

Christl představuje **ABC** pro dobrou chuť:



horký Kotlík

BS food technology
GLOBAL



christl
GewürzTechnologie



154003

rychlý houskový knedlík



Houskový knedlík

Tip: hmotu na knedlíky můžeme také naplnit do střev a podávat v jednotlivých porcích

- levná výroba
- jednoduchá příprava
- směs je kompletní
- je potřeba přidat jen housku a trochu vody
- přidáním malých kostek slaniny vyrobíte Tyrolské knedlíčky i do polévky

211049

směs koření-kysané zelí



Kysané zelí

- jednoduchá a levná výroba
- dodavatel vitamínů po celý rok
- oblíbené a mnohostranné použití
- doporučujeme přidat drobné kousky slaniny
- zelí plnit jako tyčovinu do střev kal.60 á 500g nebo pro větší zákazníky do kal.90
- můžeme Vám doporučit vhodná střeva



Receptury zašleme na vyžádání

Im... Po celý rok něco chutného...



S příslušnými přílohami si vychutnejte něco z „horkého Kotlíku“, protože náš individuální přístup ke směsí nabízí jednoduše řečeno „více požitku“.

Je jedno zda zvolíte houskový knedlík nebo kysané zelí, klobásku, uzená masa nebo bílou či vinnou klobásku.

Rafinovanost koření Christl je v tom, že rozšíří, stimuluje vůni a treť se přesně do chuti Vašich zákazníků. Proč? Protože nejlépe znáte Vaše zákazníky a směsi koření Christl můžete těmto potřebám přesně přizpůsobit. Tím určíte Vaše osobní a nezaměnitelné kreace s kořením.

Domácí klobása



- chutná a ideální pro horký Kotlík
- klasika pro všechna roční období
- výborně se hodí ke kysanému zelí
- nabízíme širokou paletu koření dle regionálních zvyklostí
- rádi poradíme s výběrem koření



111007
polský

122034 uzená masa
combi-Rustikal



Uzená krkovička

- čistá energie pro každý den
- oblíbené při každé zabíjačce
- jednoduchá výroba
- s houskovým knedlíkem a kysaným zelím-kompletní oběd
- vysoká hodnota kalorií

Receptury zašleme na vyžádání

Tipy a receptury. Poradíme Vám, jak to udělat nejlépe.

Horký Kotlík

Horký Kotlík patří k dlouholeté tradici řeznického řemesla. My od Christla chceme našimi produkty tuto tradici podpořit resp. znovu nechat oživit ve Vašich výrobcích nebo obchodě !

- horký Kotlík je tradiční na podzim resp. v zimě, ale i celý rok. Vždy když spotřebitel postrádá něco horkého a sytého
- tradičně se konal horký Kotlík ve čtvrtek dopoledne
- výraz horký Kotlík se vžil nejen pro čerstvé, horké párky, ale i pro ostatní uzeniny. Od frankfurtských párků až po mnichovské, od špekáčků až ke klobáskám
- horké uzeniny se servírují na papírovém tácku s hořčicí a pečivem
- uzenářství a řeznictví se stává místem setkání a společnéhožitku z horké uzeniny a oživí Vaší prodejnu
- nabízíme Vám pro Vaše výrobky široký sortiment koření a směsí koření, které Vám zajistí úspěch u zákazníků

Bavorská sekaná

Ideální výrobek pro podobné akce. Kdo by u toho nechtěl být ! Nabízíme velmi atraktivní výrobek pro Vaše zákazníky - s kyselým zelím, s bramborovým salátem nebo klasicky s pečivem.

- 20 kg hovězí maso II
- 15 kg koleno V II
- 23 kg sádlo S VI
- 19 kg led
- vložka: 23 kg libový p  
- 100 kg celkem
- koření v g/kg :
 - 6.00 g **264001** Christl Elconton na předsolení
 - 9.00 g **112088** Christl Leberkäse Delikatess Combi
 - 1.00 g **161009** Christl Aroma-WM
 - **165015** Christl česneková kořeněná pasta-dle chuti
 - 20.00 g DSS
- vepřové libové boky předsolit s Elcontonem a DSS a přes noc nechat odležet v chladničce
- hovězí a vepřové maso kutrovat s Leberkäse Delikatess Combi
- vodu/led a DSS přidávat při rychlých otáčkách
- dílo vykutrovat do jemna do cca 2 - 4°C
- přidat sádlo a emulgovat do cca 12 - 14°C. Přidat zbytek vody/ledu a přísad a kutrovat do konečné teploty cca. 10°C
- vepřové boky předřezat na cca 8 cm a kutrovat
- formy na sekanou vymazat dělicím tukem Christl a bez vzduchových bublin naplnit
- vařit/zapékat cca. 1 hod při 130°C a potom zpět na 95°C až se dosáhne teplota v jádře 70°C



Christl představuje co přináší ABC pro dobrou chuť.

ABC

Christl přinesl na trh již hodně inovativních produktů.

Role první myšlenky a “ochutnávače“ nás nyní přivádí k ABC pro dobrou chuť.

Za každou větou je individuálně namíchaná směs koření, která dává vašim kvalitním výrobkům ojedinělost, aniž by ztratily svůj

původní charakter. A to je právě ta rafinovanost. Díky individuálním řešením s kořením vznikají jedinečné výrobky a tyto jedinečné výrobky mají atraktivní prodejní možnosti.

Nejen stručnost je kořením úspěchu, ale i know-how a individuální přístup. **Od christla.**

BS food technology
GLOBAL

christl
GewürzTechnologie

