kg	C6218	8
Paprikový pálivý salám - combi 1kg	C4085	13
Spišské párky - combi 1kg	C4122	9,5
Polský salám - combi 1kg	C4108	7
Selský salám - combi 1kg	C5921	6,5
Spišské párky tradiční - combi 1kg	C7291	16
Špekáčky tradiční - combi 1kg	C8977	8,5
Šunkový salám - combi 1kg	C4146	6,5
Taliány - combi 1kg	C9615	7
Točený salám speciál - combi 1kg	C5914	9
Trampské cigáro - combi 1kg	C4153	8
Turistický salám - combi 1kg	C4160	6,5
Vinná klobása - combi 1kg	C4184	6
Vinná klobása s citronem - combi 1kg	C4894	6
Vysočina - combi 1kg	C4207	6,5



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Pivní salám - combi 1kg	C7536
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Pro výrobu Spišských párků, charakteristických svou chutí a barvou po paprice.	9,5

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Špekáčky - combi 1kg	C4139
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Pro výrobu tradičních, chutných Špekáčků.	7

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
PATÉ - Játrová paštika	C6201
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Vhodné také pro výrobu játrových konzerv.	20

DMT 1 rok

Obsahuje: koření, výtažky z koření, fosfát, stabilizátor barvy



- zvyšují vaznost masa a snižují ztráty při tepelném opracování
- pro výrobky vyráběné z čerstvého nebo předsoleného masa

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu	Dávkování g/kg
Debrecinské párky - přírodní FORTE 1kg	SKE7123	5
Gothajský salám - combi FORTE 1kg	C00071	7
Vídeňské párky - přírodní FORTE 1kg	SKE9905	5
Libové párky - combi FORTE 1kg	C9875	7
Libové párky - přírodní FORTE 1kg	SKE00774	5
Špekáčky - combi FORTE 1kg	C9868	7
Špekáčky - přírodní FORTE 1kg	SKE9943	5
Čertovské špekáčky - combi Forte 1kg	C03041	11
Turistický salám - přírodní FORTE 1kg	SKE00224	5
Vídeňské párky - combi FORTE 1kg	C9981	7
Vysočina - combi FORTE 1kg	C9899	7
Vysočina - přírodní FORTE 1kg	SKE9882	5
Šunkový salám - combi Forte 1kg	C03911	7

DMT 1 rok

- zahrnuje jak combi směsi, tak přírodní směsi
- zvýrazněná chuť výrobků
- pro výrobky vyráběné z čerstvého nebo předsolného masa



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Vysočina - přírodní FORTE 1kg	SKE9882
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Salám vznikl jako česká alternativa maďarského uheráku.	5

#2 FORTE SMĚSI

směsi přírodní a combi



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Debrecinské párky - combi FORTE 1kg	C3996
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Vhodné pro výrobu párek maďarského typu.	7



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Turistický salám - combi FORTE 1kg	C9998
Popis výrobku	Dávkování g/kg
První zmínky o tomto salámu pochází již z 50. let 20. století. Výrobek byl vyráběn v zauzené podobě nebo s bílou ušlechtilou plísní na povrchu.	7



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Klobása papriková - combi Forte 1kg	C02914
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Vhodné též k výrobě parikového salámu.	13

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu	Dávkování g/kg
Apetito párek - přírodní 1kg	SKE02891	10
Bavorská klobása - přírodní 1kg	SKE6027	6
Čabajská klobása pálivá - přírodní 1kg	SKE6416	19
Čabajská klobása - přírodní 1kg	SKE6140	19
Debrecínské párky - přírodní 1kg	SKE4771	6
Domácí tlačěnka - přírodní 1kg	SKE4979	3
Domácí klobása - přírodní 1kg	SKE4788	7
Domácí sekaná bez papriky - přírodní 1kg	SKE7130	5
Dunajská klobása - přírodní 1kg	SKE7895	25
Luncheonmeat - přírodní 1kg	SKE4825	3
Játrová paštika - přírodní 1kg	SKE7338	2
Játrová zavářka - přírodní 1kg	SKE6171	8
Jemné párky - přírodní 1kg	SKE4832	5
Klobása papriková - přírodní 1kg	SKE5204	18
Kabanos - přírodní 1kg	SKE4856	18
Klobása Balaton - přírodní 1kg	SKE8007	15
Klobása Vasztag pikant - přírodní 1kg	SKE02884	20
Lahůdkové párky - přírodní 1kg	SKE8830	3
Libové párky - přírodní 1kg	SKE4863	6
Lovecký salám - přírodní 1kg	SKE6485	4
Lyonský salám - přírodní 1kg	SKE9844	5

