



NEWS *Viando*

Numer 6, maj 2011

Rodzinne grillowanie



**Czas rozpocząć grillowanie
Grillowane przysmaki**

O firmie

Czas rozpocząć grillowanie

Grillowanie to nie tylko sposób na przyrządzanie pysznych dań, lecz także okazja do spotkań w gronie rodziny i przyjaciół oraz spędzania czasu na świeżym powietrzu. Na grillu można przyrządzić pyszne dania z wszystkich gatunków mięsa. Największą zaletą tego typu potraw jest łatwość ich przygotowania oraz niepowtarzalny smak. Potrawy z rusztu są nie tylko aromatyczne, ale dostarczają także często zupełnie nowych wrażeń smakowych w porównaniu z daniami przyrządzanymi tradycyjnie, ponadto są polecane przez specjalistów żywienia ze względu na niższą zawartość tłuszczu wytapianego podczas grillowania.

Firma Viando wyznacza w tym sezonie nowe trendy wśród marynat do mięs. Opracowana przez zespół technologów nowa receptura marynaty bazuje wyłącznie na naturalnych przyprawach takich jak: papryka, pieprz, oregano, tymianek, majeranek, imbir, rozmaryn, kolendra i gałka muszkatołowa. Zastosowana kompozycja ziół nie tylko gwarantuje doskonały smak, ale również pozytywnie wpływa na nasze zdrowie. Nie od dziś bowiem znana jest dobroczynna moc ziół na system trawienny, układ nerwowy

czy też układ odpornościowy. Aż kilka spośród wymienionych przypraw a w szczególności majeranek, kolendra i imbir pozwolą nam uniknąć lub złagodzić dolegliwości żołądkowe. Tymianek charakteryzuje się właściwościami bakterio i grzybobójczymi. Popularna papryka wzmacnia naszą odporność i jest bogatym źródłem witaminy C, natomiast rozmaryn ukoji nasze nerwy. To oczywiście tylko niektóre właściwości tych ziół. Zapewniamy, że jest ich znacznie więcej. W ofercie znajdziecie wybór mięs w marynacie, przygotowanych specjalnie z myślą o grillowaniu: **stek z karkówki, sznyceł z szynki, boczek i żeberka**. Polecamy klasykę wśród wędlin grillowych: **śląska extra, śląska domowa, kielbasa grillowa extra, kielbasa francuska, kielbasa zwykła, kielbasa biała rusztowa, kaszanka z cebulką, kaszanka biała**. Dla miłośników orientalnych smaków przygotowaliśmy niespodziankę – **kielbasa kebab**. Tegoroczną nowością jest również **krupniok wiejski** – tradycyjny wyrób z kaszą gryczaną.

Życzymy smacznego!



NEWS
Viando

Porady

Grillowane przysmaki

GRILL NAJLEPIEJ ROZSTAWIĆ W MIEJSCU OSŁONIĘTYM OD WIATRU, DYM NIE POWINIEN KIEROWAĆ SIĘ NA BOKI I PODWĘDZAĆ NASZYCH BIESIADNIKÓW. DO PALENIA W GRILLU UŻYWAMY WĘGLA DRZEWNEGO, KTÓRY SPALA SIĘ BARDZO POWOLI I DŁUGO UTRZYMUJE ŻAR. JAKO ROZPAŁKA NAJSKUTECZNIEJSZA JEST SPECJALNA PODPAŁKA W KOSTKACH LUB W PŁYNIE. GDY WĘGIEL DOBRZE SIĘ ROZŻARZY I NA WIERZCHU ZBIERZE SIĘ MAŁA WARSTEWKA POPIOŁU, MOŻNA ZACZĄĆ GRILLOWANIE. PAMIĘTAJ ABY RUSZT POSMAROWAĆ PRZED PIECZENIEM OLEJEM, ZAPOBIEGNIE TO PRZYKLEJANIU SIĘ POTRAW. PRZED POŁOŻENIEM MIĘSA NA RUSZCIE WATRO TEŻ DODAĆ DO WĘGLA GAŁĄZKI JAŁOWCA LUB INNYCH ZIOŁ, MIĘSO NABIERZE WSPANIAŁEGO AROMATU.

BOCZEK Z GRILLA TO CHYBA NAJPROSTSZE, PO KIELBASIE DANIE. JEST AROMATYCZNY, PYSZNY I CO TU MÓWIĆ, ZNIKA W KILKA CHWIL. NIE MARTWCIE SIĘ, NAWET TEN CO WYGLĄDA TEORETYCZNIE NA MOCNO ZRUMIENIONY SMAKUJE PYSZNIE. JEST LEKKO CHRUPIAĄCY Z WIERZCHU, A W ŚRODKU SOCZYSTY.

Roladki z boczku

Składniki: opakowanie boczku marynowanego **Viando**, oscypek lub ser kozii, słoik żurawin, wykałaczki.

