



COOK
at **HOME**

ΈΤΣΙ
μαγειρεύουμε
ΣΗΜΕΡΑ

ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

Όλα τα υλικά (*) που χρειάζεστε για να μαγειρέψετε εξαιρετικές κλασικές ελληνικές συνταγές με κρέας ή κοτόπουλο στην κατσαρόλα.



(*) εκτός από το κρέας



για μοσχαράκι

55690



για κοτόπουλο

55692



για κοτόπουλο

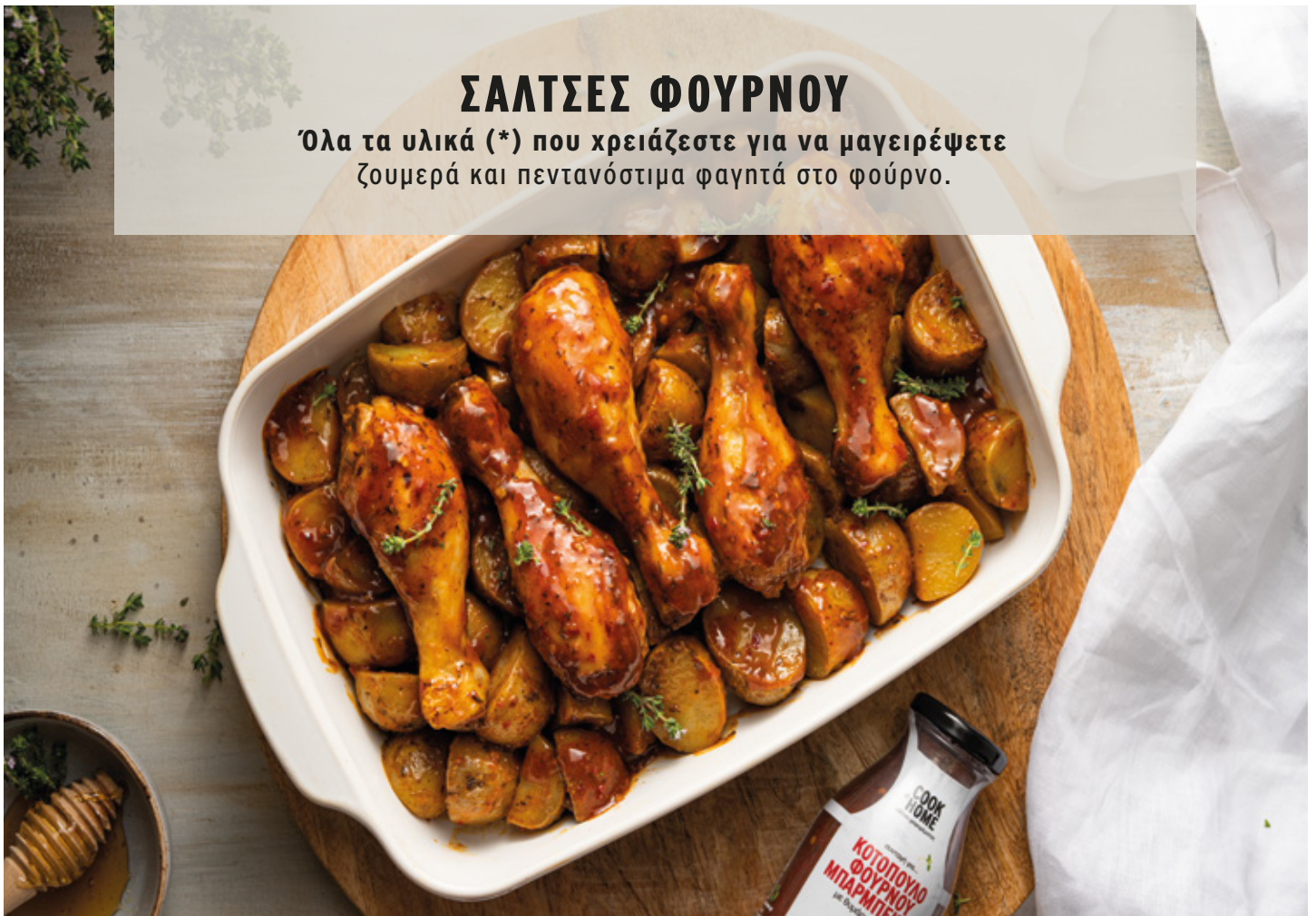
55691

ΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΨΟΥΜΕ:

1. Σοτάρουμε σε λίγο ελαιόλαδο το κρέας κομμένο σε μερίδες μέχρι να ροδοκοκκινίσει.
2. Προσθέτουμε όλη τη σάλτσα μαγειρέματος COOK at HOME, νερό και ανακατεύουμε καλά.
3. Μαγειρεύουμε με σκεπασμένη κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά όπως συνήθως.

ΣΑΛΤΣΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Όλα τα υλικά (*) που χρειάζεστε για να μαγειρέψετε ζουμερά και πεντανόστιμα φαγητά στο φούρνο.



(*) εκτός από το κρέας



για κοτόπουλο

55693



για κοτόπουλο

55694



για κοτόπουλο

55695



για χοιρινό

55710

ΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΨΟΥΜΕ:

1. Τοποθετούμε το κρέας στο ταψί.
2. Περιχύνουμε όλη τη σάλτσα μαγειρέματος COOK at HOME και απλώνουμε καλά ώστε να πάει παντού.
3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 45-50 λεπτά.

ΣΑΛΤΣΕΣ 10 ΛΕΠΤΩΝ

Όλα τα υλικά (*) που χρειάζεστε για να μαγειρέψετε πεντανόστιμα φαγητά εύκολα και γρήγορα μόνο σε 10 λεπτά.



(*) εκτός από το κοτόπουλο ή τις γαρίδες



για γαρίδες

55711



για κοτόπουλο

55712



για κοτόπουλο

55713



για κοτόπουλο

55718

ΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΨΟΥΜΕ:

1. Σοτάρουμε σε λίγο ελαιόλαδο το κοτόπουλο ή τις γαρίδες.
2. Προσθέτουμε όλη τη σάλτσα μαγειρέματος COOK at HOME και ανακατεύουμε καλά.
3. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για άλλα 3-5 λεπτά.

ΣΑΛΤΣΕΣ ΤΟΜΑΤΑΣ

Οι σάλτσες μας, εμπνευσμένες από την παράδοση και τη φρεσκάδα των πρώτων υλών, παρασκευάζονται από ώριμες, ζουμερές ντομάτες και επιλεγμένα αρωματικά. Αποτελούν την ιδανική προσθήκη σε κάθε πίτσα ή πιάτο ζυμαρικών.



για ζυμαρικά

55704

ΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΨΟΥΜΕ:

1. Ζεσταίνουμε όλο το περιεχόμενο του βάζου
2. Μόλις πάρει βράση, αναμιγνύουμε με τα βρασμένα ζυμαρικά μας.



για πίτσα

55705

ΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΨΟΥΜΕ:

1. Απλώστε την πάνω στη ζύμη σας.
2. Προσθέστε τα υλικά της επιλογής σας.

ΣΑΛΤΣΕΣ ΠΕΣΤΟ

Σάλτσες πέστο **COOK at HOME** με παρθένο ελαιόλαδο και υλικά της ελληνικής κουζίνας για απολαυστική γεύση στα ζυμαρικά σας.



για ζυμαρικά

55696



για ζυμαρικά

55703

ΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΨΟΥΜΕ:

1. Ζεσταίνουμε όλο το περιεχόμενο του βάζου σε ένα κατσαρολάκι με 2 κ.σ. νερό.
2. Μόλις πάρει βράση, το αναμιγνύουμε με τα βρασμένα ζυμαρικά μας.

ETHNIC SAUCES

Εξερευνήστε τον κόσμο των γεύσεων με τις ethnic σάλτσες μας.
Απογειώστε τη γευστική απόλαυση και δώστε ένταση στην καθημερινότητά
σας με κάθε μία από αυτές τις μοναδικές γεύσεις.



για κοτόπουλο

55701



για τυρί φέτα

55702

ΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΨΟΥΜΕ:

Δοκιμάστε το ως topping και απολαύστε!

ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΖΥΜΩΜΑ

Όλα τα υλικά (*) που χρειάζεστε για να ζυμώσετε αφράτα μπιφτέκια.



