ДРУЖНОЕ ЗАСТОЛЬЕ

Дорогие друзья! Приглашаем Вас в гастрономическое путешествие. Давайте вернемся на 30-40 и более лет назад... Как весело жили наши родители! По вечерам ходили друг к другу в гости, дружили с соседями и часто собирались шумной компанией на дружных обильных застольях. На столы обычно подавались традиционные блюда с оттенками этнической кухни разных народов страны. И это было неизменно вкусно и незабываемо! Но... меняются времена и меняются люди.

Сегодня, наряду с традиционными застольями современные праздники предполагают и организацию фуршетного стола, где непринуждённая атмосфера и вкусное меню располагают к приятному общению. Но для любого праздника по разному поводу необходима прекрасная кухня с разнообразными блюдами.

Мы приглашаем вас провести приятный вечер за нашим праздничным столом. Это будет не просто праздничный ужин, а вечер встречи друзей и совместного творчества. Мы пригласили наших друзей из Чехии. Меню составили из традиционных, самых вкусных праздничных блюд наших народов. Следующие страницы полны чрезвычайно интересных вдохновляющих идей! Это будет экскурс в наше прошлое, НО мы попробуем модернизировать классические рецепты, добавив в них свою "изюминку", превращающую блюдо в шедевр. В этом нам помогут наши смеси специй, маринадные композиции и специальные средства, которые являются результатом многолетнего плодотворного труда разработчиков компании ТРУМФ.

Процесс приготовления праздничных мясных блюд требует тщательной подготовки и пристального внимания к комбинации специй. Мы подобрали для вас лучшие наши добавки для каждого этапа приготовления.

Первое и очень важное - подготовить мясо. Не зависимо от того, какой сырье мы берем – мясо птицы или свинину, говядину или баранину - главное дать ему возможность созреть, напитаться влагой и ароматом специй. Это позволит продукту стать достаточно сочным, приобрести приятные вкусовые ноты и таять во рту. Несколько несложных приемов с использованием функциональных добавок наших разработчиков - и результат Вас приятно удивит. Далее подбираем по своим предпочтениям смеси специй или готовую маринадную композицию, которые нам предлагают наши чешские друзья. Таким образом мы придадим особенный и неповторимый вкус нашему блюду.

Наносим маринад на подготовленное мясо и немного выдерживаем его в холодном месте. Когда мясная мякоть, шашлыки, ребрышки или крылышки пропитаются душистыми специями и пряностями – отправляем блюдо готовиться. То есть, приступаем к термической обработке, как говорят на производстве. Готовые продукты после обжарки, запекании или варки будут источать восхитительный аромат и притягивать гостей к столу. Это результат нашего совместного творчества!

Учитывая, что сегодня мы живем в век скоростей, приготовленные таким образом продукты целесообразно купить в супермаркетах в виде полуфабрикатов или готовых блюд.

Для молодого поколения важно, чтобы приготовление еды не занимало много времени, но в то же время было вкусно, при этом отражало традиции, которые помнятся с детства.

Эксперты утверждают, что в настоящее время в тренде будут семейные обеды и ужины. А если нет времени на приготовление еды – любимыми блюдами можно насладиться в ресторане или купить их в супермаркетах.

Наше специальное предложение для праздничного стола дает возможность подготовить полное домашнее праздничное меню самостоятельно, а так же перенести технологии на промышленные пищевые предприятия. Четко следуя современным тенденциям рынка, представленные нами продукты мы предлагаем производить в форме готовых блюд или полуфабрикатов.

Итак, добро пожаловать в гастрономическое путешествие, дорогие друзья!

Холодец праздничный

Редкое русское застолье обходится без этого традиционного блюда, особенно в холодное время года. Холодец готовится заранее: долго томится, приготавливается с любовью и красиво декорируется. Это питательный и полезеный продукт для всех членов семьи. Красиво украшенный, ароматный он хорош и в праздник и в последующие дни.

