

provil

*Taste & Flavour*

# MEAT TRENDS

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2017 | ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΤΗΣ PROVIL Α.Ε.

## Εορταστικό τραπέζι

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ  
ΜΕ ΦΑΝΤΑΣΙΑ



# Τερίνα χοιρινή

## ΥΛΙΚΑ

- 1kg χοιρινό σνίτσελ
- 80g **Μαρινάτα**
- ΝΕΟ!** **Μουστάρδα Πορτοκάλι** (κωδ. 50634 CL)
- 300g **Γέμιση Λαχανικών** (κωδ. 55012-3)
- 100g κρέμα τυριού
- 100g σκληρό τυρί τριμμένο
- 2 κολοκύθια σε λεπτές φέτες
- 1 μελιτζάνα σε φέτες
- 1κ.σ φρέσκο δυόσμο ψιλοκομμένο

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ορθογώνια φόρμα του κέικ απλώνουμε εναλλάξ τις φέτες των λαχανικών. Φροντίζουμε να προεξέχουν απ' τη φόρμα ώστε να μπορέσουμε να κλείσουμε την τερίνα.
2. Μαρινάρουμε τα σνίτσελ με την μαρινάτα και τα στρώνουμε στη φόρμα.
3. Γεμίζουμε με την γέμιση λαχανικών στην οποία έχουμε ανακατέψει το τυρί και τον δυόσμο.
4. Κλείνουμε διπλώνοντας το χοιρινό και τα λαχανικά.
5. Αφήνουμε στο ψυγείο να σφίξει και μετά ξεφορμάρουμε.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 40 λεπτά στους 180°C



\*\* μπορούμε να φτιάξουμε μικρότερες τερίνες σε μικρές ατομικές φόρμες



# Εορταστικά στριφτάρια

## ΥΛΙΚΑ

- 1kg κιμά κοτόπουλου
- 40g **Μαρινάτα Gold** (κωδ. 50623 CL)
- 150g **Πανάρισμα Σουσάμι** (κωδ. 40072)
- 140g **Combi Πουλερικών** (κωδ. 45545 CL)
- 10 φέτες μπέικον
- 180ml νερό
- 100g κρέμα τυριού
- 400g φύλλο κουρού

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ενυδατώνουμε το combi με το νερό, προσθέτουμε τον κιμά κοτόπουλου και ζυμώνουμε καλά.
2. Αλείφουμε με την μαρινάτα Gold την μία πλευρά του φύλλου και στην συνέχεια το περνάμε από το πανάρισμα.
3. Σε κάθε φύλλο απλώνουμε την κρέμα τυριού και μία ποσότητα του μείγματος κοτόπουλου. Κόβουμε σε λωρίδες πλάτους περίπου 2cm. Σε κάθε λωρίδα βάζουμε μία φέτα μπέικον.
4. Αφήνουμε λίγο στο ψυγείο να σφίξει.
5. Στρίβουμε τις άκρες απ' τις λωρίδες ώστε να δημιουργήσουμε ένα στριφτάρι.
6. Τοποθετούμε διαδοχικά σε πυρίμαχο σκεύος σε σχήμα σαλιγκαριού μέχρι να γεμίσουμε το ταψάκι.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 30 λεπτά στους 180°C.

## Cupcakes με μανιτάρια

### ΥΛΙΚΑ

- 1kg μοσχαρίσιος κιμάς
- 300g **Γέμιση Μανιταριών** (κωδ. 55029)
- 125g **Combi New** (κωδ. 45510)
- 250ml νερό
- 10 τοματίνια
- 150g κρέμα τυριού
- 7-8 μικρές τортίγιες
- Λίγο παπαρουδόσπορο ή μαύρο σουσάμι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ενυδατώνουμε το combi με το νερό, προσθέτουμε τον κιμά και ζυμώνουμε καλά.
2. Παίρνουμε φορμάκια για cupcakes και τοποθετούμε την τортίγια σαν βάση.
3. Προσθέτουμε μια μικρή ποσότητα κιμά στη βάση και τα τοιχώματα και γεμίζουμε με τη γέμιση μανιταριών.
4. Κλείνουμε το cupcake με λίγο ακόμα κιμά και γαρνίρουμε με την κρέμα τυριού.
5. Πασπαλίζουμε με τον παπαρουδόσπορο ή το μαύρο σουσάμι και προσθέτουμε τα τοματίνια.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 30-40 λεπτά στους 180°C.

