



VITAJTE VO SVETE RAJČÍN





ROBÍME VECI BUITONI CESTOU

Od roku 1827 je Buitoni priekopníkom
industrializácie talianskych produktov.

Nasledujeme odkaz zakladateľky Mama Giulia
a prepájame tie najlepšie ingrediencie
z tradičnej talianskej kuchyne s najmodernejšími
dostupnými technológiami.

Dnes, inšpirovaní zakladateľkou, uvádzame na trh
celý rad stredomorských rajčinových omáčok
pripravených na použitie, vyrobených z tých najlepších,
na slnku vyzretých, stredomorských rajčín
pestovaných na poli.

ČÍM SA ODLIŠUJEME? V ČOM JE ZNAČKA BUITONI INÁ?

Ako sa pestujú rajčiny na celom svete?

- V high-tech skleníkoch s umelým osvetlením a zavlažovaním
- V teréne pod vyhrievanými plastovými tunelmi
- Aký je v tom rozdiel? Ovpľyňuje to chuť, obsah cukru a množstvo antioxidantov.



Ako pestujeme rajčiny my a prečo?

- Veľmi tradične, pod slnkom a na otvorenom poli! Hovoríme im naše „šťastné rajčiny“!
- Čo to pre nás znamená? Iba sezónna produkcia, jedna úroda ročne.
- Využívame iba lokálne rajčiny z okolia 60 km od továrne.
- Pri pestovaní sme implementovali princípy regeneratívneho poľnohospodárstva.
- Udržateľnosť je pre nás zásadná a preto je továreň strategicky umiestnená blízko dodávateľom. Továreň využíva solárne panely, záleží nám na používaní vody – využívame vodnú nádrž na výrobu a vyčistenú vodu vraciame späť do zavlažovacieho kanála a rieky.
- Produkty sú v plechovkách, pretože práve tie sú v Európe jeden z najviac recyklovaných obalov, dnes sa recykluje zhruba 78 % plechoviek.

SALSY

Salsa sa obvykle skladá z čerstvých rajčín, cibule a bylín, čo vytvára svieži chuťový profil. Ingrediencie sú často rýchlo spracované, čo zachováva ich prirodzenú kyslosť a čerstvosť. Kúsky rajčín môžu zostať mierne tvrdšie, čím salsa získava osviežujúcu chuť.

ČÍSLO VÝROBKU: **12606028**

SALSA DI POMODORO 3 kg **KORENISTÁ RAJČINOVÁ OMÁČKA**

- Svieža a vyvážená chuť
- Veľké kúsky rajčín, textúra pyrė omáčky s cibuľou, cesnakom a bylinkami
- Použitie na mäsové guľôčky, pečené mäso, ratatouille, demi-glace, lazane, quiche

100 g VÝROBKU:

Energetická hodnota

276 kJ/66 kcal

Tuky 2,9 g

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

Sacharidy 8,3 g

z toho cukry 4,7 g

Vláknina 1,1 g

Bielkoviny 1,1 g

Sol' 0,54 g

3 kg 6 ks



FRANCÚZSKE ZELENINOVÉ RATATOUILLE S BYLINKAMI

ČAS PRÍPRAVY: 30 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: *

INGREDIENCIE

500 g **BUITONI Salsa di Pomodoro**, 100 ml olivového oleja, 500 g cibule, 500 g cukety, 500 g baklažánu, 500 g paprík - mix farieb, 100 g cesnaku, 50 g rozmarínu, tymianu, bazalky, 200 ml bieleho vína, soľ, korenie

POSTUP

1. Zeleninu očistíme a nakrájame na rovnako veľké kocky.
2. Na oleji orestujeme nasekaný cesnak a pripravenú zeleninu.
3. Po orestovaní zastrekneme bielym vínom, pridáme nasekané bylinky a **BUITONI Salsu di Pomodoro**.

4. Krátko spoločne prehrejeme a dochutíme soľou a korením.

Vhodnou prílohou je čerstvé biele pečivo alebo pečené zemiaky. Môžeme použiť aj ako prílohu ku grilovaným mäsám, rybám či syrom.



