



Danish Crown
PROFESSIONAL

Ο ΚΡΥΜΜΕΝΟΣ ΘΗΣΑΥΡΟΣ

Τα βοδινά και τα μοσχαρίσια μάγουλα επιστρέφουν στο τραπέζι



Danish Crown
PROFESSIONAL

Η ιστορία της Danish Crown ξεκίνησε πριν από 140 σχεδόν χρόνια από μια ομάδα αγροτών με επιχειρηματικό δαιμόνιο και βαθιά πίστη στην κοινότητα. Σήμερα, είμαστε μια από τις παγκοσμίως κορυφαίες εταιρείες με ηγετική θέση στη σύγχρονη παραγωγή κρέατος. Οι πελάτες μας, τόσο ιδιώτες όσο και επαγγελματίες, βρίσκονται σε κάθε γωνιά του πλανήτη. Έχουμε εξαιρετικά υψηλές απαιτήσεις από κάθε στάδιο της διαδικασίας, από το αγρόκτημα έως το πιάτο. Δεσμευόμαστε να προσφέρουμε απίθανη γεύση σε συνδυασμό με τη σύγχρονη κοινωνική συνείδηση.

Αυτό σημαίνει ότι νιώθουμε περήφανοι να δοκιμάζουμε και να ανακαλύπτουμε. Να αναπτύσσουμε και να εξερευνούμε. Να τελειοποιούμε και να πειραματιζόμαστε αναζητώντας νέους τρόπους για να επιτυγχάνουμε τις πιο συναρπαστικές γαστρονομικές εμπειρίες ελαχιστοποιώντας, παράλληλα, τον αντίκτυπό μας στη φύση.



ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΑΠΟ ΜΑΓΟΥΛΑ ΑΞΙΖΕΙ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΤΗΝ ΑΝΑΜΟΝΗ

Αν είστε επαγγελματίας στον τομέα παραγωγής τροφίμων, πιθανότατα, γνωρίζετε απ' έξω τους περισσότερους τύπους κομματιών κρέατος. Ίσως, όμως, να έχετε ξεχάσει τα βοδινά και τα μοσχαρίσια μάγουλα. Πίσω από τα ούλα στα μάγουλα των βοοειδών βρίσκονται κρυμμένοι οι μύες της γνάθου που θυμίζουν μαξιλαράκια. Μπορεί να είναι δύσκολο να βρεθούν και, ως εκ τούτου, δεν λαμβάνουν ιδιαίτερη προσοχή. Η αλήθεια είναι, όμως, ότι αυτό είναι μεγάλο λάθος!

ΜΕΡΙΚΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Με τα βοδινά και τα μοσχαρίσια μάγουλα μπορείτε να δημιουργήσετε λαχταριστά πιάτα. Η γεύση είναι πλούσια και γεμάτη, ενώ αν έχετε λίγη υπομονή ώστε να τα μαγειρέψετε σε χαμηλή θερμοκρασία και αργά, θα ανταμειφθείτε με κρέας μαλακό σαν βούτυρο!

Χάρη την περιεκτικότητά του σε λίπος και συνδετικό ιστό, το κρέας από τα μάγουλα έχει μια μοναδική υφή που προσφέρει λαχταριστή γεύση όταν μαγειρευτεί. Είναι ιδανικό για στιφάδο και φαγητά που σιγοβράζουν για ώρες και για αυτό το λόγο επιλέξαμε για σας μερικές από τις καλύτερες συνταγές, που αντλούν έμπνευση από την κουζίνα της Νότιας Ευρώπης.

Μετά από μια μικρή αναμονή θα ανακαλύψετε ή θα ανακαλύψετε ξανά το κρέας από μάγουλα που θα πρωταγωνιστήσει σε πολλά κλασικά πιάτα!

Καλή απόλαυση!





«ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΚΙΝΙΟΝ»

Η νέα εκδοχή μιας κλασικής γαλλικής συνταγής

Πώς θα αξιοποιήσετε στο έπακρο το κρέας από τα μάγουλα; Η προφανής επιλογή είναι να μπρεζάρετε τα μάγουλα σε κρασί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κόκκινο ή λευκό κρασί, αλλά κατά κανόνα, τα ανοιχτόχρωμα κρασιά με ελαφρύ σώμα ταιριάζουν καλύτερα στα μοσχαρίσια μάγουλα.

Όσον αφορά την επιλογή των λαχανικών που θα συνοδεύσουν τα μάγουλα, καλό είναι να προτιμήσετε για το μπρεζάρισμα κλασικά υλικά, όπως το καρότο, το σέλινο, το κρεμμύδι και το σκόρδο. Μόλις μαλακώσουν τα μάγουλα, αφαιρέστε τα από το υγρό στο οποίο έβρασαν μαζί με τα λαχανικά που έδωσαν όλη τη γεύση

Συμβουλή:

Φροντίστε να μην εξατμιστεί μεγάλη ποσότητα από το υγρό όπου μαγειρεύτηκε το κρέας! Τα μάγουλα έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε ζελατίνη που θα στερεοποιηθεί και θα δυσκολέψει την ενσωμάτωση του βουτύρου.

ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΗ ΣΠΑΤΑΛΗ ΚΡΕΑΤΟΣ!

Το κρέας από μάγουλα της Danish Crown προέρχεται από βοοειδή που εκτρέφονται στις Σκανδιναβικές χώρες, όπου χάρη στη μεγάλη παραγωγή γάλακτος παρέχονται άφθονες ποσότητες βοδινού και μοσχαρίσιου κρέατος, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος από μάγουλα.

Στο παρελθόν, καταναλώναμε όλα τα βρώσιμα μέρη του ζώου, δηλαδή ακολουθούσαμε τη φιλοσοφία «από τη μύτη έως την ουρά», αλλά τις τελευταίες δεκαετίες έχουμε μετατραπεί σε πλάσματα της συνήθειας με αποτέλεσμα μερικά γευστικά κομμάτια να έχουν «εξοστρακιστεί» από το μενού. Ας βάλουμε πάλι τα μάγουλα στο τραπέζι!





ΜΙΑ ΣΚΑΝΔΙΝΑΒΙΚΗ ΠΙΝΕΛΙΑ

Μοσχαρίσια μάγουλα σε χυμό μήλου

Τα μοσχαρίσια μάγουλα χρειάζονται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος σε σύγκριση με τα βοδινά. Αν θέλετε να συντομεύσετε ακόμα περισσότερο τον χρόνο μαγειρέματος, μπορείτε να αφαιρέσετε τον εξωτερικό σκληρό τένοντα και να κόψετε το κρέας σε κυβάκια. Με αυτόν τον τρόπο θα έχετε μικρά κομμάτια ζουμερού κρέατος και θα μπορείτε να αυξήσετε τον αριθμό των μερίδων γαρνίροντας με λαχανικά.

Προσθέστε στο πιάτο μια σκανδιναβική πινελιά και μπρεζάρετε τα μάγουλα σε χυμό μήλου.

Προσθέτει μια υπέροχη γλυκύτητα και ένταση στη σάλτσα. Το μοσχάρι έχει πιο ήπια γεύση σε σύγκριση με το βοδινό, οπότε η φρουτώδης γεύση του μήλου αναδεικνύεται απόλυτα. Μια ευχάριστη προσθήκη στο πιάτο θα ήταν το μάραθο και οι σπόροι του και, πιθανώς, λίγο αστεροειδή γλυκάνισο.

Συμβουλή: Θα μπορούσατε να αντικαταστήσετε τον γλυκό χυμό μήλου με μηλίτη ή λευκό κρασί.



ΦΑΒΟΡΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Η Δανία έχει κερδίσει τη φήμη του φαβορί στη γαστρονομία. Με ιδιαίτερη έμφαση στα εποχιακά υλικά, στην απλότητα και στη βιωσιμότητα, τα εστιατόρια στη Δανία έχουν κερδίσει διεθνή αναγνώριση. Σήμερα, η δανέζικη γαστρονομία συμβολίζει την ποιότητα και την καινοτομία ως προς τα υλικά, ενώ προσελκύει λάτρεις του φαγητού από όλο τον κόσμο.



Στη Δανία υπάρχουν 31 εστιατόρια βραβευμένα με αστέρια Michelin, τα οποία έχουν λάβει συνολικά 44 αστέρια. Αυτό κατατάσσει τη Δανία μεταξύ των κορυφαίων χωρών με τα περισσότερα βραβευμένα με αστέρια Michelin εστιατόρια ανά κάτοικο!

Η ΓΕΥΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

Η γαστρονομική επιτυχία επιβάλλει αυστηρές προϋποθέσεις όσον αφορά την εκτροφή, τη σφαγή και την παραγωγή κρέατος. Στη Danish Crown, έχουμε μακρά παράδοση στην παραγωγή τροφίμων με σχολαστικότητα και υπευθυνότητα, διασφαλίζοντας ότι μπορούμε να παραδίδουμε προϊόντα που πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα τα οποία επιβάλλουν οι σεφ και οι καταναλωτές σε όλο τον κόσμο. Τα βοδινά και τα μοσχάρια μάγουλα δεν αποτελούν εξαίρεση, καθώς αποτελούν κορυφαία συστατικά για γαστρονομικές δημιουργίες!





ΚΡΟΚΕΤΑ ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ

Η ισπανική λιχουδιά συναντά το δανέζικο μοσχάρι

Είτε ως σνακ είτε ως μερίδα τάπας, αυτές οι κροκέτες είναι μια μαγική μπουκιά.

Η παρασκευή τους είναι πανεύκολη:

1 Μαγειρέψτε τα μοσχαρίσια μάγουλα μέχρι να μαλακώσουν μαζί με λαχανικά, όπως καρότο, πράσο, κρεμμύδι και σκόρδο και με μυρωδικά, όπως, δεντρολίβανο, δάφνη και θυμάρι.

2 «Μαδήστε» τα τρυφερά μάγουλα και ανακατέψτε τα με λίγο από το υγρό όπου μαγειρεύτηκαν. Αφήστε το κρέας να κρυώσει εντελώς.

3 Στη συνέχεια, πλάστε τα κομματάκια κρέους σε μπαλάκια, στο μέγεθος μπάλας του γκολφ.

4 Κυλήστε τα σε αλεύρι, αβγό και πάνκο προτού τα τηγανίσετε σε πολύ λάδι.

5 Σερβίρετε πάνω σε ρατατούιγ λεπτοκομμένων λαχανικών ή γαρνίρετε με φρεσκοφτιαγμένο αγιολί.



Συμβουλή:

Μπορείτε να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος αν χρησιμοποιήσετε χύτρα ταχύτητας, πράγμα που θα σας δώσει πιο διαυγή ζωμό.

Ο ζωμός που μένει (από το 1ο βήμα) αποτελεί καταπληκτική βάση για σάλτσες επειδή έχει υψηλή περιεκτικότητα σε ζελατίνη.

Οι κροκέτες έχουν το πλεονέκτημα ότι μπορείτε να τις καταψύξετε κατευθείαν μετά το πανάρισμα. Όταν χρειάζεστε ένα γρήγορο σνακ, μπορείτε να τις τηγανίσετε απευθείας από την κατάψυξη.



ΕΔΩ ΙΤΑΛΙΑ

Ραγού με παπαρδέλες

Σε ένα κλασικό ραγού, θα απολαύσετε στο έπακρο την υπέροχη γεύση του κρέατος από τα μάγουλα. Για αυτή τη συνταγή, πρέπει να ροδίσετε τα μάγουλα ολόκληρα και μετά να προσθέσετε το κλασικό ιταλικό σοφρίτο, δηλαδή ψιλοκομμένο καρότο, σέλινο και κρεμμύδι μαζί με πολτοποιημένο σκόρδο και κατόπιν, κόκκινο κρασί και λίγη ντομάτα. Στη συνέχεια, αφήστε τα υλικά να σιγοβράσουν για να μειωθούν τα υγρά.

