

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И ОТЕЛЕЙ

GLOBAL FOODS[®]

№3 (61) май-июнь 2023

Сезон гриль

Мастер-класс
«От булочки до стейка»

Булочка для бургеров

Ассортимент
для пиццы

Готовимся к
гриль-сезону 2023

Мини-осьминоги в
соусе Терияки

Стейк Пиканья
на гриле

Шаурма с томленной
свининой



436 ₺
цена за 1 шт



Спаржа белая
зам. 1кг/пакет IQF Qingao Wyl Imp&Exp
Китай (55164)

1 404 ₺
цена за 1 кг



Семга целая
10-11кг Premium 26-35кг/кор 5%гл
Procesadora Чили (57129)

1 875 ₺
цена за 1 кг



Осьминоги целые
2-3 кг Т3 ~12-14кг IQF 8%гл Oct. Vulgaris
Марокко (52901)

1 081 ₺
цена за 1 кг



Форель радужная
потр б/г 2,7-3,6кг ~20кг/кор 5%гл
IQF Турция (58500)

217 ₺
цена за 1 шт



Кокосовое молоко
64% мякоти 17% жирн 1л tetra-пак
Kara Индонезия (34508)

1 332 ₺
цена за 1 кг



Форель филе на коже с/соль
~0,7-1,1 кг в/у trim А ГОСТ РоялФиш
Россия (55655)

1 702 ₺
цена за 1 кг



Говядина Стриплойн
Поясн отруб б/к ~3-8кг/кус (Bon180)
Primebeef (16337)

439 ₺
цена за 1 кг



Говядина грудинка для запекания
б/к ~2-4кг в/у с/м (Plate Meat)
Primebeef (54677)

458 ₺
цена за 1 кг



Говядина шейно-лопаточная часть б/к
~5кг в/у chuck Вахавяк Плюс
Беларусь (58286)

107 ₺
цена за 1 шт



Кокосовое молоко
84% мякоти 18% жирн 400мл ж/б
Lucky Тайланд (53427)

278 ₺
цена за 1 кг
2 772 ₺/кор



Ежевика с/м 10кг/кор 80/20 1 класс
JR Tempo Foods DOO Сербия (53860)

52 ₺
цена за 1 шт
2 707 ₺/кор



Косичка с шоколадом
100гх52шт п/ф (11,5% сл.масло)
Neuhauser Франция (55074)

Познавательно, жарко и увлекательно прошел мастер-класс в Сочи «От булочки до стейка»

25 апреля на Красной поляне в ресторане MONS собрались шеф-повара, чтобы узнать все нюансы приготовления крафтовых булочек на основе муки для бургерных булочек «СуперМука» и альтернативных стейков из говядины PRIMEBEEF.



В первой части мастер-класса участники погрузились в теорию работы с тестом и попрактиковались в формовке идеальной булочки для кафтового бургера под руководством Андрея Хамова, бренд-шефа проекта «СуперМука».



Светлана Панкина, управляющая продажами в Восточной Европе BRIDOR рассказала какой должна быть настоящая французская выпечка.

Во второй части мероприятия Егор Макаров, ex chef PRIMEBEEF academy поделился своими знаниями о говядине PRIMEBEEF и показал, как правильно работать с альтернативными отрубями.



В заключительной части мастер-класса участники продегустировали четыре вида стейков и крафтовых стейк-бургеров с ягодным соусом на основе пюре FIL D'OR.



Благодарим наших партнеров PRIMEBEEF, «СуперМука», BRIDOR за поддержку в проведении данного мероприятия, а всех гостей – за активное участие.

До новых встреч!



www.super-muka.ru
8 800 234 76 46
+7 910 700 30 30
info@super-muka.ru

СМЕСЬ ДЛЯ БУРГЕРНЫХ БУЛОЧЕК

Со специальной мучной смесью, предназначенной для производства бургерных булочек, а также тостового хлеба и булочек для хот-догов, результат в готовых изделиях всегда будет предсказуемым и стабильным

- мелкопористая «ватная» структура мякиша
- равномерный, без пятен, цвет булочки
- ровный «смайл» булочки, отсутствие эффекта «гриба» - деформации формы изделия после выпечки