#3 SMĚSI PŘÍRODNÍHO KOŘENÍ A EXTRAKTŮ

bez fosfátů



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Domácí jaternice - přírodní 1kg	SKE4955
Domácí jelita - přírodní 1kg	SKE4962
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Vhodné rovněž pro výrobu oblíbených prejtů.	3 - 5

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Špekáčky přírodní	SKE7314
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Pro výrobu chutných špekáčků.	3

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Maďarský salám - přírodní 1,8kg	SKE03386
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Lahodná sladkopálivá chuť papriky.	18

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu	Dávkování g/kg
Matějova domácí klobása - přírodní 1kg	SKE00644	4
Moravská klobása - přírodní 1kg	SKE4870	3
Slovenský salám - přírodní 1kg	SKE7710	7
Škvarková pomazánka - přírodní 1kg	SKE03768	4
Polský salám - přírodní 1kg	SKE9196	5
Spišské párky - přírodní 1kg	SKE4887	8
Špekáčky - přírodní 1kg	SKE4900	6
Šunková klobása - přírodní 1kg	SKE7673	6
Šunkový salám - přírodní 1kg	SKE4917	1,5
Točený salám speciál - přírodní 1kg	SKE9189	5
Trampské cigáro - přírodní 1kg	SKE4924	6
Turistický salám - přírodní 1kg	SKE6034	6,5
Tyrolský salám - přírodní 1 kg	SKE8632	5
Vídeňské párky - přírodní 1kg	SKE4931	6
Vinná klobása s citronem - přírodní 1kg	SKE4948	6
Vysočina - přírodní 1kg	SKE6041	6,5



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Gothajský salám přírodní	SKE5211
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Jedná se o druh měkkého salámu, který by měl být chloubou řeznického řemesla.	3

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Masové koule - přírodní 1kg	SKE00101
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Pro výrobu tradičních masových koulí, karbanátků, sekané pečeně.	6

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Vinná klobása - přírodní 1kg	SKE9745
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Tradiční česká uzenina, vhodná i pro výrobu Bílé klobásy.	

DMT 1 rok

- nazývané jako "čisté směsi"
- obsahuje: koření, výtažky z koření, antioxidanty
- pro výrobky vyšší řady nebo eko výrobky

#3 SMĚSI PŘÍRODNÍHO KOŘENÍ A EXTRAKTŮ



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu	Dávkování g/kg
Antioxidant 1kg	KP03256	0,5g
Glutaman sodný (E621) 500g	GJ 3576	dle potřeby
UNIKUTR standard 1kg	KP4290	3-5g/kg
UNIKUTR colour 1kg	KP7512	3-5g/kg
TRVAN stabil 1kg	KP4252	2g / 1kg, vařené 1g/1kg
UNIFOS 1kg	KP4009	3-5g/kg
Živočišný protein 25kg	KP00422	dle potřeby

#4 KUTROVACÍ PŘÍPRAVKY



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
FORmeat 1015 1kg	KP00484
Popis výrobku	
Živočišná bílkovina, pro zlepšení kvality a vzhledu výrobku.	
Dávkování g/kg	
1-3% do konečného výrobku	



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Želatina čirá 500g	KP 6935
Popis výrobku	
K výrobě tlačenek, aspiků, sůlců...	
Dávkování g/kg	
dle potřeby	

DMT 1 rok

- zvyšují vaznost masa a snižují ztráty při tepelném opracování, emulgují tuky
- stabilizují vybarvenost a probarvenost výrobků
- podporují vypnutí povrchu výrobků



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Trvan start 1kg	KP02907
Popis výrobku	
Přípravek vhodný na výrobu trvanlivých výrobků tepelně neopracovaných.	
Dávkování g/kg	
8g/kg	

