

MIRBEST 2025

MEDITERRÁN

katalógus

TÖBB MINT
150+ *termék*

MIRBEST

8 MEDITERRÁN *a tengerparti
konyhák
hangulatában*

MEDITERRÁN KONYHA

Hagyományok és ízek

A mediterrán konyhát vibráló ízek, friss alapanyagok és évszázados kulináris hagyományok jellemzik, amelyek a Földközi-tengert övező, napfényben fürdő régiókban gyökereznek.

Az olyan országokat, mint Görögország, Olaszország, Spanyolország, Törökország, Marokkó és Libanon ez a gazdag kulináris gazdagság szövi össze.

TARTALOM

MEDITERRÁN KATALÓGUS

4	Tészták	20	Tenger gyümölcsei
7	Tejtermékek	22	Burgonyák
8	Érlelt kolbászok	24	Fagyasztott gyümölcsök
10	Sonkák, szeletek	25	Fagyasztott zöldségek
11	Szalámik, rudak	28	Fagyasztott zöldségkeverékek
12	Szalonnák	29	Panírozott termékek
14	Felvágottak, szeletek	31	Konzervek
15	Grillek	32	Szószek
16	Gyros húsok	33	Ételízesítők, fűszerek
17	Olajok	34	Terményáru
18	Lisztek	36	Cukrászati alapanyagok

Receptek

6	Gnocchi arrabiata	27	Zöldséges halles
9	Gorgonzolás pirítás	30	Sült mediterrán kolbász
21	Tintahal, parmezános burgonya	35	Sült paprikás hummus
23	Tilapia Fish&Chips	37	Panna Cotta

Termékeink kizárólag a Mirbest tagvállalatainál elérhetőek!

További információ: www.mirbest.hu

TÉSZTÁK

töltött, frissen fagyaszott



Canuti
Ravioli fekete szavas-
gombával töltve
1 kg (67S)



Canuti
Panzarotti rosa
füstölt lazaccal
1 kg (87S)



Canuti
Delizie spárgával és mandulával
1 kg (CR30216)

Canuti
Mezzelune Caprese
(paradicsom, mozzarella, bazsalikom)
1 kg (821S)



Canuti
Tortellini
bolognaival töltve
1 kg (51S)



Canuti
Delizie Parmigiano
Reggiano parmezánnal
1 kg (CD3013)

Canuti
Delizie karamellizált hagymával
és gorgonzolával
1 kg (CD3004)



Canuti
Tortelloni lazaccal
és kakukkfűvel
1 kg (962S)



Canuti
Mini Tortellini
bolognaival töltve
1 kg (51S)

Canuti
Agnolotti marhahússal töltve
1 kg (181S)



Canuti
Fagotti sajttal
és körtével
1 kg (851S)



Canuti
Tortelloni
ricottával és
spenóttal
1 kg (41GS)





Canuti
Cappelli sütőtökkel
1 kg (321S)



Canuti
Mezzelune ricottával
1 kg (821S)

Canuti
Ravioli ricottával
és spenóttal
1 kg (61S)



Canuti
Raviolacci
vargánya gombával
1 kg (CR30211)



Canuti
Panzarotti ricottával
és spenóttal
1 kg (81S)

Frissen fagyasztott töltetlen tészták



Canuti	Canuti Garganelli 220S	1 kg
Canuti	Gnocchi 22S	1kg
Canuti	Tagliatelle N1220	2 kg
Canuti	Spaghetti alla chitarra N1320	2 kg
Canuti	Papardelle N1415	1,5 kg
Canuti	Lasagne tésztaalapok 270GS	2,5 kg
Canuti	Zöld lasagne tésztaalapok 270VS	2,5 kg

Száraztészták



Kukta	Orsótészta 4T és durum	5 kg
Kukta	Spagetti durum	5 kg
Kukta	Penne durum	5 kg
Kukta	Hosszúmetélt durum	5,5 kg
Kukta	Szélesmetélt 4T	5 kg

