



TABAY

EAT BETTER - FEEL BETTER

U našoj ponudi možete pronaći visoko kvalitetne odreske mesa s prirodnim začinima, bez dodatnih konzervansa, aditiva i nitrata, pripremljeno po sous-vidé slow-cooking vakum metodi.

Također nudimo unikatne umake sa širokom paletom upotrebe.

In our offer you can find high-quality meat steaks with natural spices, without additional preservatives, additives and nitrates, prepared using the sous-vidé slow vacuum cooking technique.

We also offer unique sauces with a wide range of uses.

Samo otvorite pakiranje i zagrijte proizvod.

Just open the package and heat the product.

Što znači sous-vidé metoda?

Sous – Vidé (iz francuskog “u vakumu”) je metoda kuhanja pri kojoj se meso priprema u vakumskoj ambalaži utopljeno u vodu s kontroliranom temperaturom ispod točke vrenja. Kuhanje tada traje nekoliko sati što rezultira očuvanjem prirodnog okusa, sočnosti i teksture mesa, te ograničava gubitak važnih hranjivih tvari koje gubimo tijekom standardnog kuhanja na visokoj temperaturi.

What does the sous-vidé method mean?

Sous – Vidé (from French “under vacuum”) is a cooking method when the meat is prepared in vacuum packaging immersed in water with controlled temperature below the boiling point. The cooking then takes several hours resulting in preserving the natural taste, juiciness and texture of the meat and limits the losses of important nutrients during cooking with high temperature.

Sous-vide meat-meso <i>Name- Ime proizvoda</i>	<i>Frozen/smrznuto</i>	<i>Chilled/hlađeno</i>	<i>Weight of packaging/težina pakiranja</i>	<i>Page Nr.Broj pakirajna u kartonu</i>
Pileći file/Chicken breas	❄️	🌙	ca 0.5-1 kg	4
Svinjska rebarca/Pork ribs	❄️	🌙	ca 1–1,5 kg	4
Ramstek premium/Rumpsteak	❄️	🌙	ca 3–4 kg	4
Rib-eye premium	❄️	🌙	ca 0,5–1,1kg	4
Biftek premium/Beef tenderloin	❄️	🌙	ca 0,5–0,7 kg	5
	❄️	🌙	ca 0,9–1,2 kg	5
	❄️	🌙	ca 1,2–1,5 kg	5
	❄️	🌙	ca 1–1,3 kg	5
Umak Tabay/Tabay sauce			1l	5
Umak Tabay teglica/Tabay sauce jar			200ml	25
Umak BBQ/Bbq sauce			1l	5
Umak BBQ teglica/Bbq sauce jar			200ml	25
Umak Spicy peanut butter			1l	5
Umak Spicy peanut butter teglica/jar			200ml	25
Umak San marzano/San marzano sauce			1l	5
Umak San marzano teglica/San marzano sauce jar			200ml	25
Svježa tjestenina/Fresh pasta		🌙	1kg	2
Svježa tjestenina/Fresh pasta		🌙	Ca 120-130 g	1
Coming soon products – proizvodi koji uskoro izlaze				
Pulled pork/svinjetina	❄️	🌙	ca 1-1,2kg	4
Pulled beef/govedina	❄️	🌙	ca 1 1,2kg	4
Pulled chicken/piletina	❄️	🌙	ca 1-1,2 kg	4
Rolano carsko meso-Porcheta	❄️	🌙	ca 2,3-2,7kg	4
Carsko meso	❄️	🌙	ca 2,3-2,7 kg	4
Pileći batak	❄️	🌙	ca 0,48-0,55 kg	4
Pileća krilca	❄️	🌙	ca 0,48-0,55 kg	4
Svinjski file	❄️	🌙	ca 1–1,2 kg	4

= frozen -18°C

🌙 chilled 0 +4°C "ca" = circa

sous-vide = spremno za konzumirati

Gdje se proizvodi?

Naši sous-vide proizvodi se proizvode u tvornici Tabay d.o.o. u Zadru, Hrvatska. Tvornica ima potpuno opremljeni proizvodni pogon i HACCP certifikate.

Where is it made?

Our sous-vide products are produced in factory Tabay d.o.o. in Zadar, Croatia. The factory has its own fully equipped laboratory and is HACCP certified.

