



VÍTEJTE VE SVĚTĚ RAJČAT





DĚLÁME VĚCI BUITONI CESTOU

Od roku 1827 je Buitoni průkopníkem
industrializace italských produktů.

Následujeme odkaz zakladatelky Mama Giulia
a propojujeme ty nejlepší ingredience
z tradiční italské kuchyně s nejmodernějšími
dostupnými technologiemi.

Dnes, inspirováni Mamou Giulií, uvádíme na trh
celou řadu středomořských rajčatových omáček
připravených k použití, vyrobených z těch nejlepších,
na slunci vyzrálých, středomořských rajčat
pěstovaných na poli.

ČÍM SE LIŠÍME? V ČEM JE ZNAČKA BUITONI JINÁ?

Jak se pěstují rajčata po celém světě?

- Skleníky s umělým osvětlením a zavlažováním
- Sklo, high-tech skleníky
- V terénu pod vyhřívanými plastovými tunely
- Jaký je v tom rozdíl? Ovlivňuje to chuť, obsah cukru a množství antioxidantů.



Jak rajčata pěstujeme my a proč?

- Velmi tradičně, pod sluncem a na otevřeném poli! Říkáme jim naše „šťastná rajčata“!
- Co to pro nás znamená? Pouze sezónní produkce, jedna sklizeň ročně.
- Využíváme pouze lokální rajčata z okolí 60 km od továrny.
- Při pěstování jsme implementovali principy regenerativního zemědělství.
- Udržitelnost je pro nás zásadní, a proto je továrna strategicky umístěna blízko dodavatelům. Továrna využívá solární panely, záleží nám na používání vody – využíváme vodní nádrž pro výrobu a vyčištěnou vodu vracíme zpět do zavlažovacího kanálu a řeky.
- Produkty jsou v plechovkách, protože právě ty jsou v Evropě jeden z nejvíce recyklovaných obalů, dnes se recykluje zhruba 78 % plechovek.

SALSY

Salsa se obvykle skládá z čerstvých rajčat, cibule a bylinek, což vytváří svěží chuťový profil. Ingredience jsou často rychle zpracovány, což zachovává jejich přirozenou kyselost a čerstvost. Kousky rajčat mohou zůstat mírně tvrdší, čímž salsa získává osvěžující chuť.

ČÍSLO VÝROBKU: **12606028**

SALSA DI POMODORO 3 kg

KOŘENĚNÁ RAJČATOVÁ OMÁČKA

- Svěží a vyvážená chuť
- Velké kousky rajčat, textura pyré omáčky s cibulí, česnekem a bylinkami
- Použití k masovým kuličkám, pečeným masům, ratatouille, demi-glace, lasagním, quichům

100 g VÝROBKU:

Energetická hodnota

276 kJ / 66 kcal

Tuky 2,9 g

**z toho nasycené
mastné kyseliny 0,4 g**

Sacharidy 8,3 g

z toho cukry 4,7 g

Vláknina 1,1 g

Bílkoviny 1,1 g

Sůl 0,54 g

3 kg

6 ks



FRANCOUZSKÉ ZELENINOVÉ RATATOUILLE S BYLINKAMI

ČAS PŘÍPRAVY: 30 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: *

INGREDIENCE

500 g **BUITONI Salsa di Pomodoro**, 100 ml olivového oleje, 500 g cibule, 500 g cukety, 500 g lilku, 500 g paprik mix barev, 100 g česneku, 50 g rozmarýnu, tymiánu, bazalky, 200 ml bílého vína, sůl, pepř

POSTUP

1. Zeleninu očistíme a nakrájíme na stejně velké kostičky.
2. Na oleji orestujeme nasekaný česnek a připravenou zeleninu.
3. Po orestování zastříkneme bílým vínem, přidáme nasekané bylinky a **BUITONI Salsu di Pomodoro**.

4. Krátce společně prohřejeme a dochutíme solí a pepřem.

Jako příloha se hodí čerstvé bílé pečivo nebo pečené brambory. Můžeme použít také jako přílohu ke grilovaným masům, rybám či sýrům.



