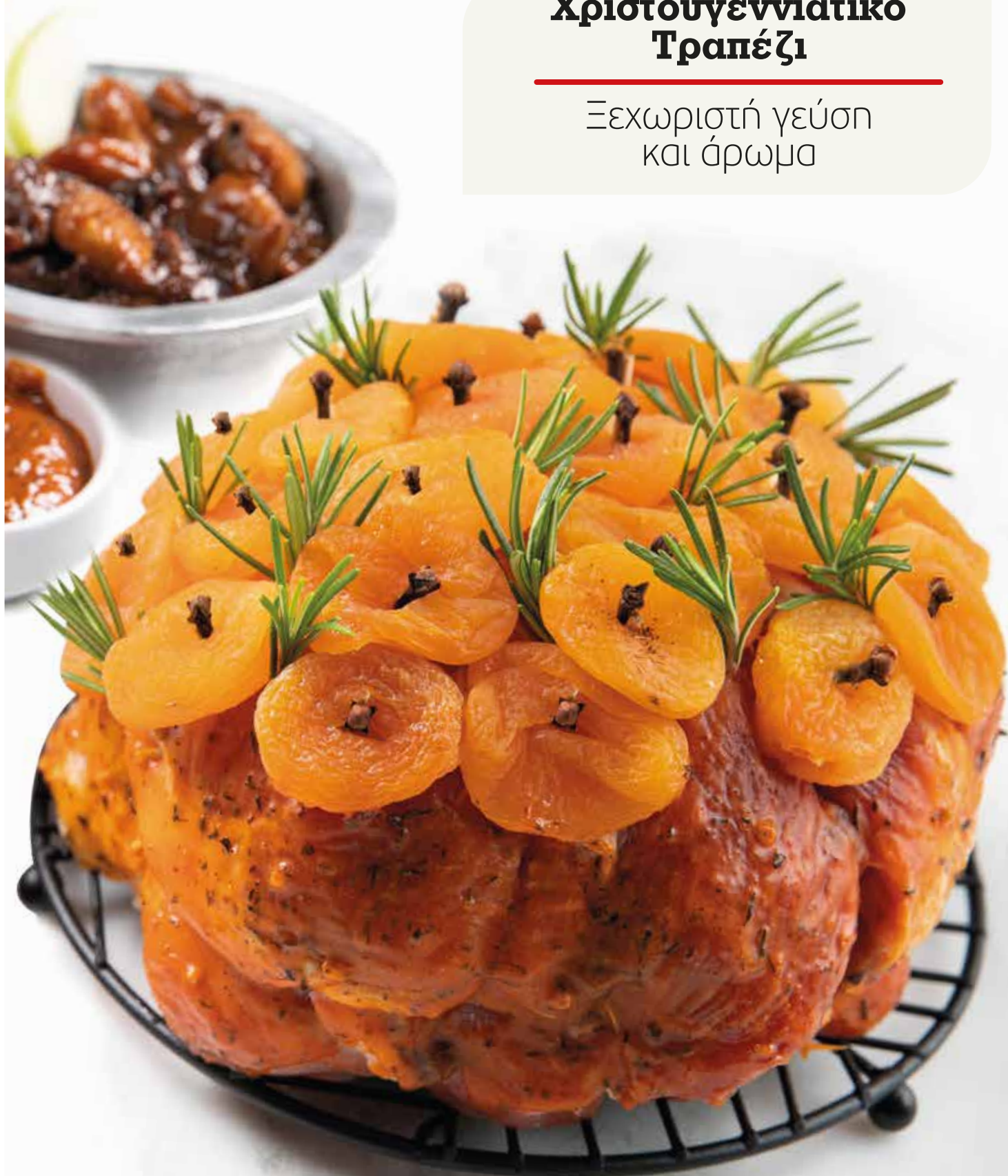


Χριστουγεννιάτικο Τραπέζι

Ξεχωριστή γεύση
και άρωμα



ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΜΗΛΑ ΚΑΙ ΒΕΡΙΚΟΚΑ



ΥΛΙΚΑ

2 kg Χοιρινό μπούτι Α/Ο
60g **Μαρινάτα Σχάρας** (κωδ. 50605)
200g **Γέμιση Χριστουγεννιάτικη** (κωδ. 55015)
150g Βερίκοκα αποξηραμένα
Λίγα γαρύφαλλα
1 Μήλο σε κύβους
150g Σκληρό τυρί τριμμένο
Μερικά κλωνάρια φρέσκο δεντρολίβανο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανοίγουμε το χοιρινό με ένα μαχαίρι και το ετοιμάζουμε για τη γέμιση. Το μαρινάρουμε, ελαφρώς, εσωτερικά με τη μαρινάτα σχάρας.
2. Εμπλουτίζουμε την Χριστουγεννιάτικη γέμιση με το μήλο και το τριμμένο τυρί. Γεμίζουμε το μπούτι και το κλείνουμε σε κυκλικό σχήμα. Το δένουμε σταυρωτά σε 2-3 σημεία ώστε να κρατήσει το σχήμα του.
3. Μαρινάρουμε και εξωτερικά με ένα πινέλο και απλώνουμε στην επιφάνεια του χοιρινού τα βερίκοκα. Τα στερεώνουμε με τα κλωνάρια του δεντρολίβανου και τέλος διακοσμούμε με τα γαρύφαλλα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Ψήνουμε τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο στους 170°C για 1½ ώρα. Στη συνέχεια ανοίγουμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για άλλα 15-20 λεπτά να καραμελώσει

ΜΙΝΙ ΡΟΛΑΚΙΑ ΚΙΜΑ ΓΕΜΙΣΤΑ

ΥΛΙΚΑ

800g Μοσχαρίσιος κιμάς
200g Χοιρινός κιμάς
