Midl FŰSZERÜZEM

Minőségi fűszerek, kézműves fűszerkeverékek, ételízesítők, tésztaporok, konyhai segédanyagok és különlegességek közvetlenül az üzemből.

További információ a www.midl.hu weboldalon

Midl FŰSZERÜZEM

FŰSZEREK

Magas illóolaj tartalmú, illatos és idegen íztől mentes alapfűszerek a megfelelő származási helyekről.

CSEMEGE FŰSZERPAPRIKA

110-120 Asta magyar eredetű

ÁNIZS

őrölt

BAZSALIKOM

morzsolt

BORSIKAFŰ

morzsolt

BORÓKABOGYÓ

egész és őrölt

BABÉRLEVÉL EGÉSZ

(semi selected), nagy darabos, nem kézzel válogatott

CHILI PAPRIKA

25-30.000 shu – közepes csípősségű

ÉDESKÖMÉNY

őrölt

FAHÉJ

egész, őrölt

FEHÉRBORS

egész, zúzott, őrölt

FEKETEBORS

egész, zúzott, őrölt

MADÁRSZEM CHILI

közepesen csípős, egész darabos formában

FŰSZEREK

Magas illóolaj tartalmú, illatos és idegen íztől mentes alapfűszerek a megfelelő származási helyekről.

GYÖMBÉR

őrölt

KAKUKKFŰ

morzsolt

KAPORLEVÉL

morzsolt

KARDAMOM

őrölt

KORIANDER

őrölt, egész

KÖMÉNY

őrölt, egész

KURKUMA

őrölt

LESTYÁN

morzsolt

MAJORANNA

morzsolt, őrölt

FOKHAGYMA

por, gríz és szelet

METÉLŐHAGYMA (SNIDLING)

morzsolt

MUSTÁRMAG

egész, őrölt

FŰSZEREK

Magas illóolaj tartalmú, illatos és idegen íztől mentes alapfűszerek a megfelelő származási helyekről.

MEDVEHAGYMA

morzsolt (szezonális termék, külön igény szerint elérhető)

OREGANO

egész, zúzott, őrölt

PÓRÉHAGYMA

morzsolt

PASZTERNÁK

0,5 – 2,00 mm dara és finom por

PARADICSOM

1-3 mm darabos és finomra őrölt por

ROZMARING

morzsolt

GÖRÖG OREGANO

Olympos hegyen termesztett, intenzíven illatos

RÓMAI KÖMÉNY

őrölt

RÓZSABORS

egész, zúzott

SÁFRÁNYOS SZEKLICE

0,5 mm szálas

SZEGFŰBORS

egész, őrölt

SZEGŐSZEG

egész, őrölt

FŰSZEREK

Magas illóolaj tartalmú, illatos és idegen íztől mentes alapfűszerek a megfelelő származási helyekről.

SZERECSENDIÓ

egész, őrölt

TÁRKONYLEVÉL

morzsolt

VÖRÖSHAGYMA

por, granulátum, szelet

ZÖLDBORS

egész, zúzott

SZÖMÖRCE

savanykás köves hegyen termett bogyós fűszer, enyhén savanykás-kesernyés íz, dara

FŰSZER KEVERÉKEK

Olyan, legtöbbször sómentes alap fűszerkeverékek, amiket a hazai konyhákban gyakran használnak.

BORSOS KEVERÉK

Zúzott fekete és fehérbors, pritamin paprika, petrezselyem és dekor só keveréke.

CHILI FŰSZERKEVERÉK

Intenzíven csípős, paprikás keleties fűszerezésű keverék.

CURRY FŰSZERKEVERÉK

Jellegzetesen keleti fűszerezés, lágy curry keverék 32% sóval.

CAJUN FŰSZERKEVERÉK

Francia-amerikai keverék rákételek és gambo készítéséhez.

GULYÁS FŰSZERKEVERÉK

Jellegzetesen magyaros, gazdagon fűszerezett, intenzív keverék.

A gulyásleves szinte teljes fűszeres-zöldséges ízvilága.

FŰSZER KEVERÉKEK

Olyan, legtöbbször sómentes alap fűszerkeverékek, amiket a hazai konyhákban gyakran használnak.

