



ΜΑΖΙ  
ΣΧΕΔΙΑΖΟΥΜΕ  
ΤΟ ΝΕΟ ΣΑΣ ΠΡΟΪΟΝ.



## Μαρινάδες

Το μαρινάρισμα του κρέατος είναι από τις παλαιότερες τεχνικές που συναντάμε στην ιστορία της γαστρονομικής τέχνης. Στην Παπαδημητρίου Α.Β.Ε.Ε. δημιουργήσαμε μία σειρά από Υγρές Μαρινάδες κατάλληλες για κάθε είδος κρέατος και τρόπο μαγειρέματος. Με τους σωστούς συνδυασμούς μπαχαρικών, αρωματικών φυτών και λαδιού, οι υγρές μαρινάδες θα κάνουν το κρέας τρυφερό και θα αναδείξουν τη γεύση του. Προσφέρουμε επιπλέον μια σειρά από Μαρινάδες σε Αφυδατωμένη Μορφή. Κατάλληλες για όλες τις εφαρμογές ψωσίματος, αποτελούν ένα από τα πιο σημαντικά βοηθήματα στη μαγειρική. Με την απλή προσθήκη λαδιού προσφέρουν ένα πολύ ζουμερό αποτέλεσμα. Θα αναδείξουν τη γεύση και την υφή κάθε κρέατος, προσδίδοντας παράλληλα ένα σαφή αρωματικό χαρακτήρα.

# Μαρινάδες Λαδιού

Προϊόν	Περιγραφή	Δοσολογία	Συσκ.	Χρήση
Γύρος	Μαρινάδα με μπαχαρικά και βότανα, ιδανική για λεπτοκομμένο γύρο κοτόπουλο και χοιρινό.	80-100 g/kg κρέατος	1 kg	
Σχάρας	Μαρινάδα λαδιού με ρίγανη και λεμόνι για όλα τα είδη κρέατος, ιδανική για ψήσιμο στη σχάρα.	60-80 g/kg κρέατος	1 kg	
Κοτόπουλο	Μοναδική γεύση πάπρικας και κάρυ για τέλεια μαριναρισμένο κρέας κοτόπουλου.	60-80 g/kg κρέατος	1 kg	
Μεσογειακή	Μαρινάδα πλούσια σε παραδοσιακά αρωματικά φυτά, ελαιόλαδο και υπέροχο άρωμα λεμονιού.	60-80 g/kg κρέατος	1 kg	
Μουστάρδας	Ξεχωριστή μαρινάδα με μουστάρδα, κρεμμύδι και σπόρους σιναπιού, για τέλεια γευστικά αποτελέσματα.	60-80 g/kg κρέατος	1 kg	
Μπύρας	Μοναδική μαρινάδα με γεύση μπύρας, κρεμμυδιού και πάπρικας, ιδανική για όλους τους τρόπους μαγειρέματος.	60-80 g/kg κρέατος	1 kg	
Μουστάρδα Μέλι	Μαρινάδα με μουστάρδα και μέλι. Ιδανική για κοτόπουλο και χοιρινό.	80-100 g/kg κρέατος	1 kg	
Κάρυ Πορτοκάλι	Μαρινάδα με κάρυ και φυσικό λάδι πορτοκαλιού.	80-100 g/kg κρέατος	1 kg	
Τυριού	Μαρινάδα με πλούσια γεύση τυριού, για όλα τα είδη κρέατος.	80-100 g/kg κρέατος	1 kg	
Παραδοσιακή	Γεύση εμπνευσμένη από την ελληνική παράδοση, με ρίγανη, κρεμμύδι, θυμάρι, τομάτα και ελαφρύ άρωμα καπνού.	60-80 g/kg κρέατος	1 kg	



Πληθώρα συσκευασιών και μεγεθών.



Όλα τα εμπορεύματα προέρχονται από περισσότερες από μία χώρες.



