

# VÁHALA

## Katalog masných a lahůdkářských výrobků





Prodejna Řeznictví Robert Váhala



Robert Váhala senior



Prodejna Řeznictví Robert Váhala



Nová konzervárna, 1938

TRADICE JIŽ OD ROKU 1933



## Tým našich obchodních zástupců a operátorek objednávkové kanceláře.



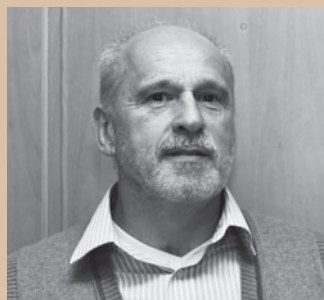
**Monika Fuksová**

Jihomoravský a Zlínský kraj  
monika.fuksova@vahala.cz  
737 277 978



**Ludmila Bayerová**

Olomoucký  
a Moravskoslezský kraj  
ludmila.bayerova@vahala.cz  
737 277 646



**Zdeněk Nývlt**

Severní Čechy a Praha  
zdenek.nyvlt@vahala.cz  
737 277 636



**Lenka Šándorová**

Jižní a západní Čechy  
lenka.sandorova@vahala.cz  
737 277 950



**Lucia Šimíková**

Střední  
a východní Slovensko  
lucia.simikova@vahala.cz  
+421 908 628 947



**Petra Vahalová**

operátor  
objednávkové kanceláře



**Renata Musialová**

operátor  
objednávkové kanceláře



**Karolína Frydrychová**

operátor  
objednávkové kanceláře

## PRESTIŽNÍ OCENĚNÍ, KTERÝCH SI VÁŽÍME

### Výrobky se značkou kvality Klasa

- Šunka Mandolína – nejvyšší jakosti
- Myslivecká šunka – nejvyšší jakosti
- Farmářská klobáska tenká
- Vahalova klobása
- Hustopečská játrovka
- Farmářská paštika



### Výrobky se značkou Česká chuťovka

- Originál Vahalova šunka  
– nejvyšší jakosti (cca 2,2 kg, 100 g)
- Selský bůček s cibulkou



### Výrobky se značkou Moravská brána, regionální produkt

- Vepřové maso ve vlastní šťávě
- Utopenci (680 g)



### Výrobky se značkou Česká cechovní norma

- Šunka nejvyšší jakosti
- Originál Vahalova šunka – nejvyšší jakosti  
(cca 2,2 kg, 100 g krájená)
- Šunka Mandolína – nejvyšší jakosti
- Farmářská šunka – nejvyšší jakosti
- Bambini šunka – nejvyšší jakosti
- Šunka od kosti – výběrová
- Farmářská klobáska tenká
- Masopustní klobása
- Párek lahůdkový
- Vídeňské párky (cca 0,5 kg, 200 g)
- Špekáčky extra – vázané (cca 1,1 kg, 740 g, 370 g)
- Vahalova paštika (cca 650 g, 300 g)
- Valašský pršut



### Zaručená tradiční specialita

- Pražská šunka
- Spišské párky ve skopovém střívku



**99 % NAŠICH VÝROBKŮ JE BEZ LEPKU**

# Šunky

106  
**Šunka Bečva -  
nejvyšší jakosti**

Hmotnost: 2,3 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚSÍ  
**92%**

24  
**Farmářská  
šunka - nejvyšší  
jakosti**

Hmotnost: 2 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚSÍ  
**98%**



35  
**Originál Váhalova  
šunka - nejvyšší  
jakosti**

Hmotnost: 2,2 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚSÍ  
**94%**



100  
**Šunka  
nejvyšší  
jakosti**

Hmotnost: 2,6 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚSÍ  
**92%**



17  
**Bambini šunka -  
nejvyšší jakosti**

Hmotnost: 1,5 kg  
Použitelnost:  
21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚSÍ  
**92%**



Obsah soli 1,8 %, s vitamíny A, B, C, E

187  
**Bambini šunka -  
nejvyšší jakosti**

Hmotnost: 2,9 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚSÍ  
**92%**



Obsah soli 1,8 %, s vitamíny A, B, C, E

11  
**Šunka  
Mandolína - nejvyšší  
jakosti**

Hmotnost: 4,5 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚSÍ  
**90%**



45  
**Myslivecká  
šunka - nejvyšší  
jakosti**

Hmotnost: 1,4 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚSÍ  
**90%**



998  
**Šunka s hříbky -  
nejvyšší jakosti**

Hmotnost: 2 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚSÍ  
**90%**



179  
**Šunka  
od kosti - výběrová**

Hmotnost: 1,3 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚSÍ  
**90%**



119  
**Hustopečská  
šunka - výběrová,  
půlená**

Hmotnost: 1,8 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚSÍ  
**77%**

81  
**Hustopečská  
 šunka – výběrová,  
 celá**

Hmotnost: 3,5 kg  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚKÁ  
**77%**