KÍNAI ÖTFŰSZER KEVERÉK

Ánizs, fahéj, édeskömény, szegfűbors és cayene bors fűszerek keveréke.

KŐRÖZÖTT FŰSZERKEVERÉK

Zúzott, morzsolt és őrölt fűszerek kiegyensúlyozott keveréke a házi kőrözöttre jellemző karakteres ízzel.

MAGYAR GYÖKET FŰSZERKEVERÉK

Korai középkori magyar ételek (sültek, raguk) fűszerezésére létrehozott keverék. Gyömbéres-zöldfűszeres karakterrel.

A Szabadtűzi Lovagrend ajánlásával.

PROVANCE-I KEVERÉK

Zöld fűszerek keveréke (rozmaring, oregano, bazsalikom és kakukkfű).

PIZZA FŰSZERKEVERÉK

Hagymás-zöldfűszeres keverék pizzatésztához és feltétek felülfűszerezésére.

FŰSZER KEVERÉKEK

Olyan, legtöbbször sómentes alap fűszerkeverékek, amiket a hazai konyhákban gyakran használnak.

ZÖLDSÉG MIX

Paszternák, sárgarépa, póréhagyma és petrezselyem keveréke.

TARKABORS KEVERÉK

Fehér, fekete, zöld és rózsa borsok keveréke egész és zúzott formában.

VADAK FŰSZERKEVERÉK (12,8% SÓTARTALOM)

Illatos fűszerkeverék vadhúsokhoz, ragukhoz, levesekhez.

Kakukkfű, boróka, szegfűbors illatos fűszereit hangsúlyos fokhagymával kiegészítjük, vöröshagymával, fehérborssal és paszternákkal kerekítjük, babérral és zellerrel megbolondítjuk.

FŰSZER KEVERÉKEK

Olyan, legtöbbször sómentes alap fűszerkeverékek, amiket a hazai konyhákban gyakran használnak.

PAPRIKOL - GASZTRO TECHNOLÓGIAI LÁTVÁNYELEM, TERMÉSZETES MÓDON, MAGYAR PAPRIKÁVAL

Magyar csemege paprika házassága indiai paprika kivonattal.

Megközelítőleg 4-4,5 kg 120 ASTA színértékű paprika színezési erejének megfelelő.

A keverék lehetővé teszi, hogy paprikás ételek elkészítésénél a **paprika saját ízével** lehessen beállítani egy étel kívánt színét.

Levesek, pörköltök, és egyéb szaftos ételek esetén jó segítség lehet a végső, vörös-márványos felszín létrehozásában.

Nem ízesítő anyag!

Ha egy ételt kizárólag **Paprikol** felhasználással kívánunk elkészíteni, akkor kellő figyelemmel kell azt adagolni, hogy elkerüljük a nem kívánt hatásokat:

a) az étel irreálisan mélyvörös lesz,
b) esetleg kesernyés kísérő íz alakulhat ki az ételben.

GRILL FŰSZER KEVERÉKEK

Általában 40-45% sótartalmú termékek húsok pácolásához és zöldségek ízesítéséhez.

ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK

Kombinált fűszerkeverékek - **standard keverékek**: 45-53% sótartalom, egységes javasolt adagolással; 20 g/1kg.

Ebben a termék kategóriában minden keverékünk kérhető:

Prémium kivitelben (25 % sótartalommal)
Vital Gold kivitelben (só, cukor és Na-glutamát mentesen)
Egyedi kombinációban, felhasználói igény alapján, **névre szólóan**.

ÉRDEMES TUDNIVALÓK A GRILL FŰSZERKEVERÉKEK KATEGÓRIÁHOZ

A grill keverékeknek **többféle alkalmazási lehetősége** van. Pár ételkategória, ahol izgalmas ízekkel lehet előállni:

- húsgolyók, húsrudak, hamburger félék, grillkolbászok, sütnivaló kolbászok, sült húsok
- pácok, vagy pác alapok
- sültkrumplik, chipsek, tócsnifélék, krokettek, zöldséges vagdaltfélék
- joghurtos, tejfölös, tejszínes öntetek
- mártások, szószok, raguk, főzelékek
- omlettfélék, rántották
- sós muffinok és sós teasütemények

GRILL FŰSZER KEVERÉKEK

Általában 40-45% sótartalmú termékek húsok pácolásához és zöldségek ízesítéséhez.

