



Kreatív Gasztronómia

2019. TAVASZ-NYÁR



Köszöntő

A friss, tavaszi zöldségekből összeállított tányérnál nem lehet szebb látvány egy kreatív séfnek! Sokféle primőr zöldséggel ajándékoz meg bennünket a természet ezekben a hónapokban, és séf legyen a konyhán, aki valamennyit be tudja építeni az étlapjába. Kreatív Gasztronómiánk tavaszi kiadásával, benne vendég-séfünkkel, ahhoz szeretnénk inspirációkat adni, hogyan és hányféleképpen jelenhetnek meg az üde tavaszi zöldségek az étlapokon, az előételtől a desszertig.

Először a karalábé érkezik. Nyomában máris itt a spárga, a spenót, majd hamarosan a zöldborsó, a sárgarépa. Mellettük a retek, az újhagyma, és a korai gyümölcsök színesítik a zavarba ejtően gazdag választékot, amivel öröm a kísérletezés, a főzés.

A mai gasztronómiai trendekbe tökéletesen beleillik a friss zöldségek, gyümölcsök éttermi étellé komponálása. És ma már adottak a technológiai lehetőségek is a kíméletes főzéshez, hogy a legtöbb tápértéket megőrizve kerüljenek a vendég tányérjára az üde, tavaszi alapanyagok.

Kívánom, hogy legyen öröm mindnyájunknak a kreatív alkotás!



RECEPTEK

RECEPTEK PAPP ZSOLTTÓL, AZ EIFFEL BISTRO SÉFJÉTŐL

Lassan sült ropogós malaccsászár, almás-zelleres remoulade-dal, vajás bébi mangolddal	12
Ropogós lazacfilé, rákhúsos champpelel, házi aszalt paradicsommal	13
Rosé kacsamell, körtés-gorgonzolás pitével, szeder mártással	14
Sous Vide-olt rozmaringos sertésszűz, sokízű gombás parajjal, fokhagyma pehellyel	15
Fűszeres báránypörkölt, édesköményes-fűgés kuskusszal, umami jus-sal	16
Mogyorókrémes panna cotta, bazsalikomos erdei gyümölcsökkel	17

NEMZETKÖZI ÍZEK

Barbecue mártással és friss korianderrel pácolt pastrami szendvics	20
Marinált lazacos szendvics, csípős majonézzel és ruccolával	21
Füstölt lazacos, pikáns szendvics	22
Sonkás cheddarszendvics, zöldségekkel	23
Paradicsomos mozzarella torony, Citromos Zöldfűszeres öntettel	24
Lazac teriyaki	25
Csirke yakitori	26
Teriyaki csirkeszárnyak	27

RECEPTEK PAPP GYÖZÖTŐL, AZ ETO HOTEL GYŐR SÉFJÉTŐL

Marhavelőscsont, epres lilahagymalekvárral, spárgás friss zöldekkel	30
Vajon pirított spárga Szent Jakab-kagylóval	31
Bazsalikomos paradicsomleves sonkagrissinivel	32
Balsamos eperkrémleves kacsamájjal, pirított mandulával	33
Báránycsülök pirított zöldségekkel, borsikafűes hollandi mártással	34
Borjúonglet füstös pecsenyelével, spárgával, beré talpaton	35
Panna cotta korianderes eperrel és gránátalmával	36
Pirított darafelfújt savanyú eperrel, cappuccino mousse	37



Csíki Sándor

Az európai fűszerhasználatra egészen a 17. századig a drága, keleti fűszerek, a bors kiemelkedő fontossága a jellemzőek. A század közepétől kibontakozó francia gasztro-forradalom a fűszerezési szokásokban is gyökeres változást hozott. François Pierre de la Varenne, Le Cuisinier françois (1651) című forradalmian újszerű műve, s a következő ötven esztendőben kiadott nagyszámú francia szakácskönyv szemléletformáló hatással van a korabeli európai csúcsgasztronómiára. A középkori hagyományokat követő túlzott fűszerezés az európai elit ízlésében elveszíti divatosságát. A szokatlan, vagy erős fűszerezés a provinciális elmaradottság, a civilizálatlanság kigúnyolt tüneteivé vált. Ám miközben a csípősség, fűszeresség az arisztokrácia köreiben kiment a divatból, a Kárpát-medence (és sok más régió) fűszerhasználatában tovább élnek a középkori hagyományok, és a csípős bors, gyömbér és sáfrány változatlanul a legalapvetőbb fűszerek, amelyekhez a 18. század utolsó évtizedeitől, a magyar konyhát is radikálisan átformáló paprika csatlakozott. Csapó József fent idézett sorainak megjelenése után bő fél évszázaddal, 1831-ben már így ír a német utazó, August Ellrich: "A spanyol borsot, Capsicum annuum, Magyarországon paprikának nevezik és a magyarok legkedvesebb fűszere. Hihetetlen, milyen mennyiséget tesznek nemzeti ételeikbe. Egy ilyen közkedvelt nemzeti étel a gulyáshús, apróra vágott marhahús, paprika-levesel. Gyakran előfordul, hogy ez a gulyáshús a szájbán olyan, mint az izzó parázs, vagy még annál is rosszabb."

„Török-bors, paprika, kerti-bors. Ezt kertekben termesztik, és a' piros hoszszú gyümöltseit a' paraszt emberek porrá törik, és eledeleiket avval borsozzák. Hasznára nézve egyebet nem írhatok felöle, hanem hogy igen erős eszköz ez, és ember vérét igen mehevitti. Egyébként ha etzetbe vetik a' paprikát, az töle erősebb.” – írta Csapó József, Új füves és virágos magyar kert című művében (1775).

Globális trend

A világ legnépszerűbb fűszerei ma is a csípősek. Felhasználásuk és előállításuk évek óta nő, és a fűszerek közti versenyben a 18. században borspótlóként indult paprika mára már behozhatatlan előnyre tett szert a borssal szemben. Indiával versenyezve, Kína a világ legnagyobb chilitermelője, de az élbolyban találjuk a chilikultúra központját, Mexikót, valamint a hazai paprikatörténetben is fontos szerepet játszó Törökországot. A paprika világtörténetében kulcsszerpet játszó Spanyolország egymillió tonna körül termel, ami ötszöröse a magyar termelésnek. A világtermelés 2013-ban meghaladta a 31 millió tonnát, és a világ népességének egyharmada naponta fogyaszt chilit. Egy 2018-ban végzett amerikai felmérésben a megkérdezett amerikaiak 90, az európaiak 80 százaléka nyilatkozott úgy, hogy szereti, élvezi a csípős, fűszeres ételeket. A megkérdezett amerikaiak 25, az európaiak 20 százaléka pedig több fűszeres-csípős ételt fogyasztott, mint egy évvel korábban. Bár a csípős fűszerezés megítélése kultúránként, koronként és az olcsón hozzáférhető növények elterjedtségétől függően, földrajzi területenként is erősen eltérő, a fűszerezés összetettségének és csípősségének erőteljesen növekedése, a csípősség kedvelése globális trend.



