



gătește mai ușor, mai repede, mai bun

ZWUP este prima gamă românească de supe concentrate naturale, de utilizat ca baze pentru gătit în bucătăriile profesionale.

Produsele oferă simultan 3 avantaje:

- simplifică și scurtează procesele de pregătire și de preparare
- potențează la maximum gustul mâncării
- adaugă nutrienți valoroși

Produsele ZWUP sunt 100% naturale – rețetele nu conțin coloranți, conservanți, potențiatori de aromă sau alte substanțe de sinteză. Toate sortimentele sunt obținute prin fierbere lentă îndelungată și sunt conservate prin metode care păstrează nutrienții rezultați din preparare. Astfel, la supele de oase și mixte, fierberea lentă durează peste 12 ore și conservarea se face prin sterilizare tradițională în autoclavă, iar la supele de legume, fierberea lentă durează peste 6 ore și conservarea se face prin pasteurizare.

Atenția acordată ingredientelor și metodelor de producție garantează calitatea premium a supelor concentrate ZWUP, după toate criteriile de evaluare: aromă și gust, consistență, valoare nutritivă, textură, aspect.

Produsele sunt marcate cu ștampila ovală, cea mai înaltă garanție de calitate, valabilă în întregul spațiu intracomunitar.

Gama ZWUP rezolvă problema bazelor de gătit în bucătăria profesională, scutind timpul, efortul și deranjul de a pregăti intern fondurile necesare. În plus, aduc importante avantaje suplimentare:

- acoperă varietățile cele mai importante de baze (pui, vită, pește, legume); diversitatea sortimentelor ZWUP permite dezvoltarea de noi rețete sau noi preparate în meniu;
- produsele sunt disponibile în regim permanent, pe bază de comandă, permițând planificarea lor ca ingredient și chiar compensarea eventualelor probleme în aprovizionarea cu materii prime echivalente, din terțe surse;
- produsele au calitate constantă în privința gustului, consistenței, texturii și aspectului, căci se bazează pe rețete, ingrediente și procese de producție standardizate, atent stabilite; astfel, asigură constanța preparatelor din meniu și ajută la evitarea fluctuațiilor ori erorilor umane ce ar putea apărea în procesul de gătit;
- comenzile sunt personalizate pentru fiecare client în parte, putând fi dimensionate, structurate și planificate după nevoi;
- clienții beneficiază de facilități comerciale diverse, în funcție de volumele și termenele comenzilor.

ZWUP este supa cu care se poate găti mai ușor, mai repede, mai bun și care simplifică la maximum procesul de preparare pentru o multitudine de mâncăruri, fără nici un compromis legat de gust, savoare și conținut nutrițional.

gama ZWUP include următoarele



Supe concentrate de oase PUI / VITĂ

ambalate la borcane de 1700 ml
sau pungi aseptice de 5 litri

Sortimentele ZWUP de oase (pui / vită) sunt recomandate ori de câte ori componenta aferentă de carne primează în rețetă.

Se utilizează:

- pentru a obține fondurile pentru gătit, necesare în bucătărie – prin diluție cu apă;
- pentru ciorbe, supe, supe-cremă și pentru orice alt preparat complex, cu sau fără bază de gătit lichidă (tocane, ghiveciuri, paste, risotto, etc.);
- pentru sosuri dense (demi-glace, brun) și derivate;
- pentru a lega tocături de carne (cârnați, chiftele, sarmale etc.).

categorii și sortimente:



Supe concentrate mixte PUI CU CIUPERCI / PEȘTE

ambalate la borcane de 1700 ml

Sortimentele ZWUP mixte (pui cu ciuperci / pește) sunt recomandate pentru a contura gustul final al preparatului, prin ingredientele lor speciale.

La supă concentrată de pui și ciuperci plusul vine din savoare fină și proaspătă a hribilor de pădure, iar supă concentrată de pește are un gust intens, fiind de mare ajutor la prepararea ciorbelor, sosurilor, saramurilor sau a oricărei alte rețete complexe pe bază de pește.



Supe concentrate de legume LIMPEDE / CU PULPĂ

ambalate la pungi aseptice de 3 litri

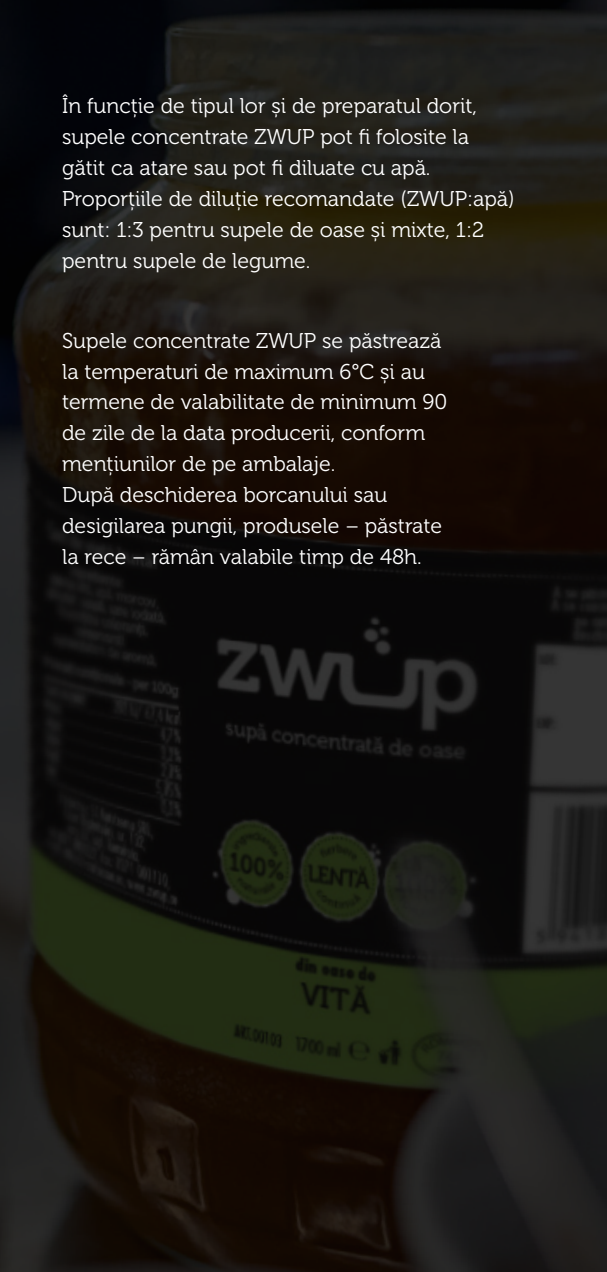
Sortimentele ZWUP de legume sunt recomandate în special pentru supe-cremă și ciorbe sau pot fi folosite drept lichid de gătit (diluare sau nu, în funcție de rețetă), pentru a da savoare suplimentară preparatelor.

