

SPEZIE TRATTATE A VAPORE

BE BRAVE LIKE
UKRAINE



Il trattamento a vapore delle spezie Pripravka garantisce la sicurezza alimentare e alta qualità dei prodotti

Spezie trattate a vapore che hanno subito un trattamento tecnologico per migliorarne la qualità. Ad esempio basilico, coriandolo, prezzemolo, aneto, noce moscata, ecc.



Perché sterilizzare le spezie?

Attenzione! Spezie, noci, frutta secca e altri alimenti possono essere fonte di pericolo microbiologico!

Le spezie possono essere colpite da batteri nocivi in diverse fasi:



Suolo

la microflora patogena proveniente dal suolo arriva sulla pianta durante la crescita



Cortile dell'agricoltore

Le spezie vengono essiccate all'aria aperta nel cortile



Impianto di lavorazione

i produttori senza scrupoli non rispettano gli standard sanitari



Trasporto

l'umidità può penetrare nelle spezie, provocando la crescita di muffe e del numero di microbi

Il cortile dell'agricoltore è una delle principali fonti di rischio microbiologico:



Le spezie vengono raccolte ed essiccate all'aria aperta

Animali domestici e uccelli corrono in cortile, gli insetti volano

Il vento porta polvere, sabbia e detriti

Attenzione!
Pericolo microbiologico!

MAFAM

L'infezione può causare disturbi allo stomaco, dolore addominale e grave intossicazione



Ulteriori informazioni sul
trattamento a vapore

YouTube

Guarda un video
del Direttore
Generale
dell'azienda e
scopri di più sul
trattamento a
vapore:



CEO PRIPRAVKA,
VIACHESLAV DUBOVYK

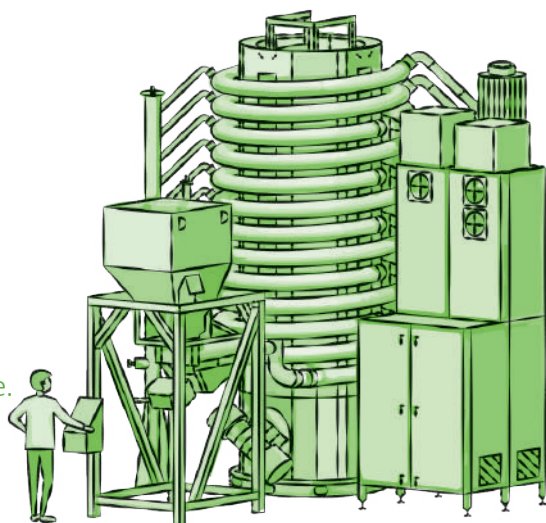
SPEZIE TRATTATE A VAPORE

Trattamento a vapore

Viene effettuata per mezzo di vapore
acquoso ad alta pressione.

Il trattamento a vapore è un metodo
ecologico ed efficace per garantire la
sicurezza alimentare delle spezie.

Le spezie non sono esposte a sostanze
chimiche, ma solo a vapore e pressione.



PERCHÉ LE SPEZIE DOVREBBERO ESSERE LAVORATE A VAPORE:

- Durante la lavorazione a vapore, le spezie non vengono trattate con formaldeide o radiazioni
- Il trattamento a vapore distrugge muffe, Escherichia coli, clostridi, listeria e altri batteri nocivi
- Dopo il trattamento a vapore, tutte le spezie mantengono il loro sapore e il loro aroma



**SPEZIE TRATTATE
A VAPORE**

0%

SENZA SALE
SENZA ESALTATORI DI SAPIDITÀ
SENZA SOSTANZE CHIMICHE
AGGIUNTE

100%

SPEZIE
ERBE
VERDURE



- **Senza sale.** Aggiungere il sale secondo i propri gusti.
- **Prodotto 100% naturale:** senza glutammato, senza esaltatori di sapidità, senza coloranti, senza conservanti.
- **Erbe e spezie di qualità superiore.**
- **Condimento macinato grossolanamente** con pezzi grandi di spezie.