ERŐSEN AJÁNLOTT

Paprika és chili

Az Amerikában évezredek óta termesztett, a magyar nyelvben paprikaként ismert fűszernövény a burgonyafélék családjába, a Capsicum nemzetségbe tartozik. E nemzetségnek több tucat faja ismert, ám ebből csupán öt fajt termesztnek szerte a világon. Ez az öt faj a közönséges, a cserjés, a bogyós, a szőrös és a világ legerősebb paprikáit adó kínai paprika. A termesztett chilik legnagyobb változatosságát Peruban találjuk, míg a vad fajtákat Bolíviában fogyasztják a legnagyobb mennyiségben. Az öt termesztett faj közül Magyarországon a közönséges paprika (*Capsicum annuum* L.) a legelterjedtebb. Tévedésből adott nevével ellentétben a „kínai” éppúgy Amerikából származik, akárcsak a Yucatán-félszigeten, Közép-Amerikában és a Karib-szigeteken őshonos többi növény. A paprika elnevezése a „kínai” nélkül is meglehetősen zűrzavaros, mivel a „pepper”, a „chili pepper”, a „chilli”, a „chile”, az „aji” s több más név egyaránt használatos a jelölésére.

Stresszoldó fájdalom

Bár a csípőst íznek nevezzük, valójában mégsem az. A paprika csípősségét okozó kapszaicinoidok a szájüregben, ajkakon, a háromosztatú ideg ingerlésével váltanak ki égető fájdalomérzetet. Amíg például a mustár, a wasabi és a torma roncsolódott sejtjeiből felszabaduló könnyebb molekulák az orr nyálkahártyáját is irritálják, „csípi”, a chiliben lévő kapszaicinoidok a fogyasztásukkor többnyire csak a szájüregben váltanak ki fájdalomérzetet. Mivel a különféle chilifajtákban eltérő mennyiségben és arányban többféle kapszaicin molekula is található, ezért nem meglepő, hogy a chilik csípőssége erősen eltérhet egymástól. A hatás lehet gyors és hamar elmúló, de lehet lassan kialakuló, tartós is. A kapszaicinoid tartalom a genetikán túl az időjárástól és a chili érettségétől is függ. Mivel a chili a beporzás és az érés kezdete között termeli és halmozza fel a kapszaicinoidokat, ezért a legnagyobb csípősséggel akkor találkozhatunk, amikor a zöld chili elkezd változtatni a színét. A csípős tehát nem íz, hanem fájdalomérzet, ám ennek a fájdalomérzetnek számos előnyös, akár stresszoldó élettani hatása is akad, ami jól magyarázza a csípős, vagy extrém csípős fűszerek és fűszerkeverékek világsikerét.

Jalapeño és Orange Habanero Cayenne és Tabasco

A már említett jalapeño (*C. annum*) a világ egyik legismertebb chili paprikája. Különösen az USA délnyugati államaiban, Mexikóban és Közép-Amerikában népszerű, de Európában is terjed. A jalapeño Mexikói eredetű, többnyire zölden fogyasztott és felhasznált chili, amely éretten piros színű lesz. A nevét a mexikói Veracruz állam fővárosa, Xalapa (Jalapa) után kapta. Mexikóban közel 20 ezer hektáron termesztik. Füves, zöld zamatok jellemzik. Savanyítva, konzervben és nyersen is fogyasztjuk. A nachos elengedhetetlen eleme. A jalapeño paprikához hasonlóan, a narancsszínű

Orange Habanero (*C. chinense*) is megjelent a hazai kereskedelmi forgalomban. Csípőssége 150.000-325.000

SHU, s ezzel a csípősséggel 1999-ben még a Guinness-rekorder volt. Legnagyobb mennyiségben a Yucatán-félszigeten termelik. Csípőssége, citrusos, gyümölcsös zamatai, intenzív virágos aromái különösen a chiliszószok, salsák készítésénél előnyösek, de szárítják, savanyítják és töltik is.

A hazai receptekben is régóta elterjedt cayenne „bors” (*C. annum*) csípőssége 30.000-50.000 SHU. A jalapeño paprikához hasonlóan a csípőssége gyorsan kifejlődik, majd hamar szerte is foszlik. Leginkább a szájúreg elülső és középső részén lévő fájdalomérzékelő idegvégződéseket ingerli. Poros, savanykás ízű. Déli stílusú csípős szószokban, ízesítőekben, salátákban, porrá őrölve, vagy pelyhekben fogyasztják. A Tabasco (*C. frutescens*) késleltetetten megjelenő csípőssége 30.000-70.000 SHU. Leginkább az ajkak és a nyelvet csípi és a csípőssége hosszan megmaradhat. Zelleres, zöldhagymás árnyalatok mellett, némi érdesség jellemzi. Fűszerként, csípős szószokban elterjedt.

A CSÍPŐSSÉG MÉRTEKE (SHU)

Amit a 18. században Csapó Józsefhez hasonlóan, még csak „igen erős” eszközként definiáltak, ma már jóval kifinomultabban vagyunk képesek meghatározni. A paprikák és a többi fűszer csípősségének intenzitását, a módszert kidolgozó amerikai gyógyszerész, Wilbur Scoville neve után világszerte Scoville Csípősségi Egységben (SHU) adjuk meg. A Scoville-skálán lévő szám azt mutatja meg, hogy az adott fűszert hányszorosára kell hígítani ahhoz, hogy a tesztelők már ne érezzék csípősnek. Ennek alapján a köztudatban erősnek tartott jalapeño paprika csupán 2.500-8.000, a cayenne borsnak nevezett chili már 30.000-50.000, az Amerikában nemesített egyik *Capsicum chinense* hibrid, a Carolina Reaper átlagos csípőssége pedig 1.560.000 SHU feletti, amivel az egyik legerősebb chili a világon.

