Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Κοντοσούβλι Χοιρινό

ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg χοιρινός λαιμός
- **18** g Mix Νόστιμο M5307715
- **6** g αλάτι
- **1** g ρίγανη

Διαδικασία Συνταγής:

Κόβουμε σε μεγάλους κύβους προσθέτουμε την καρύκευση και αν θέλουμε τοποθετούμε σε καλαμάκι.

Συμβουλές: Προαιρετικά βάζουμε πιπεριά και κρεμμύδι.

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Ελλασωνίτικο

ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg πανσέτα Α/Ο
- **80** g Μαρινάτα Βοτάνων M429325
- **8** g καρύκευμα Gyros Dekora I5139015
- **100** g γραβιέρα
- πιπεριές πολύχρωμες

Διαδικασία Συνταγής:

Ξεκοκαλίζουμε την πανσέτα και κόβουμε τις άκρες ,μαρινάρουμε καλά και τοποθετούμε στην μέση την γραβιέρα και τις πιπεριές. Τυλίγουμε και δένουμε με σπάγκο .

Συμβουλές: μπορείτε να προσθέσετε σκληρό τυρί της αρεσκείας σας .

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Trofartis, Ρ. Φεραίου 140Β, Συκιές, Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2316012973, www.trofartis.gr, info@trofartis.gr

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Καρέ Γεμιστό BBQ

ΥΛΙΚΑ

- 1 kg Καρέ Μ/Ο
- **70** g μαρινάτα SMOKEY BBQ I5408024
- **60** g BBQ sauce G7662031
- **100** g Μπέικον σε φέτες
- Πιπεριές κόκκινες

-

Διαδικασία Συνταγής:

Καθαρίζουμε τις άκρες από το καρέ , ανοίγουμε στη μέση μαρινάρουμε και τοποθετούμε τη γέμιση. Τυλίγουμε και δένουμε με σπάγκο

Συμβουλές: Μπορείτε να προσθέσετε τυρί κρέμα στη γέμιση

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Χοιρινό Κυνηγού

ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg σπάλα χοιρινή
- **160** g Μαρινάτα Κυνηγού M447025
- **200** g μανιτάρια κονσέρβα
- **200** g κρεμμύδια
- **200 g πιπεριές πολύχρωμες**
- **100** g καρότα
- **30** g ηλιέλαιο

Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας και τα λαχανικά σε μεγάλα κομμάτια ,προσθέτουμε την μαρινάτα και ανακατεύουμε .

Συμβουλές: Προαιρετικά προσθέτουμε baby πατάτες .

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Trofartis, Ρ. Φεραίου 140Β, Συκιές, Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2316012973, www.trofartis.gr, info@trofartis.gr

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Ραγού χοιρινό

ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg σπάλα χοιρινή
- **130** g μαρινάτα Αλσατίας M427125
- **20** g ηλιέλαιο
- **200** g πιπεριές πολύχρωμες και κρεμμύδια
- **500** g κολοκυθάκια και καρότα

-

Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε μικρά κομμάτια , τα λαχανικά σε ροδέλες, προσθέτουμε την μαρινάτα και ανακατεύουμε .

Συμβουλές: Μπορείτε να προσθέσετε λαχανικά τις αρεσκείας σας .

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Ρολό χοιρινό Γεμιστό

ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg χοιρινό κρέας
- **14** g Καρύκευμα MIX ΝΟΣΤΙΜΟ M5307715
- **40** g Μαρινάτα GYROS I5651024
- **150** g Gouda ,μπέικον πιπεριά

Διαδικασία Συνταγής:

Φιλετάρουμε το κρέας και το καρυκεύουμε. Τοποθετούμε τη γέμιση, τυλίγουμε και τοποθετούμε σε δίχτυ.