Condimento naturale
Per la carne bianca con paprika
affumicata, 50 g



Condimento naturale
Per la carne con pepe rosa
brasiliano, 50 g



Condimento naturale
«Curry» con curcuma e zenzero,
50 g



Condimento naturale
Per il pesce con scorza di limone
e basilico, 45 g



Condimento naturale
«Erbe provenzali»,
45 g



Condimento naturale
«Miscela di pepe»,
45 g





RICETTA POLLO AL FORNO CON VERDURE

AVRAI BISOGNO DI:

- Condimento naturale Exclusive senza sale per pollo con paprika affumicata – 2-3 cucchiaini
- Cosce di pollo - 600 g
- Olio di semi di girasole o di oliva - 3 cucchiaini
- Melanzane - 1 pz
- Zucchine (piccole o mezze) - 1 pz
- Pomodori (di media grandezza) - 2 pz
- Cipolle bianche (medie) - 2 pz
- Paprika rossa o gialla - 1 pz
- Sale



CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

1. Tagliare le verdure a cubetti. Mescolare le verdure con il pollo.
2. Mescolare l'olio con il condimento, aggiungere al pollo e alle verdure, salare a piacere. Disporre in una teglia da forno.
3. Scaldare il forno a 180 gradi, mettere la teglia in forno e cuocere per 45 minuti, mescolando periodicamente le verdure con il pollo, versare il succo.
4. Togliere il piatto dal forno e servire. Buon appetito!



RICETTA BISTECCA CON ASPARAGI

AVRAI BISOGNO DI:

- Condimento naturale Exclusive senza sale per carne con pepe rosa brasiliano - 2 cucchiaini (30 g)
- Bistecca - 2 pz (spessore 2 cm)
- Olio di semi di girasole o di oliva — 1 cucchiaino
- Asparagi fritti come contorno - 500 g
- Burro
- Sale



CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

1. Prima della cottura, togliere la bistecca dalla confezione e lasciarla riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.
2. Strofinare le bistecche su entrambi i lati con il condimento per la carne.
3. Scaldare una padella con olio a fuoco alto. Mettere la carne e friggerla per 1,5-2 minuti su ogni lato per conservare i succhi al centro della carne. Friggere per 7-9 minuti, girando la carne ogni 2-3 minuti per distribuire uniformemente il calore all'interno della bistecca. A fine cottura, salare la carne a piacere.
4. Togliere la bistecca dalla padella, lasciarla riposare coperta con carta stagnola per qualche minuto.
5. Preparare gli asparagi per un contorno. Tagliare la parte inferiore di 2 cm degli asparagi, che è la più dura. Se lo strato superiore del gambo è molto duro, è necessario sbucciarlo. Sbucciare solo la parte inferiore, la parte superiore degli asparagi è molto tenera e morbida.
6. Immergere gli asparagi in acqua salata per 1 minuto al massimo. Togliere gli asparagi e metterli in una ciotola di acqua fredda per mantenerli croccanti.
7. Asciugare gli asparagi su un foglio di carta da cucina. Scaldare una padella e soffriggere gli asparagi nel burro per 1-2 minuti.
8. Servire la bistecca con gli asparagi. Buon appetito!



RICETTA CURRY CON POLLO

AVRAI BISOGNO DI:

- Condimento naturale Esclusive senza sale Curry con curcuma e zenzero - 2 cucchiaini
- Carne di pollo - 600 g
- Olio di semi di girasole o di oliva - 4 cucchiaini
- Latte vaccino o vegetale (cocco o soia) - 300 g
- Riso bollito per un contorno - 400 g
- Sale

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

1. Lavare accuratamente la carne di pollo, tagliarla a pezzetti.
2. Scaldare l'olio in una padella, aggiungere la carne e farla rosolare fino a quando appare una crosticina dorata.
3. Aggiungere il condimento "Curry", salare a piacere, soffriggere un po' finché non compare un leggero aroma di spezie.
4. Aggiungere il latte o la panna, far bollire a fuoco lento per 15-20 minuti.
5. Nel frattempo, far bollire il riso.
6. Servire Curry con riso bollito. Buon appetito!



