



부라따치즈를 이용한 샐러드 4종

문의사항 : 031.284.9500
문의메일 : sales@ppang.biz

선인 카카오 플친 : 카카오톡 검색창에 선인 검색 해주세요!
(선인과 플친이 되시면 신제품정보, 세미나정보, 시식회 정보 등 받으실 수 있습니다)



(주)선인 카카오톡 채널 안내! 선인과 플친하고 다양한 소식 받아 보세요

선인과 카카오톡 친구 맺고, 다양한 소식을 받아 보세요!



카카오톡 채널 추가하는 방법

1. 배너 클릭! 채널 추가하기!

2. 카톡 상단 검색창 클릭 → QR코드 스캔 → 채널 추가

- ① 시식회 신청
- ② 연수 기회 제공
- ③ 온.오프라인 세미나 초청
- ④ 1:1 트레이닝(당사 교육장)
- ⑤ 신제품 샘플 우선 제공



www.sib.kr



부라따 뿌리채소 샐러드

이지 브런치

뿌리채소의 크림미한 부라따의 조합

부라따와 뿌리채소 샐러드		
미니부라따_120g	1 ea	<p>-미니당근을 전자레인지 해동모드에서 3분간 데워 준비한다.</p> <p>-절단비트는 드레인해놓는다.</p> <p>1. 루꼴라와 미니당근을 가볍게 섞어 샐러드볼 한켠에 비스듬히 담아준다.</p> <p>2. 그 위에 비트와 크리스피 오트를 흩 뿌려준다.</p> <p>3. 나머지 한켠에 미니부라따를 올리고 드레싱을 골고루 뿌려준다.</p>
루꼴라	20 g	
절단비트 1/2	30 g	
크리스피오트(500g)	15 g	
미니당근	50 g	
꿀	10 g	
후추	적당량	
소금	적당량	
레몬 바질 드레싱	35 g	



크리스피오트(500g)



미니당근





부라따 청포마토 샐러드

이지 브런치

청포도와 방울토마토, 부라따 조합의 샐러드

부라따 청포마토 샐러드		<div>1. 청포도와 방울토마토를 반으로 잘라 준비한다.</div> <div>2. 접시에 조화롭게 섞어 올리고 그 사이사이에 부라따를 스푼으로 떠서 얹는다.</div> <div>3. 소금과 후추를 적당량 뿌리고 바질 슬라이스를 얹어 마무리한다.</div>
후레쉬부라따_125g	1 ea	
청포도	100 g	
방울토마토	120 g	
생 바질잎	적당량	
레몬 바질 드레싱	35 g	
소금	pinch	
후추	pinch	





부라따 포슬감자 샐러드

이지 브런치

포슬포슬한 감자와 크림미한 부라따의 조합

부라따와 포슬감자 샐러드		
파타트르 파리지엔	125 g	<div>- 감자를 1분30초간 전자레인지 조리모드에서 해동하여 준비한다.</div> <div>- 라비올리를 끓는물에 2분간 데쳐 준비한다.</div> <div>1. 감자를 해바라기유를 두른 후라이팬에서 노릇노릇한 색이 날 때까지 토스트 한다.</div> <div>2. 샐러드볼에 이자트릭스를 깔아주고 그 위에 감자와 라비올리를 올린다. 그리고 그 사이사이에 부라따를 스푼으로 떠서 얹는다.</div> <div>3. 소금과 후추, 유자드레싱을 골고루 뿌리고 차이브로 마무리한다.</div>
후레쉬부라따_125g	1 ea	
냉동차이브	5 g	
소리시 알 바실리코	3 ea	
이자트릭스	30 g	
드라이 로즈마리	2 g	
소금	적당량	
후추	적당량	
유자드레싱	40 g	



파타트르 파리지엔



냉동차이브



소리시 알 바실리코





부라따 토마토 로제 푸실리 샐러드

이지 브런치

부라따를 터트리면 즉석에서 로제소스가 되는 초간단 파스타 샐러드

부라따 토마토 로제 푸실리 샐러드		<div>1. 바질토마토 콩피와 IQF푸실리면을 1:1비율로 계량하여 섞어준 뒤, 전자레인지에 2분가량 조리모드로 가열한다.</div> <div>2. 위 푸실리면을 샐러드볼에 담아준 뒤, 부라따를 얹어 소금과 후추로 간을 마무리한다.</div>
후레쉬부라따_125g	1 ea	
바질토마토콩피	130 g	
IQF푸실리	130 g	
익스트라테이스트(1kg)	10 g	
소금	적당량	
후추	적당량	



바질토마토콩피



IQF푸실리



익스트라테이스트(1kg)





레몬 바질 드레싱

이지 브런치

바질 오일과 레몬의 조화

레몬 바질 드레싱		1. 전 재료를 계량하여 혼합한다.
레몬제스트(500g)	10 g	
바질오일_250ml	100 g	
베리베리 레몬퓨레(500g)	30 g	
소금	1 g	
올리고당	40 g	



바질오일_250ml



레몬제스트(500g)



베리베리 레몬퓨레
(500g)





유자 드레싱

이지 브런치

유기농 올리브유와 고흥 유자의 조합

유자 드레싱		1. 전 재료를 계량하여 혼합한다.
올리베이라 다 세하 바이오 올리브유	50 g	
유자제스트500g	10 g	
화이트와인식초-3L	11 g	
설탕	4 g	
소금	0.5 g	
<div><div><p>올리베이라 다 세하 바이오 올리브유</p></div><div><p>화이트와인식초-3L</p></div></div>		

