



CTIBOR ŠVIRÁK
ŘEZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ



Katalog produktů

2019

Historie firmy

Příjmení Švirák je ve Vsetíně řadu let synonymem pro poctivou uzeninu a kvalitní maso. Historie tradičního rodinného řeznictví se začala za první republiky v roce 1936, kdy firmu založil Jan Švirák s bratrem Ladislavem.

Švirákovci koupili dům U Růžičků poblíž centra města, kde zřídili bourárnu masa a výrobu masných výrobků a vlastní obchod, který je na stejném místě otevřen dodnes.

Činnost firmy nepřerušila ani druhá světová válka, ale znárodněna byla v padesátých letech minulého století. Řeznictví pod hlavičkou Spotřebního družstva Jednota vedl syn Jana Šviráka Ctibor až do roku 1992, který se ihned po revoluci osamostatnil a začal podnikat.

V roce 2018 firmu Ctibor Švirák řezník – uzenář, s.r.o. převzalo vedení mladší generace a vyrábí se tu denně čerstvé prakticky veškeré uzenářské výrobky. Výborný zvuk mají zabijačkové speciality, klobásy, párky, špekáčky. Filozofie podniku je jednoduchá a spočívá ve výrobě produktů z masa a koření a prodeje kvalitního, čerstvého, tuzemského masa.

Firma se snaží podporovat obchod v regionu jak odběrem od místních dodavatelů, tak zaměstnáváním lidí z regionu.

V současnosti má podnik jednu malou prodejnu ve Vsetíně, je dodavatelem masa a uzenin do jídelen, nemocnic, restaurací, obchodů. K zimní sezóně patří nově i stánkový prodej.





Obsah

UZENINY

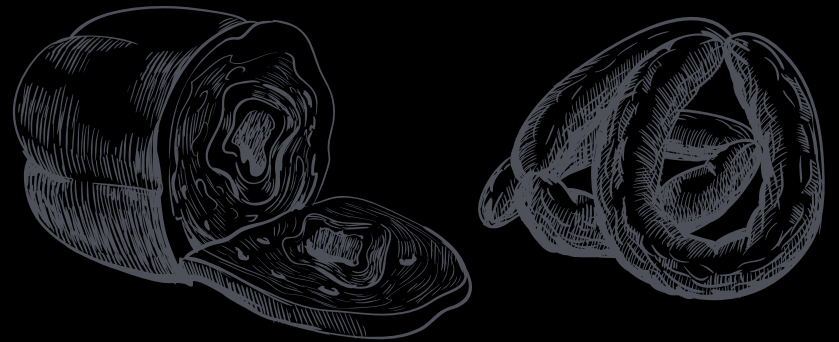
Párky a klobásy	6–8
Vařené výrobky	8–10
Šunky a salámy	10–12
Uzená masa	12–17
Polévky	17–18
Speciality	18–19
Vařené výrobky	20–21

MASO

Vepřové maso	24–30
Vepřové vnitřnosti	30–31
Hovězí maso	31–33
Hovězí vnitřnosti	33
Kuřecí maso chlazené	33–34
Krůtí maso chlazené	34–36
Drůbež mražená	37–39
Králíčí maso	39
Ryby	40–41



Uzeniny

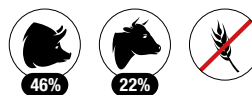




kód: **0817 TOP**

Gurmán párečky

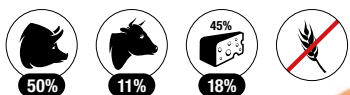
Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **600 g, 800 g**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Alergen: **laktóza**



kód: **0819**

Loupací párky

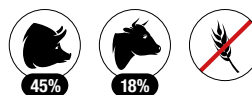
Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0808**

Sýrové párečky

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **600 g, 800 g**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Alergen: **laktóza**



kód: **0807**

Obyčejné párky

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1,2 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0810**