71  
**Dušená šunka  
 kulatá – standardní**

Hmotnost: 2,1 kg  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚKÁ  
**70%**

14  
**Šunka Libušín –  
 standardní**

Hmotnost: 1,5 kg  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚKÁ  
**70%**

88  
**Šunka Libušín –  
 standardní, velká**

Hmotnost: 2,9 kg  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚKÁ  
**70%**

## Salámy

154  
**Šunkový salám**

Hmotnost: 2 kg  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C



28  
**Radegast**

Hmotnost: 700 g  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C



54  
**Radegast MINI**

Hmotnost: 230 g  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–8 °C



57  
**Pivní salám**

Hmotnost: 2,3 kg  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C



91  
**Gothajský salám**

Hmotnost: 2 kg  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C



52  
**Lahůdkový salám**

Hmotnost: 2,5 kg  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C



173  
**Toustový nářez**

Hmotnost: 3,5 kg  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C



## Speciality

72  
**Uhlířská pečeně**

Hmotnost: 1,5 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



171  
**Sendvičový  
nářez Váhala®**

Hmotnost: 1,8 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



153  
**Sendvičový  
nářez se sýrem**

Hmotnost: 1,9 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



175  
**Sendvič  
se sýrem a kapií**

Hmotnost: 1,8 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



107  
**Rychtářova  
pochoutka**

Hmotnost: 1,4 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



25  
**Pečínkový  
závin**

Hmotnost: 1,5 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



4  
**Pečený  
bochník**

Hmotnost: 2 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



159  
**Krůtí prsa  
speciál**

Hmotnost: 2 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



33  
**Babiččina  
sekaná v bránici**

Hmotnost: 1 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



## Krájené výrobky

314  
**Valašský  
pršut**

Hmotnost: 80 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



Baleno po 5 kusech

**317**  
**Originál Váhalova šunka – nejvyšší jakosti**

Hmotnost: 100 g  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C

Baleno po 5 kusech



**336**  
**Šunka nejvyšší jakosti**

Hmotnost: 100 g  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C

Baleno po 5 kusech



**307**  
**Váhalova slanina**

Hmotnost: 80 g  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C

Baleno po 5 kusech



**333**  
**Pečený bochník**

Hmotnost: 100 g  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C

Baleno po 5 kusech



**318**  
**Grilovaná kýta**

Hmotnost: 100 g  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C

Baleno po 5 kusech



**302**  
**Hustopečská šunka – výběrová**

Hmotnost: 80 g  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C

Baleno po 5 kusech



**308**  
**Rychtářova pochoutka**

Hmotnost: 80 g  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C

Baleno po 5 kusech



**312**  
**Pečínkový závin**

Hmotnost: 80 g  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C

Baleno po 5 kusech



**321**  
**Šunka Libušín**

Hmotnost: 80 g  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C

Baleno po 5 kusech



**300**  
**Sendvičový nářez Váhala®**

Hmotnost: 80 g  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C

Baleno po 5 kusech



**306**  
**Lázeňský salám**

Hmotnost: 80 g  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C

Baleno po 5 kusech



**322**  
**Gothajský salám**

Hmotnost: 80 g  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 1–5 °C

Baleno po 5 kusech



**338 Šunkový salám**

Hmotnost: 100 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



Baleno po 5 kusech

**303 Bambini šunka – nejvyšší jakosti**

Hmotnost: 80 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



Baleno po 5 kusech

**360 Šunka z udírny**

Hmotnost: 80 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



Baleno po 5 kusech

**304 Šunka Bečva – nejvyšší jakosti**

Hmotnost: 100 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



Baleno po 5 kusech

