



# Лесно

Технологични  
карти



За нас .....

**Лесно**



Лесно е бренд на бързоразвиваща се компания за производство на готови храни с над 10 години опит в бранша. Дейността ни започва през 2013 г., когато се специализирахме в зареждане на заведения и сектора ХоРеКа.

През 2022 г. стартирахме изграждането на нова, модернизирана фабрика, чиято цел е да увеличи производствения капацитет и да ни позволи да отговорим на нарастващите нужди на пазара. След успешното ѝ въвеждане през 2025 г., направихме следващата логична стъпка – създадохме собствена марка висококачествени храни, супи и готови сосове.

**Продуктите под марката Лесно съчетават:**

- дългогодишен опит в производството
- работа с доказани професионални готвачи
- умението да създаваме уникални рецепти, съобразени с вкусовете на нашите клиенти.

**Лесно – когато искаш домашен вкус, поднесен професионално.**

**Лесно**



създаваме рецепти за готови ястия от 2013 г.



200+ авторски рецепти



5-25 минути за готвене



опит в експорт в други държави



формати опаковки: 300г, 1кг, 3кг .....



работа без хранителен отпадък



висококачествени продукти и с ISO сертификат



без изкуствени консерванти



Дълъг срок на годност- 12 месеца при замразена продукция



без изкуствени оцветители



# Лесно

## Пилешка супа

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 5 порции x 0,350 кг. в пакет.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Балансирана пилешка супа с високо съдържание на пилешко месо, картофи, моркови и фиде. Лека кремообразност от сметана и фин лимонен акцент за свежест. Подходяща за ежедневно меню и бързо сервиране след размразяване и затопляне.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



**На тиган:**  
Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.

**На конвектомат:**  
Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути до пълно затопляне.



### ПРИМЕРНИ ПОРЪСКИ:

- Пресен магданоз
- Черен пипер
- Лимонен сок
- Чили флейкс (лека пикантност)



**На микровълнова:**  
Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете съдържанието в подходящ термоустойчив съд. Поставете в микровълнова фурна (800-1000W) и загрейте за 12 минути. На всеки 4 минути продукта се изважда и разбърква.

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса. НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Супа топчета

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 5 порции x 0,350 кг. в пакет

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Класическа супа с месни топчета от свинско месо и ориз, допълнени със зеленчуци и подправки. Плътна и засищаща, с мек вкус и добра структура. Подходяща за обедни менюта, столово хранене и кетъринг.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



**На тиган:**  
Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.

**На конвектомат:**  
Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути до пълно затопляне.



**На микровълнова:**  
Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете съдържанието в подходящ термоустойчив съд. Поставете в микровълнова фурна (800-1000W) и загрейте за 12 минути. На всеки 4 минути продукта се изважда и разбърква.

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса. НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.



### ПРИМЕРНИ ПОРЪСКИ:

- Магданоз
- Черен пипер
- Кисело мляко (по желание)
- Чили
- Лимон

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Шкембе чорба

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни

**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 5 порции x 0,350 кг. в пакет

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Традиционна шкембе чорба с телешко шкембе и плътна, кремообразна текстура. Богат вкус, балансиран с подправки и чеснов профил. Подходяща за сервиране след размразяване, с възможност за допълнително овкусяване според предпочитанията.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.

#### На конвектомат:

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути до пълно затопляне.



#### На микровълнова:

Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете съдържанието в подходящ термоустойчив съд. Поставете в микровълнова фурна (800-1000W) и загрейте за 12 минути. На всеки 4 минути продукта се изважда и разбърква.



### ПРИМЕРНИ ПОРЪСКИ:

- Чесън (пресован/в оцет)
- Лют пипер / чили масло
- Оцет
- Пушен червен пипер
- Магданоз (по-рядко, но модерно)

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса. НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE trade





# Лесно

## Супа от свински джолан

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни

**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 5 порции x 0,350 кг. в пакет.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Засищаща супа със свинско месо, ориз, картофи и подобрани зеленчуци – моркови, лук, пащърнак и домати. Плътна и балансирана на вкус, с лека кремообразност и свеж лимонов акцент. Подходяща за обедно меню и бързо сервиране след размразяване и затопляне.



### ПРИМЕРНИ ПОРЪСКИ:

- Магданоз
- Чесън
- Черен пипер
- Люта чушка
- Препечен хляб / крутони

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.

#### На конвектомат:

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути до пълно затопляне.



#### На микровълнова:

Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете съдържанието в подходящ термоустойчив съд. Поставете в микровълнова фурна (800-1000W) и загрейте за 12 минути. На всеки 4 минути продукта се изважда и разбърква.

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса. НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Агнешка дроб чорба

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 5 порции x 0,350 кг. в пакет.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Традиционна агнешка супа с дреболии и агнешко месо, ориз и домати. Плътна текстура и характерен вкус, подчертан с девисил и подправки. Подходяща за сезонни менюта и традиционни предложения.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



**На тиган:**  
Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.

**На конвектомат:**  
Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути до пълно затопляне.



**На микровълнова:**  
Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете съдържанието в подходящ термоустойчив съд. Поставете в микровълнова фурна (800-1000W) и загрейте за 12 минути. На всеки 4 минути продукта се изважда и разбърква.



