

Novinka duben 2019

Losos porce z filetů bez kůže 120g

formované porce bez kostí, bez aditiv

minimální glazování do 2%

karton 10kg



Složení: růžový losos gorbuša (*Oncorhynchus gorbuscha*)

Příprava:

- Před přípravou nerozmrazujte
- Připravujte pečením, dušením
- Možno též obalit a smažit dle zvoleného receptu



Argumenty:

- Vysoká kvalita rybího masa bez kostí a aditiv
- Jednoduchá příprava, úspora práce
- Žádný odpad, minimu ochranné glazury, minimální ztráty



Novinka duben 2019

Řeznická sekaná

Jemná sekaná balená v hliníkové misce

1ks cca 2kg, 2ks/krt



Složení: vepřové maso 60%, pitná voda, vepřové sádlo, bramborový škrob, koření

Příprava:

- Trouba 180°C. Sekanou v pečicí misce vložte do trouby a pečte zakryté cca 1,5 hod. Následně odkryjte a dopečte cca 0,5 hod. dozlatova
- Zmražené – Konvektomat 175°C. Pečte odkryté cca 2,5 hodiny.
- Nechejte samovolně rozmrazit. Konvektomat 160°C. Pečte cca 1,5 hodiny.

Dle potřeby podlijte trochou vody a přelévejte výpekem

Argumenty:

- Vysoká kvalita surovin a zpracování
- Renomovaný český výrobce
- Úspora práce, žádný odpad