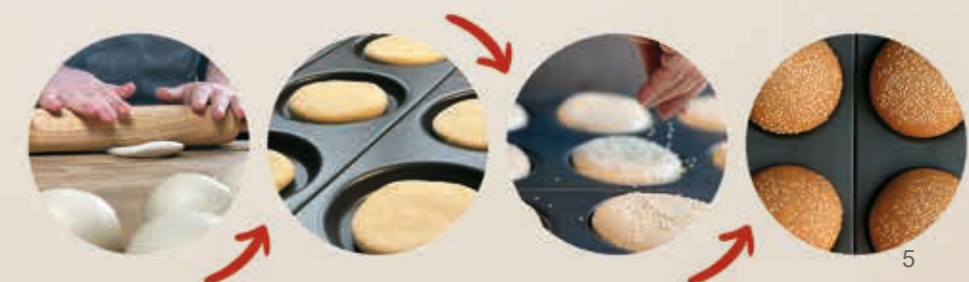


БУЛОЧКА ДЛЯ БУРГЕРОВ БРИОШЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ	ТЕСТО, г
Смесь для «бургерных» булочек (СуперМука)	1000
Вода (t 2-4°C)	360
Яйцо (меланж)	220
Сахар	200
Масло сливочное 82.5%	200
Молоко сухое	30
Дрожжи сухие (Gold)	20
Соль	20

ИТОГО 2050

- ЗАМЕС ТЕСТА:**
Тестомесильная машина: спиральная, двухскоростная
Внести в дежу тестомесильной машины все ингредиенты, 50 г масла (оно должно быть мягким) и 50 г сахара. Время замеса на медленной скорости 5-7 минут – до образования гладкого однородного теста. Затем переключить на быструю скорость и, порционно, в три этапа, внести оставшиеся масло и сахар. Каждую новую порцию вносить после того, как тесто примет предыдущую порцию и станет гладким. Время замеса на быстрой скорости 12-15 минут. **Температура теста после замеса: не более 25°C**
- ФОРМОВКА:**
Достать тесто из дежи. Сразу разделить на заготовки по 65 г, округлить, раскатать скалкой до 4-5 мм, уложить в формы
- РАССТОЙКА:**
Заготовки, размещённые в форме для выпечки, поместить в расстоечную камеру. Время расстойки 40-50 минут, температура 40°C, влажность 90%
- ВЫПЕЧКА:**
Тип печи: конвекционная
Режим выпечки: посадочная температура – 220°C, выпекать при температуре 200°C, средний пар, время выпечки 10 минут. Перед выпечкой можно смазать булочки яйцом и посыпать кунжутом (в случае смазывания яйцом - выпекать без пара)



Ассортимент для пиццы

527 ₺
цена за 1 шт



Соус для пиццы
из измельч.томатов в собств.соку
2,5кг ж/б Imma Италия (58390)

2 594 ₺
цена за 1 шт



Артишоки сердцевины в масле 2,5кг (осн.пр.1,7кг) ж/б Prontofresco Greci Италия (40946)

542 ₺
цена за 1 шт



Грибы белые маринованные
400г (осн.прод.260гр.) ст/б
Грибной дождь (51900)

714 ₺
цена за 1 шт



Масло оливковое Extra Virgin
1л x12 ст/б Ulisse EU Clemente Италия (14363)

370 ₺
цена за 1 шт



Масло оливковое Pomace
рафинированное с доб.нераф 1л пл/б
Olive Oil Натурвил Испания (58789)

514 ₺
цена за 1 шт



Масло оливковое Sansa di Oliva
рафинированное 1л x12 ст/б
Clemente Италия (14364)

722 ₺
цена за 1 шт



Колбаса Пепперони с/к
с/к нарезка топпинг 1кг пл/конт
мгс Дымов Россия (20419)

60 ₺
цена за 1 кг
1 490 ₺/меш



Мука для пиццы из мягких сортов 25кг/меш в/с Premium Супер Мука Россия (16952)

79 ₺
цена за 1 кг
1 970 ₺/меш



Мука для пиццы неаполитанской из мягких сортов 25кг/меш ГОСТ Napoletana Супер Мука (55926)

683 ₺
цена за 1 кг



Сыр Чеддар красный
(оранж.) Red 50% ~4 кг блок БЗМЖ
Поставы Городок Беларусь (19709)

1 036 ₺
цена за 1 кг



Сыр Пармезан 40%
~4,5кг/круг БЗМЖ Dziugas Atena
Азербайджан (58646)