Klobásové párečky

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **600 g, 800 g**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0809**

Šunkové párky

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1,2 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**

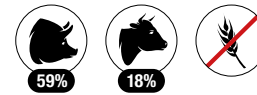
01



kód: 0812

Špekáčky

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg, 2 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



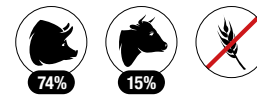
kód: 1226

Vepřové klobásy

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **800 g**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**

kód: 1208 **TOP****Švirákovy valašské klobásy (domácí)**

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **800 g**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0814

Šunkové klobásy

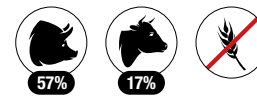
Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **800 g**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0820

Valašské klobásy sviží

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **800 g**
 Trvanlivost: volně – **2 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Upozornění: **před konzumací důkladně tepelně opračujte**



kód: 0802

Klobása vepřová s medvědim česnekem

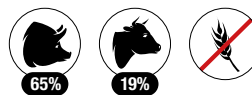
Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **800 g**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0953**

Grilovací klobásy s pepřem

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **800 g**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Upozornění: **před konzumací důkladně tepelně opračujte**



kód: **0907** **TOP**

Klobásový kabanos

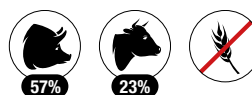
Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **2 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0906**

Debrecínské cigáro

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1,3 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0905**

Slovenský kabanos

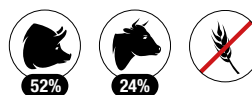
Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **2 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0904**

Moravský kabanos

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **2 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0812**

Špekáčkový kabanos

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **2 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**

01

kód: 1221 **TOP**

Tlačěnka masová

Baleno: **nářez**
 Vakuově baleno: **3 kg**
 Trvanlivost: nářez – **1 den**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**

kód: 1204 **TOP**

Jelitko kroupové

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **200 g**
 Trvanlivost: volně – **1 den**
 vakuově – **4 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Alergen: **lepek**



kód: 1220

Tlačěnka speciál

Baleno: **nářez**
 Vakuově baleno: **3,8 kg**
 Trvanlivost: nářez – **1 den**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1232

Jelitko „prdelák“

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **600 g**
 Trvanlivost: volně – **1 den**
 vakuově – **3 dnů**
 Teplota skladování: **1–4 °C**
 Alergen: **lepek**



kód: 1207

Jitrničky

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **200 g**
 Trvanlivost: volně – **1 den**
 vakuově – **10 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1206

Jitrnicový prejt

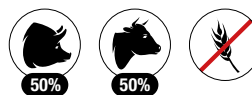
Baleno: **nářez**
 Vakuově baleno: **2,3 kg**
 Trvanlivost: nářez – **1 den**
 vakuově – **3 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1205 **TOP**

Jelitový prejt

Baleno: **nářez**
 Vakuově baleno: **2,3 kg**
 Trvanlivost: nářez – **1 den**
 vakuově – **3 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Alergen: **lepek**



kód: 1515

Žolína (salám pro psy)

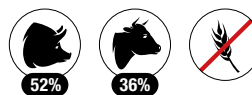
Baleno: **v celku**
 Vakuově baleno: **1,3 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0821 **TOP**

Vařený lalok česnek

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **500 g**
 Trvanlivost: volně – **2 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1202

Bečva salám

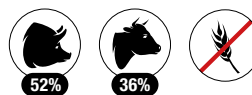
Baleno: **nářez, v celku nebo na kusy**
 Vakuově baleno: **1,2 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 205

Játrová pašlika Švirák

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **900 g**
 Trvanlivost: volně – **2 dny**
 vakuově – **21 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1201

Vsacan salám

Baleno: **nářez, v celku nebo na kusy**
 Vakuově baleno: **1,2 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**

