# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Пилешка супа

## застроена

**5 порции**
ПО 350 г

**1,750 кг**
НЕТО



### На котлон или в тиган

**4 - 5 мин**

Отстранете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за 4–5 минути, като разбърквате периодично.



### В конвектомат

**120°C · 12 - 13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C, на пара, за 12–13 минути.



### В микровълнова

**800 - 1000 W · 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете продукта в подходящ термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 минути, като разбърквате на всеки 4 минути.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

### Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

### Състав (за пълен състав прочетете етикета)

Пилешко месо, сметана, картофи, фиде, лук, моркови, домати, слънчогледово масло, пшенично брашно, магданоз, лимонов сок и подправки.

### Алергени

Съдържа: МЛЯКО, ПШЕНИЦА (ГЛУТЕН), ЯЙЦА.
Може да съдържа: ЦЕЛИНА, ГОРЧИЦА, СОЯ.

### Хранителна стойност

| Показател | 100 г | 350 г |
|---|---|---|
| Енергия | 397 kJ / 95 kcal | 1390 kJ / 333 kcal |
| Мазнини | 5,4 г | 18,9 г |
| от които наситени | 1,8 г | 6,3 г |
| Въглехидрати | 3,8 г | 13,3 г |
| от които захари | 0,3 г | 1,1 г |
| Белтъци | 7,7 г | 27,0 г |
| Сол | 0,5 г | 1,8 г |

### Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

### Примерни поръски

Магданоз, черен пипер, чили флейкс.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Супа топчета

**5 порции**
ПО 350 г

**1,750 кг**
НЕТО



## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.



## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.



## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

топчета за супа от свинско месо и ориз, растителна сметана, варен ориз, картофи, лук, рафинирано слънчогледово масло, пшенично брашно, моркови, консервирани домати, магданоз, целина, подправки.

## Алергени

Съдържа: СОЯ, МЛЯКО, ПШЕНИЦА, ЯЙЦА, ЦЕЛИНА. Може да съдържа ГОРЧИЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г | 350 г |
|---|---|---|
| Енергия | 469 kJ / 112 kcal | 1642 kJ / 392 kcal |
| Мазнини | 9,1 г | 31,9 г |
| от които наситени | 4,2 г | 14,7 г |
| Въглехидрати | 2,8 г | 9,8 г |
| от които захари | 0,3 г | 1,1 г |
| Белтъци | 4,7 г | 16,5 г |
| Сол | 0,3 г | 1,1 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни поръски

Магданоз; черен пипер; кисело мляко; чили.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Шкембе чорба

**5 порции**
ПО 350 г

**1,750 кг**
НЕТО







## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.

## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.

## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

телешко шкембе, краве мляко, сметана, рафинирано слънчогледово масло, пшенично брашно, масло краве, подправки.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, ПШЕНИЦА. Може да съдържа ЦЕЛИНА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г | 350 г |
|---|---|---|
| Енергия | 397 kJ / 95 kcal | 1390 kJ / 333 kcal |
| Мазнини | 7,7 г | 27 г |
| от които наситени | 2,7 г | 9,5 г |
| Въглехидрати | 2,6 г | 9,1 г |
| от които захари | 0,6 г | 2,1 г |
| Белтъци | 3,8 г | 13,3 г |
| Сол | 0,1 г | 0,4 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни поръски

Чесън (пресован или в оцет); лют пипер / чили масло; оцет; пушен червен пипер; магданоз.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Супа от свински джолан

**5 порции**
ПО 350 г

**1,750 кг**
НЕТО



## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.



## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.



## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

свинско месо, растителна сметана, варен ориз, картофи, рафинирано слънчогледово масло, лук, моркови, пшенично брашно, пащърнак, консервирани домати, магданоз, селъри, сок от лимон, целина, подправки.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, СОЯ, ПШЕНИЦА, ЦЕЛИНА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г | 350 г |
|---|---|---|
| Енергия | 448 kJ / 107 kcal | 1568 kJ / 375 kcal |
| Мазнини | 6,8 г | 23,8 г |
| от които наситени | 3,2 г | 11,2 г |
| Въглехидрати | 2,8 г | 9,8 г |
| от които захари | 0,4 г | 1,4 г |
| Белтъци | 8,6 г | 30,1 г |
| Сол | 0,4 г | 1,4 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни поръски

Магданоз; чесън; черен пипер; люта чушка; препечен хляб / крутони.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Агнешка дроб чорба

**5 порции**
ПО 350 г

**1,750 кг**
НЕТО



## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.



## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.



## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

агнешки дреболии (бял дроб, черен дроб, сърце, чревца), сметана, агнешко месо, варен ориз, консервирани домати, лук, пшенично брашно, масло краве, рафинирано слънчогледово масло, сол, девисил, магданоз, моркови, подправки.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, ПШЕНИЦА, ЯЙЦА. Може да съдържа ЦЕЛИНА, ГОРЧИЦА, СОЯ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г | 350 г |
|---|---|---|
| Енергия | 343 kJ / 82 kcal | 1201 kJ / 287 kcal |
| Мазнини | 6,1 г | 21,4 г |
| от които наситени | 2,7 г | 9,5 г |
| Въглехидрати | 1,4 г | 4,9 г |
| от които захари | 0,3 г | 1,1 г |
| Белтъци | 5,3 г | 18,6 г |
| Сол | 0,8 г | 2,8 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни поръски

Магданоз; пресен джоджен; лимон; черен пипер; лют пипер.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Супа от телешки джолан

**5 порции**
ПО 350 г

**1,750 кг**
НЕТО



## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.



## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.



## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

телешко месо, растителна сметана, варен ориз, картофи, рафинирано слънчогледово масло, моркови, лук, пшенично брашно, целина, консервирани домати, магданоз, подправки.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, СОЯ, ПШЕНИЦА, ЦЕЛИНА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г | 350 г |
|---|---|---|
| Енергия | 565 kJ / 135 kcal | 1978 kJ / 473 kcal |
| Мазнини | 10,4 г | 36,4 г |
| от които наситени | 2,6 г | 9,1 г |
| Въглехидрати | 2,8 г | 9,8 г |
| от които захари | 0,3 г | 1,1 г |
| Белтъци | 7,5 г | 26,3 г |
| Сол | 0,4 г | 1,4 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни поръски

Магданоз; чесън; черен пипер; пармезан; крутони.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Картофена крем супа

**5 порции**
ПО 300 г

**1,500 кг**
НЕТО



## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.



## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.



## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

картофи, растителна сметана,краве мляко, моркови, лук, масло краве, рафинирано слънчогледово масло, подправки.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, СОЯ, ЦЕЛИНА. Може да съдържа ЯЙЦА, ГЛУТЕН, ГОРЧИЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г | 300 г |
|---|---|---|
| Енергия | 431 kJ / 103 kcal | 1293 kJ / 309 kcal |
| Мазнини | 6,1 г | 18,3 г |
| от които наситени | 1,8 г | 5,4 г |
| Въглехидрати | 10,1 г | 30,3 г |
| от които захари | 1 г | 3 г |
| Белтъци | 1,7 г | 5,1 г |
| Сол | 0,9 г | 2,7 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни поръски

Крутони; хрупкав бекон; магданоз; сметана; сирене / кашкавал.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Спаначена супа

**5 порции**
ПО 300 г

**1,500 кг**
НЕТО



## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.



## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.



## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

спанак, варен ориз, картофи, лук, консервирани домати, рафинирано слънчогледово масло, моркови, пшенично брашно, лимон, магданоз, подправки.

## Алергени

Съдържа: ПШЕНИЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г | 300 г |
|---|---|---|
| Енергия | 184 kJ / 44 kcal | 552 kJ / 132 kcal |
| Мазнини | 3,1 г | 9,3 г |
| от които наситени | 0,7 г | 2,1 г |
| Въглехидрати | 2,6 г | 7,8 г |
| от които захари | 0,2 г | 0,6 г |
| Белтъци | 1,1 г | 3,3 г |
| Сол | 1 г | 3 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни поръски

Кисело мляко / сметана; сирене / фета; тиквени семки; крутони.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Крем супа от червена леща

**5 порции**
ПО 300 г

**1,500 кг**
НЕТО







## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.

## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.

## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

червена леща, моркови, лук, рафинирано слънчогледово масло, картофи, масло краве, червен пипер, мента.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г | 300 г |
|---|---|---|
| Енергия | 444 kJ / 106 kcal | 1332 kJ / 318 kcal |
| Мазнини | 4,8 г | 14,4 г |
| от които наситени | 1,4 г | 4,2 г |
| Въглехидрати | 10,3 г | 30,9 г |
| от които захари | 0,2 г | 0,6 г |
| Белтъци | 4,4 г | 13,2 г |
| Сол | 0,9 г | 2,7 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни поръски

Магданоз; чили масло; сметана; крутони.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Крем супа от горски гъбки

**5 порции**
ПО 300 г

**1,500 кг**
НЕТО







## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.

## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.

## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

гъби печурки, манатарки, рафинирано слънчогледово масло, сметана, краве мляко, пшенично брашно, масло краве, праз, лук, вино бяло, трюфел паста, целина, чесън, соевсос, подправки.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, ПШЕНИЦА, СУЛФИТИ, ЦЕЛИНА, ЯЙЦА, СОЯ. Може да съдържа ГОРЧИЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г | 300 г |
|---|---|---|
| Енергия | 448 kJ / 107 kcal | 1344 kJ / 321 kcal |
| Мазнини | 9,4 г | 28,2 г |
| от които наситени | 3,5 г | 10,5 г |
| Въглехидрати | 4,2 г | 12,6 г |
| от които захари | 0,2 г | 0,6 г |
| Белтъци | 1,3 г | 3,9 г |
| Сол | 0,4 г | 1,2 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни поръски

Трюфелово олио; крутони; магданоз; пармезан; сметана.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Крем супа от зеленчуци с чедър

**5 порции**
ПО 300 г

**1,500 кг**
НЕТО



## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.



## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.



## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

картофи, карфиол, краве мляко, сирене Чедър, моркови, праз, лук, целина, рафинирано слънчогледово масло, подправки.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, ЦЕЛИНА. Може да съдържа СУСАМ, СИНАП, ГЛУТЕН.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г | 300 г |
|---|---|---|
| Енергия | 351 kJ / 84 kcal | 1053 kJ / 252 kcal |
| Мазнини | 4,8 г | 14,4 г |
| от които наситени | 2,1 г | 6,3 г |
| Въглехидрати | 6,7 г | 20,1 г |
| от които захари | 0,6 г | 1,8 г |
| Белтъци | 3,2 г | 9,6 г |
| Сол | 0,8 г | 2,4 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни поръски

Настърган чедър; бекон; крутони; магданоз.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Крем супа от броколи

**5 порции**
ПО 300 г

**1,500 кг**
НЕТО



## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.



## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.



## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

броколи, картофи, растителна сметана, краве мляко, праз, моркови, целина, рафинирано слънчогледово масло, спанак, магданоз, твърдо СИРЕНЕ, копър, чесън, подправки.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, СОЯ, ЦЕЛИНА, ЯЙЦА. Може да съдържа СУСАМ, СИНАП, ГЛУТЕН.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г | 300 г |
|---|---|---|
| Енергия | 343 kJ / 82 kcal | 1029 kJ / 246 kcal |
| Мазнини | 5,4 г | 16,2 г |
| от които наситени | 3,1 г | 9,3 г |
| Въглехидрати | 5,7 г | 17,1 г |
| от които захари | 1,1 г | 3,3 г |
| Белтъци | 2,3 г | 6,9 г |
| Сол | 0,9 г | 2,7 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни поръски

Чедър / сирене; крутони; тиквени / слънчогледови семки; сметана; зехтин.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Картофено пюре

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете цялото количество размразено пюре в студен тиган. Гответе на умерен котлон и бъркайте непрестанно до получаването на хомогенна смес (3–4 мин).

## В микровълнова

**800–1000 W / 2 + 2 мин**

Поставете размразения продукт с опаковката и фолиото в микровълнова фурна. Загрейте при 800–1000 W за 2 мин, обърнете пакета и загрейте още 2 мин или до хомогенна консистенция. Прехвърлете в съд и разбъркайте добре.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

картофи, сметана, масло краве , сол.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 695 kJ / 166 kcal |
| Мазнини | 9,2 г |
| от които наситени | 6,5 г |
| Въглехидрати | 18,1 г |
| от които захари | 0,5 г |
| Белтъци | 2,6 г |
| Сол | 1,7 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Кебап с картофено пюре; пилешка пържола с пюре и гъбен сос; телешки стек с пюре и сос пепър; лаврак с маслен сос и картофено пюре

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Пюре от моркови

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете цялото количество размразено пюре в студен тиган. Гответе на умерен котлон и бъркайте непрестанно до получаването на хомогенна смес (3–4 мин).

## В микровълнова

**800–1000 W / 2 + 2 мин**

Поставете размразения продукт с опаковката и фолиото в микровълнова фурна. Загрейте при 800–1000 W за 2 мин, обърнете пакета и загрейте още 2 мин или до хомогенна консистенция. Прехвърлете в съд и разбъркайте добре. Максимална мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

моркови, сметана, масло краве, сок от лимон, студено пресовано маслиново и слънчогледово масло, сол.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 653 kJ / 156 kcal |
| Мазнини | 12,4 г |
| от които наситени | 7,1 г |
| Въглехидрати | 8,6 г |
| от които захари | 0,4 г |
| Белтъци | 1,1 г |
| Сол | 1 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Патешко магре с морковено пюре и сос братен; пилешко филе с морковено пюре и императорски ориз; веджи купа с киноа и пюре; свинско бон филе с пюре.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Пюре от целина

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете цялото количество размразено пюре в студен тиган. Гответе на умерен котлон и бъркайте непрестанно до получаването на хомогенна смес (3–4 мин).

## В микровълнова

**800–1000 W / 2 + 2 мин**

Поставете размразения продукт с опаковката и фолиото в микровълнова фурна. Загрейте при 800–1000 W за 2 мин, обърнете пакета и загрейте още 2 мин или до хомогенна консистенция. Прехвърлете в съд и разбъркайте добре. Максимална мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

Целина, сметана, сол.

## Алергени

Съдържа: ЦЕЛИНА, МЛЯКО.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 586 kJ / 140 kcal |
| Мазнини | 11,2г |
| от които наситени | 8г |
| Въглехидрати | 5,2г |
| от които захари | 1г |
| Белтъци | 2,5г |
| Сол | 0,9г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Телешки стек с пюре от целина и пепър сос; филе лаврак на пара с пюре от целина; сьомга с пюре от целина и сос холандез.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Варен ориз

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**2 мин**

Премахнете фолиото и изсипете желаното количество (примерен грамаж 150-200 г) размразен ориз. Гответе на умерен котлон. (2 мин).

## В микровълнова

**800–1000 W / 0,45 мин**

Премахнете фолиото и изсипете желаното количество (примерен грамаж 100 г) в подходящ съд за микровълнова фурна. Загрейте при мощност 800–1000 W за 0,45 минути и разбъркайте добре.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

ориз, рафинирано слънчогледово масло, сол.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 477 kJ / 114 kcal |
| Мазнини | 6,4 г |
| от които наситени | 1,1 г |
| Въглехидрати | 11,2 г |
| от които захари | 0 г |
| Белтъци | 2,9 г |
| Сол | 1 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Пилешки каренца с ориз; кебап с ориз; ризото; ориз със зеленчуци.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Императорски ориз

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**2 мин**

Премахнете фолиото и изсипете желаното количество (примерен грамаж 150-200 г) размразен ориз. Гответе на умерен котлон. (2 мин).

