PURENA

Lemoniady
Kompoty
100% Puree
owocowe

TY WYSKALUJ SWÓJ BIZNES I OKREŚL POTRZEBY,
A MY ZAOFERUJEMY CI NAJLEPSZE, SPRAWDZONE ROZWIĄZANIE!

PURENA

JAK PRZYGOTOWAĆ LEMONIADĘ LUB KOMPOT PURENA?

Do słoja wrzuć kilka owoców oraz opcjonalnie kostki lodu.

Wlej zawartość całej saszetki koncentratu PURENA.

Uzupełnij wodą według instrukcji na etykiecie.

Wymieszaj i udekoruj wedle uznania owocami lub miętą.

LEMONIADY

STWÓRZ SWOJĄ **NIEPOWTARZALNĄ** KOMPOZYCJĘ SMAKOWĄ!

Lemoniada mango-cytryna
92,3% soków i przecierów w koncentracie

ok. 0,5 kg kostek lodu/słój
7 plasterków cytryny i mango
1 kg (tj. 0,8 l) koncentratu napoju lemoniady mango-cytryna PURENA
3,7 l wody

1 kg = 5 l lemoniady!

Lemoniada cytrynowo-pomarańczowa
45% soków i przecierów w koncentracie

ok. 0,5 kg kostek lodu/słój
7 plasterków cytryny i pomarańczy
1 kg (tj. 0,8 l) koncentratu napoju lemoniady cytrynowo-pomarańczowej PURENA
4,7 l wody

1 kg = 6 l lemoniady!

Lemoniada limetka-cytryna
62% soków i przecierów w koncentracie

ok. 0,5 kg kostek lodu/słój
7 plasterków cytryny lub limetki
1 kg (tj. 0,8l) koncentratu napoju lemoniady limetka-cytryna PURENA
4,7 l wody

1 kg = 6 l lemoniady!

Lemoniada rabarbarowo-cytrynowa
47% soków i przecierów w koncentracie

ok. 0,5 kg kostek lodu/słój
7 plasterków cytryny, opcjonalnie garść mrożonego/świeżego rabarbaru w kostce
1 kg (tj. 0,8 l) koncentratu napoju lemoniady rabarbarowo-cytrynowej PURENA
4,7 l wody

1 kg = 6 l lemoniady!

Lemoniada malina-cytryna-mięta
124% soków i przecierów w koncentracie

ok. 0,5 kg kostek lodu/słój
7 plasterków cytryny i mrożone/świeże maliny
1 kg (tj. 0,8l) koncentratu napoju lemoniady malinowo-cytrynowej z mietą PURENA
4,7 l wody

1 kg = 6 l lemoniady!

Lemoniada imbir-cytryna-miód
28% soków i przecierów w koncentracie
zawiera **20% świeżo wyciśniętego soku imbirowego**

ok. 0,5 kg kostek lodu/słój
7 plasterków cytryny
1 kg (tj. 0,8 l) koncentratu napoju lemoniady imbir-cytryna-miód PURENA
4,7 l wody

1 kg = 6 l lemoniady!

Lemoniada cytryna-kwiat czarnego bzu
68% soków i przecierów w koncentracie

ok. 0,5 kg kostek lodu/słój
7 plasterków cytryny
1 kg (tj. 0,8 l) koncentratu napoju lemoniady cytryna-kwiat czarnego bzu PURENA
4,7 l wody

1 kg = 6 l lemoniady!

KOMPOTY
NA NATURALNYM SOKU OWOCOWYM

BEZ KONSERWANTÓW

BEZ SŁODZIKÓW

Owocowe **orzeźwienie** na upalne dni i nie tylko!

Kompot owocowy śliwka–jabłko–cynamon
120% soków i przecierów w koncentracie

1 kg (tj. 0,8 l) koncentratu kompotu owocowego śliwka–jabłko–cynamon PURENA
kilka owoców kompotowych
5,2 l wody

1 kg = 6 l kompotu!

Kompot owocowy truskawka–wiśnia
67% soków i przecierów w koncentracie

1 kg (tj. 0,8 l) koncentratu kompotu owocowego truskawka–wiśnia PURENA
kilka owoców kompotowych
5,2 l wody

1 kg = 6 l kompotu!

Kompot owocowy z owocami leśnymi z jabłkiem, BEZ CUKRU
453 % soków i przecierów w koncentracie

1 kg (tj. 0,8 l) koncentratu kompotu owocowego z owocami leśnymi z jabłkiem PURENA
kilka owoców kompotowych
5,2 l wody

1 kg = 6 l kompotu!

Kompot owocowy jabłko–gruszka
125 % soków i przecierów w koncentracie

1 kg (tj. 0,8 l) koncentratu kompotu owocowego jabłko–gruszka PURENA
kilka owoców kompotowych
5,2 l wody

1 kg = 6 l kompotu!

AKCESORIA

dyspenser śniadaniowy,
poj. 12 l

dyspenser chłodzący
LEMO BLACK, 2x10 l

dyspenser chłodzący
LEMO M10, 10 l

słój szklany z niełamiącym
się kranikiem ze stali
nierdzewnej, poj. 11 l

słój szklany z niełamiącym
się kranikiem ze stali
nierdzewnej, poj. 8 l

miara, 5 l

dzbanek
szklany, 2 l

drewniania
podstawa
pod słój

metalowy
ociekacz

stojak
kredowy

Zeskanuj kod
i zobacz film!

Spróbuj jakie dobre i proste!

100% PUREE OWOCOWE

100% owoców
0% dodanego cukru.

Jedna saszetka, **wiele**
kulinarnych możliwości!

