

Многообразие которое восторгает

Делайте ставки на новые полёты на больших высотах - с **МАРИНОЛЕМ-ПРЯНОЕ МАСЛО** и **СУХИМИ МАРИНАДАМИ**

Разнообразие на сегодняшний день – триумф, таюке и на кухне. Но не только - у большинства всё должно быть быстро и просто.

Просто закажите успех для себя и испытайте новые полёты на больших высотах. С маринадами фирмы ЛАЙ и тонкой обработкой материала, вы отправите ваших клиентов в кулинарное путешествие.

Различные вкусовые направления и множественные рецепты быстрого приготовления поднимают ещё больше наслаждение. Откройте новые впечатления вкуса.



.. и это вкусно

LAY GEWÜRZE OHG
WÜRZ- & LEBENS-
MITTELTECHNOLOGIE

Im oberen Weidig 2
D-98631 Grabfeld
OT Queienfeld
Tel.: +49/(0)36944-521-0
Fax: +49/(0)36944-521-300
info@lay-gewuerze.de
www.lay-gewuerze.de

© 2025 01.06.12

«Блестящее
наслаждение»

Новое разнообразие
маринадов



.. и это вкусно

Мариноль - пряные масла



НОВЫЙ

Мариноль «ТАНДРОРИ»
№ 180519
Приятный азиатский маринад с карри, с тонким вкусом корицы.



НОВЫЙ

Мариноль «ТОМАТЕ-ЗАЛЬЗА»
№ 180521
Пикантный, с крепким вкусом томатов, базиликом и нотой чили.



НОВЫЙ

Мариноль «ТЕКС-МЕКС»
№ 180523
Крепко пикантный с гранулатом чили, крупномолотым перцем и лёгкой нотой кумина.



НОВЫЙ

Мариноль «ПФЕФФЕРМИКС»
№ 180522
Подчёркнутый порцовой нотой за счёт крупного чёрного перца, с добавкой штук лука.



НОВЫЙ

Мариноль «ГИРОСЦВИБЕЛЬ»
№ 180524
Типичный ридизерноморский вкус утончённый резанным луком.



MARINOL 66
Slavly 66

Мариноль «66»
№ 180308
Пикантный вкус гриля с перцем и приятной нотой жареного шпика.



Мариноль «ГРИЛЬБУТТЕР»
№ 180359
Сливочный вкус с ароматом шпика, лука и паприки.



Мариноль «ЦИГОЙНЕР»
№ 180503
Пикантный крепкий красный маринад с чили и паприкой.



Мариноль «КРОЙТЕРБУТТЕР»
№ 180319
Нежный сливочный вкус с зеленью и decentной нотой перца-лука.

Свиное филе со слоем шпика

Сырьё:
- нарезанное свиное филе
- шпик нарезанный пластинками в 3-4 см
- зелёный лук
- бланшированный

Применение на кг мяса:
60-80 г
Мариноль «66»
№ 180308

Способ приготовления:
Нанести на филе **Мариноль «66»**. Сверху в длину положить пластинку шпика и зелёного лука, затем равномерно связать верёвочкой. По желанию нарезать и кусочки насадить на деревянные палочки.

Франконские гриль-стейки

Сырьё:
- свиные стейки с надрезанной сумочкой
- хрен со сметаной
- брусника из банки
- молотые сухари

Применение на кг мяса:
60-80 г
Мариноль «ПФЕФФЕРМИКС»
№ 180522

Способ приготовления:
Изнутри кисточкой нанести **Мариноль «ПФЕФФЕРМИКС»** на стейки. Сумочку набить смесью из хрена, брусники и сухарей, закрыть или заколоть деревянной палочкой. Затем обмазать мясо снаружи **Маринолем «ПФЕФФЕРМИКС»**.

Мариноль «ПФЕФФЕРМИКС»
Art.-Nr. 180522



.. и это вкусно



Мариноль «66»
№ 180308



Мариноль

Шашлычные палочки с сахарными стручками

Сырьё:

- свиные рулеты (спина)
- сахарные стручки
- розмарин свежий

Способ приготовления:

Рулеты нарезать полосками в 3-4см, слегка замариновать **МАРИНОЛЕМ «ТЕКС-МЕКС»**. 2-3 сахарных стручка обмотать полоской мяса и сделать рулетики. На деревянные палочки насадить по 3 рулетика и обмазать снаружи **МАРИНОЛЕМ «ТЕКСМЕКС»**.