### ПРИМЕРНИ ПОРЪСКИ:

- Магданоз
- Пресен джоджен (много подходящо)
- Лимон
- Черен пипер
- Лют пипер

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса. НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Супа от телешки джолан

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 5 порции x 0,350 кг. в пакет.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Плътна и засищаща супа с високо съдържание на телешко месо, приготвена с ориз, картофи и подобрани зеленчуци. Богат месен вкус, балансиран с лека кремообразност и фини подправки. Подходяща за обедно меню и бързо сервиране след размразяване и затопляне.



### ПРИМЕРНИ ПОРЪСКИ:

- Магданоз
- Чесън
- Черен пипер
- Пармезан (premium вариант)
- Крутони

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.

#### На конвектомат:

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути до пълно затопляне.



#### На микровълнова:

Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете съдържанието в подходящ термоустойчив съд. Поставете в микровълнова фурна (800-1000W) и загрейте за 12 минути. На всеки 4 минути продукта се изважда и разбърква.

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса. НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Картофена крем супа

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни

**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 5 порции x 0.300 кг в пакет.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Крем супа със 100% съдържание на картофи, приготвена с мляко, масло и подобрани зеленчуци. Фина, гладка текстура и мек, балансиран вкус, подходящ за ежедневно меню. Стабилна при размразяване и затопляне, удобна за бързо сервиране и надграждане с крутони или добавки.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.

#### На конвектомат:

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути до пълно затопляне.



### ПРИМЕРНИ ПОРЪСКИ:

- Крутони
- Хрупкав бекон
- Магданоз
- Сметана (декор)
- Сирене / кашкавал



#### На микровълнова:

Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете съдържанието в подходящ термоустойчив съд. Поставете в микровълнова фурна (800-1000W) и загрейте за 12 минути. На всеки 4 минути продукта се изважда и разбърква.

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса. НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Спаначена супа

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 5 порции x 0.300 кг в пакет.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Лека и балансирана зеленчукова супа със спанак, допълнена с ориз, картофи и подобрани зеленчуци. Свеж вкус с лек домати и лимонов акцент, финално овкусена с подправки и магданоз. Подходяща за ежедневно меню и бързо сервиране след размразяване и затопляне.



### ПРИМЕРНИ ПОРЪСКИ:

- Кисело мляко / сметана
- Сирене / фета
- Тиквени семки
- Крутони

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.

#### На конвектомат:

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути до пълно затопляне.



#### На микровълнова:

Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете съдържанието в подходящ термоустойчив съд. Поставете в микровълнова фурна (800-1000W) и загрейте за 12 минути. На всеки 4 минути продукта се изважда и разбърква.

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса. НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Крем супа от червена леща

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 5 порции x 0,300 кг в пакет.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Плътна крем супа от червена леща, приготвена с моркови, лук и картофи. Наситен, леко пикантен вкус с акцент на червен пипер и свежа нотка от мента. Гладка текстура и добра стабилност при размразяване и затопляне, подходяща за вегетарианско меню и ежедневни предложения.



### ПРИМЕРНИ ПОРЪСКИ:

- Магданоз
- Чили масло
- Сметана (декор)
- Крутони

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.

#### На конвектомат:

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути до пълно затопляне.



#### На микровълнова:

Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете съдържанието в подходящ термоустойчив съд. Поставете в микровълнова фурна (800-1000W) и загрейте за 12 минути. На всеки 4 минути продукта се изважда и разбърква.

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса. НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Крем супа от горски гъбки

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни

**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 5 порции x 0.300 кг в пакет.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Ароматна крем супа с комбинация от печурки и манатарки, с плътна текстура и наситен гъбен вкус. Балансирана със сметана, масло и лек винен акцент, допълнена с фин трюфелен нюанс. Подходяща за меню с по-висока стойност и стабилна при размразяване и затопляне.



### ПРИМЕРНИ ПОРЪСКИ:

- Трюфелово олио
- Крутони
- Магданоз
- Пармезан
- Сметана (декор)

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.

#### На конвектомат:

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути до пълно затопляне.



#### На микровълнова:

Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете съдържанието в подходящ термоустойчив съд. Поставете в микровълнова фурна (800-1000W) и загрейте за 12 минути. На всеки 4 минути продукта се изважда и разбърква.

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса. НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Крем супа от зеленчуци с чедър

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни

**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 5 порции x 0,300 кг в пакет.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Плътна зеленчукова крем супа с картофи, карфиол и подобрани кореноплодни. Обогатена със сирене Чедър за наситен, мек вкус и гладка текстура. Подходяща за ежедневен меню, стабилна при размразяване и удобна за бързо сервиране.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.

#### На конвектомат:

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути до пълно затопляне.



#### На микровълнова:

Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете съдържанието в подходящ термоустойчив съд. Поставете в микровълнова фурна (800-1000W) и загрейте за 12 минути. На всеки 4 минути продукта се изважда и разбърква.