## Χοιρινό κότσι μπύρας με πατάτες

### ΥΛΙΚΑ

- 2 χοιρινά κότσια 1,5kg- 2kg (προαιρετικά με δέρμα)
- NEO!** 150-200g **Μαρινάτα Μπύρας** (κωδ. 50632 CL)
- 10g **Πάστα Σκόρδου** (κωδ. 55014)
- 200g σκληρό τυρί
- 150g καρότα σε φέτες
- 500g πατάτες baby
- 2 φύλλα δάφνης
- 50ml ελαιόλαδο
- 100ml μπύρα μαύρη (προαιρετικά)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ξεκοκαλίζουμε τα κότσια και ανοίγουμε το κρέας με ένα μαχαίρι για να το γεμίσουμε.
2. Απλώνουμε λίγη απ' την μαρινάτα και τη μισή πάστα σκόρδου εσωτερικά και προσθέτουμε στην μέση το τυρί κομμένο σε μπαστούνια. Κλείνουμε προσεκτικά με σπάγκο ή περνάμε στο δίχτυ.
3. Μαρινάρουμε τα κότσια με την μαρινάτα μπύρας εξωτερικά και απλώνουμε και την υπόλοιπη πάστα σκόρδου.
4. Σε πυρίμαχο σκεύος (μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε πήλινο ή σακούλα ψησίματος) ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά, αλατίζουμε ελαφρώς, ανακατεύουμε και από πάνω βάζουμε τα μαριναρισμένα κότσια.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Ψήνουμε το φαγητό σκεπασμένο για περίπου 1 ώρα και 40 λεπτά στους 180°C. Ξεσκεπάζουμε και ψήνουμε για επιπλέον 15-20 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα.

# Χοιρινό γεμιστό Χριστουγέννων



## ΥΛΙΚΑ

- 1,5kg χοιρινό κόντρα (μόνο το μάτι)
- 250g **Γέμιση Χριστουγεννιάτικη** (κωδ. 55015-3)
- 70g **Μαρινάτα Σχάρας** (κωδ. 50605 CL)
- 100g κεφαλοτύρι τριμμένο
- 10 φέτες μπέικον

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σχίζουμε το καρέ κατά μήκος με κοφτερό μαχαίρι δημιουργώντας μια τσέπη.
2. Αλείφουμε εσωτερικά με λίγη απ' την μαρινάτα.
3. Ανακατεύουμε το τυρί με τη γέμιση και γεμίζουμε το χοιρινό. Μαρινάρουμε και εξωτερικά.
4. Πλέκουμε τις φέτες μπέικον σε «ψάθα» και τοποθετούμε στο πάνω μέρος του ρολό.
5. Κατά μήκος της τομής κλείνουμε με οδοντογλυφίδες και δένουμε με σπάγκο για να σφίξει.

Εναλλακτικά χρησιμοποιούμε μόνο σπάγκο.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Ψήνουμε περίπου 45 λεπτά στους 180°C.

# Μπούτι γαλοπούλας a la greque

## ΥΛΙΚΑ

1 μπούτι γαλοπούλας μ/ο

200g **Σάλτσα Forest** (κωδ. 55743)

**ΝΕΟ!** 100g **Μαρινάτα Σούβλας** (κωδ. 50635 CL)

200g **Γέμιση Εορταστική** (κωδ. 55068-3)

