

Noi, echipa Avi-Giis, facem bucate din carne "Ca Altădată!"  
We, the Avi-Giis team, make meat products „As in the old times!”

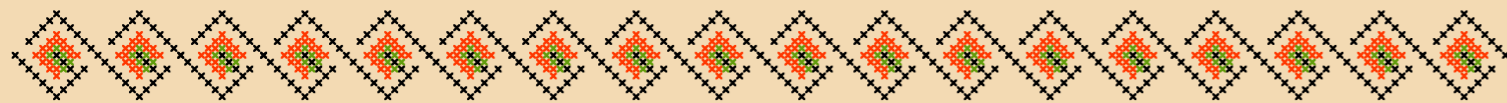


**Ca altădată..**  
bucate românești



S.C. AVI-GIIS SRL, Vâlcea county, Mihăești, Romania  
[www.avi-giis.ro](http://www.avi-giis.ro)  
Contact: [office@avi-giis.ro](mailto:office@avi-giis.ro)

**Produse din carne tradiționale!**  
**Traditional meat products!**



Long ago, usually people did not have to be careful about what they ate. Eating was healthy by definition because food was cooked from meat and vegetables coming from their own backyard and the recipes were adapted to the seasons and the geographical area. In short, people did not have to avoid additives, preservatives, e's, growth hormones and many other toxic substances because their meals were far from containing any of them. In the old days, people only ate what was easily offered to them by the nature.

Romania is still the country where half of the population lives in rural environments. For most of the Romanians today, childhood means living in the countryside, working the fields, taking care of the animals, playing outside and especially delicious, steaming food eaten with a wooden spoon from bowls of clay. The founders of Avi-Giis are two of those people who spent their childhood close to the nature, with health reddening their cheeks. Moving from the countryside to the city did not endanger their relationship with the past, their food habits or culinary taste.

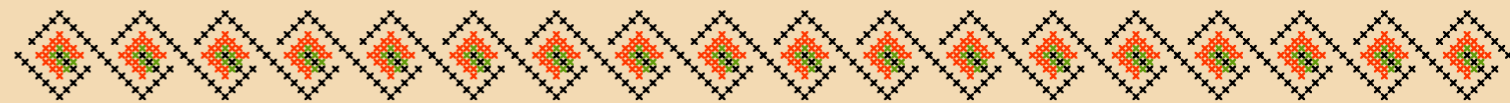
Because of this close connection with the nature and childhood, for Aurel Simion the creation and spread of traditional recipes for meat products became his soul project, working hard to attain and maintain. He made a bet with himself that he would do everything possible so that Romanians would not forget what traditional dishes mean and what the true recipes taste like. The ambition for meat products to be truly healthy, without any unnatural additives, pushed Aurel Simion, Dorin as his friends call him, to broaden his knowledge through theoretical and experimental studies about nutrition based on naturally grown agricultural products.

*To prepare healthy meals means to coexist in harmony with the nature and carry on what proved to be a beneficial recipe for a beautiful life. After all, there is no need to invent a new way of life now. It is enough for the people to take into account the new realities of everyday life and make use of the available ways to help maintain a good balance between healthy living and the urban hassle.*

(Aurel Simion - AVI-GIIS co-founder)

Inspired by the same principles, the entire Avi-Giis team is dedicated to using recipes for meat products that raise the quality-price standards and fight fiercely against the practice of toxically injection and unnatural preservation of meat products.

*We, the Avi-Giis team, make meat products „As in the old times!”*



Mai demult, oamenii nu erau nevoiți în mod obișnuit să fie atenți la ceea ce consumau. Alimentația era sănătoasă prin definiție pentru că mâncarea era gătită din legume și carne din propria ogradă, iar rețetele erau adaptate anotimpurilor și zonei geografice. Pe scurt, nu era nevoie ca omul să aibă grijă ca alimentele să nu conțină aditivi, conservanți, E-uri, hormoni de creștere și multe alte substanțe toxice. În vremurile de altădată, omul mânca doar ceea ce natura îi oferea cu ușurință.