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu	Dávkování g/kg
Hammeat 100 2,5kg na 45L láku	M00552	55g / 1l láku
Hammeat 40 FXH combi 5kg	M00019	58g / 1l láku
Hammeat 50 FXH combi 5kg	M00200	62 g / 1l láku
Hammeat 60 11kg	M4641	110g / 1l láku
Hammeat 80 FXH combi 5kg	M00651	100g / 1l láku
Hammeat 80 10kg na 100l láku	M4658	63g / 1l láku
Injektmeat EKONOMIK 3,1kg na 100l láku	N5310	31g / 1l láku
Injektmeat EKONOMIK 3,1kg/100l láku nebarvený	N9936	29g / 1 l láku
Injektmeat UNIVERSAL 3,8kg	N4573	38g / 1l láku
Injektmeat 20-40 FXH combi 5kg	N00026	42g / 1l láku
Injektmeat 25 4,4kg na 100l láku	N4276	44g / 1l láku
Injektmeat EKONOMIK bez alergenu nebarvený 2,9kg/100l láku	N8786	29g / 1l láku
Ostravská klobása 40 plus 1,6 kg na 40l láku	M4689	40g / 1l láku
Šunková klobása 40 plus 1,72 kg na 40l láku	M5525	43g / 1l láku

DMT 1 rok

- zvyšují vaznost masa, snižují ztráty, zabraňují šednutí výrobků na řezu
- láky, které neobsahují alergeny a barviva, jsou vhodné pro výrobky nejvyšší kvality
- vhodné pro šunkové výrobky, uzená masa, speciality



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Párky s nivou 30 plus	?
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Výborné hrubozrné pářečky s nivou.	?

#5 NASTŘIKOVACÍ A MASÍROVACÍ PŘÍPRAVKY



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Hammeat BABY 40 5kg	N00002
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Pro výrobu výběrových šunek.	49g / 1l láku



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Injektmeat ROASTED	N03904
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Pro výrobů pečenyých a uzených mas.	40g/1 láku



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Injektmeat PERFEKT 3kg	N6195
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Pro výrobu výběrových šunek, šunek nejvyšší jakosti, uzených mas, RETRO výrobků.	30g/1l láku



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
INJ. 20-40 fXH COMBI ČESNEK	N00057
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Pro výrobu uzených mas, charakteristických svou chutí a vůní po česneku.	25g/1l láku

#6 BARVIVA A EXTRAKTY

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu	Dávkování g/kg
Caramel tekutý 1kg	BE1084	Dle potřeby
Caramel prášek 1l dóza	BE5181	Dle potřeby
Hemoglobin - sypký přípravek 1kg	BE00330	Dle potřeby
Kyselina karmínová E 120 2 % 1kg	BE5136	Dle potřeby
Kyselina karmínová E 120 5% 1kg	BE5143	Dle potřeby
Kyselina karmínová E 120 10 % 1 kg	BE5150	Dle potřeby
Paprika oleoresin 15000 cu - oil soluble 1 l	BE5099	Dle potřeby
Paprika oleoresin 20000 cu - oil soluble 1 l	BE5105	Dle potřeby
Paprika oleoresin 3000 cu - oil soluble 1 l	BE5051	Dle potřeby
Paprika oleoresin 30000 cu - oil soluble 1 l	BE5112	Dle potřeby
Paprika klobásová 500g	BE4238	Dle potřeby

DMT 1 rok

- zlepšují vybarvení a stabilitu barvy v řezu výrobku
- zvýrazňují chuť a vůni výrobků
- možné použít i k barvení povrchu výrobku



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Blackcolour 1kg	BE7598
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Pro barvení povrchu výrobků v masírci nebo namáčením - Anglická slanina, Ostravská klobása.	7:3 voda:black

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Paprika klobásová pálivá 500g	BE4245
Popis výrobku	Dávkování g/kg
Pro zvýraznění ostré chuti a barvy výrobků v řezu.	Dle potřeby