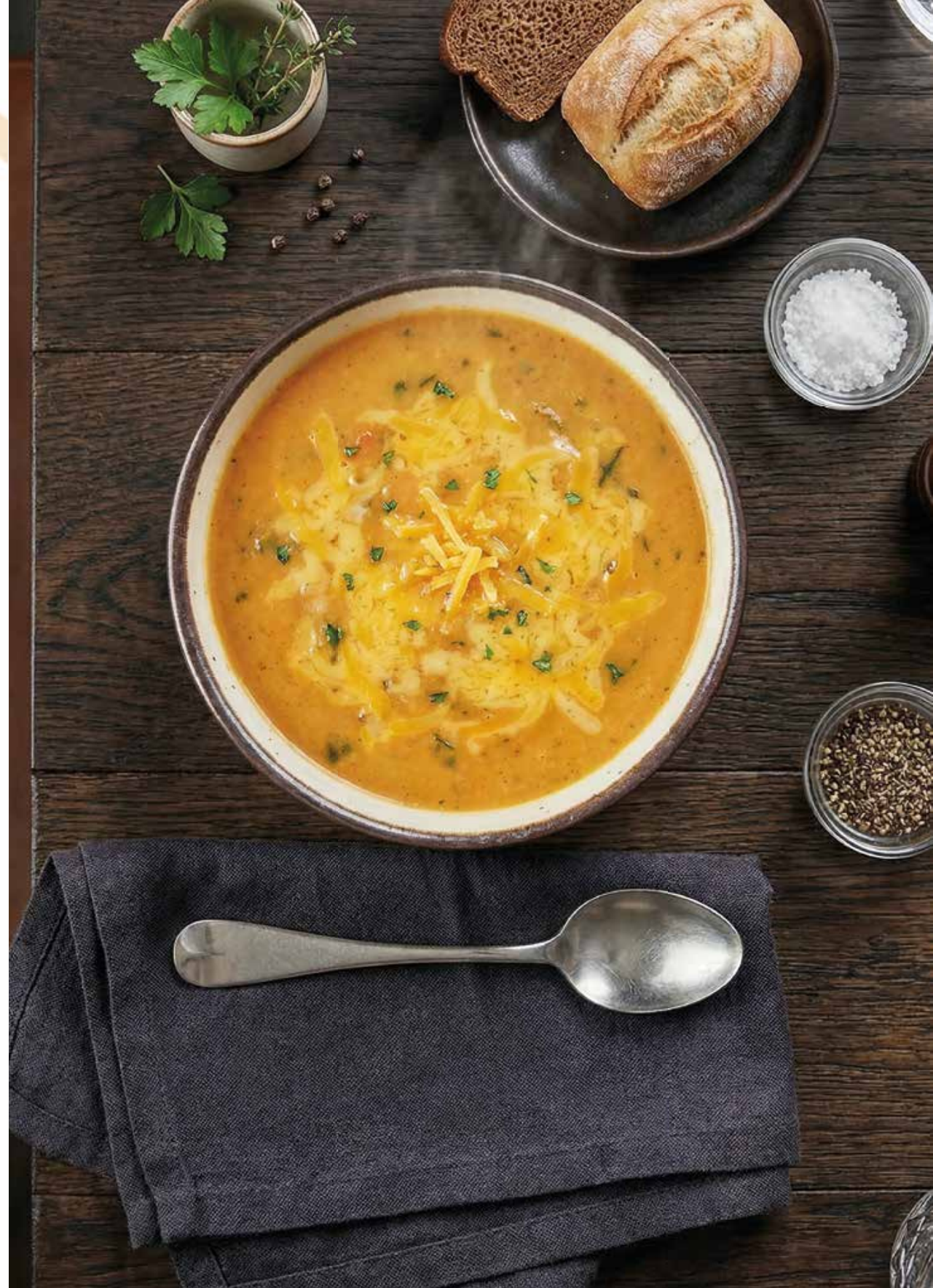
**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса. НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

### ПРИМЕРНИ ПОРЪСКИ:

- Чедър (настърган)
- Бекон
- Крутони
- Магданоз

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Крем супа от броколи

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 5 порции x 0,300 кг в пакет.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Крем супа с високо съдържание на броколи, приготвена с картофи и подобрани зеленчуци. Свеж зеленчуков вкус, балансиран с лека кремообразност и фини подправки. Подходяща за леко обедно меню, стабилна при размразяване и бърза за сервиране.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



**На тиган:**  
Премахнете фолиото и изсипете продукта в студен тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3–4 минути, като разбърквате периодично до достигане на желаната температура.

**На конвектомат:**  
Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути до пълно затопляне.



**На микровълнова:**  
Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете съдържанието в подходящ термоустойчив съд. Поставете в микровълнова фурна (800-1000W) и загрейте за 12 минути. На всеки 4 минути продукта се изважда и разбърква.



