
SMART CHOICE FOR
SMART CHEFS



Imperium Machinae Kft.

+36 30 477 3271

+36 30 165 9060 (angol nyelven)

imperium@imme.hu

www.imme.hu



ZÖLD PISZTÁCIAPASZTA (100%-OS TISZTASÁGÚ)

Páratlan íz és aroma, adalékok és tartósítószer nélkül.
100%-os tisztaságú pisztáciapasztánk homogén, enyhén
pirított, az alapanyagául szolgáló pisztáciamag Perzsia
exkluzív régióiból származik.

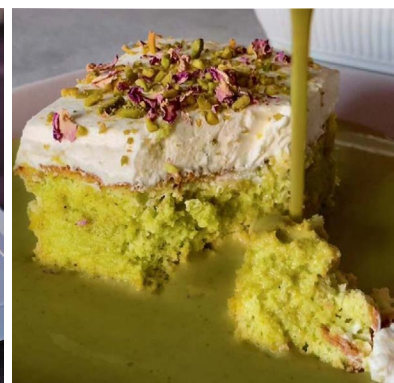
Kitűnő választás ízletes és egyedi édességek, péksütemények és jégkrémek készítéséhez.

FŐBB JELLEMZŐK:

A termék egy helyi, különleges ízű pisztáciából készül, amelyet soha nem exportáltak más országokba.

A legjobb minőség és íz biztosítása érdekében pisztáciánkat gondosan válogatjuk és dolgozzuk fel, a paszta így több szempontból is egyedi a piacon kapható opciók között.

Próbálja ki Ön is, és ízlelje meg a különbséget!



ALKALMAZÁSOK:

SÜTÉS

Töltelék, ízesítő vagy feltét tortákhoz, süteményekhez, péksüteményekhez és kenyérhez.

CUKRÁSZIPARI TERMÉKEK

Csokoládék, trüffelek, nugát és karamell alapanyaga.

JÉGKRÉMEK ÉS FAGYLALTOK

Fagylalt, jégkrém, fagyasztott joghurt és sörbet ízesítője.

DESSZERTSZÓSZOK

Csepegtesse tortákra, palacsintákra, gofíra vagy gyümölcssalátákra.

TÖLTELÉKEK

Töltelék cannolikhoz, leveles tésztákhoz, tartletekhez és kisebb pitékhez.

SZÓSZOK ÉS ÖNTETEK

Pesto, vinaigrette és mártogatós szószok összetevője.

PÁCOK

Vörös húsok, szárnyasok, tenger gyümölcsei és zöldségek ízesítéséhez.

SAJT- ÉS HIDEGTÁLAK

Sajtok, pácolt húsok és előételek kísérője.



ONLINE VÁSÁRLÁS

NAGYKERESKEDELEM

ZÖLD PISZTÁCIAMAG (SOKOLDALÚ ÍZESÍTŐ)

Zöld pisztácia termékeinket gondosan válogatott, kiváló minőségű pisztáciából állítjuk elő, amely ideális körülmények között, Perzsia különleges régióiban terem.

A kézzel szedett és válogatott magok közül csak a legfrissebbek és legízletesebbek kerülnek felhasználásra. Termékeink a szakszerű feldolgozás után megőrzik a pisztácia természetes zöld színét, textúráját és ízét.

Akár sütéshez, főzéshez, díszítéshez vagy feltétként használják, zöld pisztáciamagjaink bármilyen receptet garandáltan kiváló ízzel és ropogós állaggal egészítenek ki.

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

Egész, csíkozott, kockázott, pehely és por.



ALKALMAZÁSOK:

SÜTÉS



Gazdagabb íz, ropogós hatás. Adja tortákhoz, süteményekhez és muffinokhoz.

DESSZERTEK



Plusz textúráért szórja jégkrémre, joghurtra vagy salátákra.

FŐÉTELEK



Kölcsönözzön vele tészta-, rizs- vagy húskételeinek különleges ízvilágot.

NASSOLNIVALÓK



Élvezze önmagában, vagy adja magkeverékekhez.

DÍSZÍTÉSEK



Használja előételek vagy desszertek színes feltétjeként.

KÖZEL-KELETI KONYHA



Ideális olyan ételekhez, mint a baklava és a humusz.

MAGVAJAK



Házi készítésű magvajakhoz keverve kiváló ízt ad.



