

Šaldyti produktai

Frozen products | Замороженные продукты



SERTIFIKATAS

TIC

patvirtinantis vadybos sistemos atitiktį
ISO 9001:2008 (LST EN ISO 9001:2008)
ISO 22000:2005 (LST EN ISO 22000:2005)

Pateikti įrodymai, kad šios organizacijos taikoma vadybos sistema atitinka standarto reikalavimus, atitiktis patvirtinama remiantis sertifikavimo procedūra

JUDEX

UAB „Judex“
Europos pr. 96 C
LT-46351 Kaunas
Lietuva

Sertifikavimo sritis:

Šaldytų maisto pusgaminių gamyba ir pardavimas

Sertifikato reg. Nr.: TIC 15 100 149090 / TIC 15 154 14169
Galioja iki: 2017-12-16
Galioja nuo: 2014-12-17

Audito ataskaitos Nr.: 3330 2PXF A0

Šis sertifikavimas atliktas remiantis TIC audito ir sertifikavimo procedūromis ir bus tikrinamas reguliarių priežiūros auditų metu.

TÜV Thüringen e.V.
Sistemų ir personalo sertifikavimo įstaiga

TÜV THÜRINGEN

Jena, 2014-12-17

DAkkS

UAB „Judex”- viena didžiausių modernių šaldytų maisto produktų gamybos įmonių Lietuvoje.

JAU 20 METŲ su Jumis

Veiklą pradėjusi 1995-aisiais metais, įmonė sėkmingai dirba Lietuvos ir užsienio rinkose.

Bendrovė atitinka Europos Sąjungos standartus, joje vykdoma griežta gamybos proceso bei kokybės kontrolė. Čia dirba 100 darbuotojų, suburtas veiklus ir darbštus kolektyvas, kurio dėka sparčiai plečiamės ir einame drauge link užsibrėžtų tikslų. Šiuo metu per parą pagaminama ir realizuojama apie 15 tonų produkcijos. Didžiausia dalis produktų dabar yra išvežama į Latviją, Estiją, Angliją, Airiją, Vokietiją, Ispaniją, Rusiją, Baltarusiją. Į užsienį eksportuojami ne tik Lietuvos rinkai skirti gaminiai, bet ir produkcija, pagaminta pagal užsakovų pageidavimus bei receptūras.

Nuolat gerinam integruotos maisto saugos ir kokybės vadybos sistemos, atitinkančios tarptautinius standartus EN ISO 9001 ir LST EN ISO 22000, rezultatyvumą.

UAB „Judex” siūloma produkcija – tai greitai paruošiami užšaldyti pusfabrikačiai: koldūnai, virtiniai, lietiniai blynai, picos, čeburekai, įvairūs gaminiai iš bulvių bei varškės. Mes gaminame aukštos kokybės produktus, kurių asortimentą sudaro apie 70 pavadinimų skoningai, saugiai ir ekologiškai įpakuotų gaminių.

Spartėjant gyvenimo tempui ir ritmui, vis daugiau žmonių nebenori gaišti brangaus laiko maisto ruošimui. Mūsų įmonės pagrindinis tikslas – pateikti vartotojui kokybišką, lengvai paruošiamą produkciją, kurios savybės patenkintų išrankiausio skonio pirkėjus. Atsižvelgdami į Europos tendencijas ir besikeičiančius mitybos poreikius, nuolat atnaujiname asortimentą ir vartotojams kasmet pasiūlome naujų gaminių.

Mūsų misija: užtikrinti kokybę ir teikti aukščiausios rūšies gaminius net ir patiems išrankiausiems mūsų pirkėjams.



Judex UAB is one of the largest Lithuanian companies operating in the modern frozen food industry.

Founded in 1995, the company has achieved great success and recognition both in Lithuania and abroad.

The company complies with the European Union standards and employs strict quality control in all the manufacturing processes. Presently, Judex employs 100 people. Thanks to the enthusiastic and hard-working team, the company can rapidly expand its operations and keeps pursuing its ambitious goals. At present, the company produces and sells about 15 tons of frozen products per day, the majority of which are exported to Latvia, Estonia, England, Ireland, Germany, Spain, Russia and Belarus. Our export assortment ranges from the products popular in the Lithuanian market to the ones that are custom-ordered by our foreign business partners.

Judex offers a wide variety of pre-cooked frozen products that are quick to prepare, such as dumplings, crêpes, pizzas, chiburekki and different kinds of potato and cottage cheese products. We produce premium quality foodstuff, safely and elegantly packaged, and covering over 70 different names.

Nowadays, many people lead such hectic lives that they cannot afford to waste their precious time on cooking. This is why our main goal is to supply the consumers with high quality and easy to cook products which would satisfy even the most demanding gourmets. Considering the newest European trends and the ever-changing attitudes towards nutrition, we regularly upgrade our assortment and offer our customers new products annually.

We constantly improve the efficiency of the integrated food safety and quality management system complying with the EN ISO 9001 and LST EN ISO 22000 international standards.

Our mission is to ensure premium quality of all our products and offer finest selection foodstuff even to the most demanding customers.



ЗАО «Judex» - одна из самых крупных современных компаний в Литве, которая производит замороженные полуфабрикаты.



Компания начала свою деятельность в 1995 году и успешно работает как на литовском, так и на зарубежных рынках. Продукция компании соответствует всем стандартам Европейского Союза. На предприятии осуществляется строгий контроль качества продукции и производственного процесса. На предприятии работает 100 сотрудников. Это активный и трудолюбивый коллектив, благодаря работе которого компания стремительно развивается, совместно следуя к намеченной цели. Сегодня мы производим и продаем около 15 тонн продукции в сутки. Значительная часть продуктов экспортируется в Латвию, Эстонию, Англию, Ирландию, Германию, Испанию, Россию и Республику Беларусь. За рубеж экспортируются не только изделия, предназначенные для литовского рынка, но и продукты, изготовленные в соответствии с пожеланиями клиентов, а также согласно их рецептурам.

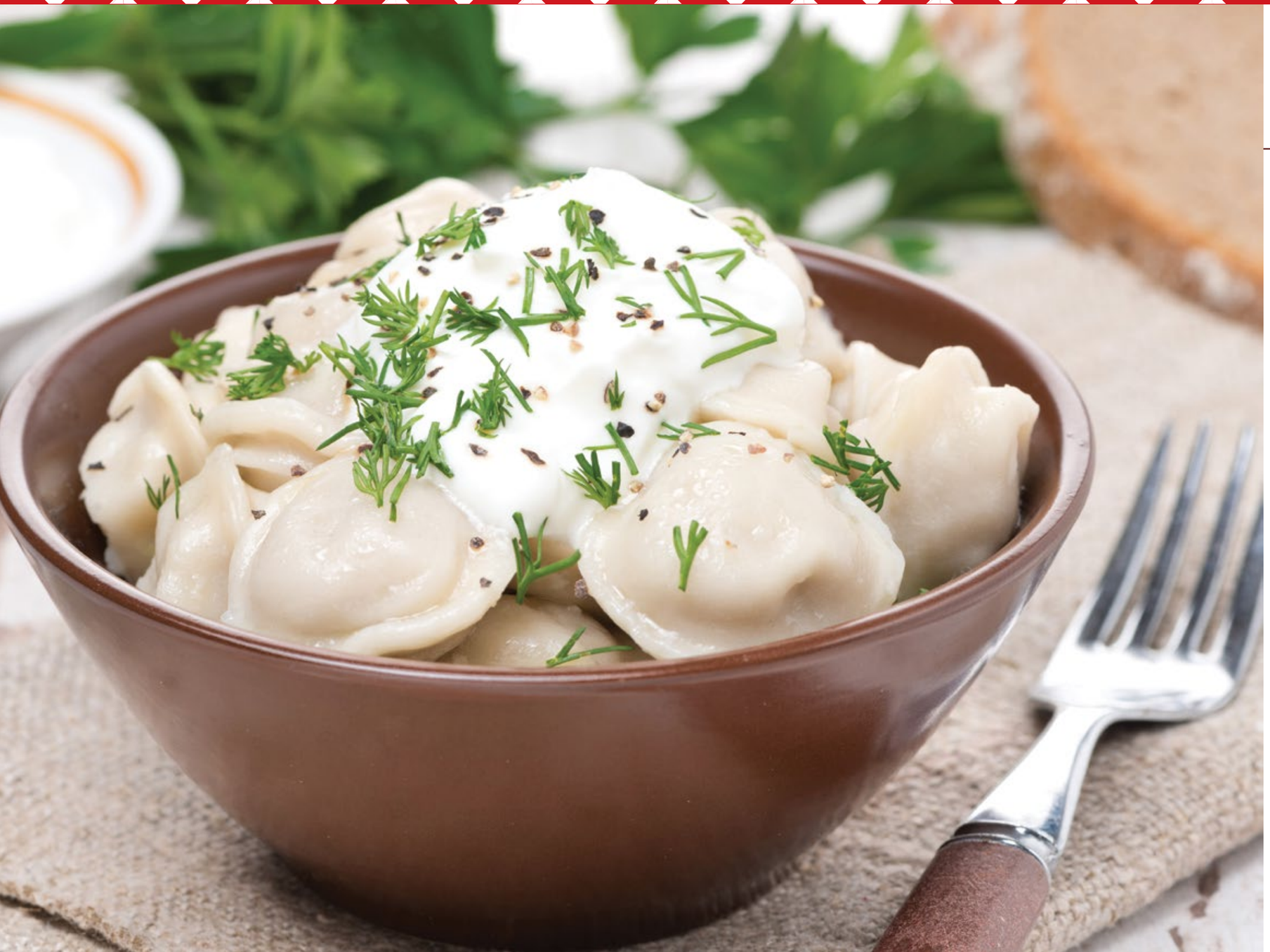
Мы постоянно повышаем результативность интегрированной системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов, соответствующей международным стандартам EN ISO 9001 и LST EN ISO 22000.