ARGENTIN GRILL

Mustármagtól pikáns, paprikás-fokhagymás-borsos keverék paradicsommal és petrezselyemmel enyhén füstös, züldfűszeres kiegészítéssel.

BBQ

Feketebors, vöröshagyma, paradicsom, fokhagyma, curry és egy csipet **Paprikol** felhasználásával készült keverék némi füstös karakterrel megtámogatva.

A keverék kérhető zúzott-darabos kivitelben darabos dekor sóval. A zúzott-darabos steak keverék őrölt fűszereket továbbra is tartalmaz.

CIGÁNYPECSENYE

3 hagymás-paprikás-borsos keverék köménnyel és petrezselyemmel kerekítve. Leginkább sertéstarjához ajánlott, de a szárnyas combhús is illatos, kellemes ízű lesz.

CSIRKE

Csirke fűszerkeverékekre jellemző alapvető karakter, illatos fűszerekkel dominál. A vöröshagyma és a paprika, majoranna, feketebors, fokhagyma és kömény fűszerek alakítják ki a keverékre jellemző egységes illat és ízhatást.

GRILL FŰSZER KEVERÉKEK

Általában 40-45% sótartalmú termékek húsok pácolásához és zöldségek ízesítéséhez.

FAJITA

Hangsúlyosan közép-amerikai fűszerezés visszafogott csípősséggel. Oreganó, fokhagyma, római kömény bázis borssal, kesernyés szömörcével és paprikával kiegészítve, füsttel kerek egésszé alakítva.

FASÍRT (25% SÓVAL)

Paprikás-borsos-enyhén hagymás keverék köménnyel és érintésnyi majorannával kiegészítve **VegaEssence** hozzáadásával.

FLEKKEN

2 hagymás keverék borssal és köménnyel megtámogatva, majorannával és bazsalikommal kiegészítve.

GOMBA GRILL

15 fűszerből álló illatos keverék gombaleveshez, gombapörkölthöz, erdei vegyesgomba ételekhez, gombás szószokhoz.

GRILL FŰSZER KEVERÉKEK

Általában 40-45% sótartalmú termékek húsok pácolásához és zöldségek ízesítéséhez.

GÖRÖG SÜLT

A keveréket vezető Görög alapíz (fokhagyma-oregano) magyaros karakter (vöröshagyma, és magyar csemege paprika) hozzáadásával készül, kömény helyett rozmaringgal kiegészítve.

GRILL

Szabványos grill keverék illatos fűszerekkel, 45% sóval: 2 hagymás vezető íz borssal és köménnyel megtámogatva, paprikával és zöldfűszerekkel kiegészítve.

GYROS

Hangsúlyosan görög karakterű keverék 3 hagymás alappal, illatos fűszerekkel és paprikával kiegészítve.

HALAK

Folyami és tengeri halakhoz illő alapfűszer keverék. Hallék, halraguk, panírlisztek támogató ízesítésére is javasolt. A fehérborsot 7 fűszer harmónikus keveréke egészíti ki; a keverék illata erőteljes, már-már agresszív, fűszerezéskor viszont a hal ízével összhangba kerül, és igen kellemessé válik.

GRILL FŰSZER KEVERÉKEK

Általában 40-45% sótartalmú termékek húsok pácolásához és zöldségek ízesítéséhez.

MAGYAROS

Általánosan alkalmazható minden olyan ételnél, ahol a klasszikus magyar karaktert szeretnék alkalmazni. Fokhagyma, vöröshagyma, paprika, bors, és kömény egy ízzé és illattá összeálló keveréke bazsalikommal és majorannával kiegészítve.

MEDITERRÁN

Régióra jellemző fűszerek harmónikus keveréke. A 4 fajta zöldfűszer karakteres keverékét fokhagyma, vöröshagyma, bors, paprika, paradicsom, szerecsendió és kömény arányos elegye teszi teljessé.

KEBAB

Gyros alap fűszerezés közel keleti fűszerekkel (római kömény, koriander, szegfűszeg, gyömbér, szerecsendió) kiegészítve, fahéjjal meghintve.