**VHODNÉ
DO INSTITUCÍ**

ŠPAGETY AMATRICIANA S ČESNEKEM, CHILLI A PANCETTOU

ČAS PŘÍPRAVY: 40 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: *

INGREDIENCE

500 ml **BITONI Salsa di Pomodoro**, 1500 g MAGGI Špagety, 50 g česneku, 1 svazek cibule jarní, 100 g chilli papričky, 500 g uzené slaniny pancetta nebo guanciale, sůl, pepř

POSTUP

1. MAGGI Špagety uvaříme ve vroucí osolené vodě al dente.
2. Na pánvi orestujeme nakrájenou pancettu, přidáme nakrájenou jarní cibulku, chilli papričku a prolisovaný česnek.
3. Krátce orestujeme a přidáme **BITONI Salsu di Pomodoro**. Společně prohřejeme. Dochutíme solí a pepřem.
4. Servírujeme se špagetami.



VHODNÉ
DO HORECA

ČÍSLO VÝROBKU: **12606009**

SALSA PEPERONATA 3 kg

RAJČATOVÁ OMÁČKA S PAPRIKAMI

- Výrazná sladko-kyselá tomatová chuť
- Textura hustšího pyrė s kousky rajčat, pečených žlutých paprik a cukety
- Použití k ratatouille, rizotům a na tabouleh

100 g VÝROBKU:

Energetická hodnota

229 kJ / 55 kcal

Tuky 2,9 g

**z toho nasycené
mastné kyseliny** 0,5 g

Sacharidy 6,2 g

z toho cukry 3,0 g

Vláknina 1,1 g

Bílkoviny 0,5 g

Sůl 0,54 g

3 kg

6 ks



ŠPANĚLSKÉ BASKICKÉ KUŘE S PAPRIKOVÝM RAGÚ S RAJČATY A ŠALVĚJÍ

ČAS PŘÍPRAVY: 60 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: **

INGREDIENCE

500 g **BITONI Salsa Peperonata**, 200 ml THOMY Combiflex oleje, 1500 g kuřecích stehenních steaků/řízků, 200 g cibule, 50 g česneku, 30 g šalvěje, sůl, pepř

POSTUP

1. Kuřecí stehenní steaky okořeníme solí a pepřem, nasekanou šalvějí a orestujeme.
2. Maso vyjmeme a do pánve přidáme nakrájenou cibuli a česnek. Orestujeme a přidáme **BITONI Salsu Peperonata**. Krátce prohřejeme.
3. Orestované kuřecí maso vložíme do gastro nádoby, přilijeme zeleninové ragú a podlijeme troškou vody.
4. Pečeme doměkka na 170 °C cca 15 minut.



VHODNÉ
DO INSTITUCÍ

GRILOVANÁ MASOVÁ FAJITA PÁNEV S KORIANDREM

ČAS PŘÍPRAVY: 40 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: *

INGREDIENCE

500 g **BITONI Salsa Peperonata**, 200 ml THOMY Combiflex oleje, 750 g kuřecích stehenních steaků/řízků, 750 g vepřové pečeně, 50 g mexického koření fajita, 100 g koriandru, 200 g cibule, 50 g česneku, 1000 g cukety, 1000 g lilku, 500 g zakysané smetany, sůl, pepř

POSTUP

1. Kuřecí a vepřové maso nakrájíme na nudličky, okořeníme a zprudka orestujeme.
2. Cibuli, česnek, cuketu a lilek očistíme, nakrájíme na měsíčky a zprudka orestujeme.
3. Orestované maso i zeleninu vložíme do gastro nádoby, přilijeme **BITONI Salsu Peperonatu**, okořeníme nasekaným koriandrem a společně pečeme na 180 °C cca 10 minut.
4. Po upečení podáváme se zakysanou smetanou.

Vhodnou přílohou jsou grilované pšeničné placky (tortilly), zeleninový salát, grilované brambory.



