

BRESC

ZAINSPIRUJ

— SWOJĄ —

PASJĘ

NASZĄ MIŁOŚCIĄ
DO SMAKU



BRESC

ODKRYJ NASZĄ HISTORIĘ

PRAWDZIWĄ PASJĘ
DO GASTRONOMII



Gastronomia jest wpisana w DNA firmy Bresc. Wszystko zaczęło się, gdy Jan Hak, Ruud Seltenrijch i Henk Brunt postanowili hodować ślimaki. Zostały one zapakowane w małe, szklane słoiki i dostarczone bezpośrednio do wysokiej jakości firm cateringowych. Do ślimaków dołączony był oczywiście czosnek... i tak rozpoczęła się pasja do tego pięknego składnika i wszystkich innych, które pojawiły się później.

NAJLEPSZE SKŁADNIKI DLA PEŁNI SMAKU

NIEUSTANNIE POSZUKUJEMY NAJLEPSZYCH SKŁADNIKÓW, A GDY JUŻ JE ZNAJDZIEMY, WSPÓLNIE Z NASZYM DOSTAWCĄ DBAMY O ZACHOWANIE ICH NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI. WIERZYM, ŻE GŁĘBIĘ SMAKU MOŻNA OSIĄGNĄĆ TYLKO DZIĘKI DOSKONAŁYM SUROWCOM. JAKO PROFESJONALISTA WYBIERASZ BRESC, BO WIESZ, ŻE NASZE PRODUKTY TO GWARANCJA JAKOŚCI, BOGACTWA AROMATÓW I REALNE UŁATWIENIE W TWOJEJ CODZIENNEJ PRACY.

KONSERWOWANIE W OLEJU

PRZEŁOŻYLIŚMY STAROŻYTĄ TECHNIKĘ KONSERWOWANIA NA DZISIEJSZE REALIA: KONSERWUJEMY SKŁADNIKI W OLEJU I PRZECHOWYUJEMY JE W CHŁODZIE DLA IDEALNEGO OKRESU PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA.

OD EKSPERTÓW DLA EKSPERTÓW

GERTJAN, DOŚWIADCZONY SZEF KUCHNI I TWÓRCA PRODUKTÓW W FIRMIE BRESC OD 2002 ROKU. ZNA ZIOŁA I PRZYPRAWY ORAZ ICH WŁAŚCIWOŚCI OD PODSZEWKI.



NASZA OFERTA ŚWIEŻEGO CZOSNKU I PRODUKTÓW ZIOŁOWYCH OPARTA JEST NA TRZECH FILARACH:

- NASZE PODSTAWOWE PRODUKTY: GŁÓWNA LINIA, STWORZONA Z MYŚLĄ O PERFEKCYJNYM MISE EN PLAC.
- NASZE MIESZANKI: MIESZANKI STWORZONE Z MYŚLĄ O KULINARNEJ PODRÓŻY W TWOJEJ KUCHNI
- GOTOWE DO TWOJEJ POTRAWY: GOTOWE DO PODANIA, STANOWIĄCE FINALNY AKCENT TWOJEGO DANIA

NASZE PODSTAWOWE PRODUKTY

NASZA GAMA PRODUKTÓW CZOSNKOWYCH I ZIOŁOWYCH TO NAJPROSTSZY SPOSÓB NA PRZYSPIESZENIE PRZYGOTOWANIA POTRAW, PRZY JEDNOCZESNYM ZACHOWANIU ICH INTENSYWNEGO SMAKU.

CZOSNEK

PODOBNI JAK WSZYSCY CZŁONKOWIE RODZINY WARZYW CEBULOWYCH, CZOSNEK PRZECHOWUJE NADMIAR ENERGII W CEBULCE PODCZAS WZROSTU. W TEN SPOSÓB GROMADZI SKŁADNIKI ODŻYWCZE NA ZIMĘ. GDY CZOSNEK JEST SPOŻYWANY W STANIE ŚWIEŻYM LUB BEZPOŚREDNIO PO ZBIORACH, JEGO SMAK JEST ŁAGODNY - NIE JEST OSTRY CZY CEBULOWY.



CZOSNEK SIEKANY W OLEJU 1 KG

GRUBO POSIEKANY CZOSNEK ZE ŚWIEŻYCH GŁÓWEK CZOSNKU, KTÓRE SĄ PRZETWARZANE W CIĄGU 24 GODZIN OD ZBIORU. ODROBINA SOLI, KWASKU CYTRYNOWEGO I DELIKATNEGO OLEJU SŁONECZNIKOWEGO DAJE GWARANCJĘ ŚWIEŻOŚCI PRODUKTU PRZEZ DŁUGI CZAS. MŁODY CZOSNEK MA ŁAGODNY SMAK I DELIKATNY AROMAT. ZNAKOMITY DO WIELU ZASTOSOWAŃ W KUCHNI, ZE WZGLĘDU NA ŁAGODNY SMAK BARDZO DOBRZE SPRAWDZA SIĘ JAKO SKŁADNIK DRESSINGÓW. ZAWARTOŚĆ CZOSNKU: 68%.

