

Natur



Polévky



- ✓ Bez přidaného glutamátu
- ✓ Bez konzervačních látek
- ✓ S mořskou solí

Rieber & son
food service

Natur



Oblíbené polévky v moderním stylu

Nové stravovací trendy přinášejí velké změny. Vaši strávníci kladou stále větší důraz na zdravější kuchyni, ale neradi se vzdávají oblíbených pokrmů. Abyste vyšli vstříc jejich požadavkům, Vitana food service pro Vás stále rozšiřuje řadu výrobků NATUR, představující v této situaci ideální řešení. Nové NATUR POLÉVKY VITANA se vyznačují přirozenou tradiční chutí. Jsou bez konzervačních látek a bez přidaného glutamátu. Obsahují malé množství mořské soli, která je bohatší o důležité minerální látky, jako jsou například jód, brom či draslík. Obě novinky jsou zvláště vhodné pro moderní a chuťově vyváženou nabídku Vaším strávníkům.



NATUR Hrášková polévka s jarní zeleninou

Zahuštěná krémová polévka světle zelené barvy s kousky hrášku, karotky a špenátu.



Kulinářské tipy:

- zjemněte polévku smetanou
- přidejte do polévky čerstvé bylinky (kerblík, pažitku, petrželku, tymián nebo majoránku)
- dozdobte bylinkovým olivovým olejem
- před podáváním vložte do polévky Krutony, Minitoasty nebo Smažený hrášek Vitana



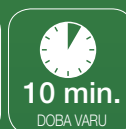
NATUR Písmenková polévka

Čirá vývarová polévka, bohatě doplněná těstovinovými písmenky a zeleninou. Chuť polévky podtrhuje karotka, hrášek, řapíkatý celer, jarní cibulka, červená paprika, květák, kapusta, pažitka a pórek.



Kulinářské tipy:

- zavařte do polévky rozkvedlané vejce
- polévku provoňte čerstvou bylinkou (pažitkou nebo petrželkou)
- před podáváním polévku doplňte strouhaným nebo krájeným sýrem



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

Rieber
& Søn
food service