SALSY

ČÍSLO VÝROBKU: **12606040**

SALSA FRESCA CON POLPA 3 kg

DRCENÁ RAJČATA

- Výrazná sladko-kyselá tomatová chuť s bazalkou
- Vyvážená chuť zralých rajčat a jemného koření
- Textura drcených rajčat v rajčatové omáčce s lehce orestovanými kousky cibule
- K přípravě zapečených těstovin, vhodné k přípravě omáček např. amatriciana nebo ragú, k přípravě bruschetty nebo neapolské pizzy
- Červené maso a ryby díky polpě získají svěží chuť

100 g VÝROBKU:

Energetická hodnota

134 kJ / 32 kcal

Tuky 0,5 g

**z toho nasycené
mastné kyseliny 0,1 g**

Sacharidy 5,0 g

z toho cukry 3,8 g

Vláknina 1,0 g

Bílkoviny 1,3 g

Sůl 0,51 g

3 kg

6 ks



PEČENÁ PROVENSÁLSKÁ CIZRNA V RAJČATOVÉM RAGÚ

ČAS PŘÍPRAVY: 40 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: *

INGREDIENCE

500 g **BITONI Salsa Fresca con Polpa**, 100 ml THOMY Combiflex oleje, 1500 g vařené cizrny, 500 g kořenové zeleniny, 200 g cibule, 50 g česneku, 300 g kapusty, 30 g provensálských bylinek, 400 g mozzarellu, sůl, pepř

POSTUP

1. Na oleji orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme kořenovou zeleninu a prolisovaný česnek.
 2. K orestované zelenině přidáme cizrnu a **BITONI Salsu Fresca con Polpa**, dochutíme kořením a společně krátce dusíme.
 3. Kapustu ve vroucí osolené vodě zblanshujeme a překrájíme na kousky.
 4. Kapustu přidáme k cizrně, vložíme do zapékačích nádob a přidáme nakrájenou mozzarellu.
 5. Vše společně krátce gratinujeme.
- Jako příloha se hodí čerstvé bílé pečivo, rýže nebo pečené brambory.



**VHODNÉ
DO INSTITUCÍ**

JEMNÁ TIKKA MASALA S RAJČATY, JOGURTEM A MÁTOU

ČAS PŘÍPRAVY: 40 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: **

INGREDIENCE

500 g **BITONI Salsa Fresca con Polpa**, 1500 g kuřecích stehenních steaků, 500 g jogurtu, 10 g koření tandoori, 10 g zázvoru, 100 ml olivového oleje, 150 g cibule, 50 g česneku, 250 ml 30% smetany, římský kmín, skořice, bobkový list, kardamon, badyán, sůl, pepř

POSTUP

1. Maso nakrájíme na nudličky a naložíme do marinády z jogurtu, nastrouhaného zázvoru, koření tandoori a římského kmínu. Necháme odležet a na oleji orestujeme.
 2. Omáčku si připravíme: na oleji orestujeme nakrájenou cibuli a česnek, přidáme **BITONI Salsu Fresca con Polpa** a koření. Společně povaříme.
 3. Na závěr koření vyjmeme, dochutíme solí, zjemníme smetanou a promixujeme.
 4. Do omáčky vložíme orestované maso a prohřejeme.
- Vhodnou přílohou je rýže, rýžové nudle nebo chléb naan.



**VHODNÉ
DO HORECA**

SUGA

Sugo obsahuje vařená rajčata, česnek, cibuli, bylinky jako je bazalka a oregano, a někdy maso nebo zeleninu. Proces pomalého vaření zvyšuje bohatost a sílu chuti v sugu, která výborně doplňuje těstoviny a další italské pokrmy.

ČÍSLO VÝROBKU: **12606029**

SUGO FINO DI POMODORO 3 kg

JEMNÁ RAJČATOVÁ OMÁČKA

- Určeno pro jemné dochucení, méně kyselá chuť
- Olej z rajčat je emulgován do omáčky, což zaručuje jemnou chuť
- Hladká textura omáčky ze smažených rajčat
- Vhodné pro jemné polévky, k rybám a mořským plodům, lehkým masům a do rizota

100 g VÝROBKU:

Energetická hodnota

279 kJ / 67 kcal

Tuky 3,5 g

**z toho nasycené
mastné kyseliny 0,4 g**

Sacharidy 7,5 g

z toho cukry 4,4 g

Vláknina 0,5 g

Bílkoviny 1,2 g

Sůl 1,0 g

3 kg

6 ks



ITALSKÉ „ČEVAPČIČI“ S TOMATOVOU OMÁČKOU A BYLINKAMI

ČAS PŘÍPRAVY: 60 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: **

INGREDIENCE

1000 ml **BITONI Sugo Fino Di Pomodoro**, 1500 g mletého masa mix,
200 g cibule, 50 g česneku, 50 g petržele listové, 1 ks vejce, 50 g saturejky

POSTUP

1. Mleté maso spojíme s nasekanou cibulí, prolisovaným česnekem, nasekanou petrželkou a saturejkou. Dosolíme a z fáše vytvoříme válečky.
2. Do gastro nádoby nalijeme polovinu **BITONI Sugo Fino Di Pomodoro**, přidáme válečky z mletého masa a přidáme zbytek **BITONI Sugo Fino Di Pomodoro**.
3. Pečeme v konvektomatu na 170 °C po dobu 40 minut.