### ПРИМЕРНИ ПОРЪСКИ:

- Чедър / сирене
- Крутони
- Тиквени/слънчогледови семки
- Сметана (декор)
- Зехтин

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса. НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Картофено Пюре

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Картофеното пюре се приготвя от пресни френски картофи, комбинирани с масло и висококачествена сметана, които му придават мек вкус и кремообразна текстура. Продуктът е напълно подправен, термично обработен и готов за консумация след размразяване и затопляне, без необходимост от допълнително овкусяване.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Кебап с картофено пюре
- Наденица с картофено пюре и сос
- Пилешка пържола с картофено пюре и гъбен сос
- Телешки стек с картофено пюре и сос пепър

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете цялото количество размразено пюре в студен тиган. Гответе на умерен котлон и бъркайте непрестанно до получаването на хомогенна смес (3–4 мин).

#### На микровълнова:



Поставете опаковката с размразения продукт, без да отстранявате фолиото, в микровълнова фурна. Загрейте при мощност 800–1000 W за 2 минути, след което обърнете пакета и загрейте още 2 минути или до получаване на хомогенна консистенция. Прехвърлете продукта в подходящ съд и разбъркайте добре.

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса.  
НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Пюре от моркови

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Фино пюре с високо съдържание на моркови, с гладка текстура и естествено сладък вкус. Балансирано с масло, сметана и лек лимонен акцент за свежест. Подходящо като гарнитура, основа за чиния или за комбиниране с месо и риба, стабилно при размразяване и затопляне.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Патешко магре с морковено пюре и сос братен
- Пилешко филе с морковено пюре и сос
- Веган купа с киноа и морковено пюре
- Свинско бон филе с морковено пюре

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете цялото количество размразено пюре в студен тиган. Гответе на умерен котлон и бъркайте непрестанно до получаването на хомогенна смес (3–4 мин).

#### На микровълнова:

Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W



Поставете опаковката с размразения продукт, без да отстранявате фолиото, в микровълнова фурна. Загрейте при мощност 800–1000 W за 2 минути, след което обърнете пакета и загрейте още 2 минути или до получаване на хомогенна консистенция. Прехвърлете продукта в подходящ съд и разбъркайте добре.

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса.  
НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Пюре от целина

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Фино пюре с високо съдържание на целина, с гладка текстура и чист, леко земен вкус. Балансирано със сметана за мекота и плътност. Подходящо като гарнитура или основа за комбиниране с месо, риба и зеленчукови ястия, стабилно при размразяване и затопляне.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Телешки стек с пюре от целина и пепър сос
- Агнешко с пюре от целина
- Свински медальони с пюре от целина
- Дивеч с целина пюре
- Съомга филе с пюре от целина и сос холандез

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете цялото количество размразено пюре в студен тиган. Гответе на умерен котлон и бъркайте непрестанно до получаването на хомогенна смес (3–4 мин).

#### На микровълнова:

Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W



Поставете опаковката с размразения продукт, без да отстранявате фолиото, в микровълнова фурна. Загрейте при мощност 800–1000 W за 2 минути, след което обърнете пакета и загрейте още 2 минути или до получаване на хомогенна консистенция. Прехвърлете продукта в подходящ съд и разбъркайте добре.

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса.  
НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Варен ориз

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Сварен ориз с рохкава структура и неутрален вкус, готов за директна употреба след размразяване. Подходящ като гарнитура или основа за ястия, супи и пълнежи. Стабилен при повторно затопляне и лесен за комбиниране с месо, зеленчуци и сосове.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете желаното количество (примерен грамаж 150-200 гр.) размразен ориз. Гответе на умерен котлон. (2 мин).



#### На микровълнова:

Премахнете фолиото и изсипете желаното количество (примерен грамаж 100 гр.) в подходящ съд за микровълнова фурна. Загрейте при мощност 800-1000 W за 0,45 минути и разбъркайте добре.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Пилешки каренца с ориз
- Кебап с ориз
- Ризото (всеки вид)
- Ориз със зеленчуци

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Императорски ориз

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни

**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Сварен черен ориз с плътна структура и характерен ядков вкус. Балансиран с масло и студено пресовани масла за по-богат профил. Подходящ като премиум гарнитура към месо, риба и зеленчукови ястия, стабилен при размразяване и затопляне.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Пилешко с императорски ориз и зеленчуци
- Азиатска купа с императорски ориз и едамаме (+блек пепър сос)
- Гарнитура към стек
- Лаврак с маслен сос и императорски ориз

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете желаното количество (примерен грамаж 150-200 гр.) размразен ориз. Гответе на умерен котлон. (2 мин).



#### На микровълнова:

Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете желаното количество (примерен грамаж 100 гр.) в подходящ съд за микровълнова фурна. Загрейте при мощност 800–1000 W за 0,45 минути и разбъркайте добре.





# Лесно

## Задушен лук

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Задушен лук с мек, леко сладък вкус и равномерна текстура. Приготвен без излишни добавки, готов за директна употреба след размразяване. Подходящ като основа за сосове, супи, яхнии и основни ястия, стабилен при повторно затопляне.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Бургер с карамелизиран лук
- Стек с лук
- Хот-дог с лук
- Лучена тарта
- Вложение за лучена супа/ сос

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:

#### На тиган или плоча:

Изсипете желаното количество лук и запържете до достигане на желана температура.

Препоръчва се умерен огън.