FRUA-11609-1000 Эком Зельц

Состав: желатин (свиной), глюкозный сироп, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, пищевая соль, регулятор кислотности Е 330, экстракты специй (мускатный орех, черный перец), эмульгатор Е 433

Дозировка: 80 г/1 кг воды

FRUA-11719 Деревенская

Состав: панировочные сухари (содержат клейковину), сушеные овощи (чеснок, зелень петрушки), горчичное семя, пищевая соль (макс. 13 %), декстроза, специи (тмин, кориандр), экстракты специй (красный перец), усилитель вкуса и аромата Е 621, краситель Е 150с

Дозировка: 80 г/1 кг мяса

FRUA-11698 Домашний зельц соло

Состав: специи (перец чёрный, майоран), сушёные овощи (чеснок), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстрактынатуральных специй (чёрный перец)

Дозировка: 7 г/1 кг фарша

Заливной язык

Язык - как истинный деликатес - подается подчеркнуто отдельно в красивой посуде. Подготовленный продукт нарезанный ломтиками в прозрачном желе, как правило, украшается лимончиком и веточкой зелени. Сам являясь прекрасным продуктом не терпит смешения вкусов, но интересные специи подчеркнут индивидуальность. На столе занимает центральное место, ближе к главе семейства или почетным гостям.

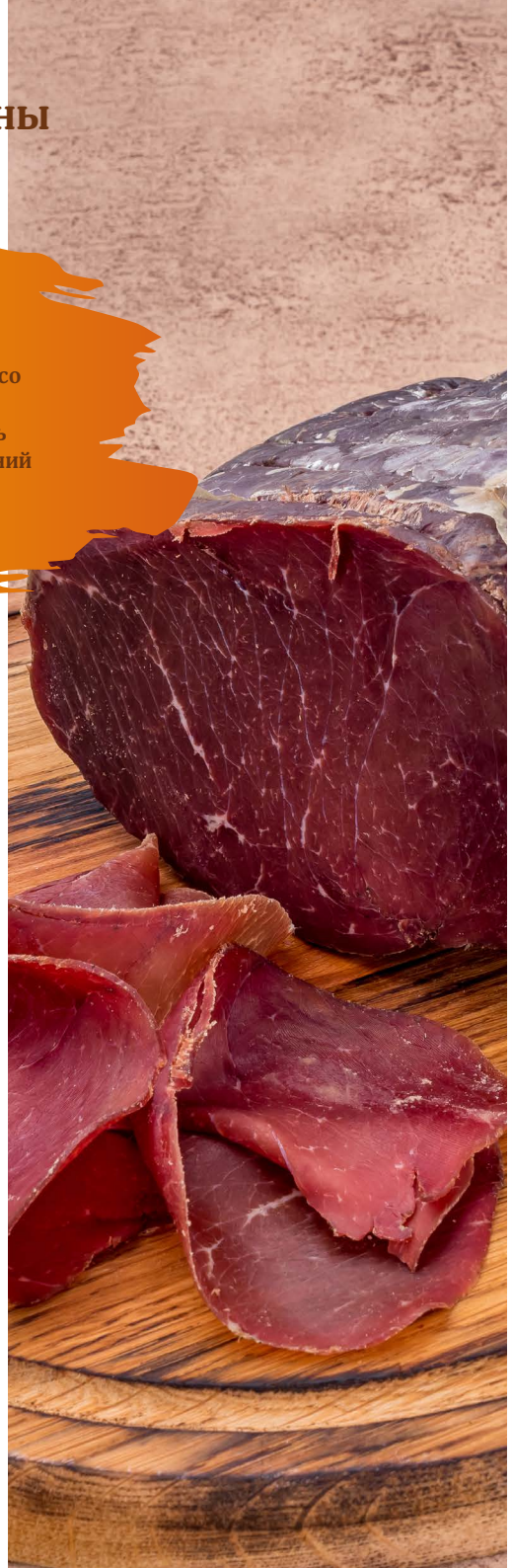
FRUA-11609 Эком Зельц

Состав: желатин (свиной), глюкозный сироп, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, пищевая соль, регулятор кислотности Е 330, экстракты специй (мускатный орех, черный перец), эмульгатор Е 433

Дозировка: 80 г/1 кг воды

Бастурма из говядины

Прекрасное блюда, пришедшее к нам от народов Кавказа, готовится чаще всего из филе говядины. Но возможно использовать и другие виды мясного сырья. На подготовленное вяленное мясо наносится смесь специй в виде особой пасты. Комбинация специй может быть разнообразной и зависит от предпочтений дегустаторов. Нежное мясо в специях - прекрасный деликатес на столе и замечетельный питательный продукт.



