

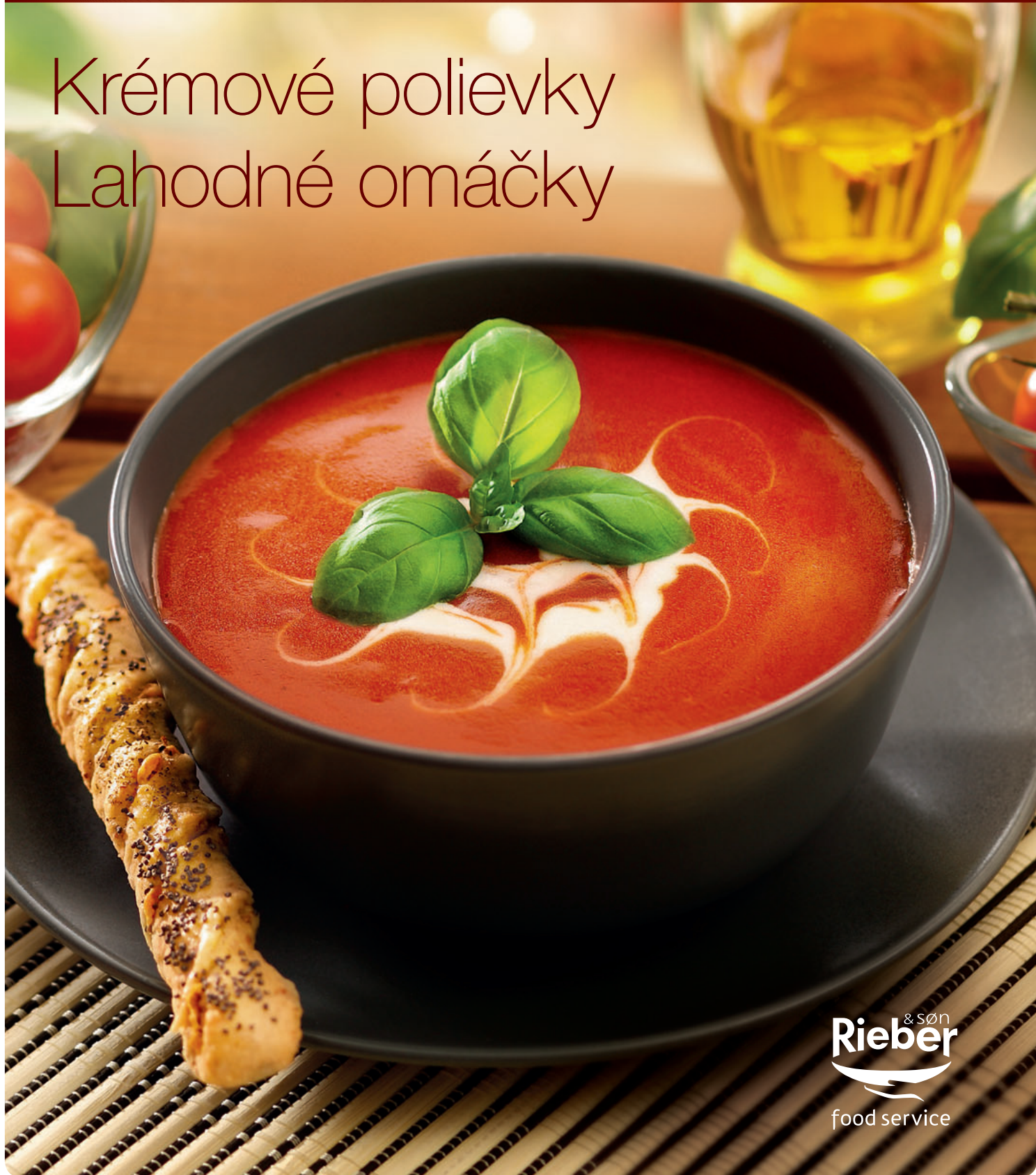


Královská kuchyňa

PASTOVITÉ VÝROBKY



Krémové polievky  
Lahodné omáčky



Rieber & son  
food service

# KRÉMOVÉ POLIEVKY

Jednoduchšie spracovanie, ušľachtilejšia chuť

Krémové polievky Vitana obsahujú starostlivo triedené suroviny vysokej kvality. Tie sú vďaka unikátnej technológii vyšľahané do koncentrovanej vláčnej pasty, ktorá je balená ihneď za tepla a uchováva si tak jedinečné vlastnosti použitých surovín. Sila chuti hotovej polievky sa riadi dávkovaním. Potrebné množstvo pasty rozmiešame vo vlažnej či horúcej vode. Čím teplejšia voda, tým rýchlejšia príprava. Stačí len krátke povarenie a výsledok bude vynikajúci.