ONLINE VÁSÁRLÁS

NAGYKERESKEDELEM

FAGYASZTVA SZÁRÍTOTT GYÜMÖLCSÖK

Fagyasztva szárított gyümölcsseink ízletes és kényelmes módot kínálnak a friss gyümölcsök természetes ízének élvezetére, a tápanyagok megőrzése mellett.

Speciális eljárással eltávolítjuk a nedvességet a gyümölcsökből, miközben megőrizzük ízüket, textúrájukat és tápanyagtartalmukat.

VÁLTOZATOK:

Eper, málna, áfonya, tőzegáfonya, fekete és piros ribizli, meggy, banán, alma és még sok más.

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

Egész gyümölcs, darabolt, szeletelt, kockázott és por.



ALKALMAZÁSOK:



NASSOLÁS

Kényelmes és tápláló nassolnivalók menet közben.



DIÁKCSEMEGÉK

Könnyed kiegészítő magkeverékekhez, energia szeletekhez.



SÜTÉS

Ízletes összetevő pékárukba, például muffinokba és tortákba.



GABONA ÉS MÜZLI

Reggeli gabonapelyhek és müzlik tápanyagokban gazdag kiegészítője.



SMOOTHIE-K ÉS TURMIXOK

Használja természetes édesítőszerként, intenzívebb ízért italokhoz.



JOGHURT ÉS PARFÉ

Ropogós feltét joghurtokhoz és parféretekhez.



JÉGKRÉMEK ÉS SÖRBET

Ízletes összetevő fagyasztott desszertekhez.



SALÁTÁK

Színes és ízletes kiegészítő mind zöldség-, mind gyümölcssalátákhoz.



DÍSZÍTÉSEK

Dekoratív és ízletes feltét desszertekhez és koktélokhoz.



ÍZESÍTETT VIZEK

Víz- vagy alkoholalapú italok természetes ízesítője.



ONLINE VÁSÁRLÁS

NAGYKERESKEDELEM

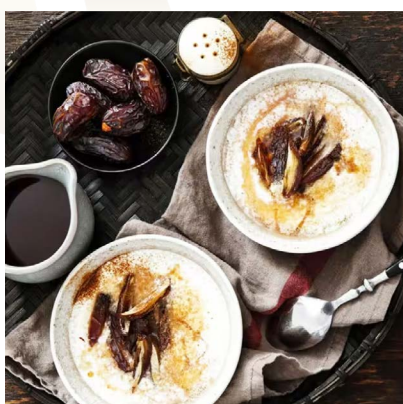
DATOLYATERMÉKEK (TERMÉSZETES ÉDESÍTŐSZEREK)

A datolya sokoldalú alapanyag, amely számos édes és sós ételben felhasználható. Datolyaterméseink gondosan válogatott datolyából készülnek.

A datolya természetes édessége miatt a finomított cukrok egészségesebb alternatívája, gazdag íze pedig mélységet kölcsönöz a recepteknek. Akár természetes édesítőszerként, akár sütemények kötőanyagaként, akár saláták és desszertek feltétjeként használják őket, a datolyatermék minden éléskamra és egészséges recept nagyszerű kiegészítői.

VÁLTOZATOK:

Datolyapaszta, datolyaszirup, kockázott datolya és datolyapor.



ALKALMAZÁSOK:



DATOLYAPASZTA

- Természetes édesítőszer és kötőanyag energiaszeletekhez és süteményekhez.
- A finomított cukor helyettesítéséhez mártásokban, öntetekben és pácokban.
- Turmixok, zabpelyhek és joghurttalak ízletes kiegészítője.



DATOLYASZIRUP

- Édesítőszer italokhoz, például teához, kávéhoz és koktélokhoz.
- Csepegtesse palacsintára, gofrira vagy joghurtra a természetes édesítőként.
- Mártások, mázak és desszertek összetevője a gazdag, karamellszerű ízért.



KOCKÁZOTT DATOLYA

- Keverje müzlibe, a diákcsemegébe vagy a gabonapelyhekbe az édesség és textúra fokozása érdekében.
- Adja kenyerekhez, muffinokhoz, süteményekhez és tortákhoz gyümölcskenyér hatásért.
- Keverje salátákba, wok ételekbe vagy kuskuszba az édes és sós ízek kontrasztját keltve.



