GOLDENFOOD ZÖLD DIÓ GOLDENFOOD

ZÖLD DIÓ SZIRUPBAN - A BÖLCSESSÉG GYÜMÖLCSE

Miért különleges?

- **Csonthéját még ki nem fejlesztett, fiatal, zöld termés, így nem tartalmaz allergént**
- **Őseink gyógyszerként használták**

Magas C-vitamin, tannin és vas tartalom
Máj-, vér-, gyomortisztító, gyomorerősítő
Segít a torokgyulladás leküzdésében

TRANZIT-DIÓ KFT.
H-4026 Debrecen, Jókai u. 1.
Tel./Phone: +36 (52) 412 660 Fax: +36 (52) 414 559
www.tranzitker.hu www.goldenfood.info
info@tranzitker.hu

Miért ellenállhatatlan?

- **Igazi kulináris élvezet önmagában is**
- **Zseniális kiegészítője a főételeknek**

Vadhúsoknak, kacsa-, libasülteknek
Pecsenye és hízott májnak
Töltött húsoknak, amikhez
aszalt gyümölcsöket használnánk

- **Előételekhez kitűnő díszítés**
- **Desszerteknél felejthetetlen utolsó zamat**
- **Néhány ötlet ízelítőül**

Gyümölcslevesbe beledobni
Tejberizst vagy tejbegrízt ízesíteni
Vaníliafagylaltra vagy jégkrémre rácsorgatni
Kávéba tenni a szirupjából
Koktélokat, pálinkákat megbolondítani

RECEPTKÖNYV

ZÖLD DIÓS TÚRÓGOMBÓC

Elkészítése:

A tojások sárgáját 3 deka puha vajjal simára keverjük. A túrót szitán áttörjük, a darával együtt a tojássárgájához adjuk, 1 mokkáskanál sóval ízesítjük.

Letakarva, hűtőszekrényben 1 órán át pihentetjük. Ez alatt a maradék vajat fölolvasztjuk, és a zsemlemorzsát aranysárgára pirítjuk benne. Egy lábasban kb. 2 liter vizet fölforralunk, 1 kiskanál sóval ízesítjük. A masszából vizezett kézzel kb. 15 kis gombócot formázunk, majd óvatosan a forró vízbe rakosgatjuk. Amikor a víz újra forrni kezd, kis lángra állítjuk, hogy a gombócok ne hirtelen főjenek, inkább csak dagadjanak a „gyöngyöző forrású vízben.

Amikor feljöttek a víz tetejére, nincsenek még készen, további 6-8 percig kell főzni őket. Utána a gombócokat szűrőkanállal óvatosan hidegvízbe szedjük, így kívül egy kéreg képződik rajtuk, s később sem esnek szét.

Végül a túrógombócokat a pirított morzsában meghempergetjük. Tejföllel meglocsolva, porcukorral meghintve tálaljuk.

Hozzávalók 4 főre:

2 tojás
8 dkg vaj
50 dkg tehéntúró
4 csapott evőkanál búzadara
3 db Golden Food Zöld dió
Só
4 evőkanál zsemlemorzsa

A tálaláshoz:

2 dl tejföl
2-3 evőkanál porcukor

Elkészítési idő:

35 perc
+ 1 óra pihentetés

ZÖLD DIÓS NARANCSKRÉMMEL TÖLTÖTT PALACSINTA

Elkészítése:

A töltelékhez a vajat fölolvasztjuk, a cukrot karamelizáljuk rajta, majd a narancshéjat és a narancslevet hozzáadjuk. Fölforraljuk, majd a tejszínben simára kevert puding port is beleöntjük. Kis lángon, kevergetve sima krémmé főzzük, végül az apróra vágott zöld diót is beleszórjuk.

Az öntethez a vajból és a cukorból karamellt készítünk, a tejszínnel fölforraljuk, majd a konyakkal ízesítjük.

A zöld diós karamell morzsához a cukorból karamellt készítünk, a vajat belemorzsoljuk, majd egy szilikonos sütőpapírra simítjuk. Mielőtt megdermedne, a zöld diót rászórjuk. Amikor teljesen kihűlt sodrófával morzsalékosra törjük.

Tálaláskor a palacsintákat a zöld diós krémmel megkenjük, háromszögekre hajtogatjuk, majd az öntettel meglocsoljuk. A kemény habbá vert tejszínt rákanalazzuk és a zöld diós karamell morzsával megszórjuk.

Hozzávalók 4 főre:
8 darab hagyományos palacsinta

A töltelékhez:
5 dkg vaj
5 evőkanál cukor
1 narancs reszelt héja és kifacsart leve
2 evőkanál vaníliaízű pudingpor
2 dl tejszín
3 db Golden Food Zöld dió

Az öntethez:
3 dkg vaj
3 evőkanál cukor
1 narancs reszelt héja és kifacsart leve
1 dl tejszín
1 evőkanál konyak

A zölddiós karamell morzsához:
10 dkg cukor
10 dkg vaj
1 db apróra vágott Golden Food Zöld dió

Az tálaláshoz: 1 dl habtejszín

Elkészítési idő:
1 óra

BÉCSI TÚRÓTORTA ZÖLD DIÓVAL

TOKAJI KARAMELLMÁRTÁSSAL

Elkészítése:

A tésztához valókat keverőtálba töltjük, és robotgéppel összedolgozzuk, majd letakarva 1 órát hűtőszekrényben pihentetjük. A tésztát 3 mm vékony, kerek lappá nyújtjuk. A tortaformát bevizezzük, az alját, és az oldalát a tésztával kibéleljük.

A töltelékhez a kézmeleg vajat, a porcukorral, a vaníliás cukorral és a citromhéjjal habosra keverjük. A tojássárgáját, a túrót meg a keményítőt és a kisebb darabkákra vágott zöld diót hozzáadjuk, jól összedolgozzuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük és a túrós masszához keverjük. A tölteléket az előkészített tortaformába töltjük. Az előmelegített sütőben óvatosan sütjük. A sütő hőmérséklete 160°C fölé nem mehet. 40 perc után alufóliával vagy sütőpapírral lefedjük és félig nyitott sütőajtónál készre sütjük kb. még 30 percig.

Ha kihűlt, csak akkor vesszük ki a formából. A mártáshoz a cukorból a vajon karamellt készítünk, a tokaji borral fölöntjük, visszaforraljuk, majd a tejszínnel dúsítjuk. Tálaláskor a tortát cikkekre vágjuk, majd a mártással körül öntjük.

Hozzávalók 4 főre:

A tésztához:
½ kg liszt
20 dkg porcukor
23 dkg vaj
2 tojás
1 evőkanál vaníliás cukor
½ citromhéj reszelve
Csipet só

A töltelékhez:
¾ kg túró
22,5 dkg vaj
12,5 dkg porcukor
10 dkg kristálycukor
6 dkg keményítő
8 tojás
3-4 darab Golden Food Zöld dió
Só
Citromhéj reszelve

A mártáshoz:
5 dkg vaj
2 evőkanál cukor
2 dl Tokaji aszú
1 dl főzőtejszín

Elkészítési idő: ????????

SÓLET ZÖLD DIÓVAL ÉS ASZALT SZILVÁVAL

Elkészítése:

A húsokat egyforma nagyságú kis kockákra vágjuk. A hagymát, fokhagymát zsíron megdinszteljük egy olyan lábasban, amelyet tetővel együtt betehetünk a sütőbe. Megszórjuk pirospaprikával, felöntjük kevés vízzel, és rátesszük a sertés- és marhahúst.

Fehéredésig pirítjuk, sózzuk (sóval óvatosan, mert a füstölt hús is sós), megborsozzuk, a fahéjjal fűszerezzük és rávágjuk a paprikát meg a paradicsomot. Rászórjuk a megmosott babot, a füstölt kolozsvári szalonnát és az árpagyöngyöt.

Felöntjük annyi vízzel, hogy 2 ujjnyi vastagon ellepje. A tetejére rászórjuk a lisztet, lefedjük a fedővel, és előmelegített sütőben min. 2 óráig sütjük. Közben 20 percenként megkeverjük, és ha kell, még vizet öntünk rá.

Amikor már minden puha, 1 hagymát karikára vágunk, a tetejére szórjuk, az aszalt szilvával meg a cikkekre vágott zölddióval együtt és addig sütjük még, amíg a hagyma megpuhul, de nem fő szét. Megkóstoljuk, ízesítjük sóval, borssal ízlés szerint, ha kell.

