

Triušių galinės šlaunelės ~1,3kg  
Sous vide 709502

Kodas: 7110  
Laikymo sąlygos: 0+2C  
Svoris: ~1,3kg

**7,95 €/kg**



**\*Pakuotėje- 6 vnt. šlaunelių, kurių viena sveria 160- 180g.**

Antienos šlaunelės "Confit" (6 vnt)  
1,5-2kg Sous vide 709301

Kodas: 6299  
Laikymo sąlygos: 0+2C  
Svoris: 1,5-2kg

**7,21 €/kg**



**\*Pakuotėje- 6 vnt. šlaunelių. Naudojamos mažos ančių šlaunelės iš Prancūzijos, viena sveria ~210g (kaulo svoris ~40g). "Confit"- ruošta su riebalais, dėl geresnės mėsos skonio ir struktūros.**

Kiaulienos šonkauliai ~1kg Sous vide 709006

Kodas: 6643  
Laikymo sąlygos: 0+2C  
Svoris: ~1kg

**6,70 €/kg**



**\*Viršutinės dalies šonkauliai yra paklausesni nei apatinės dalies, nes jų mėsa yra minštesnė ir liesesnė. Pakuotėje šonkauliai gali būti iš vienos didesnės dalies arba dviejų mažesnių. Klientams išreiškus poreikį, kad šonkauliai būtų kuo mažiau prieskoniuoti, juos pagardinome minimaliai- tik druska ir pipirais. Rekomenduojame patepti marinatu prieš užbaigiant kepti**

Kalakuto krūtinėlė 1,8- 2,4kg Sous vide 709201

Kodas: 6291  
Laikymo sąlygos: 0+2C  
Svoris: 1,8- 2,4kg

**8,08 €/kg**



**\*Kalakutienos krūtinėlė sudaro 90% produkto svorio. Mėsos kilmė- Europos Sąjunga. Platus pritaikymas įvairiems patiekalams. Pašildžius netenka tik ~17% svorio, kepant šviežią krūtinėlę- 31% + nupjaustymai.**

**\*Kainos yra informacinio pobūdžio, pateiktos be pvm**

SOUS-VIDE- tai prancūziškas maisto ruošimo būdas, kai produktas įdėtas į plastikinę pakuotę, patalpinamas šiltame vandenyje arba garuose ir yra termiškai apdorojamas žemoje temperatūroje ~ 60 °C ilgą laiką, šiuo atveju- 8 val.

Šio metodo tikslas yra tolygiai išvirti produktą, kad jo vidus būtų tinkamai išviręs neperkaitinant išorės, kaip tai dažnai atsitinka mėsą ruošiant kitais būdais. Kadangi produktas ruošiamas savo sultyse, jis geriau išlaiko spalvą ir skonį yra minštas, sultingas, tolygiai išviręs, lengvai virškinamas.

#### TAUPO PINIGUS IR LAIKĄ

- Mėsa paruošta vartojimui netgi be papildomo terminio apdorojimo.
- Minimalus svorio praradimas- iki perpus mažiau už šviežią mėsą.
- Ilgas galiojimo laikas- 90 dienų nuo pagaminimo.

#### ĮVAIRIAPUSIŠKAS PANAUDOJIMAS

- Šaltieji patiekalai: mėsos padėklai, šaltieji užkandžiai, furšetai, gaminyje puikiai porcijonuojamas.
- Karštieji patiekalai: su įvairiais padažais, barbekiu, įvairiems maitinimo renginiams.

#### PASTOVI KOKYBĖ

- Sous-vide- maksimalus mėsos sultingumas
- Struktūra, konsistencija ir skonis- visada vieni.
- Kokybiškai apipjaustyta ir švelniai pagardinta prieskoniais.
- Gamybos procesas prižiūrimas maisto ir veterinarinės tarnybos.
- Visoms pagamintoms partijoms atliekami laboratoriniai patikrinimai.

**Kiaulienos karka 1,5 - 2,2kg 2(vnt)**  
**Sous vide 709005**

Kodas: 6297  
Laikymo sąlygos: 0+2C  
Svoris: 1,5 - 2,2kg

**3,94 €/kg**



**\*Pakuotėje dvi vidutinio dydžio karkos, viena sveria 800- 1000g. Su kaulu ir oda. Mėsa minkšta ir sultinga, tereikia pašildyti griliuje ar orkaitėje ~15 min., kol paruduos ir apskrunda oda.**

**Kiaulienos sprandinė 1,7-2,8kg**  
**Sous vide 709002**

Kodas: 6295  
Laikymo sąlygos: 0+2C  
Svoris: 1,7-2,8kg

**6,53 €/kg**



**\*Kiaulienos sprandinė sudaro 90% produkto svorio. Mėsos kilmė- Čekija. Lengvai pagardinta prieskoniais. Pašildžius netenka tik ~18% svorio, įskaitant sultinio, susidariuso maišelyje nupylimą, keptant šviežią sprandinę svorio praradimas iki 42% + nupjaustymai.**