RICETTA TROTA CON PATATE NOVELLE

AVRAI BISOGNO DI:

- Condimento naturale Esclusive senza sale per pesce con scorza di limone e basilico - 2 cucchiaini (30 g)
- Trota - 2 pz
- Olio di semi di girasole o di oliva - 1 cucchiaino
- Lime - 1 pz
- Patate novelle lesse per contorno - 500 g
- Burro
- Aneto
- Sale
- Carta stagnola per la cottura

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

1. Lavare bene il pesce pulito e asciugarlo con carta da cucina.
2. Spremere il succo di mezzo lime, mescolare con l'olio, tagliare l'altra metà ad anelli.
3. Mettere il pesce sulla carta stagnola, spennellare con succo di limone e olio, strofinare l'esterno e l'interno con condimento per pesce e sale qb. Metti gli anelli di lime dentro il pesce. Chiudere bene la carta stagnola.
4. Scaldare il forno a 180 gradi e far cuocere il pesce per 30-40 minuti.
5. Mentre il pesce si cuoce, fai bollire le patate novelle, aggiungi il burro e l'aneto tritato finemente.
6. 5 minuti prima della fine della cottura, aprire con cura la carta stagnola in modo che la trota si rosoli leggermente in forno.
7. Servire il pesce con le patate.

Buon appetito!




PRIPRAVKA®


PROFESSIONAL


COLLEZIONE DI
ALTA QUALITÀ

SPEZIE TRATTATE
AVAPORE

BE BRAVE LIKE
UKRAINE




SODDISFA GLI STANDARD
DELLA CUCINA
PROFESSIONALE


UNA COLLEZIONE DI SPEZIE
DI QUALITÀ AD ALTO
CONTENUTO DI OLI ESSENZIALI

ALEX YAKUTOV

Consulente capo

Rappresentante in Ucraina IFSE - Scuola di Alta Cucina Torino, Italia

I consumatori che apprezzano la qualità, amano cucinare, creare le proprie miscele, sperimentare, aprire nuovi orizzonti gastronomici, scelgono per sé le spezie e le erbe della serie Exclusive Professional, con un alto contenuto di oli essenziali naturali, responsabili del gusto e dell'aroma ricco.



Rosmarino foglie, 40 g



Origano foglie, 35 g



Paprika affumicata, 45 g



Aglio granulare, 100 g



Pepe nero macinato, 100 g



Zenzero macinato, 50 g





Un ricco aroma speziato grazie all'elevato contenuto di oli essenziali, non inferiore all'1,5%.

La cosa più importante nelle spezie è il contenuto di oli essenziali naturali (oli volatili). Il rosmarino essiccato di qualità deve contenere almeno l'1,5% di oli essenziali (secondo i requisiti ISO).

Gli oli essenziali conferiscono al rosmarino un sapore bruciante e amaro, con un piacevole aroma resinoso e canforato, per il quale la spezia è apprezzata.

Le erbe di rosmarino essiccate di alta qualità del marchio Pripravka, ottenute da foglie selezionate, hanno elevati indicatori di gusto grazie al contenuto dell'1,5% di oli essenziali.



Un ricco aroma speziato grazie all'elevato contenuto di oli essenziali, non inferiore al 2%.

La qualità dell'origano essiccato dipende dalla qualità delle foglie da cui viene ricavato! I produttori senza scrupoli possono utilizzare materie prime a basso costo in violazione degli standard e dei requisiti microbiologici (possono contenere muffe, E. coli, salmonella, microrganismi patogeni).

La cosa più importante nelle spezie è il contenuto di oli essenziali naturali (oli volatili), responsabili del gusto e dell'aroma. L'origano essiccato di qualità deve contenere almeno il 2% di oli essenziali (secondo i requisiti ISO). Gli oli essenziali conferiscono all'origano un sapore aspro con una leggera amarezza e un aroma speziato intrinseco, per cui la spezia è apprezzata.

L'erba di origano essiccata di qualità del marchio Pripravka è ottenuta da foglie selezionate, ha elevati indicatori di gusto grazie al contenuto dell'1,8% di oli essenziali.