Συμβουλές: Στη γέμιση μπορείτε να προσθέσετε υλικά της αρεσκείας σας . Μπορεί να γίνει μόνο με 18g Νοστιμο

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Trofartis, Ρ. Φεραίου 140Β, Συκιές, Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2316012973, www.trofartis.gr, info@trofartis.gr

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Spare Ribs

ΥΛΙΚΑ

- Χοιρινά ribs (από καρέ) κρεατομένα
- **80** g Μαρινάτα Smokey BBQ I5408024
- **50** g BBQ sauce G7662031

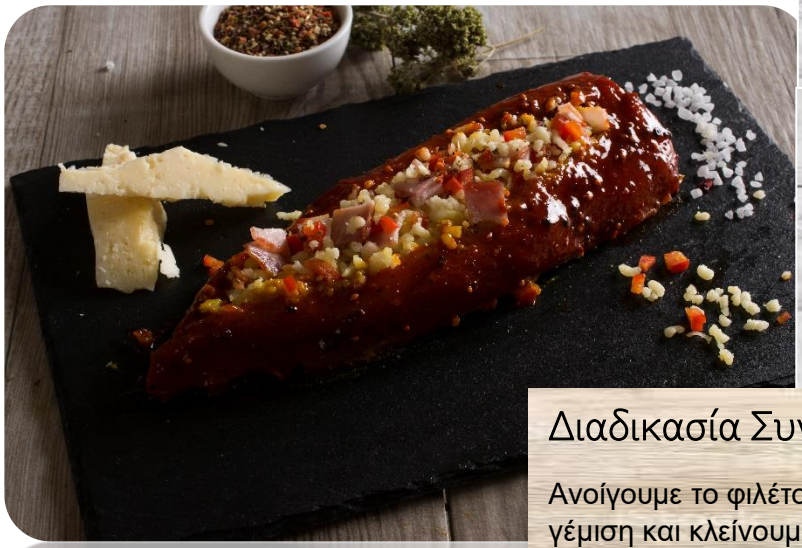
Διαδικασία Συνταγής:

Απλώνουμε την μαρινάτα και τη sauce καλά σε όλη την επιφάνεια.

Συμβουλές: Μπορεί να γίνει και με κρεατομένα πανσετοκόκκαλα

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Ψαρονέφρι bbq γεμιστό



ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg ψαρονέφρι
- **80** g Μαρινάτα Smokey BBQ I5408024
- **3** g Jager Decor M361015
- Τυρί κρέμα
- **100** g Πιπεριές και λιαστή ντομάτα

Διαδικασία Συνταγής:

Ανοίγουμε το φιλέτο στην μέση σαν γόνδολα. Μαρινάρουμε, βάζουμε τη γέμιση και κλείνουμε με καλαμάκι σουβλακιού και σπάγκο σταυρωτά.

Συμβουλές: Βρέχουμε τα ξυλάκια πριν τα καρφώσουμε για να μην καούν

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Trofartis, Ρ. Φεραίου 140Β, Συκιές, Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2316012973, www.trofartis.gr, info@trofartis.gr

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Εξοχικό

ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg χοιρινό κρέας
- **10** g Καρύκευμα Σχάρας I5291015
- **60** g Μαρινάτα GYROS I5651024
- **100** g κρεμμύδι
- **100** g πιπεριές
- **1** g σκόρδο granule E75003
- **30** g ηλιέλαιο

