



HYPERMARKET

TADY SE  
SVĚT TOČÍ  
KOLEM VÁS!

Grilování

VÝHODNĚ!  
**28<sup>90</sup>**  
% % % % %

**Pilsner Urquell**  
světlý ležák  
plech  
0,5 l  
11 = 57,80

K výrobě našeho  
hamburgeru používáme  
výhradně hovězí maso.  
Jeho chuť pak ladíme  
za pomoci bylinek a koření.

VYROBENO U NÁS  
**18<sup>90</sup>**  
🔪 🍷 ❤️ 🍴 🍷

**Hovězí hamburger Globus**  
polotovar  
100 g



Za případné tiskové chyby neručíme.  
Uvedené ceny jsou v českých korunách.  
Infolinka zdarma 800 241 242.

**Globus Česko**  
[www.globus.cz](http://www.globus.cz)

Platí od 9. 5. do 28. 5. 2024  
pro všechny hypermarkety mimo hypermarket Štěrboholy.  
Platí do vyprodání zásob.



# Staňte se mistrem grilování

1. Maso ke grilování musíme vytáhnout z ledničky vždy v dostatečném předstihu - cca 1,5 hodiny.
2. Poté maso lehce přetřeme rostlinným, nejlépe olivovým olejem (vhodný je i řepkový).
3. Uvnitř grilu by měla být teplota asi 250 °C. Nikdy negrilujeme nad přímým ohněm a vždy si počkáme na žhnoucí uhlíky.
4. Maso pak položíme na vysoce rozpálený rošt a grilujeme podle požadované tepelné úpravy.
5. Maso obracíme kleštěmi, nikdy do něj nepícháme vidličkou. Jak ověřit propečenost masa - buď speciálním teploměrem, nebo jen zmáčknutím masa prsty. Čím větší klade maso odpor, tím propečenější steak bude.
6. Po dosažení požadovaného propečení sundáme maso z roštu a necháme jej „odpočinout“.
7. Poté steak osolíme hrubou solí a dochutíme čerstvým pepřem.

## TIPY&TRIKY

Na steak připravený k podávání položíme např. plátek bylinkového másla.

# Takhle chutná perfektní grilovačka

Čerstvé maso z vepřové plece se báječně hodí pro přípravu na grilu, ale dobře chutná i upečené doma v troubě.

VYROBENO U NÁS

139,-

Biggril Globus  
vhodný i do trouby  
polotovar  
1 kg



VYROBENO U NÁS

269,-

Krůtí steak Globus  
v pomerančové marinádě  
polotovar  
1 kg

Krůtí maso je velice oblíbené pro svoji lehkou stravitelnost a dietnost. Vyzkoušejte netradiční chuť. Spojení krůtího masa a kvalitní švýcarské pomerančové marinády je prostě fascinující.



VYROBENO U NÁS

149,-

Karbanátková směs Globus  
polotovar  
1 kg



Výborná pro rychlou přípravu oběda či večeře. Navrhujeme 3 možnosti přípravy: 1. Vložte do trouby přímo v hliníkové vaničce a upečte, získáte výbornou sekanou. 2. Použijte pro přípravu klasických karbanátků, obalte v trojbalu a osmažte v pánvi. 3. Vykrájte přímo z vaničky lízci placičky a vložte na gril. Získáte výborné grilované placky. Přejeme vám dobrou chuť!

## AKCE!

-10%

NA KNIHY  
O GRILOVÁNÍ  
A VAŘENÍ

PŘÍKLAD CENY

599,-

-10%

538<sup>90</sup>



(ilustrační foto)

VÝHODNĚ!

149<sup>90</sup>

% % % % %

Brikety grilovací  
z dřevěného uhlí  
4 kg



AKCE!

