

Natur



Na zajtrajší  
úspech myslíme  
už dnes.



Rieber & son  
food service

# MÚČNIKY S CÍCEROM

## Veľký návrat cícera

### PREČO MÚČNIKY S CÍCEROM?

Vynikajúce výrobky Natur od Vitany nielen skvele chutia, ale tiež zodpovedajú zásadám modernej výživy. Preto sme sa rozhodli, že sortiment Natur rozšírime aj o múčniky. Máte teda možnosť veľmi rýchlo a bez ďalších úprav ponúknuť svojim detským i dospelým stravníkom veľmi chutnú a zároveň modernú bodku za každým menu.

### PREČO CÍCER?

- Jedna z najkvalitnejších strukovín z hľadiska nutričných a organoleptických vlastností.
- Najnižšia energetická hodnota zo všetkých tradičných strukovín.
- Najlepšia stráviteľnosť v porovnaní s inými strukovinami (hrach, šošovica, fazuľa).
- Vysoký obsah vlákniny a bielkovín.
- Menej nadúva v porovnaní s inými strukovinami.

### PREČO ZMENA?

- Riešenie nesprávnych stravovacích návykov a priberčivosti u detí.
- Zlepšenie prísunu dôležitých živín.



## JOGURTOVNÍK S CÍCEROM

Svetložitý vláčný múčnik s pórovitou štruktúrou sa vyznačuje jemnou jogurtovou chuťou podporovanou pomarančovou a vanilkovou príchuťou. Obsah cícerovej múky je 11,2 %. Môžeme ho podávať bez ďalších úprav, ale aj v rôznych kombináciách. Jogurt a vodu môžeme pri príprave nahradiť smarom alebo keфіrom.



5 kg

Hmotnosť



8,8 kg

Výsledná hmotnosť



8 593837 244249

## VIEDENSKÁ TORTA S CÍCEROM

Klasický pórovitý múčnik hnedej farby láka kakaovou chuťou s jemne vanilkovým nádychom. Obsah cícerovej múky je 10 %. Možnosti výrobku sú doslova neobmedzené. Skvele sa dopĺňa rôznymi krémami, náplňami, omáčkami, ale i vybraným ovocím.



5 kg

Hmotnosť



6,6 kg

Výsledná hmotnosť



8 593837 244256

# CESTOVINY NATUR

## – celozrnné semolinové

### ČO JE SEMOLINA?

- Semolina je špeciálny typ múky vyrobený z tvrdej pšenice *Triticum durum*.
- Vďaka vyššiemu obsahu gluténu sa výborne hodí na výrobu cestovín.
- Semolinové cestoviny majú lepšie vlastnosti než výrobky z bielej pšeničnej múky.
- Nerozvárajú sa, majú vyššie nutričné hodnoty a sú chutnejšie.
- Zo semoliny sa vyrába napríklad aj kuskus, bulgur, raňajkové cereálie, dezerty či rôzne druhy chleba.

Tvrdá pšenica sa od iných druhov pšenice líši v mnohých ukazovateľoch. Vykazuje vyššiu objemovú hmotnosť, zrná sú v porovnaní s obvyčajnou pšenicou

väčšie, jantárovo sfarbené, majú oveľa tvrdšiu konzistenciu a vyšší obsah bielkovín. Cestoviny vyrobené z múky získanej zomletím semoliny majú vynikajúce varné vlastnosti. Nelepia sa a po uvarení si uchovávajú pôvodný tvar.



### OCHUTNAJTE NAŠE JEDINEČNÉ CESTOVINY NATUR.

#### ŠPAGETY CELOZRNNÉ SEMOLINOVÉ



10 kg  
Hmotnosť

22 kg  
Výsledná hmotnosť



8 593837 033461

#### VRETENÁ CELOZRNNÉ SEMOLINOVÉ



5 kg  
Hmotnosť

11 kg  
Výsledná hmotnosť



8 593837 244478

# Natur



## OCHUTNAJTE NÁŠ NETRADIČNÝ RECEPT

### Celozrnné špagety s mäsovými guľôčkami, kaparami a zeleným korením

Surovinová kalkulácia na 10 porcií,  
hmotnosť 1 porcie – 420 g

1000 g	Celozrnné semolinové špagety Vitana
5000 ml	voda do cestovín
25 g	soľ do cestovín
50 g	rastlinný olej na premastenie cestovín
110 g	Bešamelová omáčka Vitana
900 ml	mlieko
200 g	anglická slanina
100 g	kapary
30 g	nakladané zelené korenie
1000 g	Mäsové guľôčky Vitana
40 g	rastlinný olej na vymazanie gastronádoby
25 g	očistená petržlenová vňať
20 ml	citrónová šťava

Cestoviny uvaríme podľa návodu. Bešamelovú omáčku rozmiešame vo vlažnom mlieku, za stáleho miešania privedieme do varu a miernym varom varíme 5 minút. Na panvici orestujeme do zlatista na kocky nakrájanú anglickú slaninu. K orestovanej slanine pridáme odkvapkané kapary, nakladané korenie a ešte chvíľu restujeme. Pridáme špagety, bešamel, mäsové guľôčky pripravené podľa návodu a vo vymazanej gastronádobe prehrejeme. Ochutíme citrónovou šťavou, nasekanou petržlenovou vňaťou a všetko spolu premiešame. Hotový pokrm môžeme doplniť parmezánom.



### Čo sú to kapary?

Kapary sú nerozvité tvrdé púčiky kaparových kríkov rastúcich v Stredomorí. Táto jedinečná pochúťka je dobre známa hlavne v talianskej, španielskej a gréckej kuchyni. Kapary sa nakladajú do solného nálevu s octom alebo priamo do soli. Používajú sa na ochutenie jedál, na cestoviny, pizzu alebo do omáčok.