



Nejen delikatesní paštiky

www.congrady.eu

Čongrády

Konzervované výrobky Čongrády vycházejí z rodinné receptury, kterou vytvořil náš dědeček 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 přinášíme na stoly našich zákazníků výrobky pouze z přírodních ingrediencí. Přesně takové, jako byste si je udělali sami doma.

Pečlivě si vybíráme dodavatele, abychom měli záruku, že jsou všechna masa českého původu. Chuťový zážitek je pro nás nesmírně důležitý, stejně jako samotné balení a prezentace výrobků.



Bez lepku



100% natural



Lokální výrobce



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.



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.



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.



Vepřové maso 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.



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 sečuánským pepřem

Neobvyklá kombinace koření, bylinek a brandy společně s husími játry vytváří paštiku v jemných exotických tónech. Naši 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.



**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 kachními 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.



400 g

Chilli Con Carne

Představujeme vám naši ohromující Chilli con carne - zážitek, který vás okouzlí od první lžice. Toto kořeněné mexické jídlo je nejen lahodné, ale také plné výrazných chutí, které vás doslova přenesou na kulinářskou cestu do Mexika.



400 g

Bolognese omáčka

Boloňskou omáčku, která je skutečnou lahůdkou milovníků italské kuchyně. Tato „hotovka“ vás okouzlí svou bohatou chutí a autentickým italským charakterem, kterým byla inspirována.



400 g

Trhané vepřové maso BBQ

Trhané vepřové maso BBQ Čongrády je skvělou volbou pro různé příležitosti. Můžete si ho vychutnat jako samostatné jídlo, přidat ho do sendvičů nebo ho použít jako náplň do tortil nebo tacos. Je to skvělý společník na grilování, pikniky, večírky nebo jednoduše jako rychlý a chutný oběd či večeře.



Pivovarnický hovězí guláš

Představujeme vám jedinečnou klasiku mezi hotovkami - Pivovarnický guláš Congrády. Tento náš poklad je plný intenzivní chuti, kterou podtrhuje vynikající Krušovický ležák, který v něm hraje hlavní roli.



Hovězí vývar

Hovězí vývar Congrády je připraven z kvalitního hovězího masa, hovězích kostí a výběrem čerstvé zeleniny, díky čemuž získává bohatou chuť a aromatickou vůni. Vaším pokrmům dodává výjimečnou plnost a harmonii.



Vepřové škvarky v sádle

Křupavé dozlatova usmažené vepřové škvarky zalité sněhobílým sádlem.



Vepřové sádlo škvařené

Sněhobílé škvařené sádlo.



Dárkové balení KLASIK

Kolekce 3 lahodných paštik KLASIK v dárkové krabičce. Játrová paštika, Bůčková paštika a Škvarková pomazánka.



Dárkové balení RETRO

Masové konzervy z řady RETRO v novém dárkovém balení. Obsahuje: Vepřové ve vlastní šťávě, Hovězí maso s česnekem a Luncheon Meat.



Dárkové balení GURMÁN

Kolekce 3 lahodných paštik z řady GURMÁN v dárkové natur krabičce. Bůčková paštika s chilli, Játrová paštika se sušenými švestkami a Paštika s husími játry.



Dárkové balení DELIKATES

Dárkové balení prémiových paštik. Delikatesní trio Jelení paštika se sušenými švestkami, Králičí paštika s tymiánem a Trhaná kachna.



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

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



[@Congrady](#)