3499,-

-34%

2299,-

Zahradní gril Memphis  
rozměry 118,5 × 55 × 104 cm,  
velikost roštu: 62 × 40 cm,  
druhý rošt pro odkládání,  
douzení a přehřívání  
velikosti: 25,5 × 37 cm,  
ošetřen ohnivzdorným nátěrem,  
se dvěma plastovými kolečky



**AKCE!**  
-30%  
~~199<sup>90</sup>~~  
**139<sup>90</sup>**

**Entrecôte**  
Merlot Cabernet  
Sauvignon  
0,75 l  
11 = 186,53

Výborně se hodí k hovězím steakům.

**VYROBENO U NÁS**

**499,-**

**Vysoký roštěnec Globus**

Rib Eye steak,  
z vyzrávaného českého  
hovězího masa  
1 kg



Česká potravina



**VYROBENO U NÁS**

**399,-**



Česká potravina

**Hovězí steakové  
maso Globus**  
Rump steak  
vyzrávané české hovězí maso

**VYROBENO U NÁS**

**449,-**



Česká potravina

**Nizký roštěnec  
vyzrávaný Globus**  
Striploin steak  
vyzrávaný z českého  
hovězího masa  
1 kg

## TIPY & TRIKY

Správný druh masa je základem úspěchu. Vybírejte tedy maso určené přímo k přípravě steaků. Mělo by být vyzrálé.

**RARE** - Okraje jsou propečenější, ale uvnitř je maso stále červené o teplotě 50 °C, grilujeme z každé strany cca 1,5-2 minuty.

**MEDIUM RARE** - Středně propečený steak, přesto uvnitř růžový s teplotou 55 °C, grilujeme z každé strany cca 3 minuty.

**MEDIUM** - Maso je uvnitř stále narůžovělé, ale zbytek masa je téměř hnědý. Vnitřní teplota masa je 60 °C, grilujeme z každé strany cca 4 minuty.

**MEDIUM WELL** - Vnitřní teplota masa je 65 °C, grilujeme z každé strany 5 minut.

**WELL DONE** - Celkově propečený steak s vnitřní teplotou 70 °C, grilujeme z každé strany cca 5-6 minut.

Naše hovězí steaky si sami bouráme z mladých českých býčků. Následně vyzráváme ve vakuu tzv. mokrou cestou. Pokud máte zvláštní přání na speciální řezy (např. hovězí steaky Tomahawk), tak se na nás s důvěrou obraťte, protože jsme jedni z mála, kteří bourají hovězí maso přímo v zázemí vedle prodejny.



**VYROBENO U NÁS**

**299,-**

**Flank steak Globus**

z vyzrávaného českého hovězího masa  
1 kg



Česká potravina

**Párty šunka Globus**  
v celku  
polotovar  
1 kg

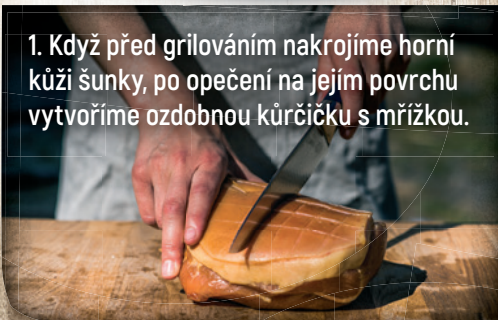


VYROBENO U NÁS

**139,-**



1. Když před grilováním nakrojíme horní kůži šunky, po opečení na jejím povrchu vytvoříme ozdobnou kůrčičku s mřížkou.



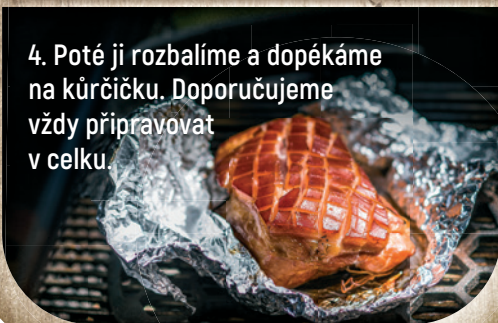
2. Celou Party šunku Globus zabalíme do alobalu.



3. Prohříváme na pomalém ohni zhruba 1 hodinu.



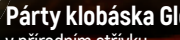
4. Poté ji rozbalíme a dopékáme na kůrčičku. Doporučujeme vždy připravovat v celku.



VYROBENO U NÁS

**19<sup>90</sup>**

**Párty klobáska Globus**  
v přírodním střívku  
volná, balená i vakuovaná  
100 g



VYROBENO U NÁS

**19<sup>90</sup>**

**Merquez**  
hovězí grilovací  
klobása Globus  
polotovar,  
v přírodním střívku  
100 g



VYROBENO U NÁS

**14<sup>90</sup>**



Česká potravina



**Griller Globus**  
v přírodním střívku  
volný, balený i vakuovaný  
100 g



VÝHODNĚ!

**43<sup>90</sup>**

% % % % %

**Etko okurky**  
Delikates,  
5-8 cm  
670 g, p. p. 360 g  
100 g = 12,19



AKCE!

~~28<sup>90</sup>~~

**23<sup>90</sup>**

-17%

oblíbená bageta  
s vysokým podílem  
restované cibule

**Bageta cibulová**  
400 g  
100 g = 5,98

**AKCE!**

až **-36%**

NA NAKLÁDANOU  
ZELENINU  
ZNAČKY DELICIAS

PŘÍKLAD CENY

~~45<sup>70</sup>~~  
**28<sup>90</sup>**



**AKCE!**

až **-35%**

NA KEČUPY  
ZNAČKY SPAK

PŘÍKLAD CENY

**59<sup>90</sup>**



VYROBENO U NÁS

**129,-**

**Bok ke grilování**  
Globus  
polotovár  
1 kg



AKCE!

~~94<sup>90</sup>~~  
**59<sup>90</sup>**

**-36%**

**Tuňák  
žlutoploutvý filet**

Tuňák žlutoploutvý je jednoznačně nejkvalitnější dostupný tuňák v Evropě. Mezi ulovením a samotným prodejem uplyne pouhých 5 dnů. 100 g

pultový prodej

\*platí pro prodejny s obsluhovaným pultem čerstvých ryb



VYROBENO U NÁS

**169,-**

**Vepřový steak Tomahawk**  
Globus  
polotovár  
1 kg



Tento pořádný kus steaku je připraven tak, aby uspokojil jak milovníky libového masa, tak i ty, kteří dávají přednost masu proroštělému. Krájí se na rozmezí bůčku a kotlety, takže je složen z obou těchto částí.

AKCE!

~~33<sup>90</sup>~~  
**26<sup>90</sup>**

**-20%**

**Pražma královská  
celá kuchaň**

Nejen z grilu je vynikající. Vyzkoušejte pražmu upéct i v troubě. 100 g

pultový prodej



AKCE!

~~74<sup>90</sup>~~  
**49<sup>90</sup>**

**-33%**

**Krevety  
vařené loupané**  
100 g

pultový prodej



**NOVĚ**

v Globusu

AKCE!

~~16<sup>90</sup>~~  
**12<sup>90</sup>**

**-23%**

**Tzatziki**  
100 g

pultový prodej



AKCE!

~~429<sup>90</sup>~~  
**329<sup>90</sup>**

**-23%**

**Pánev Iron**  
23,5 × 23,5 cm

**lamart**  
by René Lamart



AKCE!

~~108<sup>90</sup>~~  
**89<sup>90</sup>**

**-17%**

**JP. Chenet**  
různé druhy  
0,75 l  
11 = 119,87





# Hamburger Globus

K výrobě našeho hamburgeru používáme výhradně hovězí maso z českých chovů. Jeho chuť ladíme za pomoci bylinek a koření.

## Suroviny

- 4 hovězí burgery Globus
- 4 bulky hamburger Globus, přepuštěné
- 4 plátky irského Cheddaru
- 4 plátky anglické slaniny Globus
- 4 nakládané okurky, nakrájené na plátky
- 2 lžice majonézy
- 2 lžičky dijonské hořčice
- 1 malá cibule, nakrájená na plátky
- 4 listy hlávkového nebo římského salátu

## Postup

Burger na gril lehce přimáčkněte. Jakmile je propečený alespoň do půli (což snadno poznáte podle jeho barvy), burger otočte a ogrilujte i z druhé strany. Nezapomeňte včas přidat i opečenou slaninu. Pokud chcete mít sýr v burgeru příjemně rozteklý, položte ho na maso hned po otočení. Do burgeru nikdy nepíchejte a obračejte ho pouze kleštěmi. Hamburgerové bulky podélně rozřízněte a na grilu krátce opečte.

Burger můžete dle chuti doplnit salátem, rajčetem nebo na grilu opečenými cibulovými kroužky. K dochucení vám výtečně poslouží některá z mnoha barbecue či grilovacích omáček nebo dressingů.

## TIPY&TRIKY

K výrobě našeho hamburgeru používáme výhradně hovězí maso. Jeho chuť pak ladíme za pomoci bylinek a koření.

VYROBENO U NÁS

18<sup>90</sup>

Hovězí hamburger Globus

polotovár  
100 g



AKCE! -22%  
11<sup>50</sup>  
8<sup>90</sup>

Bulka hamburger

110 g  
100 g = 8,09,-  
3 ks, 330 g, balená 26,90  
100 g = 8,15

vyrábíme ručně



VYROBENO U NÁS

19<sup>90</sup>

Anglická slanina Globus

krájená  
volná, balená i vakuovaná  
100 g



AKCE! -25%  
46<sup>90</sup>  
34<sup>90</sup>

pultový prodej

Irský Cheddar

48% t. v. s.  
100 g



Polotvrdý sýr vyrobený z kravského mléka s pikantní lehce nasládlou chutí. Vhodný nápoj: bílá vína svěžeho typu (Veltlínské zelené), mladá ovocná vína červeného typu (Chianti, Rulandské modré, Modrý Portugal)



