

# Novinka září 2023

## **Hejk filety Exclusive**

**filety bez kůže 120-170g  
bez kostí, bez přidané vody, bez aditiv**  
karton 5kg



**Složení:** Hejk – mořská štika (*Merluccius capensis*) filety bez kůže

### **Příprava:**

- Před přípravou rozmrazte a připravujte jako čerstvou rybu
- Připravujte na grilu, na pánvi či v troubě/konvektomatu

### **Argumenty:**

- Nejvyšší kvalita rybího masa bez kostí, vody a aditiv
- Zamraženo na moři – singlefrozen
- Zamraženo jednotlivě – IQF
- Praktické balení 5kg



# Novinka DRY září 2023

## PATIFU

paštika z tofu

1ks = 100g, 20ks/karton



### Delikates



### S bylinkami



### Hokkaido

**Složení:** voda, tofu (sója, nigari), brambory, rostlinný olej, droždí, drožd'ový extrakt, cibule (Delikates)/bylinky (S bylinkami)/dýně a smažená cibulka (Hokkaido), sůl, koření, zahuš'ovadla

### **Argumenty:**

- rostlinná paštika z tofu od českého výrobce
- bez konzervantů a glutamátu
- vhodná pro vegetariány a vegany, pro diabetiky
- vhodná (kromě hokkaido) pro celiaky a do bezlepkové diety

### **Použití:**

- Snídaně, přesnídávka nebo svačinka, studená večeře

# Novinka DRY září 2023

## Bábovka

sypká směs na výrobu bábovky

1 sáček=5kg



**Složení:** pšeničná mouka, cukr, kukuřičný škrob, vanilínový cukr, sušené mléko odstředěné, kypřicí látky, emulgátor, kurkumin

**Příprava:** na 1kg směsi 3vejce, 0,3L oleje, 0,2-0,3L vody(mléka)

Sypkou směs smícháme s vejci, olejem a vlažnou vodou (mlékem) a šleháme 3-4 minuty při nejvyšších otáčkách. Těsto pak vlijeme na olejem (tukem) vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech nebo do formy. Pečeme v troubě 30-40 minut při teplotě 140-160 °C (konvektomat: při 130°C 30-40 minut)

### **Použití:**

- do různých forem (dortová, bábovková),
- s kakaem (mramorový moučník), s ovocem (bublanina)
- upečený moučník můžeme promazat marmeládou nebo krémem



# Novinka DRY září 2023

## Perník - Mikulášský

1ks=60g, 70ks/krt

**Složení:** ovocná náplň 30 %, **pšeničná** mouka, cukrářská poleva tmavá 17 %, cukr, glukózový sirup, **vejce**, med, ovocná složka, kypřicí látky, perníkové koření, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku.

### **Argumenty:**

- Sezónní Mikulášská cukrovinka
- Tradiční český výrobce z Pardubicka
- Praktické individuální balení
- Uchování v suchém skladu

### **Použití:**

- Přesnídávka či svačina
- Dezert
- Do Mikulášského balíčku