774 ₺
цена за 1 кг



Сыр Маасдам 45%
БЗМЖ ~7-9кг круг Радость Вкуса
Семикаракорский СЗ (31799)

109 ₺
цена за 1 кг
1 090 ₺/меш



Смесь для пиццы «Римская пицца»
10кг/меш Rizza Mix Супер Мука
Россия (46797)

440 ₺
цена за 1 кг



Моцарелла блок ~2кг 48%
Original молокосодерж продукт
СЗМЖ Alti Россия (19412)

1 114 ₺
цена за 1 шт



Соус для пиццы
из измельч.томатов в собств.соку
4,1кг ж/б Imma Италия (40823)

558 ₺
цена за 1 шт



Ананас кусочки
3050г/3100мл (осн.пр.1,84кг) ж/б
Botanica Тайланд (58379)

1 832 ₺
цена за 1 шт



Анчоусы филе в масле
700г (осн.пр.400г) ж/б Pesce Azzurro
Италия (14814)

245 ₺
цена за 1 шт



Бекон нарезка с/к 500гр в/у зам продукт
из свинины Мясницкий Ряд™ Россия (21180)

242 ₺
цена за 1 шт



Бекон нарезка в/к «Венгерский»
500гр в/у зам прод из свинины
Мясницкий Ряд (21179)

396 ₺
цена за 1 шт



Перец Халапеньо кольцами
3л/2,85кг (1,65кг осн.пр) ж/б Vitaland (51887)

467 ₺
цена за 1 шт



Оливки зеленые Кастельветрано
с/к 16/18 950г(осн.пр 600г) ст/б
Italcariofi Италия (35815)

441 ₺
цена за 1 шт



Каперсы в уксусе
9-11мм Лакримелла 690г (осн.пр.420г) ст/б
Italcariofi Италия (35811)

268 ₺
цена за 1 шт



Чоризо с/к
нарезка Ø50мм 500г в/у зам
Мясницкий ряд Россия (46937)

ГОТОВИМСЯ К ГРИЛЬ-СЕЗОНУ 2023!

Мы на производстве РЕМИТ к нему уже подготовились. А вы?
Для баров, ресторанов, кафе, стрит-фуда в ассортименте **HoReCa РЕМИТ** много интересных предложений.
Особо заслуживают внимания две позиции ассортимента. Расскажем о них подробнее.

МЯСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО
РЕМИТ
HoReCa
LINE

МЯСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО
РЕМИТ
HoReCa
LINE

bbq
мангал
сковорода



Ассорти для гриля Бавария 1140 г
Артикул: **79984**
Квант отгрузки **5,7 кг.**
Замороженный продукт
Срок годности: **180 сут.**

Это удобный для повара микс из 2 видов сосисок и 5 видов колбасок (мясосырье из говядины, свинины, курицы). Такое разнообразие удовлетворит самые взыскательные вкусы любого гостя.

Состав ассорти (18 шт): Сосиски Гриль с говядиной – 2 шт, Сосиски Три перца сыр – 2 шт, Колбаски ветчинно-рубленные Альпийские- 2 шт, Колбаски для гриля Pollo – 4 шт, Колбаски для гриля – 4 шт, Колбаски вареные Белые Мюнхенские - 2 шт, Колбаски Пряные с сыром п/к - 2 шт.



Ассорти Гриль 520 г
Артикул: **80294**
Квант отгрузки от **1 шт.**
Охлажденный продукт
Срок годности: **30 сут.**

Ассорти Гриль - это еще один вкусный микс сосисок и колбасок (мясосырье из свинины и курицы). Великолепно смотрятся все вместе на сервировочной тарелке благодаря разноформатному внешнему виду и цвету.

Состав ассорти (11 шт): Сосиски Три перца сыр – 2 шт, Колбаски для гриля Pollo – 4 шт, Колбаски для гриля – 4 шт, Колбаски "Баварские для жарки и гриля - Улитка" – 1шт

Наши сосиски и колбаски **ГРИЛЬ-СЕЗОНА 2023** нет необходимости чистить, т.к. они либо без оболочки, либо в натуральной съедобной оболочке. Это экономит время сотрудников кухни ресторана, кафе, бара и позволяет сразу приступить к приготовлению блюда для ваших гостей.