CZOSNEK W PLASTERKACH 450 KG

CIENKO POKROJONY CZOSNEK KONSERWOWANY W OLEJU SŁONECZNIKOWYM Z ODROBINĄ SOLI I KWASU CYTRYNOWEGO. WYSOKIEJ JAKOŚCI CZOSNEK DOSTĘPNY PRZEZ CAŁY ROK. ZAWARTOŚĆ CZOSNKU: 63%.

CZOSNEK PUREE 1 KG

PRZECIER CZOSNKOWY WYKONANY ZE ŚWIEŻYCH ZĄBKÓW CZOSNKU STARANNIE PRZETWORZONYCH W BARDZO PRAKTYCZNY PRZECIER. JEST KONSERWOWANY SUBTELNĄ ILOŚCIĄ SOLI I ODROBINĄ KWASU CYTRYNOWEGO, ABY ZAPEWNIĆ NIEZMIENNIE WYSOKĄ JAKOŚĆ. CIESZY SIĘ ŚWIEŻYM, LEKKO KWAŚNYM SMAKIEM I MA WIELE ZASTOSOWAŃ W KUCHNI. DODAJE PYSZNEGO SMAKU SOSOM, ZUPOM I MARYNATOM. ZAWARTOŚĆ CZOSNKU: 80%.

CZOSNEK CZARNY PUREE 325 G

CZARNY CZOSNEK POWSTAJE W WYNIKU FERMENTACJI ŚWIEŻYCH GŁÓWEK CZOSNKU. W WYNIKU REAKCJI CUKRÓW I AMINOKWASÓW W GŁÓWCE POWSTAJE GŁĘBOKI CZARNY KOLOR I WYJĄTKOWY ŁAGODNY SMAK PRZYPOMINAJĄCY LUKRECJĘ. CZOSNEK MA LEKKĄ NUTĘ SOI, ALE NIE JEST SŁONA. CZARNY CZOSNEK NALEŻY DO PIĄTEGO SMAKU: UMAMI. SPRAWIA TO, ŻE PUREE DOSKONAŁE NADAJE SIĘ JAKO SUBSTYTUT SOLI LUB JAKO PRZYPRAWA DO DAŃ - ZARÓWNO TYCH SŁODKICH, JAK I PIKANTNYCH. ZAWARTOŚĆ CZARNEGO CZOSNKU: 70%.

PUREE Z PIECZONEGO CZOSNKU 325 G

NA POCZĄTKU WIELU KLASYCZNYCH PRZEPISÓW CZOSNEK JEST PIECZONY NA ŻŁOTY KOLOR. PODCZAS PIECZENIA SMAK CEBULKI ULEGA ZMIANIE W WYNIKU TAK ZWANEJ REAKCJI MAILLARDA, NADAJĄC JEJ SMAK UMAMI. JEST TO IDEALNA BAZA DO ZUP I SOSÓW. ZAWARTOŚĆ CZOSNKU: 72%.

WYBÓR SKŁADNIKÓW

SMACZNE PRODUKTY WYKONANE ZE ŚWIEŻYCH SKŁADNIKÓW. WYBIERAMY TYLKO SKŁADNIKI NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI I ZBIERAMY JE W ODPowiednim MOMENCIE, ZGODNIE Z NASZYM WYTTCZNYMI. TYLKO W TEN SPOSÓB MOŻEMY ZAGWARANTOWAĆ NAJWYŻSZĄ JAKOŚĆ.

PUREE Z TRAWY CYTRYNOWEJ

PUREE Z TRAWY CYTRYNOWEJ BRESK JEST WYTWARZANY Z MŁODEJ TRAWY CYTRYNOWEJ, GDY JEST JESZCZE ZIELONA I MIĘKKA. PRZECIER MA ŁAGODNY I ZRÓWNOWAŻONY SMAK I JEST CAŁKOWICIE POZBAWIONY BŁONNIKA. DZIĘKI TEMU MOŻNA GO Z ŁATWOŚCIĄ DODAWAĆ DO SWOICH PRZEPISÓW, OTRZYMUJĄC ZAWSZE TAKI SAM EFEKT SMAKOWY. IDEALNY DO DAŃ GORĄCYCH, CURRY, ZUP I NIE TYLKO. ZASKAKUJĄCY W WYPIEKACH, A NAWET W DESERACH, TAKICH JAK CRÈME BRÛLÉE CZY LODY. ZAWARTOŚĆ TRAWY CYTRYNOWEJ: 50%.



450 G

PUREE Z IMBIRU

JEDEN Z TRZECH FILARÓW KUCHNI AZJATYCKIEJ O PIKANTNO-OSTRYM, CYTRYNOWYM SMAKU, IDEALNY DO DAŃ NA CIEPŁO I ZIMNO, SOSÓW, MIĘS, RYB ORAZ JAKO DODATEK DO HERBATY I GORĄCYCH NAPOJÓW. NADAJE POTRAWOM RZEŚKI, WYRAZISTY AROMAT, STANOWI DOSKONAŁĄ BAZĘ DO DAŃ, MARYNAT I CURRY. ZAWARTOŚĆ IMBIRU: 80%.



