



KONFRIT

TERMÉKKATALÓGUS

KONFRIT HÚSÜZEM

KONFRIT.HU

info@konfrit.hu

TARTALOM

05	CÉGTÖRTÉNET, ALAPELVEINK
07	BEMUTATKOZÁS
11	ÉZVILÁGOK
12	TERMÉKEINK
13	Készre sütött húsok
20	Mártásaink
22	Baumgartner Balázs mesterszakács ötletei húsaink és mártásaink felhasználására
26	KAPCSOLAT




BAUMGARTNER BALÁZS hideg-meleg konyhás mesterszakács. Balázs szakmai munkája és folyamatos fejlesztéseknek köszönhetően jött létre, a Konfrit brand névre nevezett, a legkorszerűbb ipari elvárásoknak, és annak megfelelően kialakított készre sütött húsüzemünk. A cél az volt hogy szakképzett munkaerő hiányában, tökéletes minőségű húsokat készítsünk ipari technológiával, melynek tálalása és felszolgálása a legegyszerűbb legyen. Az ízvilág mindig ugyanolyan legyen, a vendég ne érezzen változást.

BAUMGARTNER PÉTER kereskedelmi és marketing szakember, az értékesítésért és a marketing anyagokért felel. A partnerek munkájának segítése, akár a termékek bemutatása recepturával, felhasználási javaslattal, marketing szóróanyagokkal.

Napjainkban a Bellagio Ristorante Kft, a készre sült húsok gyártója és forgalmazója, melyet KONFRIT márkanéven értékesít a piacon. Komoly fejlesztés és előkészítés munkája a termékünk. Cégünk a családi kötődésre és megbízhatóságra alapul. Cégünkben aktívan dolgozó tulajdonosok a fő pillérek.

A Baumgartner testvérek szakmai munkájának és folyamatos fejlesztéseknek köszönhetően jött létre a Konfrit brand névre nevezett, a legkorszerűbb ipari elvárásoknak, és annak megfelelően kialakított készre sült húsüzemünk. A cél az volt, hogy szakképzett munkaerő hiányában, tökéletes minőségű húsokat készítsünk ipari technológiával, melynek tálalása és felszolgálása a legegyszerűbb legyen. Az ízvilág mindig ugyanolyan legyen, a vendég ne érezzen változást.



Cégünk teljes tevékenysége során a legszigorúbb higiénias eljárás és a HACCP minőségbiztosítási rendszer előírásai szerint dolgozik. Bevezettük a HACCP mellett az FFSC 22000 élelmiszerbiztonsági irányítási rendszert. Napjainkban a Bellagio Ristorante Kft, gyártó és forgalmazó egyaránt, aki az egyik legkorszerűbb készre sült húst készíti a piacon. Komoly fejlesztés és előkészítés munkája a termékünk. Húsipari gépgyártó partnereink: a legnagyobb gyártók Európában Rühle, Kerres, Webomatic, Still.

A gyártáshoz szükséges alapanyagokat (húsokat) a legjobb magyarországi és európai gyártóktól szerezzük be. Fűszergyártó partnerünk az M Profood Zrt., mely Magyarország egyik legnagyobb fűszergyártó cége, Európában is előkelő helyet foglal el, minőségi gyártási technológiájával, és precíz beszerzésével.

Termékpalettánkat úgy alakítottuk ki, hogy a modern étkezési szokásoknak megfeleljenek. Gondosan ügyelünk a felhasznált fűszerek, pácanyagok minőségére, nyomon követésére, és allergén mentességére.

Termékeink E-szám, tartósítószer, glutamát és ízfokozó, allergén mentesek.

A magasabb sütési hőmérséklet, illetve a precíz hőkezelés eredménye a hosszabb szavatossági idő, a termék vákuum tasakban csomagolva 30 napig 4-7 Celsius hűtőben eltartható.

Csomagolási egységeket illetően alkalmazkodunk partnereink igényeihez. Egy vagy többszeletes, illetve akár egészben csomagoljuk. Így válik biztosítottá állandó minőség, könnyített elkészítési mód, gyors munkavégzés.

Szívesen segítünk betanítani a húsok melegítését, recept ötletekkel is állunk rendelkezésre.

Előnye a sous-vide termékekkel szemben: A magas hőkezelés miatt a baktériumok nem fordulnak elő olyan mértékben mint a sous-vide termékeknél. A melegítésnél sokkal kevesebb a veszteség. Szaftos sült íz, több hús rost karakter.