## В микровълнова

**800–1000 W / 0,45 мин**

Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200 W Премахнете фолиото и изсипете желаното количество (примерен грамаж 100 г) в подходящ съд за микровълнова фурна. Загрейте при мощност 800–1000 W за 0,45 минути и разбъркайте добре.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

черен ориз, масло краве, студено пресовано маслиново и слънчогледово масло, сол, черен пипер.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 879 kJ / 210 kcal |
| Мазнини | 8,7 г |
| от които наситени | 3,6 г |
| Въглехидрати | 30,2 г |
| от които захари | 0,1 г |
| Белтъци | 0,9 г |
| Сол | 0,9 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Пилешко с ориз и зеленчуци; азиатска купа с едамаме и блек пепър сос; гарнитура към стек; лаврак с маслен сос и императорски ориз.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Задушен лук

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



## На тиган или плоча

**Умерен огън**

Изсипете желаното количество лук и запържете до достигане на желана температура. Препоръчва се умерен огън. Препоръчителен грамаж за бургер: 30 г

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

лук, рафинирано слънчогледово масло, сол, черен пипер.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 975 kJ / 233 kcal |
| Мазнини | 13,6 г |
| от които наситени | 2,2 г |
| Въглехидрати | 21,3 г |
| от които захари | 0 г |
| Белтъци | 3,4 г |
| Сол | 0,9 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Бургер с карамелизиран лук; стек с лук; хот-дог с лук; лучен тарт; вложение за лучена супа / сос.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Боб яхния

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за около 4–5 минути за 1 кг продукт, като разбърквате периодично.

## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

бял боб, моркови, лук, домати консервирани, целина, рафинирано слънчогледово масло, магданоз, чесън, селъри, пшенично брашно пипер сушен, сол, подправки.

## Алергени

Съдържа: ЦЕЛИНА, ПШЕНИЦА. Може да съдържа СУСАМ, СИНАП.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 423 kJ / 101 kcal |
| Мазнини | 2,9 г |
| от които наситени | 0,5 г |
| Въглехидрати | 13,4 г |
| от които захари | 0,3 г |
| Белтъци | 5,1 г |
| Сол | 0,5 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Боб с месо (дивеч, наденица, кюфтета); боб яхния с краве сирене.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Грах яхния

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за около 4–5 минути за 1 кг продукт, като разбърквате периодично.

## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

грах, консервирани домати, лук, рафинирано слънчогледово масло, моркови, пшенично брашно, сол, копър, магданоз, подправки.

## Алергени

Съдържа: ПШЕНИЦА, ЯЙЦА. Може да съдържа ЦЕЛИНА, МЛЯКО, ГОРЧИЦА, СОЯ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 351 kJ / 84 kcal |
| Мазнини | 4,2 г |
| от които наситени | 0,7 г |
| Въглехидрати | 8,7 г |
| от които захари | 0,3 г |
| Белтъци | 2,8 г |
| Сол | 0,7 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Грах с месо (дивеч, наденица, пилешко); грах с моркови и картофи.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Леща яхния

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за около 4–5 минути за 1 кг продукт, като разбърквате периодично.

## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

леща, лук, консервирани домати, рафинирано слънчогледово масло, моркови, магданоз, чесън, пшенично брашно, сол, подправки.

## Алергени

Съдържа: ПШЕНИЦА, ЯЙЦА. Може да съдържа ЦЕЛИНА, МЛЯКО, ГОРЧИЦА, СОЯ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 444 kJ / 106 kcal |
| Мазнини | 3,3 г |
| от които наситени | 0,6 г |
| Въглехидрати | 12,6 г |
| от които захари | 0,5 г |
| Белтъци | 5,2 г |
| Сол | 0,9 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Леща с наденица; класическа леща яхния; леща с картофи и моркови; леща с пушено месо.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Свински винен кебап

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



## На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Отстранете фолиото и изсипете в тиган. Загрейте 1 кг на умерен огън за 4–5 мин, като разбърквате периодично. За по-добра консистенция добавете около 150 мл вода.



## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути.



## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

свинска плешка, лук, праз, моркови, рафинирано слънчогледово масло, целина, вино червено, пипер сушен, пшенично брашно, сок от лимон, подправки.

## Алергени

Съдържа: ЦЕЛИНА, СУЛФИТИ, ПШЕНИЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 699 kJ / 167 kcal |
| Мазнини | 10 г |
| от които наситени | 1 г |
| Въглехидрати | 5,6 г |
| от които захари | 0 г |
| Белтъци | 13,1 г |
| Сол | 1 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Свински кебап с ориз; кебап с пюре от моркови / картофи / целина.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Пилешки кебап

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



## На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Отстранете фолиото и изсипете в тиган. Загрейте 1 кг на умерен огън за 4–5 мин, като разбърквате периодично. За по-добра консистенция добавете около 150 мл вода.



## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути.



## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

пилешко месо, лук, праз, моркови, целина, рафинирано слънчогледово масло, вино червено, пипер сушен, пшенично брашно, сок от лимон, подправки.

## Алергени

Съдържа: ЦЕЛИНА, СУЛФИТИ, ПШЕНИЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 565 kJ / 135 kcal |
| Мазнини | 6,4 г |
| от които наситени | 0,7 г |
| Въглехидрати | 5,6 г |
| от които захари | 0 г |
| Белтъци | 13,3 г |
| Сол | 1 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Пилешки кебап с ориз; кебап с пюре от моркови / картофи / целина.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Телешки кебап

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



## На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Отстранете фолиото и изсипете в тиган. Загрейте 1 кг на умерен огън за 4–5 мин, като разбърквате периодично. За по-добра консистенция добавете около 150 мл вода.



## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути.



## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

телешко месо, бира, праз, моркови, целина, кокосово мляко, лук, рафинирано слънчогледово масло, пшенично брашно, подправки.

## Алергени

Съдържа: ПШЕНИЦА, ЕЧЕМИК, ЦЕЛИНА. Може да съдържа МЛЯКО, ЯЙЦА, СОЯ, ГОРЧИЦА, СУСАМ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 527 kJ / 126 kcal |
| Мазнини | 6,9 г |
| от които наситени | 1,7 г |
| Въглехидрати | 4,5 г |
| от които захари | 0,3 г |
| Белтъци | 11,1 г |
| Сол | 0,5 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Телешки кебап с ориз; кебап с пюре от моркови / картофи / целина.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Кълцано свинско месо с прясно зеле

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за около 4–5 минути за 1 кг продукт, като разбърквате периодично. Препоръчителен грамаж на затопляне: 300 г

## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути. За получаване на апетитна коричка продуктът може да се допече в конвектомат за 5 минути на 200°C.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

зеле, свинска плешка, свинска мас, рафинирано слънчогледово масло, доматено пюре, чесън, подправки.

## Алергени

Съдържа: ПШЕНИЦА, ЕЧЕМИК, ЦЕЛИНА, ЯЙЦА. Може да съдържа МЛЯКО, ГОРЧИЦА, СОЯ, СУСАМ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 757 kJ / 181 kcal |
| Мазнини | 11,5 г |
| от които наситени | 1,7 г |
| Въглехидрати | 6,4 г |
| от които захари | 0,6 г |
| Белтъци | 12,8 г |
| Сол | 0,7 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни поръски и добавки

магданоз; с хляб / чабата / питка.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Сос Братен - Грейви

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете цялото (или желаното) количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.

## В микровълнова

**1000 W / около 1 мин**

Поставете опаковката в микровълнова фурна. Загрейте при 1000 W за около минута (за 100 г. продукт)

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

масло краве, ароманизанти, картофено нишесте, морска сол, говежди бульон, зеленчуци.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, ПШЕНИЦА, ЕЧЕМИК, ЦЕЛИНА. Може да съдържа ЯЙЦА, СОЯ, ГОРЧИЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 590 kJ / 141 kcal |
| Мазнини | 15,3 г |
| от които наситени | 10,8 г |
| Въглехидрати | 0,7 г |
| от които захари | 0,4 г |
| Белтъци | 0,2 г |
| Сол | 0,2 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Телешки стек с грейви и пюре; пиле на грил с грейви; наденица с грейви и картофено пюре; пържени картофки с грейви и сос чедър.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Сос от пресни гъби и манатарки

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете цялото (или желаното) количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.