**AKCE!**  
~~39<sup>90</sup>~~ **-26%**  
**21<sup>90</sup>**

**Salát Little Gem zelený**  
 balení  
 2 ks  
 1 ks = 10,95



**AKCE!**  
~~39<sup>90</sup>~~ **-25%**  
**29<sup>90</sup>**

**Paprika Padrón**  
 balená  
 200 g  
 100 g = 14,95



**VÝHODNĚ!**  
**45<sup>90</sup>**  
 % % % % %

**Gazda Sýrové nitě**  
 přírodní, uzené  
 malé i velké balení  
 100 g



EXKLUZIVNĚ  
 v Globusu



**AKCE!**  
~~349<sup>90</sup>~~ **-28%**  
**249<sup>90</sup>**

**Rivani**  
 Valdobbiadene Prosecco  
 Superiore D.O.C.G.  
 0,75 l  
 11 = 333,20



**AKCE!**  
~~19<sup>90</sup>~~ **-35%**  
**12<sup>90</sup>**

**Sáčky na led**  
 kostky, 192 ks





obsahuje vyšší  
podíl žitné mouky

obsahuje tradiční  
žitný kvas



Česká potravina



2022

**AKCE!**  
~~34<sup>90</sup>~~ **-14%**  
**29<sup>90</sup>**

**Chléb Kovář**

850 g  
100 g = 3,52  
400 g, balený 15,90  
100 g = 3,98



**VÝHODNĚ!**  
~~34<sup>90</sup>~~  
**34<sup>90</sup>**  
% % % % %

**Pepsi**

různé druhy,  
**Mirinda Orange, 7up**  
2,25 l  
11 = 15,51

**AKCE!**

**-35%**

NA FERONY  
ZNAČKY EFKO

PŘÍKLAD CENY

**52<sup>90</sup>**



**Grilování plné chuti**

**AKCE!**  
~~49<sup>90</sup>~~ **-30%**  
**34<sup>90</sup>**

**Cuketa  
zelená  
volná  
1 kg**



Česká potravina

**AKCE!**  
~~269<sup>90</sup>~~ **-29%**  
**189<sup>90</sup>**

**Kuřecí mix na gril**

Flamengo, Barbecue  
1,7 kg  
1 kg = 111,71

**AKCE!**  
~~149<sup>90</sup>~~ **-26%**  
**109<sup>90</sup>**

baleno

**Kuřecí horní stehna Marengo,  
Kuřecí spodní stehna Marengo**

1 kg



Česká potravina



**AKCE!**  
~~239<sup>90</sup>~~ **-29%**  
**169<sup>90</sup>**

baleno

**Kuřecí prsní řízek Barbecue,  
Pepper Rosso**  
1 kg



Česká potravina



# Grilujeme na balkóně



**AKCE!** -16%  
2399,-  
**1999,-**

**Kontaktní gril SBG 6031SS**  
7 programů + manuální program,  
3 provozní polohy, automatická  
regulace teploty, rozměr grilovací  
desky 31 × 25 cm, nepřilnavý povrch,  
odkapávací nádoba, příkon: 2100 W

**SENCOR**



**AKCE!** -18%  
21<sup>90</sup>  
**17<sup>90</sup>**

**Bageta světlá**

260 g  
100 g = 6,88

hodí se ke grilované uzenině  
i všem druhům masa



Pro milovníky hovězích steaků letos nabízíme naši novinku.  
Tyto steaky jsou dochuceny pouze speciální suchou  
kořenící směsí na bázi javorového sirupu.  
Doporučujeme připravit na kameni nebo na elektrickém grilu.



Klobása z jemného  
telecího masa.  
Nabízíme ji  
i v dalších příchutích,  
se smaženou cibulkou  
a se sušenými rajčaty.

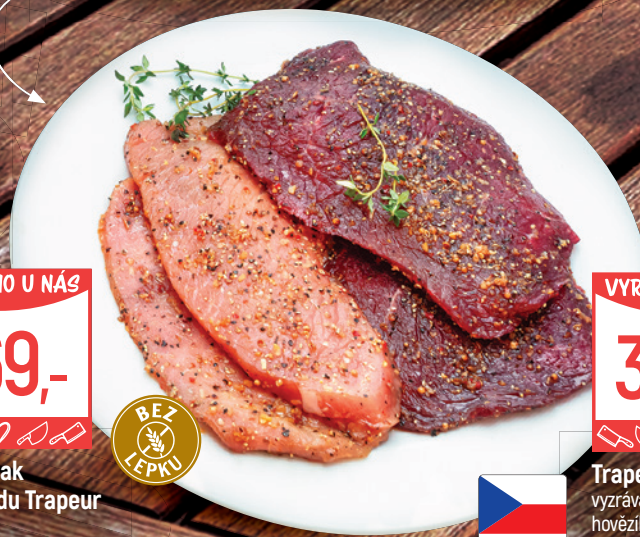
**VYROBENO U NÁS**

**369,-**



**Telecí steak  
Melange du Trapeur  
Globus**

z telecí kýty  
1 kg



**VYROBENO U NÁS**

**399,-**



**Traper steak Globus**

vyzravaný z českého  
hovzího masa  
1 kg



**VYROBENO U NÁS**

**19<sup>90</sup>**



**Telecí klobása na gril Globus**  
v přírodním střivku, různé příchutě,  
volná, balená i vakuovaná  
100 g



**AKCE!** -48%  
76<sup>90</sup>  
**39<sup>90</sup>**

**Kotányi mlýnky**

různé druhy  
24–95 g  
100 g od 42,-



**AKCE!** -31%  
28<sup>90</sup>  
**19<sup>90</sup>**

**Hořčice Boneco**

různé druhy  
260 g  
100 g = 7,65



**AKCE!** -21%  
75<sup>90</sup>  
**59<sup>90</sup>**

**Zorba Sýr na gril**

200 g  
100 g = 29,95