FRUA-00049 Экспресс Трван

Состав: регулятор кислотности Е 575, сахар, декстроза, антиокислитель Е 316, усилитель вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (розмарин)

Дозировка: 12 г/1 кг фарша

FRUA-11640 Специи для гриля (без соли)

Состав: глюкозный сироп, декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, специи (паприка острая), крахмал картофельный, экстракты специй (паприка, мускатный цвет, имбирь, чили), сушёные овощи (зелень петрушки)

Дозировка: 10 г/1 кг фарша

Рулет из курицы с яблоками и черносливом

Готовится рулет из филе курицы или цыпленка. Комбинация яблок, чернослива и специально подобранного маринада создают неповторимую вкусовую гамму, которая прекрасно сочетается с нежным мясом птицы. Рулет с красивой и румяной корочкой аппетитно смотрится на праздничном столе, в обрамлении картофеля, посыпанного зеленью.

FRUA-11781 Инъекта для шашлыка 40SC

Состав: сухая молочная сыворотка (содержит лактозу), стабилизатор Е 331, регулятор кислотности Е 330, экстракты специй (розмарин)

Дозировка: 5 кг / 100 л рассола

FRUA-12686 Маринад сливовый с 5-ю видами специй

Состав: сливовое повидло, вода, сахар, масло (рапсовое), томатная паста (томатная паста, вода, модифицированный крахмал, соль), стабилизатор Е 262, специи (корица, анис, перец чёрный, гвоздика, фенхель, имбирь), вкусоароматический препарат (слива), дрожжевой экстракт, гидролизат растительный, регулятор кислотности Е 330, загуститель Е 412, консервант Е 202

Дозировка: 85 г/1 кг мяса

Рулет из свиной шейки, фаршированный шпинатом

Сочная свиная шейка с прослойками жирка великолепно сочетается с начинкой из нежного шпината. Присутствие гармоничной смеси специй придает продукту неповторимый насыщенный вкус. Разнообразие различных комбинаций специй, которые подбираются по индивидуальным предпочтениям, дают полет любой фантазии и смогут удовлетворить любого искушенного гурмана.

FRUA-11615 Иньекта 50 Супер

Состав: декстроза, стабилизатор Е 450, регулятор кислотности Е 451, загуститель Е 407, антиокислитель Е 316, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (мускатный орех, чеснок)

Дозировка: 5,0 кг/100 л рассола

FRUA-11650 Карамель жидкая

Состав: вода, декстроза, краситель Е 150с

Дозировка: По рецептуре

Утка запеченная с айвой

Запеченая утка безусловный фаворит на любом праздничном столе. Айва придаст блюду неповторимый вкус, особый фруктовый аромат и пользу. А специально подобранный соус из апельсинов создают композицию высокой кухни. Нежное, тающее мясо запеченной с нашими специями утки никого не оставит равнодушным.

FRUA-11608 Эфекта бейсик куриная

Состав: загустители Е 407а, Е 415, стабилизатор Е 450, регулятор кислотности Е 451, декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, дрожжевой экстракт, экстракты специй (чёрный перец), лимонная кислота Е 330, вкусоароматический препарат (мясо)

Дозировка: 2,60 кг/100л рассола

FRUA-11492 Маринад из апельсинов А-микс

Состав: масло (рапсовое), поваренная соль (макс. 15 %), сахар, сушёные овощи (хлопья паприки, чеснок), регулятор кислотности Е 330, гидрогенизированное масло рапсовое, экстракт (апельсин), специи, дрожжевой экстракт, экстракты специй

Дозировка: 89 г/1кг мяса

Рулет из рубленого мяса с грибами

Красиво декорированное блюдо из сформованного рулетиком мясного фарша и обильной грибной начинки является важной частью праздничного стола во многих семьях. Для каждой части продукта подбираются свои специи, которые придадут великолепный вкус и аромат продукту в целом. Такой рулет не только украсит любое застолье, но и отлично подойдет для перекуса или пикника.

FRUA-11696 Котлеты с луком соло

Состав: сушёные овощи (чеснок, лук), поваренная соль (макс. 20 %), усилитель вкуса и аромата Е 621, специи (перец чёрный, кориандр, тмин), дрожжевой экстракт, экстракты специй (перец чёрный, лук жареный)

Дозировка: 3 г/1 кг фарша

FRUA-11699 Вега грибная

Состав: сушёные овощи (лук, хлопья красной паприки, пастернак, сельдерей, морковь, зелень петрушки), поваренная соль (макс. 25%), декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, растительное масло, дрожжевой экстракт, вкусоароматический препарат (грибной), натуральные специи (куркума), агент антислеживающий Е 551

Дозировка: 10 г/1 кг фарша

Рулет из рубленого мяса с яйцами

Сочетание мяса и яиц - определенная классика. Но учитывая форму подачи, можно согласится, что мясной рулет с душистыми специями и яркой яичной начинкой привлечет внимание гостей. Потребуется немного фантазии для украшения зеленью и овощам - и продукт заиграет красками, будет одобрен гостями.

