



TERMÉKKATALÓGUS

PRODUCT CATALOG



**KIZÁRÓLAG A MIRBEST
TAGVÁLLALATAINÁL!**



AZ EGZOTIKUS KELET ÍZEI

Az Orien Bites a kézzel készített fagyasztott ázsiai élelmiszerek vezető globális gyártója. Hisznek abban, hogy létfontosságú megőrizni az általuk forgalmazott ázsiai ételek hitelességét, hogy fogyasztóik élvezhessék a Kelet csodálatos, egzotikus ízeit. Kézzel készített ételeik nem tartamaznak mesterséges tartósítószert, színezéket, aromákat és könnyen, néhány perc alatt kényelmesen elkészíthetők.

THE FLAVOURS OF THE EXOTIC EAST

Orien Bites is a leading global producer of handmade frozen Asian foods. They believe that it is vital to maintain the authenticity of the Asian food they sell so that their consumers can enjoy the wonderful, exotic flavours of the East. Their hand-crafted meals contain no artificial preservatives, colours or flavours and are easy to prepare in minutes.



Olajsütőben
süthető
Deep fry



Vízgőzön
elkészíthető
Steam



Sütőben
süthető
Oven



Mikrohullámú
sütőben süthető
Microwave oven



Grill
Grill



Serpenyőben
süthető
Pan fry

TERMÉKISMERTETŐ INFORMÁCIÓK

PRODUCT INFORMATION

GUA BAO

A gua bao, más néven gőztekercs, Ázsia számos részén megtalálható Tajvanon streetfood-ként rendkívül népszerű. Az utóbbi években Európában is hatalmas népszerűségnek örvend. Az OrienBites a klasszikus gua bao-t könnyen elkészíthető, gazdaságos formában kínálja

BHAJI

A bhaji egy klasszikus és ízletes indiai étel.

SAMOSA

A samosa egy hagyományos indiai étel, amelyet ma már Európa-szerte élvezettel fogyasztanak mindazok, akik szeretnek egzotikusabb ételeket felfedezni.

GYOZA

A gyoza egy japán étel, de úgy gondolják, hogy egy ősi kínai gombóctípuson alapul, amelyet évezredek óta fogyasztanak a vidéki Kínában. A japánokat ez inspirálta és idővel módosították a receptet, így született meg a modern gyoza, amely ma már Európában is divatos terméknek számít.

TAVASZI TEKERCS

A tavaszi tekercs ízletes, snack méretű és könnyen elkészíthető változata klasszikus keleti ételnek, amely világszerte méltán népszerű a fogyasztók körében.

GUA BAO

Gua Bao, also known as steam rolls, is a ubiquitous food around many parts of Asia and is extremely popular as a street food in Taiwan. In recent years, it has also gained huge popularity across Europe. The Orien Bites version brings the classic Gua Bao to the European market in an easy-to-prepare, economical form.

BHAJI

Bhaji is a classic and delicious Indian dish.

SAMOSA

Samosa is a traditional Indian food that has become increasingly popular and is now being enjoyed by people from all cultures across Europe who like to explore more exotic cuisines.

GYOZA

Gyoza is a Japanese dish, but it is believed to be based on an ancient Chinese dumpling type that has been eaten in rural China for thousands of years. Inspired by this, the Japanese modified the recipe over time, giving birth to the modern gyoza, which is now a fashionable product in Europe.

SPRING ROLL

Spring rolls are a tasty, snack sized and easy-to-prepared version of the classic oriental dish that is so popular with consumers worldwide.



|||||||
**GUA BAO /
GUA BAO**

50X20G



Közepes hőfokon 5 perc
Medium heat 5 min



Közepes teljesítmény 1,5 perc
Medium power 1,5 min



Közepes hőfokon 5 perc
Medium heat 5 min



Közepes teljesítmény 1,5 perc
Medium power 1,5 min

|||||||
**GUA BAO /
GUA BAO**

25X40G



|||||||
**GUA BAO /
GUA BAO**

20X70G



Közepes hőfokon 5 perc
Medium heat 5 min



Közepes teljesítmény 1,5 perc
Medium power 1,5 min





VEGETÁRIÁNUS TERMÉKEK
VEGETARIAN PRODUCTS



200°C 11-13 perc
200°C 11-13 min

HAGYMA BHAJI / ONION BHAJI

56X27G



ROPOGÓS VEGETÁRIÁNUS BATYU / CRISPY VEG DELI

67X15G



170°C 3-4 perc
170°C 3-4 min



180°C 8-10 perc
180°C 8-10 min



170°C 3-4 perc
170°C 3-4 min



180°C 8-10 perc
180°C 8-10 min

ORIENTÁLIS VEGETÁRIÁNUS SZIVAR / ORIENTAL VEG CIGAR

67X15G





|||||||

KOKTÉL SAMOSA/ COCKTAIL SAMOSA

67X15G



170°C 3 perc
170°C 3 min



220°C 10-11 perc
220°C 10-11 min

Serpenyőben elkészíthető: Helyet hagyva az egyes darabok között, tegye a fagyasztott gyozákat egy kanál olajon egy serpenyőbe. Süssé kb. 3 percig, amíg a gyoza alja kissé megbarnul, majd öntsön hozzá 100 ml vizet. Vigyázat, az olaj kifröccsenhet. Fedje le a serpenyőt és főzze kb. 5 percig, amíg a víz elpárolog. Óvatosan vegye ki a gyozákat és azonnal tálalja.