Все колбаски и сосиски отлично готовятся не только на гриле, но и на мангале, их можно поджарить на сковороде или разогреть в духовом шкафу. Приготовление длится совсем недолго и не требует никаких усилий.

Готовые колбаски и сосиски, покрытые аппетитной румяной корочкой, можно подать на стол гостям с любыми соусами и овощами. Быстро, вкусно, удобно!

Ознакомиться с полным ассортиментом можно здесь:
horeca.remit.ru
remit.ru

РЕЦЕПТЫ И АКТУАЛЬНЫЕ НОВОСТИ В НАШИХ СОЦСЕТЯХ:



Сезон гриль

676 ₺
цена за 1 шт



Картофель фри 10x10
2,5кг/пакет без панировки
Feast Турция (56800)

598 ₺
цена за 1 кг



Говядина подлопаточный отруб Экстра б/к ~4.1кг (ChuckEyeRoll116D) Primebeef (46586)

382 ₺
цена за 1 кг



Говядина котлетное мясо б/к (жилованная) 86/14% блок 2х~10кг/кор ГОСТ МД Алтай (16981)

746 ₺
цена за 1 шт



Картофельные шарики 2,5кг Noisettes Farm Frites Бельгия (57138)

1 496 ₺
цена за 1 кг



Осьминоги целые 1,2-1,5кг T5 ~12-14кг IQF 8%гл Oct.Vulgaris Марокко (52903)

736 ₺
цена за 1 кг



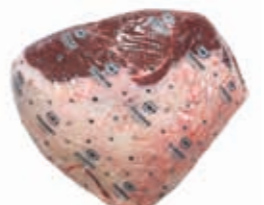
Говядина Пиканья верх/ч бедра филей б/к ~2кг (TopSirloinCap184D) Primebeef (19819)

529 ₺
цена за 1 шт



Горчица Дижонская 1,1кг x 4шт пэт Atelier Франция (97610)

611 ₺
цена за 1 кг



Говядина внутренняя часть т/б отруба б/к огузок~7кг (RoundTop,Inside168) Primebeef (19824)

715 ₺
цена за 1 кг



Говядина наружная часть лопатки б/к ~2-2,5кг (TopBlade 114D) Primebeef (46516)

644 ₺
цена за 1 кг



Говядина кострец верхняя ч.т/б отр Экстра б/к~2,7кг в/у (TopSirloinButt184) Primebeef (46596)

1 936 ₺
цена за 1 кг



Баранина Корейка на 8 ребрах ~500-600г x2 в/у ГОСТ Эко-Ферма Россия (57683)

234 ₺
цена за 1 кг
2 568 ₺/кор



Куриное крыло 2-х фаланговое целое 11кг/кор п/ф для жарки «Премиум» Курников (99335)

378 ₺
цена за 1 шт



Наггетсы куриные Традиционные готовые ~23г/шт 1,115кг/пак Compass Foods Россия (51261)

1 389 ₺
цена за 1 кг



Говядина Вырезка не зачищ 4/5 1,8-2,3кг в/у ~16кг/кор Plena Бразилия (55234)

1 455 ₺
цена за 1 кг



Семга целая 9-10кг Premium 26-35кг/кор 5%гл Pesquera Eden Чили (34380)

734 ₺
цена за 1 шт



Куриное филе грудки 2,5кг/пакет п/ф «Имперский» Дарптица Россия (34544)

695 ₺
цена за 1 кг



Ягнятина голяшка н/к ~450г в/у Халаль Хан Баран Диета+ Россия (55660)

1 273 ₺
цена за 1 шт



Креветки тигровые черные б/г в панцире 16/20 1кг IQF 7%гл Бангладеш (57416)

316 ₺
цена за 1 кг



Цыплята тушка корнишона ~300-380г/шт ~9-10кг/кор ИП Меров Россия (57242)

275 ₺
цена за 1 кг



Свинные ребра Аппетитные ~1,7кг с/м п/ф кат.Б Ближние горки Россия (47905)

243 ₺
цена за 1 шт



Бекон нарезка в/к Классический 0,5кг в/у Мясокомбинат Эко (51995)

157 ₺
цена за 1 шт



Кетчуп Томатный 800г пл/бут Hein Россия (58612)

742 ₺
цена за 1 шт



Куриное бедро (филе) б/к без кожи Имперские 2,5кг в/у Дарптица Кура-Пу Россия (34819)

1 652 ₺
цена за 1 кг



Семга филе на коже с/м в/у 1кг+ trim А ГОСТ РоялФиш Россия (55230)

Торговая марка **СУ-ШЕФ** от московского производителя специй, бакалеи и соусов ООО «Распак» — это широкий ассортимент продукции для сегмента HoReCa.