Nasze przeciery są świetnym rozwiązaniem dla błyskawicznego przygotowania pożywnych **SMOOTHIES**, **KOKTAJLI**, **DESERÓW**, **SOSÓW** czy **ZUP**. Sprawdź rekomendację przepisów skanując kod QR lub zaproś nas na pokaz. Nasz doradca kulinarny jest do Twojej dyspozycji!

Zeskanuj kod i poznaj
nasze najlepsze przepisy!

JAK MOŻESZ WYKORZYSTAĆ NASZE PUREE W KUCHNI?

AKSAMITNE SMOOTHIE BANAN-OWOCE LEŚNE

300 g przecieru bananowego PURENA
200 g koncentratu kompotu owoce leśne PURENA
60 g przecieru jabłkowego PURENA
ok. 510 ml wody

1. Do blendera wlać przecier bananowy i kompot owoce leśne PURENA.

2. Dodać przecier jabłkowy i wodę.

3. Całość zblendować lub wymieszać na gładką masę.

KREMOWA PINACOLADA

250 g przecieru ananasowego PURENA (1 saszetka)
150 ml mleczka kokosowego
80 ml maślanki
1 łyżeczka miodu (10–20 g)
30 ml zimnej wody lub kostki lodu

1. Wszystkie składniki wrzucić do blendera.

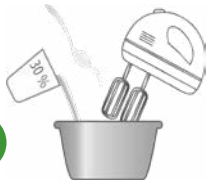
2. Blendować do połączenia się składników.

3. Podawać z kawałkiem świeżego ansa i listkiem mięty.

DESER Z MANGO I MASCARPONE

Składniki na 4 porcje:

250 g mascarpone
350 g przecieru z mango PURENA
2 łyżki cukru pudru
200 g śmietany 30%
100 g herbatników



1. Ser mascarpone zmiksować ze śmietaną i cukrem pudrem.

2. Układać warstwowo w naczyniu: masę z mascarpone, następnie przecier z mango.

3. Posypać pokruszonymi herbatnikami.

ZUPA TAJSKA Z KLOPSIKAMI

Składniki na 3 porcje (ok. 1l):

ZUPA:
- 350 g zagęszczonej zupy krem marchew–dynia PURENA
- 580 ml gorącej wody
- 100 g przecieru z mango PURENA
- 60 g makaronu ryżowego cienkiego
- świeże chili
- czarny sezam do posypania
- 2 łyżki orzeszków ziemnych
- kolendra
- sok z limonki do smaku.

KLOPSY:
- 200 g mięsa z indyka
- 1 żółtko
- mały ząbek czosnku
- sól do smaku
- odrobina bułki tartej do zagęszczenia

1. Mięso wymieszać z żółtkiem, dodać posiekany czosnek i bułkę tartą.

2. Uformować mięso w kuleczki. Wrzucić do wrzącej, osolonej wody i gotować 8–10 min.

3. Makaron ryżowy zalać wrzątkiem i odczekać aż zmięknie.

4. Zagęszczoną zupę marchew–dynia zalać gorącą wodą i dobrze wymieszać rózgą.

5. Dodać przecier mango i raz jeszcze wszystko dokładnie wymieszać.

6. Do gotowej zupy dodać ugotowany makaron ryżowy, posiekane świeże chili, posypać sezamem i orzeszkami. Skropić limonką do smaku i posypać kolendrą.

ŁOSOŚ Z SALSĄ Z ANANASA, SZALOTKI I PAPRYKI

Składniki na 2 porcje:

- 150 g łososia
- 40 ml oliwy
- 50 g posiekanej szalotki
- 1 zielona papryka poszatkowana
- kilka listków sałaty rzymskiej
- 100 g przecieru z ananasa

1. Łososia smażyć na patelni ok. 8 min. Doprawić solą i pieprzem.

2. Na osobnej patelni podgrzać oliwę.

3. Podsmażyć paprykę i szalotkę, pokrojone w drobne kawałki.

4. Dodać przecier z ananasa i smażyć jeszcze minutę.

5. Na dużym talerzu położyć umyte listki sałaty. Ułożyć na nich kawałki łososia.

6. Całość polać salsą z ananasa.

ZALETY

OWOCE PRZEZ 4 PORY ROKU

Owoce w wygodnej formie dostępne przez cały rok.

WYBIERZ ZDROWIE – ZREZYGNUJ Z DODANEGO CUKRU!

Nasze puree zawiera 100% owoców, ponieważ wyprodukowane jest bez dodatku cukru czy syropów słodzących. Oznacza to, iż wszelkie przygotowywane produkty jak: napoje, koktajle, smoothie są wolne od PODATKU CUKROWEGO.

PURENA ISTOTNIE REDUKUJE ILOŚĆ ODPADÓW I ŚMIECI

Saszetka naszego przecieru waży tylko 18 g na 1 kg przecieru, czyli wielokrotnie mniej niż ciężkie, plastikowe butelki czy metalowe puszki.

100% WYSOKA JAKOŚĆ

Dzięki zastosowaniu pasteryzacji niskotemperaturowej produkty zachowują swe cenne wartości odżywcze. Proces ten gwarantuje nam utrzymanie jakości i trwałości przez 12 miesięcy od daty produkcji, bez konieczności przechowywania chłodniczego.

PURENA

BELFOOD Sp. z o. o.

Złoty Potok
ul. Mineralna 2
42-253 Janów, Polska
+48 692 989 860
+48 34 314 20 78

biuro@belfood.pl
www.purena.pl
PurenaProfessional
purena.professional
PurenaPolska

Certyfikacja

IFS Food

EUIPO OFICINA DE PROPIEDAD INTELECTUAL DE LA UNIÓN EUROPEA

PURENA