SERTÉSSÜLT

Tarja, karaj, comb, oldalas teljes, vagy alap fűszerezésére létrehozott standard keverék.

A fokhagyma és kömény dominanciájával majoranna, feketebors, bazsalikom és vöröshagyma fűszerek arányos keverékével válik karakteres keverékké.

GRILL FŰSZER KEVERÉKEK

Általában 40-45% sótartalmú termékek húsok pácolásához és zöldségek ízesítéséhez.

MEXIKÓI CSÍPŐS ÉS CSÍPMENTES

Intenzíven csípős fűszerkeverék, amiben a chili és a feketebors dominál, paprikával, római köménnyel, fokhagymával, és paradicsommal kikerekítve.

Csípmentes verzióban a chili paprikát pritamin paprika őrleményével és csemege paprikával helyettesítjük, a bors mennyiségét lecsökkentjük úgy, hogy a keverék karaktere megmaradjon.

STEAK

Gazdag fűszerezésű, illatos fűszerkeverék. Hangsúlyosan borsos, zöldfűszerekkel, curry-vel, és hagymákkal kiegészített keverék.

PULYKA

Hasonlóan illatos összetételű, mint a csirke fűszerkeverék, itt azonban a fokhagyma még hangsúlyosabban jelenik meg.

ZÖLDSÉG GRILL

Sült és grillezett zöldségek, zöldség alapú levesek alap, vagy kiegészítő fűszerezéséhez. Zöldfűszerekből készült borssal, paprikával kiegészített intenzíven illatos keverék, 40%-os sótartalommal.

ÉTELÍZESÍTŐK

Illatos zöldségekből, fűszerekből és fűszerkivonatokból készített ételízesítő keverékeek.

ÉRDEMES TUDNIVALÓK AZ ÉTELÍZESÍTŐKRŐL

Közel 19 éve foglalkozunk ételízesítők gyártásával és fejlesztésével. Az ételízesítő termékek minden kategóriájában készítünk keverékeket.

- **Sós** ételízesítők
- 50g/1kg **(5%)** sótartalom **alatti** ételízesítők
- Ételízesítő különlegességek: **VegaEssence, FibraVega, UMAMI, vagy Ötödik Íz**
- **Sómentes** ételízesítők
- **Vitál Gold kivitel** (só, cukor, és Na-Glutamát mentes ételízesítők)
- **Egyedi kivitel, névre szólóan**

ÉTELÍZESÍTŐK

Illatos zöldségekből, fűszerekből és fűszerkivonatokból készített ételízesítő keverékek.

MESTERSZAKÁCS MIX ÉTELÍZESÍTŐ

60% sótartalmú.

Kategóriájában a legillatosabb, legjobb kihozatalú ételízesítő keverék.

Legjobb ár/érték arány.

Színezék: természetes kurkuma kivonat.

Gazdag és kiadós zöldségtartalom.

Hozzáadott keményítőt nem tartalmaz.

VEGAMAX

50 g/1 Kg (5%) sótartalom alatti klasszikus ételízesítő.

2,5 - 3-szoros intenzitás.

Gazdaságos felhasználás, meggyőző ár/érték arány.

Színezék: természetes kurkuma kivonat.

Gazdag és kiadós zöldségtartalom.

Emésztést segítő, kukorica alapú oldható élelmi rosttal dúsított.

Hozzáadott keményítőt nem tartalmaz.

ÉTELÍZESÍTŐK

Illatos zöldségekből, fűszerekből és fűszerkivonatokból készített ételízesítő keverékeek.

VEGAESSENCE

50 g/1 kg (5%) sótartalom alatti ételízesítő különlegesség.

Kimagaslóan intenzív, nagyon tiszta illatú és ízű, erőteljesen zöldséges karakterű ételízesítő esszencia – por formában.

7-10-szeres intenzitás.

Gazdaságos felhasználás.

Meggyőző ár/érték arány.

Színezék: természetes kurkuma kivonat.

Gazdag és kiadós zöldségtartalom.

Emésztést segítő, kukorica alapú oldható élelmi rosttal dúsított.