СДЕЛАНО В РОССИИ



Соус ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ




- 
Картошка фри
- 
Наггетсы/стрипсы
- 
Сэндвичи/хотдоги
- 
Куриные крылышки
- 
Мясные шарики

Соус РАНЧ






- 
Пицца
- 
Куриные крылышки
- 
Креветки / кальмар
- 
Спринг роллы
- 
Салаты



Соус ГРИЛЬ ТЕЙСТИ

- 
Картошка фри
- 
Наггетсы/стрипсы
- 
Сэндвичи/хотдоги
- 
Куриные крылышки
- 
Мясные шарики

Соус СЫРНЫЙ

- 
Пицца
- 
Шаурма
- 
Картошка фри
- 
Наггетсы/стрипсы
- 
Сэндвичи/хотдоги



Соус ГОРЧИЧНЫЙ

- 
Пицца
- 
Шаурма
- 
Сэндвичи/хотдоги
- 
Мясные шарики
- 
Салаты



СТЕЙК ПИКАНЬЯ НА ГРИЛЕ

Пиканья - стейк из филея верхней части бедра без кости. Ароматное мягкое мясо с узнаваемой текстурой, приятной мраморностью и солидной полосой жира по кромке. Подтапливаясь на огне, он пропитывает стейк во время жарки питательным соком. Богатый, раскрывающийся аромат и румяная хрустящая корочка: минимальное время приготовления. Степень прожарки: Medium, Medium Rare.

Приготовление:

Для соуса порезать зелень, чили, чеснок, добавить к ним оливковое масло, немного цедры и сок половины лимона. Приправить специями, перемешать.

Нарезать из отруба стейки, посолить и поперчить, дать им полежать в течение полчаса, чтобы специи впитались.

Разжечь угольный гриль и прокалить его с закрытой крышкой 5-10 минут. Чистую решетку слегка смазать оливковым маслом. Выложить стейки на гриль (230-270 °C) и жарить с закрытой крышкой по 4 минуты с каждой стороны. Толстые стейки требуют еще 2-4 минуты на непрямом огне (до желаемой степени прожарки).

Снять стейки с решетки, дать отдохнуть 5-10 минут, чтобы соки равномерно распределились по волокнам. Подавать с соусом.



PRIMEBEEF
PREMIUM RUSSIAN BEEF

Ингредиенты:

- 1-1,5 кг филея наружной части бедра Primebeef

Для соуса:

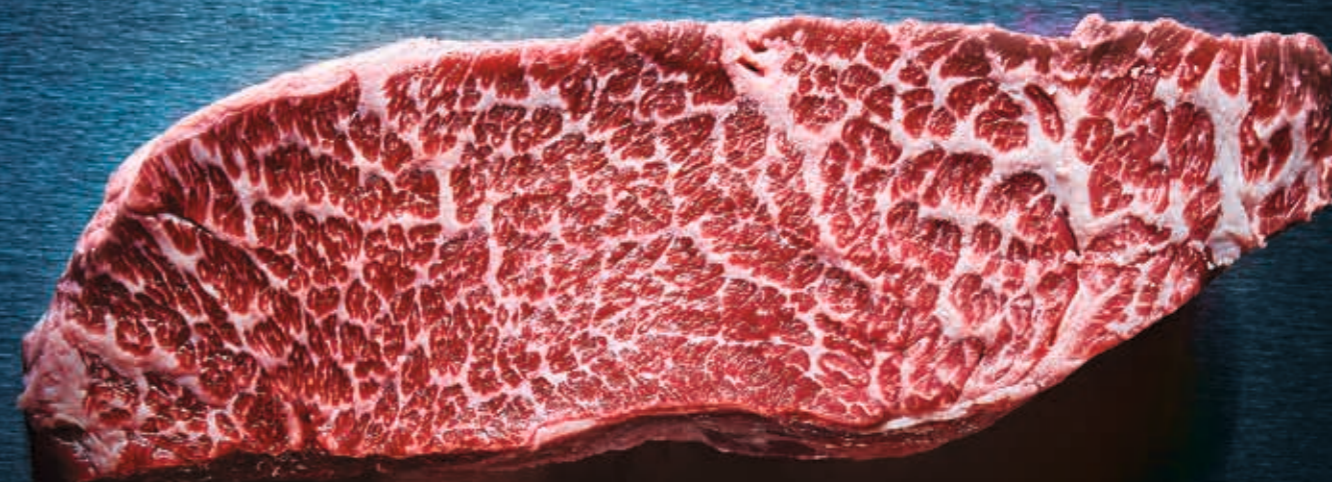
- 1 пучок петрушки (кинзы)
- 1 перец чили
- 2 зубчика чеснока
- 1 лимон
- 120-130 мл оливкового масла
- соль и перец по вкусу