1/3 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο

1/3 ματσάκι φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο

150g φέτα θρυμματισμένη

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

2. Ξεκοκαλίζουμε το μπούτι αφήνοντας μόνο το κόκκαλο που φαίνεται για décor. Μαρινάρουμε εσωτερικά και εξωτερικά με τη μαρινάτα .
3. Ανακατεύουμε τη γέμιση με το ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι, τον μαϊντανό και τη φέτα.
4. Γεμίζουμε τη γαλοπούλα με το μείγμα που φτιάξαμε και κλείνουμε με σπάγκο (εναλλακτικά περνάμε από δίχτυ).
5. Αραιώνουμε ελαφρώς τη σάλτσα forest με νερό, τη ρίχνουμε σε πυρίμαχο σκεύος ή σε σακούλα ψησίματος και προσθέτουμε το μπούτι γαλοπούλας.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Ψήνουμε στους 170°C για 1 ώρα και 40 λεπτά περίπου. Κάθε τόσο περιχύνουμε το κρέας με την σάλτσα.



## Tip

Εναλλακτικά αποστεώστε όλο το μπούτι και με τα ίδια υλικά ετοιμάστε ρολά γαλοπούλας.



## Ο πολυδιάστατος ρόλος του κρεοπώλη

*Βάζοντας τη φαντασία του και με υλικά τα οποία επιλέγει ο ίδιος προσεκτικά, προτείνει έτοιμες λύσεις για το τραπέζι του καταναλωτή, που θα γίνουν ανάρπαστες.*

### Το γιορτινό τραπέζι είναι ίσως το πιο απαιτητικό.

Εκεί ο κρεοπώλης θα βάλει όλη τη μαεστρία και τις γνώσεις του για να δημιουργήσει κρεατοσκευάσματα που θα γίνουν ανάρπαστα.

Κάνοντας ευφάνταστους συνδυασμούς, είναι αυτός που θα "στρώσει" το εορταστικό τραπέζι του καταναλωτή με παρασκευάσματα όλο άρωμα, χρώμα και φυσικά γεύση.

Με οδηγό το μεράκι θα δημιουργήσει προϊόντα, έτοιμα για μαγείρεμα, που θα γίνουν ανάρπαστα.

Η Provil, εδώ και δεκαετίες δημιουργεί καινοτόμα προϊόντα για το κρεοπωλείο, που άνοιξαν νέους γευστικούς ορίζοντες στον επαγγελματία κρεοπώλη και χαρακτηρίζονται από πρωτοτυπία, μοναδική γεύση και άρωμα.

### ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΕΣ ΓΕΜΙΣΕΙΣ

Θα δώσουν αυτό το κάτι παραπάνω στο λευκό κρέας και στα ρολά. Οι γεμίσεις Provil, είναι ειδικά μελετημένες για να μην χάνουν τον όγκο τους και μετά το ψήσιμο, ώστε οι πελάτες σας να απολαμβάνουν γευστικό, σταθερό και ποιοτικό αποτέλεσμα.

### ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ

Προσθέστε χρώμα, άρωμα και φυσικά γεύση στα προϊόντα σας. Δώστε τη γεύση και το άρωμα που εσείς επιθυμείτε στις παρασκευές σας μέσα από μια μεγάλη ποικιλία μπαχαρικών και βοτάνων.

### ΜΑΡΙΝΑΤΕΣ

Το μυστικό που δίνει βάθος στη γεύση, απίστευτο άρωμα και αναδεικνύει τα γευστικά χαρακτηριστικά του κρέατος.

Οι μαρινάτες Provil, διαθέσιμες σε ποικιλία γευστικών κατευθύνσεων, θα δώσουν πλούσια ένταση στα παρασκευάσματά σας, τα οποία σίγουρα θα κάνουν τη διαφορά στο γιορτινό τραπέζι.

### ΠΛΗΡΗ ΜΕΙΓΜΑΤΑ

Τα πλήρη μείγματα της Provil για εφαρμογές με κιμά, είναι καινοτόμα και χαρακτηρίζονται για την ευκολία στη εφαρμογή και το σταθερό αποτέλεσμα που εξασφαλίζουν στο τελικό προϊόν.



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

provil

Taste & Flavour

**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