Hozzávalók 4 főre:

50 dkg sovány marhahús
50 dkg sertéscomb
50 dkg bab
25 dkg kolozsvári szalonna
15 dkg árpagyöngy
2 paprika
2 paradicsom
2 nagy hagyma
2 gerezd fokhagyma
Só, őrölt fekete bors
1 mokkáskanál őrölt fahéj
10 dkg aszalt szilva
Pirospaprika
zsír
1 evőkanál liszt
víz
3-4 darab Golden Food Zöld dió

Elkészítési idő:
3 óra

ZÖLD DIÓS ŐZRAGU ERDEI GOMBÁVAL

PÓRÉHAGYMÁS DÖDÖLLÉVEL

Elkészítése:

A húst megmossuk, és kb. 1 centis kockákra daraboljuk. A szalonnát kis kockákra vágjuk, a fölolvasztott libazsíron kisütjük, majd a fölaprított hagymát megpirítjuk rajta. A cukrot rászórjuk, kissé megkaramelizáljuk, majd a megtisztított és fölkarikázott zöldségeket rádobjuk. Kevergetve kissé megpirítjuk, majd a húst is beledobjuk. Fehéredésig pirítjuk, majd megsózzuk, megborsozzuk, a babérlevéllel, a zúzott fokhagymával, a majoránnával fűszerezzük. A borókabogyót, 1 deci vízben kifőzzük, majd levét a húsra szűrjük. Kevés vizet aláöntve, lefödve, majdnem puhára főzzük. Ekkor kerül bele a megmosott és kisebb darabokra vágott gomba, a fölkockázott paprika és paradicsom. Kevergetve addig főzzük, míg a leve kissé elpárolog. A paprikával meghintjük, elkeverjük, majd a vörösborral fölöntjük, és teljesen puhára főzzük. Legvégül, a kis kockákra vágott zölddiót is beleszórjuk.

A dödölléhez a burgonyát megtisztítjuk, kockákra vágva lábasba rakjuk. Annyi vizet öntünk rá amennyi éppen ellepi, megsózzuk és puhára főzzük. A lisztet egy serpenyőben kevergetve zsemleszínűre pirítjuk. A burgonyát a főzőlevében fakanállal összetörjük, a lisztet beleszórjuk, majd kis lángon erőteljesen kevergetve 2-3 percig főzzük. Ezután a tűzről lehúzzuk és még 5 percig keverjük, majd félre tesszük. A póréhagymát apró kockákra vágjuk, a libazsíron megfuttatjuk.

Tálaláskor a dödöllét evőkanállal formázva tányérra szaggatjuk, a póréhagymás zsírral megkenjük, majd a zölddiós őzragut, mellé kanalazzuk.

Hozzávalók 4 főre:

Az őzraguhoz:
60 dkg őzcomb
1 evőkanál libazsír
10 dkg füstölt szalonna
1 vöröshagyma
2 evőkanál nádcukor
1 közepes sárgarépa
1 közepes fehérrépa
Só, őrölt fekete bors
3 gerezd fokhagyma
2 babérlevél
1 kiskanál majoránna
1 evőkanál borókabogyó
1 zöldpaprika
1 paradicsom
1 evőkanál pirospaprika
1 mokkáskanál csípős paprikakrém
15 dkg erdei gomba
2 dl száraz vörösbor
5-6 darab Golden Food Zöld dió

A dödölléhez:
1,2 kg burgonya
1 kiskanál só
20 dkg finomliszt
1 szál póréhagyma
8 dkg libazsír

Elkészítési idő:
2 óra 30 perc

ZÖLD DIÓS, KÉKSAJTOS KACSAMELL

vörösboros barnamártással
és grillezett zöldséges bulgurral

Elkészítése:

A kacsamelleket megmossuk, szárazra töröljük, majd bőrét átlósan bevagdossuk, húsát hosszában középen felszúrjuk, sóval, borssal majoránnával és 3 gerezd zúzott fokhagymával bedörzsöljük.

A töltelékhez a sajtot kis darabokra tördeljük, az áztatott és kifacsart zsemlével, a tojással, a maradék zúzott fokhagymával és az apróra vágott zöld dióval összegyúrjuk. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk. Ezt a tölteléket, a felszúrt kacsamellekbe töltjük, a nyílást egy fogvájóval összetűzzük.

Egy serpenyőt fölforrósítunk, a töltött kacsamelleket bőrös felükkel lefelé belerakjuk, majd pirosra sütjük. Ekkor megfordítjuk és húsos felüket is megpirítjuk. Ezután, mindegyik tetejére 1-1 ágacska kakukkfüvet fektetünk és egyenként szorosan fóliába csomagoljuk, tepsire rakjuk. Előmelegített sütőben, 70 fokon 2,5-3 órán át sütjük.

