

TRACTO s.r.o.

NABÍDKA NA PULLED MEAT – "TRHANÁ MASA " SOUS VIDE

Jedná se o výrobu předpřipravených mas metodou Sous Vide (pomalé vaření), kde si zákazník zakoupí výrobek a po krátkém ohřevu jej s lehkostí natrhá po vláknách vidličkou. Chutný pokrm je tím hotový. K výrobkům lze dodávat různé omáčky a dipy k ucelení chuťového profilu.

V současné době jsou tyto výrobky velkým hitem na Švýcarském trhu a proto vás oslovujeme zvážit možnost touto novinkou oslovit vaše zákazníky na tuzemském trhu.

Pro lepší představu zhlédněte prosím následující prospekt ve kterém naleznete video:

<https://www.bell.ch/de/pulled-meat/>

Ukázka výrobků a receptury



coop
coop
pronto
coop
@home
MANOR

Receptura PULLED BEEF

Vstupní suroviny: 100 kg hovězí plece nebo jiné vhodné svaloviny.

Složení pro výrobu láku k 20% násřiku:

84 kg vody

10 kg ledu

6 kg kuchyňské soli

5 kg lák kořeněný art. č. G114

200 g Chardex HDV art. č. 1087

Pomocné suroviny:

Sáček pro Sous Vide art. č. 10812

Koření na kg:

15 g Grill Mix art.č. G094

Příprava:

1. Připravit lák
2. Připravené kusy masa nastříkat na dvakrát po 10%
3. Masírovat při plném vakuu 2 hod. 6 ot./min.
4. Přidat koření Grill Mix, po vyjmutí plnit so sáčků Sous Vide.
5. 12 hod. tepelně opracovat v konvektomatu nebo kotli při teplotě 72°C.
6. Po vyjmutí rychle zchladit.



Receptura PULLED PORK

Vstupní suroviny: 100 kg vepřové krkvice nebo plece.

Složení pro výrobu láku k 20% násřiku:

84 kg vody

10 kg ledu

6 kg kuchyňské soli

5 kg lák kořeněný art. č. G114

200 g Chardex HDV art. č. 1087

Pomocné suroviny:

Sáček pro Sous Vide art. č. 10812

Koření na kg:

15 g Grill Mix art.č. G094

Příprava:

1. Připravit lák

2. Připravené kusy masa nastříkat na dvakrát po 10%

3. Masírovat při plném vakuu 2 hod. 6 ot./min.

4. Přidat koření Grill Mix, po vyjmutí z masírky plnit so sáčků Sous Vide.

5. 12 hod. tepelně opracovat v konvektomatu nebo kotli při teplotě 72°C.

6. Po vyjmutí rychle zchladit.

Receptura PULLED PORK – Z DIVOČÁKA

Bod 6. – použít 200 g uzeného maltodextrinu art.č. 15046 na místo Chardex HDV.