Препоръчителен грамаж за бургер: 30г





# Лесно

## Боб яхния

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Традиционна яхния с бял боб, приготвена с домати, лук, моркови и подобрани зеленчуци. Плътен и балансиран вкус, подчертан с чесън, магданоз и подправки. Подходяща за основно ястие или гарнитура, стабилна при размразяване и затопляне.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за около 4–5 минути за 1 kg продукт, като разбърквате периодично.

#### На конвектомат:

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Боб с наденица
- Боб с пушено месо
- Боб яхния с краве сирене

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Грах яхния

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Класическа яхния с високо съдържание на грах, приготвена с домати, лук и моркови. Балансиран вкус с лек доматиен акцент, допълнен с копър, магданоз и подправки. Подходяща за основно ястие или гарнитура, стабилна при размразяване и затопляне.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Грах с пилешко
- Грах с моркови и картофи
- Грах с наденица

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за около 4–5 минути за 1 kg продукт, като разбърквате периодично.

#### На конвектомат:

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути.

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Леща яхния

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Класическа яхния с леща, приготвена с домати, лук и моркови. Балансиран, леко плътен вкус с чеснов и билков акцент. Подходяща за ежедневно меню, стабилна при размразяване и бърза за сервиране.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



**На тиган:**  
Премахнете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за около 4–5 минути за 1 kg продукт, като разбърквате периодично.

**На конвектомат:**  
Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Леща с наденица
- Леща яхния класическа
- Леща яхния с картофи и моркови
- Леща с пушено месо

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## СВИНСКИ ВИНЕН КЕБАП

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Класическо ястие със свинска плешка, приготвена с лук, зеленчуци и червено вино. Плътен, леко пикантен вкус с балансирана киселинност и богат сос. Подходящо за основно ястие, стабилно при размразяване и затопляне, удобно за сервиране с гарнитура по избор.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Свински кебап с ориз
- Свински кебап с пюре от моркови/картофи/целина
- Кебап в хлебче
- Meal box със свински кебап

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за около 4–5 минути за 1 kg продукт, като разбърквате периодично. За по-добра консистенция се препоръчва добавяне на около 150 ml вода в тигана по време на загреването.

#### На конвектомат:

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути.



#### На микровълнова:

Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете съдържанието в подходящ термоустойчив съд. Поставете в микровълнова фурна (800-1000W) и загрейте за 12 минути. На всеки 4 минути продукта се изважда и разбърква.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE trade





# Лесно

## Пилешки кебап

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Класическо ястие с пилешко месо, приготвено със зеленчуци и червено вино. Балансиран вкус с леко пикантен профил и ароматен сос. Подходящо за основно ястие, стабилно при размразяване и удобно за бързо сервиране с гарнитура по избор.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Пилешки кебап с ориз
- Пилешки кебап с пюре моркови/картофи/целина
- Пилешка купа

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за около 4–5 минути за 1 kg продукт, като разбърквате периодично. За по-добра консистенция се препоръчва добавяне на около 150 ml вода в тигана по време на загреването.

#### На конвектомат:

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути.



#### На микровълнова:

Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете съдържанието в подходящ термоустойчив съд. Поставете в микровълнова фурна (800-1000W) и загрейте за 12 минути. На всеки 4 минути продукта се изважда и разбърква.

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Телешки кебап

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Класическо ястие с телешко месо, приготвено със зеленчуци и богат сос с бирен акцент. Плътен, наситен вкус с добре балансирани подправки и лека пикантност. Подходящо за основно ястие, стабилно при размразяване и затопляне, удобно за сервиране с гарнитура по избор.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Телешки кебап с ориз
- Телешки кебап с пюре моркови/картофи/целина
- Телешки кебап премиум меню
- Телешки кебап със зеленчуци на барбекю

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за около 4–5 минути за 1 kg продукт, като разбърквате периодично. За по-добра консистенция се препоръчва добавяне на около 150 ml вода в тигана по време на загреването.

#### На конвектомат:

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути.



#### На микровълнова:

Максимална допустима мощност на микровълновата фурна: 1200W

Премахнете фолиото и изсипете съдържанието в подходящ термоустойчив съд. Поставете в микровълнова фурна (800-1000W) и загрейте за 12 минути. На всеки 4 минути продукта се изважда и разбърква.

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Кълцано свинско месо с прясно зеле

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Традиционно ястие със свинска плешка и прясно зеле, приготвено с доматен акцент и подобрани подправки. Плътен, добре балансиран вкус и сочна текстура. Подходящо за основно ястие, стабилно при размразяване и затопляне, удобно за сервиране с хляб или гарнитура.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- С порьска магданоз
- Подхожда с хляб/чабата/питка

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете продукта в тиган. Загрейте на умерен огън за около 4–5 минути за 1 kg продукт, като разбърквате периодично.

Препоръчителен грамаж на затопляне: 300 гр.

#### На конвектомат:

Поставете опаковката с продукта в конвектомат на 120°C на пара за 12–13 минути. За получаване на апетитна коричка продуктът може да се допече в конвектомат за 5 минути на 200°C.