НАШ ТЕЛЕГРАММ-КАНАЛ



PRIMEBEEF

PREMIUM RUSSIAN BEEF



МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА ПРЕМИАЛЬНОГО КАЧЕСТВА



PRIMEBEEF.RU

Торговая марка PRIMEBEEF — российский бренд высококачественной мраморной говядины из бычков специальных мясных пород. Это премиальный продукт с уникальными вкусовыми характеристиками.

primebeef_ru primebeef_stories



Молодые осьминоги мини или бейби считаются самыми вкусными и полезными: их мясо сочное, одновременно нежное и упругое с тонким морским ароматом, чем-то напоминает кальмаров, но осьминоги нежнее, мягче со своей изюминкой во вкусе. Крошки-осьминожки любое блюдо превратят в деликатес, ведь они хороши и прекрасны сами по себе, как самостоятельная закуска. В данной статье мы рассмотрим, как их вкусно приготовить в соусе Терияки.

МИНИ-ОСЬМИНОГИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Осьминоги свежемороженые молодые мини VICI / 400 г.
- Соус Терияки / 2 ст. л.
- Чеснок / 2-3 зубчика
- Лимон / 1 шт.
- Растительное масло для жарки / 2 ст. л.
- Соль / 1 ст. л.
- Деревянные шпажки / 10 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Выкладываем замороженных осьминожек в глубокую тарелку и оставляем размораживаться при комнатной температуре, либо под холодной водой.
2. Налейте в кастрюлю воду, доведите до кипения, посолите.
3. Погрузите осьминожки в воду на 1-2 минуты, после откидываем на дуршлаг и оставляем стекать.
4. Для маринада смешайте в миске 2 ст. л. соуса Терияки, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока, соль и перец по вкусу.
5. Добавьте осьминожек в миску с маринадом и тщательно перемешайте.
6. Насадите маринованные мини-осьминоги на шпажки и выложите их на предварительно разогретую сковороду, жарьте их на сильном огне 3-4 минуты постоянно переворачивая, до образования золотистой корочки.
7. Выложите осьминожки на тарелку, полейте лимонным соком.
8. Перед подачей украсьте свежей зеленью, хорошо сочетается с овощами гриль, как на сервировке.

Приятного аппетита!

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ В ПАНИРОВКЕ «ПАНКО»

С СОУСОМ ВАСАБИ И ХВОРОСТОМ ИЗ ФУНЧЕЗЫ

Панко (яп. パン粉) – уникальная японская сухарная крошка, придающая пышный и роскошный золотистый цвет продуктам. Легкость и воздушность корочки позволяет стекать лишнему маслу. Делая блюда менее жирными. Креветки «ПАНКО» – отличная закуска для уютного вечера, которая не оставит равнодушными любителей морепродуктов.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 1 ПОРЦИЮ:

- Королевские креветки VICI в панировке «ПАНКО» / 5 шт.
- Лапша фунчеза / 10 гр.
- Растительное масло для жарки / 250 гр.
- Перец халапеньо для сервировки / 1 шт.
- Майонез / 3 ст. л.
- Васаби-паста / 1 ст. л.
- Рисовый уксус / 1 ч. л.
- Соевый соус / 1-2 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. На предварительно разогретую сковороду с добавлением масла поместите креветки VICI «ПАНКО» и обжаривайте 3-4 минуты до образования золотистой корочки с двух сторон.
2. Готовые креветки выложите на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло.
3. Для соуса смешайте в миске майонез, васаби-пасту, рисовый уксус и соевый соус.
4. Для гарнира, на предварительно разогретую сковороду с добавлением масла аккуратно выложите «гнездо» фунчезы (лапша должна моментально раздуться и увеличится в 3-4 раза) на 3 секунды и переверните.
5. После окончания обжаривания, достаньте лапшу и выложите на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.
6. Сервируем и подаем на стол.

