

Cranberries

Το cranberry (η ελληνική του ονομασία είναι οξύκοκκο) είναι ένας καρπός εξαιρετικά πλούσιος σε βιταμίνη C, πολυφαινόλες και αντιοξειδωτικά. Γνωστός από την εποχή των ινδιάνων της Βορείου Αμερικής ως ο «θαυματουργός» καρπός, αγαπήθηκε και καλλιεργήθηκε από τους πρώτους έποικους της περιοχής για τη διατροφική του αξία αλλά και για τις θεραπευτικές του ιδιότητες. Πρόσφατες έρευνες* από όλο τον κόσμο αποδεικνύουν την ευεργετική επίδραση των cranberries στον ανθρώπινο οργανισμό αλλά και την αυξημένη προστασία που προσφέρουν έναντι των λοιμώξεων.



* www.oceanspray.gr/υγεία



Σκέτος, αναμειγμένος με άλλους χυμούς φρούτων ή σε βασικό συστατικό ενός δροσιστικού κοκτέιλ, ο χυμός Cranberry Ocean Spray classic είναι μια απολαυστική και υγιεινή επιλογή οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας.



Τα αποξηραμένα cranberries φτιάχνονται από επιλεγμένους καρπούς πρώτης ποιότητας, χωρίς προσθήκη χρωμάτων και συντηρητικών. Ξεχωρίζουν για το υπέροχο φυσικό τους χρώμα, τη γλυκιά τους γεύση και τη ζουμερή υφή τους. Τα αποξηραμένα cranberries, είναι ένα υγιεινό και χορταστικό snack από μόνα τους ή σαν συνοδευτικό σε σαλάτες, ενώ αποτελούν ένα πολύ νόστιμο και θρεπτικό υλικό για τη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική.

Τηνώστε τα προϊόντα CRANBERRY

ΤΗΣ



Cranberry Classic 1lt
Χυμός Cranberry 1lt



Cranberry Classic Glass 750ml
Χυμός Cranberry Γυάλινο
Μπουκάλι 750ml



Cranberry Classic Can 250ml
Χυμός Cranberry Κουτί
Αλουμινίου 250ml



Cranberry Classic Light 1lt
Χυμός Cranberry Light 1lt



Cranberry & Pomegranate 1lt
Χυμός Cranberry & Ρόδι 1lt



Cranberry & Blackcurrant 1lt
Χυμός Cranberry
& Φραγκοστάφυλο 1lt



Cranberry & Raspberry 1lt
Χυμός Cranberry
& Κόκκινο Βατόμουρο 1lt



Smooth Cranberry Sauce 250gr
Απαλή Σάλτσα Cranberry 250gr



Wholeberry Cranberry Sauce 250gr
Σάλτσα με ολόκληρους
καρπούς Cranberry 250gr



Craisins - Dried Cranberries 150gr
Αποξηραμένα Cranberries 150gr

www.oceanspray.gr

ΕΥΑΓ. PEZOY & ΣΙΑ Ε.Ε. www.rezos.gr info@rezos.gr

ΒΙ.ΠΕ. Πατρών Αχαΐας 25200 Πάτρα Τ: 2610 647146 F: 2610 647496

ΑΘΗΝΑ Ερμού 15 14ο χλμ. Ε.Ο. Αθηνών-Λαμίας 145 64 Κηφισιά Τ: 210 48 20 812 F: 210 48 20 233

ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ Τ: 2810 380520



Cranberries

πλούσια σε βιταμίνη C και αντιοξειδωτικά

www.oceanspray.gr

Σαλάτα με αποξηραμένα cranberries & κατσικίσιο τυρί

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά
Χρόνος ψησίματος: 5 λεπτά
4 Μερίδες

ΥΛΙΚΑ

400g μαλακό κατσικίσιο τυρί
50g αποξηραμένα Cranberries Ocean Spray
2 κ.σ. ξύδι από λευκό κρασί
5 κ.σ. ελαιόλαδο
1 κ.γ. μουστάρδα Dijon
1 κ.γ. βασιλικό
1 πρέζα ζάχαρη
250g πράσινη σαλάτα
αλάτι και μαύρο πιπέρι
φλούδα λεμονιού για το γαρνίρισμα

