

Budapesti Szeszipari Vállalat

# BAJAI ECETGYÁRA

6500 Baja, Kölcsey F. u. 25.

Tel.: 79/26-755, Fax: 79/25-363

Telex: 81-223





## Baranyai szarvacskasaláta

Hozzávalók: 15 dkg szarvacskatészta, 20 dkg kígyóborka, 20 dkg tehéntúró, 1/2 fej saláta, 2 dl tejföl, só,

(eredeti receptben még: pár csepp borecet, 2 csokor kapor)

ajánlatunk helyette: pár csepp fehérborecet és kapros ecet.

Sós vízben kifőzzük a tésztát, majd meleg vízzel leöblítjük. Ha kihűlt, összekeverjük az áttört túróval, amelyet annyi tejjel hígítunk, hogy közepesen sűrű mártást kapjunk, majd pár csepp fehérborecettel és kapros ecettel ízesítjük. Salátalevelekkel bélelt tálba öntjük. Tálalás előtt hozzáadjuk a megmosott, vékonyra vágott uborkát.



## Nápolyi mártás

Hozzávalók: 2 dl ketchup, 1/2 l vörösbor, néhány szál friss összevagdalt bazsalikom, 2-3 gerezd tört fokhagyma, só, törött bors, késhegynyi babérlevélpor,

(eredeti receptben még: 1 csokor tárkony)

ajánlatunk helyette: fél evőkanál tárkonyecet.

A hozzávalókat alaposan kikeverjük, jól záródó üvegben néhány napra a hűtőszekrénybe tesszük, hogy az ízek összeérjenek.



## TERMÉKEINK

Az ecet az emberiség egyik legrégebben ismert étel- és tartósító anyaga. Hazánkban a fogyasztására vonatkozó első adatok 1410-ből származnak.

A Bajai Ecetgyár jelenleg a hazánkban felhasznált ételcetet 40-45 %-át állítja elő. Az elmúlt évtizedekben az ecetgyártásban nagy tapasztalatokat halmozott fel, világszínvonalú biotechnológiát alkalmaz. Az általa előállított ecetek választéka egyedülálló.

**Az ecetek kizárólag természetes alapanyagból készülnek, tartósítószerrel nem tartalmazzak.**

A 10 és 15 %-os ételcetet 1 literes flakonban, valamint 3 és 5 literes kannás kiszerezésben kerül forgalomba.

A táplálkozáskultúrával lépést tartva a vállalat 0.5 literes flakonokban, fűszer- és gyógynövényekkel ízesített, delikátesz ecetekkel is megjelent a piacon. Külön termék családot képviselnek a bor alapanyagból, 6 %-os ecettartalommal készült ecetek. Az almaecet 5 %-os ecettartalommal készül. A vadételek ízesítéséhez a 10 %-os ecettartalmú tárkony ecetet kínáljuk. A delikátesz ecetcsalád többi tagja 5 %-os töménységű.

**A delikátesz ecetek:**

**vörös- és fehérborecet, tárkony ételcetet, hagymás ecet, fokhagymás ecet, citromos ecet, mustáros ecet, kapros ecet, almaecet.**

A konzerváláshoz, savanyításhoz kiválóan használható a 10féle fűszer- és gyógynövény ízesítésű csemege ételcetet, amely 1 és 0.5 literes flakonokban vásárolható.

A konzerválással nagyban foglalkozók közvetlenül a gyárunktól rendelhetik meg a lédig ecetet.







## Piros saláta

Hozzávalók: 1 kg vöröskáposzta, 4 fej lila hagyma, 1 kg cékla, só, kiskanál kömény, cukor, kevés olaj,  
(eredeti receptben még: ecet, mokkáskanál mustármag)

**ajánlatunk helyette: mustáros ecet.**

Legyaluljuk a káposztát, beleszéljük a hagymát meg a meghámozott céklát. Sózzuk, ecetezzük, cukrozzuk. Az őrölt köménnyel meg a korianderrel ízesítjük. Üvegekbe töltve néhány napig érleljük. Tálalás előtt olajjal meglocsojuk.

# JÓ ÉTVÁGYATI!

„Ön mikor eszik salátát?”

– tette fel a kérdést az egyik híres francia divatlap olvasóinak.

„Válasza alapján megmondjuk, hol él Ön, hány éves és mennyit nyom!”