FRUA-11696 Котлеты с луком соло

Состав: сушёные овощи (чеснок, лук), поваренная соль (макс. 20 %), усилитель вкуса и аромата Е 621, специи (перец чёрный, кориандр, тмин), дрожжевой экстракт, экстракты специй (перец чёрный, лук жареный)

Дозировка: 3 г/1 кг фарша

FRUA-11718 Приправа домашняя с чесноком

Состав: сушёные овощи (чеснок, зелень петрушки, укроп), поваренная соль (макс. 10 %), регулятор кислотности Е 330, экстракты специй

Дозировка: 10 г/1 кг фарша

Колбаса домашняя с печенью и овощами

Печень - известный продукт, но для особого случая в сочетании с сочным мясом и овощами в руках мастера превращается в шедевр. Гармонию продукту придадут великолепные специи с пряными травами. Приготовленнная таким образом сочная колбаска способна поразить искушенного гурмана.

FRUA-02443 Эком X5

Состав: загустители E 412, E 407a, E 415, белок (свиной), загуститель E 1450

Дозировка: 24 г/1 кг эмульсии

FRUA-11696 Котлеты с луком соло

Состав: сушёные овощи (чеснок, лук), поваренная соль (макс. 20 %), усилитель вкуса и аромата E 621, специи (перец чёрный, кориандр, тмин), дрожжевой экстракт, экстракты специй (перец чёрный, лук жареный)

Дозировка: 3 г/1 кг фарша

Колбаса домашняя запеченная

Колбаска из рубленного мяса с добавлением разнообразных приправ займет достойное место на столе. Ее можно подавать и к праздничному столу и на каждый день как вкусное и питательное блюдо. С аппетитной румяной корочкой, с овощным гарниром колбаска способна обеспечить нас надолго необходимой энергией.

FRUA-11615 Иньекта 50 Супер

Состав: декстроза, стабилизатор E 450, регулятор кислотности E 451, загуститель E 407, антиокислитель E 316, усилители вкуса и аромата E 621, E 635, экстракты специй (мускатный орех, чеснок)

Дозировка: 5 кг / 100 л рассола

FRUA-11716 Чесочный перец ПРО соло

Состав: поваренная соль (макс. 39 %), сушёные овощи (чеснок, зелень петрушки), специи (перец белый, базилик, перец зелёный, куркума, перец чёрный), глюкозный сироп, загуститель E 1422, декстроза, экстракты специй (перец чёрный)

Дозировка: 30 г/1 кг фарша

Кролик запеченный со специями

Чем порадовать гостей и близких в Новогоднюю ночь или просто на праздник, конечно подав запеченого, с румяной корочкой кролика. Это блюдо пользуется успехом у многих ценителей высокой кухни. Нежнейшее и деликатесное мясо кролика, приготовленное с любовью, просто тает во рту. Особенно деликатно нужно подойти к подбору специй. Они должны подчеркнуть достоинство продукта и создать гармоничный вкусовой букет.

FRUA-11781 Инъекта для шашлыка 40SC

Состав: сухая молочная сыворотка (содержит лактозу), стабилизатор Е 331, регулятор кислотности Е 330, экстракты специй (розмарин)

Дозировка: 5,0 кг/100 л рассола

FRUA-13233 Мадера с корицей соло

Состав: декстроза, вкусо-ароматический препарат (брусника, мадера - содержит лактозу), дрожжевой экстракт, специи (корица), экстракты специй (перец чёрный, имбирь)

Дозировка: 3 г/1 кг фарша

Буженина запеченная

Запеченная буженина претендует на центральное место рождественского стола. В различных странах существуют множество способов ее приготовления. Секретный ингредиент особый маринад, который наносится на аппетитный окорок перед запеканием. Вкусовые направленности абсолютно различны и соответствуют предпочтениям хозяйки. Мы можем предложить вам сочетание различных специй, которые и определят вкус продукта.

