

# Novinka leden 2016

## Losos – nugety z filetů v těstíčku

předsmažené, bez kostí

cca 30g/ks, cca 165ks/krt

karton 5 kg



**Složení:** Filé z norského lososa (*salmo salar*), pšeničná mouka, řepkový olej, sůl, palmový olej, mléčný prášek, hořčice, koření

**Příprava:** (Před přípravou nerozmrazujte)

- Pánev: v rozehrátém oleji 12 min., při přípravě obraťte. Fritéza: při 160°C 6 min.
- Trouba/Konvektomat: při 200°C, 16 minut.

### **Argumenty:**

- Vysoká kvalita rybího masa, kvalitní jemný obal
- Jednoduché, rychlé na přípravu, úspora času i energií
- Žádné ztráty – váha před a po přípravě je identická
- Snadné dávkování pro různé kategorie strávníků
- Úspora oleje při přípravě v troubě/konvektomatu
- Použití: jako hlavní jídlo, do salátů



# Novinka leden 2016 DRY

**Složení:** neslazená, neředěná, šťáva vylisovaná z pečlivě vybraného čerstvého ovoce, 1 litr moštu obsahuje cca 1,4 kg ovoce, 150 ml moštu = 1 jablko, **lze zařadit do spotřebního koše**

- bez chemických konzervantů a sladidel, neobsahuje žádné látky upravující chuť
- ošetřen pouze pasterizací – tím je zajištěna mikrobiologická nezávadnost a současně si uchovává obsah vitamínů a minerálů
- český výrobek - jablka z jihočeských sadů výrobce
- záruka 5 měsíců, otevřený vydrží 1 měsíc
- opatřen praktickým ventilem - mošt neodkapává a velice dobře se skladuje
- lze podávat při pokojové teplotě či **vychlazený**, v zimě jej oceníte teplý **se skořicí**
- příznačný je sediment na dně, který je znakem přírodního charakteru nápoje
- lze libovolně ředit



## Jablečný mošt

100% podíl ovocné složky

Obsah: 5l

**- Jablko**

**- Jablko + Višeň**