Предлагаемая ЗАО «Юдекс» продукция – это замороженные полуфабрикаты быстрого приготовления: пельмени, вареники, блинчики, пиццы, чебуреки, разнообразные изделия из картофеля и творога. Мы производим продукцию высокого качества, ассортимент которой насчитывает около 70 наименований изделий в оригинальной, экологически чистой и безопасной упаковке.

С увеличением темпа и ритма жизни всё больше людей не хотят тратить своё драгоценное время на приготовление еды. Основная цель нашей компании – предоставить потребителям высококачественную и простую в приготовлении продукцию, которая способна удовлетворить самые изысканные вкусы покупателей.

Учитывая европейские тенденции и изменяющиеся потребности в еде, мы постоянно обновляем ассортимент и ежегодно предлагаем потребителям новые продукты.

Наша миссия: обеспечить отличное качество и поставку изделий высшего сорта даже самым требовательным нашим клиентам.



KOLDŪNAI

DUMPLINGS
ПЕЛЬМЕНИ

Koldūnai
su vištienos blauzdelių mėsa

Dumplings
with broiler chicken drumstick meat filling

Пельмени
с фаршем из куриных голеней

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Tešla (50%): kvietiniai miltai, vanduo, rapsų aliejus. Mėsos įdaras (50%): viščiukų broilerių blauzdų mėsa (77,5 %), vanduo, svogūnai, druska, prieskoniai.

Dough (50%): wheat flour, water, canola oil. Meat filling (50%): broiler chicken drumstick meat (77.5%), water, onion, salt, spices.

Тесто (50%): мука пшеничная, вода, рапсовое масло. Мясная начинка (50%): мясо голени цыплят-бройлеров (77,5%), вода, лук, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus koldūnus sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 6-8 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 6-8 minutes.

Положите замороженные пельмени в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия пельменей на поверхность воды, варите 6-8 мин.



4770274482531

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— **6-8** min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— **500 g|r**

Su vištiena
with chicken
с курицей
—

Forma
shape
форма
—



„Kaimiški“
koldūnai su mėsos įdaru

Country style
dumplings with meat filling

Пельмени «Деревенские»
с мясной начинкой

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Tešla (70%): kvietiniai miltai, vanduo, rapsų aliejus, antioksidantas: askorbo rūgštis. Mėsos įdaras (30%): mechaniškai atskirta vištiena, vanduo, manų kruopos, tekstūruoti sojos baltymai, svogūnai, druska, prieskoniai.

Dough (70%): wheat flour, water, canola oil, antioxidant: ascorbic acid. Meat filling (30%): mechanically separated poultry, water, semolina, textured soy proteins, onion, salt, spices.

Тесто (70%): мука пшеничная, вода, рапсовое масло, антиоксидант: аскорбиновая кислота. Мясная начинка (30%): механическим способом отделенное мясо курицы, вода, манная крупа, текстурированный соевый белок, лук, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus koldūnus sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 7-10 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 7-10 minutes.

Положите замороженные пельмени в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия пельменей на поверхность воды, варите 7-10 мин.



4770274482531

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— **7-10** min мин

Grynasis kiekis
net quantity
количество нетто
— **500 g|r**

Su vištiena
with chicken
с курятиной
—

Forma
shape
форма
—



„Jubiliejiniai“
koldūnai su mėsos įdaru

Anniversary dumplings
with meat filling

Пельмени «Юбилейные»
с мясной начинкой

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Tešla (50%): kvietiniai miltai, vanduo, rapsų aliejus. Mėsos įdaras (50%): kiauliena (52%), jautiena (14%), svogūnai, vanduo, druska, prieskoniai.

Dough (50%): wheat flour, water, canola oil. Meat filling (50%): pork (52%), beef (14%), onion, water, salt, spices.

Тесто (50%): мука пшеничная, вода, рапсовое масло. Мясная начинка (50%): свинина (52%), говядина (14%), лук, вода, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus koldūnus sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 6-8 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 6-8 minutes.

Положите замороженные пельмени в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия пельменей на поверхность воды, варите 6-8 мин.



4770274482531



Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления — **6-8** min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто — **500 g|г**

Su kiauliena ir jautiena
with pork and beef
со свининой и говядиной

Forma
shape
форма

Koldūnai
su jautienos įdaru

Dumplings
with beef filling

Пельмени
с говяжьей начинкой

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Tešla (50%): kvietiniai miltai, vanduo, rapsų aliejus. Mėsos įdaras (50%): jautiena (60%), vanduo, svogūnai, džiūvėsiai, kviečių skaidulos, druska, prieskoniai.

Dough (70%): wheat flour, water, canola oil. Meat filling (50%): beef (60%), water, onion, breadcrumbs, wheat fiber, salt, spices.

Тесто (50%): мука пшеничная, вода, рапсовое масло. Мясная начинка (50%): говядина (60%), вода, лук, сухарики, пшеничные волокна, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus koldūnus sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 6-8 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 6-8 minutes.

Положите замороженные пельмени в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия пельменей на поверхность воды, варите 6-8 мин.



4770274194229



Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления — **6-8** min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто — **1000 g|г**

Su jautiena
with beef
с говядиной

Forma
shape
форма

„Tradiciniai“
koldūnai su mėsos įdaru

Traditional
dumplings with meat filling

Пельмени «Традиционные»
с мясной начинкой

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Tešla (70%): kvietiniai miltai, vanduo, rapsų aliejus, antioksidantas: askorbo rūgštis. Mėsos įdaras (30%): mechaniškai atskirta vištiena, lašiniai, sojos baltymai, vanduo, manų kruopos, svogūnai, druska, prieskoniai.

Dough (70%): wheat flour, water, canola oil, antioxidant: ascorbic acid. Meat filling (30%): mechanically separated chicken, fat, soy protein, water, semolina, onion, salt, spices.

Тесто (70%): мука пшеничная, вода, рапсовое масло, антиоксидант: аскорбиновая кислота.
Мясная начинка (30%): механическим способом отделенное мясо курицы, сало, соевый протеин, вода, крупа манная, лук, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus koldūnus sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 5-7 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 5-7 minutes.

Положите замороженные пельмени в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия пельменей на поверхность воды, варите 6-8 мин.



4770274483411



Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— 5-7 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 500 g|г

Su vištiena
with chicken
с курятиной
—

Forma
shape
форма
—

„Sibirietiški“
koldūnai su mėsos įdaru

Siberian
dumplings with meat filling

Пельмени «Сибирские»
с мясной начинкой

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Tešla (62%): kvietiniai miltai, vanduo, rapsų aliejus. Mėsos įdaras (38%): kiauliena, tekstūruoti sojos baltymai, svogūnai, druska, prieskoniai.

Dough (62%): wheat flour, water, canola oil. Filling (38%): pork, textured soy proteins, onion, salt, spices.

Тесто (62%): мука пшеничная, вода, рапсовое масло. Мясная начинка (38%): свинина, текстурированный соевый белок, лук, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus koldūnus sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 7-10 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 7-10 minutes.

Положите замороженные пельмени в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия пельменей на поверхность воды, варите 7-10 мин.



4770274483477



Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— 7-10 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 2000 g|г

Su kiauliena
with pork
со свининой
—

Forma
shape
форма
—

„Mamos“
koldūnai su mėsos įdaru

Mother's
dumplings with meat filling

Пельмени «Мамины»
с мясной начинкой



4770274483972

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Tešla (50%): kvietiniai miltai, vanduo, rapsų aliejus.
Mėsos įdaras (50%): kiauliena, jautiena, lašiniai, sojos baltymai, svogūnai, druska, prieskoniai.

Dough (50 %): wheat flour, water, canola oil.
Filling (50 %): pork, beef, fatback, soy proteins, onion, salt, spices.

