

Obalovacie prípravky

Kód	Názov produktu	Charakteristika	Dávkovanie	Balenie
104	Panáda Chicken	Korenené obalovacie cestíčko. Navlhčené plátky mäsa vložíme do obalovacieho cesta a ďalej tepelne upravíme smažením.	podľa potreby	1kg
105	Panáda Pikant KFC	Korenené obalovacie cestíčko. Navlhčené plátky mäsa vložíme do obalovacieho cesta a ďalej tepelne upravíme smažením.	podľa potreby	1kg
106	Panáda New York	Korenené obalovacie cestíčko. Navlhčené plátky mäsa vložíme do obalovacieho cesta a ďalej tepelne upravíme smažením.	podľa potreby	1kg
107	Panáda Mexico	Korenené obalovacie cestíčko. Navlhčené plátky mäsa vložíme do obalovacieho cesta a ďalej tepelne upravíme smažením.	podľa potreby	1kg
108	Strúhanka Geel KK	Žltá hrubšia strúhanka. Minimálna trvanlivosť 12 mesiacov.	20g/ 150g mäsa	20 kg vrece
109	Strúhanka Curcuma Goud A5	Oranžová hrubšia strúhanka. Výborná na rýchle minútky - syr, kúsky kuracieho mäsa, syrové guľičky a iné rýchle vyprážené špeciality.	20g/ 150g mäsa	20 kg vrece
110	Strúhanka Curcuma 8E	Zltohnedá jemná strúhanka. Vhodná na kuracie steaky, vyprášanú zeleninu (výborné vyprášané šampióny). Minimálna trvanlivosť 12 mesiacov. Zltohnedá jemná strúhanka. Vhodná na kuracie steaky, vyprášanú zeleninu	20g/ 150g mäsa	25 kg vrece
111	Strúhanka Paprika A3	Sýto oranžová jemná strúhanka. Minimálna trvanlivosť 12 mesiacov.	20g/ 150g mäsa	25 kg vrece
112	Strúhanka Orange Paprika D3	Svetlooranžová univerzálna strúhanka. Minimálna trvanlivosť 12 mesiacov.	20g/ 150g mäsa	25 kg vrece
113	Kompletná 3 -zložková obal. zmes Sezam	Jemne korenená obalovacia zmes so sezamom, kompletná trojzložková. Surovinu pripravenú na obalovanie namočíme do mierne osolenej vody a ihneď obaľujeme, riadne pritlačíme. Polotovár smažíme bežným spôsobom vo fritéze alebo konvektomate.	20g/ 150g mäsa	1kg/ 2kg
114	Kompletná 3 -zložková obal. zmes Cornflakes	Jemne korenená obalovacia zmes s cornflakes, kompletná trojzložková. Surovinu pripravenú na obalovanie namočíme do mierne osolenej vody a ihneď obaľujeme, riadne pritlačíme. Polotovár smažíme bežným spôsobom vo fritéze alebo konvektomate.	20g/ 150g mäsa	1kg/ 2kg
115	Strúhanka Bylinková	Obalovacia zmes ochutená saturejkou, cibuľou, cesnakom, paprikovým a kurkumovým práškom.	20g/ 150g mäsa	1 kg/ 2 kg/ 5 kg
116	Strúhanka Sezamová	Obalovacia zmes so sezamom ochutená paprikovým a kurkumovým práškom, mletou rascou a cesnakom.	20g/ 150g mäsa	1 kg/ 5/ 10 kg
117	Strúhanka Citrónová	Jemne pikantná obalovacia zmes ochutená citrónovým korením, citrónovou kôrou a rozmarínom	20g/ 150g mäsa	5 kg/ 10 kg
118	Strúhanka Cornflakes pikant	Pikantná obalovacia zmes s cornflakes ochutená mletým chilli, cesnakom, rascou a paprikovým práškom.	20g/ 150g mäsa	5 kg/ 10 kg

Technologické prípravky

Kód	Názov produktu	Charakteristika	Použitie	Balenie
119	Náhrada múky a vajec Panír Pro Basic	Panírovací prípravok. Strojovo rozmiešame s vodou v pomere 1:2, príp. 1:3 (330-500g/ 1 l vody). Do vzniknutého tekutého prípravku kladieme osolené plátky mäsa, ktoré ďalej obaľujeme v strúhanke.	pri výrobe polotovarov ako náhrada múky a vajec	10 kg/ 20 kg vrece
120	Pro Gastro	Sypký prípravok bielej farby neutrálnej chuti a vône na zvýšenie rentability výroby mias a polotovarov. Znižuje hmotnostné straty vznikajúce pri tepelnej úprave mäsa a zkrhčuje mäso. Prípravok obsahuje príslušné množstvo soli.	Do 1l vody nasypeme 50g prípravku a zamiešame. Na 1kg mäsa potrebujeme cca 0,2l vzniknutého láku. Mäso vložíme do láku a masírujeme do úplného vsiaknutia tekutiny.	1 kg/ 6 kg sáčok