Un aroma ricco grazie all'affumicatura naturale su legno di quercia.

La qualità della paprika macinata dipende dalla qualità dei baccelli di pepe da cui viene ricavata! Il pepe incolore di scarsa qualità colpito da muffa ha un alto contenuto di ocratossine, pericolose per la salute umana.

Il principale indicatore della qualità della paprika è il colore, misurato in base al livello ASTA introdotto dall'American Spice Trade Association. L'ASTA è responsabile del colore rosso vivo. Nella paprika di qualità il livello ASTA non deve essere inferiore a 140.

La paprika affumicata di alta qualità del marchio Pripravka è ottenuta da baccelli di pepe selezionati ASTA 140-160, che vengono posti all'interno della camera di affumicatura, essiccati su un fuoco di legno di quercia e macinati; per questo la paprika affumicata ha un gusto e un aroma ricchi.





Gusto e aroma ricchi grazie al contenuto di allicina superiore all'1%.

La qualità dell'aglio essiccato dipende dalla qualità del frutto da cui viene ricavato!

I produttori senza scrupoli possono utilizzare materie prime a basso costo in violazione degli standard e dei requisiti microbiologici (possono contenere muffe, E. coli, salmonella, microrganismi patogeni).

Il principale indicatore della qualità dell'aglio è l'allicina, un liquido incolore analogo all'olio essenziale. L'allicina è contenuta solo negli «spicchi» dell'aglio e gli conferisce un aroma intenso e un gusto acceso.

L'aglio essiccato di qualità del marchio Pripravka contiene l'1% di allicina ed è ricco di gusto e aroma.



L'elevato contenuto di oli essenziali, pari all'1,5%, e il 4,5% di piperina, conferiscono un ricco aroma speziato e piccantezza.

La cosa più importante nel pepe nero è il contenuto di oli essenziali naturali (oli volatili) e piperina, responsabili del gusto, dell'aroma, della piccantezza e della sensazione di bruciore. I grani di pepe di qualità devono contenere almeno il 2% di oli essenziali e il 4% di piperina (secondo i requisiti ISO).

La piperina è il principale indicatore del gusto del pepe, responsabile della piccantezza e della sensazione di bruciore, mentre gli oli essenziali conferiscono al pepe un caratteristico aroma «caldo», ricchezza e pienezza di gusto. Gli oli essenziali e la piperina sono contenuti nel cuore del grano di pepe.

Il pepe nero di qualità del marchio Pripravka ha una densità di 600 g/l, contiene l'1,5% di oli essenziali e il 4,5% di piperina, che determinano il gusto, l'aroma, la piccantezza e la sensazione di bruciore del pepe.



Un ricco aroma speziato e piccantezza grazie al contenuto di oli essenziali non inferiore all'1,5%.

La cosa più importante nelle spezie è il contenuto di oli essenziali naturali (oli volatili), che sono responsabili del gusto e dell'aroma. Lo zenzero essiccato di qualità dovrebbe contenere almeno l'1% di oli essenziali (secondo i requisiti (SO)).

Gli oli essenziali conferiscono allo zenzero una leggera amarezza e piccantezza e un ricco aroma speziato, per il quale è apprezzata la spezia. La più alta concentrazione di oli essenziali è nel cuore della radice.

Lo zenzero macinato di alta qualità del marchio Pripravka contiene l'1,5% di oli essenziali ed è prodotto da radici essiccate di un raccolto fresco, la cui buccia non si è ancora indurita, grazie a cui lo zenzero ha un aroma speziato e un sapore bruciante.



**IL VERO SUCCO
D'ARANCIA È GIÀ
DENTRO!**



Cucina in qualsiasi modo conveniente:



Padella



Microonde



Forno



Fuoco aperto

Marchio Pripravka ha deciso di rendere la vita più facile ai suoi consumatori e ha sviluppato un prodotto a cui non è necessario aggiungere nulla.

Non è necessario acquistare nulla in più per ottenere un piatto insuperabile e piccante. Basta aggiungere alla carne il condimento del marchio Pripravka della serie Grill&BBQ e goditi il gusto acceso.