**VHODNÉ
PRE INŠTITÚCIE**

ŠPAGETY AMATRICIANA S CESNAKOM, CHILLI A PANCETTOU

ČAS PRÍPRAVY: 40 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: *

INGREDIENCIE

500 ml **BITONI Salsa di Pomodoro**, 1500 g MAGGI Špagety, 50 g cesnaku, 1 zväzok jarnej cibulky, 100 g chilli papričky, 500 g údenej slaniny pancetta alebo guanciale, soľ, korenie

POSTUP

1. MAGGI Špagety uvaríme vo vriacej osolenej vode al dente.
2. Na panvici orestujeme nakrájanú pancettu, pridáme nakrájanú jarnú cibuľku, čili papričku a prelisovaný cesnak.
3. Krátko orestujeme a pridáme **BITONI Salsu di Pomodoro**. Spoločne prehrejeme. Dochutíme soľou a korením.
4. Servírujeme so špagetami.



VHODNÉ
PRE HORECU

ČÍSLO VÝROBKU: **12606009**

SALSA PEPERONATA 3 kg

RAJČINOVÁ OMÁČKA S PAPRIKAMI

- Výrazná sladko-kyslá paradajková chuť
- Textúra hustejšieho pyrė s kúskami rajčín, pečených žltých papriek a cukety
- Použitie na ratatouille, tabouleh a do rizota

100 g VÝROBKU:

Energetická hodnota

229 kJ/55 kcal

Tuky 2,9 g

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

Sacharidy 6,2 g

z toho cukry 3,0 g

Vláknina 1,1 g

Bielkoviny 0,5 g

Sol' 0,54 g

3 kg

6 ks



ŠPANIELSKÉ BASKICKÉ KURČA S PAPRIKOVÝM RAGÚ, RAJČINAMI A ŠALVIOU

ČAS PRÍPRAVY: 60 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: **

INGREDIENCIE

500 g **BITONI Salsa Peperonata**, 200 ml THOMY Combiflex oleja, 1500 g kuracích stehenných steakov/rezňov, 200 g cibule, 50 g cesnaku, 30 g šalvie, soľ, korenie

POSTUP

1. Kuracie stehenné steaky okoreníme soľou a korením, nasekanou šalviou a orestujeme.
2. Mäso vyberieme a do panvice pridáme nakrájanú cibuľu a cesnak. Orestujeme a pridáme **BITONI Salsu Peperonata**. Krátko prehrejeme.
3. Orestované kuracie mäso vložíme do gastro nádoby, prilejeme zeleninové ragú a podlejeme troškou vody.
4. Pečieme domäkka na 170 °C cca 15 minút.



VHODNÉ
PRE INŠTITÚCIE

GRILOVANÁ MÄSOVÁ FAJITA PANVICA S KORIANDROM

ČAS PRÍPRAVY: 40 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: *

INGREDIENCIE

500 g **BITONI Salsa Peperonata**, 200 ml THOMY Combiflex oleja, 750 g kuracích stehenných steakov/rezňov, 750 g bravčového mäsa, 50 g mexického korenia fajita, 100 g koriandra, 200 g cibule, 50 g cesnaku, 1000 g cukety, 1000 g baklažánu, 500 g kyslej smotany, soľ, korenie

POSTUP

1. Kuracie a bravčové mäso nakrájame na rezančky, okoreníme a sprudka orestujeme.
2. Cibuľu, cesnak, cuketu a baklažán očistíme, nakrájame na mesiačiky a sprudka orestujeme.
3. Orestované mäso a zeleninu vložíme do gastro nádoby, prilejeme **BITONI Salsu Peperonatu**, okoreníme nasekaným koriandrom a spoločne pečieme na 180 °C cca 10 minút.
4. Po upečení podávame s kyslou smotanou.

Vhodnou prílohou sú grilované pšeničné placky (tortilly), zeleninový šalát, grilované zemiaky.



