

Mrziaci box |



Láska na prvé ochutnanie



Rieber & søn
food service

Ryby, ktoré zachutia všetkým



Ryby sú zdravé; mali by sa jesť čo najčastejšie – to vieme všetci.

Napriek tomu u nás veľa ľudí, hlavne detí, rybie mäso stále odmieta. Chutné rybie mäso je významným zdrojom veľmi kvalitných bielkovín. V porovnaní s mäsom jatočných zvierat má nižší obsah tukov a lepšiu stráviteľnosť.

Vitana prináša komplexné riešenie

- morské ryby v atraktívnych úpravách
- celistvé filé bez kože a kostí
- vysoký podiel hlavnej suroviny
- pokrmy sa pred prípravou nerozmrazujú
- straty po tepelnej úprave len do 10 %
- bez pridaného glutamanu
- upravujeme horúcim vzduchom

Naše kulinárske tipy pre vás:

- podávajte klasicky so zemiakovou kašou alebo varenými zemiakmi a tatárskou omáčkou
- servírujte ako ľahký pokrm s čerstvými zeleninovými šalátmi
- vyskúšajte moderné prílohy ako kuskus a gnocchi
- využite pri príprave plnených rybích bagiet a burgerov
- doplňujte Holandskou omáčkou Vitana ochutenou na rôzne spôsoby



Vitana má vo svojom sortimente mrazené ryby úspešne už niekoľko rokov. Teraz prichádza s jeho rozšírením o 3 atraktívne novinky.

TMAVÁ TRESKA SO SYROM 110 g

Celistvé filé tmavej tresky obalené v syre, trojobale a predsmážené.

- obľúbená syrová chuť
- lákavo zlatistý povrch



TMAVÁ TRESKA S CITRÓNOVOMASLOVOU KÔRKOU 180 g

Celistvé filé tmavej tresky pokryté chrumkavou citrónovo-maslovou kôrkou.



TMAVÁ TRESKA S PARADAJKOVOSYROVOU KÔRKOU 180 g

Celistvé filé tmavej tresky pokryté chrumkavou paradajkovosyrovou kôrkou.

- prírodné celistvé filé z tmavej tresky
- atraktívny vzhľad chrumkavej kôrky
- filé zostáva šťavnaté aj po upečení
- pohodlné servírovanie, kôrka neodpadáva



Mraziaci box | ❄️ ❄️ ❄️



Aktuálny prehľad mrazených rybích výrobkov

TMAVÁ TRESKA s citrónomaslovou kôrkou

Celistvé rybíe filé pokryté chrumkavou citrónomaslovou kôrkou.



180 g

HMOTNOSŤ PORCIE



8,1 kg

HMOTNOSŤ



45 ks/krt

POČET



18-23 min./190 °C

DOBA PEČENIA

TMAVÁ TRESKA s paradajkovosyrovou kôrkou

Celistvé rybíe filé pokryté chrumkavou paradajkovosyrovou kôrkou.



180 g

HMOTNOSŤ PORCIE



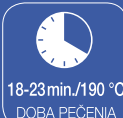
8,1 kg

HMOTNOSŤ



45 ks/krt

POČET



18-23 min./190 °C

DOBA PEČENIA

TMAVÁ TRESKA so syrom

Celistvé rybíe filé obalené v syre a trojvale, potom predsmažené.



110 g

HMOTNOSŤ PORCIE



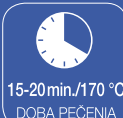
4,95 kg

HMOTNOSŤ



45 ks/krt

POČET



15-20 min./170 °C

DOBA PEČENIA

TMAVÁ TRESKA so šunkou, syrom a brokolicou

Sekané rybíe filé z jednej strany pokryté hustou syrovou omáčkou so šunkou a brokolicou a potom predsmažené v trojvale.



180 g

HMOTNOSŤ PORCIE



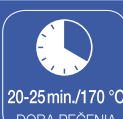
5,4 kg

HMOTNOSŤ



30 ks/krt

POČET



20-25 min./170 °C

DOBA PEČENIA

CORDON BLEU

Dva kúsky celistvého rybíeho filé preložené hustou syrovou omáčkou s kúskami šunky a s pažitkovou mozaikou, potom predsmažené v trojvale.



100 g

HMOTNOSŤ PORCIE



6,8 kg

HMOTNOSŤ



68 ks/krt

POČET



15-20 min./170 °C

DOBA PEČENIA

TMAVÁ TRESKA so slaninou a cibuľou

Sekané rybíe filé z jednej strany pokryté hustou omáčkou s kúskami slaniny a cibulky, potom predsmažené v trojvale.



100 g

HMOTNOSŤ PORCIE



5 kg

HMOTNOSŤ



50 ks/krt

POČET



15-20 min./170 °C

DOBA PEČENIA

LOSOS

s pórovou omáčkou

Sekané rybíe filé z jednej strany pokryté hustou pórovou omáčkou s kúskami póru, potom predsmažené v trojvale.



100 g

HMOTNOSŤ PORCIE



5 kg

HMOTNOSŤ



50 ks/krt

POČET



15-20 min./170 °C

DOBA PEČENIA

LOSOSOVÉ LASAGNE

Tri plátky lasagni preložené jemne korenenu paradajkovou omáčkou s kúskami vysoko-kvalitného lososa a brokolice, na povrchu posypané strúhaným syrom.



350 g

HMOTNOSŤ PORCIE



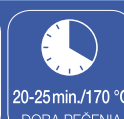
8,4 kg

HMOTNOSŤ



24 ks/krt

POČET



20-25 min./170 °C

DOBA PEČENIA