Тесто (50%): мука пшеничная, вода, рапсовое масло.
Мясная начинка (50%): свинина, говядина, сало, соевый белок, лук, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus koldūnus sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 7-10 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 7-10 minutes.

Положите замороженные пельмени в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия пельменей на поверхность воды, варите 7-10 мин.



Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— **7-10** min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— **1750 g|r**

Su kiauliena ir jautiena
with pork and beef
со свининой и говядиной
—

Forma
shape
форма
—

„LIUX“
koldūnai su mėsos įdaru

LIUX
dumplings with meat filling

Пельмени «LIUX»
с мясной начинкой

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Tešla (50%): kvietiniai miltai, vanduo, rapsų aliejus.
Mėsos įdaras (50%): kiauliena (59%), lašiniai, vanduo, svogūnai, druska, prieskoniai.

Dough (50%): wheat flour, water, canola oil.
Meat filling (50%): pork (59%), fatback, onion, water, salt, spices.

Тесто (50%): мука пшеничная, вода, рапсовое масло.
Мясная начинка (50%): свинина (59%), сало, вода, лук, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus koldūnus sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 5-7 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 5-7 minutes.

Положите замороженные пельмени в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия пельменей на поверхность воды, варите 5-7 мин.



4770274484283



Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— **5-7** min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— **1750 g|r**

Su kiauliena
with pork
со свининой
—

Forma
shape
форма
—

„Tėviškės“ koldūnai su mėsos įdaru

Homeland dumplings with meat filling

Пельмени «Отеческие» с мясной начинкой



4770274192188

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Tešla (70%): kvietiniai miltai, vanduo, rapsų aliejus, antioksidantas: askorbo rūgštis. Mėsos įdaras (30%): mechaniškai atskirta vištiena, tekstūruoti sojos baltymai, vanduo, manų kruopos, svogūnai, druska, prieskoniai.

Dough (70%): wheat flour, water, canola oil, antioxidant: ascorbic acid. Meat filling (30%): mechanically separated chicken, textured soy proteins, water, semolina, onion, salt, spices.

Тесто (70%): мука пшеничная, вода, рапсовое масло, антиоксидант – аскорбиновая кислота.
Мясная начинка (30%): механическим способом отделённое мясо курицы, текстурированный соевый белок, вода, манная крупа, лук, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus koldūnus sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 7-10 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 7-10 minutes.

Положите замороженные пельмени в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия пельменей на поверхность воды, варите 7-10 мин.



Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления — **7-10** min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто — **500 g|г**

Su vištiena
with chicken
с курятиной —

Forma
shape
форма —

“Elitiniai” koldūnai

Elite dumplings

Пельмени «Элитные»



4770274484382

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Tešla (50%): kvietiniai miltai, vanduo, rapsų aliejus. Mėsos įdaras (50%): jautiena, vištiena, vanduo, svogūnai, džiūvėsėliai, druska, prieskoniai.

Dough (50%): wheat flour, water, canola oil. Meat filling (50%): beef, chicken, water, onion, breadcrumbs, salt, spices.

Тесто (50%): мука пшеничная, вода, рапсовое масло. Мясная начинка (50%): говядина, куриное мясо, вода, лук, сухари, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus koldūnus sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 8-10 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 8-10 minutes.

Положите замороженные пельмени в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия пельменей на поверхность воды, варите 8-10 мин.



Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления — **8-10** min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто — **1000 g|г**

Su vištiena ir jautiena
with chicken and beef
с курятиной и говядиной —

Forma
shape
форма —

“Grafų” koldūnai

Earl dumplings

Пельмени «Графские»



4770274484320

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Tešla (50%): kvietiniai miltai, vanduo, rapsų aliejus.
Mėsos įdaras (50%): vištiena, vanduo, svogūnai, druska, prieskoniai.

Dough (50%): wheat flour, water, canola oil.
Meat filling (50%): chicken meat, water, onion, salt, spices.

Тесто (50%): мука пшеничная, вода, рапсовое масло.
Мясная начинка (50%): куриное мясо, вода, лук, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus koldūnus sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 6-8 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 6-8 minutes.

Положите замороженные пельмени в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия пельменей на поверхность воды, варите 6-8 мин.



Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления — **6-8** min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто — **1000 g|r**

Su vištiena
with chicken
с курятиной

Forma
shape
форма

“Pasaka” koldūnai

Fairy-tale dumplings

Пельмени «Сказка»



4770274485235

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Tešla (50%): kvietiniai miltai, vanduo, rapsų aliejus.
Mėsos įdaras (50%): kalakutiena, vanduo, svogūnai, kviečių skaidulos, druska, juodieji pipirai, petražolės.

Dough (50%): wheat flour, water, canola oil.
Meat filling (50%): turkey meat, water, onion, wheat fiber, salt, black pepper, salt, parsley.

Тесто (50%): мука пшеничная, вода, рапсовое масло.
Мясная начинка (50%): мясо индейки, вода, лук, пшеничные волокна, соль, чёрный перец, петрушка.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus koldūnus sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 8-10 min.

ut frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 8-10 minutes.

Положите замороженные пельмени в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия пельменей на поверхность воды, варите 8-10 мин.



Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления — **8-10** min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто — **500 g|r**

Su kalakutiena
with turkey
с индюшатиной

Forma
shape
форма



VIRTINIAI

DUMPLINGS
WITH NON-MEAT FILLING

ВАРЕНИКИ

„Tinginiai“
virtiniai

Lazy dumplings

Ленивые вареники

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Varškė (42%), kvietiniai miltai, rūgpienis, cukrus, druska.

Cottage cheese (42%), wheat flour, curdled milk, sugar, salt. Творог (42%): пшеничная мука, простокваша, сахар, соль.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus tinginukus sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 5-7 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 5-7 minutes.

Положите замороженные ленивые вареники в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия вареников на поверхность воды, варите 5-7 мин.



4770274483460

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— 5-7 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 500 g|r

Su varške
with cottage cheese
с творогом
—

Forma
shape
форма
—



Virtiniai
su varškės įdaru

Dumplings
with cottage cheese filling

Вареники
с творожной начинкой

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Tešla (70%): kvietiniai miltai, vanduo, rapsų aliejus.
Įdaras (30%): varškė (70%), vanduo, cukrus, kvietiniai miltai, druska.

Dough (70%): wheat flour, water, canola oil.
Filling (30%): cottage cheese (70%), water, sugar, wheat flour, salt.

Тесто (70%): мука пшеничная, вода, рапсовое масло.
Начинка (30%): творог (70%), вода, сахар, пшеничная мука, соль.

Paruošimo būdas / Cooking instructions/ Способ приготовления:

Šaldytus virtinius sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 4-7 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 4-7 minutes.

Положите замороженные вареники в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия вареников на поверхность воды, варите 4-7 мин.



4770274192010

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— 4-7 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 500 g|r

Su varške
with cottage cheese
с творогом
—

Forma
shape
форма
—



Virtiniai
su bulvių įdaru

Dumplings
with potato filling

Вареники
с картофельной начинкой

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Tešla (70%): kvietiniai miltai, vanduo, raudonasis palmių aliejus. Įdaras (30%): virtos bulvės, bulvių dribsniai, vanduo, kepinti džiovinti svogūnai, druska, prieskoniai.

Dough (70%): wheat flour, water, red palm oil.
Filling (30%): boiled potato, potato flakes, water, fried dried onion, salt, spices.

Тесто (70%): мука пшеничная, вода, красное пальмовое масло. Начинка (30%): вареный картофель, картофельные хлопья, жареный сушеный лук, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus virtinius sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 4-6 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 4-6 minutes.

Положите замороженные вареники в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия вареников на поверхность воды, варите 4-6 мин.



4770274193017

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
4-6 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
500 g|r

Su bulvėmis
with potato
с картофелем

Forma
shape
форма



Virtiniai
su grybų įdaru

Dumplings
with mushroom filling

Вареники
с грибной начинкой

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Tešla (70%): kvietiniai miltai, vanduo, rapsų aliejus, antioksidantas: askorbo rūgštis. Įdaras (30%): virti grybai (70%), troškinti kopūstai, džiovinti kepinti svogūnai, druska, prieskoniai, prieskoniai, kvapniosios medžiagos.

Dough (70%): wheat flour, water, canola oil, antioxidant: ascorbic acid. Filling (30%): boiled mushrooms (70%), stewed cabbage, dried fried onion, salt, spices, flavoring agent.

Тесто (70%): мука пшеничная, вода, рапсовое масло, антиоксидант: аскорбиновая кислота.
Начинка (30%): вареные грибы (70%), тушеная капуста, жареный сушеный лук, соль, специи, ароматизаторы.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus virtinius sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 4-6 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 4-6 minutes.

Положите замороженные вареники в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия вареников на поверхность воды, варите 4-6 мин.