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu	Dávkování g/kg
Paprika oleoresin 40000 cu pálivá - oil soluble 1 l	BE6157	Dle potřeby
Paprika oleoresin 40000 cu - oil soluble 1 l	BE5129	Dle potřeby
Paprika oleoresin 5000 cu pálivá - oil soluble 1 l	BE9110	Dle potřeby
Paprika oleoresin 5000 cu - oil soluble 1 l	BE5068	Dle potřeby
Paprika oleoresin 60 000 cu - oil soluble 1 l	BE6058	Dle potřeby
Paprika oleoresin 6000 cu - oil soluble 1 l	BE5075	Dle potřeby
Paprika oleoresin 7000 cu - oil soluble 1 l	BE6966	Dle potřeby
Paprika oleoresin 8 000 cu - oil soluble 1 l	BE6072	Dle potřeby
Paprika oleoresin 8000 cu pálivá - oil soluble 1 l	BE6065	Dle potřeby
Tekutý kouř (kouřové aroma) 1kg	S3KUT56476	1g / 1kg konc. výrobku
Kouřová sůl 500g	GS 8298	4g / 1kg konc. výrobku



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Paprika klobásová 500g	BE4238

Popis výrobku	Dávkování g/kg
Pro zvýraznění chuti a barvy výrobků v řezu.	Dle potřeby

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Paprika oleoresin 10000 cu - oil soluble 1l	BE5082

Popis výrobku	Dávkování g/kg
Tekutý přípravek pro zvýraznění chuti a barvy výrobků.	Dle potřeby



#6 BARVIVA A EXTRAKTY

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Argentina grill	S2KKOR6087
Bazalka	S2KKOR3754
Bobkový list	S2KKOR3755
Bobkový list mletý	S2KKOR3756
Cibule drcená mince	S2KKOR6384
Cibule granulovaná	S2KKOR3759
Cibule mletá	S2KKOR3760
Cibule plátky	S2KKOR3761
Cibule smažená	S2KKOR3762
Citronová kůra mletá	S2KKOR7960
Country	S2KKOR3766
Česnek granulovaný G1	S2KKOR3883
Česnek granulovaný G2	S2KKOR3729
Česnek granulovaný G3	S2KKOR32378
Česnek mletý	S2KKOR3738
Česnek plátky	S2KKOR3763
Grilovací koření	S2KKOR3778
Gulášové koření	S2KKOR3780
Gyros	S2KKOR3814
Hamburger	S2KKOR52766
Hřebíček mletý	S2KKOR3785
Hungaria	S2KKOR29583

#8 JEDNODRUHOVÉ KOŘENÍ A KOŘENICÍ SMĚSI



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Chilli	S2KKOR3730
Chilli papričky drcené	S2KKOR3932
Chilli papričky 2,5cm	S2KKOR54558
Chilli papričky 5 cm	S2KKOR3786
Jalovec mletý	S2KKOR55978
Kardamom mletý	S2KKOR3791
Kari	S2KKOR3792
Kebab	S2KKOR40763
Kmín celý	S2KKOR3793

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Kmín drcený	S2KKOR3733
Kmín mletý	S2KKOR3794
Kmín římský mletý	S2KKOR3739
Koriandr	S2KKOR3835
Koriandr drcený	S2KKOR56064
Koriandr mletý	S2KKOR3887
Kurkuma mletá	S2KKOR3836
Kuře	S2KKOR3816
Libeček	S2KKOR3741

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Majoránka	S2KKOR3722
Medová žebírka	S2KKOR3824
Medvědí česnek	S2KKOR40413
Mletá masa	S2KKOR3817
Muškatový květ mletý	S2KKOR3723
Muškatový ořech mletý	S2KKOR3838
Nové koření celé	S2KKOR3839
Nové koření mleté	S2KKOR3840
Oregano	S2KKOR3841
Paprika pálivá	S2KKOR3842
Paprika sladká	S2KKOR3748
Paprika sladká ASTA 100	S2KKOR55928
Paprika sladká lahůdková ASTA 160	S2KKOR3721
Paprika sladká maďarská ASTA 100	S2KKOR40103
Paprika uzená sladká ASTA 140	S2KKOR41036
Paprikové floky červené	S2KKOR3734
Paprikové floky červené drcené	S2KKOR6239
Paprikové floky směs	S2KKOR5190
Paprikové floky zelené	S2KKOR3743
Paprikové floky zelené drcené	S2KKOR5796
Pažitka	S2KKOR3843