1 kg di carne, pesce, verdure +
1 confezione di condimento =
**Gusto ricco e indimenticabile
senza sforzi extra!**

Si abbina bene con qualsiasi carne, pollame, verdura e pesce.

ALI ALLA MESSICANA



COSTINE ALLA GRIGLIA



COME VIENE PRODOTTO UN SUCCO D'ARANCIA NATURALE SECCO?

Il succo d'arancia fresco viene spruzzato ed essiccato a una temperatura bassa di 30-40 °C. Un'accurata essiccazione consente di preservare le proprietà benefiche dell'arancia, ricca di vitamine.

COME VENGONO PRODOTTI I POMODORI AFFUMICATI NATURALI?

I pomodori vengono essiccati e poi messi nella camera di affumicatura per 24-28 ore. Per l'affumicatura si utilizza l'ontano o il ciliegio. Dopo l'affumicatura, i pomodori vengono ulteriormente essiccati, assorbendo il ricco aroma del fumo naturale.

BISTECCA ALLA TEXANA



PESCE ALLA SICILIANA



PERCHÉ IL PEPE DI SICHUAN È COSÌ APPREZZATO?

Il pepe di Sichuan è una combinazione di molti sapori in un'unica spezia. Speziato, con note agrumate e di lime, il pepe provoca sensazioni insolite: un leggero e piacevole pizzicore sulle labbra.

COME VIENE PRODOTTO IL SUCCO DI LIME NATURALE SECCO?

Il succo di lime fresco viene spruzzato ed essiccato a una temperatura bassa di 30-40 °C. Un'accurata essiccazione permette di preservare le proprietà benefiche del lime, ricco di vitamine.



RICETTA ALI DI POLLO ALLA MESSICANA CON SUCCO D'ARANCIA, TAMARINDO E ZENZERO



AVRAI BISOGNO DI:

- Condimento naturale Grill&BBQ Ali alla messicana con succo d'arancia naturale tamarindo e zenzero - 1 confezione
- 1 kg di ali di pollo (12-13 pezzi)
- Sacchetto da forno

E questo è tutto! Possiamo iniziare a cucinare!

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

1. Mettiamo le ali in un sacchetto da forno, versiamo sopra il condimento. Distribuiamolo uniformemente. Leghiamo il sacchetto da forno.

2. Mariniamo le ali per 1 ora.

3. Scaldiamo il forno a 180 gradi. Mettiamo le ali dentro del sacchetto da forno su una teglia e inforniamo per 30-40 minuti.

4. Servi le ali con il tuo contorno preferito o insalata!



LA PROSSIMA VOLTA PUOI DIVERSIFICARE LA RICETTA ALI ALLA MESSICANA AGGIUNDENDO DURANTE LA COTTURA 2 CUCCHIAI DI SALSA DI SOIA, MIELE O MEZZO BICCHIERE DEL TUO VINO PREFERITO PER MARINARE LA CARNE.



RICETTA BISTECCA ALLA TEXANA CON PEPE DI SICILIAN, AGLIO E MALTO

AVRAI BISOGNO DI:

- Condimento naturale Grill&BBQ Bistecca alla texana con pepe di Sichuan, aglio malto - 1 confezione
- 1 kg di collo di maiale
- Sacchetto da forno

E questo è tutto! Possiamo iniziare a cucinare!

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

1. Tagliamo la carne a dadini e mettiamo in un sacchetto da forno, versiamo sopra il condimento. Distribuiamolo uniformemente. Leghiamo il sacchetto da forno.

2. Mariniamo il pesce per 1 ora.

3. Scaldiamo il forno a 180 gradi. Mettiamo le bistecche dentro del sacchetto da forno su una teglia e inforniamo per 50-60 minuti.

4. Servi la carne con il tuo contorno preferito o insalata!

LA PROSSIMA VOLTA PUOI DIVERSIFICARE LA RICETTA BISTECCA ALLA TEXANA AGGIUNDENDO DURANTE LA COTTURA UN MEZZO BICCHIERE DEL TUO VINO BIANCO PREFERITO, BIRRA O WHISKY PER MARINARE LA CARNE.





