



Nejen delikatesní paštiky

www.congrady.eu

O nás

Konzervované výrobky Čongrády vycházejí z rodinné receptury, kterou vytvořil dědeček Zuzany - Štefan Čongrády. Několikaleté zkušenosti z vesnických zabijaček mu umožnily vyrábět domácí paštiky, pomazánky a masové konzervy s vyváženou chutí a hlavně ze skutečného masa.

My jsme navázali na jeho zkušenosti a již 10 let přinášíme na stoly našich zákazníků výrobky pouze z přírodních ingrediencí. Přesně takové, jako byste si je udělali sami doma.

- Pečlivě si vybíráme dodavatele.
- Dbáme na kvalitu zpracování.
- Chuťový zážitek je pro nás nesmírně důležitý.
- Potrpíme si také na samotné balení a prezentaci našich produktů.

V čem dědeček Štefan Čongrády začal my úspěšně pokračujeme. Z velkého díku se jeho jméno Čongrády vyjímá na každém našem výrobku.

Jsme tady pro vás, pro naše zákazníky, abychom zachovali tradice a chuť pro další generace.

Tomáš Babinec
majitel Delius s.r.o.



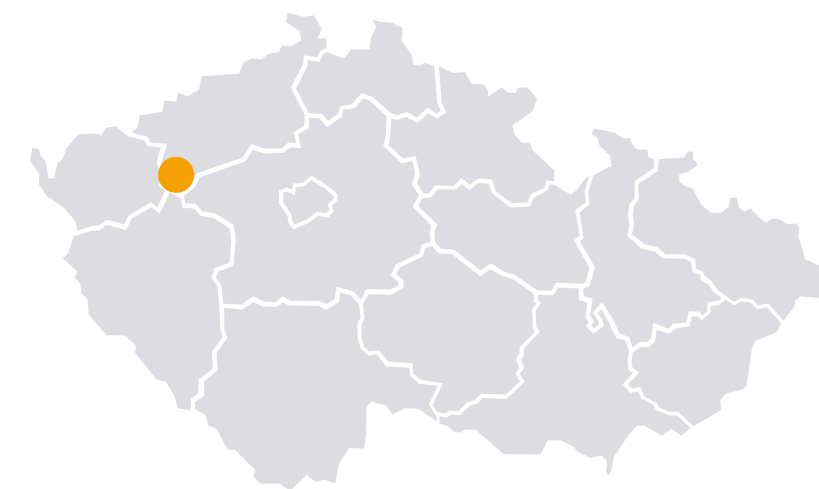
Výroba

Manufakturní výroba Čongrády výrobků probíhá v Ústeckém kraji v obci Lubenec-Ležky, na severozápadě Čech.

Naše výrobky jsou založené na přírodní bázi, ošetřené procesem termosterilizace v autoklávech. To nám umožňuje nabízet výrobky bez chemických konzervantů a aditiv, bez lepku. Používáme jenom maso a koření, tak jako když si vyrábíte domácí výrobky.

Postupem času pracujeme na zlepšování technologického vybavení – autoklávy Techna, konvektomaty Retigo, tlaková pánev iVario, zavírací stroje a vakuová plnička Rex, etiketovací linka.

Aktuálně je naše výrobní kapacita přibližně 25.000 kusů / měsíčně.





Portfolio

Momentálně máme v portfoliu 15 stálých výrobků rozdělených do 5 řad - KLASIK, RETRO, GURMÁN, DELIKATES a SÁDLA.

Díky široké nabídce příchutí si každý najde svůj oblíbený produkt. Najdete u nás produkty z vepřového, hovězího masa, husího masa, kachní, jelení a králičí.

Trvanlivost našich paštik a masových konzerv je 24 měsíců, při sádlech je to 6 měsíců.

KLASIK



RETRO



GURMÁN



DELIKATES



SÁDLA



KLASIK

Kolekce 3 lahodných paštik jsou skvělou vzpruhou pro naše tělo i duši. Jedná se o rodinné recepty našeho dědečka Štefana Čongrádyho.



190 g

Bůčková paštika

Tato chutná paštika vás překvapí svým vysokým obsahem libového, šťavnatého masa. Po ochutnání si vzpomenete, jak tato paštika chutnala za starých časů. Je kombinací pouze masa, zeleniny a koření.



190 g

Játrová paštika

Klasická zabijačková paštika, kromě jater a slaniny v ní ochutnáte čerstvě opraženou cibuli, muškátový oříšek a majoránku. Čerstvě namletý pepř přidává na intenzivní chuti této klasiky mezi paštikami.



180 g

Škvarková pomazánka

Není škvarková jako škvarková. Naše škvarková pomazánka je chuťově výraznější. Přesně taková, jak ji vyrábí děda Štefan Čongrády - mleté škvarky se sádlem, hořčice, cibule, česnek a kapie.

KLASIK



Bůčková paštika



Játrová paštika



Škvarková pomazánka

RETRO

Řada Retro zachrání v situaci, kdy toho času není nazbyt. Usnadní Vám připravit chutný pokrm během chvilky.