450 G

PUREE Z BAZYLI

CZYSTY, AUTENTYCZNY SMAK WŁOSKIEJ BAZYLI Z WZGÓRZ BERICI - ZAMKNIĘTY W SŁOIKU. ZACHOWANY JEST ZARÓWNO AROMAT, JAK I PIĘKNY ZIELONY KOLOR BAZYLI. ZAWARTOŚĆ BAZYLI: 68%.



450 G

PUREE Z KOLENDRY

PUREE Z KOLENDRY JEST GOTOWE DO UŻYCIA ZARÓWNO W DANIACH NA ZIMNO, JAK I NA GORĄCO. PODCZAS PRZYGOTOWANIA POTRAW ZACHOWUJE SWÓJ NATURALNY SMAK I INTENSYWNY KOLOR. ZAWARTOŚĆ KOLENDRY: 78%.



450 G

PUREE Z CHRZANU

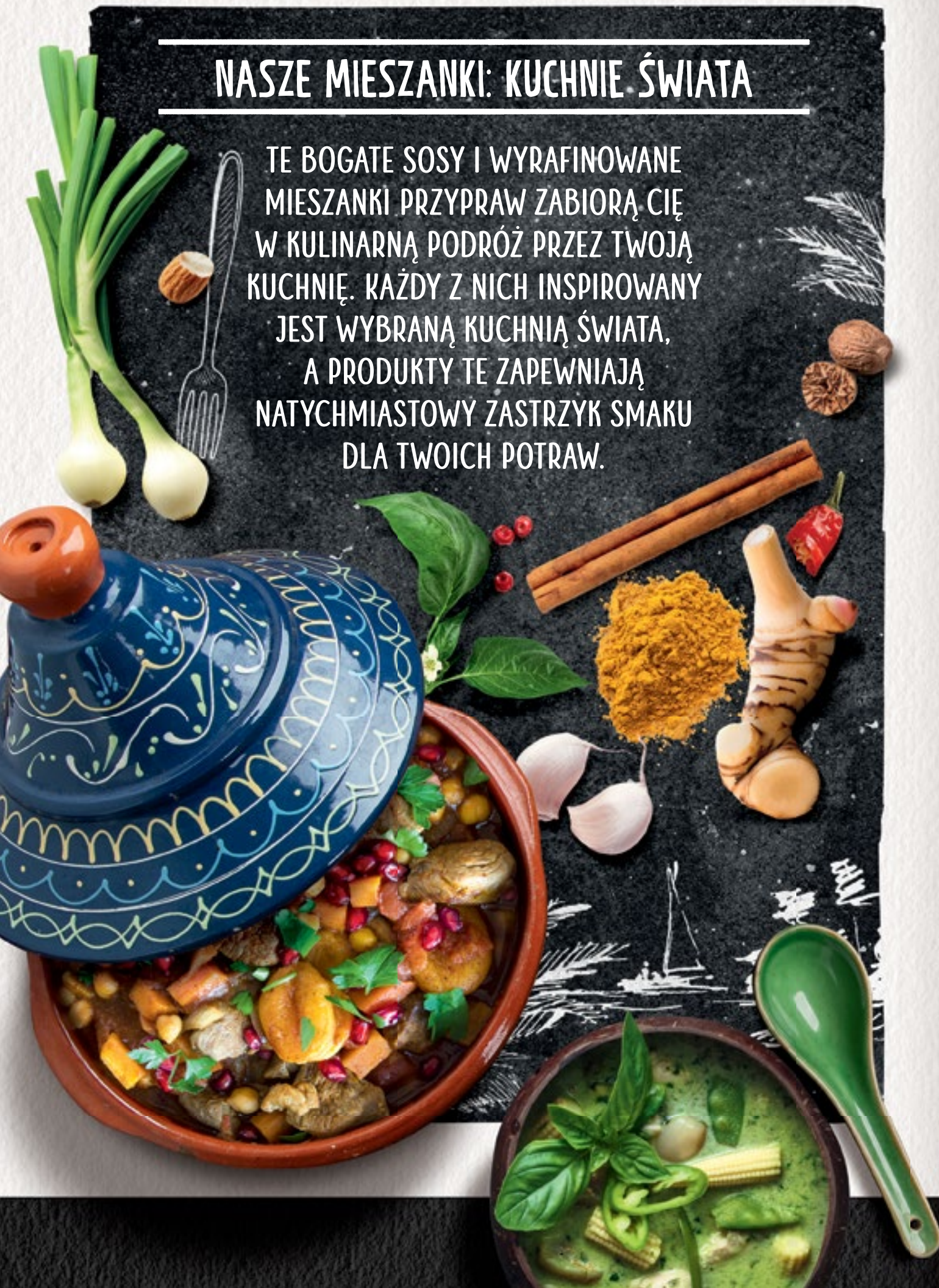
PUREE Z CHRZANU JEST WYTWARZANE ZE ŚWIEŻO OBRANEGO KORZENIA. SILNE OLEJKI ETERYCZNE, KTÓRE SĄ UWALNIANE PODCZAS OBIERANIA I/ LUB TARCIA KORZENIA, NADAJĄ JEGO SMAKOWI OSTRY WYMIAR. CHRZAN POCHODZI Z KUCHNI SŁOWIAŃSKIEJ, GDZIE JEST BARDZO POPULARNYM SKŁADNIKIEM. STOSOWANY JEST W DANIACH TAKICH JAK RYBY, SAŁATKI I DRESSINGI. ZAWARTOŚĆ CHRZANU: 70%.