RICETTA COSTINE ALLA GRIGLIA CON POMODORI AFFUMICATI, PEPERONCINO E SENAPE

AVRAI BISOGNO DI:

- Condimento naturale Grill&BBQ Costine alla griglia con pomodorini affumicati naturali, peperoncino e senape – 1 confezione
- 1 kg di costine di maiale o manzo
- Sacchetto da forno

E questo è tutto! Possiamo iniziare a cucinare!



CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

1. Mettiamo le costine in un sacchetto da forno, versiamo sopra il condimento. Distribuiamolo uniformemente. Leghiamo il sacchetto da forno.
2. Mariniamo la carne per 1 ora.
3. Scaldiamo il forno a 180 gradi. Mettiamo la carne dentro del sacchetto da forno su una teglia e inforniamo per 30-40 minuti.
4. Servi le costine con il tuo contorno preferito o insalata!

LA PROSSIMA VOLTA PUOI DIVERSIFICARE LA RICETTA COSTINE ALLA GRIGLIA AGGIUNGENDO DURANTE LA COTTURA 2 CUCCHIAI DI SALSA DI SOIA, MEZZO BICCHIERE DELLA TUA BIRRA PREFERITA, WHISKY O VINO PER MARINARE LA CARNE.



RICETTA PESCE ALLA SICILIANA CON SUCCO D'ARANCIA NATURALE, FOGLIE DI LIME KAFFIR E PEPERONCINO

AVRAI BISOGNO DI:

- Condimento naturale Grill&BBQ Pesce alla siciliana con succo naturale di lime, foglie di lime kaffir e peperoncino - 1 confezione
- 1 kg di tranci di trota, salmone o altro pesce (5-7 pezzi a seconda della grandezza)
- Sacchetto da forno

E questo è tutto! Possiamo iniziare a cucinare!



CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

1. Mettiamo le tranci di pesce in un sacchetto da forno, versiamo sopra il condimento. Distribuiamolo uniformemente. Leghiamo il sacchetto da forno.
2. Mariniamo il pesce per 15-30 minuti.
3. Scaldiamo il forno a 180 gradi. Mettiamo le tranci dentro del sacchetto da forno su una teglia e inforniamo per 20 minuti.
4. Servi il pesce con il tuo contorno preferito o insalata!

LA PROSSIMA VOLTA PUOI DIVERSIFICARE LA RICETTA PESCE ALLA SICILIANA AGGIUNGENDO DURANTE LA COTTURA MEZZO BICCHIERE DEL TUO VINO BIANCO PREFERITO, SUCCO DI LIMONE O LIME PER MARINARE LA CARNE DI PESCE.


PRIPRAVKA®

PATATA BUONISSIMA



CONDIMENTO
NATURALE
PER PATATE
E VERDURE



SPEZIE TRATTATE
A VAPORE

Patate in un modo nuovo!

Il trattamento a vapore delle spezie Pripravka garantisce la sicurezza alimentare e alta qualità dei prodotti

100% 
PRODOTTO NATURALE

- ✓ SENZA GLUTAMMATO
- ✓ SENZA PRESERVATIVI
- ✓ SENZA COLORANTI

Patate in un modo nuovo!

La serie di condimenti per patate e verdure «MMM Kartopelka» è un prodotto completamente naturale, che contiene solo gli ingredienti di alta qualità e spezie sterilizzate a vapore. Senza esaltatori di sapidità, coloranti e conservanti.



Patate al cartoccio al gusto di pancetta e cipolle caramellate, 25 g



Patate schiacciate con scorza di limone e pomodori, 25 g



Patate hasselback al gusto di formaggio e aglio, 25 g



Spicchi di patate con paprika affumicata e cumino, 25 g



Questo prodotto serve per cucinare le patate in diversi modi: al forno o al fuoco, fritte, patatine, purè e altro.



1 kg di patate + 1 confezione di condimento = patate deliziose in un modo nuovo!