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Pepř barevný celý	S2KKOR3844
Pepř barevný drcený	S2KKOR3845
Pepř bílý celý	S2KKOR3846
Pepř bílý drcený	S2KKOR6145
Pepř bílý mletý	S2KKOR3725
Pepř citronový	S2KKOR6131
Pepř černý celý	S2KKOR3847
Pepř černý drcený č.2	S2KKOR3724
Pepř černý drcený HRUBĚ č.3	S2KKOR55981
Pepř černý drcený JEMNĚ č.1	S2KKOR55980
Pepř černý kalibrovaný	S2KKOR3969
Pepř černý mletý	S2KKOR3728
Pepř kayenský	S2KKOR55231
Pepř růžový celý	S2KKOR3848
Pepř růžový drcený	S2KKOR6243
Pepř zelený celý	S2KKOR3868
Pepř zelený drcený	S2KKOR6242
Petržel list	S2KKOR3849
Pískavice mletá	S2KKOR3901
Pomerančová kůra mletá	S2KKOR54863
Rajčatové floky drcené 5 mm	S2KKOR7442
Ryby	S2KKOR3820

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Sele na rožni	S2KKOR7382
Skořice mletá	S2KKOR3876
Směs na buček	S2KKOR56388
Steak	S2KKOR3819
Steak jemný	S2KKOR46942
Šašlik	S2KKOR7390
Texas grill	S2KKOR31768
Tymián	S2KKOR3878
Vegena	S2KKOR3746
Vegena bez E621	S2KKOR3808
Zabijačka	S2KKOR3833
Zázvor mletý	S2KKOR3726
Zlaté kuře	S2KKOR8101
Zvěřina	S2KKOR3823

DMT 3 roky

Široký sortiment čistého přírodního koření. Kořenicí směsi bez přidaného glutamátu vypovídají názvem o svém použití.

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Argentina dekor 1kg	DE4702
Country dekor 1kg	DE4719
Dekor 1kg	DE4726
Grill dekor 1kg	DE4733
Hungaria dekor 1kg	DE6546
Steak dekor 1kg	DE4757

DMT 3 roky

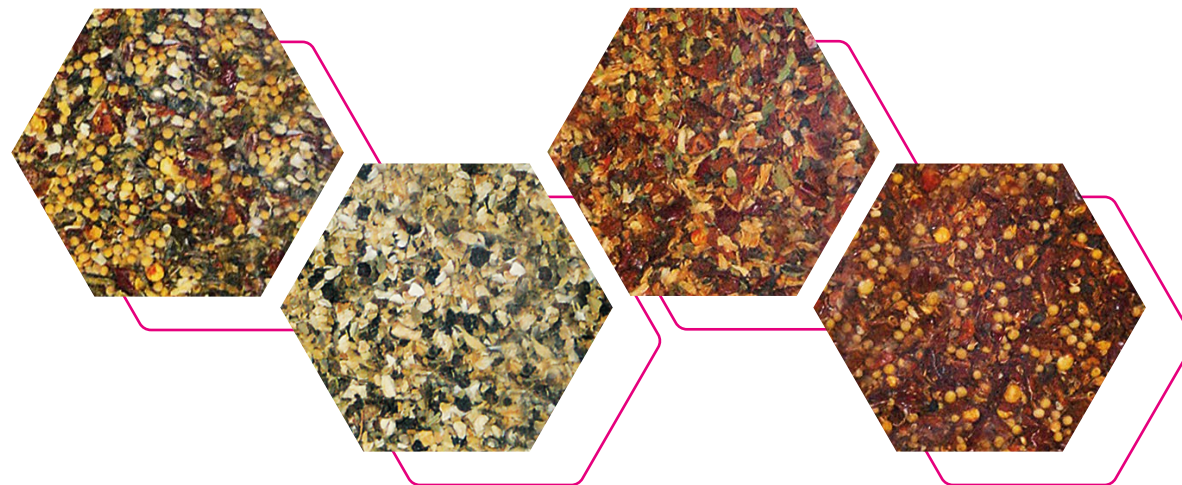
- bez obsahu soli
- pro atraktivní a vyjimečný vzhled
- snadné dekorování v technologii výrobků

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Česneková pasta 1l dóza 30%	PA4368
Česneková pasta 12kg 20% (K10)	PA4405
Česneková pasta 3,5kg 20% (K3)	PA4559
Česneková pasta 3,5kg 30% (K3)	PA4375



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Česneková pasta 1 l dóza 20%	PA5440
Popis výrobku	
Je výrazné chuti a barvy, obsahuje 20% soli.	