SALSY

ČÍSLO VÝROBKU: **12606040**

SALSA FRESCA CON POLPA 3 kg

DRVENÉ RAJČINY

- Výrazná sladko-kyslá rajčinová chuť s bazalkou
- Vyvážená chuť zrelejch rajčín a jemného korenia
- Textúra drvených rajčín v rajčinovej omáčke s ľahko orestovanými kúskami cibule
- Na prípravu zapečených cestovín, vhodné na prípravu omáčok napr. amatriciana alebo ragú, na prípravu bruschetty alebo neapolskej pizze
- Červené mäso a ryby vďaka polpe získajú sviežu chuť

100 g VÝROBKU:

Energetická hodnota

134 kJ/32 kcal

Tuky 0,5 g

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

Sacharidy 5,0 g

z toho cukry 3,8 g

Vláknina 1,0 g

Bielkoviny 1,3 g

Sol' 0,51 g

3 kg

6 ks



PEČENÝ PROVENSÁLSKY CÍČER V RAJČINOVOM RAGÚ

ČAS PRÍPRAVY: 40 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: *

INGREDIENCIE

500 g **BITONI Salsa Fresca con Polpa**, 100 ml THOMY Combiflex oleja, 1500 g vareného cíceru, 500 g koreňovej zeleniny, 200 g cibule, 50 g cesnaku, 300 g kelu, 30 g provensálskych bylín, 400 g mozzarely, soľ, korenie

POSTUP

1. Na oleji orestujeme nakrájanú cibuľu, pridáme koreňovú zeleninu a prelisovaný cesnak.
2. K orestovanej zelenine pridáme cícer a **BITONI Salsu Fresca con Polpa**, dochutíme korením a spoločne krátko dusíme.
3. Kel vo vriacej osolenej vode blanšírujeme a prekrájame na kúsky.
4. Kel pridáme k cíceru, vložíme do zapekacej nádoby a pridáme nakrájanú mozzarellu.
5. Všetko spoločne krátko gratinujeme.

Vhodnou prílohou je čerstvé biele pečivo, ryža alebo pečené zemiaky.



**VHODNÉ
PRE INŠTITÚCIE**

JEMNÁ TIKKA MASALA S RAJČINAMI, JOGURTOM A MÄTOU

ČAS PRÍPRAVY: 40 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: **

INGREDIENCIE

500 g **BITONI Salsa Fresca con Polpa**, 1500 g kuracích stehenných steakov, 500 g jogurtu, 10 g korenia tandoori, 10 g zázvoru, 100 ml olivového oleja, 150 g cibule, 50 g cesnaku, 250 ml 30% smotany, rímska rasca, škoric, bobjový list, kardamón, badián, soľ, korenie

POSTUP

1. Mäso nakrájame na rezančky a naložíme do marinády z jogurtu, nastrúhaného zázvoru, korenia tandoori a rímskej rasce. Necháme odležať a na oleji orestujeme.
 2. Omáčku si pripravíme nasledovne, na oleji orestujeme nakrájanú cibuľu a cesnak, pridáme **BITONI Salsu Fresca con Polpa** a korenie. Spoločne povaríme.
 3. Na záver korenie vyberieme, dochutíme soľou, zjemníme smotanou a premixujeme.
 4. Do omáčky vložíme orestované mäso a prehrejeme.
- Vhodnou prílohou je ryža, ryžové rezance alebo chlieb naan.



**VHODNÉ
PRE HORECU**

SUGÁ

Sugo obsahuje varené rajčiny, cesnak, cibuľu, bylinky ako je bazalka a oregano, niekedy aj mäso alebo zeleninu. Proces pomalého varenia zvyšuje bohatosť a silu chuti suga, ktoré výborne dopĺňa cestoviny a ďalšie talianske pokrmy.

ČÍSLO VÝROBKU: **12606029**

SUGO FINO DI POMODORO 3 kg

JEMNÁ RAJČINOVÁ OMÁČKA

- Určené na jemné dochutenie, menej kyslá chuť
- Olej z rajčín je emulgovaný do omáčky, čo zaručuje jemnú chuť
- Hladká textúra omáčky z vyprážaných rajčín
- Vhodné pre jemné polievky, k rybám a morským plodom, ľahkým mäsám a do rizota

100 g VÝROBKU:

Energetická hodnota

279 kJ/67 kcal

Tuky 3,5 g

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

Sacharidy 7,5 g

z toho cukry 4,4 g

Vláknina 0,5 g

Bielkoviny 1,2 g

Sol' 1,0 g

3 kg

6 ks



TALIANSKE „ČEVAPČIČI“ S RAJČINOVOU OMÁČKOU A BYLINKAMI

ČAS PRÍPRAVY: 60 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: **

INGREDIENCIE

1000 ml **BITONI Sugo Fino Di Pomodoro**, 1500 g mletého mäsa - mix,
200 g cibule, 50 g cesnaku, 50 g petržlenovej vňate, 1 ks vajca, 50 g saturejky