Questo è un prodotto pronto per cucinare le patate in vari modi.



PATATE AL CARTOCCIO



AVRAI BISOGNO DI:

- 4-5 patate medie
- 1 confezione di condimento per patate e verdure Pripravka
- 3 cucchiaini di olio d'oliva



1
Pratichiamo con attenzione dei tagli poco profondi al centro della patata



2
Spennelliamo tutti i lati con l'olio



3
Mettiamo in forno per 40-60 minuti, 200°C



4
Condimento con pancetta e cipolle caramellate



5
Sfornare le patate, aprirle con cura al centro con una forchetta, aggiungere il condimento a piacere, mettere sopra un pezzo di burro. Cuciniamo per altri 2 minuti a 200°C

COME OTTENERE LA PANCETTA?

- Tagliare e bollire le materie prime a determinate temperature.
- Raffreddare e macinare fino alla frazione desiderata.
- Essiccare per liofilizzazione.

In questo modo, la pancetta non subisce trattamenti dannosi e mantiene le sue caratteristiche gustative.



Scansiona e cucina



PATATE HASSELBACK



AVRAI BISOGNO DI:

- 4-5 patate medie
- 1 confezione di condimento per patate e verdure Pripravka
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- Parmigiano grattugiato



1
Tagliamo le patate a strisce trasversali



2
Spennellare le patate con olio e condirle con il condimento



3
Disporre le patate su una teglia foderata di carta da forno



4
Mettiamo in forno per 40-60 minuti. 200°C



5
Aggiungiamo le fette di formaggio Cheddar. Cuciniamo per altri 2 minuti a 200°C

COME OTTENERE IL FORMAGGIO IN POLVERE?

Per aggiungere formaggio naturale alle patate italiane viene fatto come segue:

- Prendere un formaggio normale di qualsiasi tipo.
- Sciogliere il formaggio fino a ottenere una consistenza liquida.
- Spruzzare il formaggio fuso in una camera speciale ad alta pressione.
- Il risultato è lo stesso formaggio dell'inizio del processo, ma in polvere.

Il parmigiano secco naturale per il prodotto «MMM Kartopelka» è prodotto e importato dai Paesi Bassi. Il processo di trasformazione del formaggio normale in formaggio essiccato lascia il prodotto completamente naturale, non cambia la sua composizione.



Scansiona e cucina



SPICCHI DI PATATE



POTRZEBUJESZ (NA 2-3 PORCJE):

- 4-5 patate medie
- 1 confezione di condimento per patate e verdure Pripravka
- 3 cucchiaini di olio d'oliva



1 Tagliamo le patate a spicchi nel senso della lunghezza



2 Mescolare le patate con l'olio e il condimento in un sacchetto o in un contenitore



3 Disporre le patate su una teglia foderata di carta da forno



4 Mettiamo in forno per 20-40 minuti. 200°C

LA PAPRIKA AFFUMICATA

La paprika affumicata è un peperone essiccato e affumicato macinato in polvere. La sua caratteristica principale è il gusto piccante del «fumo» che conferisce ai piatti.

La differenza principale tra la paprika comune e la paprika affumicata è che il raccolto viene essiccato e affumicato su legna da ardere (ontano, quercia, ciliegio, ecc.) in uno bunker speciale con filtri. E solo allora viene schiacciata e ridotta in polvere. La paprika affumicata ha un insuperabile colore rosso-dorato e un sapore piccante di fumo.



Scansiona e cucina

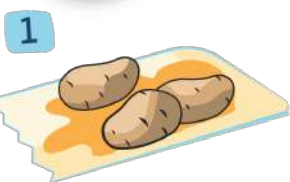


PATATE SCHIACCIATE



POTRZEBUJESZ (NA 2-3 PORCJE):

- 4-5 patate medie
- 1 confezione di condimento per patate e verdure Pripravka
- 3 cucchiaini di olio d'oliva



1 Lessiamo le patate con la buccia.



2 Schiacciamo delicatamente le patate bollite.



3 Mettiamo in forno per 10-15 minuti 200°C. Aggiungiamo il burro e il parmigiano grattugiato.



4 Cuciniamo per altri 2 minuti a 200°C.

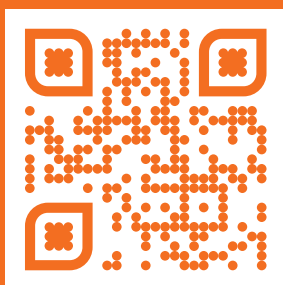
PERCHÉ I POMODORI SECCI SONO APPREZZATI?

