

**FÚSZERBÁR FÚSZERKEVERÉKEK 2022.**

7132 BOGYISZLÓ, PAPRIKAMALOM, BALASSA U.1.

RENDELÉSFELVÉTEL: +36 20 3656 319, info@eximpo.hu, eximpo@eximpo.hu

<b>Termék neve</b>	<b>Kiszerezés - Árjegyzék</b>				
<b>PRÉMIUM FÚSZERSÓK</b>	<b>250 gr</b>	<b>500 gr</b>	<b>1 kg tasak</b>	<b>5 kg tasak/kg</b>	<b>20 kg- (Lédig)/kg</b>
<b>FÚSZERKEVERÉKEK</b>					
<b>STEAKEK, GRILLEK</b>					
<b>Argentín steak-grill fűszersó</b> Intenzív aroma, darabos fűszerek dekoratív színvilága. Különleges ízharmonia.					
<b>Balkán dekor fűszersó</b> Mutató, attraktív keverék piraminpaprika, tört bors és hagyma darabokkal. Sültre, raguba ajánljuk.					
<b>Pikáns Barbeque fűszersó</b> Aromás fűvek keveréke füstölt ízzel keverve. Paprika, mustár, bors, bazsalikom, majoranna, fokhagyma, kakukkfű, füstölt.					
<b>Ínyenc extra fokhagymás fűszersó</b> Különleges fűszerkeverék curry, kiváló bors és aromás fokhagyma dominanciával. Húsok, halak, sajtok és saláták ízesítésére.					
<b>Nagymama Grill fűszersó</b> Dekoratív külső, különleges telt ízvilág sültetekhez és grillhez. Mustár, paprika, répa, chili, curry, bors, koriander, fokhagyma.					
<b>Pecsenye –grill-steak fűszersó</b> Látványos finomfűvek (bazsalikom, rozmarin, oregano) intenzív aromájú fűszerekkel: vöröshagyma, fokhagyma, paprika. Mindenféle húsok fűszerezésére.					
<b>Steak fűszersó</b> Intenzív fűszerek magyaros ízvilággal. Minden sült húshoz javasoljuk.					
<b>GYROSOK</b>					
<b>Görög-Gyros fűszersó</b> Különleges ízalkad hagymával és rozmarinjal					
<b>Gyros fűszerkeverék sómentes</b> Oregánó, bazsalikom, kakukkfű domináns ízei. Gyroshoz, mediterrán sültetekhez, hal különlegességekhez ajánljuk. Sómentes!					
<b>Hellas dekor fűszersó</b> Sültetek pompás ízesítője görög ízvilággal.					
<b>CURRYK</b>					
<b>Curry fűszerkeverék</b> Napsárga szín egzotikus indiai ízvilággal szárnyasok és köret fűszerezéséhez. Sómentes!					
<b>Madras curry fűszerkeverék</b> Mustársárga szín, távolkeleti ízvilág					
<b>SÜLTEK, RAGUK</b>					
<b>FAITAS fűszersó</b> Mindenféle húshoz ajánlott gazdag, tüzes spanyol ízvilág, fűstaromával.					
<b>Flekk fűszersó</b> Magyaros ízek és aromák sültetekhez, kömény és fokhagyma karakterrel					