GNOCCHI ARRABIATA

FEKETEERDEI SONKA CHIPS-SZEL, GREMOLATÁVAL ÉS GRANA PADANOVAL

Hozzávalók:

- Kedvenc Ízek Feketeerdei sonka szeletelt
- Canuti Gnocchi
- Rosso Gargano Hámozott paradicsom darabolt
- Michelangelo Grana padano
- sópohly
- arrabiata pesto
- petrezselyem
- citrom
- chilipaprika
- fokhagyma



Tipp:

A paradicsomos mártás helyett készíthetünk egy sajtos mártást is, az is tökéletes párosítás.

Sütés közben a sonka ízei még erősebbek lesznek, ezért érdemes friss, akár más karakteres ízekkel párosítani. A ropogós sonkát plusz íz és díszítésként is használhatjuk a tálalásnál.



TEJTERMÉKEK



Michelangelo	Bivaly burrata	125 g
Michelangelo	Bivaly mozzarella	125 g
Michelangelo	Gorgonzola	cca 1,5 kg
Michelangelo	Grana Padano	cca 1 kg
Michelangelo	Grana Padano forgács	100 g; 1 kg
Michelangelo	Grana Padano Grattuigiato reszelt	500 g
Michelangelo	Parmigiano reggiano	150 g; cca 1 kg
Michelangelo	Pecorino	100 g
Michelangelo	Reszelt sajt mix	1 kg
Michelangelo	Taleggio	2 kg
Michelangelo	Mozzarella	125 g



Kukta	Főzőkrém	1000 ml
Kukta	Főzőtejszín	1000 ml
Kukta	Mozzarella	1,5 kg
Kukta	Vaj	250 g
Kukta	Krémfehér	2 kg

ÉRLELT kolbászok



Kedvenc Ízek
San Vincenzo
Segata
Segata

Gyulai kolbászmorzsa
Nduja Picante kenhető húskészítmény, csípős
Salsiccia Piccante Curva olasz csípős, íves kolbász
Spianata Piccante olasz csípős kolbász kulenben

e 1000g
cca 400g vcs
cca 500g vcs
cca 2500g vcs

GORGONZOLÁS PIRÍTÓS

FEKETEERDEI SONKÁVAL, GRILLEZETT PAPRIKÁVAL ÉS ÁFONYÁS DIJONI DRESSZINGGEL

Hozzávalók:

- Kedvenc Ízek Feketeerdei sonka szeletelt
- Kukta Áfonya
- Kukta Extra szűz olívaolaj
- Kukta Vaj
- Michelangelo Gorgonzola
- magos mustár
- kovászos cipó
- piros kaliforniai paprika piros
- rukkola



Tipp:

A sima pirítóst cserélhetjük egy friss croissantra, az áfonya helyett epret is használhatunk. A karakteres érlelt-füstölt Kedvenc Ízek Feketeerdei sonkát nagyon jól lehet használni, hidegtálra, antipastinak vagy delikát szendvicsekbe. Sokféle zöldséghez passzol, ami lehet nyers vagy marinált, esetleg grillezett. Kiváló választás lehet különböző sajtok mellé is, és ha még inkább fel szeretnék dobni, akkor fanyar gyümölcsöket is adhatunk hozzá, mondjuk egy öntet vagy dressing formájában.

