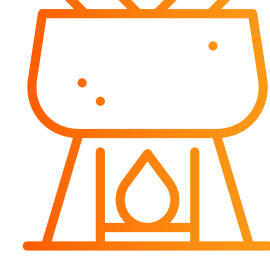


PRZYPRAWY, SOSY I WINA - PODKREŚL SMAK DROBIU

Zależy Ci na podkreśleniu smaków, wydobyciu aromatów i stworzeniu niepowtarzalnego dania? Sprawdź, jak przyprawy, sosy i wina pomogą zrewolucjonizować Twoje potrawy z drobiu i zbudować nową jakość w menu.

ZAINSPIRUJ SIĘ!

PRZYPRAWY – WYDOBĄDŹ AROMAT DROBIU



Globalna konsumpcja mięsa do 2023 roku wyniesie:

36,3 kg na osobę \longrightarrow **15 kg drobiu** W TYM

WG. ANALITYKÓW THE POULTRY SITE

Aby wyróżnić swoje menu składające się z potraw drobiowych, **warto sięgnąć po niestandardowe przyprawy**, np.: indyjski adżwan, indonezyjski galangal, bliskowschodni sumak czy koreańską paprykę gochugaru.

NAJPOPULARNIEJSZE PRZYPRAWY

DO DROBIU NA ŚWIECIE



- bazylię, liść laurowy, kolendra
- rozmaryn, szalwia, pietruszka
- czosnek, szafran, cząber
- estragon, majeranek, tymianek

Użycie przypraw wśród polskich konsumentów:

82%

od czasu do czasu

25%

codziennie

JAK PRZYPRAWIAJĄ GLOBALNI KONSUMENTY?



75%

lubi ostre potrawy



53%

lubi bardzo ostre potrawy



22%

lubi „crave fire”, czyli potrawy o największej skali ostrości

BAZY MARYNAT DO DROBIU



oliwa



jogurt



wino



miód



sos sojowy

DRÓB A PRZYPRAWY



- **kurczak:** chili, estragon, kolendra, melisa, curry, majeranek, oregano, rozmaryn, szafran, szalwia
- **gęś:** czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, szalwia, lubczyk, papryka, majeranek
- **kaczka:** czosnek, kminek, papryka, pieprz, oregano, szalwia, majeranek
- **indyk:** czosnek, imbir, kardamon, kurkuma, szafran, liść laurowy, kolendra, majeranek, szalwia

SOSY – PODKREŚL SMAK DAŃ Z DROBIU



Sos barbecue to najpopularniejszy sos do mięs na świecie.

Oprócz niego prym wiodą:

- sos cytrynowy
- sos brzoskwiniowy
- sos z avocado
- sos grzybowy
- sos miodowo-musztardowy
- sos serowy

PRZYKŁADY POŁĄCZEŃ DROBIU Z SOSAMI Z KUCHNI ŚWIATA



- **Wielka Brytania:** pierś kurczaka z mango/curry chutney
- **Węgry:** kurczak w kremowym sosie pomidorowo-paprykowym
- **Rumunia:** paprykowy gulasz z kurczaka z kuminem i chili
- **Maroko:** indyk w sosie cebulowo-cytrynowym z kurkumą
- **Zjednoczone Emiraty Arabskie:** indyk w kremowym sosie porzeczkowym
- **Senegal:** kurczak w sosie z masta orzechowego
- **Japonia:** kaczka w sosie yakitori

WINA – IDEALNE DO DROBIU



Do dań z drobiu zdecydowanie pasują lekkie **wina białe**, niemniej z potrawami z kaczki świetnie komponują się **wina czerwone**.

Wino to nie tylko element, który uzupełnia konsumpcję dań z drobiu – to również **idealny składnik** potraw mięsnych.

Zarówno do potraw z drobiu smażonych, pieczonych, jak i duszonych wino sprawdza się doskonale.

PRZYKŁADY DAŃ DROBIOWYCH Z WINEM



- **risotto z gęsiną**, bazylią i cheddarem na białym winie
- **zupa z kaczki** na czerwonym winie
- **kurczak duszony w białym winie** z puree dyniowym
- **pierś z gęsi** pieczona z winem i gruszką
- **noga kaczki** pieczona z winem, suszoną śliwką oraz z puree z zielonego groszku

WINO NA ŚWIECIE

REGIONY, W KTÓRYCH WYKORZYSTUJE SIĘ NAJWIĘCEJ WINA W KUCHNI

• Francja • Włochy • Hiszpania • Portugalia

• Ameryka Południowa • Wielka Brytania

NOWOCZESNE INSPIRACJE – POTRAWY Z DROBIU



- **glazurowana pierś z kaczki** w syropie klonowym z orzeźwiającą sałatką z avocado i limonką
- **pierogi z gęsiną** w kremowym sosie grzybowym
- **połędwiczka z indyka** sous vide w cydrze z kolendrą
- **pieczona kaczka** z musem jabłkowym i chipsem z parmezanu



Unilever Food Solutions

Pomagamy szefom kuchni serwować pyszne dania, które skłonią gości do ponownych odwiedzin lokalu. Tworzymy profesjonalne produkty, które oszczędzają cenny czas w kuchni i pozwalają zachować wyjątkowy smak oraz oryginalny styl potraw. Równocześnie dostarczamy pomysły i inspiracje, dzięki którym Twoje menu może stać się jeszcze bardziej ekscytujące.

www.ufs.com

Źródła:

1. The Poultry Site, „Global Poultry Trends 2014”, październik 2014
2. Decision Databases, „Global Top Countries Spices&Seasonings Market Report”, lipiec 2017
3. Orbis Research, „Global Barbecue Sauce Market”, październik 2017
4. Raport The Food People, „Food&Beverage Hot Trends 2018”, maj 2017
5. TGI Kantar Millward Brown, „Przyprawy”, marzec 2016

ikony: flaticons.com