Приятного аппетита!





РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ

DALLY 20%

БЕЗ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА

ДЛЯ СОУСОВ



термостабильны

быстро загустевают благодаря
специальным соусным стабилизаторам

можно смешивать с алкоголем
и кислыми ингредиентами

двойная выгода: минимум потерь
при выпаривании и экономия времени

ДЛЯ СУПОВ



не сворачиваются
при кипячении

подходят для кислых
и острых супов:
томатных супов, Том Ям

ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



придает сдобность и пышность
хлебобулочным изделиям

заменяет подсолнечное масло и молоко

подходит для глазирования пирожков

ДЛЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД



подходят для запекания
при очень высоких
температурах

выпариваются в 2 раза
меньше, чем молочные сливки

СОУСЫ ДЛЯ БАРБЕКЮ И ФАСТФУДА: ПРОСТО КАК РАЗ, ДВА, ТРИ!

Растительные сливки DALLY 20% производятся из обезжиренного молока и подсолнечного масла без добавления животных жиров, ЗМЖ и пальмового масла. Идеальная соусная база для блюд, приготовленных на гриле, шашлыка, шавермы, к гренкам. Кислостойкие, не сворачиваются при взаимодействии с уксусом и лимоном!



МАЙОНЕЗНЫЙ СОУС

Ингредиенты на 1 кг:

Сливки DALLY 20% - 935,1 г
Уксус 9% - 25,00 г
Сахарный песок - 25,00 г
Соль - 11,40 г
Горчиный порошок / горчица - 2,00 г

В DALLY 20% комнатной температуры при постоянном помешивании медленно добавить уксус (можно использовать Винный, Яблочный и т.д.), перемешивать до густой консистенции, затем добавить остальные специи и перемешать до полного растворения соли (убрать в холодильник до загустевания). Для более густой консистенции рекомендуется подогреть соус до 37-40 градусов, затем охладить в холодильнике. Чеснок можно использовать как печеный, жареный, свежий и т.д. Вкус можно усилить большим добавлением специй. Так же рекомендуется добавить 5-10 грамм соуса Ворчестер, тертый сыр, анчоусы, каперсы.

ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС

Ингредиенты на 1 кг:

Сливки DALLY 20%- 922,0 г
Уксус 9% - 25 г
Сухая петрушка - 2,0 г
Сахар - 24 г
Соль - 13 г
Горчица дижонская - 3 г
Чеснок сухой - 11 г

В DALLY 20% комнатной температуры при постоянном помешивании медленно добавить уксус (можно использовать Винный, Яблочный и т.д.), перемешивать до густой консистенции, затем добавить остальные специи и перемешать до полного растворения сахара и соли (убрать в холодильник до загустевания). Для более густой консистенции рекомендуется подогреть соус до 37-40 градусов, затем охладить в холодильнике. Чеснок можно использовать как печеный, жареный, свежий и т.д. Вкус можно усилить большим добавлением специй. Добавьте свежую зелень для свежести и яркости вкуса.

ГОРЧИЧНЫЙ СОУС

Ингредиенты на 1 кг:

Сливки DALLY 20% - 900,5 г
Уксус - 30 г
Сахарный песок - 25 г
Соль - 14 г
Горчиный порошок/
Горчица - 10 г
Чеснок сухой - 2 г
Перец черный молотый - 0,5 г
Куркума - 18 г

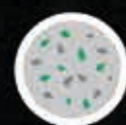
В DALLY 20% комнатной температуры при постоянном помешивании медленно добавить уксус (можно использовать Винный, Яблочный и т.д.), перемешивать до густой консистенции, затем добавить остальные специи и перемешать до полного растворения соли (убрать в холодильник до загустевания). Для более густой консистенции рекомендуется подогреть соус после добавления уксуса до 37-40 градусов, затем охладить в холодильнике. Чеснок можно использовать как печеный, жареный, свежий и т.д. Вкус можно усилить большим добавлением специй, французской или дижонской горчицей.



