



at **COOK
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



για χοιρινό

55721

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.

ΕΘΝΙΚ ΣΑΛΤΣΕΣ

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



για κοτόπουλο

55707



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 καρυκεύμα.

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 1 κ. 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 | Μοσχάρaki κοκκινιστό | Παραδοσιακή συνταγή για μοσχάρaki 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 κourkouμά. | 520ml | 8 | 3,68€ |
| 55721 | Για χοιρινό | Κλασική συνταγή για χοιρινό στην κατσαρόλα με μπύρα, μουστάρδα, μανιτάρια και διαλεχτά μπαχαρικά της ελληνικής κουζίνας. | 520ml | 8 | 3,68€ |

NEO

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 ΒΒQ | Σάλτσα για μελωμένο κοτόπουλο φούρνου μπάμπη με θυμάρι και μέλι. | 265ml | 9 | 3,14€ |
| 55695 | Κοτόπουλο κάρυ | Σάλτσα με αυθεντική γεύση κάρυ με τζίντζερ, κourkouμά 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 σάφρας | Μείγμα μαρινάτας για κοτόπουλο σάφρας με σκόρδο, κόκκινη πιπεριά, αρωματικά και μπαχαρικά. | 50g | 14 | 1,41€ |
| 48239 | Μαρινάτα σουβλάκια σάφρας | Μείγμα μαρινάτας για σουβλάκια σάφρας με μπούκοβο, θυμάρι και σκόρδο. | 50g | 14 | 1,41€ |
| 48240 | Μαρινάτα μπριζόλες σάφρας | Μείγμα μαρινάτας για μπριζόλες σάφρας 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 σάφρας | Συνδυασμός μπαχαρικών με ρίγανη και κρεμμύδι για τέλειο αποτέλεσμα στις μπριζόλες σάφρας. | 75g | 8 | 2,94€ |
| 48245 | Καρύκευμα για κοτόπουλο σάφρας | Μείγμα με μπαχαρικά και βότανα, πάπρικα και θρούμπι, για πλούσιο γευστικό αποτέλεσμα στο κοτόπουλο σάφρας. | 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 Σάλτσες

| 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 μπάμπεκιου. | 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

