כשר

050-4924189

סופ"ש טעים עם חברים

בוראוורס
(Boerewors)

הדרך הנפוצה ביותר להעביר את סופי השבוע עם משפחה וחברים בדרום אפריקה היא בברביקיו כמעט תמיד תמצאו שם בורוורס.
מדובר בנקניקיית בקר, עשירה בתבלינים כמו זרעי כוסברה קלויים, פלפל שחור, אגוז מוסקט וציפורן.

בשר עגל טחון ומתובל, קפוא, נקניקיות דרום אפריקאיות עם זרעי כוסברה וציפורן.
רכיבים: בשר בקר ושומן קפוא (83%), זרעי כוסברה טחון, מלח ותבלינים, מעי אכיל מקולגן

תנור
לחמם תנור ל-110 מעלות להפריד על הרשת ולבשל כ-25 דק'

מנגל
על אש חזקה, עדיף רשת עליונה, כ-10 דק', להפוך מידי פעם

מחבת
על אש נמוכה, לא להוסיף כל סוג של שומן למחבת, להפוך כל 3 דק' בערך 8-10 דק'

הוראות הכנה
> להפשיר היטב את הנקניקיות > לא לבשל על אש גבוהה
> כאשר הנקניקיה גמישה (צמיגית) אז היא מוכנה

ללא צבעי מאכל | ללא חומרים משמרים | מתאים גם לפליאו | ללא גלוטן וללא סויה

בתיאבון

GADI'S

PREMIUM BEEF & SAUSAGES

נעים להכיר

כשאהבה לאוכל פוגשת אהבה לאנשים

אנחנו מאמינים שאוכל שנוצר באהבה, ביצירתיות ומוגש בחיוך - מבטיח הנאה בריאה לכל מי שרואה, אוכל ומתענג.
נעים מאוד, אנחנו גדי ומירב בלאו, בני זוג בחיים, במטבח ובעסקים, ומה שמניע אותנו, יותר מהכל, זאת התשוקה לאוכל מצוין ולאנשים שמחים. התשוקה לאוכל טעים ולבשר במיוחד מלווה את שנינו כבר שנים ארוכות, בנפרד וביחד.
הסיפור שלנו התחיל אי שם בשנות ה- 80 וה- 90. גדי נכנס לעסקי הבשר כבר בגיל 16, ומירב הלכה אחר הלב והבטן.
בארץ הייתה מודעות מינימלית לבשר איכותי, ולנקניקיות מיוחדות!
גדי, יליד דרום אפריקה בכל ביקור בארץ מולדתו היה הולך לאכול בורוורסט, נקניקייה מקומית איכותית במיוחד. כשחזר מאחד הביקורים לארץ החליט שהוא מכין בורוורסט, ועם מתכון מיוחד וחומרי גלם טריים ואיכותיים - ההצלחה הייתה מסחררת!

חדש ברמות!

מקסיקנית דיאבלו

נקניקיה חריפה אשששש

נקניקיות מקסיקניות חריפות מאוד.
רכיבים: בשר בקר וכבש קפוא (83%),
בצל, שום, חרדל שלם, פלפל שטה,
מלח, תבלינים, מעי אכיל מקולגן.
רמת שומן גבוהה

תנור
לחמם תנור ל-110 מעלות להפריד על הרשת ולבשל כ-25 דק'

מנגל
על אש חזקה, עדיף רשת עליונה, כ-10 דק', להפוך מידי פעם

מחבת
על אש נמוכה, לא להוסיף כל סוג של שומן למחבת, להפוך כל 3 דק' בערך 8-10 דק'

הוראות הכנה

> להפשיר היטב את הנקניקיות > לא לבשל על אש גבוהה
> כאשר הנקניקיה גמישה (צמיגית) אז היא מוכנה

ללא צבעי מאכל | ללא חומרים משמרים | מתאים גם לפליאו | ללא גלוטן וללא סויה

בתיאבון

הנקניקייה הגרמנית
המפורסמת ביותר בעולם

פרנקפורטר

נקניקייה בעלת מרקם עדין, מעט פיקנטית מתובלת שום, בצל, זרעי כוסברה ומעט צ'ילי

בשר עגל טחון ומתובל, קפוא, נקניקיות בקר עם בצל, שום וצ'ילי.
רכיבים: בשר בקר ושומן קפוא (83%), בצל, שום, סוכר ותבלינים, מעי אכיל מקולגן