Výhody a kulinárske zaujímavosti

- veľmi rýchla a bezodpadová príprava
- vysokokvalitné vstupné suroviny
- bez glutamanu a konzervačných látok
- úspora času, energie, surovín a ostatných nákladov
- zaujímavé spestrenie ponuky
- vhodné do stálych jedálnych lístkov, ale aj na slávnostné príležitosti
- lahodne krémová konzistencia hotovej polievky
- možnosť polievku schladiť šokom a opätovne regenerovať minútovým varom



## PÓROVÁ KRÉMOVÁ POLIEVKA

Mierna zahustená polievka smotanovej farby s kúskami póru.



### Odporúčané kulinárske tipy

- Pridajte kocky zemiakov.
- Zavarte rozšľahané vajčko.
- Pri podávaní pridajte Smažený hrášok Vitana alebo Minitoasty Vitana.
- Polievke dodajte vôňu pridaním čerstvej bylinky (tymianu, ligurčeka, petržlenovej vňate, koriandra).
- Zvýšte intenzitu chuti čerstvým mladým pórom.
- Posypte strúhaným syrom.
- Pri podávaní ozdobte smotanovou špirálou.
- Pri redukcii tekutiny vznikne smotanová omáčka s pórom vhodná k varenému mäsu, teplej zelenine alebo ako základ pri príprave zeleninových ragú.



## PARADAJKOVÁ KRÉMOVÁ POLIEVKA

Krémová polievka paradajkovej farby a chuti.



### Odporúčané kulinárske tipy

- Ochutťte Bazalkovým pestom Vitana.
- Skúste polievku zjemniť smotanou.
- Pridajte vhodnú cestovinu (niťovky, cestovinovú ryžu, hviezdíčky, kuskus, tarhoňu).
- Pri podávaní doplňte vopred uvarenou ryžou.
- Pridajte uvarenú Jarnú zeleninovú zmes Vitana.
- Polievku môžete doplniť sušenými paradajkami naloženými v olivovom oleji.
- Vložte nakrájané olivy a drvené paradajky, vôňu dodajte pridaním olivového oleja a lístkami bazalky.
- Skúste podávať polievku gratinovanú so syrom mozzarella.
- Pri podávaní môžete porcie ozdobiť kvapkami bylinkového olivového oleja.



1120 g  
HMOTNOSŤ



8 min.  
DOBA VARU



14 l  
NÁVARNOSŤ



1015 g  
HMOTNOSŤ



3 min.  
DOBA VARU



9 l  
NÁVARNOSŤ



# LAHODNÉ OMÁČKY

## Kráľovstvo omáčkových variácií

Lahodné omáčky Vitana z vybraných vysokokvalitných surovín vyšľahaných do hustej vláčnej pasty poskytujú nadštandardnú možnosť využitia. Ľubovoľný počet porcií zachovávajúcich plnú chuť i kvalitu ingrediencií pripravíme jednoduchým rozpustením predpísaného množstva vo vlažnej či horúcej vode, a následným krátkym povarením. Dodržanie dávkovania zaručí intenzívnu a lahodnú chuť i jemnú konzistenciu.

## Výhody a kulinárske zaujímavosti

- veľmi rýchla a bezodpadová príprava
- úspora času, energie, surovín a ostatných nákladov
- vysokokvalitné vstupné suroviny
- pri dodržaní návodu záruka skvelého výsledku
- skvelá kombinácia originálnych chutí
- vhodné do stálych jedálnych lístkov, zaujímavé pri slávnostných pohosteniach
- ideálne na prípravu poľovníckych hodov



## BURGUNDSKÁ OMÁČKA

teľovohneďá omáčka sladkastej jemne kyslej chuti.