Tipp! A **VegaEssence** ételízesítő esszencia optimális adagolását forró vizes teszttel a legegyszerűbb kitapasztalni. 0,5 liter forró vízhez először adjon 1 csapott teáskanál **VegaEssence-et**, majd ízlés szerint sót. Ha úgy érzi kellően sós a víz, apránként adjon hozzá még a keverékből, amíg a kívánt íz és színhatást eléri.

Tipp! Segítségével az omlettek, tojásrántották ízét kellemesen teltté lehet alakítani.

ÚJDONSÁG! - VegaEssence Grounded Mix: Az ételízesítő esszenciában a zöldség komponensek leőrölve kerülnek felhasználásra teljes zöldséges spektrummal, de por formában.

ÉTELÍZESÍTŐK

Illatos zöldségekből, fűszerekből és fűszerkivonatokból készített ételízesítő keverékeek.

VITÁL GOLD

Só, cukor, és Na-glutamát mentes ételízesítő.

3-4 szeres intenzitás.

Hozzáadott szénhidrátot nem tartalmaz, így alacsony kalória értékkel rendelkezik.

Klasszikus ételízesítős ízhatás

Színezék: természetes kurkuma kivonat.

FIBRA VEGA

Magas rost tartalommal dúsított, só és Na-glutamát mentes ételízesítő.

3-4-szeres intenzitás.

Megemelt rosttartalom, tiszta íz és illat.

8 féle zöldségből és 6 féle fűszerből összeállított keverék.

Színezék: természetes kurkuma kivonat.

Sűrítő hatás.

Főzelékek, zöldség alapú levesek, húsételek ízesítésére.

ÚJDONSÁG! - Fibra Vega Grounded Mix: Az ételízesítőben a zöldség komponensek leőrölve kerülnek felhasználásra teljes zöldséges spektrummal, de por formában.

ÉTELÍZESÍTŐK

Illatos zöldségekből, fűszerekből és fűszerkivonatokból készített ételízesítő keverékeek.

UMAMI VAGY ÖTÖDIK ÍZ

Szokták még kovász íznek is nevezni.

Az **UMAMI** por fehéres színű, intenzíven illatos és gyorsan összeáll nedvességre.

Megfelelő mértékű alkalmazás mellett kiemeli egy adott étel fő karakterét, kiemeli az étel íz és illat egységét.

Igen intenzív ízanyag az ízek elmélyítésére, kiemelésére.

Felhasználása igen sokrétű. **Főzéshez** ízesítőként, ízmélyítésre. **Főzés után** ízek utólagos egységesítésére, mélyítésére. Levesek, mártások, pörköltek, raguk főzésének befejezése után az ételre **felülszórva** és összekeverve, húsok fűszerezésekor a **fűszerekhez adva**, hideg mártások és joghurtos salátákhoz hozzáadva, **asztali** szóróba kihelyezve, sóval vegyítve.

Javasolt adagolás: körülbelül késhegynyi/1 kg étel, (0,3 – 0,5g/1 kg készétel).

Tipp! Az adagolást a következőképpen tapasztalhatja ki: készítsen el egy tetszés szerinti egytálételt, vagy egy hideg-sós mártást, mérjen ki két egyenlő adagot és az egyiket finoman szórja meg **UMAMI-val**!

LEVES ALAPOK

Illatos zöldségekből és fűszerekből készített kellemes ízű és illatú leves alapok.

HÚSLEVES ALAPOK

Kapható sós és csökkentett só tartalmú kivitelben is.

Adagolás: 25-30 g / 1 liter víz

Főzési idő: 10 perc

7 fajta zöldséggel és 3 féle fűszerrel készült leves alap. Házias jelleg, illetve kellemes, gazdag, karakteres, intenzív íz és illat jellemzi.

Laktózt és gutént nem tartalmaz.

Kérhető levesbetéttel, vagy anélkül.

Csirke húsleves
Tyúk húsleves
Marha húsleves

Kérhető levesbetétek:

Tészták: orsós tészta,

Gombócok: húsgombóc, májgombóc, grízgombóc, zöldséges grízgombóc

LISZTES KEVERÉKEK

BL 55 búzaliszt és minőségi alapanyagok felhasználásával készült jó minőségű tésztaporok.

ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

Válogatott, minőségi összetevőkből álló kényelmi keverékek.

Megfelelő arányú és karakteres ízű keverékek, a lehető legjobban megközelítve a házi, vagy cukrászati minőséget.

Legtöbb esetben tej, víz és/vagy egyéb zsiradékok hozzáadásával kell elkészíteni a készterméket.

Házias Jellegű, sütés-technológiai adalékoktól mentes keverékek.

6 hónapos lejárati idővel (kivéve lángos por – 3 hónap).

LISZTES KEVERÉKEK

BL 55 búzaliszt és minőségi alapanyagok felhasználásával készült jó minőségű tésztaporok.

FÁNK POR

1 kg fánk porból körülbelül 15-20 db kisméretű, illetve 12-14 db közepes méretű fánk készíthető.

PALACSINTA POR

1 kg porból körülbelül 40 darab közepes méretű palacsinta készíthető.

Tpp! A tésztapor víz és étolaj hozzáadásával is jó kihozatalt eredményez, a tészta szépen hajtogatható lesz, de víz-szódavíz-tej keverékkel, olajjal lesz igazán kellemesen zsíros tartós és lágy a tésztája; egynapos hűtőben tárolás után is hajtogatható marad.

Egyéb alkalmazások: bundás gyümölcsök.

Palacsinta por sós kivitelben is kérhető!

LÁNGOS POR

Burgonyapehellyel dúsított-ízesített, kevés fokhagymával készített lisztes porkeverék.

1 kg lángos porból körülbelül 9-10 db közepes méretű lángos készíthető.

A lángos por alkalmazható még: húsok burkolására, kenyérlángoshoz, köretként szolgáló lángos párnák elkészítéséhez.

LISZTES KEVERÉKEK

BL 55 búzaliszt és minőségi alapanyagok felhasználásával készült jó minőségű tésztaporok.

MUFFIN POROK

Minőségi alapanyagokból készült bögre tészta por több ízben.

22%-os Holland kakaó, valódi csokoládé, minőségi ízanyagok.

420 g porból 12 db közepes muffin készíthető.

Legjobban papaír kapszliban vagy szilikon formában működik, közepes méretű formákban (őzgerinc, koporsó, kuglóf, 12-es tortakarika) a sütési időt növelni kell.

Tipp! Légkeveréses sütőben a kihozatal jobb!

A különféle ízű muffin porok egymással egybe keverhetők, variációkat lehet létrehozni (pl: kakaós csoki cseppes és kókuszos keveréke = Bounty-s muffin)!

Muffin Por variációk:

- Sima (alap keverék, vaníliás támogató ízzel)
- Csoki cseppes
- Kakaós csoki cseppes
- Kókuszos
- Vegyes gyümölcsös

LISZTES KEVERÉKEK

BL 55 búzaliszt és minőségi alapanyagok felhasználásával készült jó minőségű tésztaporok.

POGÁCSA POROK

Könnyen elkészíthető házias jellegű pogácsák adalékmentesen.

Sajtos pogácsa:

- Chedar sajttal készített, borssal, szerecsendióval megfűszerezett.
- 1 kg por 50 db 3,5 dkg-os pogácsa elkészítéséhez elegendő.
- A porhoz margarint és tejfölt kell hozzáadni.

Burgonyás pogácsa:

- Burgonya pehellyel, tejszínesen, borssal fűszerezve.
- 1 kg por 50 db 3,5 dkg-os pogácsa elkészítéséhez elegendő.
- A porhoz olajat és zsírt kell hozzáadni.

Omlós büfé pogácsa:

- Enyhén sajtos karakterű standard pogácsa.
- 1 kg por 50 db 3,5 dkg-os pogácsa elkészítéséhez elegendő.
- A porhoz olvasztott margarint kell hozzáadni.

Tipp! Légkeveréses sütőben a kihozatal jobb!

LISZTES KEVERÉKEK

BL 55 búzaliszt és minőségi alapanyagok felhasználásával készült jó minőségű tésztaporok.

PIZZATÉSZTA POR

Római típusú (közepes vastagságú tészta) pizza készítésére alkalmas keverék.