Jako přílohu můžeme použít vařené nebo pečené brambory, zeleninový salát nebo čerstvé světlé pečivo.



**VHODNÉ
DO INSTITUCÍ**

MILÁNSKÁ TOMATOVÁ POLÉVKA S BÍLOU FAZOLÍ CANNELLINI

ČAS PŘÍPRAVY: 30 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: *

INGREDIENCE

2000 ml **BITONI Sugo Fino Di Pomodoro**, 100 ml THOMY Combiflex oleje
1000 g kořenové zeleniny, 500 g fazolí Cannellini, 50 g česneku, 50 g bazalky,
sůl, pepř

POSTUP

1. Na oleji orestujeme očištěnou a nakrájenou kořenovou zeleninu. Přidáme nasekaný česnek a bazalku.
2. Zalijeme **BITONI Sugo Fino Di Pomodoro** a společně vaříme do změknutí zeleniny. Můžeme podlít vodou nebo zeleninovým vývarem.
3. Polévku rozmixujeme a prohřejeme.
4. Dochutíme solí a pepřem dle potřeby.
5. Do polévky jako vložku můžeme přidat uvařené fazole Cannellini nebo krutony.



ČÍSLO VÝROBKU: **12606030**

SUGO RUSTICO DI POMODORO 3 kg

RUSTIKÁLNÍ RAJČATOVÁ OMÁČKA S CIBULÍ

- Jemná chuť koření, rustikální chuť surovin
- Dužinatá textura omáčky s většími kousky rajčat a dušenou cibulí
- Vhodné pro déle připravované pokrmy např. dušená masa, ragú, guláše nebo na přípravu méně kořeněných těstovin, k masům a do rizota

100 g VÝROBKU:

Energetická hodnota

386 kJ / 93 kcal

Tuky 6,4 g

**z toho nasycené
mastné kyseliny 0,7 g**

Sacharidy 7,0 g

z toho cukry 6,1 g

Vláknina 1,1 g

Bílkoviny 1,2 g

Sůl 0,89 g

3 kg

6 ks



GRATINOVANÉ MILÁNSKÉ LILKY „PARMIGIANA“ V RAJČATOVÉ OMÁČCE

ČAS PŘÍPRAVY: 60 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: *

INGREDIENCE

1000 ml **BITONI Sugo Rustico Di Pomodoro**, 200 ml olivového oleje, 2000 g lilků, 200 g parmezánu, 100 g petržele listové, 50 g česneku, 2 svazky jarní cibule, sůl, pepř

POSTUP

1. Lilky nakrájíme na silnější plátky, osolíme a necháme „vypotit“. Papírovou utěrkou osušíme a na pánvi opečeme na olivovém oleji.
 2. Jarní cibuli nasekáme a orestujeme na olivovém oleji společně s česnekem. Přidáme **BITONI Sugo Rustico Di Pomodoro** a nasekanou listovou petržel.
 3. Lilky zarolujeme a vkládáme do připravené omáčky do gastro nádoby.
 4. Posypeme parmezánem a gratinujeme v konvektomatu dozlatova.
- Jako příloha je vhodné čerstvé bílé pečivo, rýže nebo zeleninový salát.



**VHODNÉ
DO HORECA**

BRAMBOROVÉ GNOCCHI V JEMNÉ TOMATOVÉ OMÁČCE S CUKETOU, SLANINOU A BYLINKAMI

ČAS PŘÍPRAVY: 30 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: *

INGREDIENCE

800 ml **BITONI Sugo Rustico Di Pomodoro**, 2000 g bramborových gnocchi, 500 g cukety, 500 g sušené slaniny, 100 g másla, 100 g pecorina (italského sýra), 50 g bazalky, sůl, pepř

POSTUP

1. Gnocchi uvaříme v osolené vodě doměčka.
2. V pánvi pomalu restujeme nakrájenou slaninu, aby nám pustila tuk. Přidáme nakrájenou cuketu a orestujeme společně.
3. Přidáme **BITONI Sugo Rustico Di Pomodoro**, listy čerstvé bazalky a gnocchi.
4. Společně krátce povaříme, zjemníme máslem a posypeme strouhaným ovčím sýrem pecorino.