## В микровълнова

**1000 W / около 1 мин**

Поставете опаковката в микровълнова фурна. Загрейте при 1000 W за около минута (за 100 г. продукт)

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

гъби печурки, манатарки, сметана, краве мляко, масло краве, лук, рафинирано слънчогледово масло, вино бяло, твърдо сирене, соев сос, подправки.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, ПШЕНИЦА, СОЯ, СУЛФИТИ, ЯЙЦА. Може да съдържа ЦЕЛИНА, ГОРЧИЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 636 kJ / 152 kcal |
| Мазнини | 13,6 г |
| от които наситени | 7,4 г |
| Въглехидрати | 4,7 г |
| от които захари | 1,3 г |
| Белтъци | 2,6 г |
| Сол | 0,6 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Месо с гъбен сос и гарнитура; ризото със соса; талиатели със соса; сосът като гарнитура.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Сос Пепър

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете цялото (или желаното) количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.

## В микровълнова

**1000 W / около 1 мин**

Поставете опаковката в микровълнова фурна. Загрейте при 1000 W за около минута (за 100 г. продукт)

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

Масло краве, сос Братенджус, сметана, зелен пипер на зърна, черен пипер.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, ПШЕНИЦА, ЕЧЕМИК, ЦЕЛИНА. Може да съдържа ЯЙЦА, СОЯ, ГОРЧИЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 640 kJ / 153 kcal |
| Мазнини | 16,1 г |
| от които наситени | 11,4 г |
| Въглехидрати | 1,5 г |
| от които захари | 0,7 г |
| Белтъци | 0,5 г |
| Сол | 0,6 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Телешки / свински / пилешки стек с пепър сос; картофки с пепър сос и задушен лук; месо на кубчета с пепър сос и гарнитура.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Сос Ловджийски с гъби и бекон

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете желаното от вас количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.

## В микровълнова

**1000 W / около 1 мин**

Поставете опаковката в микровълнова фурна. Загрейте при 1000 W за около минута (за 100 г. продукт)

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

гъби печурки, бекон, масло краве, соев сос, растителна сметана, горчица.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, СОЯ, ПШЕНИЦА, ГОРЧИЦА, СУЛФИТИ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 1368 kJ / 327 kcal |
| Мазнини | 21,4 г |
| от които наситени | 14,1 г |
| Въглехидрати | 4,7 г |
| от които захари | 1,8 г |
| Белтъци | 28,8 г |
| Сол | 2,3 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Свинско, телешко, джолан или пиле с ловджийски сос.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Сос Алфредо

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете желаното от вас количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

Сметана, твърдо сирене, масло краве, лук, доматено пюре, чесън, подправки.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, ЯЙЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 1632 kJ / 390 kcal |
| Мазнини | 39 г |
| от които наситени | 27,8 г |
| Въглехидрати | 3,6 г |
| от които захари | 2,9 г |
| Белтъци | 6,1 г |
| Сол | 0,9 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Паста Алфредо с пиле; паста с Алфредо, доматена паста и скариди; пиле Алфредо с картофено пюре; огретен с Алфредо.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Сос Блек Пепър - за азиатски ястия

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете цялото (или желаното) количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.

## В микровълнова

**1000 W / около 1 мин**

Поставете опаковката в микровълнова фурна. Загрейте при 1000 W за около минута (за 100 г. продукт)

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

кетчуп, мед, захар, масло краве, соев сос С, пържен чесън, мисо паста, сос Уорчестър, сос от стриди, пържен лук, черен пипер.

## Алергени

Съдържа: СОЯ, ПШЕНИЦА, ЦЕЛИНА, МЛЯКО, ГОРЧИЦА, СТРИДИ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 891 kJ / 213 kcal |
| Мазнини | 8,6 г |
| от които наситени | 5,5 г |
| Въглехидрати | 31,7 г |
| от които захари | 29,2 г |
| Белтъци | 2,3 г |
| Сол | 4,8 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Телешко блек пепър с ориз и зеленчуци; намазка за меса и риби; блек пепър скариди с жасминов ориз.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Тай сос

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



**На котлон или в тиган**

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете желаното от вас количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

сос от стриди, соев сос, кафява захар, картофено нишесте.

## Алергени

Съдържа: СТРИДИ, СОЯ, ПШЕНИЦА, ЯЙЦА. Може да съдържа ЦЕЛИНА, МЛЯКО, ГОРЧИЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 364 kJ / 87 kcal |
| Мазнини | 0 г |
| от които наситени | 0 г |
| Въглехидрати | 19,5 г |
| от които захари | 15,6 г |
| Белтъци | 2,2 г |
| Сол | 5,6 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Ориз със зеленчуци и тай сос; свински бон филета със сос и картофено пюре; пилешка пържола тай с ориз и зеленчуци.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Сос Самурай за азиатски ястия

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



**На котлон или в тиган**

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете желаното от вас количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

саке, мирин, гъби печурки, соев сос, сос от стриди, джинджифил, кафява захар, рафинирано слънчогледово масло, масло краве, чесън.

## Алергени

Съдържа: СОЯ, ПШЕНИЦА, СТРИДИ, МЛЯКО.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 527 kJ / 126 kcal |
| Мазнини | 2,2 г |
| от които наситени | 0,9 г |
| Въглехидрати | 24 г |
| от които захари | 14,8 г |
| Белтъци | 2,6 г |
| Сол | 3 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Свинско с картофено пюре и сос самурай; пилешко за готвене със сос самурай и ориз.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Азиатска намазка за ребра

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



## Начин на употреба

**Преди или след печене**

Предназначена за намазване преди или след печене на ребра, джолани или меса по избор

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

сос Хойсин, сладко-пикантен сос, кетчуп, лук, бренди, сос от стриди, мед, соев сос, сос Уорчестър, лайм, срирача чили сос, рибен сос, люти чушки, чушки табаско.

## Алергени

Съдържа: СОЯ, ПШЕНИЦА, СУСАМ, ГОРЧИЦА, ЦЕЛИНА, СТРИДИ, РИБА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 841 kJ / 201 kcal |
| Мазнини | 0,8 г |
| от които наситени | 0,1 г |
| Въглехидрати | 46,8 г |
| от които захари | 41,4 г |
| Белтъци | 1,5 г |
| Сол | 4,9 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Намазка за свински ребра, джолани или други червени меса.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Фалафел

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



## Във фритюрник

**175°C / около 4 мин**

Поставете продукта директно от замразено състояние във фритюрник. Пържете при 175°C за около 4 минути до получаване на златиста коричка.

**Приготвяне директно от замразено състояние. 65–70°C в сърцевината след сготвяне.**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

газирана вода, фалафел микс (пшенична галета, брашно от нахут, лук, подправки, билки, набухватели).

## Алергени

Съдържа: ПШЕНИЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 540 kJ / 129 kcal |
| Мазнини | 1 г |
| от които наситени | 0,1 г |
| Въглехидрати | 23,3 г |
| от които захари | 2,7 г |
| Белтъци | 5,1 г |
| Сол | 1,8 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Съхранение замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | Не е необходимо |
| Бързо размразяване в студена вода | Не се препоръчва |
| След размразяване | Не се препоръчва |
| След отваряне | −18°C |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Фалафел в пита; фалафел салата; фалафел със сос веган йогурт; фалафел плато с разядки.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Кюфтенца от киноа

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



## Във фритюрник

**175°C / около 4 мин**

Поставете продукта директно от замразено състояние във фритюрник. Пържете при 175°C за около 4 минути до получаване на златиста коричка.