POSTUP

1. Mleté mäso spojíme s nasekanou cibuľou, prelisovaným cesnakom, nasekanou petržlenovou vňaťou a saturejkou. Dosolíme a vytvoríme valčeky.
2. Do gastro nádoby nalejeme polovicu **BITONI Sugo Fino Di Pomodoro**, pridáme valčeky z mletého mäsa a pridáme zvyšok **BITONI Sugo Fino Di Pomodoro**.
3. Pečieme v konvektomate na 170 °C približne 40 minút.

Vhodnou prílohou sú varené alebo pečené zemiaky, zeleninový šalát alebo čerstvé svetlé pečivo.



VHODNÉ
PRE INŠTITÚCIE

MILÁNSKA RAJČINOVÁ POLIEVKA S BIELOU FAZUĽOU CANNELLINI

ČAS PRÍPRAVY: 30 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: *

INGREDIENCIE

2000 ml **BITONI Sugo Fino Di Pomodoro**, 100 ml THOMY Combiflex oleja, 1000 g koreňovej zeleniny, 500 g fazule Cannellini, 50 g cesnaku, 50 g bazalky, soľ, korenie

POSTUP

1. Na oleji orestujeme očistenú a nakrájanú koreňovú zeleninu. Pridáme nasekaný cesnak a bazalku.
2. Zalejeme **BITONI Sugo Fino Di Pomodoro** a spoločne varíme do zmäknutia zeleniny. Môžeme podliať vodou alebo zeleninovým vývarom.
3. Polievku rozmixujeme a prehrejeme.
4. Dochutíme soľou a korením podľa potreby.
5. Do polievky ako vložku môžeme pridať uvarené fazule Cannellini alebo krutóny.



ČÍSLO VÝROBKU: **12606030**

SUGO RUSTICO DI POMODORO 3 kg

RUSTIKÁLNA RAJČINOVÁ OMÁČKA S CIBUĽOU

- Jemná chuť korenia, rustikálna chuť surovín
- Dužinatá textúra omáčky s väčšími kúskami rajčín a dusenou cibuľou
- Vhodné pre dlhšie pripravované pokrmy napr. dusené mäso, ragú, guláš alebo na prípravu menej korenených cestovín, mäsa a do rizota

100 g VÝROBKU:

Energetická hodnota

386 kJ/93 kcal

Tuky 6,4 g

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

Sacharidy 7,0 g

z toho cukry 6,1 g

Vláknina 1,1 g

Bielkoviny 1,2 g

Sol' 0,89 g

3 kg

6 ks



GRATINOVANÉ MILÁNSKE BAKLAŽÁNY „PARMIGIANA“ V RAJČINOVEJ OMÁČKE

ČAS PRÍPRAVY: 60 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: *

INGREDIENCIE

1000 ml **BITONI Sugo Rustico Di Pomodoro**, 200 ml olivového oleja, 2000 g baklažánu, 200 g parmezánu, 100 g petržlenovej vňate, 50 g cesnaku, 2 zväzky jarnej cibule, soľ, korenie

POSTUP

1. Baklažány nakrájame na hrubšie plátky, osolíme a necháme odstáť, aby pustili vodu. Papierovou utierkou vysušíme a na panvici opečieme na olivovom oleji.
 2. Jarnú cibuľu nasekáme a orestujeme na olivovom oleji spoločne s cesnakom. Pridáme **BITONI Sugo Rustico Di Pomodoro** a nasekanú petržlenovú vňať.
 3. Baklažány zrolujeme a vkladáme do pripravenej omáčky do gastro nádoby.
 4. Posypeme parmezánom a gratinujeme v konvektomate do zlatista.
- Vhodnou prílohou je čerstvé biele pečivo, ryža alebo zeleninový šalát.



