



PROGUSTO

TERMÉK FELHASZNÁLÁSI JAVASLATOK

Gyorsan finomat!

PROSMOKE - FOLYÉKONY FÜSTAROMA

FUNKCIÓ:

Füstölt áru helyettesítésére (plusz aromát és ízt ad):

- pl. levesekbe (bableves, lebbencsleves, stb....)
- pl. húсок, grill köretek (sajtok, zöldségek) elkészítéséhez
- pl. „hamis” bbq pác elektromos sütőhöz pék áruk elkészítéséhez
- pl. pizza tésztába (fatüzelésű kemence jelleg imitálása)
- hidegkonyhai készítményekhez
- pl. zselatinba, pácba, krémekbe
- Könnyebb elkészítés a füstölt áru mellőzésével.

JAVASOLT FELHASZNÁLÁS:

Pácolás kivételével, a folyékony füstaromát az ételekben a hőkezelés végén javasolt alkalmazni!

ELŐNYÖK:

- ✓ **Költséghatékony** – az ételek elkészítésénél mellőzhető a füstölt áru használata.
- ✓ **Egyszerűen felhasználható.**
- ✓ **Praktikus kiszerelés:** 250 ml-es szórófejes változat a könnyebb alkalmazás érdekében.



Széleskörűen felhasználható, szín és ízalkakító hatású füstaroma praktikus kiszerelésben.



Füstös íz kialakítása már vegán és vegetáriánus ételeknél is!



SÓ EXTRA - FÜST ÍZŰ SÓ TERMÉKÜNK

- Finomszemű só, a jobb oldódás érdekében.
- Intenzív, magyaros ízvilágú füst íz és illat.
- Költséghatékony, füstös ételek esetében nincs szükség drága, zsíros húsrészek felhasználására.

Adagolás:

- Tetszés szerint.

PAPRIKA EXTRA

- Különlegesen magas, kiváló színezőértékkel bíró - füstös ízű paprika termékeink.



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
kiszerezésben elérhetőek.



1.



2.



3.



ALTERNATÍV FELHASZNÁLÁS:

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



Állandó ízeink:

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

Időszakosan elérhető szezonális ízeink:

Mézes sörös, American ribs, stb ...



VEGÁN NEDVES PANÍR

FUNKCIÓ/ELŐNYÖK:

- ✓ a panírozási folyamatban a lisztet és tojást is kiváltja
- ✓ nincs többé szalmonella veszély
- ✓ nincs szükség időigényes tojás törésre
- ✓ nagyon finom, egybefüggő panírt képez, mely teljesen lezárja az ételt; még sajtok sem folynak ki
- ✓ **munkaerő megtakarítással és alapanyagárral kalkulálva rendkívül költséghatékony termék**



Javasolt hidratálási arány:
1:7 (1 rész nedves panírpórá, 7 rész víz)

- **BÉCSI BUNDA:**
Az alapanyagot Nedves Panírba forgatjuk, majd hőkezeltük.
- **PÁRIZSI BUNDA:**
Az alapanyagot lisztbe, majd nedves panírba, végül újra lisztbe forgatjuk, végül hőkezeltük.



AJÁNLJUK:



húsok



halak



sajtok



zöldségek



VEGÁN PROGUSTO GALUSKA

ELKÉSZÍTÉSI MÓD:

- A nedves panírt 1 egység por és 7 egység víz arányban kikeverjük,
- utána sóval és liszttel csomósra keverjük,
- sós forró vízbe szaggatjuk,
- majd ha kifőtt, átöblítjük.

CHEDDAR SAJTSZÓSZ ALAP

- A sajtpor szósz esetén vízzel vagy tejjel kikeverjük,
- sajtszósz esetén figyelve az 1 egység por alap és 5 egység hideg víz arányára
- hígabb állagú mártás vagy leves esetében változtathatunk az arányon.

ELŐNYÖK:

- ✓ kikeverve 3 napig is eltartható
- ✓ hidegen is felhasználható szósztokhoz
- ✓ könnyű hozzáférhetőség, por formában több, mint fél év szav. idő

Még ízletesebb, még több cheddart tartalmazó **prémium** verzióban is elérhető.



CHEDDAR SAJTKRÉM LEVES

- A sajtport a megadott adagolás alapján csomómentesre keverjük, kiforraljuk,
- ízlés szerint füstölt sóval és egyéb fűszerekkel továbbízesítjük, majd
- tetszőleges betétekkel (tortilla chips, jalapeno paprika, bacon) díszítjük,
- esetleg őrölt paprikával színezzük a felületét.



BURGONYAPÜRÉ ALAP

- A vizet vagy tejet 80-85 fokig melegítjük. adagolási javaslatunk 1:7 arányban, de igény szerint változtathatjuk.