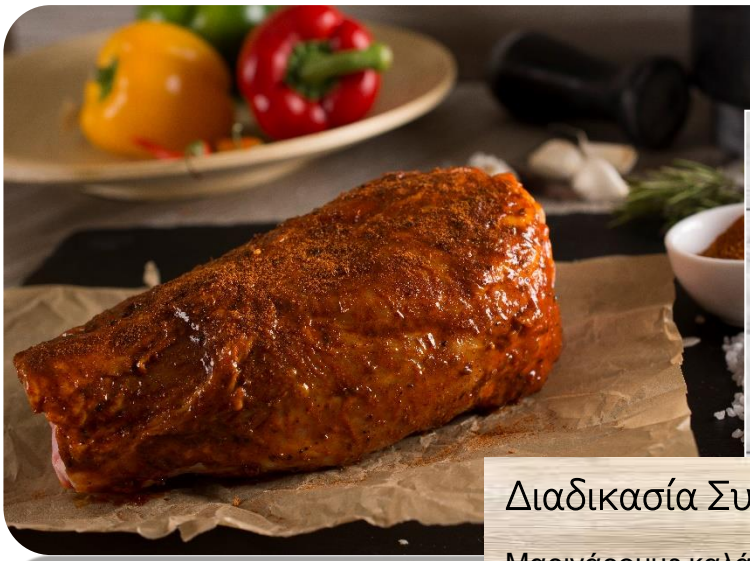
Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε κύβους, τα λαχανικά σε ροδέλες ,προσθέτουμε την καρύκευση και ανακατεύουμε .

Συμβουλές: μπορούμε να προσθέσουμε μαιντανό και λαχανικά της αρεσκείας μας

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Κότσι Χοιρινό



ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg χοιρινό κότσι
- **18** g Καρύκευμα Σχάρας I5291015
- **60** g BBQ sauce

Διαδικασία Συνταγής:

Μαρινάρουμε καλά το κρέας με την καρύκευση και την BBQ sauce

Συμβουλές: Για βέλτιστο αποτέλεσμα μπορούμε να τοποθετήσουμε το κρέας σε άλμη για ένα βράδυ.

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Trofartis, Ρ. Φεραίου 140Β, Συκιές, Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2316012973, www.trofartis.gr, info@trofartis.gr

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Κεμπάπ Χοιρινό

ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg χοιρινό κρέας
- **10** g Καρύκευμα Gyros Dekora I5139015
- **60** g Μαρινάτα GYROS I5651024
- **100** g κρεμμύδι
- **100** g πιπεριές
- **30** g ηλιέλαιο

-

Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε κύβους, τα λαχανικά σε ροδέλες ,προσθέτουμε την καρύκευση και ανακατεύουμε .

Συμβουλές: Αφήνουμε να μαριναριστεί μερικές ώρες

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Κλέφτικο χοιρινό

ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg χοιρινό κρέας
- **10** g Καρύκευμα Mix **Νόστιμο** M5307715
- **60** g μαρινάτα GYROS I5651024
- **100** g κρεμμύδι
- **100** g πιπεριές
- **1** g σκόρδο granule E75003
- **30** g ηλιέλαιο

Διαδικασία Συνταγής:

Μαρινάρουμε το κρέας και το τοποθετούμε στην σακούλα ψησίματος .

Συμβουλές: Αφήνουμε να μαριναριστεί μερικές ώρες

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Trofartis, Ρ. Φεραίου 140Β, Συκιές, Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2316012973, www.trofartis.gr, info@trofartis.gr

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Pulled Pork

ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg χοιρινό κρέας
- **80** g μαρινάτα Smokey BBQ I5408024
- **50** g BBQ sauce G7662031

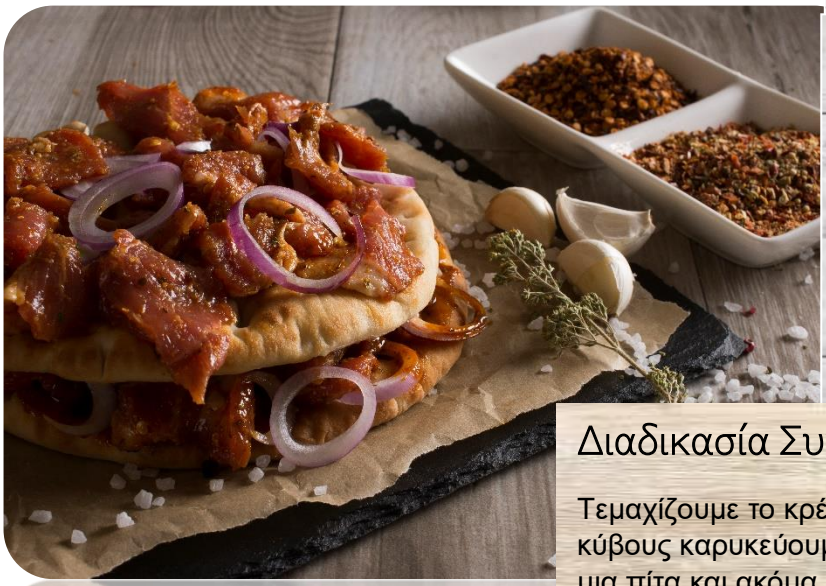
Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε μεγάλα κομμάτια μαρινάρουμε καλά και τοποθετούμε στη σακούλα ψησίματος .