**Приготвяне директно от замразено състояние. 65–70°C в сърцевината след сготвяне.**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

киноа, сирене Чедър, бяло саламурено краве сирене, темпура, твърдо сирене, яйца, магданоз, подправки.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, ПШЕНИЦА, ЯЙЦА, ЦЕЛИНА. Може да съдържа СУСАМ, СИНАП.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 1067 kJ / 255 kcal |
| Мазнини | 10,9 г |
| от които наситени | 6,3 г |
| Въглехидрати | 26,1 г |
| от които захари | 1,1 г |
| Белтъци | 12,4 г |
| Сол | 2,5 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Съхранение замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | Не е необходимо |
| Бързо размразяване в студена вода | Не се препоръчва |
| След размразяване | Не се препоръчва |
| След отваряне | −18°C |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Кюфтенца със сос веган йогурт; кюфтенца в бургер; кюфтенца в салата.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Кюфтенца от тиквички и магданоз

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



## Във фритюрник

**175°C / около 4 мин**

Поставете продукта директно от замразено състояние във фритюрник. Пържете при 175°C за около 4 минути до получаване на златиста коричка.

**Приготвяне директно от замразено състояние. 65–70°C в сърцевината след сготвяне.**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

тиквички, темпура, сирене Чедър, бяло саламурено краве сирене, магданоз, пшенично брашно, копър, лук, яйца, галета, сусам, подправки.

## Алергени

Съдържа: ПШЕНИЦА, СОЯ, МЛЯКО, ЯЙЦА, СУСАМ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 745 kJ / 178 kcal |
| Мазнини | 7,1 г |
| от които наситени | 3,6 г |
| Въглехидрати | 19,4 г |
| от които захари | 0,7 г |
| Белтъци | 9 г |
| Сол | 1,6 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Съхранение замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | Не е необходимо |
| Бързо размразяване в студена вода | Не се препоръчва |
| След размразяване | Не се препоръчва |
| След отваряне | −18°C |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Кюфтенца със сос веган йогурт; кюфтенца в бургер; кюфтенца в салата.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Спаначени кюфтенца

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



## Във фритюрник

**175°C / около 4 мин**

Поставете продукта директно от замразено състояние във фритюрник. Пържете при 175°C за около 4 минути до получаване на златиста коричка.

**Приготвяне директно от замразено състояние. 65–70°C в сърцевината след сготвяне.**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

спанак, бяло саламурено краве сирене, сирене Чедър, пшенично брашно, яйца, темпура, галета, твърдо сирене, подправки.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, ПШЕНИЦА, ЯЙЦА, СОЯ. Може да съдържа СУСАМ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 715 kJ / 171 kcal |
| Мазнини | 9,8 г |
| от които наситени | 5,8 г |
| Въглехидрати | 9,4 г |
| от които захари | 1 г |
| Белтъци | 10,6 г |
| Сол | 1,5 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Съхранение замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | Не е необходимо |
| Бързо размразяване в студена вода | Не се препоръчва |
| След размразяване | Не се препоръчва |
| След отваряне | −18°C |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Кюфтенца със сос веган йогурт; кюфтенца в бургер; кюфтенца в салата.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Сос Соево-горчичен

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



## Препоръчително вложение

**50 г / 300 г салата**

50 г дресинг на 300гр салата

**Охладен продукт / съхранение от 0 до +4°C**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

рафинирано слънчогледово масло, соев сос, горчица, оцет, чеснова паста, черен пипер.

## Алергени

Съдържа: СОЯ, ПШЕНИЦА, ГОРЧИЦА, СУЛФИТИ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 2531 kJ / 605 kcal |
| Мазнини | 63,1 г |
| от които наситени | 10,6 г |
| Въглехидрати | 7,3 г |
| от които захари | 6,8 г |
| Белтъци | 1,9 г |
| Сол | 1,9 г |

## Съхранение

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Охладен продукт | 0 до +4°C |
| Размразяване | Не се прилага |
| Бързо размразяване | Не се прилага |
| След отваряне | До 72 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**РАЗКЛАТИ ПРЕДИ УПОТРЕБА**

## Примерни предложения

Салата с киноа и морски дарове; зелена салата с яйца и риба тон; зелена салата с домати и зеленчуци; дресинг / марината за печени зеленчуци.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Сос Блу Чийз

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



## Препоръчително вложение

**50 г към порция**

50 g сос към порция кюфтенца, картофи или други хапки

**Охладен продукт / съхранение от 0 до +4°C**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

заквасена сметана, салатен сос със синьо сирене.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО, ЯЙЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 908 kJ / 217 kcal |
| Мазнини | 21,1 г |
| от които наситени | 11,1 г |
| Въглехидрати | 4,2 г |
| от които захари | 2,2 г |
| Белтъци | 2,6 г |
| Сол | 0,8 г |

## Съхранение

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Охладен продукт | 0 до +4°C |
| Размразяване | Не се прилага |
| Бързо размразяване | Не се прилага |
| След отваряне | До 72 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

## Примерни предложения

Панирани телешки кюфтенца; пилешки пръчки / хапки; хрупкави сиренца.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Сос Веган йогурт

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



## Препоръчително вложение

**50 г към порция**

50 g сос към порция кюфтенца, картофи или други хапки

**Охладен продукт / съхранение от 0 до +4°C**

## Състав (за пълен състав прочетете етикета)

веган майонеза, соева сметана, чеснова паста, черен пипер.

## Алергени

Съдържа: СОЯ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 1611 kJ / 385 kcal |
| Мазнини | 40,7 г |
| от които наситени | 3,1 г |
| Въглехидрати | 4 г |
| от които захари | 1,7 г |
| Белтъци | 0,5 г |
| Сол | 2,1 г |

## Съхранение

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Охладен продукт | 0 до +4°C |
| Размразяване | Не се прилага |
| Бързо размразяване | Не се прилага |
| След отваряне | До 72 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

## Примерни предложения

Фалафели с веган йогурт; пържени сладки картофи; пълнен сладък картоф с йогурт, тофу и зеленчуци; веган дресинг за салата.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Сос Сирена

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете цялото (или желаното) количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.

## В микровълнова

**1000 W / около 1 мин**

Поставете опаковката в микровълнова фурна. Загрейте при 1000 W за около минута (за 100 г. продукт)

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав

растителна сметана; топено сирене; сирене Чедър); синьо сирене; пилешки бульон; чеснова паста, подправки.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО; СОЯ; ЯЙЦА. Може да съдържа ЦЕЛИНА, ГЛУТЕН, СИНАП.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 1226 kJ / 293 kcal |
| Мазнини | 26,7 г |
| от които наситени | 11,1 г |
| Въглехидрати | 4,7 г |
| от които захари | 3,3 г |
| Белтъци | 8,4 г |
| Сол | 1,8 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Паста със сос сирена; пилешко филе със сос сирена; ньоки със соса; запечени картофи със сос сирена.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Сос Болонезе

**Разфасовка** PP 5

**1 кг** НЕТО



## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете цялото (или желаното) количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.



## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.



## В микровълнова

**1000 W / около 1 мин**

Поставете опаковката в микровълнова фурна. Загрейте при 1000 W за около минута (за 100 г. продукт)

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав

домати консервирани; телешка кайма; свинска кайма; КРАВЕ МЛЯКО; СЕЛЪРИ; червено вино; лук; моркови; студено пресовано маслиново и слънчогледово масло; подправки.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО; ЦЕЛИНА; СУЛФИТИ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 770 kJ / 184 kcal |
| Мазнини | 14,1 г |
| от които наситени | 2,7 г |
| Въглехидрати | 3,5 г |
| от които захари | 2,5 г |
| Белтъци | 10,5 г |
| Сол | 1,1 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Паста Болонезе; Лазаня със сос Болонезе; Запечена паста Болонезе.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Пилешка супа бистра

**Разфасовка** **5 порции**



### На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.



### В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.



### В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

пилешко месо; рафинирано слънчогледово масло; ПШЕНИЧНО БРАШНО; лук; моркови; ФИДЕ; консервирани домати; магданоз; сол; лимонов сок; подправки.

