


BANQUET
— PREMIUM SOUS VIDE —

Sous Vide
Söömisvalmis



BANQUET

PREMIUM SOUS VIDE



Sous-vide liha				
Nimi		Külmutatud jahutatud	Pakendi kaal	Lk nr
Searibi		❄️ 🌙	ca 1-1,5 kg	4
Sea ribiotsad		❄️ 🌙	ca 1-1,5 kg	4
Rebitud sealiha		❄️ 🌙	ca 1-1,2 kg	4
Sea tagakoot kondiga MAXI		❄️ 🌙	ca 700-900 g	5
Sea tagakoot kondiga		❄️ 🌙	ca 1,2-1,5 kg	5
Sea tagakoot kondita		❄️ 🌙	ca 1-1,3 kg	5
Sea kaelakarbonaad		❄️ 🌙	ca 1,6-2,8 kg	6
Sea abaliha		❄️ 🌙	ca 1,6-2,8 kg	6
Veise abafilee Chuck Tender		❄️ 🌙	ca 1,6-2,8 kg	6
Lamba tagakoot		❄️ 🌙	ca 0,4-0,5 kg	7
Hirve ristluutükk		❄️ 🌙	ca 1,6-2,8 kg	7
Küülikukoivad		❄️ 🌙	ca 1,1-1,5 kg	7
Pardikoivad, väikesed		❄️ 🌙	ca 1,2-1,6 kg	8
Pardikoivad, keskmised		❄️ 🌙	ca 1,6-2,1 kg	8
Pardikoivad, suured		❄️ 🌙	ca 1,4-1,9 kg	8
Pardirind		❄️ 🌙	ca 1,4-1,8 kg	8
Hanekoivad		❄️ 🌙	ca 1,5-2,1 kg	8
Kanarulaad		❄️ 🌙	ca 2 kg	9
Kanarulaad spinatiga		❄️ 🌙	ca 2,4 kg	9
Kanarulaad päikesekuivatatud tomatitega		❄️ 🌙	ca 2 kg	9
Kalkunirind		❄️ 🌙	ca 1,6-2,8 kg	10
Kanakoivad		❄️ 🌙	ca 1,1-1,4 kg	10
Kanatiivad		❄️ 🌙	ca 1-1,2 kg	10

❄️ külmutatud -18°C

🌙 jahutatud 0 +2°C

"ca" = circa

Märkus: Küpsetusajad sõltuvad teie ahjust ja konvektsiooni kasutamisest.

Lihtsalt arage pakend ja kuumutage toodet

Mida tähendab sous-vide meetod?

Sous – Vide (prantsuse keeles “vaakumis”) on küpsetusmeetod, mille puhul ettevalmistatud ja vaakumpakendisse pakendatud liha asetatakse alla keemistemperatuuri jäävasse vette. Küpsemine kestab mitmeid tunde ja tulemuseks on oma loomuliku maitse, mahlasuse ja tekstuuri säilitanud liha. Lisaks on säilinud tähtsad toitained, mis kõrgetel temperatuuridel küpsetades kaoksivad.

Kus see valmistatud on?

Banquet *sous-vide* tooted on valmistatud Tšehhi Vabariigis, Opavas, Bidfood'i tehases.



Tehas on IFS sertifikaadiga ning seal on täisvarustuses labor.



Selised

Säästab raha

- Vähendab töövaeva
- Kaal ei vähene
- Kasutatakse vähem energiat

Säästab aega

- Serveerimisvalmis 15 - 30 minutiga

Rõõmsad kliendid

- Rahvusvahelised kaubandusketid
- sööklad
- tanklad
- ***** hotellid
- toitlustusteenus

Tavameetodil küpsetatud liha kadu

Sea abaliha ligikaudu	37 %
Kalkunirind ligikaudu	36 %
Veise abafilee Chuck Tender ligikaudu	45 %
Pardikoivad ligikaudu	45 %

Searibi

Küpsetamine

Kombineeritud aurutusahi: 200 °C/ca 12 min.
Krõbeda pealispinna saamiseks kasutage küpsetamise lõpul grillifunktsiooni.
Soovitus: kasutage enne liha lõplikku valmimist mõnda teile meeldivat marinaadi.