125g **Combi Μπιφτέκι Light** (κωδ. 45523)
40g **Πέστο Λιαστής Τομάτας** (κωδ. 55654)
160g **Γέμιση Λαχανικών** (κωδ. 55012)
200ml Νερό
20ml Λάδι
200g Προσούτο ή μπέικον σε λεπτές φέτες
100g Τυρί τριμμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ενυδατώνουμε το combi με το νερό, προσθέτουμε τους κιμάδες, το λάδι και ζυμώνουμε καλά.
2. Απλώνουμε σε μεμβράνη 4-5 φέτες σπεκ τη μία δίπλα στην άλλη. Από πάνω φτιάχνουμε μια λεπτή στρώση κιμά (περίπου 200g).
3. Αναμιγνύουμε τη γέμιση λαχανικών με το πέστο λιαστής τομάτας και το τριμμένο τυρί, και τοποθετούμε το μείγμα κατά μήκος πάνω στον κιμά.
4. Τυλίγουμε σε ρολό προσεκτικά και το βάζουμε στο ψυγείο να σφίξει.
5. Τοποθετούμε στο δισκάκι και ντεκοράρουμε.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Τοποθετούμε σε αντικολητικό ταψί και ψήνουμε στους 170°C για 40 λεπτά περίπου.



ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΜΕ ΝΙΦΑΔΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ



ΥΛΙΚΑ

- 1kg Φιλέτο γαλοπούλας
- 200g **Γέμιση Εορταστική** (κωδ. 55068)
- 40ml **Μαρινάτα Μουστάρδα - Πορτοκάλι** (κωδ. 50634)
- 150g **Πανάρια Δημητριακών** (κωδ. 290041)
- 1/3 Ματσάκι φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο
- 100g Κεφαλοτύρι τριμμένο

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 60 λεπτά περίπου στους 180° C

