



# Inventors of flavors

## Sosy/dressingi

### AMERYKAŃSKIE

#### SOS BBQ MISSOURI 2,5 KG

Sos BBQ o lekkiej owocowej nucie i łagodnym, wędzonym smaku



#### SOS BBQ GOLD 2,4 KG

Sos BBQ z miodem, musztardą i wędzonym smakiem. Idealny do wszystkich rodzajów mięs.



#### DIP SALSA 2,2 KG

Sos pomidorowy z zieloną i czerwoną papryką, czosnkiem i jalapenos. Idealny jako dip lub pasta do tortilli.



### AZJATYCKIE

#### SOS TERIYAKI 2,4 KG

Ciemny azjatycki sos o gęstej konsystencji. Z aromatycznymi przyprawami i posmakiem czosnku.



#### SOS CHILLI 2,25 KG

Pikantny sos na bazie papryczek chili. Ma ostry, lekko słodko-kwaśny smak.



### SOSY KANAPKOWE:

#### SOS PIEPRZOWY 1,0 KG

Ciemny sos o gęstej konsystencji z ziarnami czarnego pieprzu. Idealny jako dodatek do mięs i dań etnicznych.



### DRESSINGI

#### SOS BALSAMICZNY 2,4 KG

Idealnie zrównoważony, słodko-kwaśny, ciemny sos o owocowym posmaku. Do sałatek



#### SOS MUSZTARDOWO MIODOWY 2,2 KG

Słodki sos musztardowy z miodem tymiarkowym i aromatycznymi ziołami. Do białego mięsa i sałatek.



#### SOS TAHINI 1,0 KG

Krem kanapkowy z cytryną, tahini i czosnkiem. Aromatyczna kompozycja oparta na prażonej paście sezamowej. Ma delikatnie orzechowy smak i kremową konsystencję.



## WYBÓR SZEFÓW KUCHNI



## SUCHE

### SOS HOLENDERSKI 0,8 KG

Baza do przygotowania tradycyjnego sosu holenderskiego. Wydajność 5,3 l gotowego sosu



### SOS CARBONARA 0,8 KG

Sos serowy o intensywnym smaku wędzonego boczku. Wydajność 5,3 l gotowego sosu



### SOS SEROWY PREMIUM 0,8 KG

Sos o bogatym smaku sera i kremowej konsystencji. Wydajność 5,3 l gotowego sosu



### DEMI GLACE PREMIUM 1 KG BOX

Ciemny sos o intensywnym mięsny smaku i delikatnej konsystencji. Wydajność 10 l gotowego sosu



# Marynaty

## GOTOWE DO UŻYCIA - PŁYNNNE

### MARYNATA TEX-MEX 1KG

Lekko pikantna marynata z pomidorami, papryką, kminem i chili. Idealna do karkówki



### MARYNATA GRILL 1KG

Marynata na bazie oleju z papryką, cytryną i tymiankiem. Idealna do grillowanego i pieczonego w piekarniku mięsa.



### MARYNATA GOLD 1KG

Marynata na bazie oleju z curry i charakterystycznymi wędzonymi nutami. Idealna do drobiu.



### MARYNATA BEER 2KG

Marynata o smaku i aromacie ciemnego piwa. Idealna do wieprzowiny.



## MEAT RUBS - W FORMIE SYPKIEJ DO PRZYGOTOWANIA Z OLIWĄ/OLEJEM

### MEAT RUB SWEET & SMOKEY 600 G BOX

Mieszanka przypraw z papryką, czosnkiem i wędzonymi nutami. Idealna do każdego rodzaju mięsa.



### MEAT RUB MEXICO 600 G BOX

Mieszanka przypraw z czosnkiem, pomidorem, chili i kminem. Idealna do fajitas i tacos.



### MEAT RUB CHIMICHURRI 400G BOX

Mieszanka przypraw z czosnkiem i pietruszką. Idealna do wszystkich rodzajów mięs i ryb.



### MEAT RUB GOLDEN 600 G BOX

Mieszanka ostrych przypraw z czosnkiem i curry. Idealna do wszystkich rodzajów mięs i ryb.



### MEAT RUB COFFEE 500 G BOX

Połączenie kawy espresso, kakao i wędzonej papryki. Idealne do wołowiny.



### MEAT RUB CITRUS 500G BOX

Mieszanka przypraw o cytrusowym aromacie i smaku cytryny. Idealna do kurczaka i ryb.



# Dodatki do burgerów



## SWEET PICKLE RELISH

1,05 KG

Drobno posiekany kiszony ogórek z ziołami o łagodnym słodkim smaku. Idealny do burgerów, hot dogów, kanapek i sałatek ziemniaczanych.



