

חדש!



לא שטוף, יותר טרי

לא עוד עלים. בייבי

סוף סוף מגוון עלי בייבי אמיתיים גם בישראל





לא שטוף, יותר טרי

עלי בייבי הם עלים צעירים, שנקטפים בזמן המדויק - כשהם בשיא הטעם, הקראנץ' והנראות.

זה לא סוג של צמת.

זה שלב בחיי העלה.

עלי בייבי זו קטגוריה בצמיחה מואצת בעולם,
וחומר גלם מועדף במסעדה הביתית והמקצועית.

למה עלי בייבי של משק בכור:

· עלים צעירים עם טעם ייחודי וקראנץ'

· חוויית אכילה אחרת

· לסלטים, כריכים, שייקים, הקפצה או בישול קצר

· נוחים לשימוש, ללא צורך בהכנה

· חיי מדף ארוכים



בייבי חסה אייסברג



• קראנץ' חזק ורעננות

• בייס שמרגישים

עלים צעירים עם קראנץ' וטקסטורה,
המעניקים בייס אמיתי לכל מנה

שימושים:

סלטים

כריכים

טורמיות

תוספת להמבורגר

סלט אייסברג עם גבינה כחולה, אגס ואגוזי לוז





בייבי קייל

- טעם עמוק וארומטי
- לשייקים ולסלטים עזי טעם

עלי קייל צעירים עם טעם מודגש ומרקם יציב, עובדים מצוין גם בתנור ובמחבת בבישול מהיר

שימושים:

תנור

הקפצה

עייקים

תוספת חמה

סלטים

רוטב קייל רב-שימושי בסיס לפסטה או לשקעוקה ירוקה

רכיבים: חבילת בייבי קייל, שום, פרמזן, לימון ואגוזים.
הכנה:

- חולטים את עלי הקייל במים רותחים למשך 30 שניות.
- מעבירים לניגיה עם שאר המרכיבים וטוחנים למרקם חלק.
- מעבירים לצנצנת לשימוש מיידי או עתיד.

ציפס קייל קראנצ'י בתנור

- מחממים תנור על 180 מעלות
- מורחים את העלים בשמן זית, מלח ופלפל
- עמים בתנור לכ-4 דקות והופכים.
- מוציאים אחרי עוד כ-4 דקות. אם לא מספיק פריכים מוסיפים עוד כמה דקות





בייבי תרד

- טעם עדין
- לסלטים ולהקפצה קצרה

עלים צעירים ועדינים עם טעם מאוזן,
משתלבים בקלות כמעט בכל מנה

שימושים:

- סלטים
- כריכים
- עייקים
- עקשוקה
- בורקס
- תוספות



שייק ירוק ורענן

טוחנים בבלנדר:

- חופן גדול עלי בייבי תרד
- בונה קפואה
- כוס חלב (כל סוג)
- חצי אבוקדו
- כפית דבש
- 50 גרם קרח

בייבי מיקס חסות

- עלים צעירים וקראנצ'יים
- עשירים בטעמים

מיקס של עלי חסה צעירים מ-3 זנים שונים,
עם קראנץ' ונפח שעובדים נהדר,
ונשמרים גם בסלט ובכריכים.

שימושים:

סלטים

כריכים



סלט חסות קראנצ'י ורענן

לערבב בקערה בייבי מיקס חסות,
ולתבל לפי הטעם.

סלט עלי בייבי עשיר בטעמים

לעלב עם בייבי מיקס תרד ורוקולה +
בייבי מיקס בוק צ'וי ולתבל

בייבי מיקס קייל

• טעם עשיר, אדמתי ומעט חריף

מיקס 3 זנים של עלי קייל צעירים,
לעומק טעמים ולצבע ירוק ועוצמתי

שימושים:

תנור

הקפצה

עייקים

תוספת חמה

סלטים



סלט בייבי קייל ומיסו

רכיבים:

- חבילת בייבי קייל
- 120 ג' אדממה מופשר
- אבוקדו בינוני
- צנוניות פרוסות דק
- קעצ'ו ושומשום קלוי

הכנה:

מערבבים את הרוטב ומוסיפים קצת מים לסמיכות רצויה. מעסים קלות את עלי הבייבי קייל עם חלק מהרוטב, מוסיפים את שאר המרכיבים ואת יתרת הרוטב, ומגישים עם שומשום קלוי.

לרוטב:

- 30 ג' מיסו לבן
- 25 מ"ל סויה
- 20 מ"ל שמן שומשום,
- לימון, דבש וג'ינג'ר



בייבי מיקס תרד ורוקולה

- טעם חרדלי עדין
- עומק טעמים לסלטים ולכריכים רעננים

עלים צעירים ופריכים שאפשר לאכול
כשוט ככה, בלי לחתוך, ואפשר גם להקפיץ

שימושים:

כריכים

סלטים

הקפצה



שדרוג כריכים

מוסיף עומק ורעננות לכריך דייגים, לכריך עם נקניק, או לכריך קלאסי של חמאה וגבינה.

סלט תרד ורוקולה

מערבבים:

- בייבי מיקס תרד ורוקולה
- עמון זית
- לימון
- מלח גס

אפשר להוסיף: גבינת עיזים / אגוזים / סלק



בייבי מיקס באק-צ'וי

• טעם עדין

• אידאלי להקפצה ואידוי

באק צ'וי מוכר כראש עם גבעול, אבל דווקא
עלי הבייבי הם החלק העדין והטעים.
העלים מתאימים כתוספת לסלט, להקפצה ואידוי.

שימושים:

הקפצה

אידוי

סלטים

מנות אסייתיות



הקפצת עלי באק-צ'וי כתוספת חמה ומהירה

מחממים מחבת עם:

• שמן זית / שמן שומשום

• עין שום

מוסיפים בייבי באק-צ'וי, מקפיצים 2-3 דקות

אכעור להוסיף סויה / שומשום



לא שטוף, יותר טרי

דור חמישי של חקלאות גלילית מאז 1910

מהאדמה ועד המדף -

אנחנו מגדלים, קוטפים ואורזים בעצמנו.

העלים שלנו נקטפים עם טל הבוקר הראשון, בדיוק ברגע הנכון, ונשלחים במהירות אל החנויות והשווקים.

העלים אינם נשטפים, כדי לשמור על הטריות, הטעם ועל הערכים התזונתיים.

עלים זה הבייבי שלנו.