Searibi

- ca 1–1,5 kg
- Pakend sisaldab ligikaudu 10% kastet.
- Pakend sisaldab suures koguses liha - 1 kg ribisid sisaldab 660 g liha ja 340 g konte.
- MEIE SERVEERIMISSOOVITUS ON 300 g (= 200 g RÖSTITUD LIHA).



Sea ribiotsad

- ca 1–1,5 kg
- Pakend sisaldab ligikaudu 10% kastet.
- 1 tk = ligikaudu 200-250 g (5 tk pakendis)

Serveerimissoovitus

- Serveerige sinepi, mädarõika ja värse saiaga.
- Serveerige barbecue- või mõne muu kastmega.



Rebitud sealiha

Serveerimissoovitus

- Rebitud liha sobib võileibade katteks või tortillade ja burgerite täidiseks.

Rebitud sealiha

- ca 1–1,2 kg
- Pakend sisaldab ligikaudu 15% kastet

Küpsetamine

Kombineeritud aurutusahi:
100°C/ca 10 min

Soovitus: kuumutage rebitud sealiha originaalpakendis, rebige kuumalt kasutades kahvlit.



Sea tagakoot

Sea tagakoot MAXI

- ca 1,2–1,5 kg
- Pakend sisaldab ligikaudu 20 % kastet
- Pakendis 1 terve tagakoot

Küpsetamine

Kombineeritud aurutusahi:

210°C/ca 30-35 min

Mikrolaineahjus: ca 8 min/700 W,

Soovitus: kasutage enne liha lõplikku valmimist mõnda teile meeldivat marinaadi.

Sea tagakoot kondiga

- ca 700–900 g
- Pakend sisaldab ligikaudu 15 % kastet
- Pakendis 1 tagakoot

Küpsetamine

Kombineeritud aurutusahi:

200 °C/ca 30 minutes

Mikrolaineahjus: ca 7 min/700 W, röstimisefekti saavutamiseks kasutage grilli.

Soovitus: kasutage enne liha lõplikku valmimist mõnda teile meeldivat marinaadi.



- ### Serveerimissoovitus
- Serveerige lõikelaua sinapi, mädarõika ja värsket saiaaga.



Sea tagakoot, kondita

- ca 1–1,3 kg
- Pakend sisaldab ligikaudu 15 % kastet
- Pakendis 1 tagakoot

Küpsetamine

Kombineeritud aurutusahi:

220 °C/ca 30 min

Mikrolaineahjus: ca 7 min/700 W, röstimisefekti saavutamiseks kasutage grilli.

Soovitus: kasutage enne liha lõplikku valmimist mõnda teile meeldivat marinaadi.

Serveerimissoovitus

- Serveerige sinapi, mädarõika ja värsket saiaaga.
- Serveerige viilutatult erinevate lisanditega.



Sea kaelakarbonaad

- ca 1,6–2,8 kg
- Pakend sisaldab ligikaudu 15 % kastet

Küpsetamine

Viilud: 100 °C/ca 8 min
Ühe tükina: Küpsetamistemperatuur ja aeg sõltuvad lihatüki suuruselt ja kasutatava ahju tüübist.

Viilude valmistamiseks võib kasutada grilli.

Serveerimissoovitus

- Grillige lihaviile ja serveerige neid steikidena.
- Sobib külvalt kasutamiseks -- võileibadele.
- Lõigake liha kuubikuteks ning vokkige koos kartulite ja köögiviljadega – suurepärase lahendus väliüritustele.



Seaaba

- ca 1,6–2,8 kg
- Pakend sisaldab ligikaudu 15 % kastet

Küpsetamine

Viilud: 100 °C/ca 8 min
Ühes tükis valmistamisel: temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad lihatüki suuruselt ja ahju tüübist.

Sobib ka grillimiseks.