## CHEDDAR SANDWICH CREAM - SQUEEZE

900 ML lub wiaderko 2 kg

Sos o bogatym smaku sera cheddar i maślanych nutach, kremowej konsystencji o żywym pomarańczowym kolorze. Idealny do burgerów, frytek, nachos, kanapek i tacos. Gotowa do użycia, na ciepło i na zimno.

## SOS BBQ MISSOURI

2,5 KG

Sos BBQ o lekkim owocowym posmaku i łagodnym, wędzonym aromacie.



## CEBULA KARMELIZOWANA

2 KG NEW

Idealny dodatek do burgerów i grillowanego mięsa. Gotowa do użycia, na ciepło i na zimno.



## KUCHNIA GRECKA



### ACROPOLIS SEASONING 1 KG

Przyprawa z musztardą i curry. Idealna do gyrosów i innych dań z kurczaka.



### EPIRUS SEASONING 1 KG

Mieszanek ziół i przypraw. Idealnie pasuje do mięsa wieprzowego.



### GYROS SEASONING 1 KG

Przyprawa z pomidorami, cebulą i tymiankiem. Idealna do gyrosów wieprzowych lub drobiowych.



### PRZYPRAWA CAJUN 1 KG

Łączy pikantność chili z aromatem ziół i czosnku. Nadaje potrawom wyrazisty, lekko dymny smak.



### PIEPRZ CZARNY MIELONY 1 KG

Podstawowa przyprawa o intensywnym, ostrym smaku i charakterystycznym, korzennym aromacie.



### OREGANO 0,5 KG

Przyprawa o intensywnym, korzennym i lekko gorzkawym smaku.



### PAPRYKA WĘDZONA 0,5 KG

Aromatyczna przyprawa o intensywnym, dymnym smaku.



### CZOSNEK MIELONY 0,5 KG

O intensywnym oraz głębokim aromacie czosnku, niezwykle skoncentrowany i wyrazisty.



### SÓL WĘDZONA - BOX 0,75 KG

Do wszystkich rodzajów grillowanych mięs i warzyw.



## BULIONY W PAŚCIE

### BULION DROBIOWY PASTA 3 KG

Bardzo wydajny bulion o intensywnym smaku kurczaka.



### BULION WOŁOWY PASTA 3 KG

Bardzo wydajny bulion wołowy dla wzmocnienia smaku.



### BULION WARZYWNY PASTA 3 KG

Bardzo wydajny o bogatym smaku warzyw.



## CONSOMMES

### CONSOMME DROBIOWE 1 KG

Consommé o bogatym smaku i aromacie kurczaka.



### CONSOMME WOŁOWE 1 KG

Consommé o bogatym smaku i aromacie wołowej.



### CONSOMME WARZYWNE 1 KG

Consommé o bogatym smaku i aromacie warzyw i ziół.



## CHUTNEYE

### MANGO CHUTNEY 1,15 KG

Chutney mango z płatkami czerwonej papryki.



### ROSE CHUTNEY 1,15 KG

Chutney różany z przyprawami i lekko pikantnym smakiem.



### TOMATO CHUTNEY 1,0 KG

Chutney pomidorowy o słodkim smaku z dodatkiem delikatnych przypraw.



## RELISH / PASTY

### PASTA TRUFLOWA 1,0 KG

Idealny dodatek zarówno do dań głównych, jak i zup, farszy i sosów.



### RELISH ZE SŁODKICH PIKLI 1,05 KG

Głęboki, wyraźnie kwaskowaty smak aromatycznych pikli przełamany słodyczą.



## SYSTEM COMBI

### COMBI BEEF BURGER 1 KG

Gotowy mix do robienia burgera. Z rozdrobnionym pieprzem i łagodną przyprawą. Dla 1 kg mięsa mielonego: 40 g produktu & 80 ml wody



### COMBI MEATBALL 1 KG

Gotowa mieszanka do tradycyjnych domowych klopsików o bogatym smaku. Dla 1 kg mięsa mielonego: 125 g produktu & 250 ml wody & 25 ml oleju słonecznikowego



### COMBI FALAFEL 1 KG

Gotowa mieszanka do przygotowania falafela o intensywnym i pikantnym smaku. 1,0 kg produktu / 2 l wody