A legerősebbek

A legerősebbek klubjába az 1.000.000 SHU feletti csípősséggel bíró fajták tartoznak, mint a Naga Jolokia, Bhut Jolokia, Trinidad Moruga Scorpion (*C. chinense*). Csípősségük kialakulása késleltetett. A szájúreg torok felőli részén a legintenzívebb a fájdalomérzet, amely viszonylag rövid. A klubba tartozó chilik nagyon gyümölcsösek, halvány mangós jegyekkel, trópusi felhangokkal. BBQ-szószok, salsák összetevője, vagy porrá őrölve is kedvelt. Füst ízű chili készítményekben is nagyszerű.

A hosszú élet titka?

A hosszú, egészséges élet szent gráljának keresése az emberiség ősidők óta kedvelt foglalatossága. Nem véletlen hát, hogy a fájdalmas, ám egyben fájdalomcsillapító hatású kapszaicin (chili) is azonnal hírbe került, amint kiderült, hogy az élet egészségesebb, s hosszabb lehet, ha fájdalommentes. A University of California, Berkeley, öregedéskutatással foglalkozó professzora, Dr. Andrew Dillin szerint, a rendszeresen fogyasztott fájdalomcsillapító hatású kapszaicin (chili) leállíthatja a kapszaicin receptort, ezzel pedig segíthet elkerülni, hogy az életkor előrehaladtával az anyagcsere romoljon, és végeredményben egy hosszabb, egészségesebb élethez vezet. ■

Csíki Sándor

HELLMANN'S
EST.1913



HELLMANN'S
CSÍPŐS PAPRIKASZÓSZ
Kiszereelés: 95ml

VALAMI
CSÍPŐSRE
VÁGYSZ?



*A Hellmann's mini salátaöntetek
tökéletes és kényelmes megoldást
nyújtanak salátái ízesítésére, akár
helyben fogyasztás, akár
kiszállítás esetén.*



Higiénikus és zárt
csomagolás



GLUTEN
FREE

Gluténmentes



Nem szükséges hűteni



HELLMANN'S

EST.1913



MINDEN

ALKALOMHOZ | FOGÁSHOZ





EIFFEL BISTRO

Az impozáns Eiffel Palace-ban lévő Eiffel Bistro öt éve változatlan, magas minőségű konyhájával várja vendégeit. Az étterem profilját nem egy adott nemzet konyhája határozza meg, a tulajdonosok és Papp Zsolt Executive Chef bölcs döntése nyomán az étlap szezonális, változatos kínálatát a vendégigények határozzák meg.

Ennek megfelelően került a hely – az épület felújításával egy időben – kialakításra. Kiemelkedően fontos szempont volt, hogy ne csak az utcáról érkező vendégeik számára biztosítsanak jó ellátást, hanem a délidőben, szűk ebédszüneti keretek közé szorított irodai dolgozók szintén igényes környezetben, méltó módon étkezhessenek. Az Eiffel Bistro enteriőrje, a kiszolgálás minősége számukra is megteremti a nyugodt, kényelmes étkezés lehetőségét.

Az étterem – központi fekvéséből adódóan – kitűnő választás egy színház előtti vacsorához, vagy egy koncertet követő koktélozáshoz, illetve hétvégi, családi programok része, célja lehet egy – a bisztróban elköltött – ebéd vagy vacsora.

A nagy forgalom kiszolgálására rendkívül jól felszerelt konyha, és rutinos, összeszokott csapat áll rendelkezésre. A négy éttermet összefogó hálózat Executive Chef-jeként dolgozó Papp Zsolt neve nem ismeretlen a szakmában, hiszen régóta a RATIONAL és FRIMA (ma már RATIONAL VCC) intelligens főzőberendezések magyarországi betanított chefje, akinek változatos kulináris múlt van a háta mögött, a kisvendéglőtől, az étteremlánc konyháinak vezetéséig.

Egy hirtelen elhatározásból elkövetett görög szezon után, a magyar gasztronómiai életbe visszatérve, Zsolt az IKEA konyhafőnökeként ismerkedett meg a RATIONAL gépekkel, majd az étterem átépítésekor már ő rendezte be a konyhát a cég eszközeivel.

A kalandok azonban tovább kísértették, az IKEA konyháját hátrahagyva, olyan luxusvonatok konyháin dolgozott, mint a Wiener Waltzer, vagy a méltán híres Orient Express. Az utazásokat azonban újabb megálló követte, a budai vár egyik

első osztályú éttermébe hívták Chef helyettesnek, ahonnan az út az akkori legnagyobb magyar étteremlánchoz vezetett, ahol a lánc központi éttermének vezetését bízta Zsolt-ra.

A központi étterem vezetését követően már az egész hálózatra felügyelt, 32 étterem tartozott alá. Ekkortájt kezdett el foglalkozni – a korábbi jó tapasztalatok fényében – az új technológiák integrálásával, amelyet az akkori vezetőség el is fogadott, és Zsolt már nem csupán egyetlen konyha felszerelését kapta feladatul, hanem az egész hálózatét. Értethető módon innentől komolyabbra fordult a kapcsolata a RATIONAL-lal.

Az együttműködés keretében Zsolt a cég szabadúszó bemutató Chef-jeként képviselte a RATIONAL-t Európa számos szakkiallításának, és Magyarországon elsőként megszerezte a RATIONAL Academy képesítést.

A RATIONAL-lal közös munkája természetesen nem hátráltatta szakmai sikereiben, hiszen eközben számos olyan konyhán dolgozott, amelyet a képviselt RATIONAL és FRIMA (ma már RATIONAL VCC) eszközökkel fel is szereltetett.

A sikerek nem maradtak el, 2016-ban a Dining City Országos Étterem Hét Legjobb Bistro címét nyerték el az Eiffel Bistro-val, amit azóta még többször megnyertek, és megvédték. Az elismerés nem csak a tulajdonosi hozzáállásnak, Zsolt hatalmas szakmai gyakorlatának és tehetségének szólt, hanem a felhasznált technikai háttér is közrejátszott, hiszen RATIONAL eszközök az Eiffel Bistro konyháján megtalálhatók.

Zsolt nem csak Executive Chef-ként, hanem szaktanácsadóként is dolgozik. Célja, hogy minél több étterem konyháján megismerkedjenek az intelligens főzőberendezésekkel, szeretné megmutatni mindazt, ami ezekben a gépekben rejlik, hogy a séfek megtapasztalják, hogy a berendezések napi használatával hogyan lehet kiegyensúlyozott, magas minőséget készíteni, akár nagy mennyiségben is.