4770274193062

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
4-6 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
500 g|r

Su grybais
with mushroom
с грибами

Forma
shape
форма



Virtiniai
su bulvių ir rūkytos šoninės įdaru

Dumplings
with potato and bacon filling

Вареники
с картофелем и копченым беконом

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Tešla (60%): kvietiniai miltai, vanduo, raudonasis palmių aliejus. Įdaras (40%): virtos bulvės, karštai rūkyta šoninė, vanduo, bulvių dribsniai, kepinti džiovinti svogūnai, druska, prieskoniai.

Dough (60%): wheat flour, water, red palm oil.
Filling (40%): boiled potatoes (26%), hot smoked bacon, water, potato flakes, fried dried onion, salt, spices.

Тесто (60%): пшеничная мука, вода, красное пальмовое масло. Начинка (40%): вареный картофель (26%), бекон (15,5%), вода, картофельные хлопья, жареный сушеный лук, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus virtinius sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 4-6 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 4-6 minutes.

Положите замороженные вареники в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия вареников на поверхность воды, варите 4-6 мин.



4770274482913

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— 4-6 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 400 g|r

Su bulvėmis ir šonine
with potato and bacon
с картофелем и беконом
—

Forma
shape
форма
—



Virtiniai
su obuolių džemo įdaru

Dumplings
with apple jam filling

Вареники
с яблочным джемом

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Tešla: (60%): kvietiniai miltai, vanduo, rapsų aliejus, kiaušinių masė. Įdaras (40%): obuolių džemas(obuoliai, konservantas E220, cukrus), džiovinti obuolių kubeliai (džiovinti obuoliai, cukrus, bulvių krakmolas, pakeistų savybių krakmolas, rūgštingumą reguliuojanti medžiaga: citrinų rūgštis, kvapioji medžiaga), vanduo, cinamonas.

Dough (60%): wheat flour, water, canola oil, egg mass.
Filling (40%): apple jam (apple, E220, sugar), dried apple cubes (dried apple, sugar, potato starch, modified starch, acidity regulator: citric acid, flavoring agent), water, cinnamon.

Тесто (60%): пшеничная мука, вода, рапсовое масло, яичная масса. Начинка (40%):
яблочный джем (яблоки, консервант E220, сахар), кусочки сушеных яблок (сухие яблоки, сахар, картофельный крахмал, модифицированный крахмал, пищевая добавка – регулятор кислотности, ароматизатор), вода, корица.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus virtinius sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 4-6 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 4-6 minutes.

Положите замороженные вареники в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия вареников на поверхность воды, варите 4-6 мин.



4770274485211

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— 4-6 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 500 g|r

Su obuoliais
with apples
с яблоком
—

Forma
shape
форма
—



Virtiniai
su bulvėmis ir svogūnais

Dumplings
with potatoes and onions

Вареники
с картофелем и луком

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Tešla (60%): kvietiniai miltai, vanduo, augalinis aliejus, antioksidantas askorbo rūgštis. Įdaras (40%): virtos bulvės, svogūnai, vanduo, svogūnai, druska, prieskoniai.

Dough (60%): wheat flour, water, vegetable oil, antioxidant ascorbic acid.
Filling (40%): boiled potatoes, onion, water, salt, spices.

Тесто (60%): пшеничная мука, вода, растительное масло, антиоксидант – аскорбиновая кислота. Начинка (40%): вареный картофель, лук, вода, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus virtinius sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 8-10 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 8-10 minutes.

Положите замороженные вареники в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия вареников на поверхность воды, варите 8-10 мин.



4770274484627



Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления — 8-10 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто — 500 g|r

Su bulvėmis ir svogūnais
with potatoes and onions
с картофелем и луком —

Forma
shape
форма —

Virtiniai
su vyšniomis

Dumplings
with cherry filling

Вареники
с вишневой начинкой

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Tešla (65%): kvietiniai miltai, kiaušinių masė, vanduo, augalinis aliejus, druska. Įdaras (35%): šaldytos vyšnios (60%), džiūvėsėliai, cukrus, sulčių standiklis (modifikuotas krakmolas E1422, citrinų rūgštis, koncervantas benzenkarboksido rūgštis).

Dough (65%): wheat flour, egg mass, water, vegetable oil, salt. Filling (35%): frozen cherries, (60%), breadcrumbs, sugar, juice thickener (modified starch E1422, citric acid, preservative benzoic acid).

Тесто (65%): пшеничная мука, яичная масса, вода, растительное масло, соль. Начинка (35%): Замороженные вишни (60%), сухари, сахар, загуститель сока (модифицированный крахмал E1422), лимонная кислота, консервант бензойная кислота.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus virtinius sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 8-10 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 8-10 minutes.

Положите замороженные вареники в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия вареников на поверхность воды, варите 8-10 мин.





4770274484337

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления — 8-10 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто — 500 g|r

Su vyšniomis
with cherries
с вишней —

Forma
shape
форма —

Virtiniai
su bulvėmis ir grybais

Dumplings
with potato and mushroom filling

Вареники
с картофелем и грибами

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Tešla (60%): kvietiniai miltai, vanduo, augalinis aliejus, antioksidantas askorbo rūgštis. Įdaras (40%): virtos bulvės, virti grybai, svogūnai, vanduo, svogūnai, bulvių dribsniai, druska, prieskoniai, aromatizatoriai.

Dough (60%): wheat flour, water, vegetable oil, antioxidant ascorbic acid. Filling (40%): boiled potatoes, boiled mushrooms, onion, water, potato flakes, salt, spices, flavoring agents.

Тесто (60%): пшеничная мука, вода, растительное масло, антиоксидант аскорбиновая кислота. Начинка (40%): вареный картофель, вареные грибы, лук, вода, картофельные хлопья, соль, специи, ароматизаторы.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus virtinius sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 8-10 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 8-10 minutes.

Положите замороженные вареники в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия вареников на поверхность воды, варите 8-10 мин.





4770274484368

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления — **8-10** min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто — **500 g|r**

Su bulvėmis ir grybais
with potato and mushroom
с картофелем и грибами

Forma
shape
форма

Virtiniai
su varške ir razinomis

Dumplings
with cottage cheese and raisins

Вареники
с творогом и изюмом

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Tešla (60%): kvietiniai miltai, vanduo, augalinis aliejus, antioksidantas askorbo rūgštis. Įdaras (40%): varškė, vanduo, cukrus, kvietiniai miltai, razinos.

Dough (60%): wheat flour, water, vegetable oil, antioxidant ascorbic acid. Filling (40%): cottage cheese, water, sugar, wheat flour, raisins.

Тесто (60%): пшеничная мука, вода, растительное масло, антиоксидант аскорбиновая кислота. Начинка (40%): творог, вода, сахар, пшеничная мука, изюм.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus virtinius sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 8-10 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 8-10 minutes.

Положите замороженные вареники в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия вареников на поверхность воды, варите 8-10 мин.





4770274484610

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления — **8-10** min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто — **500 g|r**

Su varške ir razinomis
with cottage cheese and raisins
с творогом и изюмом

Forma
shape
форма



BULVINIAI GAMINIAI

POTATO DISHES

ПРОДУКТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

„Šilkiniai“ kukuliai

Silky
potato rolls

«Шелковые» клецки

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Virtos bulvės, bulvių dribsniai, vanduo, bulvių krakmolas, rapsų aliejus, druska.

Boiled potatoes, potato flakes, water, potato starch, canola oil, salt.

Вареный картофель, картофельные хлопья, вода, картофельный крахмал, рапсовое масло, соль.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus kukulius sudėkite į verdantį vandenį (1:6) ir pamaišykite, kad nepriliptų prie puodo dugno. Vandeniui užvirus, virkite dar 7-10 min. Rekomenduojama prieš sudedant kukulius į verdantį vandenį įdėti 2 arbatinius šaukštelius (15 g) krakmolo, išmaišyto nedideliame kiekyje šalto vandens.

Put frozen potato rolls into boiling water (1:6) and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. Bring to a boil and then boil for another 7-10 min. We recommend putting 2 tsp (15 g) of starch mixed with cold water into the pot before you put in the rolls.

Положите замороженные клёцки в подсоленную кипящую воду (соотношение воды и клёцок 1:6) и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия клёцок на поверхность воды, варите 7-10 мин. Рекомендуем перед тем, как положить клёцки, влить в закипевшую воду две чайные ложки (15 г) разведенного в небольшом количестве холодной воды крахмала.



4770274193024



Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— 7-10 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 500 g|r

Iš bulvių
from potatoes
из картофеля
—

Forma
shape
форма
—

Virtų bulvių cepelinai
su varškės įdaru

Boiled potato dumplings
with cottage cheese

Цеппелины
из вареного картофеля с творожной начинкой

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Bulvių masė (80%): virtos bulvės (23%), vanduo, bulvių krakmolas, bulvių dribsniai, rapsų aliejus, druska. Varškės įdaras (20%): varškė (90%), kvietiniai miltai, druska.