ΟΔΗΓΙΕΣ

Προθερμαίνετε το φούρνο, σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία. Σε ένα μπολ, πολτοποιείτε με ένα πιρούνι ή με τα δάχτυλά σας, το κατσικίσιο τυρί και τα αποξηραμένα cranberries. Πλάθετε το τυρί σε μικρά μπαλάκια στο μέγεθος καρδιού και τα τοποθετείτε σε χαρτί ψησίματος. Ψήνετε στο grill το κατσικίσιο τυρί για λίγα λεπτά, έως ότου η επιφάνεια αρχίσει να ροδίζει. Τα βγάζετε και τα αφήνετε στην άκρη. Σε ένα δοχείο ανακατεύετε το ξύδι, το λάδι, το βασιλικό, τη μουστάρδα και τη ζάχαρη. Ανακινείτε καλά και αλατοπιπερώνετε. Ρίχνετε το dressing πάνω στην πράσινη σαλάτα και τα τοποθετείτε σε μια σαλατιέρα. Στολίζετε τη σαλάτα με το ψητό κατσικίσιο τυρί και το σερβίρετε γαρνιρισμένο με μία φλούδα λεμονιού.

... για τους λάτρεις της σαλάτας



Σολομός με σάλτσα cranberry

4 Μερίδες

ΥΛΙΚΑ

½ κιλό φιλέτο σολομού, πάχους 2.5 – 3εκ.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

300ml χυμός Cranberry Ocean Spray
170g αποξηραμένα Cranberries Ocean Spray

1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού
¾ κ.γ. μείγμα μπαχαρικών σε σκόνη
(πιπέρι, γλυκάνισο, κανέλα)

ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΡΙΝΑΔΑ

2 κ.σ. σάλτσα σόγιας
2 κ.σ. χυμό πορτοκαλιού
1 κ.σ. μέλι

ΟΔΗΓΙΕΣ

Ανακατεύετε το χυμό cranberry, τα αποξηραμένα cranberries, το κρεμμύδι, το ξύσμα πορτοκαλιού και τα μπαχαρικά σε μια κατσαρόλα μεσαίου μεγέθους. Βράζετε το μείγμα σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας τακτικά. Χαμηλώνετε τη φωτιά και το αφήνετε να σιγοβράσει για 6 έως 8 λεπτά ή μέχρι το κρεμμύδι να γίνει τρυφερό και το μείγμα να πήξει. Το αφήνετε να κρυώσει. Στη συνέχεια ανακατεύετε καλά τη σόγια, το χυμό πορτοκαλιού και το μέλι σε ένα ρηχό πιάτο. Προσθέτετε το σολομό με την πέτσα από πάνω. Το σκεπάζετε και το τοποθετείτε στο ψυγείο για 30 λεπτά. Θερμαίνετε το φούρνο σε μέτρια θερμοκρασία. Τοποθετείτε το σολομό με την πέτσα από κάτω και ψήνετε για 20 με 30 λεπτά ή μέχρις ότου ο σολομός γίνει τραγανός και τρυπιέται με το πιρούνι. Κόβετε το σολομό σε 4 κομμάτια και το σερβίρετε με τη σάλτσα.



... η απόλαυση στο πιάτο σας

Cranberry Muffins

για 12 muffins

ΥΛΙΚΑ

275g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
75g μαύρη ζάχαρη
50g άχνη ζάχαρη
2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
1 κ.γ. αλάτι (προαιρετικό)
150ml γάλα
150ml σπορέλαιο
1 αυγό
170g αποξηραμένα Cranberries Ocean Spray
Ζάχαρη για πασπάλισμα

ΟΔΗΓΙΕΣ

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200° C και λαδώνετε 12 μικρά φορμάκια για muffins. Ανακατεύετε το αλεύρι, τις ζάχαρες, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους. Σε ένα ξεχωριστό μπολ αναμιγνύετε το γάλα, το σπορέλαιο και το αυγό. Στη συνέχεια προσθέτετε το μείγμα στο πρώτο μπολ με τα στέρεα υλικά και ανακατεύετε καλά μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά. Τέλος, προσθέτετε τα αποξηραμένα cranberries. Γεμίζετε τα 3/4 της φόρμας και τα πασπαλίζετε με ζάχαρη. Ψήνετε για 18-20 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα. Τα αφήνετε στα φορμάκια τους για 5 λεπτά και στη συνέχεια τα βγάζετε και τα τοποθετείτε σε μια σχάρα για να κρυώσουν.

Classic Cosmopolitan

ΥΛΙΚΑ

125ml χυμός Cranberry Ocean Spray
50ml βότκα
25ml Cointreau
Φρέσκος χυμός lime

ΟΔΗΓΙΕΣ

Ρίχνετε τη βότκα, το Cointreau και το χυμό cranberry σε ένα ποτήρι. Προσθέτετε λίγο φρέσκο χυμό lime και ανακατεύετε.

... γλυκιά συνήθεια



... το δημοφιλέστερο cocktail



Για περισσότερες συνταγές επισκεφθείτε το
www.oceanspray.gr

