

Produktu **katalogs**



OtankiMill.eu
Logistics Services • Grain Processing





**25 + gadu
pieredze**



**100 +
darbinieki**



**1000 +
klienti**



**30 + milj. eiro
apgrozījums**



OtankiMill.eu

Logistics Services • Grain Processing



GUDRIE GRAUDI

85%

pērļu
grūbas

10%

linsēklas

5%

saulē kaltēti
tomāti



70%

pērļu
grūbas

15%

zaļās
lēcas

15%

bulgurs



70%

pērļu
grūbas

10%

sarkanā
kvinoja

20%

sarkanās
lēcas



Svarīgi



Dabīgs

šķiedrvielu, proteīna,
vitamīna B un beta
glukāna avots ar zemu
tauku saturu



12 min.

pagatavošanas
laiks



Veselīga alternatīva

risiem, kartupeļiem,
makaroniem, griekiem



Vegāns

superprodukts



Viegli pagatavojams

salātos, putrās un
otrajos ēdienos



12 mēn.

derīguma termiņš



No lauka līdz galdam

pašaudzētie graudi
ražošanas procesā
pārtop gatavā
produktā

IEPAKOJUMS



360 g
13x19x5 cm



14 gab. transporta kastē
36x26,5x19,5 cm



72 kastes
uz EPAL/EUR paletes



Industriālais iepakojums:
90 g – 1 kg polietilēna iepakojums;
25, 40, 50 kg un 1 t *Big bag* polipropilēna
iepakojuma



Privātās preču zīmes iepakojums
Produktu iespējams iepakot
atbilstoši klienta vēlmēm



MIEŽU UN KVIEŠU PRODUKTI

Svarīgi



Augsta uzturvērtība

Lielisks šķiedrvielu, proteīna, vitamīna B un beta glikāna avots ar zemu tauku saturu



Pagatavošana

Mini pārļu grūbas: 12 min.
'Premium' pārļu grūbas: 18-20 min.
Miežu grūbas: 35-45 min.
Putraimi: 30-35 min.



12 - 24 mēn.

Derīguma termiņš

Garums/ diametrs

Mini pārļu grūbas <3mm 95%,
3-5mm 5%
'Premium' 4,5 -6mm/ 3-4 mm
Miežu grūbas
<3mm 95%, <4mm 5%



No lauka līdz galdam

Specializētu šķirņu pašu vai
tuvējo saimniecību audzētie
graudi ražošanas procesā pārtop
gatavā produktā



Individuāla pieeja

Pateicoties atstrādātam
tehnoloģiskajam apstrādes un
šķirošanas procesam, gala
produktu iespējams pielāgot
atbilstoši klienta prasībām



Iepakojums



Industriālais iepakojums:

25, 40, 50 kg un 1 t Big bag
polipropilēna iepakojuma



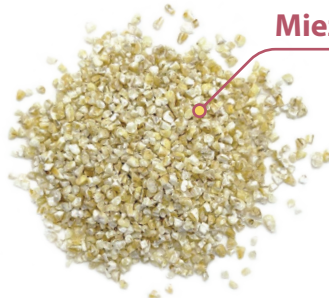
Privātās preču zīmes iepakojums

Produktu iespējams iepakot
atbilstoši klienta vēlmēm

'Premium' pārļu grūbas



Miežu putraimi



Mini pārļu grūbas



Kviešu putraimi



Miežu grūbas



IZMĒĢINI UN NOGARŠO

Slinkā mocarella

SASTĀVDAĻAS:

- 2 paciņas (2 x 90 g) "Gudrie Graudi" maisījums Mix. Nr. 1,
- 200 g mocarellas siera,
- 2 lieli tomāti,
- zaļumi un garšvielas pēc garšas.

PAGATAVOŠANA:

- "Gudro Graudu" maisījumu ieber verdošā ūdenī un vāra 12 minūtes,
- mocarellas sieru sagriež kubiņos,
- tomātus sagriež gabaliņos,
- cepamajā pannā sagatavo ēdienu cepšanai - pannas apakšā vienmērīgi izklāj vārītus "Gudros Graudus", tad tos pārkausa ar sieru un tomātiem,
- sagatavoto masu cep krāsnī 200°C temperatūrā tik ilgi, kamēr siers kļūst zeltains,
- kad ēdiens gatavs, to pārkausa ar zaļumiem un garšvielām un pasniedz karstu.

MIX N°1



1 = 2
paciņa porcijas

1
Katliņā uzvāra
1 L ūdeni



2
Verdošā ūdenī liek
1 paciņu (2 paciņām =
1,5 L verdoša ūdens)



Vāra 12 minūtes uz
vidēja stipruma uguns.



3
Noņem no uguns. Pievieno sāli
pēc garšas. Uzliekot vāku,
uzbriedina vēl 3 minūtes.

4
Pēc 3 minūtēm izņem paciņu,
notecina, pārgriež,
izber un ar karoti apmaisa.



Gudrais pokijs

SASTĀVDAĻAS:

- 1 paciņa (90 g) "Gudrie Graudi" maisījums Mix Nr. 2
- redīss,
- 20 ml sojas mērce,
- gurķis,
- 50 g mazsālīts lasis,
- zaļumi pēc izvēles,
- jūras zāles,
- sojas pupiņas,
- burkāns,
- sāls un pipari pēc garšas.

PAGATAVOŠANA:

- "Gudro Graudu" maisījumu ieber verdošā ūdenī un vāra 12 minūtes,
- sagriež lasi nelielos gabaliņos,
- sarīvē dārzeņus strēmelītēs,
- maltīti kārto bļodā, pamatā ieliekot "Gudrie Graudi" maisījumu un virspusē izkārtot pārējās sastāvdaļas,
- ēdienu pārlej ar sojas mērci.

Gudrā putra ar ķiršiem un āboliem

SASTĀVDAĻAS:

- 1 paciņa (90 g) "Gudrie Graudi" maisījums Mix Nr. 3,
- 1 ābols,
- sauja ķiršu,
- 200 ml piena,
- tējkarote kanēļa,
- tējkarote cukura.

PAGATAVOŠANA:

- "Gudrie Graudi" maisījumu ieber verdošā ūdenī un vāra 12 min. Noņem no uguns un ļauj nedaudz atdzist,
- sagriež ābolus strēmelēs vai kubiņos,
- uzkarsē pannu un apcep ābolus līdz tie brūni, pievieno cukuru ar kanēli un karamelizē ābolus,
- katliņā liek vārīties pienu un pievieno iepriekš uzvārīto "Gudrie Graudi" maisījumu,
- putru pasniedz bļodiņā un pievieno ķiršus ar karamelizētiem āboliem.

Labu apetīti!

MIX N°2



MIX N°3





OtankiMill.eu

Logistics Services • Grain Processing

SIA "OTANĶU DZIRNAVNIĒKS"
"Dzirnavnieks", Otanķu pag.,
Dienvidkurzemes nov.,
LV-3475, Latvija
Pasūtījumiem: gerda@otankimill.eu

www.otankimill.eu