### Odporúčané kulinárske tipy

- Podávajte k špikovanému hovädziemu mäsu.
- Vyskúšajte ako zaujímavú omáčku k mäsovým guľôčkam.
- Vyskúšajte s morčacím, bravčovým či telacím plátkom.
- Na posilnenie chuti pridajte červené víno.
- Vôňu dodajte pridaním drveného divokého korenia.
- Jedinečné v kombinácii s hubami (odporúčame kuriatka alebo dubáky).
- Pridajte vlašské orechy alebo mandle.
- Pri podávaní ozdobte jednotlivé porcie kopčekom šľahačky.
- Ako príloha sú vhodné žemľové knedle, zemiakové či krupicové halušky, variácie s ryžou alebo gratinované zemiaky.



## ŠÍPKOVÁ OMÁČKA

Hladká omáčka sýtej šípkovovej farby a sladkokyslej chuti.



### Odporúčané kulinárske tipy

- Použite na prípravu diviny – diviacieho, srnčieho a danielieho mäsa.
- Použite tiež k hovädziemu a bravčovému mäsu, hlavne pri príprave minútkového mäsa.
- Využívajte zaujímavé kombinácie s mletým mäsom okoreným zmesou Divočina Vitana.
- Vyskúšajte pridať šípky naložené v liehu.
- Pri podávaní ozdobte jednotlivé porcie šľahačkou a šípkovou marmeládou.
- Ako prílohu odporúčame žemľové knedle.



1300 g  
HMOTNOSŤ



4 min.  
DOBA VARU



6 l  
NÁVARNOSŤ



8 593837 243655



1300 g  
HMOTNOSŤ



3 min.  
DOBA VARU



6 l  
NÁVARNOSŤ



8 593837 243662



Kráľovská kuchyňa

Vždy zaručený skvelý výsledok!

Tipy HORECA tímu



## Hovädzie pečené s burgundskou omáčkou

Surovinová kalkulácia na 10 porcií,  
hmotnosť 1 porcie – 270 g, z toho mäsa 70 g

1000 g	hovädzieho mäsa zadného
50 g	slaniny
10 g	Vegety originál Vitana
300 ml	vody na podliatie
2000 ml	vody do omáčky
440 g	Burgundskej omáčky Vitana



Opláchnuté hovädzie mäso prešpikujeme slaninou a okoreníme vegetou. Mäso vložíme do gastronádoby, mierne podlejeme a tepelne upravujeme domäkka v konvektomate nastavenom na kombinovaný program pri 130 °C. Počas dusenia mäso prelievame vlastnou šťavou. Mäso potom vyberieme a omáčku pripravíme podľa návodu. Predpísané množstvo vody do omáčky znížime o množstvo šťavy získanej z mäsa. Hotovú omáčku môžeme podľa miestnych zvyklostí ochutiť červeným vínom, cukrom, citrónovou šťavou, karamelom atď. Vkusne ozdobené porcie podávame so žemľovými knedľami.



## Diviačie pliecko so šípkovou omáčkou

Surovinová kalkulácia na 10 porcií,  
hmotnosť 1 porcie – 270 g, z toho mäsa 70 g

1000 g	diviačieho pliecka (bravčového pliecka)
50 g	slaniny
10 g	Vegety originál Vitana
300 ml	vody na podliatie
2000 ml	vody do omáčky
440 g	Šípkovej omáčky Vitana

Opláchnuté mäso prešpikujeme slaninou a okoreníme vegetou. Mäso vložíme do gastronádoby, mierne podlejeme a tepelne upravujeme domäkka v konvektomate nastavenom na kombinovaný program pri 130 °C. Počas dusenia mäso prelievame vlastnou šťavou. Mäso potom vyberieme a omáčku pripravíme podľa návodu. Predpísané množstvo vody do omáčky znížime o množstvo šťavy získanej z mäsa. Hotovú omáčku môžeme podľa miestnych zvyklostí ochutiť šípkovou marmeládou, cukrom, citrónovou šťavou, karamelom, škoricou atď. Vkusne ozdobené porcie podávame s knedľou.