SONKÁK, szeletek



Kedvenc Ízek	Brandenburgi sonka szeletelt	cca 500g
Kedvenc Ízek	Séfválogatás Feketeerdei sonka szeletelt	e 500g; e 100g
España	Serrano Bodega sonka szeletelt	e 240g



Segata	Prosciutto crudo Parma olasz DOP szárított, érlelt sonka	cca. 6000g ves
Segata	Prosciutto cotto Praga olasz főtt sonka 1/2	cca 4000g ves
Segata	Prosciutto cotto San Rocco olasz főtt sonka	cca 8000g ves
Segata	Speck olasz szárított füstölt érlelt sonka 1/2	cca 2800g ves
Segata	Speck olasz szárított füstölt érlelt sonka 1/2 szeletelt	e 500g interfóliás
Segata	Prosciutto crudo Mattonella olasz szárított, érlelt sonka 1/2	cca 2500g ves
Segata	Prosciutto crudo Parma olasz DOP szárított, érlelt sonka	cca 7000g



SZALÁMIK, *rudak*



Kedvenc Ízek Chorizo szalámi szeletelve

e 75g

Kedvenc Ízek Chorizo szalámi szeletelve

cca 500g

Kedvenc Ízek Chorizo szalámi

cca 1700g



Segata Ventricina olasz szalámi szeletelt

e 500g vg

Segata Spianata piccante olasz csípős szalámi szeletelt

e 500g vg

Segata Salame Napoli dolce olasz szalámi

cca 800g vcs.

Segata Salame Milano olasz szalámi szeletelt

e 500g vg

Segata Salame Milano olasz szalámi 1/2

cca 1250g vcs.

SZALONNÁK



Kedvenc Ízek Füstölt kockázott bacon (6x6mm) e 1000g vcs

Kedvenc Ízek Füstölt kockázott bacon (8x8mm) e 1000g vcs



Segata
Bontá dal 1956

Segata Guanciale stagionato olasz érlelt tokaszalonna

cca 2000g vcs

Segata Pancetta Salata Tesa olasz császárszalonna tömb 1/2

cca 2000g vcs

Segata Pancetta Casalinga olasz göngyölt, házas császárszalonna 1/2

cca 2500g vcs



Kedvenc Ízek	Füstölt szeletelt bacon	e 200g
Kedvenc Ízek	Füstölt szeletelt bacon	e 500g
Kedvenc Ízek	Füstölt, szeletelt bacon	e 1000g vcs



Kedvenc Ízek	Séfválogatás Kockázott bacon 6x6	1000g vg
Kedvenc Ízek	Séfválogatás Szeletelt bacon	e 1000g vg

FELVÁGOTTAK, *szeletek*



Kedvenc Ízek	Paprikás pizzafeltét szeletelve	cca 500g
Kedvenc Ízek	Csemege pizzafeltét szeletelve	cca 500g
Kedvenc Ízek	Pulyka pizzasonka	cca 2000g
Segata	Mortadella olasz mortadella szeletelt	e 500g vg
Segata	Mortadella Gustosella pistacchio olasz mortadella pisztáciával	cca 2500g vcs
Segata	Mortadella Gustosella olasz mortadella	cca 2500g vcs
Segata	Cotto Novella olasz főtt sonkás szelet	cca 6800g vcs
Segata	Salsiccia piccante curva, olasz csípős kolbász	cca 500g
Segata	Prosciutto cotto Praga olasz főtt sonka	cca 4000g
Segata	Prosciutto cotto San Rocco olasz főtt sonka	cca 3000g

GRILLEK



Kedvenc Ízek	Grill hurka gyorsfagyasztott	cca 600g
Kedvenc Ízek	Bajor grillkolbász gyorsfagyasztott	cca 600g
Kedvenc Ízek	Grillkolbász zöldségekkel gyorsfagyasztott	cca 600g
Kedvenc Ízek	Magyaros grillkolbász gyorsfagyasztott	cca 600g
Kedvenc Ízek	Marha grillkolbász gyorsfagyasztott	cca 600g
Kedvenc Ízek	Pikáns grillkolbász gyorsfagyasztott	cca 600g
Kedvenc Ízek	Sajtos baromfi grillkolbász gyorsfagyasztott	cca 600g
Kedvenc Ízek	Mediterrán grillkolbász gyorsfagyasztott	cca 600g
Kedvenc Ízek	Sütnivaló kolbász gyorsfagyasztott	cca 1250g