תנור

לחמם תנור ל-110 מעלות להפריד על הרשת ולבשל כ-25 דק'

מנגל

על אש חזקה, עדיף רשת עליונה, כ-10 דק', להפוך מידי פעם

מחבת

על אש נמוכה, לא להוסיף כל סוג של שומן למחבת, להפוך כל 3 דק' בערך 8-10 דק'

הוראות הכנה

> להפשיר היטב את הנקניקיות > לא לבשל על אש גבוהה
> כאשר הנקניקיה גמישה (צמיגית) אז היא מוכנה

ללא צבעי מאכל | ללא חומרים משמרים | מתאים גם לפליאו | ללא גלוטן וללא סויה

בתיאבון

הנקניקיה האהובה

צ'וריסוס

עוד נקניקיה אהובה על חובבי הבשר בארץ היא נקניקיית הצ'וריסו בגרסתה הארגנטינאית (המקור הוא בספרד ובצורתה המיובשת) שמתובל בפפריקה ושום ועוד תבלינים חמים כגון כמון ואורגנו

בשר עגל טחון ומתובל, קפוא,
נקניקיות בקר דרום אמריקאיות.
רכיבים: בשר בקר ושומן קפוא (83%),
אורגנו, שום, תבלינים, מעי אכיל מקולגן

תנור

לחמם תנור ל-110 מעלות להפריד על הרשת ולבשל כ-25 דק'

מנגל

על אש חזקה, עדיף רשת עליונה, כ-10 דק', להפוך מידי פעם

מחבת

על אש נמוכה, לא להוסיף כל סוג של שומן למחבת, להפוך כל 3 דק' בערך 8-10 דק'

הוראות הכנה

> להפשיר היטב את הנקניקיות > לא לבשל על אש גבוהה
> כאשר הנקניקיה גמישה (צמיגית) אז היא מוכנה

ללא צבעי מאכל | ללא חומרים משמרים | מתאים גם לפליאו | ללא גלוטן וללא סויה

בתיאבון

טעים אש!

מממעושנת

בשר בקר וכבש בטעם מעושן

נקניקיות בשר וכבש מעושנות.
רכיבים: בשר בקר וכבש קפוא (83%), צ'ילי מקסיקני, מלח, תבלינים, מעי אכיל מקולגן. רמת שומן גבוהה

תנור

לחמם תנור ל-110 מעלות להפריד על הרשת ולבשל כ-25 דק'

מנגל

על אש חזקה, עדיף רשת עליונה, כ-10 דק', להפוך מידי פעם

מחבת

על אש נמוכה, לא להוסיף כל סוג של שומן למחבת, להפוך כל 3 דק' בערך 8-10 דק'

הוראות הכנה

> להפשיר היטב את הנקניקיות > לא לבשל על אש גבוהה
> כאשר הנקניקיה גמישה (צמיגית) אז היא מוכנה

ללא צבעי מאכל | ללא חומרים משמרים | מתאים גם לפליאו | ללא גלוטן וללא סויה

בתאבון

אחלה תוספת!

בילטונג

בשר מיובש
בתיבול דרום אפריקאי

הנקניקיה הדרוזית

מרגז

הנקניקיות הכי מוכרות בארץ מגיעות מהמטבח הצפון אפריקאי, ואלו נקניקיות המרגז החריפות, שמשתלבות היטב בשקשוקה. המרגז תהיינה מתובלות, פפריקה מתוקה וחריפה, כמון, שום וזרעי שומר.