Potato dough (80%): boiled potatoes (23%), water, potato starch, potato flakes, canola oil, salt. Cottage cheese filling (20%): cottage cheese (90%), wheat flour, salt.

Картофельное тесто (80%): вареный картофель (23%), вода, картофельный крахмал, картофельные хлопья, рапсовое масло, соль. Творожная начинка (20%): творог (90%), пшеничная мука, соль.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

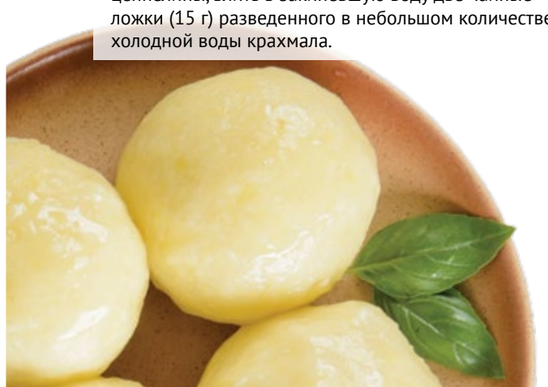
Cepelinus sudėti į pasūdytą verdantį vandenį (1,5-2 l). Jiems į paviršių, virti dar 10-15 min. Rekomenduojama prieš sudedant cepelinus, į verdantį vandenį įdėti 2 arbatinius šaukštelius (15 g) krakmolo, išmaišyto nedideliame kiekyje šalto vandens.

Put potato dumplings into boiling salted water (1.5-2 l). When the dumplings rise to the surface leave them to boil for another 10-15 min. We recommend putting 2 tsp (15 g) of starch mixed with cold water into the pot before you put in the dumplings.

В кипящую воду (1,5-2 литра на 500 г цеппелинов) опустите замороженные цеппелины. После всплытия цеппелинов на поверхность воды, варите 10-15 минут. Рекомендуем перед тем, как положить цеппелины, влить в закипевшую воду две чайные ложки (15 г) разведенного в небольшом количестве холодной воды крахмала.



4770274192041



Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— 10-15 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 500 g|r

Su varške
with cottage cheese
с творогом
—

Forma
shape
форма

Rankų darbo
Hand-made
Ручной работы

Tarkuotų bulvių didžkukuliai su mėsos įdaru

Grated potato dumplings with meat filling

Цеппелины из тёртого картофеля с мясной начинкой

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Bulvių masė (80%): bulvių tarkis, virtos bulvės, bulvių krakmolas, druska, antioksidantas: askorbo rūgštis. Mėsos įdaras (20%): kiauliena, lašiniai, vanduo, bulvių dribsniai, džiovinti svogūnai, druska, prieskoniai.

Potato dough (80%): grated potatoes (50%), boiled potatoes , potato starch, salt, antioxidant: ascorbic acid. Meat filling (20%): pork, fatback, water, potato flakes, dried onion, salt, spices.

Картофельная масса (80%): масса из тертого картофеля (50%), вареный картофель (25%), картофельный крахмал, соль, антиоксидант: аскорбиновая кислота. Мясная начинка (20%): свинина, сало, вода, картофельные хлопья, сушеный лук, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Didžkukulius sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį (1,5-2 l) ir pamaišykite, kad nepriliptų prie puodo dugno. Kuomet iškils į paviršių, virti dar 20-25 min. Rekomenduojama prieš sudedant didžkukulius į verdantį vandenį įdėti 2 arbatinius šaukštelius (15g) krakmolo, išmaišyto nedideliame kiekyje šalto vandens, tuomet didžkukuliai tikrai neištiš.

Put potato dumplings into boiling salted water (1.5-2 l) and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface leave them to boil for another 20-25 min. We recommend putting 2 tsp (15 g) of starch mixed with cold water into the pot before you put in the dumplings to ensure they do not lose their shape.

В кипящую воду (1,5-2 литра на 500 г цеппелинов) опустите замороженные цеппелины. После всплытия цеппелинов на поверхность воды, варите 20-25 минут. Рекомендуем перед тем, как положить цеппелины, влить в закипевшую воду две чайные ложки (15 г) разведенного в небольшом количестве холодной воды крахмала.



4770274191037

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— 20-25 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 500 g|r

Su kiauliena
with pork
со свининой
—

Forma
shape
форма

Rankų darbo
Hand-made
Ручной работы

„Mamos“ Tarkuotų bulvių cepelinai su mėsos įdaru

Mother's grated potato dumplings with meat filling

Цеппелины «Мамины» из тёртого картофеля с мясной начинкой

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Bulvių masė (75%): tarkuotų bulvių masė, virtos bulvės, bulvių krakmolas, druska, antioksidantas: aksorbo rūgštis. Mėsos įdaras (25%): kiauliena, lašiniai, grietinėlė, kepinti svogūnai, druska, prieskoniai.

Potato dough (75%): grated potato mass, boiled potatoes, starch, salt, antioxidant: ascorbic acid.
Meat filling (25%): pork, fatback, heavy cream, fried onion, salt, spices.

Картофельная масса (75%): масса из тертого картофеля, вареный картофель, картофельный крахмал, соль, антиоксидант: аскорбиновая кислота. Мясная начинка (25%): свинина, сало, сливки, жареный лук, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Didžkukulius sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį (1,5-2 l) ir pamaišykite, kad nepriliptų prie puodo dugno. Kuomet iškils į paviršių, virti dar 30-35 min. Rekomenduojama prieš sudedant didžkukulius į verdantį vandenį įdėti 2 arbatinius šaukštelius (15g) krakmolo, išmaišyto nedideliame kiekyje šalto vandens, tuomet didžkukuliai tikrai neištiš.

Put potato dumplings into boiling salted water (1.5-2 l) and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface leave them to boil for another 30-35 min. We recommend putting 2 tsp (15 g) of starch mixed with cold water into the pot before you put in the dumplings.

В кипящую воду (1,5-2 литра) опустите замороженные цеппелины. После всплытия цеппелинов на поверхность воды, варите 30-35 минут. Рекомендуем перед тем, как положить цеппелины, влить в закипевшую воду две чайные ложки (15 г) разведенного в небольшом количестве холодной воды крахмала. Тогда цеппелины точно сохранят свою форму.



4770274483989

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— 30-35 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 1000 g|r

Su kiauliena
with pork
со свининой
—

Forma
shape
форма

Rankų darbo
Hand-made
Ручной работы

Virtų bulvių cepelinai
su mėsos įdaru

Boiled potato dumplings
with meat filling

Цеппелины
из вареного картофеля с мясной начинкой

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Bulvių masė (84%): virtos bulvės (88%), bulvių krakmolas, bulvių dribsniai, vanduo, rapsų aliejus, druska. Mėsos įdaras (16%): virta jautiena, bulvių dribsniai, vanduo, virti lašiniai, kepinti džiovinti svogūnai, druska, prieskoniai, stabilizatorius karageninas.

Potato dough (84%): boiled potatoes (88%), potato starch, potato flakes, water, canola oil, salt. Meat filling (16%): boiled beef, potato flakes, water boiled fatback, dried fried onions, salt, spices, stabilizing agent carrageenan.

Картофельная масса (84%): вареный картофель (88%), картофельный крахмал, картофельные хлопья, вода, рапсовое масло, соль. Мясная начинка (16%): вареная говядина, картофельные хлопья, вода, вареное сало, жареный сушеный лук, соль, специи, стабилизатор карагенин.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

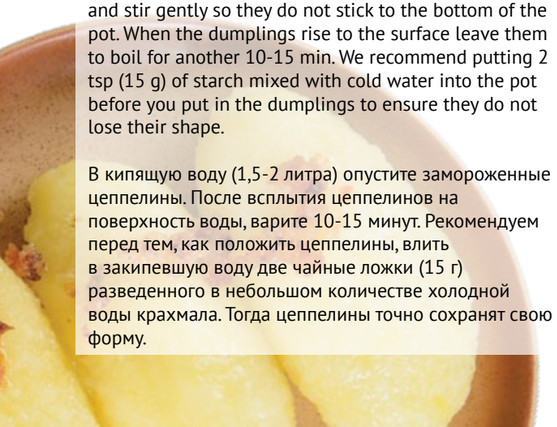
Didžkukulius sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį (1,5-2 l) ir pamaišykite, kad nepriliptų prie puodo dugno. Kuomet iškils į paviršių, virti dar 10-15 min. Rekomenduojama prieš sudedant didžkukulius į verdantį vandenį įdėti 2 arbatinius šaukštelius (15g) krakmolo, išmaišyto nedideliame kiekyje šalto vandens, tuomet didžkukuliai tikrai neištiš.

