magazín pro zdravý životní styl, www.vimcojim.cz
Product placementO výživě 5. 8. 2021 | Vím, co jím a piju

Krahulík – výrobce luxusních sous-vide

URL článku: magazin/clanky/o-vyzive/Krahulik---vyrobce-luxusnich-sous-vide__s10010x20059.html

Máte chuť dát si pořádné, zdravé jídlo plné živin? Ale zároveň Vás tlačí čas? Za 6 minut můžete mít na stole skvělá vepřová líčka, nebo třeba kuřecí gyros s bramborem. Jak je to možné? Všechno díky modernímu způsobu vaření „sous-vide“, kdy se maso pozvolna vaří několik hodin za teploty nižší, než je bod varu. Tento způsob přípravy vyniká tím, že maso je dokonale křehké, plné šťávy a uchová si maximum živin.

Novinky - exotický gyros a tradiční vrabec

Nově pro Vás máme dvě nové populární příchutě, exotičtější kuřecí gyros a tradiční moravský vrabec.

Všechny masa sous-vide jsou bez éček a bez lepku. Jednoduše si pak můžete připravit třeba i burger s trhaným vepřovým (viz. www.krahulik.cz/recepty).

Co je vlastně sous-vide?

Tento kulinářský postup se rozšířil z těch nejluxusnějších restaurací a tenhle zážitek si můžete dopřát i Vy. Jednoduše a za pár minut. Metoda získala jméno z francouzštiny, tedy jazyka těch pravých milovníků dobrého jídla.

- Jak se vlastně připravuje?

Vybraný pokrm se uzavře do vzduchotěsného sáčku a vaří se velmi dlouho a při konstantní nízké teplotě, buď ve vodní lázni, nebo v páře. Není to úplně složité, ale doma si na to troufne málokdo. Navíc, kdo má v dnešní době pár hodin na

přípravu oběda, že? Tuhle dlouhou a nudnou práci za Vás převzali mistři kuchaři od nás z Krahulíku.

Proč si vybrat zrovna to od Krahulíku?

Krahulík – masozávod Krahulčí patří k nejtradičnějším producentům uzenin v České republice.

S výrobou uzenin jsme v Krahulčí u Telče začali již v roce 1928 a dodáváme jen tu nejvyšší kvalitu. Nově jsme do sortimentu přidali i masa, připravovaná metodou sous-vide. Máme pro to ideální předpoklady: čisté životní prostředí Českomoravské vrchoviny, jedinečné klimatické podmínky pro výrobu trvanlivých salámů s využitím přírodních sušáren, moderní technologie, například sous-vide příprava, i tradiční přístup k řeznickému umění děděný z generace na generaci.

KRAHULÍK

od roku 1928

Copyright © 2024
Vím, co jím a piju, o.p.s., www.vimcojim.cz