

Novinka listopad 2021

Losos norský řezy z filetů bez kůže Exclusive bez aditiv, bez kostí, s ochranným glazováním

1ks=150-200g
karton 5kg
(čistá váha rybího masa 4,5kg)



Složení: Losos obecný norský (*Salmo Salar*)

Příprava: (Před přípravou rozmrazte)

- Pečení, dušení, grilování, smažení v trojobalu nebo těstíčku

Argumenty:

- Velmi kvalitní rybí maso z Norska
- Nejvyšší kvalita rybího masa
- Bez kůže, bez aditiv, bez kostí



Novinka Listopad 2021

Zeleninová směs

Brokolicová

1 sáček=2,5kg, 4ks/karton



Složení: 100% zelenina – Květák, mrkev kolečka, brokolice

Příprava: vaříme nebo dusíme do požadované konzistence, možno připravovat na pánvi, v konvektomatu či zapékat

Argumenty:

- Od renomovaného belgického výrobce
- Nejvyšší kvalita surovin
- Jednoduché a rychlé na přípravu, úspora času i energií,
- Žádné ztráty, žádný odpad

Použití:

- Příloha nebo obloha k masům a rybám
- Racionální zeleninový pokrm
- Možno podávat smíchané s masem a/nebo s rýží, kuskusem nebo těstovinami



Novinka Listopad 2021

Tvarohové knedlíky s čokoládovou náplní

1 kus = 40g, sáček=0,6kg, 8ks/karton

Složení: voda, bramborové těsto, pšeničná mouka, tvaroh 12,5%, čokoládová náplň 12,5%, sušená syrovátka, kakaový prášek, kakaová hmota, sušené mléko, emulgátor, zahušťovadlo tvarohu, rostlinný margarín, sůl

Příprava: Zmrazené knedlíky vložte do vařící vody. Vařte cca 5 - 8 min. od bodu varu. Knedlíky jsou uvařené, když vyplavou na povrch

Argumenty:

- Domácí vzhled i chuť od renomovaného českého výrobce
- Jednoduché a rychlé na přípravu, úspora času i energií,
- Žádné ztráty, žádný odpad