GYROSHÚSOK



Kukta	Gyros Istanbul szeletelt, grillezett csirkecombból	1 kg
Kukta	Gyros Marrakesh szeletelt, grillezett csirkecombból	1 kg
Kukta	Gyros Marrakesh szeletelt, grillezett csirkecombból és csirkemellből	1 kg
Kukta	Gyroshús készre sütött tálcás csirkecomb	1 kg
Kukta	Gyroshús készre sütött tálcás csirkemell	1 kg
Kukta	Gyros nyárs fűzött, bőrs, pácolt, nyers	5, 10, 15, 20, 30, 40 kg

OLAJOK

Kukta	Extra szűz olívaolaj	1 liter
Kukta	Olívaolaj Pomace	1 liter
Kukta	Finomított napraforgó étolaj	1 liter, 5 liter
Kukta	K60 sütőolaj, 60 órás sütési élettartammal	10 liter





LISZTEK



Caputo	Pizzeria	25 kg
Caputo	Saccorosso	25 kg
Caputo	Nuvola	25 kg
Caputo	Nuvola Super	25 kg

Caputo	Tipo1	25 kg
Caputo	Manitoba	25 kg
Caputo	Classica	25 kg
Caputo	Semola	25 kg



Caputo Élesztő 100 g
Caputo Élesztő 500 g

Kukta Pizzaliszt 5 kg
Kukta Rétesliszt 1 kg
Kukta Búzafinomliszt BL-55, 1 kg

Caputo Aria 25 kg
Caputo Pasta fresca e gnocchi 25 kg
Caputo Fioreglut Pizza e pane 1 kg



TENGER GYÜMÖLCSEI



Kukta Tenger gyümölcsei 1 kg

Kukta Fehérlábú ostorgarnéla 20% glazúrral (héjas egész, héjas fej nélkül, fej és héj nélkül) 1 kg

TINTAHALAS, PARMEZÁNOS BURGONYA



Hozzávalók:

- Kukta Párizsi burgonya
- Kukta Panko morzsa
- Kukta Olívaolaj
- Kukta Só
- Kukta Bors
- Michelangelo Parmigiano reggiano reszelve
- koktélpáradicsom
- balzsamecet kaviár
- fekete és zöld olívaogó
- fokhagyma püré
- tintahal, egész
- friss bazsalikom

Tipp:

Ezt az ételt elkészíthetjük
a Kukta Tenger
gyümölcsei keverékkel
és garnélával is.

BURGONYÁK



Kukta	Burgonyakorong	2,5 kg
Kukta	Édesburgonya gerezd	2,5 kg
Kukta	Édesburgonya hasáb	2,5 kg
Kukta	Fűszeres héjas burgonyagerezd	2,5 kg
Kukta	Gyorsan süthető hasábburgonya	2,5 kg
Kukta	Hasábburgonya	2,5 kg

Kukta	Julienne fries	2,5 kg
Kukta	Roppanós hasábburgonya	2,5 kg
Kukta	Steak hasábburgonya	2,5 kg
Kukta	Super crunch csónakburgonya	2,5 kg
Kukta	Super crunch hasábburgonya	2,5 kg
Kukta	Héjas burgonyagerezd	2,5 kg



Kukta Gold Extra ropogós hasábburgonya

2,5 kg

TILÁPIA FISH&CHIPS



Hozzávalók:

- Kukta Tilápia 140-200 g 20% glazúrral
- Kukta SuperCrunch Dipper bevonatos csónakburgonya
- Kukta Csemegeuborka 6-9 cm dobozos 4100/2300 g
- Kukta Majonéz 5 kg
- Kukta Finomliszt BL-55
- kapribogyó
- lilahagyma
- petrezselyem
- kapor
- zöldségesírak

Tipp:

A tészta masszát készítsük mindig hideg buborékos vízzel vagy sörrel így a sütés során levegősebb és ropogósabb lesz, a halat és a mártást rakhatjuk zsemlébe és ezzel egy új halas burgert tudunk ajánlani.

