

ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ

Δοκιμάστε ένα μαριναρισμένο κρέας με “Μάτα” και θα εκπλαγείτε ευχάριστα με τις γεύσεις που θα ξεπηδήσουν άμεσα στον ουρανό σας.

Με τις μαρινάδες της Hedy δεν χρειάζεται να μαρινάρετε τα κρέατα όλη τη μέρα - είναι στιγμής. Επίσης δεν χρειάζεται να ανησυχείτε για το αν θα μείνει η μαρινάδα πάνω στο κρέας και όχι πάνω στησχάρα ή στο σκεύος μαριναρίσματος. Οι μαρινάδες μας στέκονται πολύ καλά πάνω στο κρέας.



Κωδικός Περιγραφή

Δοσολογία

Συσκευασία

ΩCM007	Μάτα Μουστάρδα Μουστάρδα εμπλουτισμένη με αρωματικά στοιχεία που δίνουν μια γεύση κλασικά ελληνική αλλά και συγχρόνως ξεχωριστή.	250 gr Μάτα, 450 gr νερό 300 gr λάδι	2 kg
ΩCM010	Μάτα Barbeque Η καπνιστή τομάτα δίνει στο κρέας την κλασική αμερικάνικη γεύση barbeque.	250 gr Μάτα, 450 gr νερό, 300 gr λάδι	2 kg
ΩCM012	Μάτα Τίγκα Εμπνευσμένη από το ινδικό tandoori, συνδυάζει έντονα μπαχαρικά με δροσερό γιαούρτι.	250 gr Μάτα, 450 gr νερό, 300 gr λάδι	2 kg
ΩCM015	Μάτα Spanish Barbeque Μια άλλη εκδοχή για το BBQ, πιο κόκκινη. Πλούσια γεύση τομάτας όμορφα ισορροπημένη με αφυδατωμένα λαχανικά.	250 gr Μάτα, 450 gr νερό, 300 gr λάδι	2 kg
ΩCM011	Μάτα Belgian Grill Κρεμμύδια σχάρας, τοματοπιπεριά και μπαχαρικά που δένουν με κρέας και λαχανικά αναδεικνύοντας την γεύση τους. Φτιάχνει και cooking sauce.	250 gr Μάτα, 450 gr νερό 300 gr λάδι	2 kg
ΩCM005	Μάτα Ουγγαρίας Έντονα κόκκινη στο χρώμα και τη γεύση, πλούσια σε πάπρικα και πικάντικο από μπαχαρικά και λαχανικά. Καλό και ως καρύκευμα.	250 gr Μάτα, 450 gr νερό, 300 gr λάδι	2 kg
ΩCM006	Μάτα Φυσικός Τρυφεροποιητής Κάντε χοιρινά και κοτόπουλα τρυφερά και ζουμερά με ξινόγαλο και φυτικά εκχυλίσματα. Προσθέστε μπαχαρικά και μυρωδικά της επιλογής σας.	200 gr Μάτα, 500 gr νερό 300 gr λάδι	2 kg