In termini di contenuto nutritivo, i pomodori secchi o essiccati non sono in alcun modo inferiori a quelli freschi, ma al contrario conservano più a lungo il gusto acceso e leggermente aspro dei pomodori e tutte le vitamine e i minerali necessari per una persona.

Scansiona e cucina



No	SKU	Peso, g	Data di scadenza, mesi	Imballaggio per il trasporto	Quantità in una scatola, pezzi	Numero di scatole per pallet	Codice a barre	Peso lordo della scatola, kg	Dimensioni confezione, mm
Grill & BBQ									
1	«Condimento per carne e pollo Ali alla messicana con succo d'arancia naturale nonchè con tamarindo e zenzero»	30	24	mostra scatole	25	300	4820195511619	1,025	120*180
2	«Condimento per carne e pollo Costine alla griglia con pomodori affumicati naturali nonchè con peperoncino e senape»	30	24	mostra scatole	25	300	4820195511626	1,025	120*180
3	«Condimento per carne e pollo Bistecca alla texana con pepe di Sichuan nonchè con aglio e malto»	30	24	mostra scatole	25	300	4820195511633	1,025	120*180
4	«Condimento per pesce e frutti di mare Pesce alla siciliana con succo di lime naturale nonchè con fogli di lime kaffir e peperoncino»	30	24	mostra scatole	25	300	4820195512180	1,025	120*180
Exclusive									
5	Condimento naturale «Miscela di pepe»	35	24	mostra scatole	20	300	4820039292865	0,96	120*180
6	Condimento naturale «Erbe provenzali»	30	24	mostra scatole	15	300	4820039294371	0,645	120*180
7	Condimento naturale Per la carne bianca con paprika affumicata	50	24	mostra scatole	20	300	4820039292735	1,26	120*180
8	Condimento naturale Per il pesce con scorza di limone e basilico	45	24	mostra scatole	20	300	4820039292728	1,16	120*180
9	Condimento naturale Per la carne con pepe rosa brasiliano	50	24	mostra scatole	20	300	4820039292698	1,26	120*180
10	Condimento naturale «Curry» con curcuma e zenzero	50	24	mostra scatole	20	300	4820195512173	1,26	120*180
Exclusive Professional									
12	Origano foglie	35	24	mostra scatole	12	300	4820195511435	0,596	120*180
13	Rosmarino foglie	40	24	mostra scatole	15	300	4820195511466	0,793	120*180
17	Zenzero macinato	50	12	mostra scatole	20	300	4820195511404	1,220	120*180
18	Paprika affumicata	60	24	mostra scatole	20	300	4820195511442	1,420	120*180
24	Aglio granulare	100	12	mostra scatole	10	300	4820195513910	1,165	120*180
26	Pepe nero macinato	100	24	mostra scatole	10	300	4820195511961	1,165	120*180
«Patata Buonissima»									
27	Condimento naturale per patate e verdure Patate hasselback al gusto di formaggio e aglio	25	24	mostra scatole	25	300	4820195513279	0,8625	120*180
28	Condimento naturale per patate e verdure Patate al cartoccio al gusto di pancetta e cipolle caramellate	25	24	mostra scatole	25	300	4820195513255	0,8625	120*180
29	Condimento naturale per patate e verdure Patate schiacciate con scorza di limone e pomodori	25	24	mostra scatole	25	300	4820195513262	0,8625	120*180
30	Condimento naturale per patate e verdure Spicchi di patate con paprika affumicata e cumino	25	24	mostra scatole	25	300	4820195513286	0,8625	120*180



**Nasza strona
internetowa:**
pripravka.global