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Сос Братен - Грейви

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Класически грейви сос с плътна текстура и наситен месен вкус. Балансиран с масло и лек винен акцент, подходящ за директно сервиране или като основа за надграждане. Стабилен при размразяване и затопляне, удобен за меса, гарнитур и основни ястия.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Телешки стек с грейви и пюре картофи/моркови/ целина
- Пиле на грил с грейви
- Наденица с грейви и картофено пюре
- Пържени картопки с грейви и сос сирена (чедър)

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете цялото (или желаното) количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.



#### На микровълнова:

Поставете опаковката в микровълнова фурна. Загрейте при 1000W за около минута (за 100 г. продукт)

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса. НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Сос от пресни гъби и манатарки

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Плътен сос с гъби и варено-пушен бекон, с богат, леко опушен вкус. Кремообразна текстура, балансирана с масло и подправки. Подходящ за директно сервиране към меса, паста и картофени гарнитурни, стабилен при размразяване и затопляне.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



**На тиган:**  
Премахнете фолиото и изсипете цялото (или желаното) количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.



**На микровълнова:**  
Поставете опаковката в микровълнова фурна. Загрейте при 1000W за около минута (за 100 г. продукт)



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Месо с гъбен сос и гарнитура по избор
- Ризото със сос от пресни гъби и манатарки
- Талиатели със сос от пресни гъби и манатарки
- Сос от пресни гъби и манатарки за гарнитура

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса. НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Сос Пепър

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Кремообразен сос с наситен месен вкус и изразен пиперен профил. Балансиран със сметана и масло, с характерна пикантност от зелен и черен пипер. Подходящ за директно сервиране към меса, стекове и гарнитурни, стабилен при размразяване и затопляне.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Стек (телешки, свински, пилешки) с пепър сос
- Картофки с пепър сос и задушен лук
- Месо на кубчета с пепър сос и гарнитура по избор

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете цялото (или желаното) количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.



#### На микровълнова:

Поставете опаковката в микровълнова фурна. Загрейте при 1000W за около минута (за 100 г. продукт)

**\*Температура за съхранение на Бен Мари: 70 градуса. НЕ ПОВЕЧЕ ОТ 3 ЧАСА!**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Сос Ловджийски с гъби и бекон

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Плътен сос с гъби и варено-пушен бекон, с богат, леко опушен вкус. Кремообразна текстура, балансирана с масло и подправки. Подходящ за директно сервиране към меса, паста и картофени гарнитурни, стабилен при размразяване и затопляне.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



**На тиган:**  
Премахнете фолиото и изсипете желаното от вас количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.



**На микровълнова:**  
Поставете опаковката в микровълнова фурна. Загрейте при 1000W за около минута (за 100 г. продукт)



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Свинско с ловджийски сос
- Телешко с ловджийски сос
- Джолан с ловджийски сос
- Пиле с ловджийски сос

**Не се препоръчва съхранение в Бен Мари**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Сос Алфредо

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Кремообразен сос със сметана, сирене и масло, с мек и балансиран вкус. Фин чеснов и зеленчуков профил, подходящ за пилешко месо и ястия с паста. Стабилен при размразяване и затопляне, удобен за директно сервиране или за кулинарно надграждане.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете желаното от вас количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Паста Алфредо с пиле
- Паста с Алфредо, домати паста и скариди
- Пиле Алфредо с картофено пюре
- Огретен с Алфредо

**Не се препоръчва съхранение в Бен Мари**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE  
**trade**





# Лесно

## Сос Блек Пепър - за азиатски ястия

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Ароматен сос с изразен пиперен характер и балансирана сладко-солена линия. Комбинация от соев сос, мисо и сос от стриди, допълнена с пържен чесън и лук. Подходящ за азиатски ястия с месо, зеленчуци и нудъли, стабилен при размразяване и бърз за сервиране.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Телешко блек пепър с ориз и зеленчуци
- Блек пепър намазка за месо и риби
- Блек пепър скариди с жасминов ориз

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете цялото (или желаното) количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.



#### На микровълнова:

Поставете опаковката в микровълнова фурна. Загрейте при 1000W за около минута (за 100 г. продукт)

**Не се препоръчва съхранение в Бен Мари**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Тай сос

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Плътен азиатски сос със стриди и соев сос, с балансиран сладко-солен вкус и изразен умами профил. Подходящ за уок ястия, месо, зеленчуци и нудъли. Стабилен при размразяване и бърз за директно сервиране или глазиране.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете желаното от вас количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Ориз със зеленчуци и сос тай
- Свински бон филета със сос тай и картофено пюре
- Пилешка пържола тай с ориз и зеленчуци

**Не се препоръчва съхранение в Бен Мари**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE  
**trade**





# Лесно

## Сос Самурай за азиатски ястия

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Ароматен азиатски сос със саке и мирин, с балансиран сладко-солени вкус и изразен умами характер. Допълнен с джинджифил, чесън и гъбен нюанс. Подходящ за уок ястия, месо, зеленчуци и глазиране, стабилен при размразяване и бърз за сервиране.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:



