



ΣΥΝΤΑΓΕΣ- ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ  
ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ 2020




*Η ομάδα της Trofartis σας εύχεται ολόψυχα ευτυχισμένα Χριστούγεννα και καλή Πρωτοχρονιά με υγεία για εσάς, τις οικογένειες σας αλλά και για όλους τους συναθρώπους μας!*

*Σε αυτούς τους δύσκολους καιρούς ας δώσουμε χαρά με τη δημιουργικότητα μας στους ανθρώπους που μας εμπιστεύονται το γιορτινό τους τραπέζι...*


*Καλές Γιορτές*

Trofartis






## Ρολό μοσχάρι μαριναρισμένο με τρούφα, γεμιστό με εορταστική γέμιση




### ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg μοσχαρίσιο κρέας
- 50 g μαρινάτα Τρούφας G130824
- 10g Permix Dekor M374515
- 250 g γέμιση Χριστουγέννων για μοσχαρι




**Διαδικασία Συνταγής:** Απλώνουμε και τρίβουμε την μαρινάτα ομοιόμορφα στο κρέας. Βάζουμε μια γραμμή permix dekor κατά μήκος από άκρη σε άκρη. Βάζουμε όση γέμιση χρειάζεται και κλείνουμε ως συνήθως. Παρακαλώ δείτε τη συνταγή γεμισης στο τέλος του φυλλαδίου

**Συμβουλές:** Αφήνουμε μαριναρισμένο μια ημέρα για να τρυφεροποιηθεί από την μαρινάτα




## Ρολό μοσχάρι μαριναρισμένο με Βουτυρο και Βότανα, γεμιστό με εορταστική γέμιση



### ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg μοσχάρι για ρολό
- 100 g Μαρινάτα Βοτάνων M429325
- 10g Permix Dekor M374515
- 250 g γέμιση Χριστουγέννων για μοσχαρι



**Διαδικασία Συνταγής:** Απλώνουμε και τρίβουμε την μαρινάτα ομοιόμορφα στο κρέας. Βάζουμε μια γραμμή permix dekor κατά μήκος από άκρη σε άκρη. Βάζουμε όση γέμιση χρειάζεται και κλείνουμε ως συνήθως. Παρακαλώ δείτε τη συνταγή γεμισης στο τέλος του φυλλαδίου

**Συμβουλές:** Αφήνουμε μαριναρισμένο μια ημέρα για να τρυφεροποιηθεί από την μαρινάτα



## Ρολό κιμά, γεμιστό με Εορταστική γέμιση

### ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg κιμάς βόειος
- 90 g Βάση για παρασκευάσματα M5077415
- 20 g καρύκευμα μπιφτεκι M5076615
- 150 g νερό
- 10g ελαιόλαδο
- 20 g Μαρινάτα κυνηγού
- 10g Ρεpermix Dekor M374515
- 250 g γέμιση Χριστουγέννων για μοσχαρι

**Διαδικασία Συνταγής:** Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά. Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση μέχρι ομογενοποίησης. Στρώνουμε 1kg με ίδιο πάχος πάνω σε λαδόκολα ή μεμβράνη. Βάζουμε μια γραμμή ρεpermix dekor κατά μήκος από άκρη σε άκρη. Βάζουμε όση γέμιση χρειάζεται και κλείνουμε ως συνήθως. Με πινέλο αλοΐφουμε με μαρινάτα κυνηγού. Παρακαλώ δείτε τη συνταγή γέμισης στο τέλος του φυλλαδίου

**Συμβουλές:** Ο κιμάς 2 φορές 4.5mm ή 1 φορά σε 3mm. Ζυμώνουμε καλά να δέσει.

## Ρολό κιμά γλυφιτζούρι


### ΥΛΙΚΑ

- 0,5 Kg κιμάς βόειος
- 0,5 kg κιμάς χοιρινός
- 90 g Βάση για παρασκευάσματα M5077415
- 20 g καρύκευμα μπιφτεκι M5076615
- 150 g gouda, μπέικον και πιπεριές
- 30g μαρινάτα smokey bbq
- 15 g μαιντανός
- 150 g νερό
- 10g ηλιέλαιο

**Διαδικασία Συνταγής:** Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά. Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση και το καρύκευμα μέχρι ομογενοποίησης. Απλώνουμε την σφολιάτα και βάζουμε μια πανω μια στρώση κιμά και τα υπόλοιπα υλικά. Τυλίγουμε, γλασαρούμε με την μαρινάτα με πινέλο και αφήνουμε ολόκληρο ή κοβουμε σε φετες

**Συμβουλές:** Περνάμε το κρέας κρύο 2 φορές από 4,5mm σίτα.





## Χοιρινό ρολό Χριστουγέννων Γεμιστό με Εορταστική γέμιση

### ΥΛΙΚΑ

- 1 kg χοιρινό κρέας για ρολό
- 70 g μαρινάτα SMOKEY BBQ I5408024
- 50 g BBQ sauce G7662031
- 250g γέμιση ερταστική χοιρινού

**Διαδικασία Συνταγής:** Απλώνουμε και τρίβουμε την μαρινάτα ομοιόμορφα στο κρέας.  
.Βάζουμε όση γέμιση χρειάζεται και κλείνουμε ως συνήθως. Παρακαλώ δείτε τη συνταγή γεμισης στο τέλος του φυλλαδίου