FRUA-11615 Иньекта 50 Супер

Состав: декстроза, стабилизатор Е 450, регулятор кислотности Е 451, загуститель Е 407, антиокислитель Е 316, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (мускатный орех, чеснок)

Дозировка: 5 кг / 100 л рассола

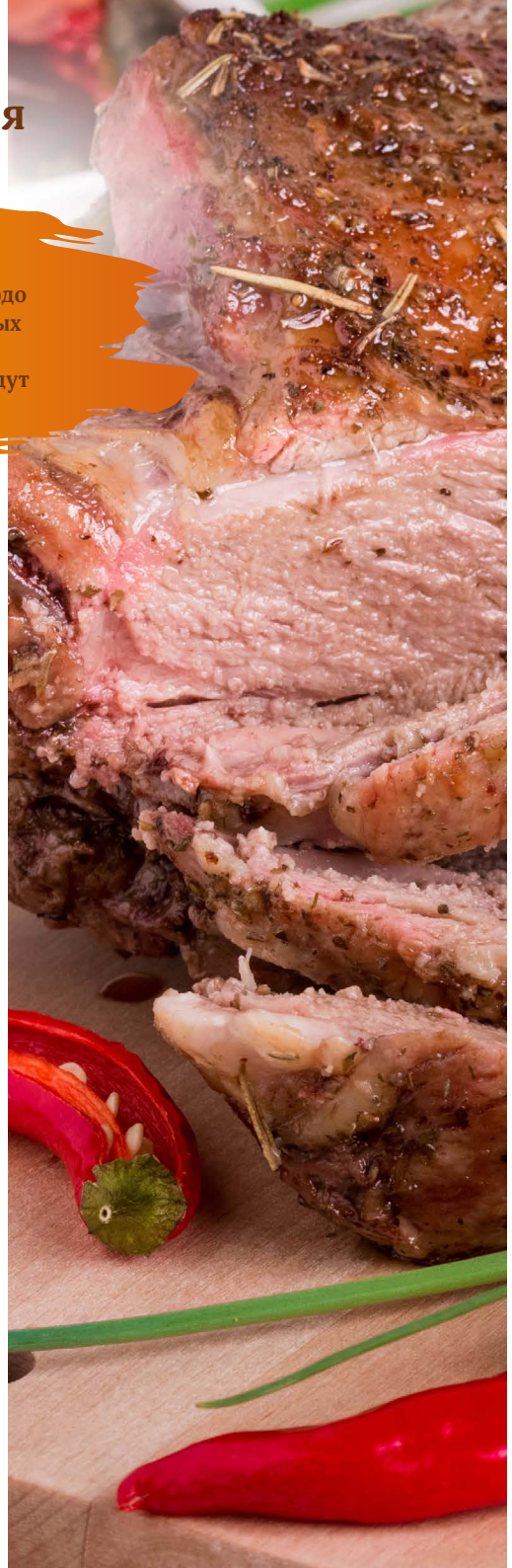
FRUA-11640 Специи для гриля (без соли)

Состав: глюкозный сироп, декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, специи (паприка острая), крахмал картофельный, экстракты специй (паприка, мускатный цвет, имбирь, чили), сушёные овощи (зелень петрушки)

Дозировка: 10 г/1 кг фарша

Баранина запеченная

Баранина трубует особого подхода к приготовлению. Здесь подходят не всякие специи. В умелых руках это блюдо может претендовать на внимание самых искушенных гостей. Оттенки пряных трав придадут тонкий аромат и создадут неповторимую вкусовую гамму.



FRUA-11607 Эффекта бейсик универсал

Состав: загустители Е 407а, Е 415, стабилизатор Е 450, регулятор кислотности Е 451, декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, дрожжевой экстракт, пеногаситель Е 900, экстракты специй (перец чёрный), вкусоароматический препарат (ветчина), регулятор кислотности Е 330

Дозировка: 2,60 кг/100 л рассола

FRUA-11650 Карамель жидкая

Состав: вода, декстроза, краситель Е 150с

Дозировка: По рецептуре

FRUA-11723 Гастро специи Платинум

Состав: специи (базилик, тимьян, майоран, орегано, перец чёрный, сатурея, мускатный орех, гвоздика, чили), поваренная соль (макс. 25 %), сушёные овощи (зелень петрушки)

Дозировка: 12 г/1 кг фарша

Хинкали

Традиционное блюдо кавказской кухни прочно вошло в наше меню. Каждый готовит хинкали по своему рецепту: сдабривая мясной фарш специально подобранными специями превращает это блюдо в настоящий шедевр. Таким образом мы получаем достойный продукт не только на каждый день, но и на праздник. Блюдо с хинкали щедро посыпаем зеленью, а соус с различными специями придаст ему особое звучание.