**VHODNÉ
PRE HORECU**

ZEMIAKOVÉ GNOCCHI V JEMNEJ RAJČINOVEJ OMÁČKE S CUKETOU, SLANINOU A BYLINKAMI

ČAS PRÍPRAVY: 30 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: *

INGREDIENCIE

800 ml **BITONI Sugo Rustico Di Pomodoro**, 2000 g zemiakových gnocchi, 500 g cukety, 500 g sušenej slaniny, 100 g masla, 100 g pecorina (talianskeho syra), 50 g bazalky, soľ, korenie

POSTUP

1. Gnocchi uvaríme v osolenej vode domäkka.
2. V panvici pomaly restujeme nakrájanú slaninu, aby nám pustila tuk. Pridáme nakrájanú cuketu a orestujeme spoločne.
3. Pridáme **BITONI Sugo Rustico Di Pomodoro**, listy čerstvej bazalky a gnocchi.
4. Spoločne krátko povaríme, zjemníme maslom a posypeme strúhaným ovčím syrom pecorino.



VHODNÉ
PRE INŠTITÚCIE

SUGO

ČÍSLO VÝROBKU: **12605986**

SUGO INTENSO DI POMODORO 3 kg

TOMATOVÝ ZÁKLAD - KONCENTROVANÁ RAJČINOVÁ OMÁČKA S CIBUĽOU A BYLINKAMI

- Intenzívna chuť byliniek a cesnaku
- Textúra hladkej plne ochutenej omáčky, pyrė s dužninou
- Vhodné na pizzu, pečené mäso, ku GARDEN GOURMET® produktom, k lazaniam, mäsovým guľôčkam a ratatouille

100 g VÝROBKU:

Energetická hodnota

259 kJ/62 kcal

Tuky 1,8 g

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

Sacharidy 8,9 g

z toho cukry 6,2 g

Vláknina 0,9 g

Bielkoviny 1,9 g

Sol' 1,2 g

3 kg

6 ks



CAPRESE GRATINOVANÉ PANINI S RAJČINOVÝM DIPOM

ČAS PRÍPRAVY: 30 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: *

INGREDIENCIE

500 ml **BITONI Sugo Intenso di Pomodoro**, 250 g THOMY majonézy, 10 ks panini žemlí, 500 g mozzarely, 500 g rajčín, 100 g rukoly, 20 g bazalkového pesta, soľ, korenie

POSTUP

1. Panini potrieme THOMY majonézou a bazalkovým pestom. Pridáme umytú rukolu, plátky mozzarely a rajčiny.
2. Všetko spoločne zapečieme v kontaktnom grile.
3. Ako dip k panini podávame **BITONI Sugo Intenso di Pomodoro**.



VHODNÉ
PRE INŠTITÚCIE

NEAPOLSKÁ PIZZA S ANČOVIČKAMI A BYLINKAMI

ČAS PRÍPRAVY: 120 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: ***

INGREDIENCIE

500 ml **BITONI Sugo Intenso di Pomodoro**, 1000 g múky, 860 ml vody, 3 g droždia, 50 g soli, 20 ml olivového oleja, 6 g krupicového cukru, 200 g olív, 300 g ančovičiek, 500 g mozzarely, 100 g rukoly, 100 g parmezánu, bazalka

POSTUP

1. Do vlažnej vody rozmiešame droždie, pridáme cukor a múku. Vložíme do kuchynského robota a 30 minút vypracovávame elastické cesto. Potom pridáme olej, soľ a znova premiešame.
2. Cesto rozdelíme na 200 g kúsky a vytvoríme bochníčky. Necháme kysnúť 120 minút.
3. Cesto vyvaľkáme, pridáme **BITONI Sugo Intenso di Pomodoro**, ančovičky, olivy a bazalku. Na záver pridáme mozzarellu a dáme piecť do vyhriatej pece alebo konvektomatu na 250 °C.
4. Po upečení môžeme posypať rukolou a parmezánom.