GYÜMÖLCSÖK

fagyasztott



Kukta	Almakocka	2,5 kg
Kukta	Őszibarack negyedelt	2,5 kg
Kukta	Sárgabarack felezett	2,5 kg
Kukta	Felezett szilva	2,5 kg

Kukta	Magozott meggy	2,5 kg
Kukta	Gyümölcskeverék	2,5 kg
Kukta	Málna gurulós	2,5 kg
Kukta	Szamóca	2,5 kg

Kukta	Piros ribizli	2,5 kg
Kukta	Feketeribiszke	1 kg
Kukta	Feketeszeder	1 kg
Kukta	Áfonya	1 kg





ZÖLDSÉGEK

fagyasztott



Kukta	Brokkoli	2,5 kg
Kukta	Karfiol	2,5 kg
Kukta	Kelbimbó	2,5 kg

Kukta	Bébirépa	2,5 kg
Kukta	Sárgarépa kocka	2,5 kg
Kukta	Sárgarépa hullámos korong	2,5 kg

Kukta	Fejtett bab	2,5 kg
Kukta	Zöldhüvelyű vágott zöldbab	2,5 kg
Kukta	Ceruzabab	2,5 kg
Kukta	Sárgahüvelyű vágott zöldbab	2,5 kg





Kukta Gold	Morzsolt csemegekukorica	2,5 kg
Kukta Gold	Gold Zöldborsó zsenge	2,5 kg
Kukta	Zöldborsó	2,5 kg
Kukta	Morzsolt csemegekukorica	2,5 kg



Kukta	Vöröshagyma kocka	2,5 kg
Kukta	Zellerkocka	2,5 kg
Kukta	Petrezselyemgyökér kocka	2,5 kg
Kukta	Paszternákkocka	2,5 kg
Kukta	Karalábekocka	2,5 kg



Kukta	Szeletelt csiperkegomba	2,5 kg
Kukta	Leveles paraj (spenót)	2,5 kg
Kukta	Zöldspárga	1 kg



ZÖLDSÉGES HALLEVES

Hozzávalók:

- Kukta Harmónia zöldségkeverék
- Kukta Étkezési kukoricakeményítő
- Kukta Étolaj
- lazac
- lime
- vöröshagyma
- kapor
- tejszín



Tipp:

Más halfiléből, garnélával vagy
akár csirkehússal is
elkészíthető.

ZÖLDSÉGKEVERÉKEK

fagyaszott

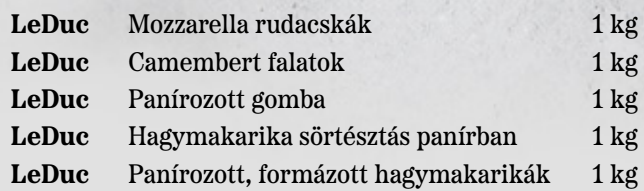


Kukta	Euromix	2,5 kg
Kukta	Chef Gombakeverék	1 kg
Kukta	Mexikói zöldségkeverék 3 komp	2,5 kg
Kukta	Mexikói zöldségkeverék 5 komp	2,5 kg

Kukta Gold	Wok mix	2,5 kg
Kukta	Wok mix	2,5 kg
Kukta	Harmónia zöldségkeverék	2,5 kg
Kukta	Brokkolis zöldségkeverék	2,5 kg

PANÍROZOTT
termékek

Mozzarella rudacskák	1 kg
Camembert falatok	1 kg
Panírozott gomba	1 kg
Karfiol virágok	1 kg



SÜLT MEDITERRÁN KOLBÁSZ, ÉDES-CHILIS KUKORICASALÁTÁVAL ÉS AVOKÁDÓVAL

Hozzávalók:

- Kedvence Ízek Mediterrán grillkolbász
- Kukta Szuperédes morzsolt csemegekukorica
- édes chili szósz
- sült fokhagymás szója glaze
- lilahagyma
- paradicsom
- lime
- avokádó
- szívsaláta



Tipp:

A kolbászt tegyük
hot-dog kiflibe és úgy rak-
juk rá a salátát, máris kész
a grillparti étele.

