

Koreninové zmesi a prísady

Zmes korenín používame na ochutenie mäsa pred tepelnou úpravou na grile alebo na panvici. Mäso pred použitím posypeme suchou zmesou a následne tepelne opracujeme. Zmes je možné aj rozmiešať s olejom a do takto pripravenej marinády mäso namáčať. Takto pripravené mäso necháme určitú dobu postáť a potom grilujeme, alebo opekáme na panvici.

Kód	Názov produktu	Charakteristika	Použitie	Balenie	EUR/ 1kg bez DPH
62	Barbecue	Koreniaca zmes s dymovou arómou na ochutenie grilovaného a pečeného mäsa	Grilovanie a pečenie	podľa potreby	12,33
63	Hubové korenie	Harmonická zmes sušených húb, mletého korenia a bylínok ,soľ 25%,	Použitie pod mäso, do polievok, omáčok, pri príprave rošteniek	podľa potreby	8,08
64	Gyros bez glutamanu	Grécka zmes korenín a bylín. Je určená na nakladanie mäsa, do mletých mias, na jahňacie, bravčové, kura, králiká, omáčky...	Na steaky, pečenie a grilovanie mäsa, na ryby, zeleninové pokrmy a šaláty, mleté mäso...	podľa potreby	7,58
65	Rybacie korenie bez glutamanu	Koreniaca zmes s príjemnou citrónovou chuťou na sladkovodné a morské ryby	Grilované, pečené a smažené ryby	podľa potreby	8,00
66	Grill korenie	Koreninová soľ 74%, s paprikou a rascou, cesnakom, vhodná na pečenie, grilovanie a predkorenenie mäsa	Pečenie, grilovanie a predkorenenie mäsa	podľa potreby	3,75
67	Grilovacie korenie bez glutamanu	Koreninová soľ 30% s čiernym korením, paprikou a rascou vhodná na pečenie, grilovanie a predkorenenie mäsa	Grilovanie a pečenie	podľa potreby	7,08
68	Gulášové korenie bez glutamanu	Koreniaca zmes s paprikou, čiernym korením a rascou vhodná na prípravu hovädzieho a bravčového gulášu	Na ochutenie gulášov, paprikových omáčok, gulásovej a držkovej polievky	podľa potreby	7,58
69	Americké zemiaky bez glutamanu	Univerzálna zmes papriky, korenia, rasce, cibuli, cesnaku, bylínok	Zapekanie, záverečné dochutenie	podľa potreby	5,92
70	Pečené zemiaky bez glutamanu	Koreninová soľ k príprave opekaných zemiakov, hranoliek, placiek a zemiakových príloh	Zapekanie, záverečné dochutenie	podľa potreby	5,29
71	4 korenia na mäso bez glutamanu	Použitie: bravčové mäso, hydina, hovädzie mäso	Grilovanie a pečenie	podľa potreby	11,04
72	5 čínskych korenín bez glutamanu	Koreniaca zmes pre prípravu špeciálit čínskej kuchyne	Predkorenenie a mäsové zmesi	podľa potreby	9,00
73	Pečene kura bez glutamanu	Zloženie: čierne korenie ,paprika, soľ 30 %, škrob, cesnak, cibuľa, provensálske byliny, zázvor, koriander, petržlenová vňať	Všetky druhy kuracieho mäsa	podľa potreby	6,67
74	Grill Kura	Vyvážená koreniaca zmes so sladkou paprikou, čiernym korením, chilli, rascou, zázvorom a cesnakom	Ochutenie a nakladanie hydínového mäsa na grilovanie a pečenie	podľa potreby	3,50
75	Vegeta Ochucovadlo	Zeleninová zmes na ochutenie polievok, omáčok, mäsových, zeleninových a vaječných jedál	Univerzálna zmes na dochutenie pokrmov, do polievok a omáčok	podľa potreby	4,17
76	Steak Argentína bez glutamanu	Zmes drveného čierneho, zeleného, červeného, bieleho korenia, cesnaku, petrž. vnati, provens. korenia	Hrubá zmes na steaky a grilovanie	podľa potreby	17,50
77	Steak Gurmán bez glutamanu	Univerzálny ochucovací prípravok so sušenou zeleninou na ochutenie steakov, polievok, omáčok, zeleninových a mäsových pokrmov	Hrubá zmes na steaky a grilovanie	podľa potreby	10,08
78	Kari india zite bez glutamanu	Jemne sladkasto-korenistá zmes tradičného indického korenia	Na prípravu omáčok, nakladanie mias (dusených a hydiny)	podľa potreby	6,15
79	Kari červené bez glutamanu	Jemne sladkasto-korenistá zmes tradičného indického korenia	Na prípravu omáčok, nakladanie mias (dusených a hydiny)	podľa potreby	6,24
80	Bravčové mäso	Koreniaca zmes na ochutenie pečeného bravčového mäsa	Pečenie a dusenie väčších kusov mäsa	podľa potreby	4,58
81	Bravčové pečené bez glutamanu	Koreniaca zmes na ochutenie pečeného bravčového mäsa	Pečenie a dusenie väčších kusov mäsa	podľa potreby	6,87
82	Korenie na Divinu Svätý Hubert bez glutamanu	Zmes soľ 20%, paprika, čierne korenie, cesnak, cibuľa, rasca, nové korenie, zázvor, tymian, borievoka, bazalka, bobkový list	Nakladanie, predkorenenie, pečenie a dusenie zveriny a hovädzieho mäsa.	podľa potreby	9,36
83	Adžika bez glutamanu	Aromatická mierne pikantná zmes sladkej a pálivej papriky, cesnaku, koriandru, saturejky, majoranu, bazalky , bobkového listu, cesnaku	Dusené, pečené masá, ryby, pečienky, kura... Do ryžových, zeleninových a mletých mäsových pokrmov	podľa potreby	10,83
84	Pizza korenie bez glutamanu	soľ 27%, oregano, paprika, čie. korenie, koriander, tymián, bazalka, cibuľa, cesnak, petrž. vňať	Použitie: pizza, omáčky na špagety	podľa potreby	10,00
85	Garam Masala	Koriander, rímska rasca, nové korenie, klinčeky, fenikel, muš. orech, čie. korenie kardamon, bobkový list	Použitie: mäso, zelenina, marinády jogurty, grilovanie, polievky	podľa potreby	11,33
86	Tikka Masala	Cesnak, škorica, koriander, rasca, kurkuma, zázvor, muš. oriešok, cibuľa, paprika, petržlen, paradajky, soľ	Použitie: mäso, zelenina, omáčky, marinády, zemiaky	podľa potreby	10,05

87	Tzaziky bez glutamanu	Grécka harmonická zmes 25% soli, cesnak, cibula, mäta, paprika, kôpor,	Do jogurtových, smotanových a majonézových zálievok na ochutenie zeleninových šalátov	podľa potreby	10,20
88	Klinček celý	Použitie: sladké, slané pokrmy, kompóty, varené víno, šunka	Hovädzie mäso, rôzne omáčky	podľa potreby	24,80
89	Klinček mletý	Použitie: sladké, slané pokrmy, kompóty, varené víno, šunka	Hovädzie mäso, rôzne omáčky	podľa potreby	25,50