

Novinka listopad 2018

Aljašská treska filety MSC

120-170g, bez kostí, bez aditiv

ochranné glazování do 10%

karton 5kg



•**Složení:** filety z aljašské tresky MSC certifikované

•**Příprava:** (Před přípravou nerozmrazujte)

Pečení, dušení, smažení

Argumenty:

•Vysoká kvalita rybího masa bez kostí a aditiv

•MSC (**Marine Stewardship Council**) je certifikát trvale udržitelného rybolovu.

•Certifikát zaručuje, že producent používá postupy a prostředky, které nezpůsobují škody na mořských ekosystémech

Novinka listopad 2018

Rybí porce

v rýžovém obalu

před smažením, bez kostí

1ks=135g, 37ks/krt, karton 5 kg



- **Složení:** filé z aljašské tresky 72%, pšeničná mouka, rostlinný olej, rýžové vločky, pšeničný a tapiokový škrob, droždí, sůl.
- **Příprava:** (Před přípravou nerozmrazujte)
- Trouba/konvektomat: 20 minut při 200 °C
- Fritéza: 6 minut při 160°C
- Pánev: Na středně rozehrátém oleji smažte 10 minut (během přípravy obrátit)

Argumenty:

- Novinka na trhu od renomovaného evropského výrobce
- Inovativní kvalitní obal a bohatý nutriční obsah
- Jednoduché a rychlé na přípravu, úspora času i energií, úspora oleje při přípravě v troubě
- Žádné ztráty – váha před a po přípravě je téměř identická

Novinka listopad 2018

Brunoise du soleil

(sluneční zeleninová směs)

1 sáček=2,5kg, 4ks/karton



Složení: cuketa, předsmažený lilek, rajče, červená a žlutá paprika, přesmažená cibulka

Příprava: produkt je již tepelně upraven, stačí pouze prohřát na páře, na pánvi nebo v konvektomatu nebo zapékat

Argumenty:

- Novinka na trhu od renomovaného francouzského výrobce
- Nejvyšší kvalita surovin
- Jednoduché a rychlé na přípravu, úspora času i energií,
- Žádné ztráty, žádný odpad – váha před a po přípravě je téměř identická

Použití:

- Příloha nebo obloha k masům a rybám
- Racionální zeleninový pokrm



Novinka listopad 2018 DRY

Šťáva k masu PRIVILEG

pasta

1ks=2,3kg



Šťáva k masu PRIVILEG

pasta

BEZ GLUTAMÁTU

1ks=2,3kg

- jedná se dehydratovaný výrobek – pastu, vyrobenou pouze z kvalitních surovin
- vhodná k přípravě šťáv a základů ke všem druhům mas i k dochucení pokrmů
 - vhodná ke všem přílohám - knedlíkům, bramborám, rýži i těstovinám
- z 1 kg směsi připravíme 8,5 l šťávy. Při porci 100ml připravíme z balení 195 porcí