Συμβουλές: Για βέλτιστο αποτέλεσμα μπορούμε να τοποθετήσουμε το κρέας σε άλμη για μια μέρα .

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Πίτες με Γύρο Χοιρινό



ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg χοιρινό κρέας
- **50** g Μαρινάτα GYROS I5651024
- **10** g Καρύκευμα Γύρος Σπέσιαλ M5951115
- Πίτα μικρή
- **200** g πιπεριές πολύχρωμες

Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε λωρίδες λεπτές και τις πιπεριές σε μικρούς κύβους καρυκεύουμε και τα τοποθετούμε πάνω σε πίτα. Βάζουμε άλλη μια πίτα και ακόμα μια στρώση κρέας

Συμβουλές: Αντί για πίτα μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τορτίγια και να την δέσουμε με σπάγκο .

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Trofartis, Ρ. Φεραίου 140Β, Συκιές, Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2316012973, www.trofartis.gr, info@trofartis.gr

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Μοσχάρι κυνηγού

ΥΛΙΚΑ

- **1** kg μοσχαρίσιο κρέας
- **160** g Μαρινάτα Κυνηγού M447025
- **200** g πιπεριές
- **200** g Κρεμμύδια
- **200** g Μανιτάρια κονσέρβα
- **200** g καρότα
- **30** g ηλιέλαιο

Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε κύβους και τα λαχανικά σε ροδέλες. προσθέτουμε την μαρινάτα μαζί και ανακατεύουμε .

Συμβουλές: Προαιρετικά βάλτε πατάτες baby ή αρακά

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Μοσχάρι ραγού

ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg μοσχαρίσιο κρέας
- **150** g Μαρινάτα Αλσατίας M427125
- **800** g καρότα, πιπεριές, κρεμμύδια κολοκυθάκια ,αρακάς
- **30** g ηλιέλαιο

Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε κύβους και τα λαχανικά σε ροδέλες. προσθέτουμε την μαρινάτα μαζί και ανακατεύουμε

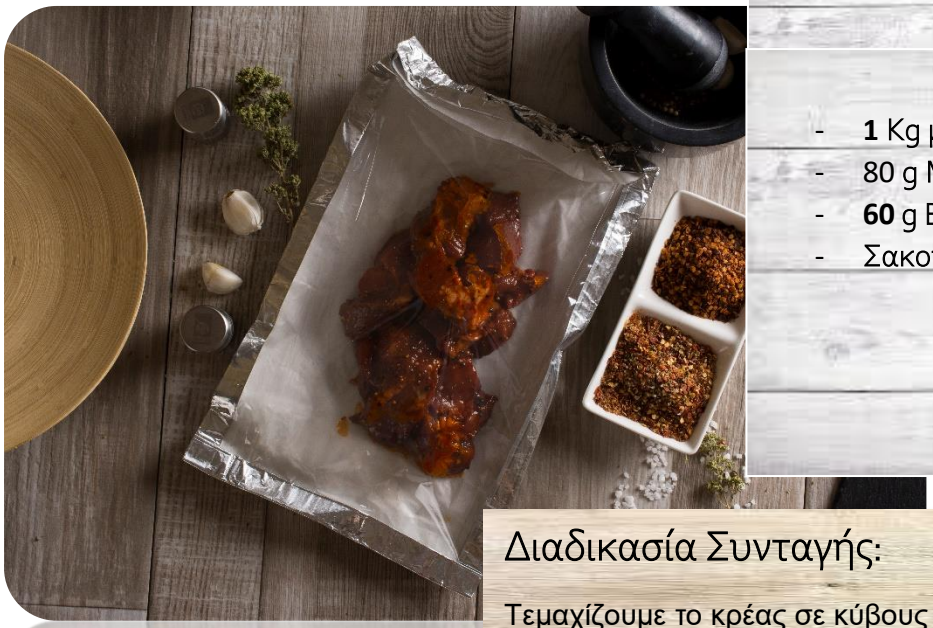
Συμβουλές: Προσθέτουμε λαχανικά τις αρεσκείας μας.