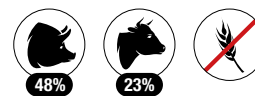
02



kód: 0928

Inovecký salám

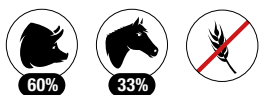
Baleno: **nářez, v celku nebo na kusy**
 Vakuově baleno: **1,7 kg**
 Trvanlivost: nářez – 4 dny
 vakuově – 14 dnů
 Teplota skladování: 1–5 °C



kód: 0921

Gothaj salám

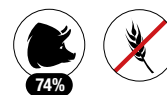
Baleno: **nářez, v celku nebo na kusy**
 Vakuově baleno: **2,8 kg**
 Trvanlivost: nářez – 4 dny
 vakuově – 14 dnů
 Teplota skladování: 1–5 °C



kód: 2909

Koňský salám

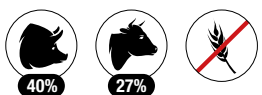
Baleno: **nářez, v celku nebo na kusy**
 Vakuově baleno: **1,45 kg**
 Trvanlivost: nářez – 4 dny
 vakuově – 14 dnů
 Teplota skladování: 1–5 °C



kód: 1219

Šunkový special

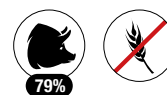
Baleno: **nářez, v celku nebo na kusy**
 Vakuově baleno: **2,8 kg**
 Trvanlivost: nářez – 4 dny
 vakuově – 14 dnů
 Teplota skladování: 1–5 °C



kód: 0922

Junior salám

Baleno: **nářez, v celku nebo na kusy**
 Vakuově baleno: **2,8 kg**
 Trvanlivost: nářez – 4 dny
 vakuově – 14 dnů
 Teplota skladování: 1–5 °C

kód: 1215 **TOP**

Šunka standard

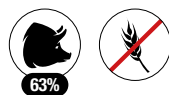
Baleno: **nářez, v celku nebo na kusy**
 Vakuově baleno: **3 kg**
 Trvanlivost: nářez – 4 dny
 vakuově – 14 dnů
 Teplota skladování: 1–5 °C



kód: 1222

Šunkový uzený salám

Baleno: **nářez, v celku nebo na kusy**
 Vakuově baleno: **2,8 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1106

Ovarové ramínko

Baleno: **nářez, v celku nebo na kusy**
 Vakuově baleno: **2,2 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1212

Pološunkový salám

Baleno: **nářez, v celku nebo na kusy**
 Vakuově baleno: **1,8 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1227

Pizza šunka

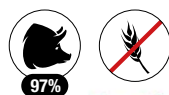
Baleno: **nářez, v celku nebo na kusy**
 Vakuově baleno: **4 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1213

Klobásový salám

Baleno: **nářez, v celku nebo na kusy**
 Vakuově baleno: **1,4 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1309

Uzená kotlela s košlí

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**

03



Rautové mísy a dárkové balíčky

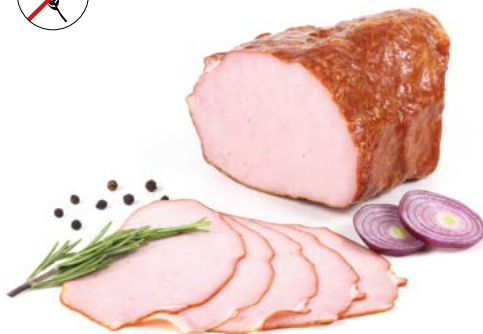
S potěšením pro Vás připravíme:
dárkové balíčky pro firmy i jednotlivce.
Obložené rautové mísy z našich domácích ručně
Dělaných výrobků + rozvoz přímo na akci.
Dárkové poukazy.

