

Christl představuje ABC pro dobrou chuť :



# Grilování

BS food technology  
GLOBAL



christl  
GewürzTechnologie

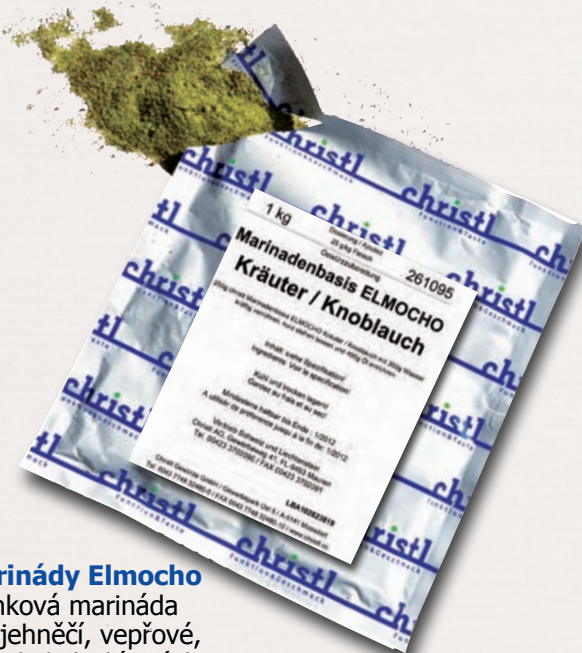
# 4x lepší - christl základ marinád pro přípravu masa na Grilování!



**1**

## **Základ marinády Rustika**

Pepř-paprika-směs pro hovězí a vepřové maso, drůbež, ryby, omáčky a marinády s hořčicí.



**2**

## **Základ marinády Elmocho**

Česnek-bylinková marináda pro drůbež, jehněčí, vepřové, mořské ryby, bylinkové máslo a saláty.



**3**

## **Základ marinády Röstos**

Cibule-pepř-marináda pro hovězí, jehněčí, vepřové, mořské ryby, bylinkové máslo, saláty a koňakové marinády.



**4**

## **Základ marinády Pikantos**

Paprika-chili-marinády pro vepřové maso, tvrdé sýry, Fetu, omáčky a ryby.

Grilujeme celý rok a proto si ještě dnes zajistěte základ pro klíčová řešení prodeje.

**Christl suché marinády**

Individuální a nejlevnější marinády, které mají i tomu největšímu gurmánovi co nabídnout. Ochutnejte!

Malý předkrm pro dobrou chuť :



**Grilování  
s marinádami Christl:**

- jednoduchá příprava
- smíchat jen s vodou a olejem
- nejrozumnější a výrazné chutě
- nesrovnatelně lepší chuť
- pro maso, ryby, omáčky a saláty
- zaručený úspěch

# Náš tip: z 1 udělej 4!

## 1 kg základu marinády stačí na 4 kg marinády

## Potřebujete jen trochu vody, oleje a.....hotovo!



**Jak jednoduché:** základ marinády rozmíchat ve vodě, přidat olej, maso marinovat a hotovo. Chutná perfektně a je to jednoduché!

**Výhody:** nižší náklady, jednoduché skladování bez speciálního chlazení a velmi snadná logistika.

Příklad	Cena Eur:	Vlastní kalkulace:
1.0 kg základ marinády	16.50	
1.4 kg voda	1.00	
1.6 kg řepkový olej	6.40	
spotřeba práce	3.00	
4.0 kg hotové marinády	26.50	
<b>1.0 kg marinády stojí</b>	<b>6.62</b>	

BS food technology  
GLOBAL

christl  
GewürzTechnologie