#7 DEKORAČNÍ SMĚSI



#9 ČESNEKOVÉ PASTY



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Česneková pasta 12kg 30% (K10)	PA4382
Popis výrobku	
Je výrazné chuti a barvy, obsahuje 30% soli.	

DMT 1 rok

Bez chemických konzervantů a zahušťovadel.

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Bylinková marináda 500g	M5891
Bylinková marináda - tekutá 1l dóza	M5969
Bylinková marináda - tekutá 4kg (K5)	M5747
Bylinková marináda - tekutá 8 kg (K10)	M5846
Česneková marináda 500g	M5884
Česneková marináda - tekutá 1l dóza	M5952
Česneková marináda - tekutá 4 kg (K5)	M5730
Česneková marináda - tekutá 8 kg (K10)	M5839

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Italská marináda 500g	M5860
Italská marináda - tekutá 1l dóza	M5938
Italská marináda - tekutá 4kg (K5)	M5716
Italská marináda - tekutá 8 kg (K10)	M5815
Medová marináda 500g	M9264
Medová marináda - tekutá 4kg (K5)	M9288
Medová marináda - tekutá 8kg (K10)	M9295

DMT
1/2 - 1 rok

Směsi určené k profi marinování masa bez připálení.
Sypká směs 500g / 12,5 kg masa (1kg směsi + 2,5l oleje + 3,75 l vody), marinujeme min. 1 hod. | Tekutá směs 1kg / 4kg masa / marinujeme min. 6 hod.

#10 MARINÁDY



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Medová marináda - tekutá 1l dóza	M9271
Popis výrobku	
Pro snadné marinování masa jemně medovou chutí.	



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Pivní marináda 500g	M5907
Popis výrobku	
Pro výrobu marinovaného lehce kořeněného masa s příchutí po pivu.	



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Pikantní marináda 500g	M5877
Pikantní marináda - tekutá 1l dóza	M5945
Pikantní marináda - tekutá 4kg (K5)	M5723
Pikantní marináda - tekutá 8kg (K10)	M5822
Pivní marináda - tekutá 1l dóza	M5976
Pivní marináda - tekutá 4 kg (K5)	M5754
Pivní marináda - tekutá 8 kg (K10)	M5853

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
FINE-C 19 CLR 10.67M OE/7460 MT/KA	S4US55800
FINE-C 20 BLK 10.67M KN/5760 MT/KA	S4US55801
FINE-C 21 CLR 14.30M OE/5400 MT/KA	S4US47577
FINE-C 21 SMK 14.30M OE/5400 MT/KA	S4US55838
FINE-C 22 CAR 14.30M OE/4800 MT/KA	S4US55865
FINE-C 22 CLR 14.30M OE/4800 MT/KA	S4US47578
FINE-C 22 SMK 14.30M OE/4800 MT/KA	S4US47579

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
NILEN 100/55 bez potisku tlačěnka	S4US7409
NILEN 100/55 potisk tlačěnka	S4US54749
NILEN 120/55 bez potisku tlačěnka	S4US56048
NILEN 80/55 bez potisku tlačěnka	S4US7511
RONDO-Q 20 CLR 10.67M OE/4092 MT/KA	S4US47575
RONDO-Q 22 CLR 10.67M OE/3582 MT/KA	S4US47576
SELECT-C 19 CLR 10.67M OE/7680 MT/KA	S4US56416
SELECT-C 22 CLR 10.67M OE/5376 MT/KA	S4US55882
Uditelné střevo bez potisku Meranti 55/50	S4US41790
Uditelné střevo bez potisku přírodní 55/50	S4US56310
Uditelné střevo bez potisku Terracotta 55/50	S4US41791
Uditelné střevo bez potisku Baknat 40/50	S4US31746
Uditelné střevo bez potisku Baknat 55/50	S4US31744

