



**Próbálja ki  
megújult 1 kg-os  
marinádjainkat!**

**Szezonális ízekért keresse  
üzletkötőnket!**

# MARINÁDOZOTT HÚSOK

## ELKÉSZÍTÉSI MÓD:

- A húst megtisztítjuk, majd a kívánt méretre vágjuk és bepácoljuk, lehetőség szerint minimum 6 órán keresztül állni hagyjuk. (Rövidebb idő esetén is működik, csak kevésbé intenzív lesz az íz).
- Egész húsrészek esetében nagyságrendileg 5%-os adagolással kalkulálhatunk.
- Szeletek esetében nagyságrendileg 10%-os adagolással kell számolnunk.
- A húsozok serpenyőben, grillen, rostlapon, de kombi sütőben is kisűthetőek.

 Marinádjaink 1 kg-os tasakos kiszerelésben elérhetőek.

## ALTERNATÍV FELHASZNÁLÁS:

- Közvetlen sütés után ecsettel felvisszük a marinádot a még forró húsrészekre.



**Állandó ízeink:**  
Magyaros, Fokhagymás-borsos,  
Mézes-mustáros, Aszaltszilvás  
(sómentes)

**Időszakosan elérhető szezonális ízeink:**  
Mézes-sörös, Sfék álma, stb...



1.



2.



3.