Ahány nemzet, annyiféleképpen kerül az asztalra a saláta. Az angolok étkezés előtt eszik, hogy növelje étvágyukat. A franciák a pecsenye után az emésztés elősegítésére. Amerikában divat a saláta party, ahol a meghívottakat csak salátával vendégelik meg.

Magyarországon az utóbbi 2-3 évtizedben kerül fokozatosan egyre több salátaféle asztalainkra. Egészségünk érdekében együnk több salátát!

## A saláták kiváló ízesítői a Bajai Ecetgyár ételecetei!

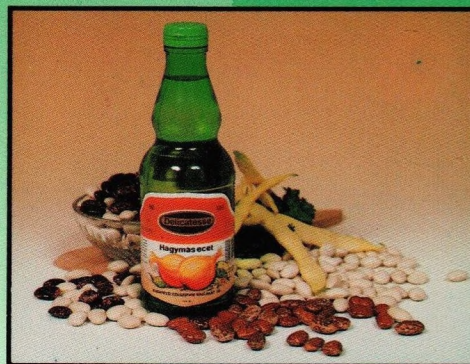
Értékes bioanyagok jól kiegészítik a saláták vitamintartalmát.

A delikátesz ecetek segítségével egyszerűsíthető ételreceptjeink elkészítése. A fűszernövények illóanyagukat a tárolás során fokozatosan elveszítik, de az ecetek fűszertartalmukat megőrzik.

## Almaecetünk népgyógyászati szempontból is kiváló,

rendszeres fogyasztásával elkerülhető a gyomorrontás, fejfájás, enyhíthetők az ízületi fájdalmak.

Saláta ételünk legjobb ízesítői a Bajai Ecetgyárban készült ecetek. A korszerű gasztromómiában nélkülözhetetlenek.



## Provanszi fejes saláta

Hozzávalók: 2 fej saláta, 3 keménytojás, 20 dkg gomba, 1 csomó retek, 1 adag provanszi mártás, (eredeti receptben még: 1 gerezd fokhagyma, kevés ecet)

**ajánlatunk helyette: fokhagymás ecet**

A salátát leveleire szedjük, megmossuk és kibélelünk a legnagyobb levelekkel egy mély salátástálat. A többi széles laskára vágjuk, összekeverjük a nyolcra vágott kemény tojásokkal, a cikkekre vágott, ecetes vízben öt percig főzött, majd leszűrt gombával, a karikára vágott retekkel, és a levelekkel kibélelt táliba öntjük. A provanszi mártáshoz adjunk egy kevés fokhagymás ecetet és ezzel öntsük le a salátát. Fél órán belül tálaljuk.





## ECETEK A TARTÓSÍTÁSHOZ

Az ételecet nagy részét a konzervipar használja fel. A nyári befőzések és a savanyúságok készítésének idején a háztartásokban is jó szolgálatot tesz a nagyobb, kannás kiszerelésű ételecet.

Könnyebben szállítható, olcsóbb ára előnyösebb a vásárlónak.

## Görög citromleves

*Hozzávalók: 1 liter tyúklevés, 10 dkg rizs, 4 tojássárgája, csipetnyi cukor, (eredeti receptben még: 6 evőkanál citromlé)*

*ajánlatunk helyette: 6 evőkanál GOLD SZTÁR natur citromlé.*

*A tyúklevest hagyjuk kihűlni, azután szedjük le a zsírját. Felforralva 10 percig főzzük benne a rizst. A tojássárgákat kikeverjük a natur citromlével és a tányérokban elosztva rászűrjük a forró levest. Kiadósabbá tehetjük, ha metéltre vágott csirkehússal tálaljuk.*

## CITRUS NEKTÁROK, NATUR CITROMLÉ

Vállalatunk tölti a GOLD STAR szénsavmentes üdítőitalokat. Csak természetes alapanyagokból, tartósítószer nélkül készülnek, magas C-vitamin tartalommal.

Narancs, grapefruit, citrom nektárok hígítás nélkül vagy enyhén hígítva kiváló üdítő italok, de koktélalapanyagoknak is kitűnőek. Fél- és egy literes flakonokban készülnek.

A GOLD STAR citromlé mindezekén felül még ételek, saláták, teafélék ízesítéséhez is kiválóan használható.

