

Novinka leden 2018

Okouník mořský - redfish

bez kostí, bez aditiv

nízké glazování do 10%

karton 5 kg

filety 20g+ (na polévku, karbanátky)

99,80Kč/kg, 499,-Kč/krt

filety 40g+ (na pečení, smažení)

119,80Kč/kg, 599,-Kč/krt



Složení: Nelisované filety z okouníka mořského

Argumenty:

Okouník mořský - redfish. Tato ryba je snadno rozpoznatelná díky své křiklavě červené barvě, má také červenavé maso. Jeho délka je přibližně 40 centimetrů.

- Vysoká kvalita rybího masa z mořské ryby
- Vhodné k dušení, pečení i k obalování, na rybí polévku či rybí karbanátky
- Nízké glazování, žádná aditiva, žádné kosti



Novinka leden 2018 DRY

- České výrobky od renomovaného výrobce
- Připraveno z kvalitních surovin
- Šetří čas i náklady na přípravu
- Skladování v suchém skladu



Vícezrnné knedlíky

Obsah: 2x5kg
999,00Kč/krt

- Sypká směs pro přípravu přílohy
- Směs obsahuje všechny ingredience. Přidá se jen vlažná voda
- Vícezrnná směs je zastoupena 10,5% - obsahuje semínka lnu, kukuřice, ovaš pšenice, sezamu, sóji a slunečnice.
- Hotový knedlík má světlou barvu s viditelnými kousky semen.
- Z této směsi je možné připravit i housky, když přidáme do těsta tuk.
- Výtěžnost: na 1kg směsi přidáme 0,45l vody, z jednoho kartonu je 15 kg těsta

Špaldové kynuté těsto

Obsah: 2x5kg
1.099,00Kč/krt

- Sypká směs pro přípravu hotového pokrmu
- Směs obsahuje všechny ingredience. Přidá se jen vlažná voda
- Obsah špaldy je min. 30%.
- Tato směs je vhodná pro přípravu kynutých buchet
- Při přidání tuku je možné z této směsi připravit vánočku, mazanec apod.
- Výtěžnost: na 1kg směsi přidáme 0,45l vody, z jednoho kartonu je 15 kg těsta