RECEPTEK PAPP ZSOLTTÓL, AZ EIFFEL BISTRO SÉFJÉTŐL



Lassan sült ropogós malaccsászár, almás-zelleres remoulade-dal, vajas bébi mangolddal

Hozzávalók 10 adaghoz

2000 g malaccsászár
500 g alma
500 g zellergumó
300 g angolzeller
540 g mangold
200 g **HELLMANN'S** Majonéz vödörös
0,05 l **RAMA** Culinesse Profi Folyékony
Növényi Zsíradék Vajaromával
80 g **KNORR** Prémium pác és
fűszerkeverék Sültekhez

Elkészítés

1 A hús elkészítése

A malaccsászár húsos felét befűszerezzük, gondosan ügyelünk arra hogy a bőrös részre só ne kerüljön! A bőrt beirdaljuk. Alacsony sütési hőmérsékleten 78°C maghőmérsékletre sütjük, majd pihentetjük. A bőrt megsózzuk, és gyorsan, magas hőmérsékleten ropogósra sütjük.

2 Almás-zelleres remoulade

Az almát, és a zellert lereszeljük. Citromos-sós-cukros vízben leforrázzuk, lecsepegtetjük, kinyomkodjuk. Hozzákeverjük az apróra vágott zellerszárat, majonézzel összefogjuk, ízesítjük fehérborssal.

3 Vajas mangold

A bébi mangold leveleit leforrázzuk, majd lecsepegtetés után vajon megfuttatjuk. Ízesítjük sóval, színes bors keverékkel.





Ropogós lazacfilé, rákhúsos champpele, házi aszalt paradicsommal

Hozzávalók 10 adaghoz

1600 g lazacfilé
60 g **KNORR** Prémium pác és fűszerkeverék Halakhoz
600 g garnéla
1200 g burgonya
50 g snidling
300 g póréhagyma
0,05 l **RAMA** Culinesse Profi Folyékony Növényi Zsíradék Vajaromával
500 g koktélpáradicsom
0,2 l olívaolaj

Elkészítés

1 Ropogós lazacfilé

A lazacot előkészítjük a sütéshez. Lehet bőrrrel, bőr nélkül, Ki hogy szereti. Fűszerezzük, majd magas hőmérsékleten ropogósra sütjük úgy, hogy belül ne száradjon ki!

2 Rákhúsos champpele

A champ az írek tört burgonyája. Snidlinget, póréhagymát és a koktélpáradicsomot vajon megfuttatjuk, rádobjuk a főtt burgonyát. Ízesítjük sóval, fehér borssal, lazán összetörjük a burgonyát, és összeforgatjuk a többi összetevővel.

3 Házi aszalt paradicsom

A félbevágott koktélpáradicsomot fűszerezzük oregánóval, bazsalikommal, rozmaringgal, majd sütőben, alacsony hőmérsékleten kiszárítjuk. Majd jó minőségű szűz olívaolajba tesszük, fokhagyma kíséretében.





Rosé kacsamell, körtés-gorgonzolás pitével, szedermártással

Hozzávalók 10 adaghoz

- 1800 g kacsamell
- 60 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Szárnyas húshoz**
- 300 g körte
- 300 g gorgonzola
- 1 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap**
- 10 db tojás
- 250 g liszt
- 120 g **RAMA 75 % zsírtartalmú margarin**
- 80 g porcukor
- 10 g vaníliás cukor
- 10 g sütőpor
- 300 g szeder
- 40 g **KNORR MAIZENA Kukoricakeményítő**
- 0,3 l vörösbor

Elkészítés

1 Rosé kacsamell

A kacsamellet előkészítjük a sütéshez, formázzuk, fűszerezzük. Bőrét beirdaljuk. Sütőben magas hőmérsékleten, hogy a bőre megpiruljon, készre sütjük. A kacsamell belső hőmérséklete 54°C legyen. Ekkor még rosé.

2 Körtés-gorgonzolás pite

Pitélesztát készítünk, melyet a kis sütőformába helyezünk. A gorgonzolát az egész tojással, tejszínnel, sóval, fehérborssal összekeverjük és az egészet körteszeletekkel burkoljuk. Középleleg sütőben készre sütjük.

3 Szedermártás

Cukrot karamellizálunk, ügyelve arra, hogy ne égjen meg, mert akkor keserű lesz. Az aranybarna cukorra rádobjuk a szedret, egy kis vörösborral felhúzzuk. Fűszerezzük őrölt fahéjjal, és szegfűszeggel. Mikor felforr, keményítővel bársonyos állagúra bekötjük, ügyelve arra, hogy a gyümölcsök ne essenek szét.





Sous Vide-olt rozmaringos sertésszűz, sokízű gombás parajjal, fokhagyma pehellyel

Hozzávalók 10 adaghoz

- 1500 g sertés szűzpecsenye
- 10 g rozmaring
- 40 g **Knorr Folyékony ízesítő sült vörshagymával és fokhagymával**
- 50 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Sültekhez**
- 400 g shitake gomba
- 400 g shimejii gomba
- 400 g laskagomba
- 400 g spenót
- 0,05 l **RAMA Culinesse Profi Folyékony Növényi Zsíradék Vajaromával**
- 50 g fokhagyma

Elkészítés

1 A hús elkészítése

A sertésszűzet enyhén fűszerezzük, majd kérget sütünk rá. Vákuumzacskóba helyezzük friss rozmaringgal, és 64°C-on 1 órát sous vide-oljuk.

2 Fokhagymapehely

A fokhagymát lehelet vékonyra szeleteljük. A szeleteket sütőben, alacsony hőmérsékleten kiszáritjuk. Majd kissé megpirítjuk.

3 Sokízű gombás paraj

A gombákat feldaraboljuk, ízesítjük sóval, törött színes borssal, majd vajon megfuttatjuk. Amikor majdnem kész, akkor hozzákeverjük a bébiparaj leveleit, és a fokhagymapehelyt.

4 Tálalás

Ízlésesen a tányér közepére halmozzuk a gombaragut. Mellé tesszük a felszeletelt szűzet, fonnyasztott kóktelparadicsommal tálaljuk.