Put potato dumplings into boiling salted water (1.5-2 l) and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface leave them to boil for another 10-15 min. We recommend putting 2 tsp (15 g) of starch mixed with cold water into the pot before you put in the dumplings to ensure they do not lose their shape.

В кипящую воду (1,5-2 литра) опустите замороженные цеппелины. После всплытия цеппелинов на поверхность воды, варите 10-15 минут. Рекомендуем перед тем, как положить цеппелины, влить в закипевшую воду две чайные ложки (15 г) разведенного в небольшом количестве холодной воды крахмала. Тогда цеппелины точно сохранят свою форму.



4770274191051



Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
15-20 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
500 g|г

Su jautiena
with beef
с говядиной

Forma
shape
форма

Rankų darbo
Hand-made
Ручной работы

Virtų bulvių cepelinai
su mėsos įdaru

Boiled potato dumplings
with meat filling

Цеппелины
из вареного картофеля с мясной начинкой

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Bulvių masė (84%): virtos bulvės (88%), bulvių krakmolas, bulvių dribsniai, vanduo, rapsų aliejus, druska. Mėsos įdaras (20%): kiauliena, vištienos odelės, lašiniai, svogūnai, vanduo, druska, prieskoniai.

Potato dough (84%): boiled potatoes (88%), potato starch, potato flakes, water, canola oil, salt. Meat filling (20%): pork, chicken skins, fatback, onion, water, salt, spices.

Картофельная масса (84%): вареный картофель (88%), картофельный крахмал, картофельные хлопья, вода, рапсовое масло, соль. Мясная начинка (20%): свинина, куриные шкурки, сало, лук, вода, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Didžkukulius sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį (2-2,5 l) ir pamaišykite, kad nepriliptų prie puodo dugno. Kuomet iškils į paviršių, virti dar 10-15 min. Rekomenduojama prieš sudedant didžkukulius į verdantį vandenį įdėti 2 arbatinius šaukštelius (15g) krakmolo, išmaišyto nedideliame kiekyje šalto vandens, tuomet didžkukuliai tikrai neištiš.

Put potato dumplings into boiling salted water (2-2.5 l) and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface leave them to boil for another 10-15 min. We recommend putting 2 tsp (15 g) of starch mixed with cold water into the pot before you put in the dumplings.

ВВ кипящую воду (2 - 2,5 литра) опустите замороженные цеппелины. После всплытия цеппелинов на поверхность воды, варите 10-15 минут. Рекомендуем перед тем, как положить цеппелины, влить в закипевшую воду две чайные ложки (15 г) разведенного в небольшом количестве холодной воды крахмала. Тогда цеппелины точно сохранят свою форму.





4770274484177

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
15-20 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
400 g|г

Su kiauliena ir vištiena
with beef and chicken
со свининой и курятиной

Forma
shape
форма

Rankų darbo
Hand-made
Ручной работы

„Žemaičių“ blynai su mėsos įdaru

Samogitian pancakes with meat filling

Блины «По-жемайтийски» с мясной начинкой

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Bulvių masė (84%): virtos bulvės, bulvių krakmolas, bulvių dribsniai, vanduo, augalinis aliejus, kviečių skaidulos, druska. Mėsos įdaras (16%): virta jautiena, kepinti džiovinti svogūnai, bulvių dribsniai, virti lašiniai, druska, prieskoniai.

Potato dough (84%): boiled potatoes, potato starch, potato flakes, water, vegetable oil, wheat fiber, salt. Meat filling (16%): boiled beef, fried dried onion, potato flakes, boiled fatback, salt, spices.

Картофельная масса (84%): вареный картофель, картофельный крахмал, картофельные хлопья, вода, растительное масло, пшеничные волокна, соль. Мясная начинка (16%): вареная говядина, жареный лук, картофельные хлопья, вареное сало, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Prieš naudojimą blynus atšildykite kambario temperatūroje arba mikrobangų krosnelėje. Kepkite įkaitintuose riebaluose apversdami kol abi pusės pagels ir iškeps.

Defrost the pancakes in room temperature or microwave oven. Cook them in hot oil in a frying pan until they turn golden on both sides.

Перед приготовлением блины разморозить при комнатной температуре или в микроволновой печи. Обжарить в растительном масле на сковороде с обеих сторон до образования румяной корочки.





4770274191020

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
500 g|r

Su jautiena
with beef
с говядиной

Forma
shape
форма

Rankų darbo
Hand-made
Ручной работы

„Žemaičių“ blynai su grybų įdaru

Samogitian pancakes with mushroom filling

Блины «По-жемайтийски» с грибной начинкой

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Bulvių masė (84%): virtos bulvės, bulvių krakmolas, bulvių dribsniai, vanduo, augalinis aliejus, druska. Grybų įdaras (16%): virti grybai, troškinti kopūstai, kepinti džiovinti svogūnai, druska, prieskoniai.

Potato dough (80%): boiled potatoes, potato starch, potato flakes, water, vegetable oil, salt. Mushroom filling (16%): boiled mushrooms, stewed cabbage, fried dried onions, salt, spices.

Картофельная масса (84%): вареный картофель, картофельный крахмал, картофельные хлопья, вода, растительное масло, соль. Грибная начинка (16%): вареные грибы, тушеная капуста, жареный сушеный лук, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Prieš naudojimą blynus atšildykite kambario temperatūroje arba mikrobangų krosnelėje. Kepkite įkaitintuose riebaluose apversdami kol abi pusės pagels ir iškeps.

Defrost the pancakes in room temperature or microwave oven. Cook them in hot oil in a frying pan until they turn golden on both sides.

Перед приготовлением блины разморозить при комнатной температуре или в микроволновой печи. Обжарить в растительном масле на сковороде с обеих сторон до образования румяной корочки.





4770274193055

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
500 g|r

Su grybais
with mushroom
с грибами

Forma
shape
форма

Rankų darbo
Hand-made
Ручной работы

„Mamos“
žemaitiški blynai su mėsos įdaru

Mother's
pancakes with meat filling

Блины по-жемайтийски «Мамины»
с мясной начинкой

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Bulvių masė (84%): virtos bulvės, bulvių krakmolas, bulvių dribsniai, vanduo, augalinis aliejus, kviečių skaidulos, druska. Mėsos įdaras (16%): virta jautiena, kepinti džiovinti svogūnai, bulvių dribsniai, virti lašiniai, druska, prieskoniai.

Potato dough (84%): boiled potatoes, potato starch, potato flakes, water, vegetable oil, wheat fibers, salt. Meat filling (16%): boiled beef, fried dried onions, potato flakes, boiled fatback, salt, spices.

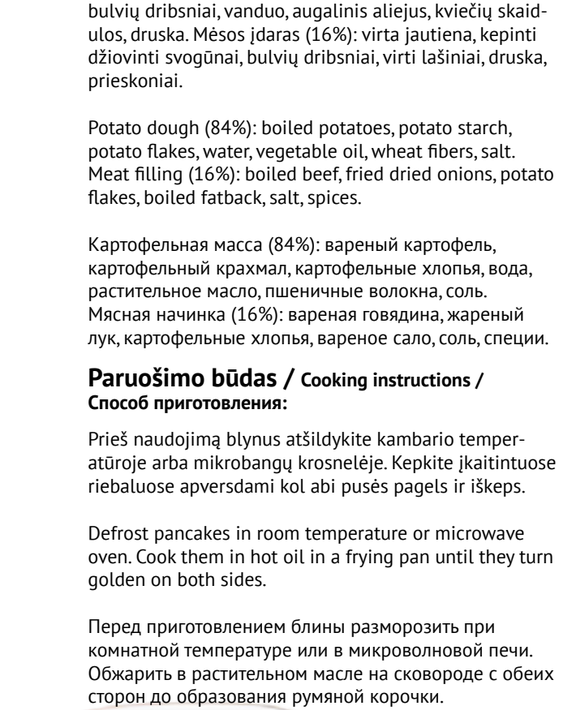
Картофельная масса (84%): вареный картофель, картофельный крахмал, картофельные хлопья, вода, растительное масло, пшеничные волокна, соль. Мясная начинка (16%): вареная говядина, жареный лук, картофельные хлопья, вареное сало, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

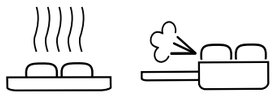
Prieš naudojimą blynus atšildykite kambario temperatūroje arba mikrobangų krosnelėje. Kepkite įkaitintuose riebaluose apversdami kol abi pusės pagels ir iškeps.

Defrost pancakes in room temperature or microwave oven. Cook them in hot oil in a frying pan until they turn golden on both sides.

Перед приготовлением блины разморозить при комнатной температуре или в микроволновой печи. Обжарить в растительном масле на сковороде с обеих сторон до образования румяной корочки.







Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 1000 g|г

Su jautiena
with beef
с говядиной
—

Forma
shape
форма

Rankų darbo
Hand-made
Ручной работы

Bulviniai lizdeliai

Potato dumplings

Картофельные клёцки

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Virtos bulvės, bulvių krakmolas, bulvių dribsniai, vanduo, rapsų aliejus, druska.

Boiled potatoes, potato starch, potato flakes, water, canola oil, salt.

Вареный картофель, картофельный крахмал, картофельные хлопья, вода, рапсовое масло, соль.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Šaldytus lizdelius sudėkite į pasūdytą verdantį vandenį ir pamaišykite, kad neliptų prie puodo dugno. Jiems iškilus į vandens paviršių virkite dar 7-10 min.

Put frozen dumplings into boiling water and stir gently so they do not stick to the bottom of the pot. When the dumplings rise to the surface, leave them to cook for another 7-10 minutes.

Положите замороженные клёцки в подсоленную кипящую воду и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли. После всплытия клёцок на поверхность воды, варите 7-10 мин.





4770274485181

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— 7-10 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 400 g|г

Iš bulvių
from potatoes
из картофеля
—

Forma
shape
форма



KITI PRODUKTAI

OTHER PRODUCTS
ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ

Lietiniai blynai
su mėsos įdaru

Crêpes
with meat filling

Блинчики
с мясной начинкой

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Tešla (80%): kvietiniai miltai, vanduo, kiaušinių masė, pienas, rapsų aliejus, cukrus, druska. Mėsos įdaras (20%): virta jautiena (16%), džiovinti kepinti svogūnai, virti lašiniai (7%), vanduo, bulvių dribsniai, druska, prieskoniai.

Dough (80%): wheat flour, water, egg mass, milk, rapeseed oil, sugar, salt. Meat filling (20%): boiled beef (16%), fried dried onion, boiled fatback (7%), water, potato flakes, salt, spices.

Тесто (80%): пшеничная мука, вода, яичная масса, молоко, рапсовое масло, сахар, соль.
Мясная начинка (20%): вареная говядина (16%), жареный сушеный лук, вареное сало (7%), вода, картофельные хлопья, соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

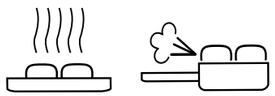
Prieš naudojimą blynus atšildykite kambario temperatūroje arba mikrobangų krosnelėje. Kepkite įkaitintuose riebaluose apversdami kol abi pusės pagels ir iškeps.

Defrost the crêpes in room temperature or microwave oven. Cook them in hot oil in a frying pan until they turn golden on both sides.

Перед приготовлением блинчики разморозить при комнатной температуре или в микроволновой печи. Обжарить в растительном масле на сковороде с обеих сторон до образования румяной корочки.



4770274191150



Grynasis kiekis
net quantity
нетто — 400 g|г

Su jautiena
with beef
с говядиной

Forma
shape
форма



Lietiniai blynai
su varškės įdaru

Crêpes
with cottage cheese filling

Блинчики
с творожной начинкой

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Tešla (80%): kvietiniai miltai, vanduo, kiaušinių masė, pienas, rapsų aliejus, cukrus, druska.
Įdaras (20%): varškė (90%), cukrus, druska.

Dough (80%): wheat flour, water, egg mass, milk, rapeseed oil, sugar, salt. Filling (20%): cottage cheese (90%), sugar, salt.

Тесто (80%): пшеничная мука, вода, яичная масса, молоко, рапсовое масло, сахар, соль.
Творожная начинка (20%): творог (90%), сахар, соль.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

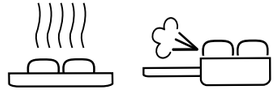
Prieš naudojimą blynus atšildykite kambario temperatūroje arba mikrobangų krosnelėje. Kepkite įkaitintuose riebaluose apversdami kol abi pusės pagels ir iškeps.

Defrost the crêpes in room temperature or microwave oven. Cook them in hot oil in a frying pan until they turn golden on both sides.

Перед приготовлением блинчики разморозить при комнатной температуре или в микроволновой печи. Обжарить в растительном масле на сковороде с обеих сторон до образования румяной корочки.



4770274482531



Grynasis kiekis
net quantity
нетто — 400 g|г

Su varške
with cottage cheese
с творогом

Forma
shape
форма



Blyneliai
su karamelizuoto pieno įdaru

Crêpes
with caramelized milk filling

Блинчики
с варёной сгущенкой

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Tešla (80%): kvietiniai miltai, vanduo, kiaušinių masė, pienas, rapsų aliejus, cukrus, druska, tešlos kildinimo medžiaga: maistinė soda. Įdaras (20%): karamelizuotas pienas, cukrus.

Dough (80%): wheat flour, water, egg mass, milk, rapeseed oil, sugar, salt. Filling (20%): caramelized milk, sugar.

Тесто (80%): пшеничная мука, вода, яичная масса, молоко, рапсовое масло, сахар, соль, разрыхлитель теста: пищевая сода. Начинка (20%): варёная сгущенка, сахар.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Prieš naudojimą blynus atšildykite kambario temperatūroje arba mikrobangų krosnelėje. Kepkite įkaitintuose riebaluose apversdami kol abi pusės pagels ir iškeps.

Defrost the crêpes in room temperature or microwave oven. Cook them in hot oil in a frying pan until they turn golden on both sides.

Перед приготовлением блинчики разморозить при комнатной температуре или в микроволновой печи. Обжарить в растительном масле на сковороде с обеих сторон до образования румяной корочки.



4770274484436



Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 400 g|r

Su karamelizuotu pienu
with caramelized milk
с варёной сгущенкой
—

Forma
shape
форма
—

Blyneliai
su obuolių įdaru

Crêpes
with apple filling

Блинчики
с яблочной начинкой

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Tešla (80%): kvietiniai miltai, vanduo, kiaušinių masė, pienas, rapsų aliejus, cukrus, druska, tešlos kildinimo medžiaga: maistinė soda.
Įdaras (20%): obuolių džemas, džiovinti obuolių kubeliai, vanduo, cinamonas.

Dough (80%): wheat flour, water, egg mass, milk, rapeseed oil, sugar, salt, leavening agent: baking soda.
Filling (20%): apple jam, dried apples, water, cinnamon.

Тесто (80%): пшеничная мука, вода, яичная масса, молоко, рапсовое масло, сахар, соль, разрыхлитель теста: пищевая сода. Начинка (20%): яблочный джем, кусочки сушеных яблок, вода, корица.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Prieš naudojimą blynus atšildykite kambario temperatūroje arba mikrobangų krosnelėje. Kepkite įkaitintuose riebaluose apversdami kol abi pusės pagels ir iškeps.

Defrost the crêpes in room temperature or microwave oven. Cook them in hot oil in a frying pan until they turn golden on both sides.

Перед приготовлением блинчики разморозить при комнатной температуре или в микроволновой печи. Обжарить в растительном масле на сковороде с обеих сторон до образования румяной корочки.



4770274484429



Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 400 g|r

Su obuoliais
with apples
с яблоками
—

Forma
shape
форма
—

Blyneliai
su varškės ir abrikosų įdaru

Crêpes
with cottage cheese and apricot filling

Блинчики
с творожно-абрикосовой начинкой

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Tešla (80%): kvietiniai miltai, vanduo, kiaušinių masė, pienas, rapsų aliejus, cukrus, druska, tešlos kildinimo medžiaga: maistinė soda.
Įdaras (20%): liesa varškė, abrikosų džemas.

Dough (80%): wheat flour, water, egg mass, milk, rapeseed oil, sugar, salt, leavening agent: baking soda.
Filling (20%): low fat cottage cheese, apricot jam.

Тесто (80%): пшеничная мука, вода, яичная масса, молоко, рапсовое масло, сахар, соль, разрыхлитель теста: пищевая сода. Начинка (20%): обезжиренный творог, абрикосовый джем.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Prieš naudojimą blynus atšildykite kambario temperatūroje arba mikrobangų krosnelėje. Kepkite įkaitintuose riebaluose apversdami kol abi pusės pagels ir iškeps.

Defrost the crêpes in room temperature or microwave oven. Cook them in hot oil in a frying pan until they turn golden on both sides.

Перед приготовлением блинчики разморозить при комнатной температуре или в микроволновой печи. Обжарить в растительном масле на сковороде с обеих сторон до образования румяной корочки.



4770274484412



Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 400 g|r

Su varške ir abrikosais
with cottage cheese and apricot
с творогом и абрикосами
—

Forma
shape
форма
—

Čeburėkai
su mėsos įdaru

Chiburekki
with meat filling

Чебуреки
с мясной начинкой

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Tešla (65%): kvietiniai miltai, rūgpienis, varškė, cukrus, druska, tešlos kildymo medžiaga: maistinė soda.
Mėsos įdaras (35%): kiauliena, lašiniai, vanduo, svog džiūvėsėliai, druska, prieskoniai.