Vepřové ve vlastní šťávě

Tato chutná konzerva vás potěší nejen na máslovém chlebu, ale také například jako hlavní jídlo na vašem stole. Libová vepřová plec pouze nasolená a zakonzervovaná. Tak jednoduché, a přitom tak chutné. Je držitelem ocenění KLASA.



Luncheon Meat

Tradiční pochoutka, která v minulosti byla v našich kuchyních jako doma. Je vyrobena jen z kvalitního vepřového masa, které doplňuje trocha hovězího. K tomu čerstvě namletý pepř, sůl a klasika je na světě.



Hovězí maso s česnekem

Jednodušeji už to nejde. Vzít kus kvalitního českého hovězího masa, nasolit, přidat česnek a zavařit. To je naše hovězí maso s česnekem, na kterém si pochutnáte za studena nebo ho klidně můžete použít k vaření.

RETRO



Vepřové maso ve vlastní šťávě



Luncheon Meat



Hovězí maso s česnekem

GURMÁN

Tato populární řada přináší skutečný chuťový zážitek.

Každá paštika obsahuje speciální ingredienci, která polechtá chuťové buňky každého gurmána.



**Bůčková paštika
s chilli**

Tato chutná paštika vás překvapí svým vysokým obsahem libového, šťavnatého masa. Po ochutnání si vzpomenete, jak tato paštika chutnala za starých časů. Je kombinací pouze masa, zeleniny, koření a pro gurmány jsme přidali i špetku chilli.



**Paštika s husími játry
a sečuanským pepřem**

Neobvyklá kombinace koření, bylinek a brandy společně s husími játry vytváří paštiku v jemných exotických tónech. Naší snahou je, co nejvíce podtrhnout chuť samotných husích jater. Právě díky sečuánskému pepři, který se velice dobře kombinuje s drůbeží, se nám to daří.



**Játrová paštika
se sušenými švestkami**

Klasická zabijačková paštika, kromě jater a slaniny v ní ochutnáte čerstvě opraženou cibuli, muškátový oříšek a trošku majoránky. Čerstvě namletý pepř přidává na intenzivní chuti této klasiky mezi paštikami. Sušené švestky dodávají paštice jemně nasládlou chuť.

GURMÁN



Bůčková paštika
s chilli



Paštika s husími játry
a sečuánským pepřem



Játrová paštika
se sušenými švestkami

DELIKATES

Seznamte se s naší prémiovou řadou paštik. Kolekce 4 lahodných paštik s vysoce kvalitním masem a delikátní chutí.



**Jelení paštika
se sušenými švestkami**

V této chutné paštice se setkává kvalitní zvěřina ze šumavských lesů a sušené švestky macerované v červeném víně. Vysoký obsah jeleního masa dělá z této paštiky kvalitní delikatesu. Sušené švestky dodávají paštice jemně nasládlou chuť, díky čemuž se dobře kombinuje se sýry a uzeninami.



**Kachní paštika
s uzenými kachní prsy**

Kachní paštika v sobě skrývá celou kachnu a několik dní příprav. Kachní prsa na několik dní naložíme do solného láku, pak je citlivě zaudíme, přidáme k nim zbytek masa z kachny, kachní játra, vyškvařené kachní sádlo a česnek. Skvěle doplní těžší červená vína a bylinné destiláty. Je držitelem ocenění KLASA.



**Králičí paštika
s tymiánem**

Králík s tymiánem opilý Ryzlinkem rýnským. I takto bychom mohli popsat králičí paštiku, v níž se spojuje práce moravských vinařů a českých farmářů.



Trhaná kachna

To nejlepší z kachny. Konfitovaná kachna provoněná majoránkou, dochucená solí a pepřem. Tuto delikatesu doporučujeme s čerstvou bagetou a vínem.

DELIKATES



Jelení paštika
se sušenými švestkami



Kachní paštika
s uzenými kachní prsy



Králičí paštika
s tymiánem



Trhaná kachna

SÁDLA



Vepřové škvarky v sádle

Křupavé dozlatova usmažené
vepřové škvarky zalité
sněhobílým sádlem.



Vepřové sádlo škvařené

Sněhobílé škvařené sádlo.

SÁDLA



Vepřové škvarky v sádle



Vepřové sádlo škvařené

DÁRKOVÁ BALENÍ



Dárkové balení KLASIK



Dárkové balení RETRO



Dárkové balení GURMÁN



Dárkové balení DELIKATES



Congrady
SKVARKOVÁ
POMAZÁNKA
180 g

Congrady
JÁTROVÁ
PÁSTIKA
190 g

Congrady
BŮČKOVÁ
PÁSTIKA
190 g

Cinnamon sticks and star anise decorations on the gift wrap.



Delius s.r.o., Moravská 1502/19, 120 00 Praha 2
Česká republika
IČ: 01441710 / DIČ: CZ01441710
www.congrady.eu

Informace a objednávky:
objednavky@congrady.eu
+420 732 613 235



[@Congrady](#)