PROFESSIONAL

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА!

ПШЕНИЧНЫЕ ТОРТИЛЬИ MISSION PROFESSIONAL СО ВКУСОМ СЫРА — идеальный выбор для меню под сезон барбекю. Сырная основа дополнит любое блюдо, придав неповторимый сливочный вкус и аромат.



диаметр 12" — идеально для шаурмы формата XXL



эластичная основа — для роллов с соусами и блюд на гриле



особая технология производства — стабильный вкус и высокое качество продукта

missionfoods.ru



ШАУРМА С ТОМЛЁНОЙ СВИНИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тортилья Mission

Professional со вкусом сыра 12"	1 шт/92 г
Томлёная свинина	65 г
Капуста краснокочанная	32 г
Картофель фри	30 г
Лук зелёный	6 г
Петрушка	2 г
Сок лимона	2 г
Соус Копчёный майонез	40 г

ДЛЯ СОУСА:

Майонез	40 г
Соус Барбекю	5 г
Зелёная аджика	3 г
Копчёная паприка	1 г
Соус Табаско	0,5 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Капусту тонко нашинковать. Петрушку и лук измельчить.
2. Для приготовления соуса тщательно перемешать все ингредиенты.
3. Подготовленную тортилью равномерно смазать соусом, отступая 1 см от края.
4. Выложить на тортилью капусту, рваную свинину, картофель фри, посыпать луком и петрушкой и сбрызнуть лимонным соком. Завернуть начинку в «закрытый ролл».
5. Перед подачей разогреть пресс-гриль до 190 °С и обжаривать по 2–3 мин. с каждой стороны.

Рекомендованный тип заворота «Закрытый ролл»





“Я представляю компанию FIL D’OR, так как они являются единственными поставщиками фруктов, который по настоящему понимают наши потребности”

Жан-Томас Шнайдер

Вся продукция FIL D’OR® класса люкс, производится из 100% натуральных фруктов, без добавления сахара, консервантов и контролируемых пестицидов, а также из лучших сортов фруктов, отобранных в результате плотных и долгосрочных отношений с фермерами.



533 ₺
цена за 1 шт

Пюре ананаса
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D’OR Вьетнам (55179)



639 ₺
цена за 1 шт

Пюре банана
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D’OR Вьетнам (55169)



610 ₺
цена за 1 шт

Пюре вишни
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D’OR Вьетнам (56312)



629 ₺
цена за 1 шт

Пюре дыни
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D’OR Вьетнам (55176)



610 ₺
цена за 1 шт

Пюре ежевики
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D’OR Вьетнам (56315)



640 ₺
цена за 1 шт

Пюре каламанси
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D’OR Вьетнам (55170)



529 ₺
цена за 1 шт

Пюре клубники
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D’OR Вьетнам (56311)



687 ₺
цена за 1 шт

Пюре кокоса
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D’OR Вьетнам (55171)



640 ₺
цена за 1 шт

Пюре лайма
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D’OR Вьетнам (55174)



773 ₺
цена за 1 шт

Пюре малины
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D’OR Вьетнам (56307)



585 ₺
цена за 1 шт

Пюре черной смородины
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D’OR Вьетнам (56306)



692 ₺
цена за 1 шт

Пюре маракуйи без косточек
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D’OR Вьетнам (55177)



680 ₺
цена за 1 шт

Пюре маракуйи с косточками
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D’OR Вьетнам (55178)



523 ₺
цена за 1 шт

Пюре манго
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D’OR Вьетнам (55168)



591 ₺
цена за 1 шт

Пюре личи
без сахара зам. 1кг пл/конт
FIL D’OR Вьетнам (55175)

Доставка по России:

Москва – центральный офис и распределительный центр

+7 (495) 787-11-44

Екатеринбург, Пермь, Челябинск, Ижевск +7 (343) 289-90-96

Тюмень +7 (3452) 49-49-90

Краснодар +7 (861) 203-47-27

Сочи +7 (861) 201-23-55

Ростов-на-Дону +7 (918) 370-10-95

Ялта, Севастополь +7 (978) 733-55-77

Нижний Новгород, Саранск, Пенза +7 (961) 973-41-36

Золотое кольцо России +7 (961) 973-41-36

Другие города +7 (906) 623-26-40

Для приема заявок:

+7 (495) 787-11-75