**373 Originál Váhalova šunka – nejvyšší jakosti**

Hmotnost: 500 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



**Kdo snídá Bambini, nezlobí!**

**Párky**

**2 Spišské párky ve skopovém střívku**

Hmotnost: 900 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



**160 Vídeňské párky**

Hmotnost: 500 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



**3091 Vídeňské párky**

Hmotnost: 200 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



**49 Párek lahůdkový**

Hmotnost: 500 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



**21 Bambini párky**

Hmotnost: 500 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



Obsah soli 1,8 %, s vitamíny A, B, C, E



**90  
Párky se sýrem**

Hmotnost: 900 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚKÁ  
**70%**

**41  
Hustopečské párky**

Hmotnost: 800 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚKÁ  
**70%**

**3095  
Bambini párky**

Hmotnost: 320 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚKÁ  
**80%**

Obsah soli 1,8 %, s vitamíny A, B, C, E

## Klobásy

**19  
Farmářská klobáska – tenká**

Hmotnost: 500 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚKÁ  
**85%**



V přírodním skopovém střívku

**828  
Farmářská klobáska – tenká**

Hmotnost: 210 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚKÁ  
**85%**



V přírodním skopovém střívku

**46  
Váhalova klobása**

Hmotnost: 1 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚKÁ  
**80%**


**111  
Masopustní klobása**

Hmotnost: 1,1 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚKÁ  
**80%**


**38  
Junácká klobása**

Hmotnost: 1,2 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚKÁ  
**80%**

**194  
Grilovací klobásy**

Hmotnost: 300 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚKÁ  
**70%**

V prodeji od 1. 4. do 30. 9.

**3092  
Staročeská klobása**

Hmotnost: 270 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



VYSOKÝ OBSAH MĚKÁ  
**83%**



## Špekáčky a kabanosy

**188**  
**Špekáčky extra – vázané**

Hmotnost: 370 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



**117**  
**Špekáčky extra – vázané**

Hmotnost: 740 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



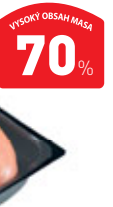
**36**  
**Špekáčky extra – vázané**

Hmotnost: 1,1 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



**163**  
**Špekáčky se sýrem – vázané**

Hmotnost: 740 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



**135**  
**Špekáčky se sýrem – vázané**

Hmotnost: 1,1 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



**156**  
**Špekáčky klasik**

Hmotnost: 1,1 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



**84**  
**Špekáčky pikant – vázané**

Hmotnost: 1,1 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



**37**  
**Bratislavské kolečko**

Hmotnost: 2,5 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



## Uzená masa

**113**  
**Uhlířská plec**

Hmotnost: 1,2 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



180  
**Anglická  
slanina**

Hmotnost: 1,5 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



65  
**Uzené  
sádlo – špek**

Hmotnost: 1 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



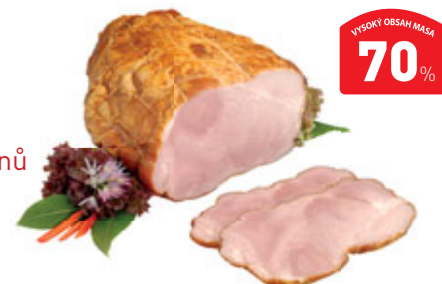
894  
**Krkovice  
speciál**

Hmotnost: 1,5 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



94  
**Uzená  
rolovaná plec**

Hmotnost: 700 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



9  
**Sváteční  
uzené**

Hmotnost: 1,2 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



68  
**Hustopečské  
uzené**

Hmotnost: 1,3 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



62  
**Mistrovo  
uzené**

Hmotnost: 1,5 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



93  
**Váhalova  
slanina**

Hmotnost: 1,5 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



140, 381  
**Váhalova  
slanina – krájená**

Hmotnost: 1 kg, 500 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



347  
**Váhalova  
slanina na gril**

Hmotnost: 200 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



V prodeji od 1. 4. do 30. 9.

347  
**Sváteční  
slanina**

Hmotnost: 200 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



V prodeji od 1. 10. do 31. 3.