## Glazurowane kawałki wieprzowiny



### SKŁADNIKI

- 1 kg boczku wieprzowego bez kości
- 500 g pieczonych bakłażanów
- 50 g pieczonych/gotowanych ziemniaków
- 150 g sera Grevena Anevato
- 150 g sosu Teriyaki (art. 55405)
- 20 g mieszanki przypraw Sweet & Smokey (art. 51009)
- 60 g marynaty Tex-Mex
- skórka z 1 limonki
- 50 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżka śmietany
- 2 łyżki octu
- 20 g prażonych nasion sezamu
- 20 g oleju sezamowego
- sól i pieprz - do dekoracji



### INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA

Natnij boczek, zamarynuj w marynacie Tex-Mex, posyp połową przyprawy i zamknij próżniowo. Gotuj 5 h w 75°C, ostudź i pokrój. Ziemniaki, śmietanę, ocet i resztę przypraw zblenduj na gładko, dodaj oliwę, sól i pieprz. Na koniec karmelizuj boczek na patelni z sosem Teriyaki.



### PODANIE

Położ łyżkę kremu z bakłażana, podaj karmelizowane kawałki wieprzowiny i ser quenelle. Na samym końcu posyp nasionami sezamu, olejem sezamowym.



## Polędwica wołowa

### z puree z marchwi i sosem kawowym



### SKŁADNIKI

- 1 polędwica wołowa
- 15g mieszanki kawowej (Art. 51013 CL)
- 10g sosu Demi Glace Gourmet (Art. 43802)
- 100 ml wody
- 1 filiżanka kawy espresso
- 100 g puree z marchwi
- 3 małe marchewki przekrojone pionowo na pół
- Liście cebuli przekrojone na pół i lekko uprażone
- Sól-pieprz



### INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA

Doprawić filet solą, pieprzem i połową ilości mieszanki kawowej. Wymieszaj sos demi glace premium z wodą, dodaj resztę mieszanki kawowej i espresso, doprowadź do wrzenia i gotuj na wolnym ogniu przez 5 minut. Upiecz polędwicę i odstaw na 5 minut. Podawać filet z puree i glazurowaną marchewką. Sos podawać na liściach cebuli, lekko przypalonych palnikiem.



# Pikantny Łosoś Teriyaki



## SKŁADNIKI

- 240 g łososia faszerowanego bez skóry
  - 10 g sosu chili (art. 55011)
  - 5 g Rub Golden (art. 51012)
  - 1 g prażonych białych ziaren sezamu
  - 40 g sosu teriyaki (art. 55405)
  - 100 g zielonej cukinii (część zewnętrzna) w paskach
  - 1/2 łyżeczki oleju sezamowego
  - 2 g soli
- Do ryżu:
- 100 g ryżu basmati
  - 140 g wody
  - 50 g mleka kokosowego
  - 10 g masła
  - 2 g bulionu drobiowego consomme (art. 43998)
  - Sól – pieprz



## INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA

**Przygotowanie ryby:** Dopraw łososia solą oraz mieszanką przypraw „Golden Rub”. W osobnej miseczce wymieszaj sos teriyaki z sosem chili, tworząc glazurę.

**Gotowanie ryżu:** Umieść składniki na ryż w małym rondelku. Gotuj na bardzo małym ogniu pod przykryciem. Ważne: nie mieszaj ryżu w trakcie gotowania.

**Obsmażanie:** Rozgrzej patelnię z nieprzywierającą powłoką. Ułóż na niej łososia i krótko obsmaż, aż ładnie się zarumieni.

**Pieczenie:** Przelóż rybę na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Za pomocą pędzelka posmaruj wierzch łososia przygotowaną wcześniej glazurą. Wstaw do piekarnika i piecz przez około

8 minut, aż ryba nabierze złocistego koloru i będzie upieczona w środku. Przygotowanie warzyw: Zblanszuj cukinię (przelej wrzątkiem), aby zachowała żywy kolor. Następnie podsmaż ją w woku na niewielkiej ilości oleju słonecznikowego. Na koniec dopraw solą i olejem sezamowym.



## PODANIE

**Podanie:** Wyłóż łososia na talerz, polej go sosem teriyaki, a obok ułóż cukinię. Danie udekoruj mikroliściami i posyp sezamem. Serwuj z ugotowanym ryżem.



# Pieczona golonka wieprzowa marynowana



## SKŁADNIKI

- 1 1/2 kg golonki wieprzowej
- 100 g marynaty piwnej (art. 50632 CL)
- 10 g czosnku w proszku (art. 46825)
- 40 g sosu Demi Glace Premium (art. 43821)
- 100 g selera naciowego
- 150 g cebuli w krążkach
- 1 średnia marchew
- 250 g pieczarek
- 2 liście laurowe
- 50 ml oliwy z oliwek
- 300 ml ciemnego piwa



## INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA

**Marynowanie:** Dokładnie natrzyj golonki marynatą piwną. Wstaw mięso do lodówki na 1-2 godziny, aby smaki się przegryzły.