Rozvoz zboží

Zásobujeme obchodní sítě i menší obchůdky, restaurace, pizzerie, jídelny, nemocnice, školy, školky, tábory. Vycházíme vstříc odběratelům a maso dodáváme již v „kuchyňské úpravě“ nebo dle přání zákazníka.



www.reznicstvisvirak.cz



kód: 1319

Uzená kotlela bez kostí

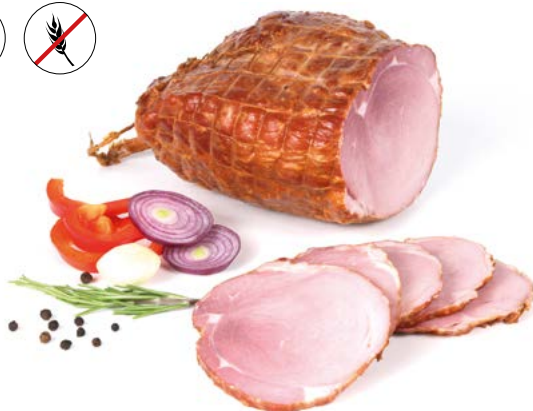
Baleno: **nářez**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1325

Uzená krkovice bez kostí

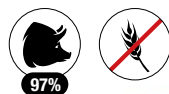
Baleno: **nářez**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1312

Uzená rolka

Baleno: **nářez**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1306

Uzené koleno zadní s kostí

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1301

Uzená krkovice s kostí

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**

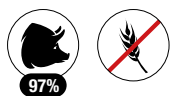


kód: 1307

Uzené koleno zadní bez kostí

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**

04



kód: 1305

Uzené koleno přední s kostí

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1316

Uzené žebro

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1315

Uzená křížová kost

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1317

Uzené žebro masité

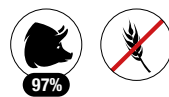
Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1329

Uzené kosti

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1313

Uzený bůček s kostí, špice

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1303

Uzený bůček bez kostí

Baleno: **volně**
Vakuově baleno: **1 kg**
Trvanlivost: nářez – **4 dny**
vakuově – **14 dnů**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1323

Uzená kyta s kostí

Baleno: **volně**
Vakuově baleno: **1 kg**
Trvanlivost: nářez – **4 dny**
vakuově – **14 dnů**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1308

Uzený bůček krájený

Baleno: **volně**
Vakuově baleno: **1 kg**
Trvanlivost: nářez – **4 dny**
vakuově – **14 dnů**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1320

Uzený vepřový jazyk

Baleno: **volně**
Vakuově baleno: **1 kg**
Trvanlivost: nářez – **4 dny**
vakuově – **14 dnů**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1322

Uzená kyta bez kostí

Baleno: **volně**
Vakuově baleno: **1 kg**
Trvanlivost: nářez – **4 dny**
vakuově – **14 dnů**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1304

Uzený hovězí jazyk

Baleno: **volně**
Vakuově baleno: **1 kg**
Trvanlivost: nářez – **4 dny**
vakuově – **14 dnů**
Teplota skladování: **1–5 °C**

04



kód: 1318

Uzené nožky

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**

kód: 2703 **TOP**

Dršťková polévka

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **330 ml**
 Trvanlivost: volně – **2 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Alergen: **lepek**



kód: 1321

Uzené uši

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 2706

Gulášová polévka

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **330 ml**
 Trvanlivost: volně – **2 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Alergen: **lepek**



kód: 1324

Uzené kuřecí stehno

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 2713

Kyselice

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **330 ml**
 Trvanlivost: volně – **2 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Alergen: **lepek**



kód: **2702**

Čočková polévka

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **330 ml**
 Trvanlivost: volně – **2 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Alergen: **lepek**



kód: **2708**

Hrachová polévka

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **330 ml**
 Trvanlivost: volně – **2 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Alergen: **lepek**



kód: **1211**

Ovarová polévka

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **330 ml**
 Trvanlivost: volně – **1 den**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Alergen: **lepek**



kód: **2707**

Hovězí guláš

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **330 ml**
 Trvanlivost: volně – **2 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Alergen: **lepek**



kód: **1113** **TOP**

Debrecinská pečeně

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **2 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **1103**