#### На тиган:

Премахнете фолиото и изсипете желаното от вас количество размразен сос в тиган. Загрейте на умерен до висок огън за 3-4 минути, като разбърквате периодично.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Свинско с картофено пюре и сос самурай
- Пилешко за готвене със сос самурай и ориз

**Не се препоръчва съхранение в Бен Мари**

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Азиатска намазка за ребра

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Гъста азиатска глазура със сладко-пикантен профил и дълбок умами вкус. Комбинация от хойсин, соеви сосове, стриди и подправки, с лека киселинност и пикантен завършек. Подходяща за мариноване и глазиране на ребра и меса, стабилна при термична обработка.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Намазка за свински ребра
- Намазка за джолани или други червени меса

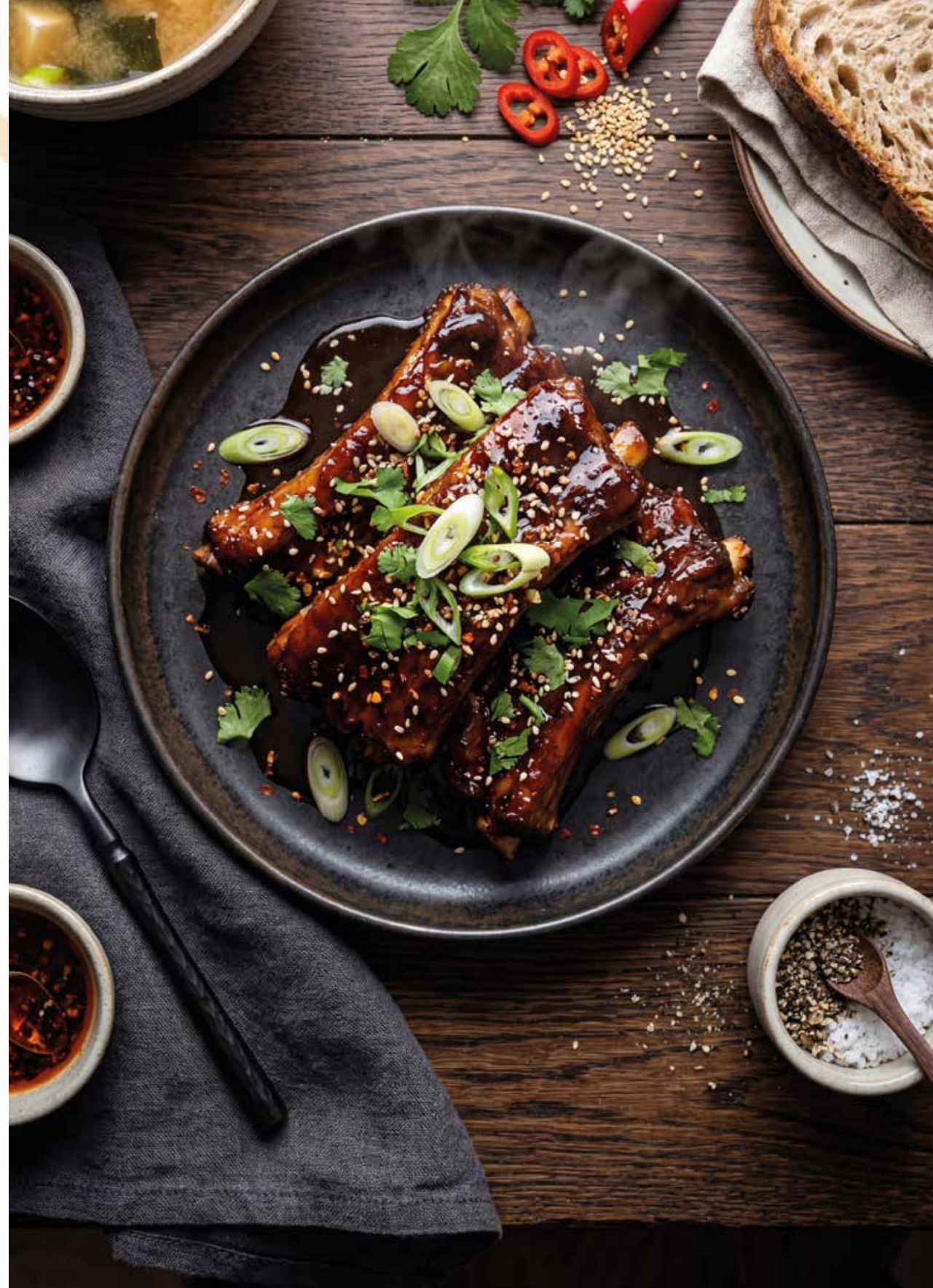
### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:

#### След размразяване:

Предназначена за намазване преди или след печене на ребра, джолани или меса по избор

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Фалафел

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Класически фалафел с нахутено брашно, подправки и билки, с добре оформена структура и балансиран вкус. Подходящ за пържене или печене, удобен за бързо сервиране в ресторанти и кетъринг. Отлична основа за вегетариански менюта, пити и боулове.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:

#### На фритюрник

Поставете продукта директно от замразено състояние във фритюрник. Пържете при **175°C** за около **4 минути** до получаване на златиста коричка.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Фалафел в пита
- Фалафел салата
- Фалафел със сос веган йогурт
- Фалафел плато с разядки

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Кюфтенца от киноа

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Вегетариански кюфтенца с високо съдържание на киноа, допълнени със сирена и подправки. Хрупкава външна обвивка и мека, сочна вътрешност с балансиран вкус. Подходящи за пържене или печене, стабилни при приготвяне и удобни за сервиране в ресторанти и кетъринг.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Кюфтенца със сос веган йогурт
- Кюфтенца в бургер
- Кюфтенца в салата

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:

#### На фритюрник

Поставете продукта директно от замразено състояние във фритюрник. Пържете при **175°C** за около **4 минути** до получаване на златиста коричка.