Pot fi combinate cu supele ZWUP de oase sau mixte, pentru a conferi mâncării un gust complex și bine echilibrat.

zwup - ajutorul prețios din bucătărie

În funcție de tipul lor și de preparatul dorit, supele concentrate ZWUP pot fi folosite la gătit ca atare sau pot fi diluate cu apă. Proporțiile de diluție recomandate (ZWUP:apă) sunt: 1:3 pentru supele de oase și mixte, 1:2 pentru supele de legume.

Supele concentrate ZWUP se păstrează la temperaturi de maximum 6°C și au termene de valabilitate de minimum 90 de zile de la data producerii, conform mențiunilor de pe ambalaje. După deschiderea borcanului sau desigilarea pungii, produsele – păstrate la rece – rămân valabile timp de 48h.



zwup – gust de viață bună

„Supele concentrate ZWUP au fost una dintre descoperirile care ne-au ușurat munca în bucătărie, atât mie cât și colegilor mei. Sunt promotorul utilizării produselor naturale și de foarte bună calitate, și am ales să folosesc ZWUP tocmai pentru că respectă aceleași criterii. Supele concentrate ZWUP oferă organismului toți nutrienții pe care i-ar oferi un produs asemănător făcut în bucătăria noastră. Folosindu-le, am eficientizat mult procesul de preparare, menținând calitatea și gustul preparatului la standardele după care îmi place să lucrez. ZWUP dă gust supelor, demiglace-urilor și sosurilor folosite la anumite paste din meniul locației unde lucrez.”

Marian Zăncianu, Head Chef, complex Little Texas, Iași

„Știam despre concentratul de pui și vită din vremea când lucram în Londra, dar nu exista în magazinele românești. Așa că mulți ani, în bucătăria restaurantului meu, am fiert oase și am folosit zeama pentru a da un plus de valoare și gust mâncării. Dar cât timp pierdut! Când am auzit așadar că a apărut un concentrat de oase natural, românesc, am sperat că e soluția perfectă pentru mine. Testele m-au convins și azi folosim ZWUP la orice, de la sosuri până la tocănițe. Ciorbele în special capătă un gust deosebit, iar timpul de gătit este mai scurt. ZWUP e un produs foarte bun, de o calitate constantă, util în bucătăriile restaurantelor și în cele casnice. Felicitări echipei ZWUP pentru idei și pentru produs, succes în continuare!”

Paul Tomescu, manager, restaurant La Strada, Botoșani



„Despre ZWUP? Am descoperit supele concentrate ZWUP anul acesta la o demonstrație culinară. Nu sunt sceptic din fire în ceea ce privește producția bazelor de gătit, dar întotdeauna mi-am exprimat părerea numai după o temeinică și de durată probă, direct la mine în bucătărie. Pentru a pregăti aceste baze pentru gătit, trebuie multă muncă, oameni buni (din ce în ce mai rari...) și timp. Așa că, după ce m-am convins de calitatea ZWUP, am inclus produsele în rețetele noastre. Îmi place ZWUP de pui pentru paste, supe-cremă, risotto, și mai ales pentru o ciulama neaoșă și gustoasă, iar ZWUP de vită merge de minune la tocănițe, ciorbe și sosuri.”

Dumitru Bucșa, Executive Chef, Hotel Novotel București

„După îndelungi așteptări, avem în sfârșit acces la supe concentrate naturale, produse local, care să ne ajute efectiv în bucătărie prin constanța produsului, prin reducerea timpilor de preparare și, nu în ultimul rând, prin reducerea erorilor umane în procesul de producție. De asemenea, ZWUP conferă «gust adevărat» mâncării, obținut în cel mai sănătos mod cu putință. Unui bucătar, oricărui bucătar, i-ar lua ceasuri bune să producă o bază atât de concentrată, plus resurse umane și energie, care toate împreună înseamnă costuri în plus și eficiență redusă. În contextul de piață actual, orice soluție care optimizează procesele și care consolidează în același timp calitatea finală a preparatelor este mai mult decât binevenită.”

Vlad Ciocan, chef & consultant HORECA, Iași



Producător: SC Nutrizema SRL
Iași, România – Calea Chișinăului, nr.132, corp C8
Tel. 0371 001222; Fax: 0371 001110
office@nutrizema.ro, www.zwup.ro