VHODNÉ
DO INSTITUCÍ

SUGO

ČÍSLO VÝROBKU: **12605986**

SUGO INTENSO DI POMODORO 3 kg

TOMATOVÝ ZÁKLAD - KONCENTROVANÁ RAJČATOVÁ OMÁČKA S CIBULÍ A BYLINKAMI

- Intenzivní chuť bylinek a česneku
- Textura hladké plně ochucené omáčky, pyré s dužinou
- Vhodné na pizzu, pečená masa, ke GARDEN GOURMET® produktům, k lasagním, masovým kuličkám a ratatouille

100 g VÝROBKU:

Energetická hodnota

259 kJ / 62 kcal

Tuky 1,8 g

**z toho nasycené
mastné kyseliny** 0,2 g

Sacharidy 8,9 g

z toho cukry 6,2 g

Vláknina 0,9 g

Bílkoviny 1,9 g

Sůl 1,2 g

3 kg

6 ks



CAPRESE GRATINOVANÉ PANINI S TOMATOVÝM DIPEM

ČAS PŘÍPRAVY: 30 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: *

INGREDIENCE

500 ml **BITONI Sugo Intenso di Pomodoro**, 250 g THOMY majonézy, 10 ks panini žemlí, 500 g mozzarely, 500 g rajčat, 100 g rukoly, 20 g bazalkového pesta, sůl, pepř

POSTUP

1. Panini potřeme THOMY majonézou a bazalkovým pestem. Přidáme umytou rukolu, plátky mozzarely a rajčat.
2. Vše společně zapečeme v kontaktním grilu.
3. Jako dip k panini podáváme 50 ml **BITONI Sugo Intenso di Pomodoro**.



VHODNÉ
DO INSTITUCÍ

NEALPOLSKÁ PIZZA S ANČOVIČKAMI A BYLINKAMI

ČAS PŘÍPRAVY: 120 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: ***

INGREDIENCE

500 ml **BITONI Sugo Intenso di Pomodoro**, 1000 g mouky, 860 ml vody, 3 g droždí, 50 g soli, 20 ml olivového oleje, 6 g cukru krupice, 200 g oliv, 300 g ančoviček, 500 g mozzarely, 100 g rukoly, 100 g parmezánu, bazalka

POSTUP

1. Do vlažné vody rozmícháme droždí, přidáme cukr a mouku. Vložíme do hnětače a 30 minut vypracováváme elastické těsto. Poté přidáme olej, sůl a znovu prohněteme.
2. Těsto rozdělíme na 200 g kousky a vyválíme bochánky. Necháme kynout 120 minut.
3. Těsto vyválíme, přidáme **BITONI Sugo Intenso di Pomodoro**, ančovičky, olivy a bazalku. Na závěr přidáme mozzarellu a dáme péct do vyhřáté pece nebo konvektomatu na 250 °C.
4. Po upečení můžeme posypat rukolou a parmezánem.



PROTLAK

ČÍSLO VÝROBKU: **12614553**

DOUBLE TOMATO CONCENTRATE 800 g **KONCENTROVANÝ RAJČATOVÝ PROTLAK**

- Dvakrát koncentrovaná hustá rajčatová pasta vyrobená pouze z rajčat
- Vyrobený z rajčat pěstovaných udržitelným způsobem
- Dodává pokrmům nasládlou chuť a výraznou rajčatovou barvu
- Vhodné i pro přípravu vegetariánských a veganských pokrmů

100 g VÝROBKU:

Energetická hodnota

439 kJ / 104 kcal

Tuky 0,3 g

**z toho nasycené
mastné kyseliny** 0,1 g

Sacharidy 19,0 g

z toho cukry 13,4 g

Vláknina 4,4 g

Bílkoviny 4,1 g

Sůl 0,07 g

800 g 12 ks



MILÁNSKÁ DUŠENÁ HOVĚZÍ KLIŽKA S RAJČATY A CITRONOVOU KŮROU

ČAS PŘÍPRAVY: 180 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: ***

INGREDIENCE

150 g **BITONI Double Tomato Concentrate**, 200 ml THOMY Combiflex oleje, 1500 g hovězí klišky, 500 g kořenové zeleniny, 300 g cibule, 50 g česneku, 300 ml červeného vína, 50 g rozmarýnu, tymiánu, sůl, pepř