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Με ένα μαχαίρι δημιουργούμε μια "τσέπη" στο φιλέτο, από το πλάι. Μαρινάρουμε με λίγη μαρινάτα μουστάρδα - πορτοκάλι εσωτερικά.
2. Ανακατεύουμε την εορταστική γέμιση με το κεφαλοτύρι και το φρέσκο κρεμμυδάκι.
3. Γεμίζουμε με το μείγμα τη γαλοπούλα, αφήνοντας λίγο χώρο να φουσκώσει το ρύζι. Κλείνουμε με διακοσμητικές οδοντογλυφίδες.
4. Μαρινάρουμε και εξωτερικά με μαρινάτα μουστάρδα - πορτοκάλι και καλύπτουμε ομοιόμορφα το φιλέτο με το πανάρισμα δημητριακών.

ΚΟΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ

- 1kg Κοτόπουλο φιλέτο
- 20g **Μαρινάτα Dry BBQ** (κωδ. 51003)
- 400g **Γέμιση Μανιταριών** (κωδ. 55029)
- 800g Φύλλο κρούστας για πίτες
- 1κ.σ. **Μαύρο σουσάμι** (κωδ. 46914)
- 200g Τριμμένη φέτα
- Λίγη **μαρινάτα Gold** (κωδ. 50623)
(για το γαρνίρισμα)
- 30ml Νερό
- 30ml Λάδι
- 1κ.σ. Δυόσμο ψιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε το κοτόπουλο σε λωρίδες. Ετοιμάζουμε την μαρινάτα Dry BBQ ανακατεύοντας το μείγμα με το νερό και το λάδι. Την ρίχνουμε σε μπασίνα με το κοτόπουλο και αφήνουμε για 1-2 ώρες.
- Στη συνέχεια, και στην ίδια μπασίνα, προσθέτουμε τη γέμιση μανιταριών, το δυόσμο, τη φέτα και ανακατεύουμε.
- Απλώνουμε σε πυρίμαχο σκεύος 4 φύλλα κρούστας. Σε κάθε φύλλο αλείφουμε λίγο ελαιόλαδο ενδιάμεσα και απλώνουμε την γέμιση με ένα κουτάλι. Κλείνουμε με άλλα 3-4 φύλλα. Με το μαχαίρι χαράζουμε ελαφρώς τα κομμάτια.
- Αλείφουμε με λίγη μαρινάτα Gold για χρώμα και για να μην ξεραθεί η πίτα. Διακοσμούμε με το σουσάμι.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Ψήνουμε στους 180° C για 40 λεπτά.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Ψήνουμε στους 180°C για 15-20 λεπτά περίπου. Εναλλακτικά φτιάχνουμε μικρά πιτσάκια χρησιμοποιώντας μικρές πίτες και ακολουθώντας την ίδια διαδικασία.

ΠΙΤΣΑ CHORIZO

ΥΛΙΚΑ

- 500g Κιμάς χοιρινός
- 50g **Combi Μπιφτέκι Light** (κωδ. 45523)
- 80g **Σάλτσα Σαντορινιά** (κωδ. 55761)
- 100ml Νερό
- 1 Πιπεριά πράσινη
- 1 Πιπεριά κόκκινη
- 250g Τριμμένο κίτρινο τυρί
- 3-4 Μεγάλες πίτες καλαμποκιού

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ CHORIZO

- 800g Χοιρινή σπάλα
- 200g Λαρδί
- 35g **Καρύκευμα Chorizo** (κωδ. 37007 CL)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ανακατεύουμε το combi με 60ml νερό και αρωματίζουμε με λίγο από το καρύκευμα Chorizo. Ρίχνουμε τον κιμά και ζυμώνουμε.
- Απλώνουμε την σάλτσα Σαντορινιά στις πίτες και από πάνω το μείγμα με τον κιμά, σε όλη την επιφάνειά τους, το τριμμένο τυρί και τις πιπεριές σε φέτες.
- Κόβουμε τα λουκάνικα σε πολύ λεπτές φέτες και τοποθετούμε πάνω στην πίτσα.