# Μαρινάδες



Προϊόν	Περιγραφή	Δοσολογία	Συσκ.	Χρήση
BBQ	Λαχταριστή μαρινάδα με τη γνωστή γεύση BBQ και καπνιστή πάπρικα.	60-80 g/kg κρέατος	1 kg	
Γλυκόξινη	Γευστική μαρινάδα για γλυκόξινες παρασκευές κοτόπουλου και χοιρινού, ιδανική και για τηγάνι.	60-80 g/kg κρέατος	1 kg	
Βασιλικού Σκόρδου	Απίθανη μαρινάδα με ιδανικές αναλογίες βασιλικού, αρωματικών φυτών και της αγαπημένης γεύσης σκόρδου.	60-80 g/kg κρέατος	1 kg	
Ναπολιτένη	Φυσική γεύση τομάτας, με νότες βασιλικού και σκόρδου.	80-100 g/kg κρέατος	1 kg	
Choco Spicy	Η σοκολάτα συναντά τα μπαχαρικά σε μια μαρινάδα που την νοστιμά τη δεν τη χωρά η φαντασία. Για όλα τα είδη κρέατος.	80-100 g/kg κρέατος	1 kg	
Μαρινάδα Βουτύρου Αρωματικών Φυτών	Μαρινάδα με πλούσιο άρωμα βουτύρου και γεύση Ελληνικών αρωματικών φυτών.	80-100 g/kg κρέατος	1 kg	
Μαρινάδα Espresso	Αρμονικός συνδυασμός αρωματικών φυτών, μπαχαρικών, πλούσιας γεύσης και αρώματος αυθεντικού Ιταλικού Espresso. Μια ξεχωριστή γευστική πρόταση για όλα τα είδη κρέατος.	60-80 g/kg κρέατος	1 kg	
Μαρινάδα Picante	Πικάντικη Μαρινάδα με έντονο άρωμα πιπεριάς, για τους λάτρεις τις πικάντικης κουζίνας. Ιδανική για Μεξικανικές παρασκευές και τηγανιές.	60-80 g/kg κρέατος	1 kg	



Πληθώρα συσκευασιών και μεγεθών.

# Μαρινάδες αφυδατωμένες (Dry)

Προϊόν	Περιγραφή	Δοσολογία	Συσκ.	Χρήση
Αρωματικών Φυτών	Μυρωδάτη μαρινάδα με αρωματικά φυτά και ευχάριστο άρωμα θουτύρου, κατάλληλη για κάθε τρόπο μαγειρέματος.	25 g σε 40 ml νερό και 40 ml λάδι	1 kg	
Πουλερικών	Πλούσια σε γεύση μαρινάδα με πάπρικα και θυμάρι, ιδανική για χρήση σε πουλερικά.	25 g σε 40 ml νερό και 40 ml λάδι	1 kg	
Σχάρας	Μαρινάδα σε σκόνη με πλούσιο άρωμα ρίγανης και λεμονιού για όλα τα είδη κρέατος.	25 g σε 40 ml νερό και 40 ml λάδι	1 kg	

# Σάλτσες αφυδατωμένες (Dry) για τηγανιές

Προϊόν	Περιγραφή	Δοσολογία	Συσκ.	Χρήση
Μεσογειακής τηγανιάς	Μοναδική σάλτσα με μίγμα αρωματικών φυτών, ιδανική για τηγανιές.	60-70 g (+100 ml νερό)	1 kg	
Μουστάρδας	Πλούσια γεύση μουστάρδας με προσθήκη κρεμμυδιού και σπόρων σιναπιού.	60-70 g (+100 ml νερό)	1 kg	
Thai	Γευστική γλυκόξινη σάλτσα με ινδοκάρυδο, πάπρικα και κάρυ, για δημιουργίες της ταϊλανδέζικης κουζίνας.	60-70 g (+100 ml νερό)	1 kg	



Όλα τα εμπορεύματα προέρχονται από περισσότερες από μία χώρες.