

# 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



ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification



ISO 22000  
BUREAU VERITAS  
Certification



# 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 glükāna 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.**

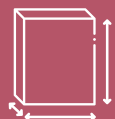
derīguma termiņš



**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.  
Putraini: 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

# 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 pārkaisa ar sieru un tomātiem,
- sagatavoto masu cep krāsnī 200°C temperatūrā tik ilgi, kamēr siers kļūst zeltains,
- kad ēdiens gatavs, to pārkaisa ar zaļumiem un garšvielām un pasniedz karstu.

MIXIN°1



1 = 2  
paciņa porcijas

Katliņā uzvāra  
1 L ūdeni



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



Vāra 12 minūtes uz  
vidēja stipruma uguns.



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



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 mazzālīts 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 izkārtojot 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,
- uzkrasē 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!

MIXIN°2



MIXIN°3





# ***OtankiMill.eu***

Logistics Services • Grain Processing

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

**[www.otankimill.eu](http://www.otankimill.eu)**