KONZERVEK



Kukta Gold Gold Ecetes uborka 8-10 cm 9700/5600 g

Kukta Csemegeuborka 6-9 cm 4100/2300 g

Kukta Csemegeuborka 9-12 cm 4100/2200 g

Kukta Szuperédes csemegekukorica 2150/1775 g, 340/285 g

Kukta Őszibarackbefőtt, felezett 820/470 g, 2650/1500 g, 4200/2400 g

Kukta Sűrített paradicsom 28-30 ref%, 4250 g



Rosso Gargano Hámozott egész paradicsom 2,5 kg

Rosso Gargano Hámozott darabolt paradicsom 2,5 kg



Kukta Majonéz
1 kg/flakon
5 kg/vödör

Kukta Mustár
1 kg/flakon
5 kg/vödör

Kukta Ketchup
1 kg/flakon
5 kg/vödör

Kukta
Barbecue BBQ
1 kg/flakon
2,5 kg/vödör



SZÓSZOK

ÉTELÍZESÍTŐK, *fűszerek*



Kukta
Sertéssült
fűszerkeverék
1 kg/csomag
1150g/tégely



Kukta
Fokhagyma
granulátum
1 kg

Kukta
Steak
fűszerkeverék
1 kg/csomag
1150 g/tégely



Kukta
Citrom ízesítő
1 l



Kukta
Extrafinom
szemcséjű
vákuum só
1 kg

Kukta
Extrafinom
szemcséjű
vákuum só jódozott
1 kg



Kukta
Feketebors őrölt
1 kg/csomag
650 g/tégely



Kukta
Sült csirke
fűszerkeverék
1 kg/csomag
950 g/tégely



Kukta
Feketebors egész
1 kg/csomag
600 g/tégely





Kukta
Lencse
5 kg



Kukta
Sárgaborsó
feles
5 kg



Kukta
Bulgur
5 kg



Kukta
Tarkabab
5 kg



TERMÉNYÁRU

SÜLT PAPRIKÁS HUMMU SZ

Hozzávalók:

- Kukta Pita 90g
- Kukta Olívaolaj Pomace
- paprikapüré
- csicseriborsó konzerv
- szezámmag
- kesudió
- fetasajt
- petrezselyem
- citrom
- fokhagyma

Tipp:

Sült paprika helyett készíthetjük sült céklával, esetleg sült sárgarépával is, de nagyon kellemes ízt ad neki egy jó érett avokádó is.

CUKRÁSZATI

alapanyagok



Kukta	Mogyorókrém	1 kg
Kukta	Vanillincukor	1 kg
Kukta	Holland kakaópor (20-22%)	1 kg
Kukta	Vanília ízű pudingpor	1 kg

Kukta	Tojás M	30 db
Kukta	Tojás L	30 db
Kukta	Vaj	250 g



Michelangelo	Mascarpone	2 kg
Michelangelo	Mascarpone	500g



PANNA COTTA

MÁLNÁVAL, KÁVÉKAVIÁRRAL, KARAMELLEL

Tipp:

Díszítéshez:
csokidísz, mentalevél,
karamellöntet, vajas
kekszmorzsát használ-
hatunk.



Összetevők:

A panna cottához:

- Kukta Cukrozott habtejszín
- Kukta só
- tej
- vaníliarúd
- cukor
- lapzselatin

A málnapüréhez:

- Kukta Gurulós málna
- porcukor

A kávékaviárhoz:

- kávézirup
- agar-agar

MIRBEST

MEDITERRÁN

katalógus



www.mirbest.hu