1 kg porból 5-6 db közepes méretű (28-30 cm) pizzalap készíthető.

ÉDES KEVERÉKEK

Önmagukban is használható kész keverékek és édes termékekhez való ízesítő keverékek.

ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK

Ebben a kategóriában olyan termékeket gyűjtöttünk össze, amik vagy **ízesítő keverékek** valamilyen édes termékhez (mézes süti fűszerkeverék), és/vagy önmagukban is felhasználható **kész keverékek** (forró csoki por).

Az itt felhasznált alapanyagokra is elmondható, hogy kategóriájukban a magasabb minőséget képviselik.

FORRÓ CSOKI POR

22% kakaóvaj tartalmú holland kakaó és valódi csokoládépor felhasználásával készült ízes, illatos keverék.

Melegvízzel vagy tejjel (esetleg kettő keverékével) már oldódik, és elkeverhető, de felfőzve az igazi.

Vízzel-tejjel és margarinnal felhasználásával sűrű krém főzhető belőle.

Felhasználási módok:

- kiváló feltét tejbegrízre és tejbe rizsre
- palacsinta kakaós ízesítése
- palacsinta torta ízesítése
- különféle kakaós-csokis töltelékek
- kávék ízesítése, feltét

ÉDES KEVERÉKEK

Önmagukban is használható kész keverékek és édes termékekhez való ízesítő keverékek.

MÉZES SÜTI

Fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, koriander, kardamom, édeskömény, gyömbér és ánizs fűszerek illatos keveréke enyhe vaníliás ízzel.

Felhasználási módok:

- mézes kalács, mézes puszedli, ginger bread ízesítése
- chai forró ital fűszerezése
- karácsonyi forró csoki vagy kakaó ízesítése
- kávé ízesítése

PUDING POROK

Kukorica keményítővel készített főző pudingok víz és tej hozzáadásával.

PUDING POROK

Kukorica keményítővel készített főző pudingok víz és tej hozzáadásával.

Készítve 5 ízben:

- vaníliás
- kakaós
- kakaós-csokis
- epres
- gyümölcsös, kandírozott vegyesgyümölccsel

MAGISTER TERMÉKCSALÁD

Vállalati konyhák, üzemi konyhák, iskolai menzák, tábori menzák részére létrehozott termékcsalád.

A TERMÉKCSALÁD ÁLTALÁNOS JELLEMZŐI

Vállalati konyhák, üzemi konyhák, iskolai menzák, tábori menzák, egyfajta ételből legalább 500 adagot meghaladó rendezvények, részére létrehozott termékcsalád.

A termékkör közös vonásai:

- egységesített adagolás
- egységesített, kedvező árazás
- segítség a tervezésben, kiszámíthatóság
- kiemelkedő ár/hasznosság (érték) arány,
- kiemelkedő kihozatali eredmények,
- variabilitás

Ebben a kategóriában is van lehetőség egyedi, testreszabott keverék kialakítására.

Tipp! Ennek a kategóriának is szerves és hasznos része **Paprikol** termékünk, amit a katalógus **„Fűszerkeverékek”** termékcsoportjában találhat meg.

MAGISTER TERMÉKCSALÁD

Vállalati konyhák, üzemi konyhák, iskolai menzák, tábori menzák részére létrehozott termékcsalád.

MAGISTER FŰSZERKEVERÉKEK

Ebben a termékcsaládban **3 fő szempontot** követtünk:

1. **stabil** (szezontól szinte független) és hatásában intenzív **illat és íz** összetétel

2. **Kiszámítható**, egységes rendszerekben felhasználható **adagolási állandó.**

3. **Sóarány** - minden keverék íz hatását és a **javasolt adagolást** úgy terveztük meg, hogy a kívánt fűszerezés elérésével az étel **ne haladja meg az 1%-os sózási arányt**, hogy teret hagyjon a végső sós íz beállítására (akár só, vagy sózott alapanyag hozzáadásával).

Tipp! A keverékek felhasználhatók sültkrumpli félék fűszerezésére!

BBQ

Illatos fűszerkeverék, 40% sótartalommal.

Adagolás: 22-25 g/kg.