ÍZVILÁGOK

Kétféle íz került fejlesztésre: paprikás, ami pirosabb, illetve a fokhagymás sült fehérebb a sütskor. E két féle ízesítés teszi lehetővé, hogy minél szélesebb körben, változatosan lehessen elkészíteni az ételleket. A paprikás felhasználását a paradicsomos, magyaros, piros ragus szaftos, míg a fokhagymásat a tejszínes, gyümölcsös ételek elkészítéséhez ajánljuk.

TERMÉKEINK

100% készre sütött, csak melegíteni kell!



CSIRKEMELL FILÉ

Magyaros marinádban készre sütve
70 mikronos vákuum tasakban

Kiszerezési egységek:

- 1 db-os egalizált súlyban 170 g
- 3 kg kiszerezés (18 db)
- 6 kg kiszerezés (36 db)



MAGYAROS SERTÉS KARAJ FILÉ

Paprikás, fokhagymás marinádban készre sütve
70 mikronos vákuum tasakban

Kiszerezési egységek:

- 1 db-os egalizált súlyban sertés karaj steak 13-15 dkg
- 2 db-os egalizált súlyban 12 dkg
- 3 kg kiszerezés (2 db/csomag) 25 db/karton
- 6 kg kiszerezés (2 db/csomag) 50 db/karton
- Gasztro kiszerezés: 1,8-2,2 kg/csomag 5-6csomag/karton



SERTÉS HÁTSÓ CSÜLÖK (BAJOR MÓDRA)

Kézműves sörben, sóban érlelt sült, füstölt csülök
készre sütve

Kiszerezési egységek:

70 mikronos vákuum tasakban

- 1 db-os 55-60 dkg
- 12 db/karton 6-7 kg között

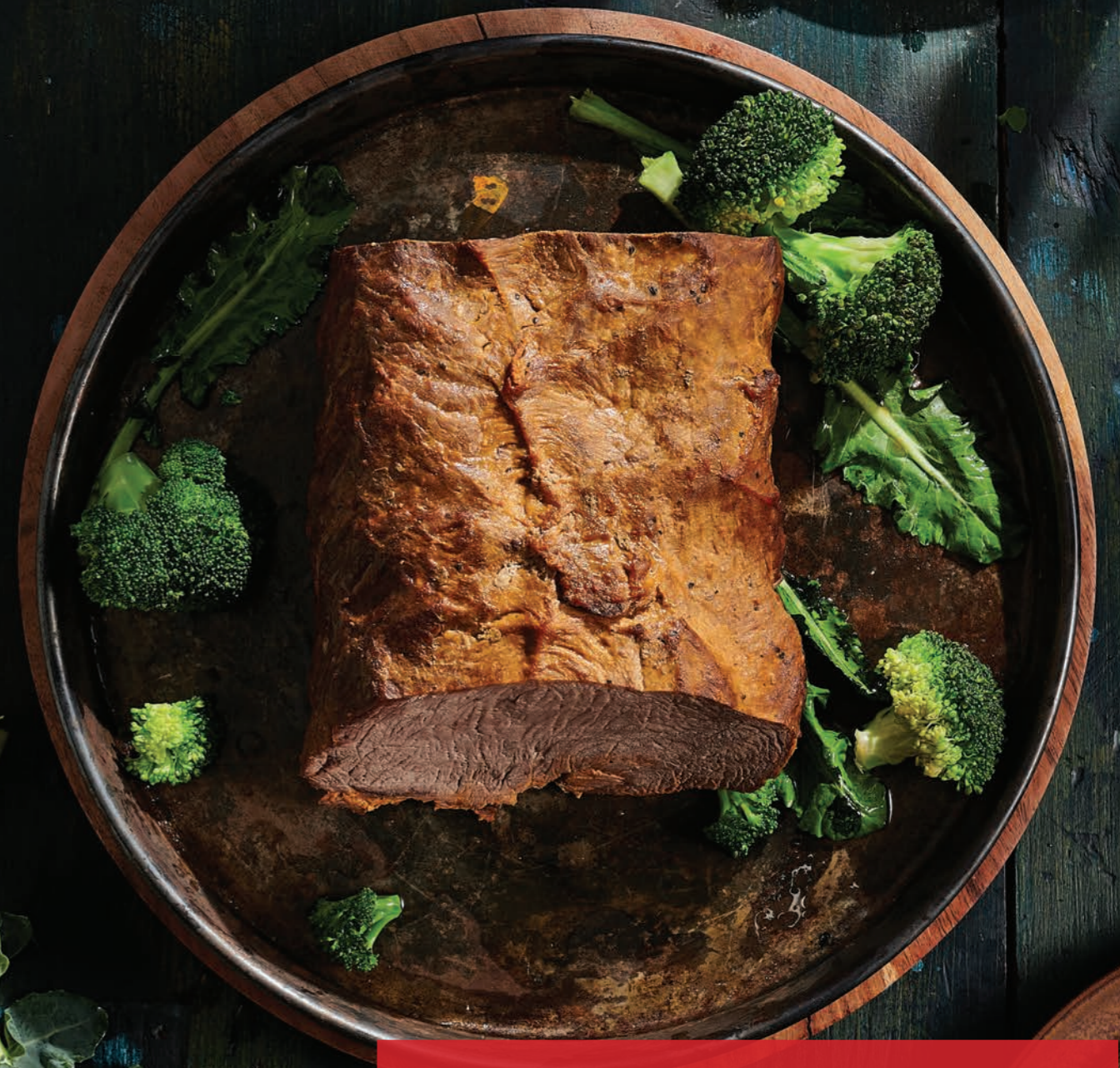


SERTÉS TARJA FILÉ

Paprikás, fokhagymás marinádban készre sütve
70 mikronos vákuum tasakban

Kiszerezési egységek:

- 1 db-os egalizált súlyban sertés tarja steak 13-15 dkg
- 2 db-os egalizált súlyban 12 dkg
- 3 kg kiszerezés (2 db/csomag) 25 db/karton
- 6 kg kiszerezés (2 db/csomag) 50 db/karton
- Gasztro kiszerezés: 1,8-2,2 kg/csomag 5-6csomag/karton



MARHA HÁTSZÍN

Fokhagymás marinádban készre sütve

Kiszerezési egységek:

70 mikronos vákuum tasakban

- 1 db-os egalizált súlyban marha hátszín steak 13-15 dkg
- 2 db-os egalizált súlyban 12 dkg
- 3 kg kiszerezés (2 db/csomag) 25 db/karton
- 6 kg kiszerezés (2 db/csomag) 50 db/karton
- Gasztro kiszerezés: 1,8-2,2 kg/csomag 5-6csomag/karton



SZARVAS COMB (gím vagy dám)
Fokhagymás marinádban készre sütve

Kiszerezési egységek:

70 mikronos vákuum tasakban

- 1 db-os egalizált súlyban szarvas comb steak 13-15 dkg
- 2 db-os egalizált súlyban 12 dkg
- 3 kg kiszerezés (2 db/csomag) 25 db/karton
- 6 kg kiszerezés (2 db/csomag) 50 db/karton
- Gasztro kiszerezés: 1,8-2,2 kg/csomag 5-6csomag/karton



KACSA COMB
Fokhagymás marinádban készre sütve

Kiszerezési egységek:

70 mikronos vákuum tasakban

- 1 db-os kiszerezésben cca 15-18 dkg
- 3 kg kiszerezésben cca 16-20 db

MÁRTÁSOK

Mártásaink igazi eredeti főzött mártások, melyek kiemelkedő minőségben készülnek.

Felhasználásuk: legyen egy jó szendvics, saláta, vagy á la carte étel, felejthetetlen ízvilágot eredményeznek hidegen, melegen is.
Kiszerelés: 1,5 kg műanyag zárt vödörben.

EPRES-KÁPIAPAPRIKA MÁRTÁS

SZARVAGOMBA MÁRTÁS

PARADICSOMOS-
PARMEZÁNOS MÁRTÁS
("SZICÍLIAI")

NARANCSOS-CHILIS
MÁRTÁS
(ENYHÉN CSÍP)

ÁFONYÁS-KAKUKKFÜVES MÁRTÁS

ZÖLDBORS MÁRTÁS

BAUMGARTNER BALÁZS mesterszakács
ötletei húsaink és mártásaink felhasználására



Tapaszvariációk



**Emeletes szendvics marha hátszínnel,
epres-kápiapaprika mártással**



Baguette szendvics sertés sült csülökkel, szarvasgomba mártással



Zöldsaláta marha hátszínnel



KAPCSOLAT

Baumgartner Balázs (tulajdonos, ügyvezető igazgató) +36 30 227 4827

Baumgartner Péter (tulajdonos, kereskedelmi igazgató) +36 30 331 7160

www.konfrit.hu • info@konfrit.hu

7634 Pécs, Kovács Béla utca 2.