Εκτέλεση για λουκάνικο Chorizo

Για να ετοιμάσουμε τα λουκάνικα, περνάμε το κρέας και το λαρδί απ' την κρεστομηχανή. Ανακατεύουμε σε 40ml νερό τα 30g καρύκευμα Chorizo. Ζυμώνουμε καλά το μείγμα με το νερό και γεμίζουμε τα έντερα.

Σημείωση:

Ιδανικά αφήνουμε τα λουκάνικα να ωριμάσουν για 2-3 μέρες.



ΜΙΝΙ ΓΥΡΟΣ

ΥΛΙΚΑ

- 2kg Χοιρινός λαιμός Α/Ο ή πανσέτα Α/Ο κομμάτι
- 180g **Μαρινάτα Κρεμμυδιού** (κωδ. 50639)
- 1-2 Τομάτες
- 3-4 Κρεμμύδια μεγάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανοίγουμε το κρέας με ένα κοφτερό μαχαίρι σε πολύ λεπτές φέτες. Εάν χρειαστεί χτυπάμε και με τον μπάτν.
2. Μαρινάρουμε για 2 - 4 ώρες με την μαρινάτα κρεμμυδιού.
3. Παίρνουμε ένα μεταλλικό ή χοντρό ξύλινο μεγάλο σουβλάκι και το καρφώνουμε σε ένα κρεμμύδι.
4. Περνάμε μία - μία τις φέτες του κρέατος έτσι ώστε να σχηματιστεί ένα μεγάλο σουβλάκι (περίπου 500-600g). Φροντίζουμε τα κάτω κομμάτια να είναι μικρότερα για να θυμίζει γύρο. Τοποθετούμε από πάνω μια μικρή τομάτα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Τοποθετούμε σε γάστρα ή σε βαθύ ταψί με λίγο λευκό κρασί και ψήνουμε για 2 ώρες περίπου στους 170°C.

ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΑΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ ΒΑΒΥ ΣΕ ΣΑΚΟΥΛΑ



ΥΛΙΚΑ

- 3 Κότσια αρνιού
- 200ml **Σάλτσα Forest** (κωδ. 55743)
- 20g **Καρύκευμα Greek Herbs** (κωδ. 48186)
- 500g Πατάτες baby
- 2 Καρότα κομμένα σε χοντρές φέτες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μεγάλο σκεύος καρικεύουμε τα κότσια και τις πατάτες με το καρύκευμα Greek Herbs.
2. Μοιράζουμε τις πατάτες και τα καρότα σε 3 σακούλες ψησίματος και από πάνω τοποθετούμε από ένα κότσι.
3. Αραιώνουμε με λίγο νερό (50ml) τη σάλτσα Forest και περιχύνουμε τα κότσια και τις πατάτες.
4. Δένουμε με σπάγκο σε πουγκί την κάθε σακούλα και τοποθετούμε στην βιτρίνα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

Ψήνουμε στους 170°C για 1 ώρα και 45 λεπτά.

ΝΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟ

Για μοναδικά και γευστικά παρασκευάσματα

Στην Provil εδώ και 15 χρόνια στεκόμαστε δίπλα στον επαγγελματία κρεοπώλη προσφέροντας τεχνογνωσία, άμεση εξυπηρέτηση και φυσικά, προϊόντα που έθεσαν τις βάσεις για την εξέλιξη του κλάδου.

Η εταιρεία μας σχεδιάζει μοναδικής ποιότητας προϊόντα τα οποία έχουν ως στόχο να εμπνεύσουν, να διευκολύνουν και να καλύψουν τις ανάγκες του επαγγελματία κρεοτέχνη.



MISE EN PLACE

55761 **Τομάτας Σαντορινιά** Πλούσια σάλτσα τομάτας βασισμένη στην παραδοσιακή συνταγή της Σαντορίνης. Γεμάτη γεύση και άρωμα.