<b>Ropogós kacsasült fűszersó</b>					
<b>Narancsos csirke fűszersó</b> Harmonikus ízek, narancsos ízhatással.					
<b>Sertéssült fűszersó</b> Aromás fűszersó koriander, kömény és fokhagyma ízejegyekkel. Minden sertésből készült ételhez. Pörköltbe is javasoljuk.					
<b>Sültcsirke fűszersó</b> Fűszeres curry porral és paprikával, kevés chilivel ízesített fűszersó. Speciális grillcsirkéhez és mindenféle baromfi sültthöz.					
<b>Sülthal fűszersó</b>					
<b>Szechuány fűszersó</b> A távolkeleti konyhák elengedhetetlen és kedvelt fűszere szárnyasok ízesítésére					
<b>Tandori fűszersó</b>					
<b>TexMex fűszersó</b> Tipikusan gazdag mexikói ízvilág. Só, paradicsom, hagyma, fokhagyma, paprika, chili, gyömbér, szerecsendió, curry, füstaromával. Sültetekhez és grillhez.					
<b>TÉSZTÁS ÉTELEKHEZ</b>					
<b>WOK (kínai) dekor fűszersó</b> Különleges ízek, hagyma, curry és gyömbér dominanciával.					
<b>ÉTELÍZESÍTŐK</b>					
<b>Pannonmix standard ételízésítő fűszersó</b> Mesterszakácsok által összeállított finom fűvek keveréke, kurkumával és B-2 vitaminnal sárgítva. Levesekbe , húsokra, rizsbe ajánljuk.					
<b>Pannonmix Prémium - Só- és adalékmentes ételízésítő fűszerkeverék</b>					
<b>Leves Gyöngye - Natúr, darabos zöldségmix</b> M Gazdag, prémium, só-színezék- és adalékmentes termék sárgarépa, petrezselyem, vöröshagyma, paradicsompehely dominanciával.					
<b>EGYEB</b>					
<b>Füstölt só</b> Felhasználási javaslat: 2 gr/kg hús					
<b>Füstölt paprika</b> Felhasználási javaslat: 2 gr/kg hús					
<b>Fasírt fűszersó</b>					
<b>Citromosbors fűszersó</b>					
<b>Sültburgonya fűszersó</b> Fokhagymás					
<b>Sültburgonya fűszersó</b> Rozmaringos					
<b>Sültburgonya fűszersó</b> Szerecsendió					
<b>Tzatziki fűszersó</b>					

**SÓ- ÉS ADALÉKMENTES  
PRÉMIUM FŰSZERKEVERÉKEK**

<b>Arab 7fűszer keveréke</b>					
<b>Argentín steak-grill fűszerkeverék</b>					
<b>Balkán dekor fűszerkeverék</b>					
<b>BBQ fűszerkeverék</b>					
<b>Bombay, indiai fűszerkeverék</b>					
<b>Chilis magyaros</b>					
<b>Édesmézes fűszerkeverék</b> Fahéj, gyömbér és szegfűszeg harmonikus keveréke sütemények készítéséhez.					
<b>Forralt bor</b> Dekor jellegű, darabos keverék, szegfűszeg, fahéj és szegfűbors dominanciával					
<b>Garam Masala indiai fűszerkeverék</b> Gazdag indiai ízvilág, zöldséges ételekhez, halakhoz, előételekhez, levesekhez, salátához					
<b>Grill fűszerkeverék</b> Hagyományos ízvilágú, klasszikus fűszerkeverék mindenféle húsok grillezéséhez. Paprika, bors, fokhagyma, mustár, koriander, kakukkfű, majoranna.					
<b>Gyros fűszerkeverék</b> Oregánó, bazsalikom, kakukkfű domináns ízei. Gyroshoz, mediterrán sültetekhez, hal különlegességekhez ajánljuk.					
<b>Ínyenc, extra fokhagymás fűszerkeverék</b>					
<b>Libasült fűszerkeverék</b>					
<b>Marhasült fűszerkeverék</b>					
<b>Mézeskalács fűszerkeverék</b>					
<b>Toszkán fűszerkeverék</b> Zöldfűvek, fokhagyma, paprika pehely					
<b>Pizza fűszerkeverék</b>					
<b>Provance fűszerkeverék</b> Zamatos zöldfűszerek keveréke, rozmarin és majoranna hangsúllyal					
<b>Ropogós kacsza fűszerkeverék</b>					
<b>Sertéssült fűszerkeverék</b>					
<b>Sültcsirke fűszerkeverék</b>					
<b>Sülthal fűszerkeverék</b> Lágy, harmonikus keverék fűszerpaprika és kapor dominanciával. Halételekhez, halsültetekhez.					
<b>Tandoori Masala fűszerkeverék</b> Indiai ételekhez, tandori csirkéhez ajánlott gazdag összetételű keverék					
<b>Thai fűszerkeverék</b>					
<b>Vöröshagymás fűszerkeverék</b> Intenzív, mutatós hagymadarabok, őrölt kurkumával és borssal keverve. Húsfélék előfűszerezésére, különösen vörös húsokra, valamint halhoz, ragukba, levesekbe és szószokba ajánljuk.					

A fűszersók árait plusz 300 Ft/kg + ÁFA népegészségügyi adó terheli!

Az árak a 27% Áfát nem tartalmazzák!

A termékek csomagolása aromatartó, fényzáró.

Szállítás futárszolgálattal, utánvétellel.

Minimum összendelés 5 kg.

Jelen árak visszavonásig érvényesek.

Bogyiszló 2022.