Dough (65%): wheat flour, soured milk, cottage che sugar, salt, leavening agent: baking soda.
Filling (35%): pork, fatback, water, onion, breadcrum salt, spices.

Тесто (65%): мука пшеничная, простокваша, творо сахар, соль, разрыхлитель теста: пищевая сода.
Мясная начинка (35%): свинина, сало, вода, лук, с соль, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

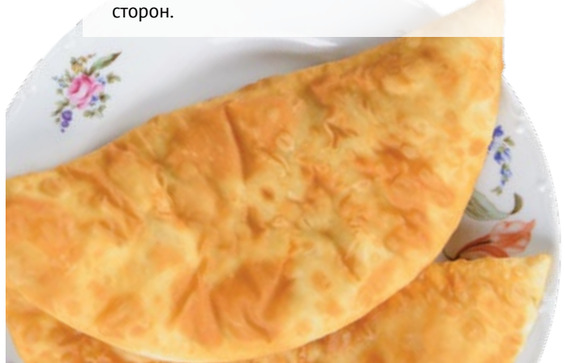
Atšildykite čeburekus kambario temperatūroje arba mikrobangų krosnelėje. Kepkite įkaitintame aliejuje, ant mažos ugnies 4-6 min. arba šaldytus čeburekus kepkite fritiūrinėje 190 °C temperatūroje, kol abi pusės pagels ir apkeps.

Defrost chiburekki in room temperature or microwave oven. Cook in hot oil in a frying pan for 4-6 min. on low heat or fry in fryer at 190 °C until the product turns golden from both sides.

Чебуреки, размороженные при комнатной температуре или в микроволновой печи, жарить в растительном масле на сковороде в течение 4-6 минут или во фритюрнице при температуре 190 °C до образования румяной корочки с обеих сторон.



4770274191044



Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— 4-6 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 400 g|r 600 g|r

Su kiauliena
with pork
со свининой
—

Forma
shape
форма
—

Varškėčiai

Cottage cheese pancakes

Сырники

Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Varškė (40%), kvietiniai miltai, rūgpienis, cukrus, druska, tešlos kildymo medžiaga: maistinė soda.

Cottage cheese (40%), flour, sour milk, sugar, salt, leavening agent: baking soda.

Творог (40%), мука пшеничная, простокваша, сахар, соль, разрыхлитель теста: пищевая сода.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Prieš naudojimą varškėčius atšildykite kambario temperatūroje arba mikrobangų krosnelėje. Kepkite įkaitintuose riebaluose apversdami kol abi pusės pagels ir iškeps.

Defrost the pancakes in room temperature or microwave oven. Cook them in hot oil in a frying pan until they turn golden on both sides.

Перед приготовлением сырники разморозить при комнатной температуре или в микроволновой печи. Обжарить в растительном масле на сковороде с обеих сторон до образования румяной корочки.



4770274192102



Grynasis kiekis
net quantity
нетто — 500 g|r

Su varške
with cottage cheese
с творогом —

Forma
shape
форма —

„Mamos“ balandėliai su mėsos įdaru

Mother’s cabbage rolls
with meat filling

Голубцы «Мамины»
с мясной начинкой

Sudėtis / Ingredients: / Ингредиенты:

Kopūstai (67%). Mėsos įdaras (33%): kiauliena, virti ryžiai, lašiniai, manų kruopos, džiovinti svogūnai, kviečių skaidulos, druska, džiovintos morkos, prieskoniai.

Cabbage (67%). Meat filling (33%): pork, boiled rice, fatback, semolina, dried onions, wheat fiber, salt, dried carrot, spices.

Капустный лист отварной (67%). Мясная начинка (33%): свинина, вареный рис, сало, манная крупа, сушеный лук, пшеничные волокна, соль, сушеная морковь, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Atšildytus balandėlius apkepkite keptuvėje, paskui troškinkite nedideliame kiekyje vandens 20-25 min. su jūsų mėgstamais prieskoniais.

Defrost the cabbage rolls and cook them in vegetable oil in a frying pan, then stew in water for 20-25 min. Add spices to taste.

Разморозить голубцы при комнатной температуре, обжарить на сковороде с обеих сторон в растительном масле, затем тушить в небольшом количестве воды с добавлением Ваших любимых приправ в течение 20-25 мин.





Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления — 20-25 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто — 1000 g|r

Su kiauliena
with pork
со свининой —

Forma
shape
форма

Rankų darbo
Hand-made
Ручной работы

„Balandėliai“
su mėsos įdaru

Cabbage rolls
with meat filling

Голубцы
с мясной начинкой



Sudėtis / Ingredients / Ингредиенты:

Kopūstai (67%). Mėsos įdaras (33%): kiauliena, virti ryžiai, lašiniai, manų kruopos, džiovinti svogūnai, kviečių skaidulos, druska, džiovintos morkos, prieskoniai.

Cabbage (67%). Meat filling (33%): pork, boiled rice, fatback, semolina, dried onions, wheat fiber, salt, dried carrot, spices.

Капустный лист отварной (67%). Мясная начинка (33%): свинина, вареный рис, сало, манная крупа, сушеный лук, пшеничные волокна, соль, сушеная морковь, специи.

Paruošimo būdas / Cooking instructions / Способ приготовления:

Atšildytus balandėlius apkepkite keptuvėje, paskui troškinkite nedideliame kiekyje vandens 20-25 min. su jūsų mėgstamais prieskoniais.

Defrost the cabbage rolls and cook them in vegetable oil in a frying pan, then stew in water for 20-25 min. Add spices to taste.

Разморозить голубцы при комнатной температуре, обжарить на сковороде с обеих сторон в растительном масле, затем тушить в небольшом количестве воды с добавлением Ваших любимых приправ в течение 20-25 мин.



4770274191068

Gaminimo laikas
cooking time
время приготовления
— 20-25 min мин

Grynasis kiekis
net quantity
нетто
— 450 g|r

Su kiauliena
with pork
со свининой
—

Forma
shape
форма

Rankų darbo
Hand-made
Ручной работы





PRODUKTŲ FORMOS

PRODUCT SHAPES

ФОРМЫ ПРОДУКТОВ

KOLDŪNŲ FORMOS

DUMPLINGS • ФОРМЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ



Rusiška maža
Small Russian /
Русская маленькая

10 g|г · 40 mm|мм



Kapeikėlė
Penny /
Копеечка

8 g|г · 25 mm|мм



Itališka
Italian /
Итальянская

11 g|г · 40 mm|мм

VIRTINIŲ FORMOS

DUMPLINGS WITH NON-MEAT FILLING • ФОРМЫ ВАРЕНИКОВ



Garbanėlė
Wavy /
Волнистая

18 g|г · 55 mm|мм



Trikampio
Triangle /
Треугольник

15 g|г · 55 mm|мм



Rusiška
Russian /
Русская

16 g|г · 55 mm|мм

BULVINIŲ GAMINIŲ FORMOS

POTATO DISHES • ФОРМЫ ПРОДУКТОВ ИЗ КАРТОФЕЛЯ



Cepelinų apvali
Round potato dumplings /
Круглая форма цеппелина

100 g|г · 65 mm|мм

Cepelinų didelė
Big potato dumplings /
Форма большого цеппелина

200 g|г · 120 mm|мм

Cepelinų maža
Small potato dumplings /
Форма маленького цеппелина

100 g|г · 100 mm|мм



Žemaitiška pailga
Oval Samogitian potato dumplings /
Жемайтийская продолговатая

100 g|г · 110 mm|мм

Žemaitiška apvali
Round Samogitian potato dumplings /
Жемайтийская круглая

100 g|г · 70 mm|мм

KITŲ GAMINIŲ FORMOS

OTHER PRODUCTS • ФОРМЫ ДРУГИХ ИЗДЕЛИЙ



Lietuviška
Lithuanian /
Литовская

100 g|г
100 mm|мм



Vamzdelio
Tube /
Форма трубочки

100 g|г
100 mm|мм



Čebureko mini
Mini chiburekki /
Форма мини чебурека

18 g|г
55 mm|мм



Balandėlio
Cabbage rolls /
Форма голубца

95 g|г
80 mm|мм



Čebureko maža
Small chiburekki /
Форма маленького чебурека

100 g|г
160 mm|мм



Čebureko didelė
Big chiburekki /
Форма большого чебурека

150 g|г
240 mm|мм



Tinginio
Lazy dumplings /
Форма ленивого вареника

6 g|г
30 mm|мм

UŽRAŠAMS • NOTES • ПРИМЕЧАНИЯ

UAB "JUDEX"

Adresas: Europos pr. 96c,
LT-46351 Kaunas Lietuva

Patricija Pachomovaitė
Komercijos direktorė

Mob. telefonas +370 603 51455
Faks. +370 340638
El.paštas: patricija@judex.lt

skype: judex95

www.judex.lt