Serveerimissoovitus

- Grillige lihaviile ja serveerige neid steikidena.
- Sobib külvalt kasutamiseks – võileibadele.



Veise abafilee Chuck Tender

- ca 1,6–2,8 kg
- Pakend sisaldab ligikaudu 35 % kastet

Küpsetamine

Viilud: 100 °C/ca 8 minutes
Ühe tükina: Küpsetamistemperatuur ja aeg sõltuvad lihatüki suuruselt ja kasutatava ahju tüübist.

Serveerimissoovitus

- Serveerige viiludena kuumutatult koos kastmetega.
- Sobib külvalt kasutamiseks – võileibadele.



Serveerimissoovitus

- Serveeri koos kartulipüreega.



Lamba tagakoot

Lamba tagakoot

- ca 0,4-0,5 kg
- Pakend sisaldab ligikaudu 15 % kastet
- Pakendis 1 tagakoot

Küpsetamine

Kombineeritud aurutusahi:

140°C/ca 10-12 min

Soovitused: Omanäolise kastme valmistamiseks kasutage pakendis olevat kastet ja lisage sellele kas köögivilju või veini.

Hirve ristluutükk

- ca 1,6-2,8 kg
- Pakend sisaldab ligikaudu 20 % kastet

Küpsetamine

Viilud: 100 °C/ca 8 min
Ühe tükina: Küpsetamistemperatuur ja aeg sõltuvad lihatüki suurusest ja kasutatava ahju tüübist. Sobib ka grillimiseks.

Serveerimissoovitus

- Serveerige praetükina või kastmes.



Hirve ristluutükk

Serveerimissoovitus

- Röstitud koivad koore- või köögiviljakastmes.



Küüliku koivad

Küülikukoivad

- ca 1,1-1,5 kg
- Pakendis 6 tk igaüks ca 150-200 g.
- Pakend sisaldab ligikaudu 15 % kastet.

Küpsetamine

Ainult soojendamiseks: 80 °C/ca 10 min

Kuldse pealispinna saamiseks:
160 °C /ca 12 min

Pardikoira confit

räike

- ca 1,2–1,6 kg
- 6 tk, igaüks ca 150-190 g

keskmine

- ca 1,6–2,1 kg
- 6 tk, igaüks ca 190-250 g

suur

- ca 1,4–1,9 kg
- 4 tk, igaüks ca 250-350g

- Pakend sisaldab ligikaudu 25 % kastet ja rasva.

Küpsetamine

Röstige kuni kauni värvitooni saamiseni:
210 °C /ca 20-30 min

Serveerimissoovitus

- Serveerige kuumatult koos originaalkastmega.
- Röstige koivad ja serveerige kapsa või kõrvitsapüreega.



Serveerimissoovitus

- Serveerige viilutatult koos pirnišatni või jõhvikakastmega
- Portveinikaste lisab erilise maitseüansi

Pardirind

- ca 1,4–1,8 kg
- Pakendis 6 kondita pardirinda, igaüks ca 190-240 g.
- Pakend sisaldab ligikaudu 20 % kastet.

Küpsetamine

Pannil: lõigake noaga naha sisse ruudud ja röstige mõlemalt poolelt.

Kombineeritud aurutusahi:
210 °C/ca 10 min
(kuni kuldse värvitooni saamiseni)

Soovitused: Krõbeda pinna saavutamiseks kasutage Salamander või tavalist grilli.



Hanekoivad

- ca 1,5–2,1 kg
- Pakendis 4 koiba, igaüks ca 250-350 g.
- Pakend sisaldab ligikaudu 30 % kastet.

Küpsetamine

Kombineeritud aurutusahi:
210 °C /ca 20-30 min

Saadaval: september – detsember

Serveerimissoovitus

- Röstige koivad ja serveerige kapsa või kõögiviljapüreega.



Kana- rulaad

Serveerimissoovitused

- Asetage külmad rulaadiviilud taldrikule ja serveerige.
- Röstitud rulaadi serveerige kartulipüree või köögiviljadega.



