



Džemy Vitana

Sladké pokušení

Džemy Vitana

JAHODA, BORŮVKA, MERUŇKA

Džemy Vitana, k dostání ve třech variantách „Jahoda“, „Borůvka“ a „Meruňka“, jsou nepostradatelnou součástí v cukrárně, pekárně a teplé kuchyni. Džemy mají typickou chuť a barvu pro daný druh ovoce. Stačí přidat trochu fantazie a vyzkoušet některý z našich tipů.

Výhody

- všestranné kulinářské využití
- snadná manipulace a skladování
- vhodné do hotelů, restaurací, cukráren, pekáren a pro školní i závodní stravování

Kulinářské tipy

- použijte na promazání upečených moučnickových korpusů
- ideální jako náplň do koblih, buchet, knedlíků, taštiček, koláčů a muffins
- vhodné na potírání palačinek, lívanců, omelet, vdolků a rolád
- v kombinaci se šlehačkou nebo zakysanou smetanou připravte ovocné přelivy na jogurtové, kynuté, tvarohové či bramborové knedlíky
- použijte při přípravě studených i teplých omáček



Náš tip

Piškotová roláda s jahodovým džemem

/surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 moučnicku – 60g/

400 g Piškotová roláda Vitana / 160 ml vody na těsto / 20 g hladké mouky na posypání / 200 g Džem „Jahoda“ Vitana / 6 g cukr moučka

Piškotovou roládu připravíme podle návodu. Poté stejnoměrně rozetřeme na pečící papír, položíme na plech a pečeme 8 minut v konvektomatu nebo horkovzdušné troubě při 150 °C. Upečený korpus necháme vychladnout, překlápíme na pomoučený papír a sloupneme pečící papír. Džem „Jahoda“ rozetřeme na piškotový korpus a pomocí papíru zabalíme do tvaru rolády. Krátce vychladíme, odstraníme papír a poté pocukrujeme. Jednotlivé porce rolády můžeme při podávání doplnit ovocem nebo ovocnou omáčkou.

Džemy Vitana			
Název výrobku	Džem „Jahoda“	Džem „Borůvka“	Džem „Meruňka“
Hmotnost	4 kg	4 kg	4 kg
Počet ks/krt	1	1	1
Trvanlivost	12 měsíců	12 měsíců	12 měsíců
EAN spotřeb. balení	 8 593 837 241 859	 8 593 837 241 873	 8 593 837 241 866

Vitana food service, člen skupiny Rieber & Søn,
tel.: 315 645 282, e-mail: food.service@vitana.cz