POSTUP

1. Hovězí klišku nakrájíme na větší kusy, okořeníme a na oleji prudce orestujeme.
2. Do výpeku přidáme nakrájenou cibuli, kořenovou zeleninu a česnek a společně restujeme. Přidáme nasekané bylinky.
3. Do základu vložíme **BITONI Double Tomato Concentrate** a zarestujeme společně se zeleninou.
4. Vložíme orestované maso a zalijeme červeným vínem. Poté podlijeme vodou nebo vývarem a dusíme do měkka.
5. Dochutíme solí a pepřem.

Jako příloha je vhodná rýže, těstoviny, pečené brambory nebo čerstvý chléb.



**VHODNÉ
DO HORECA**

ITALSKÁ GULÁŠOVÁ POLÉVKA S KOŘENOVOU ZELENINOU

ČAS PŘÍPRAVY: 40 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: *

INGREDIENCE

150 g **BITONI Double Tomato Concentrate**, 200 ml THOMY Combiflex oleje, 500 g hovězího krku, 500 g kořenové zeleniny, 500 g brambor, 300 g cibule, 50 g česneku, 50 g listové petržele, libeček, 10 g majoránky, sůl, pepř

POSTUP

1. Zeleninu, brambory a hovězí maso očistíme a nakrájíme na stejné kostičky.
2. Na oleji orestujeme cibuli a kořenovou zeleninu, přidáme maso a vše společně restujeme.
3. Přidáme **BITONI Double Tomato Concentrate**, zalijeme vodou a vaříme do změknutí masa.
4. Dochutíme prolisovaným česnekem, majoránkou, solí a pepřem.
5. Na závěr přidáme nasekanou petržel nebo libeček.



VHODNÉ
DO INSTITUCÍ

BRASÍROVANÁ VEPŘOVÁ KRKOVIČKA SE ŠPENÁTEM V TOMATOVÉ OMÁČCE

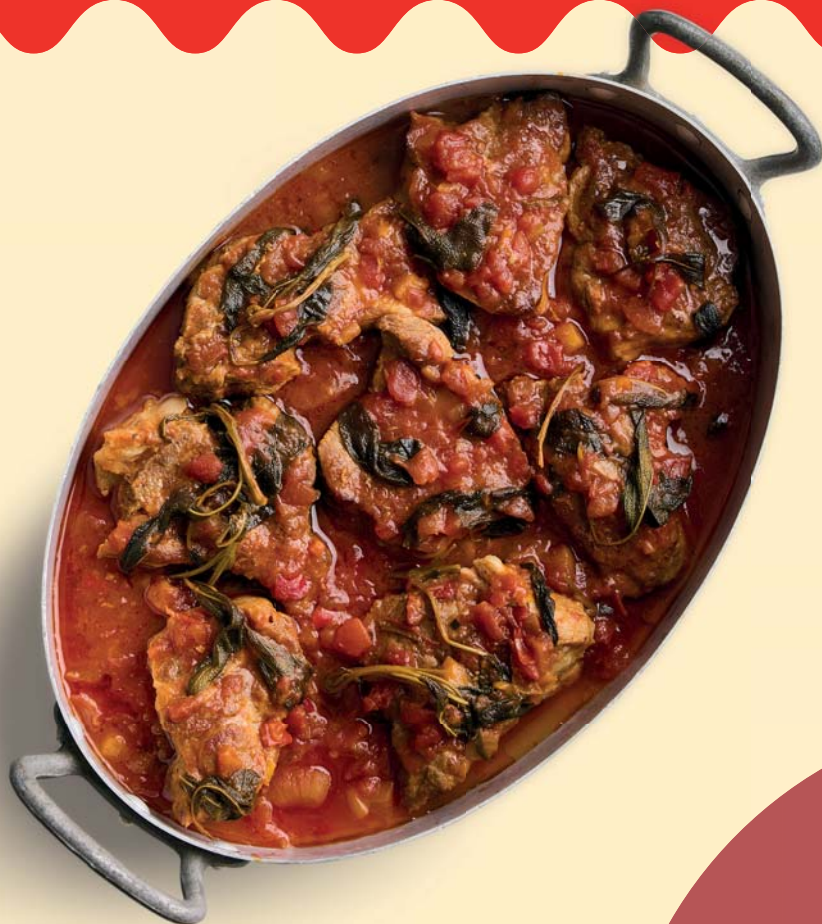
ČAS PŘÍPRAVY: 150 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: **