## Játrovky a paštiky

144  
**Paštika s brusinkami**

Hmotnost: 140 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



824  
**Paštika s medvědí česnekem**

Hmotnost: 140 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



98  
**Váhalova paštika**

Hmotnost: 650 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



3  
**Mandlová játrovka**

Hmotnost: 1 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



48  
**Hustopečská játrovka**

Hmotnost: 450 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



139  
**Zlatá paštika**

Hmotnost: 150 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



104  
**Váhalova paštika**

Hmotnost: 300 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



## Výrobky ve skle

69  
**Vepřové maso ve vlastní šťávě**

Hmotnost: 300 g  
Použitelnost: 365 dnů  
Teplota: 0–25 °C



Baleno po 4 kusech

12  
**Hrubozrnná paštika**

Hmotnost: 300 g  
Použitelnost: 365 dnů  
Teplota: 0–25 °C



Baleno po 4 kusech

51  
**Farmářská paštika**

Hmotnost: 300 g  
Použitelnost: 365 dnů  
Teplota: 0–25 °C



Baleno po 4 kusech

131  
**Paštika  
s brusinkami**

Hmotnost: 300 g  
Použitelnost: 365 dnů  
Teplota: 0–25 °C



Baleno po 4 kusech

185  
**Paštika s husími játry**

Hmotnost: 300 g  
Použitelnost: 365 dnů  
Teplota: 0–25 °C



Sezónní výrobek  
Baleno po 4 kusech

82  
**Selský bůček  
s cibulkou**

Hmotnost: 280 g  
Použitelnost: 365 dnů  
Teplota: 0–25 °C



Baleno po 4 kusech

## Polévky

155  
**Dršťková  
polévka**

Hmotnost: 500 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



157  
**Gulášová  
polévka**

Hmotnost: 500 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



## Zabijačkové výrobky

77  
**Ovar**

Hmotnost: 800 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



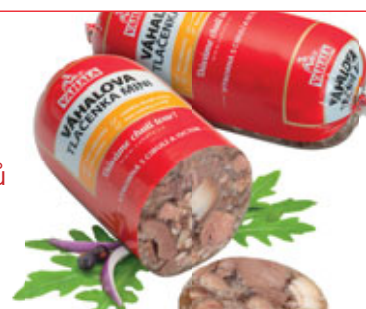
32  
**Váhalova  
tlačěnka**

Hmotnost: 2,5 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



15  
**Váhalova  
tlačěnka MINI**

Hmotnost: 400 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1–5 °C



133  
**Jitřničky**

Hmotnost: 1 kg  
Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 1–5 °C



867  
**Jitřničky**

Hmotnost: 250 g  
Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 1–5 °C



172  
**Jelítka**

Hmotnost: 1 kg  
Použitelnost: 10 dnů  
Teplota: 1-5 °C



861  
**Jelítka**

Hmotnost: 250 g  
Použitelnost: 10 dnů  
Teplota: 1-5 °C



## Utopenci

259  
**Utopenci  
krájení**

Hmotnost: 1 kg  
Použitelnost: 40 dnů  
Teplota: 2-6 °C



30 ks

669  
**Utopenci  
kyblík**

Hmotnost: 3,5 kg  
Použitelnost: 40 dnů  
Teplota: 2-6 °C



30 ks

231  
**Utopenci**

Hmotnost: 680 g  
Použitelnost: 90 dnů  
Teplota: 2-10 °C



268  
**Chalupářské  
utopence**

Hmotnost: 680 g  
Použitelnost: 90 dnů  
Teplota: 2-10 °C



643  
**Chalupářské  
utopence**

Hmotnost: 3,5 kg  
Použitelnost: 40 dnů  
Teplota: 2-6 °C



30 ks

663  
**Utopenci  
pikant v aspiku**

Hmotnost: 255 g  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 2-6 °C



668  
**Utopenci  
v aspiku**

Hmotnost: 2 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 1-5 °C



## Aspikové výrobky

603

### Vejsce v aspiku

Hmotnost: 150 g  
Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2-6 °C



Baleno po 4 kusech

664

### Aspikový hřbet křenový

Hmotnost: 1,5 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 2-6 °C



624

### Šunkový závitek v aspiku

Hmotnost: 155 g  
Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2-6 °C



604

### Šunkové závitky

Hmotnost: 5 x 130 g  
Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2-6 °C



270

### Šunkové rolky s křenem

Hmotnost: 300 g  
Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2-6 °C



240

### Bábovička

Hmotnost: 150 g  
Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2-6 °C



Baleno po 4 kusech

233

### Aspikový dort malý

Hmotnost: 480 g  
Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2-6 °C



666

### Vaječná tlačěnka

Hmotnost: 1,6 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 2-6 °C



201

### Aspiková podkova

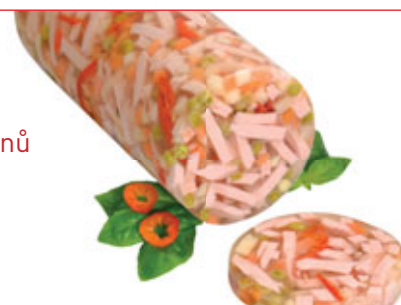
Hmotnost: 1,1 kg  
Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2-6 °C



650

### Mozaika

Hmotnost: 1,1 kg  
Použitelnost: 21 dnů  
Teplota: 2-6 °C



**654  
Nářez v aspiku**

Hmotnost: 1,6 kg  
 Použitelnost: 21 dnů  
 Teplota: 2-6 °C



## Lahůdky

**218  
Sýrová roláda  
s cibulkou**

Hmotnost: 600 g  
 Použitelnost: 14 dnů  
 Teplota: 2-6 °C

**203  
Sýrová roláda**

Hmotnost: 600 g  
 Použitelnost: 14 dnů  
 Teplota: 2-6 °C

**217  
Sýrová roláda  
s pažitkou**

Hmotnost: 400 g  
 Použitelnost: 14 dnů  
 Teplota: 2-6 °C

**Obložená mísa speciál**

681 1 porce  
 684 4 porce  
 686 6 porcí  
 688 8 porcí  
 Použitelnost: 3 dny  
 Teplota: 2-6 °C

