

# Novinka listopad 2016

## **Obalované porce z hejka** **v celozrnném obalu** **nemleté**

**předsmažené, bez kostí**  
**75g/ks, cca 67ks/krt, karton 5 kg**



**Složení:** Hejk filet 63% , celozrnná pšeničná mouka, řepkový olej, pšeničná mouka, modifikovaný pšeničný škrob, tapiokový škrob, sůl, droždí

**Příprava:** (Před přípravou nerozmrazujte)

- Konvektomat 200 °C cca 12 min/Trouba 200 °C cca 16 minut,
- Fritéza 170 °C cca 5 minut/Pánev (střední teplota) v oleji cca 7 min. po obou stranách

**Argumenty:**

- Vysoká kvalita rybího masa, kvalitní obal
- Jednoduché a rychlé na přípravu, úspora času i energií
- Žádné ztráty – váha před a po přípravě je téměř identická
- Úspora oleje při přípravě v troubě/konvektomatu

# Novinka listopad 2016

DRY



## Quinoa

1ks=1kg, 1krt=6ks



### Složení:

- 100% Quinoa neboli Merlík čilský - rostlina čeledě laskavcovitých, využívaná jako obilovina

### Argumenty:

- Jedna z nejznámějších potravin pro zdravou výživu
- Nazývána **bezlepková SUPERPOTRAVINA**
- Obsahuje všech 9 esenciálních aminokyselin
- Nejbohatší ze všech cereálií na vlákninu
- Má vysoký obsah hořčíku, vitamínu B, železa, draslíku, vápníku, fosforu, vitamínu E
- Obsahuje mnoho zdraví prospěšných antioxidantů
- Snadná a rychlá příprava
- Při přípravě pojme hodně vody, takže cena dobrá

### Použití:

- Do salátů, na jídla typu rizoto, do polévek
- Jako příloha k masům, drůbeži a rybám