INGREDIENCE

150 g **BITONI Double Tomato Concentrate**, 200 ml THOMY Combiflex oleje, 1500 g vepřové krkovice, 200 g slaniny, 300 g cibule, 50 g česneku, 300 ml bílého vína, 100 g špenátu listového baby, sůl, pepř

POSTUP

1. Vepřovou krkovičku nakrájíme na plátky, okořeníme a na oleji prudce orestujeme.
 2. Do výpeku přidáme nakrájenou cibuli, slaninu a česnek a společně restujeme. Přidáme **BITONI Double Tomato Concentrate** a zarestujeme společně se slaninou a cibulí.
 3. Vložíme orestované maso a zalijeme bílým vínem. Poté podlijeme vodou nebo vývarem a dusíme doměkka.
 4. Na závěr přidáme omytý špenát a dochutíme solí, pepřem.
- Jako příloha jsou vhodné pečené brambory, zeleninový salát nebo rýže.



HOVĚZÍ PEČENĚ V RAJSKÉ OMÁČCE SE SKOŘICÍ A KOŘENOVOU ZELENINOU

ČAS PŘÍPRAVY: 180 MIN • POČET PORCÍ: 10 • OBTÍŽNOST: **

INGREDIENCE

300 g **BITONI Double Tomato Concentrate**, 200 ml THOMY Combiflex oleje, 1200 g hovězí loupáné plece, 500 g kořenové zeleniny, 250 g cibule, 400 g cukru krupice, 3 tyčinky celé skořice, nové koření, bobkový list, 2 ks citronu, sůl, pepř

POSTUP

1. Hovězí maso očistíme, okořeníme solí a pepřem a na oleji opečeme.
 2. Do výpeku vložíme nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a orestujeme do zlatohněda.
 3. Přidáme **BITONI Double Tomato Concentrate** a cukr, necháme zkaramelizovat. Vložíme koření, maso a podlijeme vývarem, který si předem připravíme.
 4. Vše společně vaříme do změknutí masa.
 5. Maso a koření vyjmeme, vše důkladně promixujeme a dochutíme dle potřeby solí, cukrem a citronovou šťávou a kůrou.
 6. Do hotové omáčky vložíme nakrájené maso.
- Jako vhodná příloha jsou těstoviny a různé druhy knedlíků.



VHODNÉ
DO INSTITUCÍ

KONTAKTY NA OBCHODNÍ REPREZENTANTY

Naše výrobky a služby Vám nejlépe zprostředkují naši obchodní reprezentanti.

Můžete je snadno kontaktovat prostřednictvím telefonu a sjednat si schůzku v době, kdy Vám to nejlépe vyhovuje. Jsme tu pro Vás!



FA:

Praha HORECA, PY, MB + 420 724 420 086

Praha HORECA, PZ, BE + 420 724 420 060

Praha instituce, KL, PB + 420 724 420 533

Plzeňsko, Karlovarsko, BE + 420 724 420 327

Severočeský kraj, ME, RA + 420 724 420 343

Jihočeský kraj + 420 724 420 339

FM:

VČ kraj bez PA, HK a CR + 420 724 420 333

NB, KO, KH, HK, PA, CR + 420 724 420 469

BM v., PE, JI, TR, ZN, BV + 420 724 420 354

BM m., BM v., ZS, HB + 420 724 420 351

OV, NJ, OP, BR, SU, JE + 420 724 420 096

OV, KI, FM, VS, ZL + 420 724 420 350

OC, PR, KM, UH + 420 724 420 352

HO, VY, BL, PV, SY + 420 724 420 534



Nestlé Česko s.r.o.

Mezi Vodami 2035/31, 143 20 Praha 4
infolinka: 800 135 135



www.nestleprofessional.cz



Nestlé Professional CZ & SK