Sposób przygotowania: oscypek pokroić na słupki na tyle części ile jest plasterów boczku w opakowaniu. Każdy z oscypeków owiń plasterkiem boczku lub szynki. Przekłuć wykałaczką. Upiecz na grillu. W tym czasie rozgrzać żurawiny z odrobiną wody, mieszając, by się nie przypaliły. Podawać na gorąco z żurawinami.



KIELBASA NA GRILLA WYRABIANA JEST Z MIĘSA WIEPRZOWEGO I NADZIEWANA W WIEPRZOWE OSŁONKI NATURALNE. ZAPEWNIMY JEJ DODATKOWĄ SOCZYSTOŚĆ I DELIKATNOŚĆ NAJPIERW GOTUJĄC KIELBASĘ PRZEZ 2–3 MINUTY A NASTĘPNIE SMAŻĄC NA GRILLU.

Szaszłyki z kielbasy z cukinią

Składniki: opakowanie kielbasy kebab **Viando**, trzy małe cukinie, oliwa, sól, zioła prowansalskie, patyczki do szaszłyków.

Sposób przygotowania: cukinie pokroić wzdłuż na paski, kielbasę przekroić wzdłuż na pół a następnie na około 5 cm kawałki. Ponadziwać na patyczki paski cukinii na przemienne z kielbasą tak aby cukinia otulała kielbasę. Posmarować oliwą i posypać ziołami prowansalskimi. Piec na grillu do zrumienienia się kielbasy i cukinii.



SZYNKA WIEPRZOWA JEST DOBRYM ŹRÓDŁEM PEŁNOWARTOŚCIOWEGO BIAŁKA. ZAWIERA DUŻO MNIJSZE ILOŚCI TŁUSZCZU, NIŻ INNE CZĘŚCI TUSZY WIEPRZOWEJ. KOLENDRA, GOŹDZIKI, ZIELE ANGIELSKIE, LISTKI BOBKOWE, CZOSNEK, CEBULA EKSPONUJĄ SOCZYSTY I DELIKATNY SMAK SZYNKI. SZYNCELE Z GRILLA SĄ DELIKATNE SOCZYSTY, OWIANE ZAPACHEM DYMU.

Sznyceł z warzywami

Składniki: sznyceł z szynki **Viando**, cebula, papryka czerwona, świeże oregano.

Sposób przygotowania: Papryki umyć, przekroić na pół, usunąć pestki, pokroić na nieduże kawałki. Cebule oczyścić, pokroić na kawałki. Mięso ułożyć na rozgrzanym ruszcie, piec do miękkości stale obracając. Parę minut przed końcem grillowania, na ruszcie ułożyć paprykę i cebulę. Upieczone mięso oraz warzywa ułożyć na półmisku, posypać świeżym oregano.



NEWS
Viando



Wędliny
ze smakiem



Polecamy na grilla

Adresy sklepów:

Bydgoszcz: ul. Grunwaldzka 26, ul. Kostrzyńska (rynek Bartodziej), ul. Kolbego 44, ul. Planu 6-letniego (pawilon nr 6), ul. Focha 2, ul. Powalisza 1 F, ul. Podwale 13, ul. Broniewskiego 4, ul. Konopnickiej 30, ul. Rataja/Peplińska 72/73, ul. Śniadeckich 47, ul. Swobodna 14; **Gniewkowo:** ul. 700-lecia 14; **Inowrocław:** ul. Królowej Jadwigi 36/37, ul. Św. Ducha 84, ul. Narutowicza 2, ul. Poznańska 3, ul. Toruńska 60, ul. Szeroka 4, ul. Marulewska 7, ul. Dworcowa 81, ul. Królowej Jadwigi 30, ul. Kusocińskiego 3 j, 3 f, ul. Armii Krajowej 1, ul. Emilii Plater 4a, ul. Łokietka 29, ul. Solankowa 5, ul. Laubitza 3, Radojewice 54, ul. Szarych Szeregów 23b; **Koronowo:** ul. Witosza 18; **Kruszwica:** ul. Niepodległości 9; **Mosina:** ul. Farbiarska 26h; **Nakło:** ul. Asnyka 2a; **Oborniki:** ul. Kopernika 4 a; **Pakość:** ul. Jankowska 6 a, ul. Św. Jana 13; **Poznań:** ul. Rynek Jeżycki 251, ul. Wichrowe Wzgórze (pawilon 105), os. Zwycięstwa (pawilon 110), ul. Polna 40, os. Jagiellońskie 121, ul. Garbary 51; **Toruń:** ul. Bażyńskich 2 c, ul. Łyskowskiego 29-35, ul. Różana 3, ul. Rydygiera 30/32, ul. Wyszyńskiego 6, ul. Wyszyńskiego 19.

Nasze produkty dostępne są również w sieciach sklepów:

Piotr i Paweł, Bomi, Sano, Chata Polska, Tesco, Alma, Lewiatan, Carrefour, E. Leclerc, POLOmarket, Real, Eko, PSS Społem



Nowość

boczek marynowany



kiełbasa francuska



kiełbasa grillowa extra



Nowość

kiełbasa kebab



Nowość

krupniok wiejski



Nowość

stek z karkówką



śląska extra



Nowość

zeberka marynowane

www.viando.pl