Dekorovaný bok

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1,6 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**

05



kód: 1105

Česnekový bok

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1,6 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**

kód: 1311 **TOP**

Pršut

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



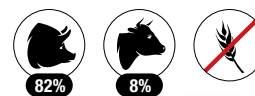
**130 g masa na 100 g
 hotového výrobku**



kód: 1101

Anglická slanina

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1,5 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1217

Vepřová roláda v bránci

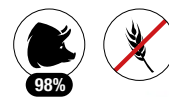
Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **1,2 kg**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Upozornění: **před konzumací důkladně
 tepelně upravte**



kód: 1214

Pečená sekaná

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **450 g**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Alergeny: **lepek, vejce**

kód: 1218 **TOP**

Šunka 98 %

Baleno: **nářez**
 Vakuově baleno: **2 kg**
 Trvanlivost: nářez – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0707**

Vepřové sádlo

Baleno: **250 g, 500 g, 800 g, 5 l**
 Trvanlivost: **60 dnů**
 Teplota skladování: **1–7 °C**



kód: **0710**

Škvarky

Baleno: **volně**
 Trvanlivost: volně – **7 dnů**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–18 °C**



kód: **0703**

Škvarková pomazánka

Baleno: **250 g, 500 g**
 Trvanlivost: **45 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**
 Alergen: **hořčice**



kód: **0711**

Uzená slanina bez kůže

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **500 g**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0721**

Škvarky se sádlem

Baleno: **250 g, 500 g**
 Trvanlivost: **45 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0717** **TOP**

Valašská slanina

Baleno: **volně**
 Vakuově baleno: **500 g**
 Trvanlivost: volně – **4 dny**
 vakuově – **14 dnů**
 Teplota skladování: **1–5 °C**

07

Kód: **0705**

Vepřové sádlo volné

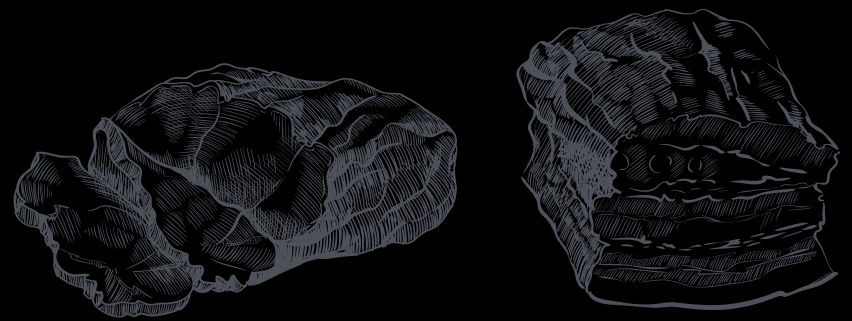
Balení: **5 kg, 10 kg**Trvanlivost: **60 dní**Teplota skladování: **1–7 °C**Kód: **0706**

Iberijský špek

Baleno: **volně**Vakuově baleno: **500 g**Trvanlivost: volně – **4 dny**vakuově – **14 dnů**Teplota skladování: **1–5 °C**



Maso





kód: 0419

Vepřová půlka

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0413

Vepřová plec celá

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0415

Vepřová kyta

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0433

Vepřová krkoviče s kostí

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0416

Vepřová plec velká

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0414

Vepřová krkoviče bez kostí

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**

08



kód: 0410

Vepřová kollela s kostí bez panenky

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0418

Vepřová kollela bez kostí

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0412

Vepřová kollela s kostí s panenkou

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0403

Vepřový bůček s kostí

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0411

Vepřová kollela celá

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0402

Vepřový bůček bez kostí

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0404

Vepřový bůček celý

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0423

Vepřové žebírko z bůčku

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0424

Vepřová panenka nákup

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0435

Vepřové žebírko z bůčku masité

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0430

Vepřová panenka domáci

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0408

Vepřové kostí holé

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**

08



kód: 0432

Vepřová panenka palec

Baleno: **volně**
 Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0406

Vepřové koleno přední

Baleno: **volně**
 Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0407

Vepřové koleno zadní s kostí

Baleno: **volně**
 Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 121

Vepřové + hovězí mleté

Baleno: **volně**
 Trvanlivost: **do 24 hodin po zakoupení**
 Teplota skladování: **do 2 °C**



