

+36 20 919 80 12 • gyrosmarket@gmail.com



anno
2007

GYROS MARKET

GYROS / DÖNER / KEBAB
NAGYKERESKEDELEM





A gyorsfagyasztott GYROS/DÖNER húst különleges, a magyar ízlésvilágnak is jól bevált fűszerekkel pácoljuk, melynek során a termék elnyeri az igazi GYROS/DÖNER ízt, sütése alatt pedig eredeti, kellemes GYROS/DÖNER illatot áraszt. Az ily módon elkészített nyársakat élelmiszeripari fóliába csomagoljuk, majd sokkoló/gyorsfagyasztó technikával lehetővé tesszük a hosszú idejű raktározást. A csomagolt hús biztosítja a higiénikus tárolást, valamint a gyorsfagyasztási technikának köszönhetően első napos frissességet biztosít a húsnak.



FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT

Pácolt, fűzött, csomagolt, gyorsfagyasztott sütésre kész termék. A csomagolás eltávolítása után, a sütőre helyezzük a húst és alacsony hőmérsékleten melegítjük. Miután kiolvadt elkezdődhet a sütés.

A GYROS/DÖNER/KEBAB nyársat 24 órán belül le kell vágni, másnapra átvinni nem szabad!



GYROS/DÖNER/KEBAB RECEPT



KÉSZRE SÜTÖTT, FAGYASZTOTT, CSOMAGOLT KÉSZ GYROS/DÖNER HÚS

Készre sütött, csomagolt, gyorsfagyasztott GYROS/DÖNER/KEBAB hús éttermi fogyasztásra. Kizárólag olvasztani és melegíteni szükséges. Felhasználható rendezvényeken, baráti társaságok összejövetelénél, mivel pár perc alatt, fáradtság nélkül elkészíthető.

Ajánlott azon vendéglátó egységeknek, akik még eddig nem forgalmazták a terméket és ki szeretnék próbálni. De ajánljuk kimondott GYROS/DÖNER/KEBAB ÜZLETEKNEK is kiegészítésként/pótlásként. Mivel nem szükséges jelentős anyagi befektetéssel gyrossütőt és egyéb eszközöket vásárolni.

Legjobb és legfinomabb, ha rostlapon melegítik fel! Felszolgálható önmagában, pitában vagy tortillában, zöldségekkel és egyéb köretekkel.



Kiszerelés: 1,5 kg dobozban

Tárolás: - 18°C-on

Fogyasztható a gyártástól számított 1 évig.

ÚJDONSÁG!

ÚJ TERMÉKÜNK A KÉSZRE SÜTÖTT, ELŐHÚTOTT, VÉDŐGÁZOS GYROS/DÖNER/KEBAB HÚS

Készre sütött, előhűtött, védőgázos vákuumsomagolt GYROS/DÖNER/KEBAB húsunk, ami friss ízélményt nyújt vendégeinek. Előkészítő munkát nem igényel, pár perc alatt felszolgálható a vendégek részére. Az ebből készített ételnél nincs sülési veszteség, könnyen kalkulálható és ellenőrizhető adagok.

Ajánlott azon vendéglátó egységeknek, akik még eddig nem forgalmazták a terméket és ki szeretnék próbálni. De ajánljuk kimondott GYROS/DÖNER/KEBAB ÜZLETEKNEK is kiegészítésként/pótlásként. Mivel nem szükséges jelentős anyagi befektetéssel gyrossütőt és egyéb eszközöket vásárolni. Legjobb és legfinomabb, ha rostlapon melegítik fel!

Felszolgálható önmagában, pitában vagy tortillában, zöldségekkel és egyéb köretekkel.

Élelmiszer üzleteknek: 0,5 kg -os kiszerelés

Vendéglátó üzleteknek: 1,5 kg-os kiszerelés

Tárolás: - 4-5°C-on

Fogyasztható a gyártástól számított 3 hétig.



VÉDŐGÁZOK SZEREPE A CSOMAGOLÁSNÁL

A gázok rendkívül fontos szerepet töltenek be az élelmiszeripar számos területén. Segítik az eljárások hatékonyságát, többek között a védőgázos élelmiszeripari csomagolótechnikában is.

Számos előnnyel rendelkezik

A természetes gázok (nitrogén, széndioxid, oxigén), valamint a megfelelő csomagolóanyagok és gépek használata révén a termékek minősége fenntartható és eltarthatósági idejük növelhető.

A védőgáz alkalmazásának számos előnye van. Sikeresen meggátolja a természetes úton történő romlást – ami egyaránt fontos előny a gyártóknak és a vevőknek –, jelentősen megnöveli az eltarthatóságot, frissen és étvágygerjesztően tartja a terméket, valamint csökkenti a termék tartósítószer igényét.