PRETLAK

ČÍSLO VÝROBKU: **12614553**

DOUBLE TOMATO CONCENTRATE 800 g **KONCENTROVANÝ RAJČINOVÝ PRETLAK**

- Dvakrát koncentrovaná hustá rajčinová pasta vyrobená iba z rajčín
- Je vyrobený z rajčín pestovaných udržateľným spôsobom
- Dodáva pokrmom sladkastú chuť a výraznú rajčinovú farbu
- Vhodné aj na prípravu vegetariánskych a vegánskych pokrmov

100 g VÝROBKU:

Energetická hodnota
439 kJ/104 kcal

Tuky 0,3 g
z toho nasýtené
mastné kyseliny 0,1 g

Sacharidy 19,0 g
z toho cukry 13,4 g

Vláknina 4,4 g

Bielkoviny 4,1 g

Sol' 0,07 g

800 g 12 ks



MILÁNSKA DUSENÁ HOVÄDZIA GLEJKA S RAJČINAMI A CITRÓNOVOU KÔROU

ČAS PRÍPRAVY: 180 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: ***

INGREDIENCIE

150 g **BITONI Double Tomato Concentrate**, 200 ml THOMY Combiflex oleja, 1500 g hovädzej glejky (nožiny), 500 g koreňovej zeleniny, 300 g cibule, 50 g cesnaku, 300 ml červeného vína, 50 g rozmarínu a tymianu, soľ, korenie

POSTUP

1. Hovädzie mäso nakrájame na väčšie kusy, okoreníme a na oleji prudko orestujeme.
2. Do výpeku pridáme nakrájanú cibuľu, koreňovú zeleninu a cesnak a spoločne restujeme. Pridáme nasekané bylinky.
3. Do základu vložíme **BITONI Double Tomato Concentrate** a zarestujeme spoločne so zeleninou.
4. Vložíme orestované mäso a zalejeme červeným vínom. Potom podlejeme vodou alebo vývarom a dusíme domäkka.
5. Dochutíme soľou a korením.

Vhodnou prílohou je ryža, cestoviny, pečené zemiaky alebo čerstvý chlieb.



**VHODNÉ
PRE HORECU**

TALIANSKA GULÁŠOVÁ POLIEVKA S KOREŇOVOU ZELENINOU

ČAS PRÍPRAVY: 40 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: *

INGREDIENCIE

150 g **BITONI Double Tomato Concentrate**, 200 ml THOMY Combiflex oleja, 500 g hovädzieho krku, 500 g koreňovej zeleniny, 500 g zemiakov, 300 g cibule, 50 g cesnaku, 50 g petržlenovej vňate, ligurčeka, 10 g majoránu, soľ, korenie

POSTUP

1. Zeleninu, zemiaky a hovädzie mäso očistíme a nakrájame na rovnaké kocky.
2. Na oleji orestujeme cibuľu a koreňovú zeleninu, pridáme mäso a všetko spoločne restujeme.
3. Pridáme **BITONI Double Tomato Concentrate**, zalejeme vodou a varíme do zmäknutia mäsa.
4. Dochutíme prelisovaným cesnakom, majoránom, soľou a korením.
5. Na záver pridáme nasekanú petržlenovú vňať alebo ligurček.