Применение на кг мяса:

60-80 г

Мариноль «ТЕКС-МЕКС»

№ 180523



Мариноль «ТЕКС-МЕКС»
№ 180523

Гаванна стейк

Сырьё:

- штеки говяжье (бедро)
- дыня сахарная
- мандариноапельсины (консервы)

Способ приготовления:

Мясо заправить **МАРИНОЛЕМ «ТОМАТЕ-ЗАЛЬЗА»**. Почистить дыню, вынуть косточки и нарезать на ломтики толщиной в 2 см. Стейки гарнировать с кусочками дыни и мандариновыми дольками.

Применение на кг мяса:

60-80 г

МАРИНОЛЬ «ТОМАТЕ-ЗАЛЬЗА»

№ 180521



МАРИНОЛЬ «ТОМАТЕ-ЗАЛЬЗА»
№ 180521



Салтимбокка

Сырьё:

- шницель из телятины или свиное филе-медальоны
- ветчина
- лист шалфея

Способ приготовления:

Мясо заправить **МАРИНОЛЕМ «ГРИЛЬБУТТЕР»**. Ветчину положить сверху на шницель. Лист шалфея помыть, высушить и уложить сверху на ветчину. Закрепить деревянными палочками.

Приправы на кг мяса:

60-80 г

МАРИНОЛЬ «ГРИЛЬБУТТЕР»

№ 180359



МАРИНОЛЬ «ГРИЛЬБУТТЕР»
№ 180359

.. и это вкусно

Мариноль

Марисекко – Сухие маринады

Марисекко- сухие маринады служат альтернативой обычным маринадам. За счёт сухой основы они особенно экономичны и таким образом облегчают планирование запаса, упрощают применение и ускоряют переработку. Путём добавки **МАРИНОЛЯ-ПРЯНОЕ МАСЛО** мясо приобретает привлекательный блеск и ничто больше не сможет предотвратить безупречное наслаждение для глаз и нёба.



МАРИСЕККО КАРРИ *РОТ*
№ 190309
Ароматный, с типичной нотой индийского карри.



МАРИСЕККО *ГИРОС*
№ 190320
Гармоничная комбинация из средиземноморских трав и decentной нотой чили.



МАРИСЕККО *ЧЕСНОК*
№ 190323
Нежный приятный вкус чеснока с травами и перцем.



МАРИСЕККО *008*
№ 190321
Завершённый вкус с перцем, паприкой и можжевельником.



МАРИСЕККО *ПУШТА*
№ 190307
Очень крепко перчённый, с паприкой и decentной нотой аромата дыма.



МАРИСЕККО *МЕКСИКО*
№ 190325
Пикантный с чили, крупными штуками паприки и травами.



МАРИСЕККО *ЧЕСНОК*
№ 190323

Шашлык Севилла

Сырьё:
- говядина нарезанная (бедро)
- егер-салами
- коктейльные помидоры
- лимон порезанный на 8 долек
- розмарин свежий

Применение:
25 г
МАРИСЕККО *ЧЕСНОК*
№ 190323
30 г
МАРИНОЛЬ-ПРЯНОЕ МАСЛО
№ 18035

Способ приготовления:
МАРИНОЛЬ-ПРЯНОЕ МАСЛО перемешать с **МАРИСЕККО *ЧЕСНОК***. Говядину нарезать кубиками и заправить приготовленной смесью. Егер-салами порезать

дольками. Мясо насадить на палочки чередуя с помидорами, лимонными дольками и салами. В конце гарнировать розмарином.