Pan Steam: Allowing space between each piece, place the frozen gyoza in a non-stick pan with a spoonful of oil. Cook for approx. 3 minutes until the bottom of the gyoza get slightly charred, then add 100ml water. Caution, oil may splash. Cover the pan and cook for approx. 5 minutes until the water has evaporated. Gently remove the gyoza and serve immediately.



6-7 perc
6-7 min

|||||||

VEGETÁRIÁNUS GYOZA / VEG GYOZA

40X20G



|||||||

KOKTÉL VEGETÁRIÁNUS TAVASZI TEKERCÉS / COCKTAIL VEG SPRING ROLLS

67X15G



170°C 3-4 perc
170°C 3-4 min



240°C 8-10 perc
240°C 8-10 min



VEGETÁRIÁNUS TERMÉKEK
VEGETARIAN PRODUCTS



170°C 3-4 perc
170°C 3-4 min

KANTONI VEGETÁRIÁNUS
TAVASZI TEKERCÉS /
CANTONESE VEG SPRING ROLLS

67X15G

MIRBEST



THAI VEGETÁRIÁNUS
TAVASZI TEKERCÉS /
THAI VEG SPRING ROLLS

50X20G



170°C 4-5 perc
170°C 4-5 min



170°C 6-8 perc
170°C 6-8 min



200°C 15-18 perc
200°C 15-18 min

VEGETÁRIÁNUS TAVASZI TEKERCÉS /
VEGETARIAN SPRING ROLLS

20X50G





VIETNÁMI TAVASZI TEKERCS /
VIETNAMESE SPRING ROLL

30X90G



170°C 6-8 perc
170°C 6-8 min



175°C 4-4,5 perc
175°C 4-4,5 min

RÁKFAROK TEKERCS /
TAIL ON SHRIMP ROLLS

50X10G



RÁKFAROK KÓKUSZOS PANÍRBAN /
COCONUT SHRIMP SKEWER

50X20G



160°C 4-5 perc
160°C 4-5 min



TENGER GYÜMÖLCSÉI
SEAFOOD



175°C 3 perc
175°C 3 min

TEMPURA BUNDÁS GARNÉLA /
TEMPURA SHRIMP

36-37X18G



MIRBEST



PILLANGÓ GARNÉLA /
BUTTERFLY SHRIMP

44-15X18G



175°C 3 perc
175°C 3 min



175°C 3 perc
175°C 3 min

TORPEDO GARNÉLA /
TORPEDO SHRIMP

32X25G





|||||||

GARNÉLA BURGONYAFÉSZEKBEN / POTATO SHRIMP

10X25G



170°C 4 perc
170°C 4 min



170°C 3-4 perc
170°C 3-4 min

|||||||

CSIRKÉS TAVASZI TEKERC S / CHICKEN SPRING ROLLS

50X20G



|||||||

ÉDES-SAVANYÚ CSIRKÉS TAVASZI TEKERC S / SWEET 'N SOUR CHICKEN SPRING ROLL

50X21G



200°C 10-12 perc
félidőben megfordítva
200°C 10-12 min
turning halfway through



SZÁRNYASOKBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK
CHICKEN PRODUCTS



200°C 10-12 perc
félidőben megfordítva
200°C 10-12 min
turning halfway through



170°C 3-4 perc
170°C 3-4 min

|||||||
KACSA TAVASZI TEKERCS /
DUCK SPRING ROLL

40X20G



MIRBEST



|||||||
KACSA TAVASZI TEKERCS /
DUCK SPRING ROLLS

40X60G



170°C 6-8 perc
170°C 6-8 min

|||||||
KANTONI CSIRKÉS
TAVASZI TEKERCS /
CANTONESE CHICKEN
SPRING ROLLS

60X15G



170°C 3-4 perc
170°C 3-4 min



VIETNÁMI CSIRKÉS TAVASZI TEKERCÉS /
VIETNAMESE SPRING ROLL -CHICKEN

20X60G

SZÁRNYASOKBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK
CHICKEN PRODUCTS



170°C 6-8 perc
170°C 6-8 min



200°C 10 perc
félidőben megfordítva
200°C 10 min
turning halfway through

ZÖLD CURRY-S CSIRKÉS BATYU /
GREEN CURRY CHICKEN DELI

84X12G



CSIRKÉS TIKKA SAMOSA /
CHICKEN TIKKA SAMOSA

50X20G



170°C 3-4 perc
170°C 3-4 min



200°C 10-12 perc
félidőben megfordítva
200°C 10-12 min
turning halfway through



SZÁRNYASOKBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK ÉS YAKITORI
CHICKEN PRODUCTS AND YAKITORI



170°C 3-4 perc
170°C 3-4 min

ORIENTÁLIS CSIRKÉS SZIVAR / ORIENTAL CHICKEN CIGAR

50X20G



MIRBEST



6-7 perc
amíg a maghőmérséklet
60°C felett lesz
6-7 minutes until core
temperature is above 60°C.