VHODNÉ
PRE INŠTITÚCIE

DUSENÁ BRAVČOVÁ KRKOVIČKA SO ŠPENÁTOM V RAJČINOVEJ OMÁČKE

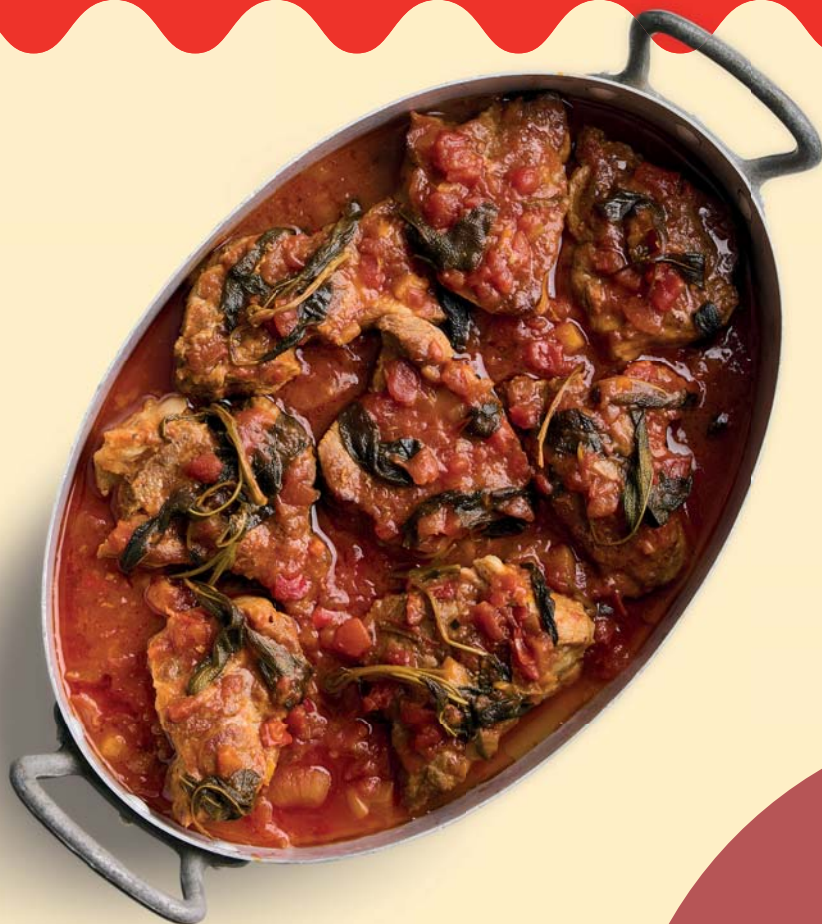
ČAS PRÍPRAVY: 150 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: **

INGREDIENCIE

150 g **BITONI Double Tomato Concentrate**, 200 ml THOMY Combiflex oleja, 1500 g bravčovej krkovičky, 200 g slaniny, 300 g cibule, 50 g cesnaku, 300 ml bieleho vína, 100 g listového baby špenátu, soľ, korenie

POSTUP

1. Bravčovú krkovičku nakrájame na plátky, okoreníme a na oleji prudko orestujeme.
2. Do výpeku pridáme nakrájanú cibuľu, slaninu a cesnak a spoločne restujeme. Pridáme **BITONI Double Tomato Concentrate** a zarestujeme spoločne so slaninou a cibuľou.
3. Vložíme orestované mäso a zalejeme bielym vínom. Potom podlejeme vodou alebo vývarom a dusíme domäkka.
4. Na záver pridáme umytý špenát a dochutíme soľou, čiernym korením. Vhodnou prílohou sú pečené zemiaky, zeleninový šalát alebo ryža.



HOVÄDZIE MÄSO V RAJČINOVEJ OMÁČKE SO ŠKORICOU A KOREŇOVOU ZELENINOU

ČAS PRÍPRAVY: 180 MIN • POČET PORCIÍ: 10 • NÁROČNOSŤ: **

INGREDIENCIE

300 g **BITONI Double Tomato Concentrate**, 200 ml THOMY Combiflex oleja, 1200 g hovädzieho lúpaného pleca, 500 g koreňovej zeleniny, 250 g cibule, 400 g krupicového cukru, 3 tyčinky celej škoricice, nové korenie, bobkový list, 2 ks citróna, soľ, korenie