בשר עגל טחון ומתובל, קפוא, נקניקיות דרום אפריקאיות עם זרעי כוסברה וציפורן. רכיבים: בשר בקר ושומן קפוא (83%), תבלינים, שום, מעי אכיל מקולגן

תנור

לחמם תנור ל-110 מעלות להפריד על הרשת ולבשל כ-25 דק'

מנגל

על אש חזקה, עדיף רשת עליונה, כ-10 דק', להפוך מידי פעם

מחבת

על אש נמוכה, לא להוסיף כל סוג של שומן למחבת, להפוך כל 3 דק' בערך 8-10 דק'

הוראות הכנה

> להפשיר היטב את הנקניקיות > לא לבשל על אש גבוהה
> כאשר הנקניקיה גמישה (צמיגית) אז היא מוכנה

ללא צבעי מאכל | ללא חומרים משמרים | מתאים גם לפליאו | ללא גלוטן וללא סויה

בתיאבון

קיבוץ גלויות
של טעמים

גדיס

ואוו גדיס – שחשבנו על גדיס חשבנו על ישראל הערבוב של כל העדות העמים ואהבה לבשר מתובל כך הנקניקייה המתובלת נולדה! ערבבנו פנימה צנוברים וקשיו כסימן לכור ההיתוך שנמצא פה. טעם הבהרט דומיננטי אצלה.

נקניקיות בקר עם צנובר, קשיו ובהרט.
רכיבים: בשר בקר ושומן קפוא (83%), צנוברים, אגוזי קשיו, שום, תבלינים, מעי אכיל מקולגן

תנור
לחמם תנור ל-110 מעלות להפריד על הרשת ולבשל כ-25 דק'

מנגל
על אש חזקה, עדיף רשת עליונה, כ-10 דק', להפוך מידי פעם

מחבת
על אש נמוכה, לא להוסיף כל סוג של שומן למחבת, להפוך כל 3 דק' בערך 8-10 דק'

הוראות הכנה
> להפשיר היטב את הנקניקיות > לא לבשל על אש גבוהה
> כאשר הנקניקיה גמישה (צמיגית) אז היא מוכנה

ללא צבעי מאכל | ללא חומרים משמרים | מתאים גם לפליאו | ללא גלוטן וללא סויה

בתיאבון

חושבים גם על הקטנים

עגל

ומה עם הילדים?
גם הם צריכים להנות
מנקניקיה טובה!
אז החלטנו פשוט – מלח
פלפל וקצת פפריקה (בכל זאת
ישראל צריך קצת צבע)

נקניקיות מעודנות לילדים.
רכיבים: בשר בקר ושומן קפוא (83%),
מלח, תבלינים, מעי אכיל מקולגן

תנור
לחמם תנור ל-110 מעלות
להפריד על הרשת ולבשל
כ-25 דק'

מנגל
על אש חזקה, עדיף רשת
עליונה, כ-10 דק', להפוך
מידי פעם

מחבת
על אש נמוכה, לא להוסיף כל
סוג של שומן למחבת, להפוך
כל 3 דק' בערך 8-10 דק'

הוראות הכנה

> להפשיר היטב את הנקניקיות > לא לבשל על אש גבוהה
> כאשר הנקניקיה גמישה (צמיגית) אז היא מוכנה

ללא צבעי מאכל | ללא חומרים משמרים | מתאים גם לפליאו | ללא גלוטן וללא סויה

בתיאבון

נקניקיה בסטייל

טרופלדוג

כמהין ופיסטוק – ומה זה פטריית כמהין? זו פטרייה הגדלה מתחת לפני הקרקע וצומחת מעלה, לכיוון האור - שמה העברי: כמהה לאור. הפטריה שייכת לקבוצת פטריות הנקראות כמהין באנגלית Truffle שנחשבות לפטריות היקרות בעולם בשל טעמן המשובח

מוצר בשר עגל טחון ומתובל קפוא
נקניקיות בקר עם פטריות כמהין ופיסטוק.
רכיבים: בשר בקר ושומן קפוא (83%), פיסטוקים, שום, כמהין, תבלינים, מעי אכיל מקולגן

תנור
לחמם תנור ל-110 מעלות להפריד על הרשת ולבשל כ-25 דק'

מנגל
על אש חזקה, עדיף רשת עליונה, כ-10 דק', להפוך מידי פעם

מחבת
על אש נמוכה, לא להוסיף כל סוג של שומן למחבת, להפוך כל 3 דק' בערך 8-10 דק'

הוראות הכנה

> להפשיר היטב את הנקניקיות > לא לבשל על אש גבוהה
> כאשר הנקניקיה גמישה (צמיגית) אז היא מוכנה

ללא צבעי מאכל | ללא חומרים משמרים | מתאים גם לפליאו | ללא גלוטן וללא סויה

בתיאבון