# Лесно

## Кюфтенца от тиквички и магданоз

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Вегетариански кюфтенца с високо съдържание на тиквички и свеж магданоз. Хрупкава външна обвивка и мека, сочна вътрешност, балансирана със сирена и подправки. Подходящи за пържене или печене, удобни за сервиране в ресторанти, кетъринг и боул менюта.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:

#### На фритюрник

Поставете продукта директно от замразено състояние във фритюрник. Пържете при **175°C** за около **4 минути** до получаване на златиста коричка.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Кюфтенца със сос веган йогурт
- Кюфтенца в бургер
- Кюфтенца в салата

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Спаначени кюфтенца

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

**ПРОДУКТЪТ МОЖЕ ДА СЕ СЪХРАНЯВА ДО 48 ЧАСА, СЛЕД ДЕФРОСТИРАНЕ**

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Вегетариански кюфтенца с високо съдържание на спанак, комбиниран със сирена и подправки. Хрупкава външна обвивка и мека, сочна вътрешност с балансиран вкус. Подходящи за пържене или печене, удобни за сервиране в ресторанти, кетъринг и вегетариански менюта.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Кюфтенца със сос веган йогурт
- Кюфтенца в бургер
- Кюфтенца в салата

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:

#### На фритюрник

Поставете продукта директно от замразено състояние във фритюрник. Пържете при **175°C** за около **4 минути** до получаване на златиста коричка.





# Лесно

## Сос Соево-горчичен

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

1. ПРОДУКТЪТ Е ОХЛАДЕН. ТЕМПЕРАТУРА НА СЪГРАНЕНИЕ ОТ 0° ДО 4°

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Охладен сос с балансирана комбинация от соев сос и горчица, с лека киселинност и фин чеснов акцент. Плътна, гладка текстура и добре изразен вкус. Подходящ за салати, студени ястия, месо и като дип или дресинг за директно сервиране.



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Салата с киноа и морски дарове
- Зелена салата с яйца и риба тон
- Зелена салата с домати и зеленчуци
- Дресинг/марината за печени зеленчуци

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:

#### Препоръчително вложение:

50гр дресинг на 300гр салата





# Лесно

## Сос Блу Чийз

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

1. ПРОДУКТЪТ Е ОХЛАДЕН. ТЕМПЕРАТУРА НА СЪГРАНЕНИЕ ОТ 0° ДО 4°

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Охладен кремообразен сос със синьо сирене и заквасена сметана. Плътен, балансиран вкус с леко пикантен и солен характер. Подходящ за салати, бургери, меса и като дип за директно сервиране.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:

#### Препоръчително

#### вложение:

50 г сос към порция кюфтенца, картофи или други хапки



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Панирани веджи кюфтенца
- Пилешки пръчки/хапки
- Хрупкави сиренца

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**





# Лесно

## Сос Веган йогурт

**ОПАКОВКА:** PP 5 материал предназначен за контакт с храни  
**ТЕГЛО В ОПАКОВКА:** 1 кг.

1. ПРОДУКТЪТ Е ОХЛАДЕН. ТЕМПЕРАТУРА НА СЪГРАНЕНИЕ ОТ 0° ДО 4°

### ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:



Охладен веган йогурт с кремообразна текстура и балансиран, леко кисел вкус. Подходящ като основа за дресинги, дипове и студени сосове или за директно сервиране. Универсален продукт за веган и постни менюта, удобен за HoReCa.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:

#### Препоръчително

#### вложение:

50 г сос към порция кюфтенца, картофи или други хапки



### ПРИМЕРНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ:

- Фалафели с веган йогурт
- Пържени сладки картофи с веган йогурт
- Пълнен сладък картоф с веган йогурт, тофу и зеленчуци
- Веган дресинг за салата

Съвети за бързо размразяване – студена вода за около 50 мин.

**Delita**  
FOOD & BEVERAGE **trade**



# Лесно

**Ния Попова**  
главен директор  
[npopova@lesno.food](mailto:npopova@lesno.food)

**Пламен Каракашев**  
директор производство  
[pkarakashev@lesno.food](mailto:pkarakashev@lesno.food)

**Емил Атанасов**  
главен инженер  
[eatanasov@lesno.food](mailto:eatanasov@lesno.food)

За поръчки и портфолио:  
[orders@lesno.food](mailto:orders@lesno.food)

Уебсайт:  
[lesno.eu](http://lesno.eu)





Лесно