(*) εκτός από τον κιμά



για κιμά μοσχαρίσιο
με φρυγανισμένο ψωμί

48234



για κιμά κοτόπουλου
με βρώμη

48235

ΑΣ ΖΥΜΩΣΟΥΜΕ:

1. Σε ένα μπολ τοποθετούμε το μείγμα COOK at HOME, νερό, ελαιόλαδο και ανακατεύουμε.
2. Προσθέτουμε τον κιμά και ζυμώνουμε καλά.
3. Πλάθουμε μπιφτέκια στο μέγεθος που επιθυμούμε και τα ψήνουμε όπως συνήθως.

ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ

Τα μείγματα για μαρινάρισμα **COOK at HOME** είναι ο νέος επαναστατικός τρόπος για τέλεια ψητά!



για μπριζόλες σχάρας

48240



για σουβλάκια σχάρας

48239



για κοτόπουλο σχάρας

48238

ΑΣ ΜΑΡΙΝΑΡΟΥΜΕ:

1. Σε ένα μπολ ρίχνουμε όλο το περιεχόμενο του φακέλου, νερό, ελαιόλαδο και ανακατεύουμε καλά.
2. Στο ίδιο μπολ βάζουμε το κρέας και το βυθίζουμε στη μαρινάτα. Ιδανικά το αφήνουμε στο ψυγείο για 2 ώρες.
3. Ψήνουμε όπως συνήθως.

ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΚΑΡΥΚΕΥΣΗ

Καρυκεύματα **COOK at HOME** φτιαγμένα από αφυδατωμένα φυσικά συστατικά για μοναδική γεύση και άρωμα στα κρεατικά σας.



για μπριζόλες σχάρας

48244



για κοτόπουλο σχάρας

48245



για αρνάκι φούρνου

48246

ΑΣ ΚΑΡΥΚΕΥΣΟΥΜΕ:

Πασπαλίζουμε 1kg κρέας (μπριζόλες, κοτόπουλο ή αρνάκι) με 20g καρύκευμα.

Για πλουσιότερη γεύση, καρυκεύουμε 3-4 ώρες πριν το ψήσουμε.

Δεν χρειάζεται επιπλέον αλάτι.

ΖΩΜΟΙ

Οι ζωμοί **Cook at Home** είναι ένας εξαιρετικός συνδυασμός φυσικών υλικών με 75% λιγότερο αλάτι για να μαγειρεύουμε πάντα νόστιμα πιάτα.



Ζωμός Βοδινού

48224



Ζωμός Κότας

48222



Ζωμός Λαχανικών

48223

ΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΨΟΥΜΕ:

Διαλύστε 1κ.σ. (20g) σε 1l ζεστό νερό.

ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΑΝΑΡΙΣΜΑ

Φτιαγμένο από φρυγανισμένο ψωμί ζυμωμένο με πάπρικα, αποξηραμένα φυσικά υλικά και παρθένο ελαιόλαδο.



για σνίτσελ

48247

ΑΣ ΠΑΝΑΡΟΥΜΕ:

1. Αδειάζουμε το περιεχόμενο του φακέλου σε πλατύ σκεύος.
2. Αφού βρέξουμε με νερό ή γάλα ελαφρά το κρέας (σνίτσελ μοσχαριού, χοιρινού ή κοτόπουλου), το περνάμε από το πανάρισμα και από τις δύο πλευρές.
3. Τηγανίζουμε τα παναρισμένα φιλέτα.

Δεν χρειάζεται κουρκούτι.

Σάλτσες Κατσαρόλας

Κωδ.	Τίτλος	Περιγραφή	Βάρος Όγκος	τμχ/ Display	Προτεινόμενη τιμή με ΦΠΑ 13%
55690	Μοσχαράκι κοκκινιστό	Παραδοσιακή συνταγή για μοσχαράκι κοκκινιστό με καροτάκια, κόκκινο κρασί, σκόρδο και μπαχαρικά.	520ml	8	3,68€
55691	Κοτόπουλο κοκκινιστό	Παραδοσιακή συνταγή για κοτόπουλο κοκκινιστό στην κατσαρόλα με πράσινες και κόκκινες πιπεριές, θυμάρι και κόκκινο κρασί.	530ml	8	3,68€
55692	Κοτόπουλο λεμονάτο	Μοναδική λεμονάτη σάλτσα για κοτόπουλο στην κατσαρόλα με λευκό κρασί, μουστάρδα και κουρκουμά.	520ml	8	3,68€