A serpenyőben visszamaradt kacsazsírban a cukrot karamelizáljuk, paradicsompürét kissé megpirítjuk rajta, majd a fölaprított hagymát is beleszórjuk. Kissé megfuttatjuk, majd az alap lével fölöntjük, és jól kiforraljuk. Ezután a vörösbort ráöntjük és a kevés vízzel elkevert keményítővel sűrítjük.

A körethez a bulgurt enyhén sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük, lecsöpögtetjük.

A zöldségeket, kis kockákra vágjuk, az olajon megsütjük, megsózzuk, megborsozzuk, és a bulgurral összeforgatjuk. A fölaprított petrezselyemmel megszórjuk.

Tálaláskor a kacsát a fóliából kicsomagoljuk, éles késsel 3 egyforma darabra vágjuk, a mártással körülöntjük és a zöldséges bulgurral körítjük.

Hozzávalók 4 főre:
4 db kacsamell filé
(egyenként kb. 20 dkg)
Só, őrölt feketebors
1 kiskanál majoránna
4 gerezd fokhagyma
15 dkg márványsajt
1 zsemle
1 tojás
3-4 db Golden Food Zöld dió

A mártáshoz:
1 evőkanál paradicsompüré
1 kisebb vöröshagyma
1 evőkanál étkezési keményítő
1 dl marhahúsleves alap lé
1 dl vörösbor

A körethez:
20 dkg bulgur
Só, őrölt fekete bors
1 sárgarépa
1 kisebb cukkini
1 lilahagyma
4-5 evőkanál olaj

Elkészítési idő: 4 óra

KÓKUSZTEJES THAI LEVES ZÖLD DIÓVAL

Elkészítése:
A fűszerkrémhez valókat mozsárban vagy turmixban pépesítjük. A fűszerkrémet lábasban, közepes lángon, kevergetve megpirítjuk, a húslevessel fölöntjük, a kókusztejet hozzáadjuk. A lime levelet beledobjuk, a nádcukorral és a halszósszal ízesítjük, majd fölforraljuk.

A kisebb darabokra vágott ceruzababot, a kukoricát meg a vékony csíkokra vágott sárgarépát hozzáadjuk. Rövid főzés után a lime levével pikánsra ízesítjük, végül a szója csírát is beleszórjuk. Tálaláskor a paradicsomkockákat és a vékony szeletekre vágott zölddiót is hozzáadjuk. A fölaprított korianderlevéllel megszórjuk, aki szereti, chili paprikával tüzesítheti.

Hozzávalók 4 főre:

A fűszerkrémhez:
2 evőkanál földimogyoró olaj
Diónyi hámozott gyömbér aprítva
1 gerezd fokhagyma
1 chili paprika magozva
Diónyi hámozott galanga gyökér (ázsiai fűszereket áruló üzletekben kapható, de el is maradhat)
Fél citromfű szár fölaprítva

A leveshez:
6 dl csirkehúsleves
4 dl kókusz tej
2 db lime levél
2 evőkanál halszósz
1 paradicsom héj nélkül felkockázva
1 evőkanál nádcukor
1 lime kifacsart leve
1 közepes sárgarépa
10 dkg morzsolt csemegekukorica
10 dkg friss brokkoli
3 dkg szójacsíra
2-3 Golden Food Zöld dió

A tálaláshoz: zöld koriander

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

SÜTŐTÖK KRÉMLEVES

ZÖLD DIÓS TÚRÓGOMBÓCCAL

Elkészítése:

Először a zölddiós túrógombócot készítjük el. Ehhez túrót szitán áttörjük, a tojással, a puha vajjal, a búzadarával, meg a liszttel összedolgozzuk. Enyhén megsózzuk, majd a fölaprított zölddiót is beleforgatjuk. Letakarva hűtőszekrényben egy órát pihentetjük.

Ezután a masszából, vizezett kézzel, apró gombócokat formálunk, és enyhén sós, gyöngyözve forró vízben kifőzzük őket. Amikor a gombócok megfőttek, szűrőkanállal hidegvízbe szedjük, majd lecsöpögtetve tálra rakjuk.

A leveshez a sütőtököt félbevágjuk, magházát kikaparjuk, majd héjastól sütőben puhára sütjük. Amikor kissé kihűlt, húsát kikanalazzuk.

Az olvasztott vajon a mézet kissé karamelizáljuk, a fölaprított hagymát megfuttatjuk rajta, majd az alap lével fölöntjük. Az almát meghámozzuk, kockákra vágjuk, és a leveshez adjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, majd a sütőtök húsát is hozzáadjuk. Botmixerrel pürésítjük, majd chilivel és szerecsendióval fűszerezzük. Ha túl sűrű lenne, kókusztejjel hígíthatjuk.