450 G

NASZE MIESZANKI: KUCHNIE ŚWIATA

TE BOGATE SOSY I WYRAFINOWANE MIESZANKI PRZYPRAW ZABIORĄ CIĘ W KULINARNĄ PODRÓŻ PRZEZ TWOJĄ KUCHNIĘ. KAŻDY Z NICH INSPIROWANY JEST WYBRANĄ KUCHNIĄ ŚWIATA, A PRODUKTY TE ZAPEWNIĄ NATYCHMIASTOWY ZASTRZYK SMAKU DLA TWOICH POTRAW.



CHIMICHURRI

CHIMICHURRI TO MIESZANKA PRZYPRAW NA BAZIE ZIELONEJ I CZERWONEJ PAPRYKI, PIETRUSZKI, OCTU WINNEGO I ROZMARYNU. ZNAKOMICIE KOMONUJE SIĘ Z SOCZYSTYM STEKIEM, POTRAWAMI Z WOŁOWINY, W SZCZEGÓLNOŚCI Z MIĘSEM DO HAMBURGERÓW. DO PRZYGOTOWANIA PRAWDZIWEGO CHIMICHURRI POTRZEBA NIE TYLKO PONAD 10 SKŁADNIKÓW, ALE TAKŻE DUŻO CZASU. CHIMICHURRI FIRMY BRESŁ ŁĄCZY WSZYSTKIE SKŁADNIKI I SKRACA CZAS PRZYGOTOWANIA, GWARANTUJĄC NIEZMIENNIE WYSOKĄ JAKOŚĆ.

450 G



GAMBA MARINADE

MARYNATA NA BAZIE OLEJU SŁONECZNIKOWEGO I OLIWY Z OLIVEK, WZBOGAĆONA CZOSNKIEM O RÓŻNYCH TEKSTURACH, WYRAZISTĄ NUTĄ GRUBO SIEKANEJ CZERWONEJ PAPRYKI ORAZ CIEPŁYM AROMATEM ZIOŁ PROWANSALSKICH. IDEALNA DO KREWETEK I OWOCÓW MORZA.

325 G





PUREE Z GRILLOWANEJ PAPRYKI

SKŁADNIK TEN JEST DOBRZE ZNANYM KLASYKIEM KUCHNI BAŁKAŃSKIEJ, GDZIE PAPRYKA JEST UŻYWANA W WIELU POTRAWACH. DOSKONAŁE NADAJE SIĘ JAKO BAZA DO SOSÓW (MAKARONOWYCH) I ZUP. PUREE Z GRILLOWANEJ PAPRYKI NADAJE KAŻDEJ POTRAWIE BOGATY, PIECZONY I PIKANTNY SMAK. ZAWARTOŚĆ PAPRYKI: 80%.



450 G



SZALOTKA SIEKANA

KLASYK KUCHNI FRANCUSKIEJ, WNOŚĄCY DO KUCHNI WIĘCEJ FANTAZJI, A NA PEWNO WYGODĘ I OSZCZĘDNOŚĆ CZASU. W GORĄCYCH DANIACH SZALOTKA STAJE SIĘ SŁODSZA W SMAKU. BAZA DO SOSÓW ZARÓWNO BIAŁYCH JAK I POMIDOROWYCH. NIEZBĘDNY I WSZECHESTRONNY PRODUKT W KAŻDEJ PROFESJONALNEJ KUCHNI. ZAWARTOŚĆ SZALOTKI: 82%.



1 KG



PUREE Z CZERWONEGO CHILI

ŚWIEŻE PUREE Z CZERWONEGO CHILI Z OROBINĄ OLEJU. ZACHOWUJE SMAK I OSTROŚĆ CZERWONYCH PAPRYCZEK CHILI. ZAWARTOŚĆ CZERWONEGO CHILI: 83%.



450 G

PASTA Z SUSZONYCH POMIDORÓW

ESENCJA SYCYLIJSKIEJ KUCHNI, KRYJĄCA W SOBIE PEŁNIĘ SMAKU DOJRZEWAJĄCYCH POMIDORÓW. PO ZBIORACH POMIDORY SĄ DZIELONE NA PÓŁ I PRZEZ TYDZIEŃ SUSZONE W SŁOŃCU, CO POZWALA WYDOBYĆ Z NICH TO, CO NAJLEPSZE. TA INTENSYWNA PASTA JEST FUNDAMENTEM NIEMAL KAŻDEGO WŁOSKIEGO PRZEPISU I DOSKONAŁYM, NATURALNYM ŹRÓDŁEM UMAMI W KAŻDYM TWOIM DANIU. ZAWARTOŚĆ SUSZONYCH POMIDORÓW: 45%.