## Алергени

Съдържа: ПШЕНИЦА; ЯЙЦА. Може да съдържа ЦЕЛИНА, МЛЯКО, СИНАП, СОЯ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 318 kJ / 76 kcal |
| Мазнини | 3,7 г |
| от които наситени | 0,4 г |
| Въглехидрати | 3 г |
| от които захари | 0,1 г |
| Белтъци | 7,5 г |
| Сол | 0,5 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Магданоз; черен пипер; лимон.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Рибена чорба

**Разфасовка** **5 порции**



### На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.



### В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.



### В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

БЯЛА РИБА филе; моркови; картофи; РИБЕН бульон; консервирани домати; лук; рафинирано слънчогледово масло; магданоз; копър; девисил.

## Алергени

Съдържа: РИБА; СОЯ; ПШЕНИЦА; ЦЕЛИНА.
Може да съдържа: ЯЙЦА, МЛЯКО, МЕКОТЕЛИ, РАКООБРАЗНИ, СИНАП, СУСАМ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 197 kJ / 47 kcal |
| Мазнини | 1,5 г |
| от които наситени | 0,3 г |
| Въглехидрати | 2,6 г |
| от които захари | 0,2 г |
| Белтъци | 5,5 г |
| Сол | 0,5 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Девисил; лимон; люта чушка.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Боб чорба

**Разфасовка** **5 порции**



### На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.



### В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.



### В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

бял боб; лук; домати; рафинирано слънчогледово масло; моркови; магданоз; зеленчуков бульон; джоджен; девисил; ПШЕНИЧНО БРАШНО; СЕЛЪРИ; ЦЕЛИНА; подправки.

## Алергени

Съдържа: ПШЕНИЦА; ЦЕЛИНА. Може да съдържа СУСАМ, СИНАП.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 381 kJ / 91 kcal |
| Мазнини | 3,5 г |
| от които наситени | 0,6 г |
| Въглехидрати | 10,7 г |
| от които захари | 0,4 г |
| Белтъци | 4 г |
| Сол | 0,8 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Джоджен; магданоз; люта чушка.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Леща чорба

**Разфасовка** **5 порции**



### На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.



### В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.



### В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

леща; лук; домати; моркови; рафинирано слънчогледово масло; магданоз; зеленчуков бульон; СЕЛЪРИ; ЦЕЛИНА; чесън; ПШЕНИЧНО БРАШНО; подправки.

## Алергени

Съдържа: ЦЕЛИНА; ПШЕНИЦА. Може да съдържа СУСАМ, СИНАП.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 372 kJ / 89 kcal |
| Мазнини | 3,2 г |
| от които наситени | 0,6 г |
| Въглехидрати | 10,2 г |
| от които захари | 0,6 г |
| Белтъци | 4 г |
| Сол | 1 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Магданоз; чесън; люта чушка.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Крем супа от сладки картофи и моркови

**Разфасовка** **5 порции**



### На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.



### В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути до пълно затопляне.



### В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

сладки картофи; моркови; растителна сметана; лук; ЦЕЛИНА; рафинирано слънчогледово масло; праз; магданоз; чесън; подправки.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО; СОЯ; лук; ЦЕЛИНА. Може да съдържа ЯЙЦА, СУСАМ, СИНАП, ГЛУТЕН.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 452 kJ / 108 kcal |
| Мазнини | 6,9 г |
| от които наситени | 0,8 г |
| Въглехидрати | 9,1 г |
| от които захари | 2,3 г |
| Белтъци | 1,6 г |
| Сол | 0,9 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Крутони; тиквени семки; магданоз.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Пюре от сладки картофи

**Разфасовка** **1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете цялото количество размразено пюре в студен тиган. Гответе на умерен котлон и бъркайте непрестанно до получаването на хомогенна смес (3–4 мин).

## В микровълнова

**800–1000 W / 2 + 2 мин**

Поставете размразения продукт с опаковката и фолиото в микровълнова фурна. Загрейте при 800–1000 W за 2 мин, обърнете пакета и загрейте още 2 мин или до хомогенна консистенция. Прехвърлете в съд и разбъркайте добре.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

сладки картофи; СМЕТАНА; КРАВЕ МАСЛО; сол.

## Алергени

Съдържа: МЛЯКО.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 715 kJ / 171 kcal |
| Мазнини | 6,9 г |
| от които наситени | 4,8 г |
| Въглехидрати | 23 г |
| от които захари | 7,4 г |
| Белтъци | 2,4 г |
| Сол | 0,5 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Гарнитура към месо; зеленчукова купа; основа за сервиране.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Жасминов ориз

**Разфасовка** **1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**2 мин**

Премахнете фолиото и изсипете желаното количество (примерен грамаж 150-200 г) размразен ориз. Гответе на умерен котлон. (2 мин).

## В микровълнова

**800–1000 W / 0,45 мин**

Премахнете фолиото и изсипете желаното количество (примерен грамаж 100 г) в подходящ съд за микровълнова фурна. Загрейте при мощност 800–1000 W за 0,45 минути и разбъркайте добре.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав

жасминов ориз; студено пресовано маслиново и слънчогледово масло; сол.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 824 kJ / 197 kcal |
| Мазнини | 2,5 г |
| от които наситени | 0,2 г |
| Въглехидрати | 40 г |
| от които захари | 0 г |
| Белтъци | 3 г |
| Сол | 1 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Гарнитура към месо, риба или зеленчуци.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Ориз за паеля

**Разфасовка** **1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**2 мин**

Премахнете фолиото и изсипете желаното количество (примерен грамаж 150-200 г) размразен ориз. Гответе на умерен котлон. (2 мин).

## В микровълнова

**800–1000 W / 0,45 мин**

Премахнете фолиото и изсипете желаното количество (примерен грамаж 100 г) в подходящ съд за микровълнова фурна. Загрейте при мощност 800–1000 W за 0,45 минути и разбъркайте добре.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав

ориз; пресен червен пипер; домати; студено пресовано маслиново и слънчогледово масло; лук; основа за паеля с шафран; балсамов оцет; чесън; магданоз; пушен червен пипер.

## Алергени

Съдържа: СУЛФИТИ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 272 kJ / 65 kcal |
| Мазнини | 5,8 г |
| от които наситени | 0,5 г |
| Въглехидрати | 2,2 г |
| от които захари | 0,5 г |
| Белтъци | 0,8 г |
| Сол | 1,2 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Паеля със зеленчуци, месо или морски дарове по избор.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Свински ребра бавно готвени под вакум

**Разфасовка** **0.350 / 0.500**





## Затопляне в конвектомат

**Предложение за проба**

След размразяване: прехвърляне в подходящ съд със соковете от опаковката и покрито затопляне. Времето и температурата да се определят с технологична проба за конкретния грамаж.

## Финално запичане

**След пълно затопляне**

По желание: кратко запичане без опаковката за коричка. За ребрата може да се добави глазура. Режимът и времето да се потвърдят от технолог.

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА СУ ВИД • РЕЖИМИТЕ ПОДЛЕЖАТ НА ПОТВЪРЖДЕНИЕ**

## Състав

свински ребра; подправки.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 1034 kJ / 247 kcal |
| Мазнини | 16,9 г |
| от които наситени | 6 г |
| Въглехидрати | 0,7 г |
| от които захари | 0,4 г |
| Белтъци | 21,4 г |
| Сол | 0,7 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Време според грамажа |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Ребра с гарнитура; глазирани ребра; ребра с барбекю сос.

