

Novinka leden 2019

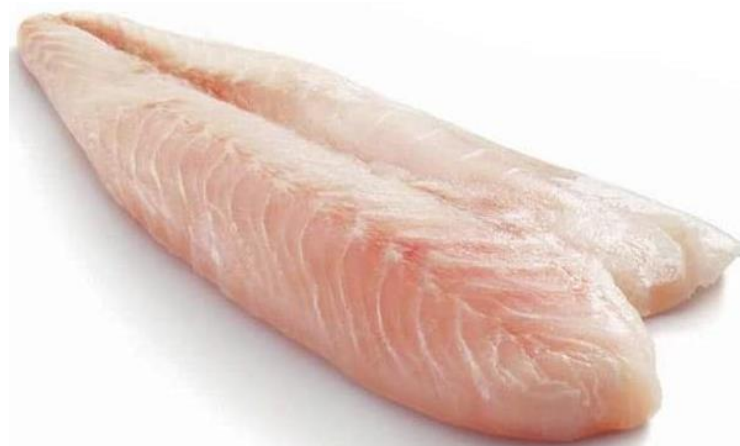
Okoun nilský filety bez kůže

300-500g

bez kostí, bez aditiv

žádné glazování!

karton 6kg



•Složení:

- Filety z okouna nilského 100%
- Robalo nilský (Lates Niloticus)

•Příprava:

Pečení, dušení, smažení



Argumenty:

- Vysoká kvalita rybího masa bez kostí, bez přidané vody a aditiv
- Top výrobek za mimořádně příznivou cenu
- Maso má narůžovělou barvu a delikátní chuť a je bohaté na omega 3 mastné kyseliny
- Z evropských ryb se mu nejvíce podobá maso candáta

Novinka leden 2019

Obalované rybí porce 50g

gastro

předsmažené, bez kostí

1ks=50g, 100ks/krt, karton 5 kg



- **Složení:** : filety z aljašské tresky 72%, strouhanka, rostlinný olej (řepkový, slunečnicový), bramborový škrob, sůl, kypřící prášek, koření
- **Příprava:** (Před přípravou nerozmrazujte)
- Smažení – v dostatečném množství oleje rozpáleného na minimálně 180°C
- Trouba/konvektomat – při 200°C 15 až 20 minut do požadovaného zezlátnutí

Argumenty:

- Vyrobeno ve Francii - novinka na trhu
- Extra porce rybího masa
- Vhodná gramáž, dobré dávkování
- Žádné ztráty – váha před a po přípravě je téměř identická
- Jednoduché a rychlé na přípravu, úspora času i energií, úspora oleje při přípravě v troubě
- Výhodná cena (obal u některých kousků může být mírně popraskaný)



Novinka leden 2019

Obalované hermelínové donuty 25g

před smažením

2kg=80ks/sáček, 1 karton=5x2kg



•**Složení:** : Hermelínový mix 50 % (sýr s bílou plísní na povrchu 81 %, voda, sušená syrovátka, škrob,), obalovací směs (pšeničná mouka, voda, extrudovaná pšenice, sůl, olej řepkový a slunečnicový), pšeničný škrob a lepek, droždí, dextróza, cukr, kurkuma, extrakt koření, řepkový olej

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

- Smažení – fritéza 175°C, cca 2 minuty do zlatova
nebo pánev 1 minutu z každé strany v rozpáleném oleji

- Trouba/konvektomat – 210°C cca 5 minut

•**Argumenty:**

•Moderní „trendy“ výrobek renomovaného výrobce, bez konzervantů.

•Speciální „wheatlight“ strouhanka, vyznačující se sníženou nasákavostí oleje.

•Při přípravě v troubě/konvektomatu není potřeba další olej.

•Vhodná gramáž, dobré dávkování, žádné ztráty – váha před a po přípravě je téměř identická

•Jednoduché a rychlé na přípravu, úspora práce, času i energií