Prednosti

- Ušteda novaca
- ušteda radne snage
- nema gubitka težine
- ušteda energije/struje
- produljenje roka trajanja namirnice

Advantages

- money saver
- less labor
- no weight losses
- less energy used
- extended shelf life

Gubitak težine mesa TABAY proizvoda u usporedbi s tradicionalnim načinom kuhanja

Tradicionalno kuhanje

Svinjska rebra 36%
Pileći file 36%
Goveđi odrezak 45%
Carsko meso 37%

Tabay metoda kuhanja

Svinjska rebra 10% sok u vrećici
Pileći file 8% sok u vrećici
Goveđi odrezak 12% sok u vrećici
Carsko meso 10%-12% sok u vrećici

MESNI PROIZVODI



BBQ RIBS SOUS-VIDE

PREDPRIPREMLJENE MEKE SOČNE I JEDNOSTAVNE ZA PRIPREMU, SAMO 15 MINUTA!

BIFTEK PREMIUM

OČIŠĆEN, PORCIONALIZIRAN 220-250gr VAKUMIRAN, SVJEŽ ALI TERMIČKI OBRADEN NA MEDIUM RARE, SPREMAN ZA KONZUMIRATI!



RAMSTEK PREMIUM

VAKUMIRAN, TERMIČKI OBRADEN, IZUZETNO MEKANI SA ŠIROKOM NAMIJENOM KAKO ZA SALATE POKE BOWLS KANAPEJE TAKO I ZA ODRESKE. MOŽE SE KONZUMIRATI HLADAN.

RIB-EYE PREMIUM

VAKUMIRAN, TERMIČKI OBRADEN, ODREZAK NAMIJENJEN ISTINSKIM LJUBITELJIMA MESA.





PILEĆI FILE

TERMIČKI OBRADEN NA WELL DONE, ZBOG NAČINA PRIPRAVE NE POSTOJI RIZIKA DA OSTANE NEDOVOLJNO PEČEN, A U ISTO VRIJEME KOMAD JE IZUZETNO MEKAN I IZUZETNO SE BRZO SPREMI. SIGURAN JE I ZA KONSUMIRATI HLADAN.

UNIKATNI UMACI



TABAY UMAK

NA OSNOVI VISOKO KVALITETNOG SOJA SOSA OBOGAĆENOG SA VIŠE OD 14 RAZLIČITIH ZAČINA. ŠIROKA PALETA PRIMJENE ZA MARINIRANJE MESA, PREMAZIVANJA TOKOM PEČENJA, WOK ILI KAO KLASIČAN DIP UMAK.

SAN MARZANO UMAK

NAPRAVLJEN IZ SAN MARZANO RAJČICE D.O.P. TALIJSKOG POREKLA IZ OKOLINE VEZUVA, IDEALAN ZA PASTA, PIZZA I DRUGA JELA.



UNIQUE BBQ TABAY UMAK

OKUS SA KARAKTEROM OD KOJEG USNI RECEPTORI POLUDE KOJI JE SLATKASKO NJEŽAN, A MIČE SE DO VRAGOLASTO ZAČINJENOG. BEZ DODANIH KEMIJSKIH OKUSA I AROME PO DIMU, NAMJENJEN ISKLJUČIVO ZA ISKUSNE HEDONISTE.

SPICEY PEANUT BUTTER

TAKO JEDNOSTAVAN, A JEDINSTVEN UKUS SA MASLACEM OD KIKIRIKIJA PERFEKTNO SE POVEZUJE SA OKUSOM REBARCA, PILEĆIH KRILACA, PILEĆIH MEDALJONA ITD.



PASTA



SVJEŽA DOMAĆA TJESTENINA S JAJIMA

NAPRAVLJENA IZ TALIJANSKOG BRAŠNA I DOMAĆIM JAJIMA HRVATSKOG PORIJEKLA.



VIŠE OD 15 RAZLIČITIH OBLIKA PASTE

NAŠE PASTE DOLAZE U 4 RAZLIČITE BOJE!

Za sve naše produkte postoji gastro ponuda pakiranja, porcionalizirani komadi mesa po želji kupca, umaci u vakum vrećicama za lakše skladištenje i presipanje u bočice, porcionalizirana tjestenina po želji kupca itd.

S poštovanjem ekipe TABAY doo.