450 G



MIESZANKA GRZYBOWA

TA SCHŁODZONA MIESZANKA GRZYBOWA SKŁADA SIĘ Z RÓŻNYCH GRZYBÓW, TAKICH JAK BOCZNIAKI, SHIITAKE I PRAWDZIWKI. JEST AROMATYZOWANA CEBULĄ, CZOSNKIEM I PIETRUSZKĄ. W KUCHNI KLASYCZNEJ MIESZANKA TA JEST LEPIEJ ZNANA JAKO DUXELLES. JEST EKSPLOZJĄ UMAMI DODAJĄCĄ POTRAWIE NATYCHMIASTOWEGO SMAKU. WSZECHESTRONNOŚĆ ZASTOSOWANIA SPRAWIA, ŻE JEST TO IDEALNA BAZA DO ZUP I SOSÓW. ZAWARTOŚĆ GRZYBÓW: 48%.



450 G

TIKKA MASALA



SCHŁODZONA ŚWIEŻA TIKKA MASALA TO POŁĄCZENIE M.IN. POMIDORÓW, PAPRYKI, CYNAMONU, CZOSNKU I IMBIRU. MOCNY I PIKANTNY SMAK. NIE TYLKO PYSZNA W KLASYCZNYCH INDYJSKICH CURRY; MOŻE BYĆ RÓWNIEŻ STOSOWANA JAKO AKCENT SMAKOWY W PRZECIERACH I SOSACH.

450 G



CURRY MADRAS

CURRY MADRAS ZAWDZIĘCZA SWOJĄ NAZWĘ MIASTU MADRAS (CHENNAI) W POŁUDNIOWYCH INDIACH I SKŁADA SIĘ Z WIELU ZIOŁ ORAZ PRZYPRAW, TAKICH JAK CZOSNEK, CURRY, SAMBAL, IMBIR I KUMIN. MADRAS NATYCHMIAST NADAJE POTRAWOM INTENSYWNY SMAK I JEST WYJĄTKOWO UNIWERSALNE.



450 G



HARISSA

HARISSA TO KWINTESENCJA SMAKÓW AFRYKI PÓŁNOCNEJ. W ROLI GŁÓWNEJ PAPRYKA, CZOSNEK, KMINIEK, KOLENDRA I POMIDOR. HARISSA BRES TO BOGATA I PIKANTNA, ALE NIE PRZESADNIE OSTRA MIESZANKA DO MIĘS, RYB I WARZYW. MILE CIĘ ZASKOCZY JAKO DODATEK DO ZUP.



450 G



SZARPANA WIEPRZOWINA W STYLU AZJATYCKIM

SKŁADNIKI (4 PORCJE)

- 4 BUŁECZKI GUA BAO
- 400 G SZARPANEJ WIEPRZOWINY (PULLED PORK)
- 40 G CZERWONEJ PASTY CURRY TAJSKIEJ BRES
- 200 G ATJAR (INDONEZYJSKIE SŁODKO-KWAŚNE PIKLE)
- 20 G DYMKI, POKROJONEJ W PLASTERKI
- 20 G KOLENDRY BRES
- 4 LIŚCIE PAK CHOI
- 120 G MAJONEZU
- 20 G PUREE Z CZERWONEGO CHILI BRES

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

DOPRAW SZARPANĄ WIEPRZOWINĘ CZERWONĄ PASTĄ CURRY TAJSKĄ. WYMIESZAJ MAJONEZ Z PURÉE CHILLI. NAPEŁNIJ BUŁECZKI GUA BAO LIŚCIAMI PAK CHOI I ATJAREM. NA WIERZCHU UŁÓŻ SZARPANĄ WIEPRZOWINĘ. POLEJ MAJONEZEM CHILLI. POSYP DYMKĄ I KOLENDRĄ.



PESTO ALLA GENOVESE

CUDOWNY, BOGATY, ZIOŁOWY SMAK BAZYLI I ŁĄCZY SIĘ Z SEREM, CO DAJE EFEKT UMAMI. Z DODATKIEM GRUBO POSIEKANYCH ORZESZKÓW PINIOWYCH TO PESTO NADAJE KAŻDEJ POTRAWIE WŁOSKIEGO CHARAKTERU. TRADYCYJNA RECEPTURA PRZYGOTOWANA Z 35% BAZYLI D.O.P. Z GENUI I D.O.P. PARMIGIANO.



450 G



PESTO ROSSO

TO PESTO SKŁADA SIĘ Z BAZYLI, OREGANO, CZOSNKU, SERA I DROBNYCH, SUSZONYCH NA SŁOŃCU POMIDORÓW. CHARAKTERYZUJE SIĘ INTENSYWNYM SMAKIEM I ŚWIETNIE SPRAWDZA SIĘ W DANIACH NA CIEPŁO, TAKICH JAK ZUPY CZY SOSY, A TAKŻE W DANIACH NA ZIMNO – JAKO PRZYPRAWA DO SAŁATEK LUB SMAKOWA BAZA DO PAST KANAPKOWYCH.