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Trofartis, Ρ. Φεραίου 140Β, Συκιές, Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2316012973, www.trofartis.gr, info@trofartis.gr

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Pulled Beef



ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg μοσχαρίσιο κρέας
- 80 g Μαρινάτα Smokey BBQ I5408024
- **60** g BBQ sauce G7662031
- Σακούλα ψησίματος Indasia

Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε κύβους μαρινάρουμε και το τοποθετούμε στην σακούλα ψησίματος .

Συμβουλές: Για βέλτιστο αποτέλεσμα μπορούμε να τοποθετήσουμε το κρέας σε άλμη για μια μέρα .

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Ρολό Μοσχάρι

ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg μοσχαρίσιο κρέας
- **80** g Μαρινάτα Smokey BBQ I5408024
- **10** g Καρύκευμα Σχάρας I5291015
- **100** g καρότα
- **100** g τυρί κρέμα
- **100** g πιπέρια κόκκινη

Διαδικασία Συνταγής:

Φιλετάρουμε το κρέας μαρινάρουμε και το τοποθετούμε την γέμιση στη μέση τυλίγουμε και περνάμε σε δίχτυ .

Συμβουλές: Η γέμιση μπορεί να γίνει με υλικά της αρεσκείας .

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Trofartis, Ρ. Φεραίου 140Β, Συκιές, Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2316012973, www.trofartis.gr, info@trofartis.gr

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Κοντοσούβλι Κότας

ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg φιλέτο κότας στήθος ή μπούτι
- **18** g Καρύκευμα Ψητό Κοτόπουλο M403015
- Πιπεριές πράσινες
- Κρεμμύδι
- **20** g ηλιέλαιο

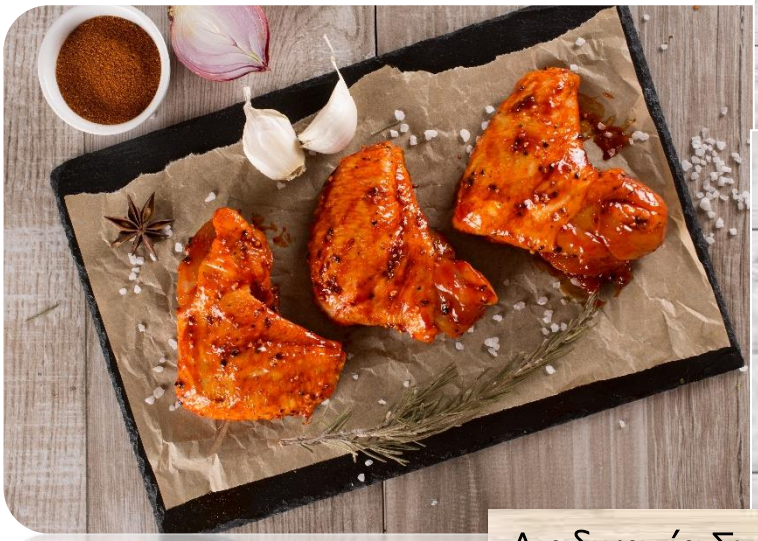
Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε κύβους και τα λαχανικά σε ροδέλες. Προσθέτουμε την καρύκευση