**\*Išankstinis užsakymas- 14 d.\***  
**Elnienos kumpis 1,8- 2,8kg Sous**

Kodas: 6293  
Laikymo sąlygos: 0+2C  
Svoris: 1,8- 2,8kg

**13,42 €/kg**



**\*Elniena sudaro 80% produkto svorio. Mėsos kilmė Europos Sąjunga. Švelniai pagardinta prieskoniais.**

**\*Išankstinis užsakymas- 14 d.\***  
**Jautienos kumpis 1,5-2kg Sous vide**

Kodas: 6290  
Laikymo sąlygos: 0+2C  
Svoris: 1,5- 2kg

**9,50 €/kg**



\*0

**\*Kainos yra informacinio pobūdžio, pateiktos be pvm**

**SOUS-VIDE-** tai prancūziškas maisto ruošimo būdas, kai produktas įdėtas į plastikinę pakuotę, patalpinamas šiltame vandenyje arba garuose ir yra termiškai apdorojamas žemoje temperatūroje ~ 60 °C ilgą laiką, šiuo atveju- 8 val.

Šio metodo tikslas yra tolygiai išvirti produktą, kad jo vidus būtų tinkamai išviręs neperkaitinant išorės, kaip tai dažnai atsitinka mėšą ruošiant kitais būdais. Kadangi produktas ruošiamas savo sultyse, jis geriau išlaiko spalvą ir skonį yra minštas, sultingas, tolygiai išviręs, lengvai virškinamas.

#### TAUPO PINIGUS IR LAIKĄ

- Mėsa paruošta vartojimui netgi be papildomo terminio apdorojimo.
- Minimalus svorio praradimas- iki perpus mažiau už šviežią mėšą.
- Ilgas galiojimo laikas- 90 dienų nuo pagaminimo.

#### ĮVAIRIAPUSIŠKAS PANAUDOJIMAS

- Šaltieji patiekalai: mėsos padėklai, šaltieji užkandžiai, furšetai, gaminy s puikiai porcijonuojamas.
- Karštieji patiekalai: su įvairiais padažais, barbekiu, įvairiems maitinimo renginiams.

#### PASTOVI KOKYBĖ

- Sous-vide- maksimalus mėsos sultingumas
- Struktūra, konsistencija ir skonis- visada vieni.
- Kokybiškai apipjaustyta ir švelniai pagardinta prieskoniais.
- Gamybos procesas prižiūrimas maisto ir veterinarijos tarnybos.
- Visoms pagamintoms partijoms atliekami laboratoriniai patikrinimai.

**\*Išankstinis užsakymas- 14 d.\***  
**Kiaulienos mentė 1,4-2,2kg Sous**

**4,86 €/kg**



Kodas: 6294  
Laikymo sąlygos: 0+2C  
Svoris: 1,4-2,2kg

**\*Kiaulienos mentė sudaro 90% produkto svorio. Mėsos kilmė- Čekija. Lengvai pagardinta prieskoniais.**

**\*Išankstinis užsakymas- 14 d.\***  
**Vištienos vyniotinis įdarytas 1,4-2kg (2vnt) Sous vide 709401**

**6,31 €/kg**



Kodas: 6292  
Laikymo sąlygos: 0+2C  
Svoris: 1,4-2kg

**\*Išankstinis užsakymas- 14 d.\***  
**Vištienos vyniotinis su špinatais 2,1-2,5kg (2vnt) Sous vide 709402**

**6,71 €/kg**



Kodas: 6298  
Laikymo sąlygos: 0+2C  
Svoris: 2,1-2,5kg

1. IŠPAKUOTI
2. SUPJAUSTYTI
3. PAŠILDYTI
4. PARDUOTI

**SOUS-VIDE-** tai prancūziškas maisto ruošimo būdas, kai produktas įdėtas į plastikinę pakuotę, patalpinamas šiltame vandenyje arba garuose ir yra termiškai apdorojamas žemoje temperatūroje ~ 60 °C ilgą laiką, šiuo atveju- 8 val.

Šio metodo tikslas yra tolygiai išvirti produktą, kad jo vidus būtų tinkamai išviręs neperkaitinant išorės, kaip tai dažnai atsitinka mėsą ruošiant kitais būdais. Kadangi produktas ruošiamas savo sultyse, jis geriau išlaiko spalvą ir skonį yra minštas, sultingas, tolygiai išviręs, lengvai virškinamas.

#### TAUPO PINIGUS IR LAIKĄ

- Mėsa paruošta vartojimui netgi be papildomo terminio apdorojimo.
- Minimalus svorio praradimas- iki perpus mažiau už šviežią mėsą.
- Ilgas galiojimo laikas- 90 dienų nuo pagaminimo.

#### ĮVAIRIAPUSIŠKAS PANAUDOJIMAS

- Šaltieji patiekalai: mėsos padėklai, šaltieji užkandžiai, furšetai, gaminyš puikiai porcijnuojamas.
- Karštieji patiekalai: su įvairiais padažais, barbekiu, įvairiems maitinimo renginiams.

#### PASTOVI KOKYBĖ

- Sous-vide- maksimalus mėsos sultingumas
- Struktūra, konsistencija ir skonis- visada vienodi.
- Kokybiškai apipjaustyta ir švelniai pagardinta prieskoniais.
- Gamybos procesas prižiūrimas maisto ir veterinarijos tarnybos.
- Visoms pagamintoms partijoms atliekami laboratoriniai patikrinimai.

**\*Kainos yra informacinio pobūdžio, pateiktos be pvm**