450 G



BRUSCHETTA

PRZYSTAWKA POCHODZĄCA Z CENTRALNYCH WŁOCH. ZNANYM KLASYKIEM JEST BRUSCHETTA Z POMIDORÓW, CZOSNKU, BAZYLI, OREGANO, OLEJU SŁONECZNIKOWEGO. SZCZEGÓLNIENIE NADAJE SIĘ DO TOSTÓW ORAZ DO PODKREŚLANIA ZUP I SOSÓW. PRODUKT O INTENSYWNYM SMAKU, GOTOWY DO UŻYCIA.



325 G



CROQUE MONSIEUR Z PESTO ALLA GENOVESE BRES, ŁOSOSIEM I CZOSNKIEM PUREE

SKŁADNIKI (10 PORCJI)

- 500 G TARTEGO SERA GRUYÈRE LUB EMMENTAL
 - 250 G KAWĄLKÓW WĘDZONEGO ŁOSOSIA
 - 25 G MIĘKKIEGO MASŁA
 - 20 G CZOSNKU PUREE BRES
 - 20 KROMEK BRIOCHE PAIN QNIP
 - 1 OPAKOWANIE RUKOLI (ARUGULA CRESS)
- NA BESZAMEL PESTO:
- 1250 ML MLEKA
 - 200 G PESTO ALLA GENOVESE BRES
 - 125 G MASŁA
 - 125 G MAKI
 - SÓL I PIEPRZ

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:
PRZYGOTOWANIE BESZAMELU PESTO: ROZPUŚĆ MASŁO W RONDLU NA MAŁYM OGNIU. DODAJ MAKĘ ORAZ PUREE Z CZOSNKU BRES I MIESZAJ, AŻ POWSTANIE ZASMAŻKA. GOTUJ 1-2 MINUTY, NIE DOPUSZCZAJĄC DO ZRUMIENIENIA. STOPNIOWO DOLEWAJ MLEKO, CAŁY CZAS MIESZAJĄC, AŻ POWSTANIE GŁADKI SOS. GOTUJ, AŻ ZGĘSTNIEJE DO KONSYSTENCJI LEKKIEGO BESZAMELU. DODAJ PESTO ALLA GENOVESE I DOPRAW SOLĄ ORAZ PIEPRZEM.

SKŁADANIE CROQUE MONSIEUR:
POSMARUJ CIENKĄ WARSTWĄ BESZAMELU PESTO KROMKI BRIOCHE PAIN QNIP. RÓWNOMIERNIE ROZŁÓŻ WĘDZONEGO ŁOSOSIA NA POSMAROWANYCH KROMKACH. POSYP ŁOSOSIA TARTYM SEREM I PRZYKRYJ DRUGĄ KROMKĄ BRIOCHE. LEKKO POSMARUJ WIERZCH CROQUE MONSIEUR BESZAMELOWYM PESTO I POSYP ODROBINĄ TARTEGO SERA. PIECZ W PIEKARNIKU NAGRZANYM DO 175°C, AŻ OBE STRONY BĘDĄ ZŁOCISTOBRAZOWE. PRZED PODANIEM UDEKORUJ RUKOLĄ I SKROP ODROBINĄ PESTO ALLA GENOVESE.



WOK

TRZY PRODUKTY SPECJALNIE OPRACOWANE DO DAŃ W WOKU STANOWIĄ IDEALNĄ BAZĘ SMAKOWĄ DLA KUCHNI AZJATYCKIEJ:



IMBIR I LIMONKA

POSIEKANY IMBIR, TRAWA CYTRYNOWA I LIŚCIE LIMONKI W OLEJU.

CZOSNEK I CEBULA DYMKA

CZOSNEK I CEBULA DYMKA POSIEKANY CZOSNEK, GRUBO POSIEKANA ŚWIEŻA PAPRYKA CZERWONA ORAZ DYMKA W OLEJU SŁONECZNIKOWYM.

ZIELONA I CZERWONA PAPRYCZKA CHILI

ŚWIEŻE CZERWONE I ZIELONE PAPRYCZKI CHILI, GRUBO POKROJONE W KRĄŻKI I ZAMARYNOWANE W OLEJU. ŚREDNIA OSTROŚĆ.

450 G



450 G



450 G



TAJSKIE CURRY

TAJSKIE CURRY TO INTENSYWNE MIESZANKI PRZYPRAW, KTÓRE ŚWIETNIE SPRAWDZAJĄ SIĘ W DANIACH Z RYB I MIĘSA ORAZ JAKO BAZA DO TAJSKICH ZUP. ZAWIERAJĄ AUTENTYCZNE SKŁADNIKI CHARAKTERYSTYCZNE DLA TAJSKIEGO CURRY.



TAJSKIE ŻÓŁTE CURRY

DZIĘKI DOBRZE ZNANYM AROMATOM KURKUMY, KMINU, GALANGALU (LAOS) I CZOSNKU, ŻÓŁTE TAJSKIE CURRY DOSKONAŁE NADAJE SIĘ DO CURRY WARZEWNYCH I Z OWOCAMI MORZA.