Όταν τα μάγουλα γίνουν τόσο τρυφερά ώστε να μπορείτε να τα κόψετε με την ξύλινη κουτάλα, θα μπορείτε να αφαιρέσετε εύκολα τον εξωτερικό τένοντα. Ο τένοντας είναι δύσκολο

αποκολληθεί πριν το μαγείρεμα και για αυτό είναι πιο εύκολο να τον αφαιρέτε στο τέλος. Με αυτόν τον τρόπο, δεν χαλάει ούτε το κρέας ούτε η γεύση. Η μεγάλη ποσότητα συνδετικού ιστού στο κρέας προσδίδει στο ραγού πιο γεμάτη γεύση και πιο έντονη αίσθηση στο στόμα. Αν χρησιμοποιείτε για το ραγού σας πιο άπαχο και πιο ακριβό κομμάτι, μπορεί εύκολα να καταλήξετε σε ένα στεγνό και λιγότερο γευστικό πιάτο, κυρίως επειδή το μαγειρέψατε περισσότερη ώρα.

Έχετε υπ' όψιν ότι τα βοδινά μάγουλα πρέπει να μπρεζαριστούν για τρεις έως τέσσερις ώρες τουλάχιστον. Αν τα ψήσετε στον φούρνο, μπορείτε να τα αφήσετε όλη τη νύχτα σε χαμηλή θερμοκρασία.

Μην ξεχνάτε!

1

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κρέας από τα μάγουλα σε όλα σχεδόν τα πιάτα που απαιτούν βράσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία για πολλή ώρα. Μην ξεχνάτε ότι τα μάγουλα χρειάζονται λίγη περισσότερη ώρα για να μαγειρευτούν σε σύγκριση με τα περισσότερα υπόλοιπα κομμάτια. Η υπομονή σας, όμως, ανταμείβεται με απίστευτα καλής ποιότητας, τρυφερό και γευστικό κρέας!



2

Τα περισσότερα συνοδευτικά συμπληρώνουν θαυμάσια τις συνταγές με μάγουλα. Δοκιμάστε ζυμαρικά, πουρέ κάθε είδους ή πολέντα.

3

Τα μάγουλα είναι εξαιρετική προσθήκη σε ένα πιάτο, αν μαγειρεύετε κάποιο ελαφρώς (ή πολύ) άπαχο κομμάτι και θέλετε να απογειώσετε λίγο τη γεύση και να αυξήσετε ελαφρώς το επίπεδο ζελατίνης.





Danish Crown
PROFESSIONAL

ΕΤΟΙΜΑΣΤΕΙΤΕ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ!



ΒΟΔΙΝΑ ΜΑΓΟΥΛΑ

Είδος: 67253200
Βάρος: Περίπου 20 κιλά (4 σακούλες)
Συσκευασία σε σακούλα κενού αέρο

❄ Κατεψυγμένο



ΒΟΔΙΝΑ ΜΑΓΟΥΛΑ

Είδος: 67253210
Βάρος: Περίπου 6 κιλά (6 σακούλες)
Συσκευασία σε σακούλα 1 κιλού

❄ Κατεψυγμένο



ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ

Είδος: 67903211
Βάρος: Περίπου 20 κιλά (4 σακούλες)
Συσκευασία σε σακούλα κενού αέρος

❄ Κατεψυγμένο



ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ

Είδος: 67903201
Βάρος: Περίπου 6 κιλά (6 σακούλες)
Συσκευασία σε σακούλα 1 κιλού

❄ Κατεψυγμένο

Αντλήστε περισσότερη έμπνευση με μια επίσκεψη στον ιστότοπο www.danishcrownprofessional.com