#11 UMĚLÁ STŘEVA



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Uditelné střevo bez potisku Baknat 60/50	S4US56311
Uditelné střevo 55/50 potisk Lovecký salám	S4US54197
Uditelné střevo 55/50 potisk Vysočina	S4US41383
Uditelné střevo 75/50 potisk Turistický salám	S4US31745
115 GMC 200 bílá clip 0,5 m (plast)	S4US7556
115 GMC 400 zlatá clip 0,5 m (plast)	S4US7557
60 zlatá clip 0,5m (plast)	S4US55795
90 GME 530 Junior salám clip 0,5 m (plast)	S4US7268
90 GME 530 Šunkový salám clip 0,5 m (plast)	S4US7267
90 GME 800 Gothaj salám clip 0,5 m (plast)	S4US7266
90 GME 900 černá clip 0,5m (plast)	S4US33339
90 zlatá řasněná 30m	S4US7484

**Vysoká kvalita,
široký výběr
a hygienická
nezávadnost.**
párková střevo
| roubíky |
polyamidové
vícevrstvé
obaly | uditelná
střevo

www.drana.cz

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu	Délka svazku
Hovězí střeva 38/40 AB	S3STR56359	50 m
Hovězí střeva 40/43 A	S3STR56404	50 m
Hovězí střeva 43/46 A	S3STR52662	50 m
Skopová střeva řásněné 19/21 7m+ trubky	S3STR56426	91,5 m
Skopová střeva řásněné 20/22 AZ trubky	S3STR54873	91,5 m
Skopová střeva řásněné 20/22 IA trubky	S3STR47200	91,5 m
Skopová střeva řásněné 20/22 IA 3m+ pásky	S3STR56469	91,5 m
Skopová střeva řásněné 20/22 IA 7m+ pásky	S3STR41780	91,5 m
Skopová střeva 26/28 IA	S3STR57084	91,5 m
Skopová střeva 28/30 IA	S3STR57100	91,5 m

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu	Délka svazku
Skopová střeva řásněné 22/24 IA 3M+ trubky	S3STR56266	91,5 m
Skopová střeva řásněné. 22/24 IA 7M+ pásky	S3STR56382	91,5 m
Skopová střeva 19/21 AZ	S3STR41667	91,5 m
Skopová střeva 19/21 IA 3m+	S3STR47213	91,5 m
Skopová střeva 19/21 IA 7m+	S3STR7971	91,5 m
Skopová střeva 20/22 AZ	S3STR41781	91,5 m
Skopová střeva 20/22 IA 3m+	S3STR12073	91,5 m
Skopová střeva 20/22 IA 7m+	S3STR47203	91,5 m
Skopová střeva 20/22 IA	S3STR5435	91,5 m
Skopová střeva 22/24 IA 3m+	S3STR41797	91,5 m

#12 PŘÍRODNÍ STŘEVA



Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu	Délka svazku
Skopová střeva 22/24 IA 7m+	S3STR47205	91,5 m
Vepřová střevo shorts 20m	S3STR54195	20 m
Vepřová střevo 28/30 IA EUR	S3STR6397	91,5 m
Vepřová střevo 30/32 IA EUR	S3STR6292	91,5 m
Vepřová střevo 32/34 IA EUR	S3STR52820	91,5 m
Vepřová střevo 34/36 IA EUR	S3STR54891	91,5 m
Vepřová střevo 36/38 IA EUR	S3STR56057	91,5 m
Vepřová střevo 36/38 IA EUR	S3STR56429	91,5 m
Vepřová střevo 40/42 IA EUR	S3STR6877	91,5 m
Vepřová střevo 44+ IA EUR	S3STR8692	91,5 m

Při nákupu sledujeme především kvalitu střevo, pevnost, kalibr, délku pramenů.

Přírodní střevo vysoké kvality, zdravotně nezávadná.

