



Urechi snack

BUNĂȚĂȚI GĂTITE *precomandă*

- Tochitură de porc în sos de roșii | 1kg
- Sarmale în foi de varză murată / viță de vie cu afumătură | 1kg
- Sarmale de post cu orez și legume în foi de viță de vie | 1kg
- Ostropel de ciocănele de pui cu sos de roșii | 1kg
- Pulpe de pui dezosate la grătar cu ierburi și usturoi | 1kg
- Friptură de miel la tavă în suc propriu (pulpă / spată fără os) | 1kg
- Slanină Iberică coaptă și afumată | la kg
- Urechi de porc snack | 200g
- Bacon afumat cu șoric | la kg
- Pui chinezesc Sweet & Sour | 1kg
- Butter Chicken - pui în sos indian cu alune | 1kg
- Chicken Tikka Masala | 1kg
- Iahnie de fasole | 1kg



Ostropel pui

BENEFICII

Optimizarea timpului de gătire și servire rapidă

Bucătăria poate face față cu ușurință unor valuri mari de clienți sau evenimente neprevăzute, deoarece carnea este deja porționată, tratată termic și gata de asamblare pe farfurie.

Reducerea masivă a pierderilor și Food Cost fix

Produsele gata preparate și congelate au un *food cost* exact per porție, deoarece greutatea cumpărată este egală cu cea servită clientului.

Tehnologia de congelare rapidă (IQF) permite bucătarilor să scoată din congelator exact atâtea porții câte s-au comandat în acea zi, eliminând riscul ca bucățile de carne refrigerate să expire și să fie aruncate.

Managementul personalului și simplificarea fluxului

Produsele gata gătite pot fi finalizate cu succes și de către un ajutor de bucătar sau un operator, respectând doar timpul și temperatura de regenerare recomandate de producător.

Siguranță alimentară și conformitate HACCP

Produsele din carne gata preparate elimină faza critică de manipulare a sângelui și a cărnii crude în incinta restaurantului. Congelarea industrială rapidă (blast freezing) inactivează bacteriile instantaneu și păstrează calitatea celulară a cărnii, menținându-i suculența, frăgezimea și textura intacte în momentul decongelării.

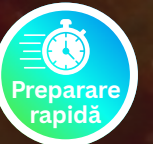
Consistența meniului (Standardizare)

Clienții se întorc în restaurant pentru că le-a plăcut un anumit preparat. Produsele gata preparate garantează că o aripioară de porc sau o coastă de porc vor avea exact același gramaj, aceeași textură și același profil de condimentare, indiferent de cine lucrează în bucătărie în acea zi.

Contact:

DS Import SRL, Brașov, Plevnei 12
contact@easychef.ro

EASYCHEF.RO



CATALOG PRODUSE *slow cooked*

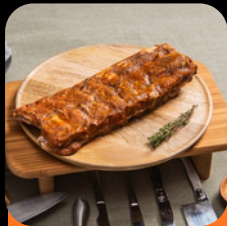
PRODUS ÎN ROMÂNIA



SPECIALITĂȚI DIN PORC

gata gătite

Savurează gustul bogat al cărnii de porc, atent selecționată pentru o textură fragedă și arome irezistibile, potrivite oricărei mese. Prin gătirea lentă, păstrăm suculența naturală și combinăm ingrediente alese, obținând o experiență culinară savuroasă și echilibrată.



Scăriță marinată roșie cu boia | 500g
Scăriță cu sos BBQ | 500g
Scăriță cu sirop de arțar | 500g



Fiecare bucată este rezultatul a mai bine de 8 ore de gătit la temperatură scăzută, folosind doar ingrediente naturale și multă răbdare.

slow cooked



Coastă de porc afumată (coaste de piept) | 1kg
slow cooked

Mici vită - porc grill | 1kg
Mici porc grill | 1kg

*la grătar
cu carbuni*



Porchetta Roast | 350g

Rulată cu un mix perfect de condimente, această friptură devine un deliciu suculent după ore de gătire lentă.

disponibil și piesă întreagă | la kg

slow cooked



slow cooked

Obrăjori de porc | 250g

O delicată rară gătită timp de 8 ore la temperatură scăzută, până când carnea devine incredibil de fragedă și aromată.



slow cooked

Ciolănel de porc | 750g

Gătit 12 ore la temperatură scăzută, acest preparat devine o delicată incredibil de fragedă.



slow cooked

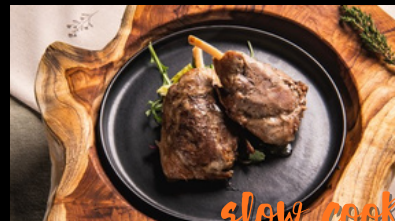
Pulled pork | 250g

Inspirați de cultura BBQ americană, am creat acest Pulled Pork autentic, gătit cu răbdare și pasiune timp de 8-10 ore.



Chiftele de porc cu mărar / fără mărar | 1kg

Preparate manual, din carne proaspătă de porc și arome generos cu mărar verde.



slow cooked

Aripioare de porc | 500g

Cunoscute și ca baby ciolănel, sunt gătită cu răbdare până când devin incredibil de fragede, păstrând toată suculența și aromele intense.



Garniță de porc în untură cu cârnați afumați | 500g

Gătită lent până la perfecțiune, marinată în condimente speciale, oferă o experiență culinară premium.

SPECIALITĂȚI DIN VITĂ

gata gătite

Gustul inconfundabil al cărnii de vită, selectată cu atenție și preparată lent pentru a menține savoarea sa naturală. În fiecare preparat descoperă o textură fragedă, completată de condimente combinate armonios și care pun în evidență prospețimea cărnii.



slow cooked

Obrăjori de vită fragezi în suc propriu | 300g

Frăgezime desăvârșită prin gătire lentă de peste 12 ore, infuzată cu arome intense. O expresie a rafinamentului culinar, obținută prin măiestrie și răbdare.



slow cooked

Pulled Beef - carne franjurată de vită | 500g

Gătit lent, cu arome intense și frăgezime desăvârșită, aducând gustul autentic al BBQ-ului în orice preparat.

Ciolan de porc anterior cu șorici | 1kg
slow cooked

Roast pork - ceafă de porc slow cooked | la kg
slow cooked

Cotlet de porc roast la cuptor piesă întreagă | la kg
slow cooked



Pate rustic de porc cu Mangaliță | caserolă 500g



slow cooked

Rasol de vită -

Osso Buco | 500g

O capodoperă culinară din bucătăria italiană, gătită lent până la perfecțiune. Aromele intense și măduva din os transformă acest preparat într-o delicată deosebită.



slow cooked

Ragu Bolognese | 500g

Gătit lent cu carne de vită premium și legume proaspete, pentru o savoare profundă și fidelă tradiției din regiunea Emilia-Romagna.

SPECIALITĂȚI DIN MIEL

gata gătite

Pastramă de miel cu ierburi | 300g
slow cooked

Rasol de miel | 500g
slow cooked

SPECIALITĂȚI DIN PASĂRE

gata gătite

Jumătate de pui gata gătit marinat | 500g
slow cooked

Pulpe de pui fără os gata gătite marinate cu boia și usturoi | 1kg
slow cooked

Chiftele de pui | 1kg

Piept de pui la cuptor | 1kg



Pulpe de rață confiate | 350g

Preparate după metoda tradițională de confiere și aseasonate cu măiestrie, aceste pulpe de rață ating perfecțiunea texturii:

*crocante la exterior și
incredibil de fragede
în interior.*