A csomagolóanyaggal, illetve a megfelelő tárolási hőmérséklettel, és a csomagológépek szakszerű kiválasztásával a mikrobiológiai (baktériumok, penészgombák és élesztők), kémiai (oxidáció, elszíneződés) és fizikai (nedvesedés, alak- és térfogat-stabilitás) termékváltozások megakadályozhatók vagy csökkenthetők, a kialakított optimális csomagmérettel hosszabb ideig megőrizhetjük az élelmiszerek természetes színét, ízét.

ÉRTÉKMEGŐRZÉS ÉS ÉRTÉKNÖVELÉS

A fogyasztói és kereskedelmi elvárások közül az értékmegőrző funkció mellett az értéknövelő funkció áll a középpontban, mivel a védőgázba somagolt élelmiszerek minőség megőrzési ideje jelentősen, hetekkel-hónapokkal megnövelhető.

A becsomagolt termékek minősége egyenletes, megjelenésük tetszetősebb marad a tárolás ideje alatt.

A védőgázos csomagolás egy olyan természetes eltarthatóságot növelő módszer, amely nemzetközi mértékben igen gyorsan fejlődik.

A helyesen kiválasztott gázkeverék magas minőséget eredményez a termék eredeti ízének, formájának és megjelenésének megőrzésével.

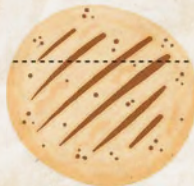






A FOGYASZTÁS MÓDJA

A friss pitát mikrohullámú sütőben 30-40 másodpercig melegítsük, majd vegyük ki és vágjunk le belőle egy kis szeletet, ahogy azt a rajz is mutatja. A vágás eredményeként egy nyílás keletkezik, amelyen keresztül a pitát, mint egy zacskót megtöltjük kedvenc töltelékeinkkel.



GAZDASÁGOS

A pita hűtőben vagy mélyhűtőben hosszú ideig eltartható. Mikrohullámú sütőben melegítés után, mindig frissen fogyasztható, akár vendéglátásban, akár a háztartásban.

Minőségét megőrzi:

Szobahőmérsékleten 3 napig tartható el

Fagyasztott pita:

Kiszerelés: 10db/csomag

-18°C-on 1 évig eltartható

TÁPANYAG TARTALOM

Szénhidrát %(m/m)	75,9
Zsír %(m/m)	1,4
Fehérje %(m/m)	15,39
Sótartalom %(m/m)	2,4



1



2



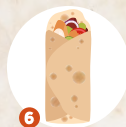
3



4



5



6

FELENGEDÉS UTÁN ÚJRAFAGYASZTANI TILOS!

A lapos pita a klasszikus pita egy másik változata. Formája a hagyományostól eltérő, töltés helyett kedvenc töltelékeink összetekérésére alkalmas.

Kiszerelés: 18db/csomag

A KOLIOS eredeti görög pita kenyérként, vagy GYROS/DÖNER tál készítésénél alaptésztaként, vagy a tál mellé téve használható.

Kiszerelés: 18cm, 10db/csomag





Yess! Chili szósz



Pirított hagyma



Falafel golyók



**Arba darált
chilipaprika**



GYROS MARKET



Ayran poharas
Török ivőjoghurt



Haydi joghurt



Marlenka



Baklava





Döner box



Habdoboz 1 osztással



Habdoboz 2 osztással



Habdoboz 3 osztással



Evőeszközök



Alufólia



Folpack



Gyros kés



Tandır élező



Tandır penge



Az elektromos GYROS/DÖNER/KEBAB kés használatával profit növekedés érhető el, gyorsabb kiszolgálás, időmegtakarítás.

Szaktudást nem igényel, könnyen használható, állítható vastagság.

Minden GYROS/DÖNER/KEBAB húsfajta esetében használható (csirke, pulyka, borjú, darálthús).

Könnyen összeszerelhető és szétbontható, nagy teljesítményű motor biztosítja a könnyű vágást. Rozsdamentes forgató egységrészek.

Ugyanennyi, de mégis több! Látható a különbség!

ELEKTROMOS GYROS/DÖNER KÉS ELŐNYEI:

- kevés energia
- időmegtakarítás
- nagyobb profit
- modern technológia
- nincs szükség szakemberre

ÜZLETI – és TERMÉKTANÁCSADÁS

Partnereink és kezdő vállalkozások számára betanítást vállalunk, szakmai tanácsokat adunk a gyros étel forgalmazásával kapcsolatban, üzletének jövője és sikeressége érdekében.

Személyes elbeszélgetést ingyenesen vállalunk.

Helyes üzleti irány megválasztása,
az üzlet megtervezése és ésszerű kialakítása

Megfelelő gépek kiválasztása a legjobb hatékonyság szempontjából.

A gyros ételek szakszerű elkészítése, bevált módszerek alapján,
gyroshús szakszerű kezelése, betanítással.

GYROS MARKET
2120 DUNAKESZI, SZENT ISTVÁN U. 25.

RENDELÉS: +36 20 919 8012

WEB: