

Natur



Novinky plné přírody



- ✓ Bez přidaného glutamátu
- ✓ Bez konzervačních látek
- ✓ Pouze přírodní aromata
- ✓ Výhradně mořská sůl

Rieber^{& søn}
food service

Právem se říká, že polévka je grunt. Na její kvalitě proto záleží dvojnásob. Vitana food service inspiruje a podporuje ve stravovacích trendech ty změny, které na váš stůl vracejí tradiční přírodní chuti a zároveň pečují o zdraví vašich malých i velkých strávníků. Novinky, s nimiž přichází, jsou pokaždé spojeny s nápadem, jak zajímavě zaplnit mezery v moderním jídelníčku.

**MIMOŘÁDNÉ
NUTRIČNÍ
HODNOTY**



NOVINKA

NATUR Vícezrná polévka

Zahuštěná polévka krémové světle hnědé barvy s kousky hrachu, čočky, fazolí, ovesných vloček a kuskusu, se kterou splníte spotřební koš.



**ORIGINÁLNÍ
RECEPTURA**



NOVINKA

NATUR Indiánská polévka

Zahuštěná polévka krémové světle žluté barvy obsahuje kousky kukuřice, mrkve a pažitky. Má lahodnou chuť se smetanovým nádechem. Netradiční název zvyšuje její atraktivitu zejména pro dětské strávníky.



Kulinářské tipy:

- provoňte různými bylinkami, bylinnými oleji
- přidejte smaženou cibulku Cronions Vitana



Kulinářské tipy:

- využijte polévkových vložek Vitana – Minitoastů, Smaženého hrášku či Krutonů
- jednotlivé porce posypte sekanou jarní cibulkou, pažitkou nebo petrželkou
- vyzkoušejte jemně okořenit majoránkou nebo dobromyslí (oreganem)
- dospělým polévky zachutnají s kayenským pepřem
- přidejte nudličky šunky nebo slaniny
- před podáváním zakápněte bylinkovým olivovým olejem



BUJÓNY

NOVINKA

NATUR Hovězí bujón

Zlatavý bujón s tukovými očky, který vyniká lahodnou masovou chutí

Natur bujón Vitana – jednička ve Vaší kuchyni: Potřebujete-li 1 litr hotového vývaru, stačí rozmíchat 1 polévkovou lžící pasty v 1 litru vroucí vody a 1 minutu povařit.



Kulinářské tipy:

- použijte jako základní vývar při přípravě paell, rizot, příloh z rýže, kuskusu pro zvýšení intenzivní chuti pokrmu
- pro zvýšení nutriční hodnoty vývary doplňujte pohankou, jáhlami či kukuřicí
- do vývarů vkládejte různou tepelně upravenou nebo čerstvou strouhanou zeleninu
- vývary obměňujte různými vložkami a zavářkami
- ochucujte bylinkami, paprikou, česnekem



Natur



ÚSPĚŠNÁ ŘADA NATUR – TO NEJLEPŠÍ PRO VÁS!

NATUR bujón
zeleninový
s 9 druhů zeleniny



NATUR bujón
kuřecí
s jarní mrkvičkou



NATUR bujón
hovězí



NOVINKA



NATUR Vegeta



NATUR
Hrášková polévka
s jarní zeleninou



NATUR
Písmenková polévka



NATUR
Vícezrnná polévka



NOVINKA



NATUR
Indiánská polévka



NOVINKA

