



**Jautienos mentės didkepsnis Black angus,
210-230g., sausai brandintas, šal.**

Kodas: 5764
Svoris: 210- 230g
Laikymo sąlygos: -18C **19,89 €/kg**
Kilmės šalis: JAV **~4,18 €/ vnt.**
Veislė: Black angus
Galiojimas: 365



**Jautienos nugarinės didkepsnis Top sirlion,
240-270g., sausai brandintas, šal.**

Kodas: 6225
Svoris: 240- 270g
Laikymo sąlygos: -18C **18,32 €/kg**
Kilmės šalis: Lenkija **~4,40 €/ vnt.**
Veislė: Šarolė
Galiojimas: 365



**Jautienos antrekoto didkepsnis Rib eye be kaulo,
300-350g, sausai brandintas, šal.**

Kodas: 5843
Svoris: 300- 430g
Laikymo sąlygos: -18C **18,32 €/kg**
Kilmės šalis: Lenkija **~5,50 €/ vnt.**
Veislė: Šarolė
Galiojimas: 365



**Jautienos antrekoto didkepsnis Rib steak su kaulu,
400-450g., sausai brandintas, šal.**

Kodas: 5912
Svoris: 400- 450g
Laikymo sąlygos: -18C **17,99 €/kg**
Kilmės šalis: Lenkija **~7,20 €/ vnt.**
Veislė: Šarolė
Galiojimas: 365



**Jautienos steikas "Tomahawk" 900-1100g, sausai brandint-
intas, šal**

Kodas: 6744
Svoris: 900- 1100 kg
Laikymo sąlygos: **18,78 €/kg**
Kilmės šalis: **~16,90 €/ vnt.**
Veislė: Šarolė
Galiojimas:

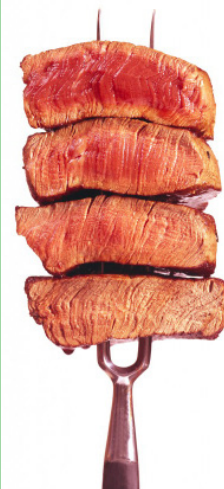


**Jautienos nugarinės ir išpjovos kepsnys T-bone su kaulu,
350-400g., sausai brandintas, šal.**

Kodas: 6102
Svoris: 350- 400g
Laikymo sąlygos: -18C **19,89 €/kg**
Kilmės šalis: Lenkija **~6,96 €/ vnt.**
Veislė: Šarolė
Galiojimas: 365

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

KAIP KEPTI



50 ° su krauju
55 ° vidutiniškai
žalias
60 ° vidutiniškai
iškeptas
70 ° gerai iškeptas

6 ŽINGSNIAI TOBULAM DIDKEPSNIUI

1. Švarus ir aliejumi išteptas grilius. Įkaitinti grilių, nuvalyti groteles su metaliniu šepetėliu ir lengvai sutepti augaliniu aliejumi- sukursime nelipnų kepimo paviršių, taigi bus lengva apversti didkepsnius.

2. Kepti aukštoje temperatūroje. Grilius turėtų būti įkaitintas mažiausiai iki 230 C arba taip karštai, kad ranką virš jo išlaikytumėte ne ilgiau vienos sekundės. Didelė kaitra užtikrina skanią, gerai apskrudusią, lengvai pjaustomą kepsnio išorę.

3. Prieskoniavimas. Didkepsnių daug prieskoniuoti nereikia, visgi, prieš pat kepimą rekomenduojama lengvai patepti alyvuogių aliejumi, užberti žiupsnelį druskos ir pipirų. Taip pat galima įtrinti čili, paprikos ar česnako milteliais.

4. Versti tik kartą. Didkepsniai taip greitai iškepa, kad užteks apversti tik vieną kartą. Dažnai vartant gali nepavykti suformuoti apskrudusio paviršiaus. Versti tik tada, kai mėsa lengvai atlimpa nuo kepimo paviršiaus.

5. Naudotis termometru. Kepimo laikas priklauso nuo kepsnio storumo ir jūsų norimo pasiekti iškepimo lygmens, dėl to pravartu naudotis termometru.

6. Duoti „pailsėti“. Iškeptą kepsnį uždenkite aliuminio folija ir padėkite šiltai 3-5 minutėms „pailsėti“ – kepsnys taps sultingesnis.

**Jautienos išpjova brandinta 1.4-1.8kg
atv. vakuume (fillet)**



Kodas: 5419
Svoris: 1,4- 1,8kg
Laikymo sąlygos: 0+6C **28,00 €/kg**
Kilmės šalis: Urugvajus
Veislė: Hereford
Galiojimas: ne mažiau nei 7d.

