

ΜΕΛΩΜΕΝΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΡΟΛΟ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ

ΥΛΙΚΑ

- 2,5kg (περίπου) πανσέτα ολόκληρη Μ/Δ, Α/0
- 30g *Καρύκευμα Ήπειρος Κωδ 42210 CL*
- 300g *Γέμιση χριστουγεννιάτικη Κωδ 55015-3*
- 150g *Country spare ribs Κωδ 50624*
- 150g Πικάντικο κεφαλοτύρι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χαράζουμε με ένα μαχαίρι ελαφρά την πανσέτα από την εσωτερική πλευρά.
- Καρυκεύουμε με το *Καρύκευμα Ήπειρος* σε όλη την επιφάνεια.
- Απλώνουμε κατά μήκος της μιας άκρης τη *Γέμιση Χριστουγεννιάτικη* και έπειτα τοποθετούμε το κεφαλοτύρι σε μασατούνια.
- Τυλίγουμε σε ρολό και δένουμε σε 3-4 σημεία σφιχτά με σπάγκο.
- Κάνουμε παράλληλες τομές στο δέρμα με το μαχαίρι και μαρινάρουμε με *Country spare ribs* περιμετρικά με ένα πινέλο σιλκόννης.

Οδηγίες για τον καταναλωτή.

Τοποθετούμε σε αντικολητικό ταψί με λίγο λευκό κρασί και ψήνουμε στους 160 °C για 3 ώρες μέχρι να γίνει εξωτερικά τραγανή κρουστιά.



MEATROPOLIS NEWS

Η παρουσίαση της Provil στη MEAT DAYS 2015

Με ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρακολούθησαν οι επαγγελματίες του κλάδου την παρουσίαση της Provil με θέμα **"Η ορθολογική διαχείριση του κρέατος & τα οικονομικά οφέλη"** που πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 8 Νοεμβρίου, στο πλαίσιο της έκθεσης **MEAT DAYS 2015**. Για τη πρώτη και κύρια ενότητα της παρουσίασης, που αφορούσε **την κοπή και διαχείριση τους κρέατος**, κλήθηκε από την Γαλλία, ένας από τους πιο γνωστούς και εξειδικευμένους κρεοπώλες της χώρας, **ο πασίγνωστος και βραβευμένος Eric Leboeuf**, που επιδόθηκε με ιδιαίτερη δεξιοτεχνία και μαεστρία στο ειδικό καθάρισμα και την κοπή κομματιών γαλλικού μοσχαριού.

Στη συνέχεια, παρουσίασε γαλλικά παρασκευάσματα και μαζί με τον **chef της Provil κ. Φώτη Πλατέλλα**, ανέδειξαν **τρόπους και εφαρμογές για την καλύτερη διαχείριση του κρέατος**. Στο τρίτο κομμάτι της παρουσίασης, **ο τεχνολόγος τροφίμων κ. Γιώργος Βογιάννου**, μίλησε για τα **οικονομικά οφέλη της ορθολογικής διαχείρισης** και επεκτάθηκε στη προστιθέμενη αξία του κρέατος.

Το γεγονός στέφθηκε με απόλυτη επιτυχία και το ενδιαφέρον του κόσμου ήταν μεγάλο. Η όλη παρουσίαση έκλεισε με το ψήσιμο των παρασκευασμάτων σε ένα μοναδικό γεύμα με γεύση και άρωμα Provil, προς τιμή των καλεσμένων.



Τις συνταγές επιμελήθηκε ο R&D Chef της Provil κ. Φώτης Πλατέλλας

PROVIL A.E.: Ελληνική Βιομηχανία Παραγωγής Βοηθητικών Υλών Τροφίμων
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου, Οδός Α3 - 57022 | Τ. 2310 795730 / Φ. 2310 795732
ΑΘΗΝΑ: Λεωφ. Λαυρίου 109, Γλυκά Νερά, 15354 - Αττική | Τ. 210 6657680 / Φ. 210 6657686
info@provil.gr | www.provil.gr | [Facebook.com/ProvilGreece](https://www.facebook.com/ProvilGreece)



MEAT TRENDS

ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΤΗΣ PROVIL A.E.
ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ 2015

provil

Taste & Flavour

#ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΕΣ ΙΔΕΕΣ#

ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ



DIRECT SALES

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΔΕΝΤΡΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ

700g κιμάς μοσχαρίσιος
300g κιμάς χοιρινός
125g *Cotbi πολίτικο* **Κωδ 45515**
150g *Πανάριασμα πολύχρωμο* **Κωδ 40076**
250ml νερό
20ml λάδι
Ντοματίνια
500g φύλλο κουρού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ρίχνουμε το *Cotbi πολίτικο* σε μπασίνα. Προσθέτουμε το νερό για να ενυδατωθούν τα υλικά και έπειτα ρίχνουμε το λάδι, τον κιμά και ζυμώνουμε καλά.
- Βρέχουμε ελαφρώς τη σφολιάτα και πανάρουμε τη μία της πλευρά με το *Πανάριασμα πολύχρωμο*.
- Κόβουμε τη σφολιάτα σε τρίγωνα κομμάτια και στην επιφάνεια που δεν έχουμε πανάρει, απλώνουμε κιμά πάχους περίπου ενός εκατοστού.
- Τυλίγουμε έτσι ώστε να φτάνει η μία γωνιά στο κέντρο απ' το ρολάκι και με κοφτερό μαχαίρι κόβουμε σε δύο κομμάτια.
- Τοποθετούμε στο δισκάκι με τη μύτη προς τα πάνω σαν δεντράκια και γαρνίρουμε στην κορυφή με ντοματίνια ή φραγκοστάφυλα.



Οδηγίες για τον καταναλωτή.

Τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα ψήνουμε στους 180 °C για 25λεπτά.

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ ΠΟΥΓΚΑΚΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ

ΥΛΙΚΑ

1kg γαλοπούλα φιλέτο
5-6 κομμάτια χοιρινή σκέπη
300g *Γέμιση Εορταστική* **Κωδ 55608**
60g *Μαρινάτα Gold* **Κωδ 50623**
50ml νερό
Πορτοκάλι φιλέτο
Αμύγδαλο φιλέτο
Λίγο ginger

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε το φιλέτο γαλοπούλας σε πολύ λεπτές φέτες.
- Αναμιγνύουμε σε ένα σκεύος την *Γέμιση Εορταστική*, το πορτοκάλι το ginger, το αμύγδαλο και το νερό.
- Απλώνουμε στον πάγκο τις φέτες γαλοπούλας και με ένα κουτάλι γεμίζουμε με 2-3 κουταλιές από τη γέμιση.
- Κλείνουμε σε πουγκί και στο πάνω μέρος δένουμε με σπάγκο ή κλείνουμε με οδοντογλυφίδες.
- Κάνουμε με ένα πινέλο επάλειψη με τη *Μαρινάτα Gold* περιμετρικά και τέλος καλύπτουμε με την σκέπη.
- Τοποθετούμε στο δισκάκι και γαρνίρουμε με φέτες πορτοκαλιού.



Οδηγίες για τον καταναλωτή

Ψήνουμε στους 170 °C για 25λεπτά περίπου, έως ότου πάρουν ένα ωραίο χρυσοκίτρινο χρώμα.

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΝΤΡΑ WELLINGTON

ΥΛΙΚΑ

1kg κόντρα μοσχάρι
200g *Γέμιση χριστουγεννιάτικη* **Κωδ 55015-3**
50g *Μαρινάτα σάρας* **Κωδ 50605 CL**
150g Μανιτάρια
3-4 φέτες μπέικον
Μαϊντανός
Κεφαλοτύρι τριμμένο
300g σφολιάτα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ψιλοκόβουμε τα μανιτάρια, το μπέικον και το μαϊντανό, (όσο το δυνατόν λεπτοκομμένα) και αναμιγνύουμε μαζί με το κεφαλοτύρι σε μια μπασίνα.
- Ανοίγουμε το φύλλο σφολιάτας προσεκτικά σε μία μεμβράνη. *Καλό είναι να είναι λίγο παγωμένο.* Απλώνουμε το μισό μίγμα με τα μανιτάρια, στη μέση περίπου της σφολιάτας.
- Σχίζουμε με το μαχαίρι το φιλέτο κατά μήκος να δημιουργηθεί μια τσέπη. Αλείφουμε με πινέλο εσωτερικά με τη μαρινάτα και γεμίζουμε με κουτάλι με τη *Γέμιση χριστουγεννιάτικη*. Αλείφουμε καλά με τη *Μαρινάτα σάρας*.
- Τοποθετούμε το φιλέτο πάνω στη σφολιάτα και τα μανιτάρια και καλύπτουμε από πάνω με το υπόλοιπο μίγμα μανιταριών.
- Κλείνουμε το ρολό της σφολιάτας ανασπώνοντας τη μεμβράνη. Προσέχουμε να κολλήσει καλά στην ένωση. Για καλύτερη παρουσίαση χαράζουμε από πάνω σχήματα και διακοσμούμε με τη μαρινάτα και σουσάμι.

Οδηγίες για τον καταναλωτή.

Τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε στους 180 °C για 60λεπτά.