Kanarulaad

- Pakendis 2 rulaadi, ca 1 kg.
- Toode sisaldab kondita kanaliha, täidiseks purustatud sealiha ja sink.
 - Pakend sisaldab ligikaudu 15 % kastet.

Küpsetamine

Viilud: 80 °C/ca 10 min

Ühe tükina: 200 °C/ca 20-30 minutit kuni kuldse pealispinna saavutamiseni.

Kana- rulaad

Kanarulaad peekoni ja spinatiga

- Pakendis 2 rulaadi, ca 1,2 kg
- Toode sisaldab kondita kanaliha, täidiseks purustatud sealiha, sink, spinatilehed ja peekon.
 - Pakend sisaldab ligikaudu 15 % kastet.

Küpsetamine

Viilud: 80 °C/ca 10 min

Ühe tükina: 200 °C/ca 20-30 minutit kuni kuldse pealispinna saavutamiseni.

Serveerimissoovitused

- Asetage külmad rulaadiviilud taldrikule ja serveerige.
- Röstitud rulaadi serveerige kartulipüree või köögiviljadega.



Kana- rulaad

Serveerimissoovitused

- Seadke külmad rulaadiviilud taldrikule ja serveerige.
- Röstitud rulaadi serveerige kartulite, kartulipüree või kuumade köögiviljadega.



Kanarulaad päikesekuivatatud tomatitega

- Pakend sisaldab 2 rulaadi, ca 1 kg
- Toode sisaldab kondita kanaliha, täidiseks purustatud kanaliha, basiilik, pune ja päikesekuivatatud tomatid.
 - Pakend sisaldab ligikaudu 15 % kastet

Küpsetamine

Viilud: 80 °C/ca 10 min

Kombineeritud aurutusahjus, ühe tükina: 200°C/ca 20 min

Kalkuni- rind

Serveerimissooritus

- Küpsetage viilusid grillil ja serveerige steikidena.
- Sobib külmalt kasutamiseks - võileibadele.
- Lõigake liha kuubikuteks ning vokkige koos kartulite ja köögiviljadega – suurepärane lahendus väliüritustele.



Kalkunirind

- ca 1,6–2,8 kg
- Pakend sisaldab ligikaudu 15% kastet.

Küpsetamine

Viilud: 100 °C/ca 8 min
Terve tükina: Küpsetamistemperatuur ja aeg sõltuvad lihatüki suurusest ja kasutatava ahju tüübist.

Viilude soojendamiseks võib kasutada ka grilli.

Serveerimissooritus

- Kasutage tootele viimase lihvi andmiseks oma lemmikmarinaadi ja serveerige kartulipüreega.
- Eemaldage kondid ja kasutage liha salatite või võileibade valmistamiseks.

Kanakoivad

- ca 1,1–1,4 kg
- Pakendis 6 tk igaüks ca 160-190 g.
- Pakend sisaldab ligikaudu 15% kastet.

Küpsetamine

Kombineeritud aurutusahi:
200°C/ca 20 min

Soovitused:

Enne valmistamist hoidke pakendit sooja vees, et toode saavutaks toatemperatuuri.
Krõbeda naha saamiseks kasutage grilli.



Serveerimissooritus

- Serveerige erinevate kastmete ja friikartulitega.

Kanatiivad

Kanatiivad

- ca 1–1,2 kg
- Kanatiivad ilma tiputa..
- 1 tk = ca 45 g.
- Pakend sisaldab ligikaudu 15% kastet.

Küpsetamine

Kombineeritud aurutusahi: 200 °C/ca 10 min
Fritüüris: ca 4-5 minutit kuldse pealispinna saavutamiseks.

Soovitused: Enne valmistamist hoidke pakendit sooja vees, et toode saavutaks toatemperatuuri.