Fűszeres bárányborda, édesköményes-füges kuskusszal, umamis jus-vel

Hozzávalók 10 adaghoz

- 1500 g báránygerinc
- 50 g **KNORR** Prémium pác és fűszerkeverék Steakhez
- 500 g kuskusz
- 300 g édeskömény
- 300 g füge
- 10 g koriander
- 300 g kaliforniai paprika, színes
- 50 g **KNORR** Demi-glace mártásalap
- 40 g **Knorr** Folyékony ízesítő sült vöröshagymával és fokhagymával

Elkészítés

1 A hús előkészítése, elkészítés

A báránybordaikat előkészítjük, befűszerezzük, kicsit állni hagyjuk, majd roséra sütjük.

2 Édesköményes-füges kuskusz

A kuskuszt elkészítjük a szokott módon. Az édeskömény zöldjét hozzákeverjük, állni hagyjuk. Az édeskömény gumójából vágott apró kockákat vajon puhára pároljuk, hozzáadjuk a szintén kockára vágott friss fügét, kaliforniai paprikát, és a friss koriandert, majd mindent összekeverünk a kuskusszal.

3 Umamis jus-vel, tálalás

A Demi glace alapból az Umamis folyékony ízesítő segítségével, jóízű peccsenyevet készítünk. Középre formázzuk a köretet és ízlésesen mellátmasszuk a csontos báránybordaikat. A peccsenyeléhez használjuk fel a hús sült zsíradékát is.





Mogyorókrémes panna cotta, bazsalikomos erdei gyümölcsökkel

Hozzávalók 10 adaghoz

- 1 l tej
- 270 g CARTE d'OR Pannacotta
- 1 l RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap
- 100 g málna
- 100 g szeder, friss
- 100 g áfonya, friss
- 100 g aszalt vörösfonya
- 10 g bazsalikom

Elkészítés

1 Mogyorókrémes Panna Cotta

A panna cottát elkészítjük a dobozon található anyaghányad szerint, majd még melegen mogyorókrémet keverünk hozzá. A pohár egyik felébe mogyorókrémes panna cottát öntünk, a másik felébe simát. A keletkezett „V” részbe helyezük a gyümölcsragut.

2 Bazsalikomos erdei gyümölcsök

Az erdei gyümölcsöket egy kis karamellalapon megfuttatjuk, amikor még langyos a gyümölcsragu, akkor kevés vágott bazsalikommal lazán átkeverjük, hogy az ízek egymásba érjenek, és a bazsalikom se barnuljon meg.





*Egykezes Hellmann's
dresszinge a minőségi
Street Food ételekhez.*



Higiénikus kupak



**Kiváló minőségű
összetevőkkel**



Egykezes dresszinge!
**Egyik kéz az flakonhoz, másik kéz
a vendégek kiszolgálásához**



www.ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**



NEMZETKÖZI ÍZEK



Barbecue mártással és friss korianderrel pácolt pastrami szendvics

Hozzávalók 10 adaghoz

0,5 l **HELLMANN'S**
Barbecue szósz 4,8 kg
1200 g sertésárja
200 g rucola
1000 g kenyér
0,2 l **HELLMANN'S** Majonézsósz 850 ml
200 g paradicsom
30 g koriander
0,1 l **HELLMANN'S** Csípős Salsa szósz
850 ml

Elkészítés

1 Hús elkészítése

Az előkészített tarját besózzuk és bekenjük Barbecue mártással. Sütőben lassan megsütjük, majd melegen szálaira szedjük és mártással összekeverve kihűtjük.

2 A szendvics összerakása

A pirított kenyérszeleteket kenjük meg majonézzal és rétegezzük tetszés szerint a szálas pastramival és a zöldségekkel. Minden szintet kenjük meg Csípős Salsa szósszal, paradicsomszeletekkel burkolva. A friss koriandert gazdagon használjuk a rukkolához.





Marinált lazacos szendvics, csípős majonézzel és ruccolával

Hozzávalók 10 adaghoz

- 1500 g lazacfilé
- 40 g **Knorr Folyékony ízesítő mandarinna, lime-mal és yuzuval**
- 80 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Halakhoz**
- 150 g rucola
- 200 g **HELLMANN'S Majonéz vödörös**
- 700 g rozskenyér
- 10 g fokhagyma
- 50 g **HELLMANN'S Csípőspaprika szósz**

Elkészítés

1 A lazac elkészítése

A nagyobb kockákra vágott lazacot fűszerezzük be a Prémium Halak fűszerkeverékkel, adjunk hozzá durvára vágott fokhagymát és a Folyékony Citrusos ízesítőt. Forró serpenyőben vagy rostlapon süssük meg úgy, hogy a közepe rosé maradjon.

2 A mártogató és a szendvics elkészítése

A majonézt keverjük ki Csípőspaprika szósszal és kenjük meg vele vastagon a pirított kenyérszeleteket. Helyezzük rá a már megsült halpogácsákat, ruccolával és a csípős majonézzel dekorálva tálaljuk. Külön kis edényben adjunk a csípős szószból is mellé.





Füstölt lazacos, pikáns szendvics

Hozzávalók 10 adaghoz

700 g füstölt lazac
3 db avokádó
0,2 l **HELLMANN'S Majonézsósz 850ml**
150 g békiparaj
100 g ecetes uborka
10 db zsemle
10 g fokhagyma
0,1 l olívaolaj
100 g **HELLMANN'S Citromos és
zöldfűszeres majonéz szósz 850 ml**

Elkészítés

1 Előkészítés

A tetszőleges péksüteményeket felhevített olívaolajban pirítsuk meg. Fokhagymagerezddel dörzsöljük be a megsütött szeleteket és kenjük meg majonézsósszal.

2 Elkészítés, tálalás

A péksüteményekre helyezzünk a lazacszeletekből, a szeletelt avokádóból és a békiparajból. Locsoljuk meg a rétegeket Citromos zöldfűszeres majonéz szósszal. A rétegeket fedjük be a szeletelt ecetes uborkákkal és az emeleteket rakjuk egymásra. Pálcával összetűzve tálaljuk.





Sonkás cheddarszendvics, zöldségekkel

Hozzávalók 10 adaghoz

500 g rozskenyér
200 g zöldalma
100 g salátamix
600 g főtt sonka
300 g narancs
600 g cheddar
0,08 l HELLMANN'S Majonézsósz 850 ml
100 g HELLMANN'S Gyros szósz 850 ml

Elkészítés

1 Előkészítés

A sonkát és a sajtot leszeleteljük. Az almát vágjuk vékony hasábokra és felhasználásig tartjuk citromos jeges vízben. A salátákat tépkedjük tetszőleges nagyságúra, a narancsot gerezdenként filézzük ki.