TOVÁBBI FELHASZNÁLÁS:

- leves alapként 1:9 arányban
- bundázott ételekhez
- levesek, főzelékek sűrítésére

ELŐNYÖK:

- ✓ Könnyű, gyors elkészítés!
- ✓ Burgonyapehelyből gyártott termék, így gyakorlatilag nem lehet megmondani, hogy a püré nem friss krumpliból készült.

Költséghatékonnyabb, 6 kg-os kiszerelésben is elérhető.



DEMI GLACE SZÓSZ ALAP

- Kiemelkedően költséghatékony
- Telt, selymes íz
- Rendkívül széles körű felhasználhatóság
- Por formában sokáig eltartható



ŐRÖLT PAPRIKA TERMÉKEK

A piacon megtalálható paprika keverékek általában a 60-80 Asta értéket érik el, néhány esetben a 100 Asta értéket.

Mivel a Progusto Paprika termékei 200 Asta értékűek, könnyen kiszámolható, hogy nagyságrendileg, az aktuálisan használt paprikához képest, fél- vagy egyharmad mennyiségét kell csak használni. Ha ezzel az adagolással kalkulálunk, kedvezőbb ára lesz, mint a konkurens paprika keverékeknek.

Kínálatunkban megtalálhatók kiemelkedő színezőértékkel bíró, füstös ízű paprika termékek.



KONDIMENTA („ÉTELÍZESÍTŐ”)

- Általános, vegeta típusú fűszersó.
- **1. Kondimenta Natúr**, E-szám és sómentes, prémium minőségű zöldségek keveréke, mely harmonikus, mégis egyedi ízt kölcsönöz az elkészült ételeknek.
- **2. Kondimenta C** sómentes, mely célirányosan a gyermek-élelmezés részére lett fejlesztve, így nem tartalmaz sót!

Költséghatékonyabb, 8 kg-os kiszerelésben is elérhető.



MAGYAROS DEKOR MORZSA MIX

- Klasszikus magyaros ízvilágú dekor fűszerkeverék, panírmorzsa ízesítéséhez. Tökéletes ételek díszítéséhez is.

ADAGOLÁS:
8-10% a morzsára vonatkoztatva.

FUNKCIÓ/ ELŐNYÖK:

- ✓ Ízletesebb, különlegesebb panírhoz.



MONOFÜSZEREK ÉS FÜSZERKEVERÉKEK

Szortimentünk folyamatosan bővül! Aktuális termékkínálatunkért forduljon üzletkötőjéhez.

Fűszereinket a világ számos pontjáról szerezzük be, szem előtt tartva a költséghatékonyságot és kiemelten figyelve a minőségre.

- **Gyros:** Sok fűszert tartalmazó gyros fűszerkeverék, amely bármely húshoz felhasználható.
- **Csípős gyros öntet fűszerkeverék:** Paradicsom alapú, összetett ízvilágú, csípős keverék öntetekhez, elsősorban gyrosokhoz.
- **Tzatziki fűszerkeverék:** Selymes hatású, egyedileg beállítható intenzitású keverék salátákhoz.
- **Pizza fűszerkeverék:** sómentes zöldfűszerek harmonikus keveréke olasz ízek kialakításához.
- **Édes Edina:** Édeskés ízű grill fűszerkeverék. Csirkehúshoz és sült krumplihoz ajánljuk!
- **Pikáns Piri:** Grill ételekhez készült, pikáns ízű fűszerkeverék. Sertéshúshoz kimondottan finom.
- **Argentín Augusztina:** Rusztikus fűszerkeverék. Marhahúsok jó kiegészítője.
- **Magyaros:** Összetett ízű általános fűszerkeverék, ami halakhoz is kiváló.
- **Grill zöldség:** Ajánljuk zöldségek ízesítésére!
- **Házi hamburger fűszerkeverék:** Hamburgerhez és plejskavicához ajánlott házias ízvilágú fűszerkeverék.
- **Steak fűszerkeverék:** Modern ízvilágú keverék, elsősorban steak-ek ízesítésére.
- **Garam masala:** Egzotikus keleti ételekhez ajánljuk.



TYÚKHÚSLEVES ÉS MARHAHÚSLEVES ALAPOK



- Alap ízt kölcsönöznek a leveseknek (pl. raguleveseknek).
- Kiváló mártás alapok.

Költséghatékonyság, 5 kg-os kiszerelésben is elérhető.

SZÓSZOK

Különleges BBQ szósz: Édes, füstös ízű különleges barbecue szósz alkoholos, kávé és gyümölcsös jegyekkel.



PUNCS ÉS VANÍLIA KRÉM ALAPOK



- Egyszerű használat.
- Melegen és hidegen készíthető változatban is.
- Harmonikus ízvilág.
- Tökéletes alapok gyümölcslevesekhez, mártásokhoz és krémekhez.



www.progusto.hu | +36 70 427 9374.

 www.facebook.com/progustohungary

Rendelje meg termékeinket a webshopunkból!