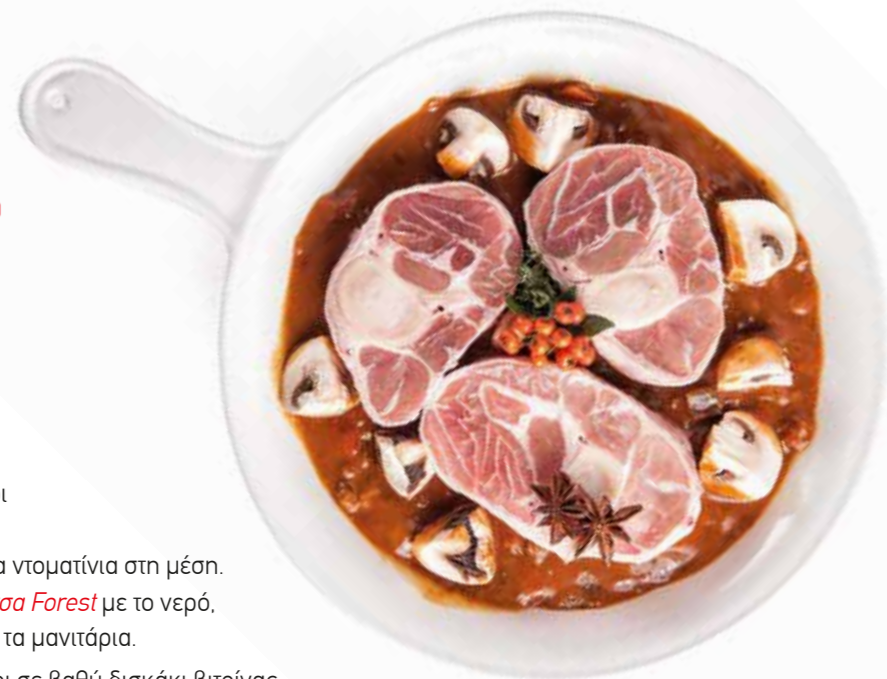
ΟΣΟΜΠΟΥΚΟ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ

3-4τεμ Κότσι μοσχάρι σε χοντρές φέτες
250g *Σάλτσα forest* **Κωδ 55743**
15g *Καρύκευμα Σάρας* **Κωδ 40056 CL**
2τεμ *Αστεροειδής γλυκάνισος* **Κωδ 46800**
Νερό 100ml
Ντοματίνια
200g άγρια μανιτάρια
Λίγη πάστα ντομάτας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Καρυκεύουμε τις φέτες από το μοσχάρι με το *Καρύκευμα Σάρας*.
- Κόβουμε τα μανιτάρια σε τέταρτα και τα ντοματίνια στη μέση.
- Ανακατεύουμε σε μια μπασίνα τη *Σάλτσα Forest* με το νερό, τον *γλυκάνισο*, την πάστα ντομάτας και τα μανιτάρια.
- Απλώνουμε τα κομμάτια απ' το μοσχάρι σε βαθύ δισκάκι βιτρίνας και περιχύνουμε με τη σάλτσα.
- Στολίζουμε από πάνω με τα ντοματίνια.



Οδηγίες για τον καταναλωτή.

Τοποθετούμε σε βαθύ ταψί και ψήνουμε στους 180 °C για 3 ώρες σκεπασμένα. Συνοδεύστε με πουρέ ή ρύζι.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΑΓΟΥ ΜΕ PESTO ΛΙΑΣΤΗΣ

ΥΛΙΚΑ

1kg Κοτόπουλο φιλέτο
200g *Σάλτσα τυριών* **Κωδ 55735**
50g *Pesto λιαστής τομάτας* **Κωδ 55654**
10g *Καρύκευμα chicken roll II* **Κωδ 40114**
150g φέτα
2g τοματίνια
Θυμάρι
3-4 κολοκύθια

- Κόβουμε το κοτόπουλο σε κύβους και ρίχνουμε σε μια μπασίνα. Καρυκεύουμε με το *chicken roll II*.
- Ανακατεύουμε σε ένα μπολ το *Pesto λιαστής τομάτας* με τη *Σάλτσα τυριών* και το θυμάρι.
- Κόβουμε τα κολοκύθια σε κύβους στο ίδιο περίπου μέγεθος με το κοτόπουλο. Τα απλώνουμε στο δισκάκι και από πάνω το κοτόπουλο.
- Τέλος περιχύνουμε με τη σάλτσα που έχουμε ετοιμάσει και από πάνω σκορπίζουμε τη φέτα κομμένη σε κύβους ή θρυμματισμένη.
- Γαρνίρουμε με λίγα ντοματίνια κομμένα στη μέση και κλωνάρια φρέσκο θυμάρι.



Οδηγίες για τον καταναλωτή.

Τοποθετούμε σε ταψί, προσθέτουμε λίγο νερό και ψήνουμε στους 180 °C για 40λεπτά.