Проект за обсъждане. Режимите за затопляне, пригодността на вакуумната опаковка и сроковете след размразяване да се потвърдят от технолог. Добавките са по избор.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Свински джолан бавно готвен под вакум

**Разфасовка** **1 кг** НЕТО





## Затопляне в конвектомат

**Предложение за проба**

След размразяване: прехвърляне в подходящ съд със соковете от опаковката и покрито затопляне. Времето и температурата да се определят с технологична проба за конкретния грамаж.

## Финално запичане

**След пълно затопляне**

По желание: кратко запичане без опаковката за коричка. Режимът и времето да се потвърдят от технолог.

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА СУ ВИД • РЕЖИМИТЕ ПОДЛЕЖАТ НА ПОТВЪРЖДЕНИЕ**

## Състав

свинско месо; билки и подправки; сол.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 720 kJ / 172 kcal |
| Мазнини | 5,9 г |
| от които наситени | 1,8 г |
| Въглехидрати | 0,8 г |
| от които захари | 0,4 г |
| Белтъци | 28,8 г |
| Сол | 1,6 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Време според грамажа |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Джолан с картофено пюре; джолан със зеле.

Проект за обсъждане. Режимите за затопляне, пригодността на вакуумната опаковка и сроковете след размразяване да се потвърдят от технолог. Добавките са по избор.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Телешки джолан бавно готвен под вакум

**Разфасовка** **1 кг** НЕТО





## Затопляне в конвектомат

**Предложение за проба**

След размразяване: прехвърляне в подходящ съд със соковете от опаковката и покрито затопляне. Времето и температурата да се определят с технологична проба за конкретния грамаж.

## Финално запичане

**След пълно затопляне**

По желание: кратко запичане без опаковката за коричка. Режимът и времето да се потвърдят от технолог.

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА СУ ВИД • РЕЖИМИТЕ ПОДЛЕЖАТ НА ПОТВЪРЖДЕНИЕ**

## Състав

телешко месо; билки и подправки; сол.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 728 kJ / 174 kcal |
| Мазнини | 4,2 г |
| от които наситени | 0 г |
| Въглехидрати | 1 г |
| от които захари | 0,5 г |
| Белтъци | 30,8 г |
| Сол | 1,9 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Време според грамажа |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Телешки джолан с пюре; джолан с ориз и сос.

Проект за обсъждане. Режимите за затопляне, пригодността на вакуумната опаковка и сроковете след размразяване да се потвърдят от технолог. Добавките са по избор.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Основа за миш-маш

**Разфасовка** **1 кг**
НЕТО





## На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за около 4–5 минути за 1 кг продукт, като разбърквате периодично.

## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

печен пипер; домати; лук; рафинирано слънчогледово масло; магданоз; захар; чесън; сол; подправки.

## Алергени

Съдържа: ЦЕЛИНА; ЯЙЦЕ. Може да съдържа СУСАМ, СИНАП, ГЛУТЕН, МЛЯКО.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 510 kJ / 122 kcal |
| Мазнини | 5,8 г |
| от които наситени | 0,9 г |
| Въглехидрати | 13,8 г |
| от които захари | 4,9 г |
| Белтъци | 2,6 г |
| Сол | 0,9 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Миш-маш с добавени яйца и сирене по избрана рецепта.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Постна яхния с нахут и спанак

**Разфасовка** **1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за около 4–5 минути за 1 кг продукт, като разбърквате периодично.

## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

нахут; моркови; лук; праз; спанак; рафинирано слънчогледово масло; ПШЕНИЧНО БРАШНО; магданоз; сок от лимон; подправки.

## Алергени

Съдържа: ПШЕНИЦА; ЦЕЛИНА. Може да съдържа СУСАМ, СИНАП.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 661 kJ / 158 kcal |
| Мазнини | 12,2 г |
| от които наситени | 1 г |
| Въглехидрати | 8 г |
| от които захари | 0,3 г |
| Белтъци | 2,7 г |
| Сол | 0,7 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Самостоятелно ястие; гарнитура; с хляб.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Яхния със спанак

**Разфасовка** **1 кг**
НЕТО





## На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за около 4–5 минути за 1 кг продукт, като разбърквате периодично.

## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

спанак; лук; праз; моркови; ЦЕЛИНА; рафинирано слънчогледово масло; доматено пюре; пиперково пюре; чесън; магданоз; подправки.

## Алергени

Съдържа: ЦЕЛИНА; СУЛФИТИ. Може да съдържа СУСАМ, СИНАП, ГЛУТЕН.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 272 kJ / 65 kcal |
| Мазнини | 4 г |
| от които наситени | 0,7 г |
| Въглехидрати | 5 г |
| от които захари | 0,5 г |
| Белтъци | 1,8 г |
| Сол | 1 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Самостоятелно ястие; с ориз; с добавено яйце по избор.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Постна яхния с праз и маслини

**Разфасовка** **1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Премахнете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за около 4–5 минути за 1 кг продукт, като разбърквате периодично.

## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

праз; лук; маслини; домати; ЦЕЛИНА; моркови; рафинирано слънчогледово масло; пиперково пюре; зеленчуков бульон; магданоз; чесън; подправки.

## Алергени

Съдържа: ЦЕЛИНА; СИНАП. Може да съдържа СУСАМ, ГЛУТЕН.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 293 kJ / 70 kcal |
| Мазнини | 4,1 г |
| от които наситени | 0,8 г |
| Въглехидрати | 6 г |
| от които захари | 1,6 г |
| Белтъци | 1,6 г |
| Сол | 1,3 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Самостоятелно ястие; с хляб; с ориз.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Свински винен кебап

**Разфасовка** **1 кг**
НЕТО



### На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Отстранете фолиото и изсипете в тиган. Загрейте 1 кг на умерен огън за 4–5 мин, като разбърквате периодично. За по-добра консистенция добавете около 150 мл вода.



### В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути.



### В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

свинска плешка, лук, праз, моркови, рафинирано слънчогледово масло, ЦЕЛИНА, вино червено, пипер сушен, ПШЕНИЧНО БРАШНО, сок от лимон, подправки.

## Алергени

Съдържа: ЦЕЛИНА, СУЛФИТИ, ПШЕНИЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 699 kJ / 167 kcal |
| Мазнини | 10 г |
| от които наситени | 1 г |
| Въглехидрати | 5,6 г |
| от които захари | 0 г |
| Белтъци | 13,1 г |
| Сол | 1 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Кебап с ориз; кебап с картофено пюре.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Свинска кавърма

**Разфасовка** **1 кг**
НЕТО



### На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Отстранете фолиото и изсипете в тиган. Загрейте 1 кг на умерен огън за 4–5 мин, като разбърквате периодично. За по-добра консистенция добавете около 150 мл вода.



### В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути.



### В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

свинска плешка; лук; праз; гъби печурки; пипер пресен; рафинирано слънчогледово масло; червено вино; доматено пюре; пиперково пюре; магданоз; подправки.

## Алергени

Съдържа: СУЛФИТИ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 791 kJ / 189 kcal |
| Мазнини | 12,6 г |
| от които наситени | 1,5 г |
| Въглехидрати | 6,1 г |
| от които захари | 0,5 г |
| Белтъци | 12,4 г |
| Сол | 1 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Кавърма с ориз; кавърма с картофено пюре.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Друсан кебап

**Разфасовка** **1 кг** НЕТО



## На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Отстранете фолиото и изсипете в тиган. Загрейте 1 кг на умерен огън за 4–5 мин, като разбърквате периодично. За по-добра консистенция добавете около 150 мл вода.



## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути.



## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

свинска плешка; лук; домати; пипер; червено вино; рафинирано слънчогледово масло; свинска мас; доматено пюре; магданоз; подправки.

## Алергени

Съдържа: ЦЕЛИНА; СУЛФИТИ. Може да съдържа СУСАМ, СИНАП, ГЛУТЕН.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 803 kJ / 192 kcal |
| Мазнини | 10,4 г |
| от които наситени | 0,9 г |
| Въглехидрати | 6,4 г |
| от които захари | 1,2 г |
| Белтъци | 17,5 г |
| Сол | 0,9 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Друсан кебап с гарнитура; с хляб.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Отворени сарми

**Разфасовка** **1 кг**
НЕТО



## На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Отстранете фолиото и изсипете в тиган. Загрейте 1 кг на умерен огън за 4–5 мин, като разбърквате периодично. За по-добра консистенция добавете около 150 мл вода.



