



Fakulta rybnářství  
a ochrany vod  
Faculty of Fisheries  
and Protection  
of Waters

Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



# Vánoční nabídka 2022

## Omega 3 kapr

Kapr pouze „Výběr“ – nad 2,5 kg, průměrná hmotnost ryb 3,5 kg

### JAK OBJEDNÁVAT

1. **Od 01.12. do 15.12. (včetně)** elektronickým formulářem: <https://forms.office.com/e/RRDbPy0psG>
2. Osobně v prodejně na adrese Husova tř. 458/102 v Českých Budějovicích ve dnech **01.12., 08.12. a 15.12. během prodejní doby** (10:00 - 12:00; 15:00 - 17:00)
3. Z organizačních důvodů nejsou přijímány telefonické objednávky
4. S ohledem na rostoucí zájem a limitovanou kapacitu zpracovny je maximální denní objem objednaných ryb stanoven na 150ks. O vyčerpané kapacitě pro jednotlivé dny budeme informovat na [www.rybyprozdravi.cz](http://www.rybyprozdravi.cz)
5. Zaměstnancům JU je automaticky poskytnuta sleva 5% na všechny objednané produkty

### KDY VYZVEDNOUT

Ryby a rybí produkty je možno objednat na konkrétní den s vyzvednutím v prodejně na Husově třídě 458/102

**21. – 22. prosince 07:00 - 17:00, 23. prosince 07:00 - 12:00.**

Ve dnech 21. – 23. prosince bude v prostoru u prodejny zároveň probíhat i prodej živých a čerstvě zpracovaných neobjednaných ryb (včetně vakuově balených půlek, filet, vnitřností atd. a výrobků jako např. polévek, ryb ve vlastní šťávě nebo kapřích paštik).



Fakulta rybnářství  
a ochrany vod  
Faculty of Fisheries  
and Protection  
of Waters

Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



## JINÉ NEŽ NÍŽE UVEDENÉ POLOŽKY NENÍ MOŽNÉ OBJEDNAT!

	Položka	MJ	Cena za MJ s DPH
<b>ČERSTVÉ RYBY</b>	Kapr trup (trup ze 3,5kg kapra = cca 2,1 kg)	kg	250 Kč
	Kapr trup bez kůže	kg	250 Kč
	Kapr filet s kůží (prořezané kůstky, filet = cca 750g)	kg	350 Kč
	Kapr filet bez kůže (bez prořezaných kůstek)	kg	385 Kč
	Kapr půlka (půlka = cca 900 g)	kg	280 Kč
	Kapr půlka bez kůže	kg	330 Kč
	Hlava	kg	100 Kč
	Kapří vnitřnosti (jikry + mlíčí), 400 g, čerstvé	ks	150,00
<b>TRVANLIVÉ VÝROBKY (6 měsíců při 5°C)</b>			
	Polévka Halászlé (paster, sklo 650 g)	ks	100 Kč
	Polévka Blatenská (paster, sklo 650 g)	ks	100 Kč
<b>TRVANLIVÉ VÝROBKY (24 měsíců při 26°C)</b>			
	Kapří paštiky (original, brusinková, pepřová, mandlová), 125g	ks	100 Kč
	Kapří paštika omega3, 125g	ks	110 Kč
	Ryby ve vlastní šťávě – kapr s česnekem, 140g	ks	130 Kč
	Ryby ve vlastní šťávě – amur s levandulí, 140g	ks	130 Kč
	Ryby ve vlastní šťávě – pstruh s tymiánem, 140g	ks	130 Kč
	Ryby ve vlastní šťávě – tilápia s chilli, 140g	ks	130 Kč
	Ryby ve vlastní šťávě – uzený tolstolobik, 130g	ks	140 Kč



Fakulta rybnářství  
a ochrany vod  
Faculty of Fisheries  
and Protection  
of Waters

Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



	Ryby ve vlastní šťávě – uzený pstruh, 140g	ks	140 Kč
<b>DÁRKOVÁ BALENÍ</b>	<b>1</b> Dárková krabička trvanlivých výrobků (kapr s česnekem, amur s levandulí, pstruh s tymiánem)	ks	465 Kč
	<b>2</b> Dárková krabička trvanlivých výrobků (pstruh s tymiánem, amur s levandulí, tilápie s chilli)	ks	465 Kč
	<b>3</b> Dárková krabička trvanlivých výrobků (tilápie s chilli, uzený tolstolobik, uzený pstruh)	ks	465 Kč
	<b>4</b> Dárková krabička trvanlivých výrobků (paštiky – omega3, brusinková, mandlová)	ks	465 Kč
	<b>5</b> Dárková krabička trvanlivých výrobků (omega3 paštika, uzený pstruh, amur s levandulí)	ks	465 Kč
	<b>6</b> Kaviár přátelský k jeseterům, 40g	ks	1250 Kč



Fakulta rybnářství  
a ochrany vod  
Faculty of Fisheries  
and Protection  
of Waters

Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



**Kapr trup**



**Kapr půlka**



**Kapr filet**



**Halászlé**



**Blatenská**



**Dárkové balení trvanlivé**



**Dárkové balení kaviár**





Fakulta rybnářství  
a ochrany vod  
Faculty of Fisheries  
and Protection  
of Waters

Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



## Sladkovodní ryby ve vlastní šťávě

