

Olejové marinády / bez chemickej konzervácie /

Tekuté marinády sú zmesou korenín, čistého rastlinného oleja, soli, sušenej zeleniny a extraktov korenia. Postup pri príprave mäsa : z namáčame alebo marinádou potrieme, necháme minimálne 30 minút mimo chladničku odstáť a potom grilujeme, opel

| Kód | Názov produktu | Charakteristika | Dávkovanie |
|-----|---|---|--------------------|
| 160 | Marináda NEW YORK | Jemne korenistá papriková marináda širokého použitia na ľubovoľné druhy mäsa | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 161 | Marináda GYROS | Výrazná, príjemne aromatická marináda s bylinkami na bravčové, hydínové a králičie mäso | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 162 | Marináda PFEFFERICO | Pikantná papriková marináda s drveným čiernym korením na hovädzie, bravčové a rybie mäso | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 163 | Marináda CESNAKOVÁ | Výrazná marináda cesnakovej chuti a vône s príchuťou bazalky na bravčové, hydínové, jahňacie a rybie mäso | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 164 | Marináda BARBECUE | Jemne sladko pikantná marináda s dymovou vôňou na grilovanie hydiny, bravč. a hovädzieho mäsa | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 165 | Marináda ČÍNA | Jemne pikantná marináda s kari korením, koriandrom a kardamonom na hydínové a bravčové mäso | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 166 | Marináda TEXAS /bez alergénov/ Marináda TEXAS /bez alergénov/ Marináda | Jemne ostrá papriková marináda , ideálna na steaky a všetky druhy pečeného mäsa | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 167 | Marináda BYLINKOVÁ | Príjemne aromatická marináda so zmesou vybraných bylín, drveným čiernym korením a jemnou chuťou cesnaku na bravčové, hydínové a rybie mäso | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 168 | Marináda TALIANSKA / paradajková | Jemne pikantná, výrazne červená marináda na chuťovo zreteľnom paradajkovom základe s bylinkami, najmä na hydínové a bravčové mäso | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 169 | Marináda MEXICO | Jemne ostrá papriková marináda s bielym korením, škoricou a zmesou vybraných druhov zeleniny na hydínové a bravčové mäso | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 170 | Marináda PIVNÁ | Jemne pikantná marináda s harmonicky vyváženou pivnou chuťou na hydínové a bravčové mäso | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 171 | Marináda BRUSNICOVÁ | Jemne pikantná brusnicová marináda s delikátnou korenistou chuťou na hydínové, bravčové a hovädzie mäso | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 172 | Marináda ČUČORIEDKOVÁ | Jemne pikantná marináda s čučoriedkami a výťažkom portského vína určená na grilovanie hydiny, bravčového a hovädzieho mäsa. | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 173 | Marináda POMARANČOVÁ | Marináda s jemnou chuťou pomaranča a bylín vhodná pre deti, určená na grilovanie rôznych druhov mäsa, rýb a zeleniny. | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 174 | Marináda CITRÓNOVÁ | Jemná korenistá marináda s delikátnou citrónovou chuťou určená najmä na grilovanie rýb a hydiny. | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 175 | Marináda MEDOVÁ pikant | Jemne sladkasto pikantná medová marináda s citrónovým korením, kari, zázvorom a škoricou na grilovanie a pečenie hydínového a bravčového mäsa | 50–100ml/ 1kg mäsa |
| 176 | Marináda FLAMENGO | Pikantná papriková marináda s drveným čiernym korením na hovädzie, bravčové a rybie mäso | 50–100ml/ 1kg mäsa |

Tekuté korenacie prípravky

| | | | |
|-----|----------------------------|---|---------------------|
| 177 | Tekutý kurací bujón | Jemný a lahodný bujón bez glutamanu vhodný pre i pre deti, široké využitie na všetky druhy polievok | 30g / 1l vody |
| 178 | KURA tekuté korenie | Tekutá zmes korenia, oleja a soli na kompletné ochutenie kuracieho a hydínového mäsa | 50-100 ml/ 1kg mäsa |

| | | | |
|-----|--------------------------------|--|--------------------|
| 179 | PEČENÉ MASO tek.korenie | Tekutá zmes korenia, oleja a soli na kompletne ochutenie steakov a pečeného mäsa v celku. | 50-100 g/ 1kg mäsa |
| 180 | GULÁŠ tekuté korenie | Tekutá papriková zmes korenia, oleja a soli k príprave všetkých druhov gulášov, paprikových omáčok, gulásovej a drzkovej polievky. | 30g / 1l gulášu |

Marinády len gastrobalenie - vo vedierkach

| | | | |
|-----|--|--|--------------------|
| 181 | Marináda VIŠŇOVÁ | Ovocná jemne pikantná marináda s príjemnou chuťou višňi určená predovšetkým na hydínové mäso | 50–100 g/ 1kg mäsa |
| 182 | Marináda CHILLI | Pikantná marináda s drveným čiernym korením, chilli, zázvorom a bylinkami na hovädzie a bravčové mäso | 50–100 g/ 1kg mäsa |
| 183 | Marináda POĽOVNÍK <i>/obsahuje glutaman/</i> | Jemne aromatická marináda na zverinu a hovädzie mäso s drveným čiernym korením a typickou chuťou rozmarínu, borievky a bobkového listu | 50–100 g/ 1kg mäsa |
| 184 | Marináda s MEDVEDÍM CESNAKOM | Bylinková marináda s charakteristickou vôňou a chuťou medvedieho cesnaku na hovädzie, bravčové a rybie mäso | 50–100 g/ 1kg mäsa |
| 185 | Marináda PAPRIKA jemná | Jemná papriková marináda vhodná na ľubovoľné druhy mäsa | 50–100 g/ 1kg mäsa |
| 186 | Marináda PFEFFERCHILLI | Pikantná marináda s chilli, drveným čiernym korením, zázvorom a bylinkami na hovädzie a bravčové mäso | 50–100 g/ 1kg mäsa |
| 187 | Marináda Green Pepper <i>/obsahuje glutaman/</i> | Jemne pikantná červená papriková marináda s bylinkami, čiernym, bielym a celým zeleným korením | 50–100 g/ 1kg mäsa |
| 188 | Marináda HOLANDIA | Jasno žltá marináda so zaujímavou, jemnou, maslovo-syrovou chuťou na hydínové ("biele") mäso | 50–100 g/ 1kg mäsa |
| 189 | Marináda Texas | Jemne ostrá papriková marináda so sezamom a horčicou , ideálna na steaky a všetky druhy pečeného mäsa | 50–100 g/ 1kg mäsa |
| 190 | Marináda Provensálska | Príjemne aromatická marináda s provensálskou zmesou bylín na hydínové, bravčové, králičie, jahňacie a rybie mäso | 50–100 g/ 1kg mäsa |