



BLAND DIN EGEN MIX-MARINADE



Nyhed 2017

MIX-MARINADENS særlige kvaliteter:



- Kødet opnår en **flot og langtidsholdbar glans**
- Ekstra grov marinade med et transparent udseende
- En marinade der **ikke bundfælder**
- En mild & tykflydende Basis Olie - lavet på raps

Vælg selv hvilke Krydderi/-blandinger eller Grøntsagsmix* du ønsker din **MIX-MARINADE** skal bestå af:



Basis Olie

Varenr 91 129 042
4.000 ltr - Dunk



Hvidløg-Peber Mix

Varenr 91 111 076
3.000 kg - Spand



Grillkrydderi Brasiliansk

Varenr 91 111 142
3.000 kg - Spand



Grøntsagsmix Bacon & Svampe

Varenr 91 111 288
500 g - Pose



Grillkrydderi Niçoise

Varenr 91 111 173
3.000 kg - Spand



Krydderiblanding Madrid

Varenr 91 111 154
3.000 kg - Spand

* Bemærk ved brug af Grøntsagsmix og Rene Krydderier bør MIX-MARINADEN smages til med salt.

Dosering af:

Marinaden:

800 g Marinade
200 g Krydderi/-blanding

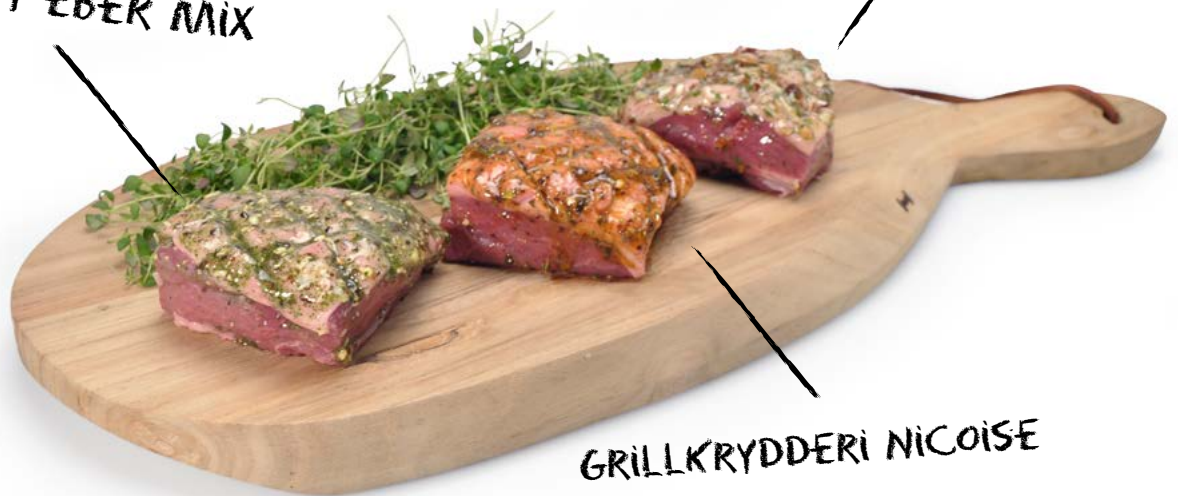
Kødet:

10% MIX-MARINADE
på kødstykker

Lam med tre forskellige MIX-MARINADER

HVIDLØG-PEBER MIX

GRØNSAGSMIX BACON & SVAMPE



Kyllingebryst med tre forskellige MIX-MARINADER

KRYDDERIBLANDING MADRID

GRILLKRYDDERI BRASILIANSK





Solina Denmark
Niels Bohrs Vej 55, Stilling
8660 Skanderborg
Tel.: +45 86 29 11 00
info@solina-group.dk

MIX-MARINADE

[www.solina-retail.dk]