**Συμβουλές:** Αν θέλουμε στρώνουμε απ έξω μερικές φέτες μπέικον



## Καρέ Γεμιστό BBQ



### ΥΛΙΚΑ

- 1 kg Καρέ A/O
- 70 g μαρινάτα SMOKEY BBQ I5408024
- 60 g BBQ sauce G7662031
- 100g Μπέικον σε φέτες
- Πιπεριές κόκκινες
- Γραβιέρα

### 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





## Ρολό χοιρινό Γεμιστό

### ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg χοιρινό κρέας
- 6 g καρύκευμα παραδοσιακό I5139015
- 80 g μαρινάτα GYROS I5651024
- 200g γέμιση Χοιρινό ρολό αλλαντικών



**Διαδικασία Συνταγής:** Απλώνουμε και τρίβουμε την μαρινάτα ομοιόμορφα στο κρέας. Βάζουμε όση γέμιση χρειάζεται και κλείνουμε ως συνήθως. Παρακαλώ δείτε τη συνταγή γέμισης στο τέλος του φυλλαδίου

**Συμβουλές:** Στη γέμιση μπορείτε να προσθέσετε υλικά της αρεσκείας σας .

 **Trofartis**  
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS



## Τηγανιά Κραδάτη Κυνηγού

### ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg χοιρινό κρέας
- 50 g μαρινάτα Κυνηγού M447025
- 40 g μαρινάτα Κρασιού M7426024
- 150 g μανιτάρια φρέσκα ή κονσέρβα
- 100 g baby καρότα
- 150 g κρεμμύδι

### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας, προσθέτουμε όλα τα λαχανικά και τις μαρινάτες

**Συμβουλές:** Γίνεται τέλεια με αγριόχοιρο ή κουνέλι .

 **Trofartis**  
FOOD QUALITY TECHNOLOGY INGREDIENTS

Trofartis, Ρ. Φεραίου 140B, Συκιές, Θεσσαλονίκη  
Τηλ. 2316012973, [www.trofartis.gr](http://www.trofartis.gr), [info@trofartis.gr](mailto:info@trofartis.gr)



## Μοσχάρaki Ταλιάτα με τρούφα και πιπερία

### ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg κρέας μοσχάρι σε λεπτές λωρίδες
- 30 g μαρινάτα Τρούφα G130824
- 40 g μαρινάτα Πιπεριών G8413024
- 10g ηλιέλαιο
- 1 ξερό κρεμμύδι
- Καλαμπόκι κονσέρβα

### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας μας σε πολύ λεπτές λωρίδες και προσθέτουμε τις μαρινάτες και τα λαχανικά. Αφήνουμε μερικές ώρες να τρυφεροποιηθεί.

**Συμβουλές:** Κατά προτίμηση ελιά, λαμό, χτένι σπάλας ή τρίμματα από ξεκοκάλισμα.

## Γεμιστή κότα - γαλοπούλα

### ΥΛΙΚΑ

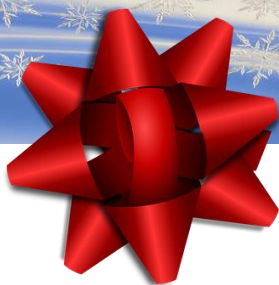
- 1 κότα ή γαλοπούλα
- 30 g/kg μαρινάτα Μουστάρδας G7105024
- 15 g/kg καρύκευμα BratHendl – ψητό κοτοπουλο
- Γέμιση όση χρειαστεί

### Διαδικασία Συνταγής:

Αλοιφουμε το δέρμα με την μαρινάτα και καρυκεύουμε με το BratHendl Γεμίζουμε με την εορταστική γέμιση.

**Συμβουλές:** Κατά προτίμηση μεγάλη κότα





## Οι Γεμίσεις μας:

### 1. Εορταστική γέμιση για ρολό μοσχάρι :

- κιμάς μοσχαρίσιος 350g
- τυρί κρέμα 200g
- δαμάσκηνα αποξηραμένα 100g
- σταφίδες 50g
- τρίμμα άρτου 50g
- καπνιστό μπέικον 100g
- σκόρδο γκρανουλε ή σκόνη 3g
- κρεμμύδι αφυδατωμένο 5g
- κάστανα 70g
- μαρινάτα Αλατιάς M427125, 80g



### 2. Εορταστική γέμιση για χοιρινό ρολό:

- κιμας χοιρινός 350g
- τυρί κρέμα 200g
- δαμάσκηνα αποξηραμένα 100g
- σταφίδες 50g
- τρίμμα άρτου 50g
- καπνιστό μπέικον 100g
- σκόρδο γκρανουλε ή σκόνη 3g
- κρεμμύδι αφυδατωμένο 5g
- κάστανα 70g
- μαρινάτα Κυνηγού M447025, 80g

### 3. Εορταστική γέμιση για κότα-γαλοπούλα:

- κιμας χοιρινός ή κότας 300g
- συκωτάκια κότας 300g
- σταφίδες 100g
- ρύζι που βράζει γρήγορα 150g
- καπνιστό μπέικον 100g
- σκόρδο γκρανουλε ή σκόνη 3g
- κρεμμύδι αφυδατωμένο 5g
- μαρινάτα Βούτυρο-βότανα M447025, 80g
- frischin long life 5g
- Brndy metaxa 20g