FRUA-11739 Балканская гриль комби

Состав: регулятор кислотности Е 451, стабилизатор Е 262, специи (перец чёрный, чабер, базилик), поваренная соль (макс. 17 %), декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е 316, экстракты специй (перец чёрный, тмин)

Дозировка: 18 г/1 кг фарша

FRUA-11696 Котлеты с луком соло

Состав: сушёные овощи (чеснок, лук), поваренная соль (макс. 20 %), усилитель вкуса и аромата Е 621, специи (перец чёрный, кориандр, тмин), дрожжевой экстракт, экстракты специй (перец чёрный, лук жареный)

Дозировка: 3 г/1 кг фарша

Запеченная ветчина в апельсиновой глазури

Запеченная ветчина - рождественская классика, особенно в англосаксонских странах, но она будет хороша на праздничном столе в любое время года. Попробовав этот способ приготовления вы убедитесь, что ветчина не сочитается только с соленым или прянным вкусами. Запекается целиком с ароматными специями и медом. ! Хорошо сочетается с бланшированным горошком, картофельным пюре и жареным луком.

FRUA-11196 Инъекта 80 специаль

Состав: белок (свиной), регулятор кислотности Е 451, загустители Е 407а, Е 415, Е 425, клетчатка бамбуковая, глюкозный сироп, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, вкусоароматический препарат (ветчина), антиокислитель Е 316, пеногаситель Е 900, краситель Е 120, экстракты специй

Дозировка: 5,0 кг/100 л рассола

FRUA-11492-0100 Маринад из апельсинов А-микс

Состав: масло (рапсовое),поваренная соль(макс. 15 %), сахар, сушёные овощи (хлопья паприки, чеснок), регулятор кислотности Е 330, гидрогенизированное масло рапсовое,экстракт (апельсин), специи,дрожжевой экстракт, экстракты специй

Дозировка: 89 г/1кг мяса

Паштет

Наверное, нет никого, кто бы не попробовал паштет. Так откуда же на самом деле пришел? Величайшими любителями паштетов являются французы и бельгийцы, но потребляли их уже в Древнем Египте, Греции и Риме. «Паштет как подарок» может быть странной идеей для кого-то на первый взгляд. Однако не для тех, кто знает, что паштеты подаются не только на хлебе, и что при действительно профессиональном подходе их можно считать вершиной гастрономического искусства.

FRUA-11628 Паштет с ароматом утиной печени соло

Состав: сушёные овощи (лук, томатный порошок), сахар, усилитель вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е 316, экстракты специй (перец чёрный)

Дозировка: 15 г/1 кг фарша

Рийет

Не хотите паштет, попробуйте рийет, мясной паштет с французскими корнями. Методы приготовления этих блюд похожи. Готовят из любого вида мяса, нарезают полосками вдоль волокна, солят и медленно томят в жирном бульоне до очень мягкого состояния. Далее блюду дают остыть с количеством жира, достаточным для формирования пасты. Рийет обычно используют как намазку к обычному или тостовому хлебу.

FRUA-11718 Приправа домашняя с чесноком

Состав: сушёные овощи (чеснок, зелень петрушки, укроп), поваренная соль (макс. 10 %), регулятор кислотности Е 330, экстракты специй

Дозировка: 10 г/1 кг фарша

Винная колбаска

Само название винной колбасы указывает на то, что при её приготовлении используется вино. Специалисты рекомендуют белое вино с мягким мускатным вкусом. Винная колбаса была частью рождественского стола на протяжении более двух веков. И её присутствие на столе изначально было чисто символическим - благодаря своей типичной витой спиральной форме и постепенному покраснению от центра при нагревании оно напоминало Солнце.

FRUA-11775 Винная колбаска комби

Состав: поваренная соль (макс. 57 %), стабилизатор Е 450, усилитель вкуса и аромата Е 621, глюкозный сироп, специи (перец чёрный, тмин, имбирь), антиокислители Е 300, Е 301, экстракты специй (перец чёрный, гвоздика)

Дозировка: 22 г/1 кг фарша

СИМВОЛЫ:

ПРОДУКТ НЕ СОДЕРЖИТ ГЛЮТЕН

ПРОДУКТ НЕ СОДЕРЖИТ СОЮ

ПРОДУКТ НЕ СОДЕРЖИТ УСИЛИТЕЛЕЙ ВКУСА И АРОМАТА

ПРОДУКТ НЕ СОДЕРЖИТ КРАХМАЛ

ООО «Торговый Дом «ТРУМФ»
117405, Москва г, Варшавское ш, дом № 152,
корпус 4, помещение V
тел./ факс: +7 495 642 89 56
e-mail: commerce@trumf.ru