2 A szendvics összerakása, tálalás

A kenyérszeleteket kenjük meg majonézzel, tegyük rá a filézett narancsgerezdeket és rétegezzük a sajtot, almát, zöldségeket és a sonkát. Rétegenként locsoljuk meg Gyros szósszal. Majd fedjük le egy kenyérszelettel. Tálalhatjuk tányéron, egy ízléses deszkán, vagy akár papírba csomagolva is kínálhatjuk vendégeinknek.





Paradicsomos mozzarellatorony, Citromos Zöldfűszeres öntettel

Hozzávalók 10 adaghoz

500 g mozzarella
500 g paradicsom
20 g **KNORR Primerba Bazsalikom**
1 g őröltbors
2 g tengeri só
100 g graham kenyér
100 g **HELLMANN'S Citromos és
zöldfűszeres majonéz szósz 850 ml**

Elkészítés

1 Előkészítés

A paradicsomot és a mozzarellát felszeleteljük, rétegenként sózzuk, borsozzuk. Váltakozva a szeleteket tornyot építünk.

2 Mártáskészítés és tálalás

A citromos zöldfűszeres szószhoz hozzáadjuk a bazsalikomot és elkeverjük. Egy tányért megkenünk a citrusos szósszal, ráhelyezzük a paradicsomos mozzarellatornyokat.

Dekoráljuk csírákkal és fokhagymás pirítóssal. Külön adhatunk mellé a pikáns mártásból.





Lazac teriyaki

Hozzávalók 10 adaghoz

1200 g lazacfilé
0,3 l **Knorr Japán Teriyaki szósz**
300 g szójababcsíra
100 g chilipaprika
150 g sárga kaliforniai paprika
100 g újhagyma
150 g vöröshagyma
100 g sárgarépa

Elkészítés

1 A hal előkészítése, elkészítése

Pácoljuk be a halat (minimum 30 percre) a Teriyaki szósszal úgy hogy bőrével lefelé legyen. Kevés zsiradékon bőrével lefelé süssük ropogósra majd fordítsuk meg. A szósszal locsolgatva fejezzük be a sütést.

2 Pirított zöldség elkészítése

A hal serpenyőjében pirítsuk meg a darabolt zöldségeket ügyelve arra hogy mindig elég mártás legyen rajta és fényes legyen. A szósszal locsolgatva fejezzük be a sütést.

3 Tálalás

A pirított roppanós zöldségekre tálaljuk a halat. Külön kis edényben kínálunk mellé a Teriyaki szószból.





Csirke yakitori

Hozzávalók 10 adaghoz

1200 g csirkecomb
0,3 l **Knorr Japán Teriyaki szósz**
200 g újhagyma
200 g paprika
200 g héjas zöldborsó
100 g lilahagyma

Elkészítés

1 Hús előkészítése, elkészítése

A bambuszpálcikákat áztassuk be vízbe fél órára. Pácoljuk be a darabolt csirkecomb fél órára a teriyaki szószba. Majd húzzuk fel a pálcákra váltakozva a különböző zöldekkel, és rostlapon óvatosan süssük készre. Készíthetjük Combi sütőben is, 175°C-on 35 perc alatt süthetjük készre.





Teriyaki csirkeszárnyak

Hozzávalók 10 adaghoz

2000 g csirkeszárny
100 g citromnád
60 g gyömbér
60 g fokhagyma
0,2 l **Knorr Japán Teriyaki szósz**
50 g méz
5 g bors

Elkészítés

1 A csirkeszárny előkészítése

A tisztított szárnyakat pácoljuk be a vágott citromnád, gyömbér, fokhagyma, teriyaki szósz, méz és bors keverékébe. Pácoljuk minimum 1 órán keresztül.

2 Elkészítés, tálalás

Tegyük zsírpapírra a bepácolt szárnyakat és előmelegített sütőben 175°C-on süssük 35-40 percig. Pirított szezámmaggal, vágott újhagymával és vágott chilipaprikával megszórva tálaljuk.





KÖSZÖNTŐ

Fo ntos számomra a minőségi alapanyagok használata, a minőségre való törekvés, mindamellett, hogy gazdaságos is legyen. Izgalmas, de mégis letisztult íz párosításokkal szeretnék élményt nyújtani a hozzánk betérőknek. Ezekkel a minőségi, kényelmi termékekkel könnyedén el tudom készíteni az ételeket, akár nagy mennyiségben is a csapatommal.

Gyorsan és egyszerűen elkészíthető ételeket szeretnék bemutatni, melyek a friss, könnyed alapanyagokkal és a profi hozzávalókkal válnak igazán izgalmassá.

Az epernél mindig ugyanazt az eljárást használjuk, de a plusz összetevőktől mégis minden esetben más ízvilágot kapunk.

A spárga mindig közel állt hozzám, szezonjában többször kaptam ajándékba barátomtól, aki a spárgatermesztéssel foglalkozott, és jó szívvel hangoztatta jótékony hatásait amellet, hogy milyen ízletes növény. Ő avatott be a spárga rejtelseibe, hogy mire kell figyelni a vásárlásánál, hogy kell előkészíteni.

Papp Győző



RECEPTEK PAPP GYŐZŐTŐL, AZ ETO HOTEL GYŐR SÉFJÉTŐL



Marhavelőscsont, epres lilahagymalekvárral, spárgás friss zöldekkel

Hozzávalók 10 adaghoz

2000 g marhavelőscsont
 200 g eper
 400 g lilahagyma
 100 g méz
 0,04 l **KNORR Balzsamecetrém**
 200 g zöldspárga
 40 g **Knorr Folyékony ízesítő sült vöröshagymával és fokhagymával**
 150 g vegyes saláták
 100 g kígyóborka
 100 g koktélpáricsom
 50 g kaliforniai paprika
 100 g retek
 20 g só

Elkészítés

1 Előkészítés

A velőscsontot a hártyáktól megtisztítjuk, vákuumozzuk és 58 °C-on 1,5 órát hőkezeljük. A friss zöldeket megmossuk, ízlés szerint szeleteljük.

2 Elkészítés

Virágmézen megfuttatjuk a vékony szeletekre vágott lilahagymát, durva borssal, sóval ízesítjük, balzsamecettel meglocsoljuk, készre pároljuk. A végén brunoise-ra vágott eperrel összeforgatjuk, csak rövid ideig melegítjük, hogy ne veszítse el az eper a színét.