kód: 0436

Vepřové koleno zadní bez kostí

Baleno: **volně**
 Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0429

Vepřový lalok

Baleno: **volně**
 Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
 Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0425

Vepřová hlava s lalokem

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0431

Vepřový výřez II

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0434

Vepřová hlava bez laloku

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0709

Vepřové sádlo hřbelní bez kůže

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0426

Vepřový výřez I (líbový)

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0603

Vepřová krev jedlá

Balení: **1 l, 5 l, 10 l**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**

08



kód: 0714

Vepřová bránice

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0437

Vepřové kůže mastné

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0427

Vepřové kůže

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0440

Vepřová kýla bez kostí v celku

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0438

Vepřová slěva

Baleno: **25 m, 91 m**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0441

Vepřová plec bez kostí v celku

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0507

Vepřové nožky

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0502

Vepřová lůčka

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0501

játra

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0511

Vepřové srdce

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0503

Vepřový jazyk

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0504

Vepřové ledvinky

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**

09



kód: 0508

Vepřové plíce

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0119

Hovězí falešná svíce z kýty

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0107

Hovězí roštěnec

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0111

Hovězí zadní kýta

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0116

Hovězí svíčková (býk)

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0112

Hovězí zadní plec

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0106**

Hovězí přední bez kostí, krk

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0101**

Hovězí přední s kostí, pol.

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0105**

Hovězí přední bez kostí, pěrko

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0123**

Hovězí kosti řidké

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0103**

Hovězí přední bez kostí, kliška

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: **0122**

Hovězí kosti morkové

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**

10



kód: 0118

Hovězí kosti harfy

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1407

Kuřecí prsa

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 0314

Hovězí dršťky předvařené

Balení: **viz etiketa**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



kód: 1441

Kuřecí čtvrťka

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1403

Kuřata

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1437

Kuřecí stehna

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1445

Kuřecí horní stehno špalík

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1435

Kuřecí steak bez kůže

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1444

Kuřecí spodní stehno palička

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1442

Kuřecí křídla

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1436

Kuřecí steak s kůží

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1426

Krůtí prsá

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin
od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**

12



Ctibor Švirák řezník-uzenář, s.r.o.

Smetanova 1035, 755 01 Vsetín

tel.: 571 415 762

mail: katerina.svirakova@seznam.cz

www.reznictvisvirak.cz

Otevírací doba:

Po–Pá: 7.00–18.00 hod

So: 7.00–12.00 hod.

**Navštivte
naši prodejnu**



Šunky a salámy • Párky a klobásy • Vepřové maso • Mražená drůbež • Hovězí maso • Hovězí a vepřové vnitřnosti • Králičí maso • Krůtí a kuřecí maso • Polévky • Ryby • Sádlo a slanina • Speciality • Uzená masa • Vařené výrobky



www.reznictvisvirak.cz



kód: 1439

Krůtí horní stehna

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1429

Krůtí křídla

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1427

Krůtí spodní stehna

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1440

Krůtí krky

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1430

Krůtí horní steak

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



kód: 1447

Krůtí játra

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**

13



ilustrační foto

kód: 1404

Kuřata

Balení: **viz etiketa**
 Trvanlivost: **viz etiketa**
 Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1409

**Kuřecí
řízky**

Balení: **tácek**
 Trvanlivost: **viz etiketa**
 Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1407

**Kuřecí
játra**

Balení: **viz etiketa**
 Trvanlivost: **viz etiketa**
 Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1410

