

Novinka březen 2016



Hejk Premium

Medajlonky

75g/100g

bez vody

bez aditiv

bez kostí

6kg/krt

Složení: rybí filety bez kůže z mořské štiky - hejka, původ Argentina. Uloveno v moři.

Příprava:

- Trouba/Konvektomat: dusíme či pečeme dle zvoleného receptu
- Obalené v těstíčku či trojobalu smažíme ve friteze či na pánvi

Argumenty:

- Mořská ryba, vysoká kvalita masa
- Bez přidané vody a aditiv
- Bez kostí, minimální ztráty
- Jednoduché a rychlé na přípravu
- Výhodná kalibrace a dávkování



Novinka březen 2016

Složení: kostičky červené cibule, krájená petržel kudrnka, bazalka, česnek, tymián a oregáno

Příprava: Po vyjmutí z mrazáku použijeme přímo do pokrmu

Argumenty:

- Novinka na trhu
- Renomovaný evropský výrobce
- Nejvyšší kvalita použitých surovin
- Bez konzervantů a aditiv
- Vůně i chuť čerstvých bylinek
- Jednoduché a rychlé na přípravu
- Možno zařadit do spotřebního koše

Použití:

- Na saláty a do dresingů
- Ochucení omáček a pokrmů



Italská směs bylinek

karton 5x1kg



Novinka březien 2015 DRY



Smažený hrášek

sáček 600g

6ks/krt



Připravuje se z těsta z pšeničné a kukuřičné mouky, z vajec a mléka s přídavkem droždí, soli a rostlinného oleje. Pomocí plochého struhadla se z těsta tvoří malé kuličky velikosti hrachu, ty se nechají rovnou padat do vroucího oleje a fritují se. Do polévky či bujónu se přidávají bezprostředně před servírováním

Argumenty:

- Oblíbený doplněk bujónů a polévek pro všechny skupiny strávníků
- Vysoká kvalita, jednoduché použití
- Vyrobeno v Rakousku



Novinka březen 2015 DRY



Špecle

sáček 2,5kg

Těstoviny vaječné sušené

4ks/krt



Složení:

- semolina z tvrdé **pšenice**, sušená **vejce** (1,6%)

Příprava:

- Vložte Špecle do vařící osolené vody a vařte 12-14 minut. Pak Špecle sced'te přes cedník, přidejte trochu másla a promíchejte

Argumenty:

- Oblíbený příloha nebo základ bezmasých i masových pokrmů
- Vysoká kvalita, jednoduché použití
- Vyrobeno ze semoliny – nelepí se
- Vyrobeno v Rakousku