**Jautienos šoninės pjautos brandintas 1-1.5kg
atv. vakuume (flank steak)**



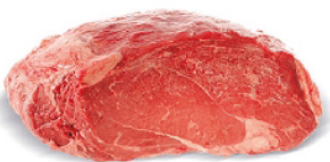
Kodas: 5277
Svoris: 1- 1,5kg
Laikymo sąlygos: 0+6C **15,99 €/kg**
Kilmės šalis: Urugvajus
Veislė: Hereford
Galiojimas: ne mažiau nei 7d.

**Jautienos paslėpsnio pjautos brandintas 1-2kg
atv. vakuume (flap meat steak)**



Kodas: 5276
Svoris: 1- 2kg
Laikymo sąlygos: 0+6C **15,49 €/kg**
Kilmės šalis: Urugvajus
Veislė: Hereford
Galiojimas: ne mažiau nei 7d.

**Jautienos kumpio riešutėlis brandintas 3-5kg
atv. vakuume (knuckle)**



Kodas: 5279
Svoris: 3- 5kg
Laikymo sąlygos: 0+6C **6,81 €/kg**
Kilmės šalis: Urugvajus
Veislė: Hereford
Galiojimas: ne mažiau nei 7d.

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

BRANDINIMO PROCESAS

Brandinant, mėsoje esantys fermentai ardo jos jungiamąjį audinį, pradeda skilti baltymai, jautiena tampa minkštesnė, sultingesnė, išryškėja puikus jos skonis ir aromatas. Tokia mėsa lengviau virškinama, žmogaus organizmas ją geriau išsivaina. Ją valgyti saugu, brandinant teisingai – mėsoje jokių kenksmingų mikrobu neatsiranda. UAB „Bidvest Lietuva“ siūlo šlapiuoju ir sausuoju būdu brandintą jautieną.

Sausasis brandinimas

Geriausias jautienos didkepsnis gaminamas iš sausai brandintos jautienos.

- Mėsa laikoma pakabinta arba padėta lentynoje, šaltoje, tinkamos drėgmės patalpoje, pastovioje temperatūroje.
- Mėsa yra veikiamą įvairių mikrobu, intensyvinančių skonį- taip atsiranda tikrasis „jautieniškumo“ skonis.
- Mėsa gauna deguonies, taip netenka skysčių, todėl priklausomai nuo brandinimo laiko gali netekti iki 40 % savo masės, taigi – yra brangesnė

Šlapiasis brandinimas:

- Pjautosniai užvakuuojami specialioje pakuočioje, kurioje yra apsaugoti nuo deguonies ir bręsta savo syvuose.
- Savo syvuose mėsa bręsta greičiau, po dviejų savaičių pastebimai pasikeičia skonis ir tekstūra – tai idealus laikas kepti kepsnį.
- Mėsa nepraranda svorio, yra sultingesnė, be to, ją reikia kepti trumpiau.

Menu idėjos su brandinta jautiena

- Brandintas jautienos apvalusis kumpis – idealus troškinimui, rūkymui kepsninėje žemoje temperatūroje, kepimui orkaitėje.
- Brandintą jautienos kumpio riešutėlį naudokite troškiniams, malkite mėsiniams ar kepti kepsninėje žemoje temperatūroje.
- Brandinta jautienos mentės išpjova, paslėpsnio pjautosniai ir brandinta jautienos nugarinė – puikus pasirinkimas kepsniams ant žarijų, keptuvėje ar netgi vytinimui.
- Plėšomai jautienai (angl. - pulled beef, ruošiami 12 valandų), taip pat sriubai gaminti idealiai tiks brandinti jautienos šoninės pjautosniai.
- Brandintą jautienos vidurinę kumpį verta išbandyti troškiniams, sriuboms ar vytinimui.
- Na, o iš brandintos jautienos išpjovos pagaminsite puikų Velingtono ar Argentinietišką kepsnį, iškepsite sodrius kepsnius ant žarijų ar keptuvėje.

Jautiena mėšainiams, 150g., sausai brandinta,
smulkinta, šal.



Kodas: 6441
Svoris: 150g
Laikymo sąlygos: -18C **1,37 €/ vnt.**
Kilmės šalis: Lenkija
Veislė: Šarolė
Galiojimas: 365 **9,13 € be pvm/kg**

Burgerių mėsa Black angus 20*200g šald.



Kodas: 2748
Svoris: 200g
Laikymo sąlygos: -18C **1,70 €/ vnt.**
Kilmės šalis: Airija
Veislė: Black angus
Galiojimas: 365 **8,49 € be pvm/kg**

MEDŽIO ANGLIS KEPSNINĖMS 2017 03

Medžio anglis restoranams 10kg



8,40 €
0,84 €/kg
Kodas: 7208
Svoris: 10 kg
Laikymo sąlygos: +0+25C

Pagaminta iš beržo šerdžių. Aukščiausia kokybė.

Medžio anglis restoranams 5kg



3,35 €
0,67 €/kg
Kodas: 7220
Svoris: 5 kg
Laikymo sąlygos: +0+25C

Pagaminta iš beržo medienos.

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