Συμβουλές: Προαιρετικά βάζουμε μια κουταλιά μουστάρδας

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Φτερούγες Κότας BBQ



ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg κοτόπουλο Α/Ο
- **18** g καρύκευμα Ψητό Κοτόπουλο M403015
- **60** g BBQ sauce G7662031

-

Διαδικασία Συνταγής:

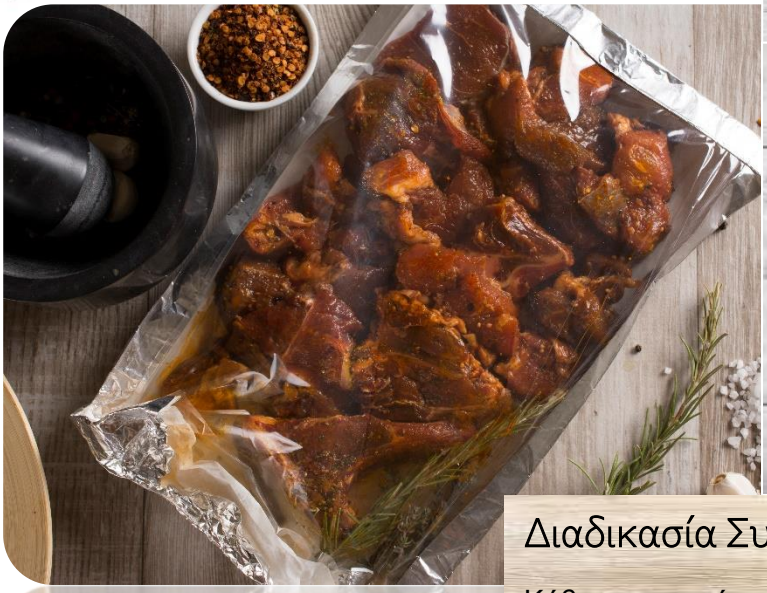
Μαρινάρουμε καλά τις φτερούγες

Συμβουλές: Γίνεται και με κοπανάκια ή ολόκληρο κοτόπουλο σε κομμάτια

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Trofartis, Ρ. Φεραίου 140Β, Συκιές, Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2316012973, www.trofartis.gr, info@trofartis.gr

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS



Τρίπτυχο

ΥΛΙΚΑ

- **400** g χοιρινό μ/ο
- **300** g πρόβειο μ/ο
- **300** g μοσχαρί μ/ο
- **70** g Μαρινάτα Βοτάνων I5737024
- **10** g Καρύκευμα Gyros Dekora I5139015
- Σακούλα Indasia
- **1** κρεμμύδι ξερό
- **1** σκελίδα σκόρδο
- **20** g ηλιέλαιο

Διαδικασία Συνταγής:

Κόβουμε το κρέας και τα λαχανικά σε κύβους, προσθέτουμε την μαρινάτα μαζί με την καρύκευση . Βάζουμε σε σακούλα ψησίματος.

Συμβουλές: Μπορούμε να προσθέσουμε και πιπεριές

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Αρνάκι Βοτάνων

ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg αρνάκι Α/Ο
- **70** g Μαρινάτα Βοτάνων I5737024
- **10** g Καρύκευμα Gyros Dekora I5139015
- **1** κρεμμύδι ξερό

Διαδικασία Συνταγής:

Μαρινάρουμε το αρνάκι με όλα τα υιλκά

Συμβουλές: Γίνεται πολύ ωραίο και με ολόκληρο καρέ

Trofartis
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Trofartis, Ρ. Φεραίου 140Β, Συκιές, Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2316012973, www.trofartis.gr, info@trofartis.gr