ONLINE VÁSÁRLÁS

NAGYKERESKEDELEM

SZÁRÍTOTT PERZSA RÓZSA

A perzsa szárított rózsza egy fényűző és egzotikus termék, amelyet Perzsia legkiválóbb rózsakertjeiből, kézzel szednek, és tökéletesre szárítanak.

Szártott rózsáinkat természetes illatuk és ízük megőrzése érdekében különös gonddal készítjük elő és csomagoljuk.

Gyakran használják főzéshez, sütéshez, díszítéshez és italokhoz, ezzel virágos és aromás ízt adva a specialitásoknak. Teát, lekvárokat, szirupokat és egyéb italokat is készíthet belőlük.

A perzsa szárított rózsza egyedi és finom illata mind a sós, mind az édes ételeket ízletesebbé varázsolja.

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

Rózsabimbó, rózsaszirm, rózsapor, rózsavíz, rózsakivonat.



ALKALMAZÁSOK:



ITALOK

- Rózsával ízesített tea
- Rózsáízű italok (alkoholtartalmú és alkoholmentes koktélok, limonádé)
- Rózsával ízesített víz



SÜTŐIPARI TERMÉKEK

- Rózsáízű torták
- Rózsáízű sütemények
- Rózsával ízesített kenyér



DESSZERTEK

- Rózsáízű fagyalt
- Rózsáízű pudingok
- Rózsával ízesített sodók



ONLINE VÁSÁRLÁS

NAGYKERESKEDELEM

SZÁRÍTOTT GYÜMÖLCSÖK

Szárított gyümölcsseink alapanyagai gondosan válogatott, kiváló minőségű, érett gyümölcsök, amelyeket speciális szárítási eljárással, kíméletesen dehidratálunk.

Ezáltal megmarad a gyümölcsök természetes édessége és tápanyagtartalma, ami finom és egészséges nassolnivalót eredményez.

Kóstolja meg a különféle teljesen természetes, szárított gyümölcsök által nyújtott ízvilágot.

VÁLTOZATOK:

Narancs, citrom, lime, vérnarancs, kivi és még sok más.



ALKALMAZÁSOK:



NASSOLNIVALÓK



SÜTÉS



GABONA- ÉS ZABPELYHEK



DIÁKCSEMEGÉK



SALÁTÁK



FŐZÉS



SMOOTHIE-K ÉS TURMIXOK



DÍSZÍTÉSEK



MÜZLISZELETEK



ÍZESÍTETT VIZEK



ONLINE VÁSÁRLÁS

NAGYKERESKEDELEM

SÁFRÁNY ÉS SÁFRÁNYKIVONAT

A perzsa sáfrány, más néven „vörös arany” egy nagyra becsült fűszer, amelyet a sáfrányvirágból nyernek ki. Gazdag, jellegzetes ízéről és élénk színéről ismert.

Sáfránykivonatunk a sáfrányvirág gondosan válogatott bibéjéből készül. Ezeket a prémium sáfrányszálakat és kivonatokat színük, aromájuk és ízük miatt nagyra értékelik.

ELÉRHETŐ FORMÁTUMOK:

Sáfrányszál, sáfránykivonat



ALKALMAZÁSOK:



ÍZESÍTÉS

A sáfrány jellegzetes ízprofilt ad az ételeknek.

Gyakran használják olyan rizsételekben, mint a paella, a rizottó és a biryani, valamint levesekben, pörkölteketben, szószokban és tengeri ételekben.



SÜTÉS

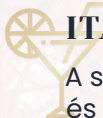
A sáfránykivonatot desszertekhez, például tortákhoz, süteményekhez és sodókhoz is adhatja a fényűzőbb hatás érdekében.



SZÍNEZÉS

A sáfrány gazdag aransárga árnyalatot ad ételeinknek.

Különböző ételek színezésére és megjelenésének fokozására használják, olyan desszerteket is beleértve, mint a sáfrányízű fagyaltok, torták és sodók.



ITALOK

A sáfrányt italok, például teák, koktélok és hagyományos innivalók, például sáfránnyal ízesített tej ízesítésére és színezésére használják.



ONLINE VÁSÁRLÁS

NAGYKERESKEDELEM

Imperium Machinae Kft.

+36 30 477 3271

+36 30 165 9060 (angol nyelven)

imperium@imme.hu

www.imme.hu

