

# Natur



## Novinky plné přírody



✓ Bez pridaného glutamanu  
✓ Bez konzervačných látok

✓ Len prírodné arómy  
✓ Výhradne morská soľ

**Rieber**<sup>& søn</sup>  
food service

Právom sa hovorí, že polievka je „grunt“. Na jej kvalite preto záleží dvojnásobne. Vitana Food Service inšpiruje a v stravovacích trendoch podporuje tie zmeny, ktoré na váš stôl vracajú tradičné prírodné chute a zároveň sa starajú o zdravie vašich malých i veľkých stravníkov. Novinky, s ktorými prichádza, sú zakaždým spojené s nápadom, ako zaujímavo zaplniť medzery v modernom jedálničku.

**MIMORIADNE  
NUTRIČNÉ  
HODNOTY**



**NOVINKA**

## NATUR

### Viaczrnná polievka

Zahustená polievka krémovej svetlohnedej farby s kúskami hrachu, šošovice, fazule, ovsených vločiek a kuskusu.



**ORIGINÁLNA  
RECEPTÚRA**



**NOVINKA**

## NATUR

### Indiánska polievka

Zahustená polievka krémovej svetložltej farby obsahuje kúsky kukurice, mrkvy a pažitky. Má lahodnú chuť so smotanovým nádychom. Netradičný názov zvyšuje jej atraktivitu najmä u detských stravníkov.



#### Kulinárske tipy:

- vôňu dodajte pridaním rôznych bylín, bylenných olejov
- pridajte smaženú cibuľku Cronions Vitana



#### Kulinárske tipy:

- využite polievkové vložky Vitana – Minitoasty, Smažený hrášok či Krutóny
- jednotlivé porcie posypte nasekanou jarnou cibuľkou, pažitkou alebo petržlenovou vňaťou
- vyskúšajte jemne okoreniť majoránom alebo oreganom
- dospelým zachutia polievky s kajenským korením
- pridajte rezančeky šunky alebo slaniny
- pred podávaním pokvapkajte bylinkovým olivovým olejom



# BUJÓNY

**NOVINKA**

## NATUR Hovädzí bujón

Zlatistý bujón s tukovými očkami,  
ktorý vyniká lahodnou mäsovou chuťou

Natur bujón Vitana – jednotka vo Vašej kuchyni:  
Ak potrebujete 1 liter hotového vývaru, stačí  
rozmiešať 1 polievkovú lyžicu pasty v 1 litri  
vriacej vody a 1 minútu povariť.



### Kulinárske tipy:

- použite ako základný vývar pri príprave paelly, rizota, príloh z ryže, kuskusu na zvýšenie intenzívnej chuti pokrmu
- na zvýšenie nutričnej hodnoty vývary doplňujte pohánkou, prosom či kukuricou
- do vývarov vkladajte rôznu tepelne upravenú alebo čerstvú nastrúhanú zeleninu
- vývary obmieňajte rôznymi vložkami a závarkami
- ochucujte bylinkami, paprikou, cesnakom



# Natur



## ÚSPEŠNÝ RAD NATUR – TO NAJLEPŠIE PRE VÁS!

NATUR bujón  
zeleninový  
s 9 druhmi zeleniny



NATUR bujón  
kurací  
s jarnou mrkvičkou



NATUR bujón  
hovädzí



**NOVINKA**



NATUR Vegeta



NATUR  
Hrášková polievka  
s jarnou zeleninou



NATUR  
Písmenková polievka



NATUR  
Viaczrnná polievka



**NOVINKA**



NATUR  
Indiánska polievka



**NOVINKA**