**Pieczenie:** Przelóż golonki do głębokiej blachy lub naczynia żaroodpornego i wlej połowę przygotowanego ciemnego piwa (ok. 150 ml). Przykryj naczynie (pokrywką lub folią aluminiową) i piecz w piekarniku w niskiej temperaturze 160-170°C przez około 2,5 godziny.

**Zlewanie sosu:** Po upieczeniu mięsa, ostrożnie zlej powstały w naczyniu sos i przecedź go przez sito. Odstaw na bok – będzie potrzebny za chwilę.

**Smażenie warzyw:** Pieczarki, marchew i seler pokrój w grube kawałki. W dużym rondlu lub głębokiej patelni rozgrzej

oliwę z oliwek. Wrzuc pokrojone warzywa i podsmażaj, aż lekko zmiękną. Następnie dodaj pokrojoną cebulę oraz czosnek i smaż jeszcze przez chwilę.

**Wykańczanie sosu:** Podlej podsmażone warzywa resztą ciemnego piwa. Dodaj odłożony wcześniej przecedzony sos z pieczenia oraz bazę Demi Glace. Wymieszaj dokładnie. Na koniec wrzuc liście laurowe.

**Gotowanie:** Duś wszystko razem na wolnym ogniu przez kilka minut, aż sos zgęstnieje. Jeśli sos jest zbyt gęsty, dolej odrobinę wody. Podawaj golonkę polaną gorącym sosem z warzywami.



# Pizza z truflami i pomidorowym chutneyem



## SKŁADNIKI

- 400 g mąki pszennej
  - 250 ml wody
  - 10 g suchych drożdży
  - 10 g soli
  - Trochę cukru
  - 10 g oleju słonecznikowego
  - Trochę świeżego tymianku
- Dodatki do pizzy:
- 100 g pasty truflowej (Art. 55127)
  - 250 g świeżej mozzarelli
  - Startego parmezanu
  - 60g Tomato Chutney (Art. 55404)



## INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA

**Wyrobienie ciasta:** Umieść wszystkie składniki na ciasto w misie miksera (lub robota kuchennego). Wyrabiaj masę przy użyciu haka na niskich obrotach przez 4 minuty. **Wyrastanie:** Przykryj ciasto (np. czystą ściereczką) i odstaw w ciepłe miejsce na 1 godzinę, aby odpoczęło i wyrosło. **Formowanie i grillowanie:** Rozwałkuj lub uformuj ciasto na długie, wąskie spody. Grilluj je (np. na patelni grillowej) krótko – przez 1 minutę z każdej strony. **Nakładanie dodatków:** Podpieczone spody posmaruj pastą truflową. Następnie ułóż na nich mozzarellę oraz tomato chutney, a wierzch posyp startym parmezanem. **Pieczenie:** Wstaw pizzę do piekarnika nagrzanego do 190°C i piecz przez około 10 minut, aż ser się rozpuści i zarumieni.

# Klopsiki z sosem serowo koperkowym

## SKŁADNIKI

- 500 g mielonej wołowiny
  - 62 g klopsików Combi (art. 45512)
  - 125 ml wody
  - 12 ml oleju słonecznikowego
- Składniki na sos:
- 150g – Sos Serowy Premium (art. 43823)
  - 1l wody
  - 30g koperku
  - 10 g Czarnego Pieprzu mielonego (art. 46808)

## INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA

**Przygotowanie klopsików:** Przygotowanie bazy: W dużej misce połącz mieszankę Combi z wodą. Dokładnie wymieszaj i odstaw na 5 minut, aby składniki wchłonęły płyn i napęczniały. **Wyrobienie masy:** Do namoczonej bazy dodaj mieloną wołowinę oraz olej słonecznikowy. Wyrabiaj masę ręcznie, aż wszystkie składniki idealnie się połączą i powstanie jednolita struktura. **Formowanie:** Z gotowej masy uformuj

równe klopsiki – każdy o wadze około 30 g. **Smażenie:** Rozgrzej tłuszcz do temperatury 170°C. Smaż klopsiki przez 3–4 minuty, aż uzyskają apetyczny, złocistobrazowy kolor i będą usmażone w środku.