TAJSKIE CZERWONE CURRY

POŁĄCZENIE CZERWONYCH PAPRYCZEK CHILI, CZOSNKU, TRAWY CYTRYNOWEJ I PRAŻONEJ CEBULI NADAJE TEJ MIESZANCE PEŁNY SMAK, KTÓRY SPRAWIA, ŻE JEST BARDZO UNIWERSALNA.

TAJSKIE ZIELONE CURRY

TA WYRAZISTA, CHŁODZONA MIESZANKA PRZYPRAW SKŁADA SIĘ Z TRAWY CYTRYNOWEJ (SEREH), PAPRYCZEK CHILI, LIŚCI KOLENDRY, ŚWIEŻEGO IMBIRU I CZOSNKU. IDEALNA JAKO AKCENT SMAKOWY W ZUPACH I SOSACH.

450 G



450 G



450 G



NASZE MIESZANKI: BBQ

ROZPOCZYNAJĄC PRZYGODĘ Z MIĘSEM LUB OGÓLNIIE Z GRILLOWANIEM, MASZ DO DYSPOZYCJI KILKA OPCJI. MOŻESZ UDOSKONALIĆ SVOJE MIĘSO LUB DANIE BBQ PODCZAS PROCESU GOTOWANIA ZA POMOCĄ JEDNEJ Z TRZECH GLAZUR. MOŻESZ TEŻ DODAĆ DODATKOWEGO SMAKU, KOŃCZĄC GRILLOWANIE PARRILLADĄ. KOLEJNĄ OPCJĄ JEST PODANIE MIĘSA Z GRILLA Z OWOCOWYMI I ŚWIEŻYMI SALSAMI. KREATYWNOŚĆ NIE MA GRANIC!



MARYNATY

AFTER
GRILLING

PO GRILLOWANIU:

- UPIEC, GDY MIĘSO JEST PRAWIE GOTOWE, A NASTĘPNIE KRÓTKO ZGRILLOWAĆ.
- WIĘCEJ SMAKU I BŁYSZCZĄCE WYKOŃCZENIE.
- DLA KAŻDEGO KAWAŁKA MIĘSA.

MARYNATA Z PIECZONEGO CZOSNKU I SOSU SOJOWEGO



DOSKONAŁE POŁĄCZENIE PIKANTNOŚCI I OSTROŚCI: PIECZONY CZOSNEK I SOJA.

450 G

MARYNATA Z SUSZONEJ ŚLIWKI I IMBIRU



50% ŚLIWEK ORAZ IMBIR I MIÓD DLA PRZYJEMNEJ SŁODYCZY.

450 G

MARYNATA Z MIODU I TYMIANKU



POŁĄCZENIE SŁODYCZY I PIKANTERII DLA AROMATYCZNEGO I BŁYSZCZĄCEGO WYKOŃCZENIA.

450 G

PARRILLADAS

PARILLADA PIRI PIRI

MIESZANKA NA BAZIE OSTREJ PAPRYCZKI CHILI, PRZEZNACZONA DO WYKAŃCZANIA POTRAW PO ZDJĘCIU Z GRILLA. POLECANA DO RYB I MIĘS, ZWŁASZCZA DO KUCHNI PORTUGALSKIEJ.



450 G

SALSY

SALSA POMIDOROWA

TRADYCYJNIE PODAJE SIĘ SALSĘ JAKO DODATEK DO TACOS, TORTILLI I DAŃ RYBNYCH. ŚWIETNIE NADAJE SIĘ JAKO SKŁADNIK GORĄCYCH SOSÓW MIĘSNYCH. CZERWONE I ZIELONE CHILI DODAJE LEKKIEJ PIKANTERII. SALSA POMIDOROWA TO GOTOWY DO UŻYCIA PRODUKT KTÓRY ŚWIETNIE SMAKUJE I OSZCZĘDZI TWÓJ CZAS.



1 KG

SALSA Z MANGO, ANANASA I HABANERO

TA ŚWIEŻA SALSA Z MANGO I ANANASA Z MOCĄ ŻÓŁTEGO HABANERO ZAPEWNI ŚWIEŻY, SŁODKI I PIKANTNY SMAK. GOTOWA DO UŻYCIA, ZAPEWNI NATYCHMIASTOWE DOZNANIA SMAKOWE I OSZAŁAMIAJĄCY EFEKT WIZUALNY.



1 KG

WYKOŃCZENIE DANIA

TO NASZE SCHŁODZONE, GOTOWE DO UŻYCIA DODATKI. TAPENADY I ALIOLI IDEALNIE NADAJĄ SIĘ DO PODANIA OD RAZU, NP. W PRZYSTAWCE DO NAPOJU

ALIOLI CLASICO

TO JEST TO: TRADYCYJNE ALIOLI PROSTO Z KATALONII I W 100% ROŚLINNE. POWSTAJE Z HISZPAŃSKIEGO CZOSNKU I OROBINY CYTRYNY. KREMOWE, WYRAZISTE I GOTOWE DO UŻYCIA.