3 Tálalás

Tálalás előtt a csontot szalamander alatt megpirítjuk, a végén umamival és a kisült zsírjával locsoljuk, durva borssal megszórjuk, friss saláta mellé helyezzük az epres lilahagymalekvárral és a levélzöldekkel.





Vajon pirított spárga Szent Jakab-kagylóval

Hozzávalók 10 adaghoz

1000 g Szent Jakab-kagyló
0,04 l **RAMA Culinesse Profi Folyékony Növényi Zsíradék Vajaromával**
1200 g zöldspárga
30 g só
40 g petrezselyemzöld
40 g zellerlevél
20 g **Knorr Folyékony ízesítő mandarin, lime-mal és yuzuval**
100 g mandarin
100 g lime

Elkészítés

1 Előkészítés

A spárgát megtisztítjuk. Petrezselyemzöldet finomra vágjuk, összekeverjük a mandarin és a lime lereszelt héjával.

2 Elkészítés, tálalás

A növényi zsíradékot felhevítjük, a spárgát roppanósra pirítjuk, tányérra helyezzük. Ugyanebben a serpenyőben magas hőfokon megpirítjuk a Szent Jakab-kagylót, közben sózzuk, friss petrezselyemzölddel kevert reszelt mandarin-lime héjával szórjuk. Miután mindkét oldalát megpirítettük, a spárgára és mellé helyezzük. A serpenyőben maradt értékes zsíradékhoz szórjuk a maradék kevert petrezselyemzöldet, és a Citrus Fresh folyékony ízesítőt, a mandarin levét, amivel tálaláskor meglocsoljuk.





Bazsalikomos paradicsomleves sonkagrissinivel

Hozzávalók 10 adaghoz

3000 g **KNORR Collezione Italiana**
Fűszeres paradicsomvelő konzerv
50 g **KNORR Primerba Bazsalikom**
0,1 l olívaolaj
150 g póréhagyma
50 g fokhagyma
20 g só
0,5 g bors
200 g pármai sonka
400 g grissini

Elkészítés

1 Előkészítés

A póréhagymát apróra vágjuk, a paradicsomkonzerv felét pürésítjük, a fokhagymát vágjuk vékony szeletekre.

2 Elkészítés, tálalás

A póréhagymát forró olívaolajon megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a szeletekre vágott fokhagymát, utána a konzerv-paradicsomot. Ízesítjük sóval, borssal, bazsalikommal. Készre főzzük. Sonkagrissinivel tálaljuk. Hidegen, melegen egyaránt ízletes étel.





Balzsamos eperkrémleves kacsamájjal, pirított mandulával

Hozzávalók 10 adaghoz

500 g eper
450 g **Carte d'Or** Eperleves alap
2 l tej
0,04 l **KNORR** Balzsamecetkrém
30 g szeletelt mandula
600 g kacsamáj
10 g borókabogyó
30 g só
0,3 l **RAMA** Cremefine Profi 31%
növényi zsírtartalmú Főzőkrém és
habalap

Elkészítés

1 Előkészítés

A mandulát szárazon megpirítjuk. A kacsamájat megtisztítjuk, egy éjszakára tejbe áztatjuk, amibe borókabogyót, só-t teszünk. Vákuumozzuk, 58 °C-on 2 órán át hőkezeljük, pépesítjük és a pirított mandula felével összekeverjük. Formába töltjük, hűtőben dermedtjük.

2 Elkészítés, tálalás

Az eperkrémleves alapot kikeverjük 1 liter vízzel, 1 liter tejjel, és a tejszínnel. Virágmézzel felforraljuk az epret, pürésítjük és az eperkrémleves-alaphoz adjuk. A már kész levest balzsamecettel ízesítjük, majd hűtőbe helyezzük tálalásig. A kacsamájbonbonok tetejére öntve hidegen tálaljuk.





Báránycsülök pirított zöldségekkel, borsikafüves hollandi mártással

Hozzávalók 10 adaghoz

4000 g báránycsülök csontos
200 g vöröshagyma
700 g sárgarépa
150 g zellergumó
20 g fokhagyma
10 g rozsmaring
20 g só
40 g **Knorr Folyékony ízesítő sült vöröshagymával és fokhagymával**
2 g borsikafű
0,2 l **RAMA Cremefine Profi 31% növényi zsírtartalmú Főzőkrém és habalap**
0,3 l **KNORR Garde d'Or folyékony hollandi mártás**
500 g cukkini
500 g padlizsán
300 g póréhagyma
400 g angol zeller
300 g koktélpáradicsom
30 g **KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Steakhez**
0,05 l olívaolaj

Elkészítés

1 A csülkök előkészítése és elkészítése

Báránycsülköt megpirítjuk felforrósított olívaolajon, majd mellé helyezzük a darabolt zöldségeket, együtt pirítjuk, sózzuk, felengedjük vízzel, puhára pároljuk. A húst kivesszük, a zöldségeket lével együtt pürésítjük, átszűrjük, umamival ízesítjük.

2 Mártás elkészítése

Felforraljuk a borsikafűvel a RAMA Habalapot, leszűrjük, hűtjük. A Folyékony Hollandi mártás alapot szifonba töltjük a tejszínnel együtt.

3 Köret elkészítése, tálalás

Köretre a zöldségeket daraboljuk, olívaolajon megpirítjuk, fűszerezzük Prémium Pác és Fűszerkeverékkel. A zöldségeket a csülökkel és a mártásokkal együtt tálaljuk.





Borjúonglet füstös pecsenyelével, spárgával, beré talapzaton

Hozzávalók 10 adaghoz

- 2000 g borjúonglet-filé
- 20 g **Knorr Folyékony ízesítő füstölt cukorral és sült vöröshagymával**
- 30 g **KNORR Prémium Folyékony Marha Alap**
- 20 g petrezselyemzöld
- 2000 g burgonya
- 10db tojás
- 500 g búzaliszt
- 20 g só
- 5 g őrölt bors
- 20 g fokhagyma
- 1000 g zöld spárga
- 0,04 l **RAMA Culinesse Profi Folyékony Növényi Zsiradék Vajaromával**
- 100 g **KNORR Sülthússzafa alap paszta**

Elkészítés

1 A hús előkészítése, elkészítés

A borjúhúst előkészítjük, az inakat eltávolítjuk, formázzuk. A húst forró serpenyőben megsütjük, közben sózzuk, borsozzuk, friss petrezselyemzölddel szórjuk. Kivesszük, pihentetjük. Serpenyőben a hús levével együtt a mártás alapot 1 l vízzel felforraljuk, Folyékony Füsttel ízesítjük.

