



«Здоровый город»

Уважаемые шеф-повара, заведующие и управляющие,

а так же все те, кого интересуют новейшие тренды в области приготовления блюд. Эта информация специально для Вас!

В последнее время становится все сложнее удивить посетителей новинками в составе своего меню, тем самым выделиться на фоне многочисленных конкурентов. Это обусловлено тем, что продукты, которые мы используем для приготовления блюд, в основном одни и те же, что-то экзотическое не всегда присутствует на полках супермаркета, да и цены на продукт порой запредельные.



Представляем Вам новый, экологически чистый продукт отечественного производства –
ПРОРОСТКИ ЗЕРНОВЫХ И БОБОВЫХ КУЛЬТУР –
НОВАЯ ТЕНДЕНЦИЯ В ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД.



Проростки это - «ожившие зерна» - пророщенные до определенной стадии. Они обладают приятным свежим вкусом и оригинальным внешним видом! Проростки очень просты и многофункциональны в применении - они не требуют тепловой обработки, прекрасно сочетаются с любыми овощами и даже фруктами, служат дополнительным гарниром к любым горячим, а так же легко и быстро украсят любое блюдо.



Проростки уже давно и широко используются на западе. Сотни именитых ресторанов России уже включили проростки в состав своих меню. Продукт пользуется спросом среди вегетарианцев и сторонников овощных диет. Введение блюд с проростками выведет Вашу кухню на качественно новый уровень, а заведение приобретет статус лояльного отношения к здоровью клиента.



Пророщенные зерна известны человечеству с давних пор!

Наши предки употребляли проростки не только для разнообразия своего пищевого рациона, но и для профилактики и лечения многих болезней. Дело в том что в зерне при прорастании меняется биологический состав, количество витаминов и минералов увеличивается в десятки раз! Каждое зернышко, в котором запущен механизм роста, обладает огромной энергией жизни, которая с легкостью переходит в наш организм, неся нам заряд бодрости и сил!



ПШЕНИЦА - проростки пшеницы являются универсальным продуктом и могут входить в различные блюда: в салаты, гарниры, супы, каши и десерты. Прекрасно сочетаются со всеми свежими овощами, корнеплодами, зеленью, сухофруктами, орехами и фруктами. Хороши с солеными сырами, могут служить панировкой для мяса, птицы или рыбы. Их так же добавляют в тесто при выпечке.



ФАСОЛЬ МАШ – проростки маша сочные, имеют вкус лесного ореха. Применяют для приготовления овощных салатов, добавляют в тушёные овощи, в обжаренные грибы, часто служат заменой зеленого горошка. Хорошо сочетаются с курицей, мясом, несладкими фруктами, пряной зеленью, авокадо, сыром «Пармезан». Для заправки используют соевый соус, бальзамический уксус, лимон, оливковое масло.



ЗЕЛЕНАЯ ГРЕЧКА – проростки гречки очень мягкие и нежные, обладают интересным нейтральным вкусом. Удивительно хорошо сочетаются со свежими фруктами, зеленью и овощами. Всего небольшая щепотка проростков гречки способна преобразить вид соуса или супа-пюре. Прекрасно смешивается как со сладкими так и с солеными блюдами.



ГОРОХ НУТ – проростки Нута – хрустящие, довольно приятны на вкус – он несколько напоминает ореховый. Прекрасно гармонируют с любыми салатами, в составе которых присутствуют свежие, крупно порезанные овощи. Так же проростки Нута добавляют в плов, тушеные овощи, используют как дополнительный гарнир к мясу или рыбе.



ЧЕЧЕВИЦА – проростки чечевицы обладают свежим, ярким вкусом, особенно хороши в сочетании со свежими томатами, редисом, салатом руккола, айсбергом, роменом и любой зеленью. При использовании в качестве дополнительного гарнира к мясу, птице или рыбе рекомендуем заправить проростки чечевицы соевым соусом и оливковым маслом. Хорошо гармонируют с сыром «Пармезан», при тушении сочетаются с цветной капустой, стручковой фасолью, цуккини, брокколи.



КОНТАКТЫ: Производитель ООО «Здоровый Город» отдел продаж - телефон 503-640.