Paprika, feketebors, vöröshagyma és fokhagyma alaphoz római kömény és mustármag társul, paradicsommal, édes savanyú ízzel és füsttel kerekítve.

MAGISTER TERMÉKCSALÁD

Vállalati konyhák, üzemi konyhák, iskolai menzák, tábori menzák részére létrehozott termékcsalád.

CSIRKE

53% sótartalom, karakteres keverék.

Adagolás: 20g/kg.

Fokhagyma, vöröshagyma, paprika és feketebors alap zöldfűszerekkel (lestyán, petrezselyem, majoranna) kiegészítve.

FLEKKEN

53% sótartalom, sertés ételek karakteres fűszerezője.

Adagolás: 20g/kg.

Hagymás, borsos keverék majorannával, köménnyel és bazsalikommal.

GRILL

50% sótartalom. Kategóriájára jellemző, egységes, karakteres íz és illat.

Adagolás: 20g/kg.

Paprika, vöröshagyma, fokhagyma, feketebors, kömény és rozmaring fűszerek keveréke.

MAGISTER TERMÉKCSALÁD

Vállalati konyhák, üzemi konyhák, iskolai menzák, tábori menzák részére létrehozott termékcsalád.

GYROS

45% sótartalom, jellemzően csirkecomb filé fűszerezésére.

Adagolás: 20-25g/kg.

Leginkább bőrös csirkecomb filé fűszerezésekor adja ki a legjobb íz és illathatást.

Tipp! Ha gyros típusú sült húscsíkokat tervez, mi a következőket javasoljuk: a bőrös combfilét fűszerezze be a javasolt adagolás szerint; minden combfilé alá tegyen sütőpapírt (a legjobb egyenként), a sütés közben a sütőpapírra folyt zsírt távolítsa el; végül készre sütés, míg a bőr ropogóssá, a hús könnyen szelhetővé válik.

HALAK

45% sótartalom, illatos ízkeverék alap halak és halételek fűszerezésére.

Adagolás: 20-24g/kg.

Borsos, hagymás, mustármagos keverék paprikával, bazsalikommal, kurkumával és római köménnyel kiegészítve.

MAGISTER TERMÉKCSALÁD

Vállalati konyhák, üzemi konyhák, iskolai menzák, tábori menzák részére létrehozott termékcsalád.

MEXIKÓI (CSÍPMENTES)

44% sótartalom, pikáns, karakteres, fűszeres ételekhez csípősség nélkül.

Adagolás: 20g/kg.

Fokhagyma, koriander, római kömény, feketebors keveréket paprika és paradicsom egészíti ki.

SERTÉS

50% sótartalom, intenzív, karakteres, illatos keverék sertés húsokhoz és sertés hús alapú ételekhez.

Adagolás: 20g/kg.

A kömény és fokhagyma intenzív hatását feketebors, vöröshagyma és majoranna, némi koriander és zeller egészíti ki.

STEAK

50% sótartalom, illatos keverék marha húshoz.

Adagolás: 20g/kg.

Rozmaring, bazsalikom, vöröshagyma, feketebors, oregano, fokhagyma, görögszéna, koriander és mustármag harmónikus keveréke.

MAGISTER TERMÉKCSALÁD

Vállalati konyhák, üzemi konyhák, iskolai menzák, tábori menzák részére létrehozott termékcsalád.

SHWARMA

42% sótartalom, karakteres keverék közel-keleti fűszerekkel.

Adagolás: 22-25g/kg.

Erőteljesebb ízű húsok keleties fűszerezésére.

Domináns fokhagyma feketeborssal, mustármaggal, szerecsendióval, gyömbérrel és római köménnyel válik karakteressé, érintésnyi paprika, póréhagyma és oreganó teszi kerekké.

MIDL KERESKEDELMI ÉS SZOLGÁLTATÓ KFT

Minőségi fűszerek, kézműves fűszerkeverékek, ételízesítők, tésztaporok, konyhai segédanyagok és különlegességek közvetlenül az üzemből...

ELÉRHETŐSÉGEK

Telefon: +36 1 431 7600
E-mail: midl@midl.hu
H-1106 Budapest, Maglódi út 25.

RENDELÉSFELVÉTEL

Weboldal: www.midl.hu
E-mail: midl@midl.hu