



PROGUSTO

www.progusto.hu | +36 70 427 9374

www.facebook.com/progustohungary

**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 húsok serpenyőben, grillen, rostlapon, de kombi sütőben is kisüthetők.

 Marinádjaink 1 kg-os tasakos kiszerelésben elérhetőek.

ALTERNATÍV FELHASZNÁLÁS:

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



Termékeinket már
webshopunkból
is megrendelheti!



Állandó ízeink:

Magyaros, Fokhagymás-borsos,
Mézes-mustáros, Medvehagymás
Petrezselymes-vajas ízű

Időszakosan elérhető szezonális ízeink:

Mézes sörös, American ribs, stb ...