

Novinka leden 2020

Losos divoký řezy z filet bez kůže

Bez kostí, bez přidané vody, bez aditiv

1ks=cca125g, karton 5kg



- **Složení:** řezy z filet losose divokého - aljašského (*Oncorhynchus gorbusha*)

- **Příprava:**

- Pečení nebo dušení na pánvi, v troubě či konvektomatu

- Vhodné k obalování a smažení

- **Argumenty:**

- Velmi kvalitní filety – původ USA

- Certifikace MSC

- Z mořské ryby žijící na volném moři

- Minimální ztráty díky nulovému glazování bez použití aditiv



Novinka leden 2020

Obalované rybí nugety z tresky tmavé

předsmažené, bez kostí

1ks=30-60g, karton 6kg



•**Složení:** kousky filet z tresky tmavé, obal - strouhanka: pšeničná mouka, řepkový olej, voda, sůl, droždí, paprikový extrakt

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

- Pánev: na rozpáleném oleji 6-8 minut, během přípravy obrátit
- Fritéza: v rozpáleném oleji při teplotě 170°C po dobu 6-7 minut
- Trouba/konvektomat: při 200°C 15-20 minut

•**Argumenty:**

- Kvalitní rybí maso z celých filet, kvalitní obal
- Jednoduché a rychlé na přípravu, úspora času i energií
- Úspora oleje při přípravě v troubě
- Žádné ztráty – váha před a po přípravě je téměř identická
- Výhodné dávkování pro různé skupiny strávnicků