**Obložená mísa se salátem**

671 1 porce  
 674 4 porce  
 676 6 porcí  
 678 8 porcí  
 Použitelnost: 3 dny  
 Teplota: 2-6 °C

**Obložená mísa sýrová**

677 4 porce  
 679 6 porcí  
 693 8 porcí  
 Použitelnost: 3 dny  
 Teplota: 2-6 °C





**208**  
**Chlebičky DUO**  
**(vejce + šunka)**

Hmotnost: 180 g  
Použitelnost: 3 dny  
Teplota: 2-6 °C



**289**  
**Dvojhubka**  
**salámová**

Hmotnost: 35 g  
Použitelnost: 1 den  
Teplota: 2-6 °C



**288**  
**Dvojhubka**  
**šunková**

Hmotnost: 35 g  
Použitelnost: 1 den  
Teplota: 2-6 °C



**287**  
**Dvojhubka**  
**česneková**

Hmotnost: 35 g  
Použitelnost: 1 den  
Teplota: 2-6 °C



**286**  
**Dvojhubka**  
**tuňáková**

Hmotnost: 35 g  
Použitelnost: 1 den  
Teplota: 2-6 °C



**622**  
**Ruské vejce**

Hmotnost: 130 g  
Použitelnost: 4 dny  
Teplota: 2-6 °C



**Chlebičky 10 ks**

- 266 se šunkou
- 295 křenové s debrecínkou
- 274 s vejcem
- 214 s vajíčkovým salátem
- 251 se slaninou a vejcem na česnekové pomazánce



Hmotnost: 900 g | Použitelnost: 3 dny | Teplota: 2-6 °C

**697**  
**Sardinková**  
**pomazánka**

Hmotnost: 125 g  
Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2-6 °C



Baleno po 4 kusech

**215**  
**Tyrolský**  
**salát**

Hmotnost: 1 kg  
Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2-6 °C



**Chlebičkový salát**

- 605 125 g
- 227 300 g
- 632 1 kg

Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2-6 °C



## Saláty a pomazánky

**Pochoutkový salát**

620 125 g  
228 300 g  
646 1 kg

Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2–6 °C

**Česneková pomazánka sýrová**

696 125 g  
230 300 g  
290 1 kg

Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2–6 °C

**Vajíčkový salát**

606 125 g  
633 1 kg

Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2–6 °C

**Rumcajs salát**

615 125 g  
645 1 kg

Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2–6 °C

**Bulharská pomazánka**

607 125 g  
635 1 kg

Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2–6 °C

**Salámová pomazánka**

241 125 g  
291 1 kg

Použitelnost: 14 dnů  
Teplota: 2–6 °C



**Pikantní sýrová pomazánka**

612 125 g

 Použitelnost: 14 dnů  
 Teplota: 2-6 °C

**Budapeštská pomazánka**

610 125 g

 Použitelnost: 14 dnů  
 Teplota: 2-6 °C

**Tuňáková pomazánka**

 611 125 g  
 296 1 kg

 Použitelnost: 14 dnů  
 Teplota: 2-6 °C

**Norský salát**

 616 125 g  
 294 1 kg

 Použitelnost: 14 dnů  
 Teplota: 2-6 °C

**OBSAHUJE LEPEK**

## Sezónní nabídka

### Vánoce

 108  
**Dárková kazeta s klobásou**

 109  
**Dárková kazeta se šunkou**

 141  
**Vánoční dárková kazeta**

 45  
**Myslivecká šunka nejvyšší jakosti**

 104  
**Váhalova paštika**

 22  
**Šunková baňka**

 997  
**Vánoční bůček s cibulkou**

 210  
**Sváteční utopence**


### Velikonoce

 13  
**Šunkové vejce**

 110  
**Velikonoční paštika**

 210  
**Sváteční utopence**




**DÁVÁME CHUTITVAR®**



[www.vahala.cz](http://www.vahala.cz)

Katalog verze 1.0/2024

## OBJEDNÁVKY VOLEJTE:

- TEL.: 581 698 129
- LINKA ZDARMA: 800 183 465

- Objednávky můžete posílat také na e-mail: [objednavky@vahala.cz](mailto:objednavky@vahala.cz) nebo přes e-shop na [www.vahala.cz](http://www.vahala.cz).

Najdete nás na