Tálaláskor a levest a zölddiós túrógombócokkal kínáljuk. A tetejét zöld dió szeletkékkel díszítjük.

Hozzávalók 4 főre:

1,2 kg sütőtök
5 dkg vaj
3 evőkanál méz
1 közepes vöröshagyma
1,2 l tyúkhúsleves alap lé
1 alma
Só, őrölt fekete bors
Késhegynyi chili paprika por
és szerecsendió
1 mokkáskanál friss aprított kakukkfű
A leves hígításához: kókusztej
(konzervben kapható)

A tálaláshoz:

25 dkg túró
1 tojás
2 dkg vaj
2 evőkanál búzadara
1 evőkanál liszt
Csipetnyi só
1 Golden Food Zöld dió

Elkészítési idő:

1 óra 45 perc

KARÁCSONYI ZÖLD DIÓS GESZTENYE KRÉMLEVES

Elkészítése:
A sárgarépát és a pórét megpucoljuk, karikára vágjuk.

A vajat lábasban megolvasztjuk, rátesszük a felengedett gesztenyét, és átforgatjuk a vajon. Rászórjuk a porcukrot, pár percig karamellizáljuk a gesztenyével, majd hozzáadjuk a sárgarépát és a pórét. Rövid pirítás után felöntjük a borral, majd hozzáadjuk a húslevest. Fűszerezzük, és közepes tűzön, fedő alatt addig pároljuk, amíg a gesztenye megpuhul.

A levest botmixerrel pürésítjük, felöntjük a tejszínnel, és összemelegítjük. Ízlés szerint fűszerezzük.

Tálaláskor mindegyik leveses csészébe 1-1, vékony szeletekre vágott zölddiót rakunk, majd a levest rámerjük, kissé felvert habtejszínnel és őrölt fahéjjal díszítve tálaljuk.

Hozzávalók 4 főre:
30 dkg (mirelit) hámozott gesztenye
4 dkg vaj
1 tk porcukor
1 db sárgarépa
1 db póréhagyma
1,25 dl fehérbor
5 dl leves
2 dl főzőtejszín
só, őrölt bors, szerecsendió

A tálaláshoz:
Adagonként 1 Golden Food Zöld dió
1 dl habtejszín
fahéj

Elkészítési idő:
1 óra

ZÖLD DIÓS RÉTESBATYU

PECSENYE LIBAMÁJJAL TÖLTVE

Elkészítése:

A májat leöblítjük, az esetleg rajta lévő fehéres hártyákat levágjuk róla, majd kisebb kockákra daraboljuk. A fölaprított hagymát az olajon megfuttatjuk, a májat rádobjuk, megsózzuk, megborsozzuk, a fölaprított zsályával fűszerezzük és kevergetve megpirítjuk. Az almát meghámozzuk, magházát kimetsszük, majd kiskockákra vágjuk, és a májhoz adjuk, a fölaprított zöld dióval és az aszalt szilvával együtt.

A réteslapokból 2 lapot az asztalra fektetünk, négy egyforma négyszög alakú lapot vágunk belőle, majd egyenként olajjal megkenjük, zsemlemorzsával meghintjük.

A már kissé kihűlt libamájas raguból egy-egy evőkanálnyit a lapok közepére halmozunk, a lapok szélét a töltelék körül felvert tojással megkenjük. A réteslapok szélét a töltelékre hajtjuk, csinos kis batyukat formálunk belőlük. A batyukat kívül is megkenjük tojással, majd egy sütőpapírral bélelt tepsire fektetjük őket. A maradék réteslappal és töltelékkel ugyanígy járunk el. A rétes batyukat, előmelegített sütőben 180°C-on szép pirosra sütjük.

Tálaláskor, a batyukat egy vékony csíkra vágott, póréhagymaszállal díszíthetjük.

Hozzávalók 4 főre:

40 dkg pecsenye libamáj
4 evőkanál olaj
1 kisebb vöröshagyma
Só, őrölt fekete bors
1 kiskanál fölaprított friss zsálya
1 közepes alma
5 dkg Golden Food Zöld dió

A töltéshez:

1 csomag réteslap
(készen kapható)
2 tojás
10 dkg zsemlemorzsa

Elkészítési idő:

1 óra

ZÖLD DIÓS FÜSTÖLTSONKA ROLÁD

JUHSAJTKRÉMMEL TÖLTVE

Elkészítése:

A juhtúrót, a fetasajtot és a tejfölt kézi robotgéppel sima krémmé keverjük, enyhén megsózzuk, megborsozzuk, a szerecsendióval és a fölaprított metélőhagymával fűszerezzük. Az olíva olajat meg az apróra vágott zöld diót belekeverjük, majd a krémet egy csillagcsővel ellátott nyomózsákba töltjük.

