



Marinády



Odborník s praxí odborníkovi do praxe

Odborník očekává přirozeně praktické věci. To znamená osvědčené výrobky z praxe pro klasiku, ale i vývoj a nové trendy do budoucna. Christl vyvíjí, s vysokým stupněm znalostí, optimální směsi koření pro potravinářství a závody pro zpracování masa. Starostlivý výběr surovin s maximální znalostí trhu jsou výchozími body pro speciální směsi koření podle přání a požadavků našich zákazníků. Díky novému zařízení jdeme naproti přáním zákazníků na tekuté směsi se širokým sortimentem pro praktické výrobky. Praktické, protože jsou "fix+fertig" a trefí se přesně do požadované chuti. **Váš Elmar Christl**

Nový výrobní závod v Moosdorfu
s nejvyšším zaměřením jak na
moderní výrobní technologii tak
i na kvalitu.



Christl El



christl *elmarinal*

nyní nově v šesti neodolatelných druzích



elmarinal
Cognac Weißwein

Art. Nr. 251018
vynikající pro vepřové,
jehněčí a hovězí maso



elmarinal
Curry Chicken

Art. Nr. 251021
znamenité pro drůbeží
a vepřové maso



elmarinal
Gaucha Barbecue

Art. Nr. 251019
„univerzální“ jak pro vepřové
a hovězí maso tak i pro
drůbež pepř-paprika/lehce
zauzená chuť



elmarinal
Kräuter Knoblauch

Art. Nr. 251020
vynikající pro vepřové, jehněčí
a hovězí maso, ryby, ale i pro
bylinkové máslo a dipy



elmarinal
Spare Ribs

Art. Nr. 251017
vhodné pro všechna
žebírka-ovocná,
zauzená chuť



elmarinal
Chilli Rustica

Art. Nr. 251022
znamenité pro vepřové
a hovězí maso, ryby a
jídla z pánve Wok

Přednosti

- + jednodušší a rychlejší marinování specialit pro grilování
- + vynikající, příjemné a perfektně vyladěné koření
- + maso na grilování má plnou a šťavnatou barvu
- + v praktickém kyblíku à 3 kg
- + také vhodné pro jídla připravovaná na pánvi
- + christl „el marinal“ můžeme také připravit nebo doplnit podle vašich individuálních požadavků (např. s houbami apod.).
Kontaktujte naše odborníky!



v praktickém
kyblíku,
"fixfertig" k
marinování

Přísady

- ✓ žádný posilovač chuti a bez alergenů které se musí deklarovat*
- ✓ s mořskou solí
- ✓ minimální obsah látek s E-číslem



Kvalitní marinády udělají
z dobrého masa ještě lepší.
Obal z marinády výrobek chrání
a ten zůstává jemný a šťavnatý.
Současně optimálně nasává
chuťové komponenty z marinády.
To vše dává brilantní vzhled
a našim zákazníkům umožňuje
vysokou prodejnost.



na grilování je
sezóna vždy...



Základ marinád pro perfektní přípravu masa na grilování



základ marinády
ELMOCHO
bylinky/česnek
Art. Nr. 261095



základ marinády
RŮSTOS
cibule/pepř
Art. Nr. 261098



základ marinády
RUSTICA
pepř/paprika
Art. Nr. 261094



základ marinády
BARBECUE
rajče/kouř
Art. Nr. 261105



základ marinády
PIKANTOS
paprika/chilli
Art. Nr. 261096



základ marinády
CHIKOS
kari/paprika
Art. Nr. 261097



základ marinády
SPICY
chilli-kari
Art. Nr. 261111

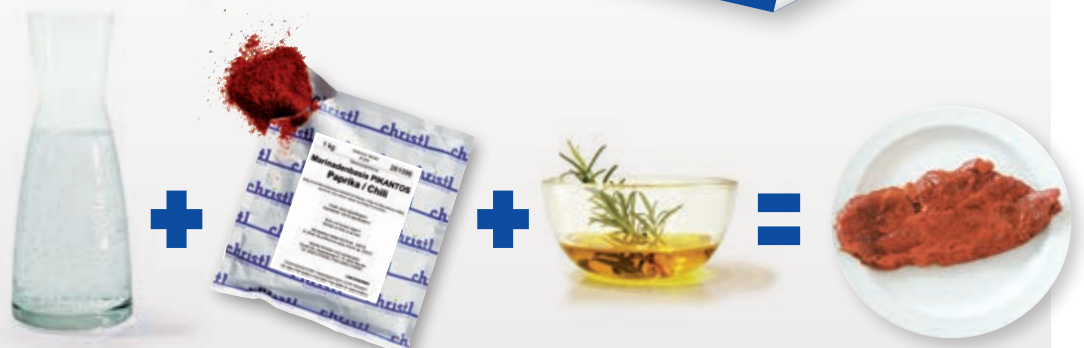


základ marinády
EXOTIC-MIX
banán/ananas
Art. Nr. 161066



základ marinády
CARIBIC
kari/banán
Art. Nr. 161065

Všechny základy
marinád jsou bez
alergenů které se
musí deklarovat*
a jsou znamenité
jako sypké koření



z 1 uděláte 4! z 1 kg základu uděláte
4 kg marinády, potřebujete jen vodu a olej - a hotovo!

Základ marinády vmíchejte do vody, přidejte olej,
marinujte maso, hotovo. Chutná perfektně
a příprava a použití je jednoduché!

Výhody: nižší náklady, nenáročný skladování,
žádné speciální chlazení a snadná logistika.

My toho máme na skladě přirozeně více

Další výrobky Christl k okořenění a grilování

Art.Nr.	Produkt	jednotka
161049	Koření na žebírka	1 kg
161044	Vepřová pečeně kořenící sůl	1 kg
161071	Vepřová pečeně koření II	1 kg
164023	Grilovací směs na kuře speciál	1 kg
122074	Mini-koleno kombi	7,5 kg
254008	Hamburger speciál S III	1,5 kg
254043	Hamburger Royal Plus	1,5 kg
264003	Elchiko grilovací sůl na kuře	1 kg
264063	Kořenící aroma sůl na brambory	1 kg
261090	Grilovací koření speciál	1 kg

Pomocné látky

Art.Nr.	Produkt	jednotka
114018	Biss Zart kompletní k ošetření čerstvého masa. Vyrovnává kvalitativní výkyvy čerstvého masa.	2 kg
164031	Fresho Soft 2 vysoce efektivní přípravek na udržení čerstvosti na bázi laktát/acetát . Pro všechny masné výrobky. Mimořádně účinně brzdí růst mikroorganismů v chlazených masných výrobcích.	1 kg



Individuální přístup, to je tajný recept od Christlů. A také úspěšný recept. Přesně dle tohoto receptu jsme v posledních letech vytvořili tisíce zcela speciálních chuťových konceptů pro výrobce masných produktů. Přizpůsobených individuálním přáním zákazníků zaměřeným na specifické potřeby trhů. Vždyť individualita je výrazem jedinečnosti.

Máte-li zájem o více informací?
Proč se nezeptat našich odborníků
info@bs-global.net, www.bs-global.net

BS food technology
GLOBAL

christl
GewürzTechnologie

