



# PASZTET CODZIENNIE

Foremki do wypieku pasztetu



**Alfatec pro**



## FOREMKI ALUMINIOWE



### FOREMKA ALUMINIOWA CR0140

Wymiary: 104x67x33mm  
Pojemność: 140ml  
 Pakowanie: 1500 szt.



### FOREMKA ALUMINIOWA 425

Wymiary: 129x87x36mm  
Pojemność: 225ml  
 Pakowanie: 900 szt.



### FOREMKA ALUMINIOWA R250 P

Wymiary: 113x88x43mm  
Pojemność: 250ml  
 Pakowanie: 3000 szt.



### FOREMKA ALUMINIOWA 109

Wymiary: 124x99x34mm  
Pojemność: 280ml  
 Pakowanie: 3000 szt.



### FOREMKA ALUMINIOWA CR0325

Wymiary: 120x95x43mm  
Pojemność: 325ml  
 Pakowanie: 1000 szt.



### FOREMKA ALUMINIOWA 104

Wymiary: 159x109x38mm  
Pojemność: 430ml  
 Pakowanie: 2000 szt.



### FOREMKA ALUMINIOWA R123C

Wymiary: 189,5x85,5x50mm  
Pojemność: 500ml  
 Pakowanie: 1500 szt.



### FOREMKA ALUMINIOWA R61C

Wymiary: 207x84x52mm  
Pojemność: 600ml  
 Pakowanie: 2100 szt.



## NAJLEPSZY DOMOWY PASZTET DROBIOWY

### PRZEPIS I SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Składniki:

- |                                      |                                    |                                            |
|--------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------|
| - Udka z kurczaka - 5 sztuk          | - Wątróbka drobiowa - 400 gramów   | - Marchewka - 2 sztuki                     |
| - Cebula - 3 sztuki                  | - Pietruszka - 1 sztuka            | - Seler - 1/5 sztuki                       |
| - Por - 1 sztuka                     | - Natka pietruszki - 4 gałązki     | - Liść laurowy suszony - 2 liście          |
| - Ziele angielskie całe - 6 ziaren   | - Kajzerka - 1 sztuka              | - Jajko - 2 sztuki                         |
| - Masło - 1 łyżka                    | - Czosnek - 2 ząbki                | - Sól drobnoziarnista - do smaku           |
| - Pieprz czarny ziarnisty - 6 ziaren | - Pieprz czarny mielony - do smaku | - Gałka muskatołowa mielona - 1/2 łyżeczki |

#### Pyszny, prosty przepis na pasztet drobiowy z niedzielnego rosolu:

1. Udka z kurczaka oczyścić, przepłukać kilka razy w zimnej wodzie. Mięso umieścić w garnku i zalać zimną wodą (około 2-3 litry), zagotować i gotować przez godzinę.
2. Warzywa: marchewki, pietruszkę, seler dokładnie umyć, obrać i pokroić w słupki. Cebulę opalić nad palnikiem lub na mocno rozgrzanej patelni.
3. Do rosolu dodaj warzywa, liście laurowe, ziele angielskie, pieprz ziarnisty, natkę pietruszki. Gotować przez około 1,5 godziny na małym ogniu.
4. Doprawić solą, zdjąć z palnika i zostawić do wystygnięcia.
5. Wątróbkę umyć i oczyścić. Cebulę pokroić w dużą kostkę. Rozgrzać patelnię, dodać masło, cebulę i 2 ząbki czosnku. Dusić na wolnym ogniu około 5 minut. Dodać wątróbkę i dusić razem Ok. 10 - 15 minut. Odstawić do wystygnięcia.
6. Z rosolu wyjąć udka, marchewki i kawałek selera. Mięso wraz z namoczoną w mleku i odciśniętą bułką, wątróbką, cebulą, czosnkiem, selerem i marchewką przecisnąć dwukrotnie przez maszynkę.
7. Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę.
8. Żółtka dodać do mięsa, doprawić gałką muskatołową, solą i pieprzem.
9. Delikatnie połączyć z białkami i przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy.
10. Piec w temperaturze 180 stopni 40 do 50 minut
11. Pasztet zostawić do wystygnięcia następnie włożyć do lodówki.  
Po kilku godzinach pasztet gotowy, idealny na kanapkę i nie tylko.



# FOREMKI PAPIEROWE

Laminowane foremki **Easy Bake & Plumpy** do wypieku paszтетów



**Foremka Plumpy 80**

żółta + wzór

Rozmiar: 80x40x40h

Pakowanie: 600 szt.



**Foremka Plumpy 80**

zielona + wzór

Rozmiar: 80x40x40h

Pakowanie: 600 szt.



**Foremka Plumpy 80**

czerwona + wzór

Rozmiar: 80x40x40h

Pakowanie: 600 szt.



**Foremka Plumpy 80**

brązowa natural

Rozmiar: 80x40x40h

Pakowanie: 600 szt.



**Foremka Plumpy 80**

beżowy natural

Rozmiar: 80x40x40h

Pakowanie: 600 szt.



**Foremka Plumpy 80**

brązowa + wzór

Rozmiar: 80x40x40h

Pakowanie: 600 szt.



**Foremka Easy Bake EB 80**

Brązowy lub brązowy + PET

Rozmiar: 80x40x40h

Pakowanie: 1350 szt.



**Foremka Easy Bake EB 80**

beżowy lub beżowy + PET

Rozmiar: 80x40x40h

Pakowanie: 1350 szt.

Prezentowane zdjęcia mają charakter poglądowy. Treści mają charakter informacyjny i nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego. W odniesieniu do konkretnych produktów i stanów magazynowych, zachęcamy do bezpośredniego kontaktu z Działem Obsługi Klienta. Zastrzegamy sobie prawo do błędów w druku.

## KONTAKT

+48 616 616 156

zamowienia@alfatec.pl  
industry@alfatec.pl  
export@alfatec.pl

### **Alfatec Pro Sp. z o.o.**

Wysogotowo, ul. Bukowska 32  
62-081 Przeźmierowo