A sonkaszeleteket egymás mellé tálcára fektetjük, a krémet a nyomózsákból, egy csíkban a sonkaszeletekre nyomjuk, majd egyenként óvatosan feltekerjük, csinos kis tekercseket formálunk belőlük.

Tálaláskor a töltött sonkatekercseket tányérra állítjuk, majd tetejüket metélőhagymával, koktélparadicsommal és zöld dió darabkákkal díszítjük.

Hozzávalók 4 főre:

15 dkg juhtúró
10 dkg fetasajt
1 dl tejföl
Fél deci extra szűz olívaolaj
Só, őrölt feketebors
1 csokor metélőhagyma
5 dkg Golden Food Zöld dió
16 vékony szelet
Parmai sonka

Elkészítési idő:

20 perc

ELŐÉTELEK

ZÖLD DIÓS JUHSAJTKRÉM FRISS PIRÍTÓSON

Elkészítése:

A juhtúrót, a fetasajtot és a tejfölt keverőtálban simára keverjük (konyhai robotgéppel a legegyszerűbb).

Az olíva olajat hozzáadjuk, megborsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük, majd a durvára vágott zöld diót beleforgatjuk.

A krémet friss pirítósra kenjük, tetejét zölddió szeletkékkel és petrezselyemmel díszítjük.

Tálaláskor a zöld dió szirupjával ízlés szerint meglocsolhatjuk.

Hozzávalók 4 főre:

20 dkg juhtúró
20 dkg fetasajt
1 dl tejföl
Fél deci extra szűz olívaolaj
Őrölt feketebors
1 csokor petrezselyem
5 dkg Golden Food
Zöld dió

Elkészítési idő:

15 perc

GOLDENFOOD ZÖLD DIÓ GOLDENFOOD

Előételek

Zöld diós juhsajtkrém friss pirítóson 4

Zöld diós juhsajtkrémmel töltött füstöltsonka rolád 6

Zöld diós pecsenye libamájjal töltött rétes batyu 8

Levesek

Karácsonyi zöld diós gesztenye krémleves 10

Sütőtök krémleves, zöld diós túró gombóccal 12

Kókusztejes Thai leves zöld dióval 14

Főételek

Zöld diós kéksajttal töltött, kíméletesen sült kacsamell, vörösboros barnamártással és grillezett zöldséges bulgurral 16

Zöld diós őzragu erdei gombával, póréhagymás dödöllével 18

Sólet zöld dióval és aszalt szilvával 20

Desszertek

Bécsi túrótorta zöld dióval, és Tokaji karamellmártással 22

Zöld diós narancskrémmel töltött palacsinta, konyakos narancsöntettel, és zöld diós crustad szórattal 24

Zöld diós túrógombóc 26

ZÖLD DIÓ SZIRUPBAN

Nemcsak nagymamáink, szépmamáink is ismerték a zöld dió titkát. Ennek ékes bizonyítéka az 1801-ben kiadásra került „Úri szakáts könyv", mely már említi e különleges fekete csemegét. Elkészítése a mai napig hasonlóan történik. Gondos munka eredményeként sok-sok heti fáradtság után részesülhetünk a zöld dió kulináris élvezetében, mely nemcsak egészséges, hanem finom is. Elődeink bölcsessége az utóbbi évtizedekben feledésbe merült.

A Felső-Tisza vidéke kitűnő diótermő terület, bölcsője a Milotai 10-es fajtának. Itt dolgozik a Tranzit-Dió Kft. több mint száz hektáros dióültetvényen, amely a zöld dió befőtt hagyományát porolta le, élesztette újjá a Goldenfood Zöld dió szirupban termékével. A zöld dió készítmény minden fórumon sikert arat, az OMÉK nagydíj, a Magyar Termék Nagydíj, majd a HÍR védjegyhasználati joga is megilleti.

Elkészítéséről, a termékkel kapcsolatos információkról tájékozódjon a www. goldenfood.info oldalunkon vagy a FB-on.

Addig is forgassa jó étvággyal recepteskönyvünket és találjon ki Ön is finom pillanatokat!

www.goldenfood.info