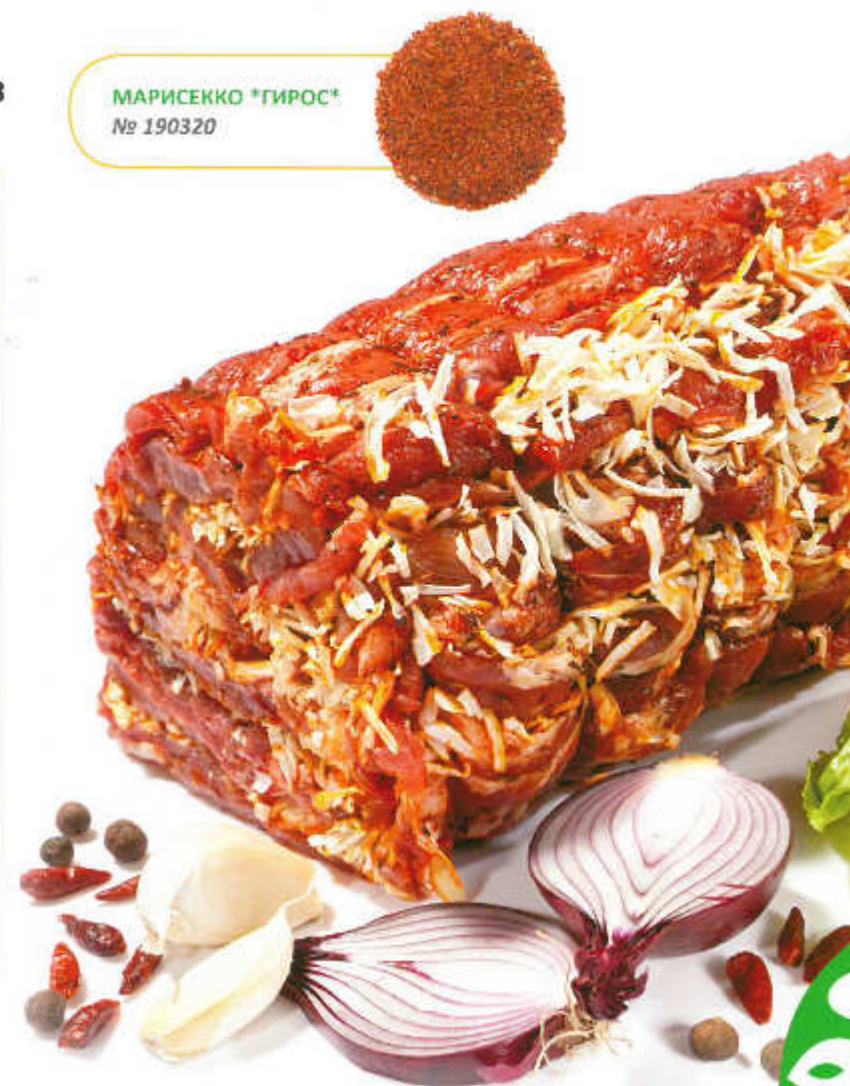
Гирс-жаркое из свиного филе

Сырьё:
- свиное филе без кости

Применение на кг мяса:
20-30 г
МАРИНОЛЬ-ПРЯНОЕ МАСЛО
№ 18035
20-30 г
МАРИСЕККО *ГИРОС*
№ 190320

Способ приготовления:
Мясо нарезать вдоль волокон на куски толщиной в 0,5 см. **МАРИНОЛЬ-ПРЯНОЕ МАСЛО** перемешать с **МАРИСЕККО *ГИРОС***. Мясо заправить приготовленной смесью и в конце уложить друг на друга. На каждый второй кусок равномерно аэложить замоченный лук. После чего связать верёвочкой.

МАРИСЕККО *ГИРОС*
№ 190320



Мясные палочки с кренделем

Сырьё:
- постная мякоть свинины, порезанная на кубики
- крендель замороженный

Применение на кг мяса:
25 г
МАРИСЕККО *ПУШТА*
№ 190307
30 г
МАРИНОЛЬ-ПРЯНОЕ МАСЛО
№ 18035

Способ приготовления:
Кренделя слегка разморозить, открыть и развернуть. **МАРИНОЛЬ-ПРЯНОЕ МАСЛО** перемешать с **МАРИСЕККО *ПУШТА***. Мясо заправить приготовленной смесью и насадить на палочки, оставляя между кусочками промежутки в 2 см, которые в конце заполняются тестом кренделя.

МАРИСЕККО *ПУШТА*
№ 190307



Lay
Gewürze

.. и это вкусно

Марисекко