## В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути.



## В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

кисело зеле; свинско месо; ориз; праз; лук; моркови; свинска мас; червено вино; доматено пюре; пилешки бульон; чесън; магданоз; подправки.

## Алергени

Съдържа: СУЛФИТИ; ЯЙЦА. Може да съдържа ЦЕЛИНА, ГЛУТЕН, МЛЯКО, СИНАП, СОЯ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 912 kJ / 218 kcal |
| Мазнини | 16,3 г |
| от които наситени | 5,2 г |
| Въглехидрати | 12,7 г |
| от които захари | 0,5 г |
| Белтъци | 4,9 г |
| Сол | 0,4 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Сервиране самостоятелно; с кисело мляко по избор.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Пилешка кавърма

**Разфасовка** **1 кг**
НЕТО



### На котлон или в тиган

**4–5 мин / 1 кг**

Отстранете фолиото и изсипете в тиган. Загрейте 1 кг на умерен огън за 4–5 мин, като разбърквате периодично. За по-добра консистенция добавете около 150 мл вода.



### В конвектомат

**120°C / 12–13 мин**

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12– 13 минути.



### В микровълнова

**800–1000 W / 12 мин**

Отстранете фолиото и прехвърлете в термоустойчив съд. Загрейте при 800–1000 W за 12 мин. Разбърквайте на всеки 4 мин. Максимална допустима мощност: 1200 W.

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Поддържане на топло

Бен мари: 65°C в сърцевината на продукта, до 3 часа. Разбърквайте преди порциониране.

## Състав

пилешко месо; лук; гъби печурки; праз; печен пипер; рафинирано слънчогледово масло; червено вино; доматено пюре; чесън; магданоз; пиперково пюре; подправки.

## Алергени

Съдържа: СУЛФИТИ.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 632 kJ / 151 kcal |
| Мазнини | 7,3 г |
| от които наситени | 0,7 г |
| Въглехидрати | 5,4 г |
| от които захари | 0,6 г |
| Белтъци | 15,4 г |
| Сол | 1 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Пилешка кавърма с ориз; с картофено пюре.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Сос пицайоло (доматен)

**Разфасовка** **1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете цялото (или желаното) количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.

## В микровълнова

**1000 W / около 1 мин**

Поставете опаковката в микровълнова фурна. Загрейте при 1000 W за около минута (за 100 г. продукт)

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав

консервирани домати; лук; студено пресовано маслиново и слънчогледово масло; захар; маслини; магданоз; каперси; чесън; босилек; паста от АНШОА; чеснова паста; подправки.

## Алергени

Съдържа: РИБА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 314 kJ / 75 kcal |
| Мазнини | 4,2 г |
| от които наситени | 0,3 г |
| Въглехидрати | 6,9 г |
| от които захари | 5,8 г |
| Белтъци | 1,6 г |
| Сол | 1,3 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Паста с доматен сос; пица; месо със соса.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Сос сладко кисел

**Разфасовка** **1 кг** НЕТО





## На котлон или в тиган

**3–4 мин**

Премахнете фолиото и изсипете цялото (или желаното) количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.

## В микровълнова

**1000 W / около 1 мин**

Поставете опаковката в микровълнова фурна. Загрейте при 1000 W за около минута (за 100 г. продукт)

**65–70°C в сърцевината след затопляне**

## Състав

оризов оцет; захар; кетчуп; тъмен доматен сос; сос УОРЧЕСТЪР; лимони; лайм; глогови кръгчета; СОЕВ СОС; сос Табаско.

## Алергени

Съдържа: ЦЕЛИНА; ЕЧЕМИК; РЪЖ; СИНАП; СОЯ; ПШЕНИЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 582 kJ / 139 kcal |
| Мазнини | 0 г |
| от които наситени | 0 г |
| Въглехидрати | 34,3 г |
| от които захари | 31,3 г |
| Белтъци | 0,4 г |
| Сол | 1,7 г |

## Съхранение и размразяване

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Замразен продукт | −18°C |
| Размразяване | 0 до +4°C / до 24 ч. |
| Бързо размразяване в студена вода | Около 50 мин |
| След размразяване | 0 до +4°C / до 72 ч. |
| След отваряне | До 24 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**Не се допуска повторно замразяване.**

## Примерни предложения

Пиле със сладко-кисел сос; зеленчуци със соса.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Пушена майонеза

**Разфасовка** **1 кг**
НЕТО



## Препоръчително вложение

**50 г към порция**

50 g сос към порция кюфтенца, картофи или други хапки

**Охладен продукт / съхранение от 0 до +4°C**

## Състав

ЯЙЧЕНА майонеза; сладко-пикантен сос; пушен червен пипер; сок от лимон; трюфел олио.

## Алергени

Съдържа: ЯЙЦА; СИНАП; ЦЕЛИНА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 2791 kJ / 667 kcal |
| Мазнини | 71,6 г |
| от които наситени | 5,7 г |
| Въглехидрати | 4,4 г |
| от които захари | 2,6 г |
| Белтъци | 1,3 г |
| Сол | 1,1 г |

## Съхранение

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Охладен продукт | 0 до +4°C |
| Размразяване | Не се прилага |
| Бързо размразяване | Не се прилага |
| След отваряне | До 72 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

## Примерни предложения

Бургери; сандвичи; картофи; сос за топене.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Дресинг винегрет

**Разфасовка** **1 кг**
НЕТО



## Препоръчително вложение

**50 г / 300 г салата**

50 г дресинг на 300гр салата

**Охладен продукт / съхранение от 0 до +4°C**

## Състав

рафинирано слънчогледово масло; оцет; захар; сол; лук; ГОРЧИЦА; магданоз; копър.

## Алергени

Съдържа: СИНАП.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 2502 kJ / 598 kcal |
| Мазнини | 63,8 г |
| от които наситени | 10,8 г |
| Въглехидрати | 5,8 г |
| от които захари | 5,2 г |
| Белтъци | 0,2 г |
| Сол | 2,8 г |

## Съхранение

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Охладен продукт | 0 до +4°C |
| Размразяване | Не се прилага |
| Бързо размразяване | Не се прилага |
| След отваряне | До 72 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

**РАЗКЛАТИ ПРЕДИ УПОТРЕБА**

## Примерни предложения

Зелени салати; зеленчукови салати; дресинг за гарнитура.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.

# ТЕХНОЛОГИЧНА КАРТА

# Соево-чеснова майонеза

**Разфасовка** **1 кг**
НЕТО



## Препоръчително вложение

**50 г към порция**

50 g сос към порция кюфтенца, картофи или други хапки

**Охладен продукт / съхранение от 0 до +4°C**

## Състав

ЯЙЧЕНА майонеза; СОЕВ сос; чесън.

## Алергени

Съставки: ЯЙЦА; СИНАП; СОЯ; ПШЕНИЦА.

## Хранителна стойност

| Показател | 100 г |
|---|---|
| Енергия | 3050 kJ / 729 kcal |
| Мазнини | 79,1 г |
| от които наситени | 6,5 г |
| Въглехидрати | 2,5 г |
| от които захари | 1,6 г |
| Белтъци | 1,7 г |
| Сол | 2 г |

## Съхранение

| Условие | Температура / срок |
|---|---|
| Охладен продукт | 0 до +4°C |
| Размразяване | Не се прилага |
| Бързо размразяване | Не се прилага |
| След отваряне | До 72 часа |
| Срок в неотворена опаковка | Съгласно етикета |

## Примерни предложения

Сандвичи; бургери; сос за топене.

Добавките са по избор и не са включени в разфасовката или хранителната стойност.