POSTUP

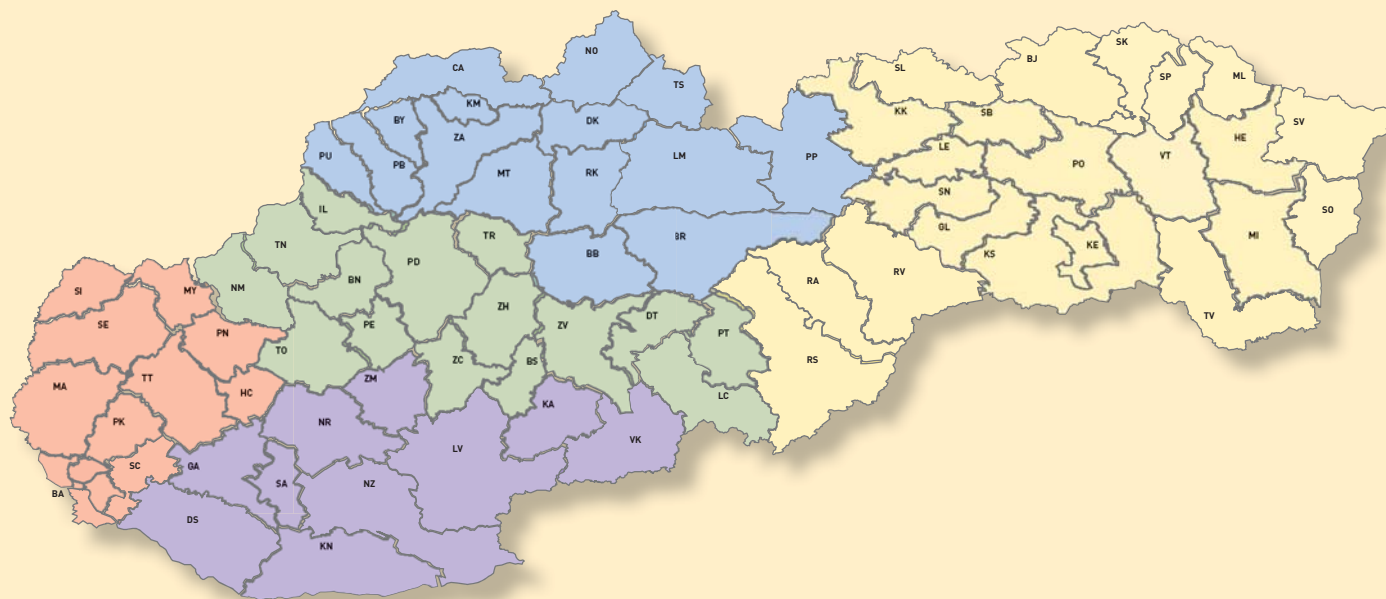
1. Hovädzie mäso očistíme, okoreníme soľou a korením a na oleji opečieme.
 2. Do výpeku vložíme nakrájanú koreňovú zeleninu, cibuľu a orestujeme do zlatohneda.
 3. Pridáme **BITONI Double Tomato Concentrate** a cukor, necháme skaramelizovať. Vložíme korenie, mäso a podlejeme vývarom, ktorý si vopred pripravíme.
 4. Všetko spoločne varíme do zmäknutia mäsa.
 5. Mäso a korenie vyberieme, všetko dôkladne premixujeme a dochutíme podľa potreby soľou, cukrom a citrónovou šťavou a kôrou.
 6. Do hotovej omáčky vložíme nakrájané mäso.
- Vhodnou prílohou sú cestoviny a rôzne druhy knedlí.



VHODNÉ
PRE INŠTITÚCIE

KONTAKTY NA OBCHODNÝCH REPREZENTANTOV

Naše výrobky a služby Vám najlepšie sprostredkujú naši obchodní reprezentanti. Môžete ich ľahko kontaktovať prostredníctvom telefónu a dohodnúť si schôdzku tak, ako Vám to najlepšie vyhovuje. Sme tu pre Vás!



Kontakt	Región
908 770 789	Dunajská Streda, Galanta, Komárno, Krupina, Levice, Nitra, Nové Zámky, Šaľa, Veľký Krtíš, Zlaté Moravce
905 209 157	Bánovce nad Bebravou, Banská Štiavnica, Detva, Ilava, Lučenec, Nové Mesto nad Váhom, Partizánske, Poltár, Prievidza, Topoľčany, Trenčín, Turčianske Teplice, Zvolen, Žarnovica, Žiar nad Hronom
905 212 398	Bardejov, Gelnica, Humenné, Kežmarok, Košice, Košice a okolie, Levoča, Medzilaborce, Michalovce, Prešov, Revúca, Rimavská Sobota, Rožňava, Sabinov, Snina, Sobrance, Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Stropkov, Svidník, Trebišov, Vranov nad Topľou
905 662 836	Banská Bystrica, Brezno, Bytča, Čadca, Dolný Kubín, Kysucké Nové Mesto, Liptovský Mikuláš, Martin, Námestovo, Poprad, Považská Bystrica, Púchov, Ružomberok, Tvrdošín, Tatry, Žilina
908 678 255	Bratislava, Hlohovec, Malacky, Myjava, Pezinok, Piešťany, Senec, Senica, Skalica, Trnava
915 595 254	Prezentačný kuchár pre Slovensko



Nestlé Slovensko s.r.o.

Košovská cesta 11, 971 27 Prievidza
infolinka: 0800 135 135



www.nestleprofessional.sk



Nestlé Professional CZ & SK

