



# Snackové variácie



# Cibuľové krúžky

Hľadáte originálnu a pikantnú maličkosť, ktorou by ste úspešne „korunovali“ bufet alebo reprezentatívnu studenú misku? Siahnite rovno po niečom netradičnom, čo sa vynikajúco dopĺňa v početných variáciách s rozmanitými dipmi a omáčkami. Kulinárska fantázia má príležitosť zažiť.



## Charakteristika

Pravidelné pevné krúžky zo sekej cibule obaľované v cestíčku sú dôkladne presmažené do zlatohnedej farby. Poskytujú pikantný chuťový základ cibule vyvážený jemným nádychom fritovaného či pečeného obalu.

## Postup prípravy

Výrobok pred tepelnou úpravou nerozmrazujte.

### Príprava vo fritéze:

Do oleja rozohriateho na 180 °C vložte cibuľové krúžky a smažte cca 3 – 4 minúty.

Vyberte a nechajte odkvapkať.

### Príprava v konvektomate:

Cibuľové krúžky rozložte na gastronádobu (na plech) a vložte do predhriateho konvektomatu nastaveného na program pečenia na 180 °C. Pečte cca 15 minút.

## Výhody a kulinárske zaujímavosti

- stála kvalita
- ľahká skladovateľnosť
- vysoká úspora času a energií
- bezodpadová príprava
- ľahké využitie pre verejné stravovanie, rýchle občerstvenie a rauty
- kreatívne použitie pri tvorbe pokrmov

## Odporúčané kulinárske tipy

- Podávajte so zemiakovou kašou, zemiakmi, doplnené studenými omáčkami – tatárska, dijonská...
- Použite ako chuťovku k pivu a vínu.
- Vyskúšajte ako doplnok k rôznym druhom pečeného a grilovaného mäsa – steaky, rozbify, kotlety, burgery...
- Ochuťte cesnakovou zálievkou a doplňte kečupom a syrom.
- Pokvapkajte tabascom alebo posypte mletou čili papričkou.
- Po usmažení osolte morskou soľou.
- V kombinácii s čerstvými miešanými šalátmi a zaujímavými zálievkami podávajte ako ľahký pokrm.
- Vyskúšajte v kombinácii s nakladanou zeleninou – cibuľka, kukurica, baranie rohy, patízóny, cesnak.
- Využite ako doplnok studených mís.

VITANA SLOVENSKO, s. r. o., divízia Food Service,  
člen medzinárodnej skupiny Rieber & Søn,  
tel.: 033/ 59 11 129, e-mail: food.service@vitana.sk



Názov výrobku

Cibuľové krúžky

Číslo výrobku

14 991

Hmotnosť balenia

1 kg

Hmotnosť 1 ks

15 g

Počet ks / krt

cca 62 ks

EAN spotreb.

balenia



8 593837 243105

# Syrové guľôčky

Už máte svoj neomylný tip, ako vo fast foode aj vo verejnom stravovaní naraz uspokojiť maškrtných a nasýtiť hladných? Využite s Vitanou trvalú obľubu syrových pokrmov. Prepojte napríklad chuť i výdatnosť kvalitného syra a paprikových vločiek. Predložte priberčivým hosťom variácie, ktorým nedokážu odolať.



## Charakteristika

Do zlatohneda osmažené guľôčky s výraznou chuťou syra a korenia, medzi ktorým prevláda červená paprika, sú vynikajúcou pochútkou za tepla i za studena.

## Postup prípravy

Výrobok pred tepelnou úpravou nerozmrazujte.

Syrové guľôčky vyberte z vrečka a pripravte vo fritéze nasledujúcim spôsobom:  
Do rozohriateho oleja na 180 °C vložte guľôčky a smažte cca 4 – 5 minút do zlatista.  
Vyberte a nechajte odkvapkať.

## Výhody a kulinárske zaujímavosti

- stála kvalita
- ľahká skladovateľnosť
- vysoká úspora času a energií
- bezodpadová príprava
- ľahké využitie pre verejné stravovanie, rýchle občerstvenie a rauty
- kreatívne použitie pri tvorbe pokrmov

## Odporúčané kulinárske tipy

- Podávajte so zemiakovou kašou, zemiakmi, zemiakovým šalátom, ochuteným kuskusom a tarhoňou...
- V kombinácii s čerstvými miešanými šalátmi a zaujímavými zálievkami podávajte ako ľahký pokrm.
- Doplníte studenými omáčkami – tatárska omáčka, dijonská omáčka...
- Vyskúšajte v kombinácii s nakladanou zeleninou – cibuľka, kukurica, baranie rohy, patizóny...
- Využite ako doplnok studených mís.

VITANA SLOVENSKO, s. r. o., divízia Food Service,  
člen medzinárodnej skupiny Rieber & Søn,  
tel.: 033/ 59 11 129, e-mail: food.service@vitana.sk



Názov výrobku	Syrové guľôčky
Číslo výrobku	15 621
Hmotnosť balenia	3 kg
Hmotnosť 1 ks	18 g
Počet ks / krt	166 ks
EAN spotreb. balenia	



8 593837 243822

# Taštičky so špenátom a syrom

Premýšľate o tom, ako jednoducho a rýchlo spestriť svoju ponuku predovšetkým v oblasti rautov a rýchleho občerstvenia? Nové doplnky mrazeného sortimentu Vitana sú pre Vás to pravé. Skúste prekvapiť svojich hostí nevšednou a zdravou kombináciou lístkového cesta, syra a skvele ochuteného špenátu.



## Charakteristika

Do zlatista upečené plnené taštičky z lístkového cesta v tvare kosoštvorcov harmonicky spájajú chuť jemne chrumkavého obalu s lahodnou chuťou špenátu, zjemnenou syrom feta.

## Postup prípravy

Výrobok pred tepelnou úpravou nerozmrazujte.

Taštičky vyberte z vrečka a pripravte nasledujúcim spôsobom v rúre:

Taštičky rozložte na vymastený plech a pečte vo vyhriatej rúre pri 180 – 200 °C asi 18 minút do zlatista.

Povrch môžete pred pečením potrieť rozšľahaným vajcom s mliekom.

## Výhody a kulinárske zaujímavosti

- stála kvalita
- ľahká skladovateľnosť
- vysoká úspora času a energií
- bezodpadová príprava
- ľahké využitie pre verejné stravovanie, rýchle občerstvenie a rauty
- kreatívne použitie pri tvorbe pokrmov

## Odporúčané kulinárske tipy

- Využite ako predjedlo na bufetových a rautových stoloch.
- Použite ako chuťovku k pivu a vínu.
- V kombinácii s čerstvými miešanými šalátmi a zaujímavými zálievkami podávajte ako ľahký pokrm.
- Doplníte studenými omáčkami – tatárska, dijonská, cesnaková...
- Vyskúšajte v kombinácii s nakladanou zeleninou – cibuľka, kukurica, baranie rohy, patizóny, zelená fazuľka, kapary, zelené korenie...
- Využite ako doplnok studených mís.



Názov výrobku  
Číslo výrobku  
Hmotnosť balenia  
Hmotnosť 1 ks  
Počet ks / krt  
EAN spotreb.  
balenia

Taštičky so špenátom a syrom  
15 620  
3 kg  
30 g  
100 ks



8 593837 243815

VITANA SLOVENSKO, s. r. o., divízia Food Service,  
člen medzinárodnej skupiny Rieber & Søn,  
tel.: 033/ 59 11 129, e-mail: food.service@vitana.sk