Σάλτσες Φούρνου

Κωδ.	Τίτλος	Περιγραφή	Βάρος Όγκος	τμχ/ Display	Προτεινόμενη τιμή με ΦΠΑ 13%
55693	Κοτόπουλο λεμονάτο	Αγαπημένη ελληνική συνταγή για κοτόπουλο λεμονάτο στο φούρνο με λευκό κρασί, μουστάρδα, κάπαρη και αρωματικά της ελληνικής γης.	265ml	9	3,14€
55694	Κοτόπουλο BBQ	Σάλτσα για μελωμένο κοτόπουλο φούρνου μπάμπεκιου με θυμάρι και μέλι.	265ml	9	3,14€
55695	Κοτόπουλο κάρυ	Σάλτσα με αυθεντική γεύση κάρυ με τζίντζερ, κουρκουμά και άλλα μπαχαρικά για το τέλειο γευστικό αποτέλεσμα.	265ml	9	3,14€
55710	Μπριζόλες μουστάρδας	Σάλτσα με θρούμπι, λεμόνι και μουστάρδα για ζουμερές και γευστικές μπριζόλες στο φούρνο.	260g	9	2,94€

Σάλτσες 10 λεπτών

Κωδ.	Τίτλος	Περιγραφή	Βάρος Όγκος	τμχ/ Display	Προτεινόμενη τιμή με ΦΠΑ 13%
55711	Σάλτσα για γαριδομακαρονάδα	Αγαπημένη ελληνική συνταγή για γαριδομακαρονάδα με πράσινο κρεμμυδάκι, βασιλικό και γλυκάνισο.	250g	9	3,46€
55712	Σάλτσα για κοτόπουλο ριγανάτο	Μία υπέροχη σάλτσα για κοτόπουλο ριγανάτο με μουστάρδα και λεμόνι.	260g	9	2,94€
55713	Σάλτσα για τηγανιά κρασάτο κοτόπουλο	Παραδοσιακή συνταγή για τηγανιά κρασάτο κοτόπουλο με πιπεριές και κόκκινο κρασί.	265g	9	3,46€
55718	Σάλτσα για κοτόπουλο αλά κρεμ	Η δημοφιλής σάλτσα για κοτόπουλο αλά κρεμ με κρέμα γάλακτος και λευκό κρασί.	260g	9	3,46€

Σάλτσες τομάτας

Κωδ.	Τίτλος	Περιγραφή	Βάρος Όγκος	τμχ/ Display	Προτεινόμενη τιμή με ΦΠΑ 13%
55705	Για πίτσα	Φτιαγμένη με παρθένο ελαιόλαδο, καστανή ζάχαρη και διαλεχτές ζουμερές τομάτες.	350g	8	3,10€
55704	Βασιλικού	Σάλτσα για ζυμαρικά φτιαγμένη με παρθένο ελαιόλαδο, καστανή ζάχαρη, διαλεχτές ζουμερές τομάτες και μυρωδάτο βασιλικό.	350g	8	3,25€

Μείγματα για ζύμωμα

Κωδ.	Τίτλος	Περιγραφή	Βάρος Όγκος	τμχ/ Display	Προτεινόμενη τιμή με ΦΠΑ 13%
48234	Μείγμα για μπιφτέκι μοσχάρι (φάκελος)	Μείγμα για κλασσικά αφράτα ελληνικά μπιφτέκια με φρυγανισμένο ψωμί και μυρωδικά της ελληνικής γης.	65g	12	1,04€
48235	Μείγμα για μπιφτέκι κοτόπουλο (φάκελος)	Μείγμα για ζουμερά και πεντανόστιμα μπιφτέκια με νιφάδες βρώμης και κόκκινη πιπεριά. Ιδανικό για κιμά κοτόπουλου.	50g	14	1,04€

Μείγματα για μαρινάρισμα

Κωδ.	Τίτλος	Περιγραφή	Βάρος Όγκος	τμχ/ Display	Προτεινόμενη τιμή με ΦΠΑ 13%
48238	Μαρινάτα κοτόπουλο σάχας	Μείγμα μαρινάτας για κοτόπουλο σάχας με σκόρδο, κόκκινη πιπεριά, αρωματικά και μπαχαρικά.	50g	14	1,41€
48239	Μαρινάτα σουβλάκια σάχας	Μείγμα μαρινάτας για σουβλάκια σάχας με μπούκοβο, θυμάρι και σκόρδο.	50g	14	1,41€
48240	Μαρινάτα μπριζόλες σάχας	Μείγμα μαρινάτας για μπριζόλες σάχας με κρεμμύδι, ρίγανη και σκόρδο.	50g	14	1,41€