**Kuřecí
stehna**

Balení: **tácek**
 Trvanlivost: **viz etiketa**
 Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1428

**Krůtí
játra**

Balení: **viz etiketa**
 Trvanlivost: **viz etiketa**
 Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1405

**Kuřecí
čtvrťky**

Balení: **tácek**
 Trvanlivost: **viz etiketa**
 Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1408

Kuřecí křídla

Balení: **tácek**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1433

Kuřecí spodní stehno palička

Balení: **tácek**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1413

Kuřecí steak s kůží

Balení: **tácek**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: xxxxx

Kuřecí skelet

Balení: **viz etiketa**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1414

Kuřecí horní stehno špalík

Balení: **tácek**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1434

Štěpice lehká

Balení: **viz etiketa**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**

14



ilustrační foto

kód: 1401

Slepice ležká brojler

Balení: **viz etiketa**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1425

Krůla

Balení: **viz etiketa**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1485

Kachní stehna

Balení: **viz etiketa**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1421

Husa

Balení: **viz etiketa**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1453

Kachní prsa

Balení: **viz etiketa**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



kód: 1448

Králík celý

Baleno: **volně**
Trvanlivost: **do max 48 hodin od zakoupení**
Teplota skladování: **1–5 °C**



ilustrační foto

kód: 1455

Aljašská lreska

Balení: **1 kg**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1456

Pangasius

Balení: **1 kg**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1457

Rybi filé kostky

Balení: **1 kg**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1458

Losos filet

Balení: **1 kg**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1459

Makrela

Balení: **1 kg**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1460

Pstruh

Balení: **1 kg**
Trvanlivost: **viz etiketa**
Teplota skladování: **- 18 °C**



ilustrační foto

kód: 1461

Platyž

Balení: 1 kg

Trvanlivost: viz etiketa

Teplota skladování: - 18 °C



ilustrační foto

kód: 1462

Tilápie

Balení: 1 kg

Trvanlivost: viz etiketa

Teplota skladování: - 18 °C



Tradice Švirákova řeznictví



Vsetín kolem roku 1935. Foto: MRV

sice maso příliš nedopřáli o svátcích, jinak tomu až ve městech. Na Vsetíně to dokládá poměrně velké množství řezníků na obyvatele. V roce 1666 se jich uvádělo v našem městě 18 (z

První činností byla... jaká byla... řeznického řemesla můžeme... topovat... vsetínského řeznického řemesla. Nejstarší z roku 1666... zapsán řezník Vašek Švirák. Na několikasetletou rodinnou tradici dodnes navazuje svou činností a kvalitní výrobou. Právě tato tradice a zkušenosti z několika staletí i

KUKATKU

Ocenění

Naše firma se také účastní soutěží v různých kategoriích a pravidelně se umísťuje na čelních místech. Díky tradičním poctivým recepturám oslovujeme široké portfolio našich zákazníků nezaměnitelnou chutí našich výrobků a kvalitním zpracováním. Švirákoví valašské klobásy, tlačěnka nebo párečky už jsou v okolí Vsetína pojmem, který udržuje povědomí o našem tradičním řeznictví.

2013 – Cena starostky za nejlepší klobásu

2012 – Cena starostky za nejlepší klobásu

2011 – Nejlepší klobása obce Ratiboř, 4. místo

2010 – Perla Zlínska

2010 – Soutěž o nejlepší klobásu obce Ratiboř, 3. místo

2009 - Nejlepší klobása obce Ratiboř, 1. místo

2008 – Nejlepší klobása obce Ratiboř, 4. místo

2006 – Ratibořský jarmark, nejlepší klobása, 1. místo



Smetanova 1035, Vsetín 755 01
telefon: +420 571 415 762
mobil: +420 724 833 887
e-mail: katerina.svirakova@reznictvisvirak.cz

www.reznictvisvirak.cz