Název výrobku a typ výrobku	EAN kód	Číslo katalogu
Sáček PAPE 80 150x150	1234567890012	S4SA54586
Sáček PAPE 80 150x300	1234567890029	S4SA54853
Sáček PAPE 80 200x250	1234567890043	S4SA52790
Sáček PAPE 80 200x300	1234567890050	S4SA52791
Sáček PAPE 80 200x400	1234567890067	S4SA52792
Sáček PAPE 80 250x300	1234567890074	S4SA52793
Sáček PAPE 80 250x350	1234567890081	S4SA52794
Sáček PAPE 80 250x400	1234567890098	S4SA52795
Sáček PAPE 80 250x550	1234567890104	S4SA54852
Sáček PAPE 80 300x300	1234567890111	S4SA54587
Sáček PAPE 80 300x350	1234567890128	S4SA52796
Sáček PAPE 80 300x400	1234567890135	S4SA52797
Sáček PAPE 80 350x400	1234567890142	S4SA52798
Sáček PAPE 80 350x500	1234567890159	S4SA52799
Sáček PAPE 80 400x400	1234567890166	S4SA54536
Sáček PAPE 80 400x500	1234567890173	S4SA54186
Sáček PAPE 80 400x550	1234567890180	S4SA55850
Sáček PAPE 80 450x550	1234567890197	S4SA52802
Sáček PAPE 80 500x800	1234567890210	S4SA52803
Sáček PAPE 80 550x650	1234567890227	S4SA55840
Sáček PAPE 80 200x700	?	S4SA56713

#12 VAKUOVÉ SÁČKY PA/PE



Síla folie 80 mikronů. Splňují požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost obalového materiálu.

Možnost jiných rozměrů dle přání zákazníka po domluvě.

Název výrobku a typ výrobku	Číslo katalogu
Motouz lněný 105x10 - 500g	S40P47418
Motouz lněný 105x4 - 500g	S40P47415
Motouz lněný 105x6 - 500g	S40P47416
Motouz lněný 105x8 - 500g	S40P47417
Stěrka malá s ražbou (logem)	S40P54849
Stěrka velká s ražbou (logem)	S40P54848
Špejle lipové hrocené 100 ks	S40P41394
Špejle lipové 100 ks	S40P33940

#12 OSTATNÍ ŘEZNICKÉ POTŘEBY



Spotřební materiál: špejle (dubové a smrkové), kvalitní motouzy, provozní stěrky. Splňují požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost potravinářského materiálu.



Dušená šunka nejvyšší jakosti

HLAVNÍ SUROVINY: VL 1 /vepřová kýta,šály/ 25,00 KG **POMOCNÉ SUROVINY:** voda+led. **TECHNOLOGICKÝ POSTUP:** Z vykostěné vepřové kýty použijeme maso z vrchního a spodního šálu, odblaněné. Injectmeat EKONOMIK PERFEKT Odblaněné, vychlazené části vepř. kýty uřežeme na rezač- přes ledvinu, 5% přes řezací desku 5 milimetrů. Z vody, ledu, DSS a přípravku IMEKONOMIK připravíme lák. /přípravek musíme dobře rozmíchat, teplota láku musí korespondovat s teplotou suroviny/ Do míchačky vložíme surovinu, polovinu láku a masírujeme dle doporučeného programu. Postupně přiléváme druhou polovinu láku. Po odmasírování necháme dílo v chladárně 24 hodin odpočinout. Před naražením surovinu krátce pro- mícháme, narazíme do připravených obalů a vložíme do forem. **OBALY, POMOCNÝ MAT.** Kg/množství Cena/jednotka Cena celkem
Tepelně opracujeme v kotli nebo udirně při teplotě do 74°C GMC115 bílá,cliptak, aby v jadře v robku působila teplota 69°C po dobu 10 minut. Po tepelném opracován výrobek intenzivně vychladíme a před me do expedice. **DOPORUČENÝ PR GRAM MASÍROVÁNÍ V MÍCHAČCE:** práce 2-4minuty pauza 5minut celkový čas 1-1,5 hodiny **VYHODNOCENÍ VÝROBKU:** Musí se při tepelném opracování do žet teploty.U Ekonomiku jsem zvýšil mírně dávkování na 30g/1l láku.



DRANA s.r.o.

Českých Bratří 313, 547 01 Náchod, Czech Republic

tel./fax: +420 491 547 380 | www.drana.cz | e-mail: drana@drana.cz