Näidiskalkulatsioon toore liha ja sous-vide toote võrdluseks



Searibi, toores
Hind restoranile

5⁰⁰
eur/kg

tavakaod: 36%
5,00 : 0,64 kg = **7,81 eur/kg**
(tavapärasel küpsetamisel)

Hind ühe portsjoni (300 g) kohta

0,3 x 7,81 = **2³⁴**
eur/portsjon

KALKULATSIOON

Hind ühe portsjoni
(300 g) kohta

Võrdle
portsjoni lõpphindu



BANQUET
PREMIUM SOUS VIDE

Searibi, sous-vide
Hind restoranile

6¹⁰
eur/kg

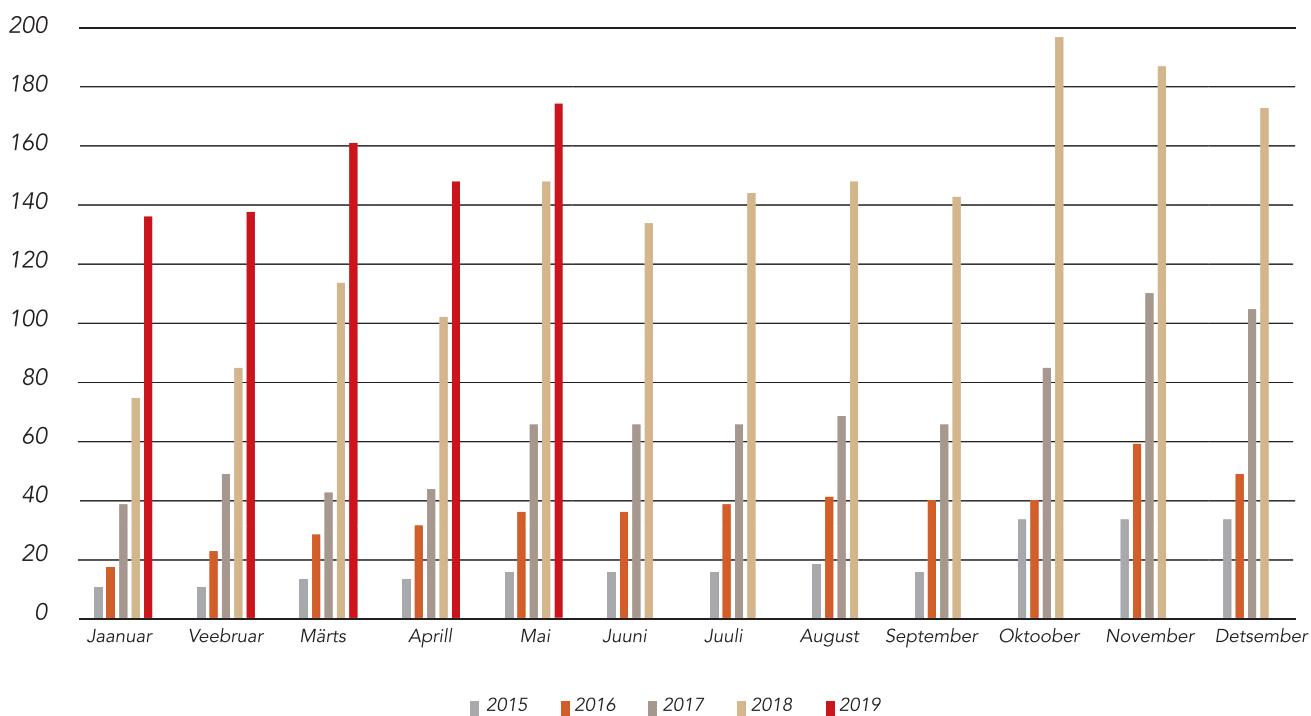
Sisaldab kastet: 10%
6,10:0,9 = **6,78 eur/kg**
(sous-vide toode)

Hind ühe portsjoni (300 g) kohta

0,3 x 6,78 = **2⁰³**
eur/portsjon



Kogu sous-vide müük tonnides



On Food

FOODSERVICE

MÜÜK :

TALLINN

muuk2@onfood.ee, tel: +372 5552 6365
muuk@onfood.ee, tel: +372 5590 9791

LÕUNA-EESTI

tartu@onfood.ee, tel: +372 5555 4403