Μείγματα για καρύκευση

Κωδ.	Τίτλος	Περιγραφή	Βάρος Όγκος	τμχ/ Display	Προτεινόμενη τιμή με ΦΠΑ 13%
48244	Καρύκευμα για μπριζόλες σάχας	Συνδυασμός μπαχαρικών με ρίγανη και κρεμμύδι για τέλειο αποτέλεσμα στις μπριζόλες σάχας.	75g	8	2,94€
48245	Καρύκευμα για κοτόπουλο σάχας	Μείγμα με μπαχαρικά και βότανα, πάπρικα και θρούμπι, για πλούσιο γευστικό αποτέλεσμα στο κοτόπουλο σάχας.	75g	8	2,94€
48246	Καρύκευμα για αρνάκι φούρνου	Μείγμα μπαχαρικών ιδανικό για αρνάκι φούρνου, με δενδρολίβανο και σκόρδο.	75g	8	2,94€

Μείγμα για πανάρισμα

Κωδ.	Τίτλος	Περιγραφή	Βάρος Όγκος	τμχ/ Display	Προτεινόμενη τιμή με ΦΠΑ 13%
48247	Πανάρισμα	Μείγμα για πανάρισμα φτιαγμένο από φρυγανισμένο ψωμί ζυμωμένο με πάπρικα, αποξηραμένα φυσικά υλικά και παρθένο ελαιόλαδο.	200g	8	2,94€

Σάλτσες πέστο

Κωδ.	Τίτλος	Περιγραφή	Βάρος Όγκος	τμχ/ Display	Προτεινόμενη τιμή με ΦΠΑ 13%
55696	Πέστο λιαστής τομάτας	Πέστο με γραβιέρα, κάσιους, βασιλικό και 10 ακόμη φυσικά υλικά υψηλής ποιότητας. Ιδανικό για ζυμαρικά.	190g	9	4,09€
55703	Πέστο βασιλικού	Πέστο με μυρωδάτο βασιλικό, γραβιέρα Κρήτης Π.Ο.Π και 15 ακόμη φυσικά υλικά υψηλής ποιότητας. Ιδανικό για ζυμαρικά.	190g	9	3,46€

Ethnic Sauces

Κωδ.	Τίτλος	Περιγραφή	Βάρος Όγκος	τμχ/ Display	Προτεινόμενη τιμή με ΦΠΑ 13%
55706	Sweet Chili Thai	Φτιαγμένη από 8 φυσικά υλικά και με υπέροχη γλυκόξινη γεύση με ελαφριά καυτερή επίγευση.	295g	9	3,05€
55707	BBQ	Φτιαγμένη από 12 φυσικά υλικά και πλούσια γεμάτη γεύση καπνιστού μπάρμπεκιου.	295g	9	3,05€

Ζωμοί

Κωδ.	Τίτλος	Περιγραφή	Βάρος Όγκος	τμχ/ Display	Προτεινόμενη τιμή με ΦΠΑ 13%
48223	Λαχανικών	Ο ζωμός λαχανικών φτιάχνεται από λαχανικά, μυρωδικά και ελαιόλαδο. Με 75% λιγότερο αλάτι.	80g	8	2,85€
48222	Κότας	Ο ζωμός κότας φτιάχνεται από κρέας κοτόπουλου, μπαχαρικά και ελαιόλαδο. Με 75% λιγότερο αλάτι.	80g	8	2,85€
48224	Βοδινού	Ο ζωμός βοδινού φτιάχνεται από κρέας βοδινού, εκχυλίσματα βοτάνων και ελαιόλαδο. Με 75% λιγότερο αλάτι.	80g	8	2,85€

at **COOK
HOME**

ΈΤΣΙ
μαγειρεύουμε
ΣΗΜΕΡΑ



cookathome.gr | info@cookathome.gr
T: 2310 795 730, 210 665 7680

f CookAtHomeProducts | **@** CookAtHomeProducts

p CookatHomeProducts | **d** Cookathomeproducts