325 G/1KG



TAPENADA Z CZARNYCH OLIVEK KALAMATA

GŁĘBOKO FIOLETOWE OLIVKI KALAMATA POCHODZĄ Z GRECJI. TAPENADĘ WZBOGAĆONO O WODOROSTY WAKAMÉ, KTÓRE NADAJĄ EFEKT UMAMI I INTENSYWNY SMAK.



1 KG

TAPENADA FIGOWA

FIGI I MIÓD NADAJĄ TEJ TAPENADZIE SŁODKI SMAK, Z PIKANTNYMI AKCENTAMI SUSZONYCH POMIDORÓW, MIGDAŁÓW I CZARNYCH OLIVEK.



325 G

PRODUKTY

ART. NR	PRODUKT	WAGA	WEGETARIAŃSKIE	WEGAŃSKIE	ALERGENY
NASZE PODSTAWOWE PRODUKTY - CZOSNEK					
610140	CZOSNEK SIEKANY W OLEJU	1000 G	X	X	BRAK
610147	CZOSNEK W PLASTERKACH	450 G	X	X	BRAK
110120	CZOSNEK PUREE	1000 G	X	X	BRAK
110161	CZOSNEK CZARNY PUREE	325 G	X	X	BRAK
110128	PUREE Z PIECZONEGO CZOSNKU	325 G	X	X	BRAK
NASZE PODSTAWOWE PRODUKTY - WYBÓR SKŁADNIKÓW					
157147	PUREE Z TRAWY CYTRYNOWEJ	450 G	X	X	BRAK
150147	PUREE Z IMBIRU	450 G	X	X	BRAK
145147	PUREE Z KOLENDRY	450 G	X	X	BRAK
130149	PUREE Z BAZYLI	450 G	X	X	BRAK
197147	PUREE Z CHRZANU	450 G	X	X	12
167147	PUREE Z GRILLOWANEJ PAPRYKI	450 G	X	X	BRAK
615160	SZALOTKA SIEKANA	1000 G	X	X	BRAK
117145	PUREE Z CZERWONEGO CHILI	450 G	X	X	BRAK
175149	PASTA Z SUSZONYCH POMIDORÓW	450 G	X	X	BRAK
223147	MIESZANKA GRZYBÓW	450 G	X	X	BRAK
NASZE MIESZANKI: KUCHNIE ŚWIATA					
224147	CHIMICHURRI	450 G	X	X	BRAK
281145	MARYNATA DO RYB I OWOCÓW MORZA	325 G	X	X	BRAK
216149	TIKKA MASALA	450 G	X	X	6
267103	CURRY MADRAS	450 G	X	X	9
235147	HARISSA	450 G	X	X	BRAK
530103	PESTO ALLA GENOVESE	450 G	NIE	NIE	4
581147	PESTO ROSSO	450 G	X	NIE	4
775145	TOMATO BRUSCHETTA	325 G	X	X	BRAK

PRODUKTY

ART. NR	PRODUKT	WAGA	WEGETARIAŃSKIE	WEGAŃSKIE	ALERGENY
NASZE MIESZANKI: KUCHNIE ŚWIATA - WOK					
650147	WOK IMBIR I LIMONKA	450 G	X	X	BRAK
614147	WOK CZOSNEK I DYMKA	450 G	X	X	BRAK
261145	WOK ZIELONA I CZERWONA PAPRYCZKA CHILI	450 G	X	X	BRAK
NASZE MIESZANKI: KUCHNIE ŚWIATA - TAJSKIE CURRY					
261147	TAJSKIE ŻÓŁTE CURRY	450 G	X	X	2/11
261148	TAJSKIE CZERWONE CURRY	450 G	X	X	BRAK
233147	TAJSKIE ZIELONE CURRY	450 G	X	X	8
BBQ - MARYNATY					
812101	MARYNATA Z PIECZONEGO CZOSNKU I SOSU SOJOWEGO	450 G	X	X	2/11
850101	MARYNATA Z SUSZONEJ ŚLIWKI I IMBIRU	450 G	X	NIE	BRAK
870101	MARYNATA Z MIODU I TYMIANKU	450 G	X	NIE	9
BBQ - PARRILLADA					
774145	PARRILLADA PIRI PIRI	450 G	X	X	9
BBQ - SALSA					
716101	SALSA POMIDOROWA	1000 G	X	X	9
774195	SALSA MANGO Z HABANERO	1000 G	X	X	BRAK
WYKOŃCZENIE DANIA					
811185	ALIOLI CLÁSICO	1000 G	X	X	5
540146	TAPENADA Z CZARNYCH OLIVEK KALAMATA	1000 G	X	X	BRAK
550145	TAPENADA FIGOWA	325 G	X	NIE	5/ 6



1. JAJKO



2. GLUTEN



3. ŁUBIN



4. MLEKO



5. GORCZYCA



6. ORZECHY



7. ORZESZKI ZIEMNE



8. OWOCE MORZA



9. SELER



10. NASIONA SEZAMU



11. SOJA



12. SIARCZYN



13. RYBY



14. SKORUPIAKI

BELL
FOOD
GROUP