55762 **Τομάτας Αιγαίου** Πλούσια σάλτσα τομάτας βασισμένη σε παραδοσιακή συνταγή νησιών του Αιγαίου, με χαρακτηριστική γεύση ελιάς και κάρπας.

55758 **Γλυκιάς Πιπεριάς** Πλούσια σάλτσα με γλυκές κόκκινες πιπεριές, ιδανική για συνταγές με κοτόπουλο και ψάρι.

ΜΑΡΙΝΑΤΕΣ

50639 **Κρεμμυδιού** Μαρινάτα λαδιού με πλούσια γεύση κρεμμυδιού, ελληνικών βοτάνων και μπαχαρικών. Η ελαφρώς γλυκιά γεύση της, την κάνει ιδανική για steaks.

50635 **Σούβλας** Υγρή μαρινάτα με κιτρινωπό χρώμα, ιδανική για κρέας σουβλάς και φούρνου. Με συστατικά όπως σκόρδο, κρεμμύδι και ποικιλία μεσογειακών αρωματικών βοτάνων, θα δώσει πλούσιο άρωμα και γεύση στο λευκό και κόκκινο κρέας, ενώ παράλληλα θα το διατηρήσει ζουμερό κατά τη διάρκεια του ψήσιματος.

50634 **Μουστάρδα - πορτοκάλι** Μαρινάτα με εκλεπτυσμένη γεύση μουστάρδας και διακριτικούς τόνους πορτοκαλιού, ιδανική για κοτόπουλο και χοιρινό κρέας. Ο χυμός πορτοκαλιού διατηρεί τους χυμούς του κρέατος για ένα εγγυημένο γευστικό αποτέλεσμα.

COMBI

42731 **Falafel ανατολίτικο** Έτοιμο μίγμα για την παρασκευή αυθεντικών φαλάφελ. Το ανατολίτικο μίγμα περιέχει εντονότερη καρύκευση.

ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ ΓΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ

37005 CL **Άνδρου** Ήπιο σε γεύση αλλά πολύ αρωματικό! Το καρύκευμα για λουκάνικο Άνδρου περιέχει μαντζουράνα, ρίγανη και πιπέρι ενώ είναι βασισμένο σε παραδοσιακή Κυκλαδίτικη συνταγή. Ιδανικό για χοιρινό κρέας.

37008 CL **Πρόβειο** Καρύκευμα με ελληνικό άρωμα και γεύση από θυμάρι, δυόσμο και κρεμμύδι. Η πικάντικη γεύση του το κάνει ιδανικό για πρόβειο αλλά και προτείνεται και για χοιρινό κρέας.

37009 CL **Μύκονος** Αιγαιοπελαγίτικο άρωμα με απαλές γευστικές νότες σαπουρείας και γλυκάνισου. Περιέχει επίσης θυμάρι, ρίγανη και πιπέρι, για ένα αυθεντικό μυκονιάτικο λουκάνικο. Ιδανικό για χοιρινό κρέας.

37007 CL **Chorizo** Μίγμα μπαχαρικών για την παρασκευή του κλασικού Ισπανικού λουκάνικου. Με γεύση και άρωμα πάπρικας, σκόρδου και με νότες καπνού, δίνει στο κρέας ένα κόκκινο χρώμα, ενώ η πικάντικη γεύση του, το κάνει ιδανικό για χοιρινό κρέας.

42732 **Καρύκευμα Décor Κρέατος** Μίγμα μπαχαρικών και βοτάνων για εξωτερική επικάλυψη κρεατοσκευασμάτων. Βελτιώνει την εμφάνιση κάθε παρασκευάσματος, προσθέτει γεύση και χρώμα, καθώς περιέχει συστατικά όπως κάρδο, κόκκινη πιπεριά και κρεμμύδι.

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/ProvilGreece