**Przygotowanie sosu serowo-koperkowego:** W rondlu dokładnie wymieszaj 150 g sosu serowego w proszku z 1 litrem zimnej wody, używając różgi kuchennej, aby uniknąć grudek. Podgrzewaj sos, ciągle mieszając, aż zgęstnieje i uzyska aksamitną konsystencję (zgodnie z instrukcją). Zdejmij sos z ognia i dodaj drobno posiekany, świeży koperek. Wymieszaj delikatnie, aby zioła równomiernie rozproszdziły się w sosie. **Podanie:** Gorące klopsiki polej obficie przygotowanym sosem serowo-koperkowym.



# Zalecane dozowanie

## SOSY AMERYKAŃSKIE

SOS BBQ MISSOURI 2,5KG	Według uznania
SOS BBQ GOLD 2,4KG	Według uznania
DIP SALSA 2,2KG	Według uznania

## SOSY AZJA

SOS CHILLI 2,25KG	Według uznania
SOS TERIYAKI 2,4KG	Według uznania

## DRESSINGI

SOS BALSAMICZNY 2,4KG	Według uznania
SOS MUSZTARDOWO MIODOWY 2,2KG	Według uznania

## SOSY KANAPKOWE

SOS PIEPRZOWY 1KG	Według uznania
SOS TAHINI 1KG	Według uznania

## SOSY SUCHE

SOS HOLENDERSKI 0,8KG	150g / 1l wody
SOS SEROWY PREMIUM 0,8KG	150g / 1l wody
SOS CARBONARA 0,8KG	150g / 1l wody
DEMI GLACE PREMIUM 1KG BOX	100g / 1l wody

## MARYNATY – PŁYNNE

MARYNATA BEER 2 KG	100g / 1kg mięsa
MARYNATA GRILL 1KG	60g / 1kg mięsa
MARYNATA GOLD 1 KG	60g / 1kg mięsa
MARYNATA TEX-MEX 1KG	60g / 1kg mięsa

## MEAT RUBS – SYPKIE

MEAT RUB SWEET & SMOKEY 600 G BOX	20g / 1kg mięsa
MEAT RUB MEXICO 600G BOX	20g / 1kg mięsa
MEAT RUB CHIMICHURRI 400G BOX	20g / 1kg mięsa
MEAT RUB GOLDEN 600G BOX	20g / 1kg mięsa
MEAT RUB COFFEE 500G BOX	20g / 1kg mięsa
MEAT RUB CITRUS 500G BOX	20g / 1kg mięsa

## DODATKI DO BURGERÓW

SWEET PICKLE RELISH 1,05KG	Według uznania
CHEDDAR SANDWICH CREAM - SQUEEZE 900 ML lub wiaderko 2KG	Według uznania
SOS BBQ MISSOURI 2,5KG	Według uznania
CEBULA KARMELIZOWANA 2KG NEW	Według uznania

## KUCHNIA GRECKA

ACROPOLIS SEASONING 1KG	20g / 1kg mięsa
EPIRUS SEASONING 1KG	15-20g / 1kg mięsa
GYROS SEASONING 1KG	20g / 1kg mięsa
PRZYPRAWA CAJUN 1KG	Według uznania
PIEPRZ CZARNY MIELONY 1KG	Według uznania
SÓL WĘDZONA - BOX 0,75KG	Według uznania
OREGANO 0,5 KG	Według uznania
PAPRYKA WĘDZONA 0,5 KG	Według uznania
Czosnek mielony 0,5 KG	Według uznania

## BULIONY W PAŚCIE

BULION DROBIOWY PASTA 3KG	20g / 1l wody
BULION WOŁOWY PASTA 3KG	20g / 1l wody
BULION WARZYWNY PASTA 3KG	20g / 1l wody

## CONSOMMES

CONSOMME WOŁOWE W STYLU 1KG	22g / 1l wody
CONSOMME WARZYWNE 1KG	18g / 1l wody
CONSOMME DROBIOWE 1KG	26g / 1l wody

## COMBI

COMBI BEEF BURGER 1KG	1kg / 2l wody
COMBI MEATBALL 1KG	1kg / 2l wody
COMBI FALAFEL 1KG	1kg / 2l wody

## CHUTNEYE

Mango Chutney 1,15KG	Według uznania
Rose Chutney 1,15KG	Według uznania
Tomato Chutney 1,0KG	Według uznania

## RELISH / PASTY

PASTA TRUFLOWA 1,0KG	Według uznania
RELISH ZE SŁODKICH PIKLI 1,05KG	Według uznania



+48 882 893 581



+48 882 891 427



darek@paramapoland.com



office@paramapoland.com



www.**paramafood**.pl