

# Novinka listopad 2019

**Platýz šípozubý**  
**filety bez kůže Exclusive**  
Bez kostí, bez přidané vody, bez aditiv  
1ks=200–400g, karton 5kg



• **Složení:** filety z platýze šípozubého (arrowtooth flounder - *Atheresthes stomas*)

## Příprava:

- Pečení nebo dušení na pánvi, v troubě či konvektomatu
- Vhodné k obalování a smažení
- **Argumenty:**
  - Velmi kvalitní filety z mořské ryby
  - Minimální ztráty díky nulovému glazování bez použití aditiv



# Novinka listopad 2019

## Pařížská karotka malá

1 sáček=2,5kg, 4ks/karton



**Složení:** pařížská mrkev – speciální odrůda malých kulatých mrkviček – průměr 14-18mm

**Příprava:** vaříme nebo dusíme, možno připravovat na pánvi, v konvektomatu

### **Argumenty:**

- Od renomovaného belgického výrobce
- Nejvyšší kvalita surovin
- Žádné ztráty, žádný odpad

### **Použití:**

- Jako příloha nebo obloha k masům a rybám
- Možno gratinovat a zapékat
- S rýží, quinoou, kuskusem nebo bulgurem jako racionální zeleninový pokrm



# Novinka DRY listopad 2019

## Ořechovník

Sypká směs

1 sáček=5kg



**Složení:** pšeničná mouka, cukr, lískooříšková drť (7,5%), sušená vaječná melanž, sójová drť, rýžová mouka, pšeničná trhanka, kypřicí látky, sůl, aroma

**Příprava:** obsah sáčku smícháme s 1250g oleje a 2,75L vody, 5 minut šleháme a poté pečeme 35 minut na vymaštěném plechu při 160°C

### **Argumenty:**

- Od renomovaného českého výrobce
- Nejvyšší kvalita surovin
- Žádné ztráty, žádný odpad
- Jednoduché a rychlé na přípravu

### **Použití:**

- Na přípravu dezertů – řezů nebo koláčů s ovocem nebo toppingem