Serpenyőben elkészíthető: Helyet hagyva az egyes darabok között, tegye a fagyasztott gyozákat egy kanál olajon egy serpenyőbe. Süssé kb. 2 percre, amíg a gyoza alja kissé megbarnul, majd öntsön hozzá 100 ml vizet. Vigyázat, az olaj kifröccsenhet. Fedje le a serpenyőt és főzze kb. 5 percre, amíg a víz elpárolog. Óvatosan vegye ki a gyozákat és azonnal tálalja.



140-150°C
amíg aranybarnára sül
140-150°C until the
gyoza just begin to turn
a golden brown.

Pan fry: Allowing space between each piece, place the frozen gyoza in a non-stick pan with a spoonful of oil. Cook for approx. 2 minutes until the bottom of the gyoza get slightly charred, then add 100ml water. Caution, oil may splash. Cover the pan and cook for approx. 5 minutes until the water has evaporated. Gently remove the gyoza and serve immediately.



CSIRKÉS GYOZA / CHICKEN GYOZA

40X20G



750W 3-4 perc
750W 3-4 min



175°C 11-12 perc
175°C 11-12 min

MINI YAKITORI - THAI / MINI YAKITORI - THAI

67X15G





MINI YAKITORI - JAPÁN /
MINI YAKITORI - JAPANESE

67X15G



200°C 10-15 perc
200°C 10-15 min



750W 3-4 perc
750W 3-4 min



közepes hőfok 10-15 perc
félidőben megfordítva
medium heat 10-15 min turning
halfway through



750W 3-4 perc
750W 3-4 min

MINI YAKITORI INDIAI (TANDOORI) /
MINI YAKITORI INDIAN (TANDOORI)

67X20G



YAKITORI SOYA /
YAKITORI SOYA

40X25G



200°C 10-15 perc
200°C 10-15 min



750W 3-4 perc
750W 3-4 min



közepes hőfok 10-15 perc
félidőben megfordítva
medium heat 10-15 min turning
halfway through



VÁLOGATÁSOK
SELECTIONS



170°C 3-4 perc
170°C 3-4 min



220°C 12 perc
220°C 12 min

ORIENTÁLIS CSIRKÉS FALATKA
VÁLOGATÁS /
ORIENTAL CHICKEN SNACKS

80X12G



MIRBEST



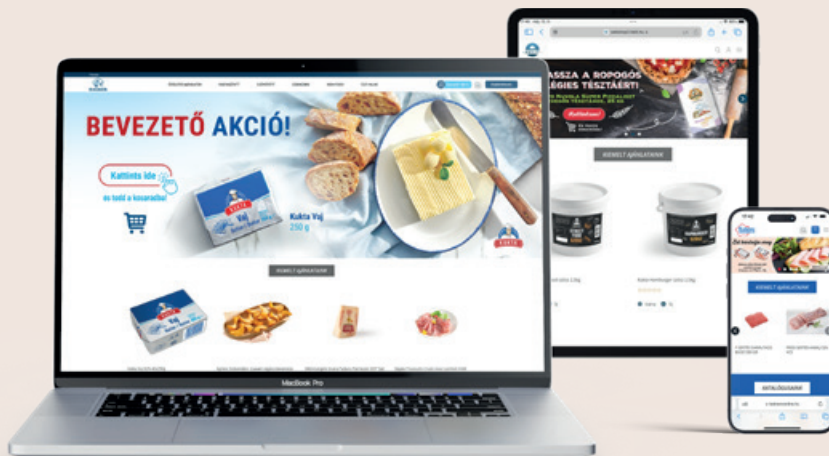
SUSHI VÁLOGATÁS /
SUSHI SELECTION

Felolvasztás 2-3 óra
szobahőmérsékleten (kb. 20°C)

Thawing Instructions:
ambient temperature (approx. 20°C) 2-3 hours

Termékeink kizárólag a Mirbest tagvállalatainál elérhetőek!

Adja le rendelését
webshopon keresztül!



Jelenleg üzemelő tagvállalati webshopok:



webshop2.helit.hu



webshop.halker.hu



webshop.hmd.hu



kedvenonline.hu



webshop.siofriss.hu