2 Beré elkészítése

Burgonyát lereszeljük, tojással, sóval, borssal, zúzott fokhagymával, lisztel összekeverjük, Vajízú sütőzsiradékban megsütjük.

3 Spárga elkészítése, tálalás

A növényi zsiradékot felhevítjük, a spárgát roppanósra pirítjuk, a beré tetejére helyezjük. Rátesszük a felszeletelt borjút és mártással leöntve tálaljuk.





Panna cotta korianderes eperrel és gránátalmával

Hozzávalók 10 adaghoz

113 g **CARTE d'OR** Panna Cotta
 0,4 l tej
 0,4 l **RAMA** Cremefine Profi 31%
 növényi zsírtartalmú
 Főzőkrém és habalap
 400 g eper
 0,01 l gránátalmaszörp
 10 g koriander

Elkészítés

1 Előkészítés, elkészítés

A tejet felforraljuk, hozzá adjuk a Panna Cotta alapot, 30 másodpercig forraljuk, majd a tűzről levéve hozzákeverjük a RAMA Habalapot, adagoljuk, hűtőben dermedtjük. Az epret felaprítjuk, mézen megfuttatjuk, zúzott koriandermaggal, friss korianderrel ízesítjük, a végén hozzákeverjük a gránátalmát, hűtjük, panna cottára tálaljuk.





Pirított darafelfűjt savanyú eperrel, cappuccino mousse

Hozzávalók 10 adaghoz

600 g búzadara
250 g **Carte d'Or** Édesfelfűjt alap
0,55 l tej
100 g **Carte d'OR** Cappuccino Mousse
200 g eper
100 g méz
0,03 l balzsamecet

Elkészítés

1 Mousse elkészítése

A cappuccino mousse alapot tejjel kikeverjük, tálalásig hűtőben dermedtjük.

2 Felfűjt elkészítése, tálalás

A búzadarát, az Édesfelfűjt alapot és a tejet összekeverjük, formába töltjük, 30 percnyi pihentetés után 180°C-on 20 perc alatt sütőben készre sütjük. Az epret felaprítjuk, mézen megfuttatjuk, balzsameccel locsoljuk, hűtjük. Az eperragu mellé tálaljuk a cappuccinóhabot és a formából kiborított darafelfűjtat. Eperszeletekkel dekorálva tálaljuk.



Receptekben felhasznált professzionális alapanyagok



**KNORR Garde d'Or
Folyékony Hollandi Mártás**

1 liter×6
Szav. idő: 7 hó



**KNORR Maizena
Kukoricakeményítő**

2,5 kg×4
Szav. idő: 36 hónap



**KNORR
Demi Glace Mártás Alap**

1,1 kg×6
Szav. idő: 24 hó



**KNORR
Sülthússzaft Alap Paszta**

1,4 kg×6
Szav. idő: 18 hó



**KNORR Prémium
Folyékony Marha Alap**

1 liter×6
Szav. idő: 12 hó



**KNORR
Japán Teriyaki szósz**

1 liter×6
Szav. idő: 12 hónap



**KNORR Primerba
Bazsalikom**

0,34 kg×2
Szav. idő: 12 hó



**KNORR Collezione Italiana
Fűszeres Paradicsomvelő Konzerv**

2 kg×6
Szav. idő: 26 hó



**KNORR Prémium
Pác és Fűszerkeverék Steakhez**

0,75 kg×6
Szav. idő: 15 hó



**KNORR Prémium Pác és Fűszer-
keverék Szárnyas Húsokhoz**

0,7 kg×6
Szav. idő: 15 hó



**KNORR Prémium Pác
és Fűszerkeverék Sültekhez**

0,75 kg×6
Szav. idő: 15 hó



**KNORR Prémium Pác
és Fűszerkeverék Halakhoz**

0,7 kg×6
Szav. idő: 15 hó



**KNORR Roast Umami
Folyékony Ízesítő**

0,4 liter×6
Szav. idő: 12 hó



**KNORR Citrus Fresh
Folyékony Ízesítő**

0,4 liter×6
Szav. idő: 12 hó



**KNORR Deep Smoke
Folyékony Ízesítő**

0,4 liter×6
Szav. idő: 12 hó



**KNORR
Balzsamecetkrém**

0,25 liter×6
Szav. idő: 24 hónap



CARTE d'OR
Cappuccino Hab

1,6 kg×1
Szav. idő: 18 hónap



CARTE d'OR
Eperleves alap

1,82 kg×6
Szav. idő: 24 hónap



CARTE d'OR
Pannacotta

0,78 kg×6
Szav. idő: 24 hónap



CARTE d'OR
Édesfelfújt Alap

3 kg×1
Szav. idő: 9 hónap



HELLMANN'S
Csípős Salsa szósz

850 ml×6
Szav. idő: 9 hónap



HELLMANN'S
Citromos zöldfűszeres majonéz szósz

850 ml×6
Szav. idő: 9 hónap



HELLMANN'S
Gyros szósz

850 ml×6
Szav. idő: 9 hónap



HELLMANN'S
Barbecue szósz

850 ml×6
Szav. idő: 9 hónap



HELLMANN'S
Majonézsósz

850 ml×6
Szav. idő: 9 hónap



HELLMANN'S
Csípős Paprikaszósz

95 ml×12
Szav. idő: 12 hónap



HELLMANN'S
Majonéz Real

4,63 kg×1
Szav. idő: 8 hónap



HELLMANN'S
Barbecue Szósz

4,8 kg×3
Szav. idő: 9 hónap



RAMA Cremefine Profi 31%
Növényi Zsirtartalmú Főzőkrém és Habalap

1 liter×12
Szav. idő: 6 hónap



RAMA
75% Zsirtartalmú Margarin

1 kg×10
Szav. idő: 4 hónap



RAMA Culinesse Profi
Folyékony Növényi Zsíradék Vajaromával

0,9 liter×12
Szav. idő: 6 hónap



Unilever Magyarország Kft.
H-1138 Budapest, Váci út 121-127.
Telefon: +36 1 465 9300
www.ufs.com