România este încă țara în care jumătate din popor trăiește în mediul rural. La țară. Pentru majoritatea românilor de astăzi copilăria înseamnă traiul la țară, înseamnă munca câmpului, îngrijitul animalelor, joaca și mai ales mâncarea caldă aburinda din strachini de lut, mâncată cu lingura de lemn. Fondatorii Avi-Giis sunt doi dintre cei care au copilărit aproape de natură, cu sănătatea în obraji. Mutatul la oraș nu le-a schimbat trecutul, obiceiurile și plăcerile alimentare.

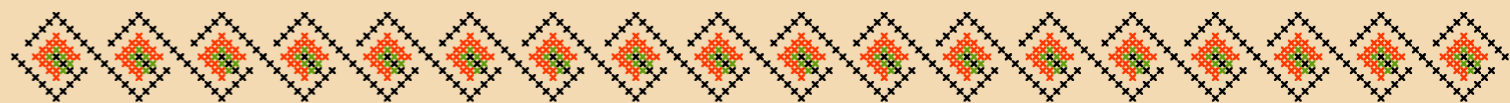
Tocmai datorită aceste legături strânse cu natura și copilăria, pentru Aurel Simion crearea și răspândirea rețetelor tradiționale pentru produse din carne a devenit proiectul său de suflet la care muncește cu perseverență. A făcut un pariu cu el însuși că va face tot posibilul ca românii să nu uite ce înseamnă bucatele tradiționale și să nu piardă de pe limbă gustul rețetelor adevărate. Ambiția ca produsele din carne să fie cu adevărat sănătoase, lipsite de adaosuri nenaturale, l-a împins pe Aurel Simion, Dorin cum îi spun prietenii, să își lărgească cunoștințele prin studii teoretice și experimentate despre agroalimentație.

*“A prepara bucate sănătoase înseamnă a conviețui cu natura armonios și a duce mai departe ceea ce s-a dovedit a fi o rețetă benefică unei vieți frumoase. Până la urmă, o viață nouă nu trebuie inventată acum. Este suficient ca oamenii să țină cont de noile realități ale vieții cotidiene. Există modalități pentru a face compatibile traiul sănătos și agitația urbană.”*

(Aurel Simion - co-fondator AVI-GIIS)

De altfel, întreaga echipă se dedică unor rețete de bucate din carne care să ridice standardele calitate-preț și să luptă cu îndârjire cu practica injectării și conservării în mod toxic a produselor din carne.

*Noi, echipa Avi-Giis, facem bucate din carne “Ca Altădată!”*



## Ea altădată...

bucate românești

### Mușchi perpelit

Mușchiul perpelit sau mușchetele porcului reprezintă o metodă străveche de preparare a cotletului. Este ținut la sare o perioadă, apoi zvântat și afumat la rece înainte de coacere (hițuire) cu lemn uscat de fag.

Mușchiul perpelit este delicata pe care copiii o căutau prin garnița cu bucăți a bunicilor.



### Roasted sirloin

The roasted sirloin is based on an ancient recipe of preparation. It is kept in salt for a time and then dried and cold smoked before roasting it with dry beechwood.

The roasted sirloin is a delicacy loved by the children who looked for it in the lard pot at their grandparents's.

## Ea altădată...

bucate românești

### Slănină usturoiată

Slănina usturoiată este preparată din slănină de porc românesc și ținută în saramură cu mujdei de usturoi până când se pătrunde suficient.

Este afumată la rece timp îndelungat. Bătrânii noștri o consumau de obicei dimineața ca pansament gastric.



### Garlic bacon

The garlic bacon is prepared from romanian pork bacon kept in salt and garlic sauce until it is has absorbed sufficient aroma.

It is cold smoked for a long time. Usually, our ancestors ate it in the morning as a gastric bandage.

## Ea altădată...

bucate românești

### Cârnați cu miroase și usturoi

Carnea folosită este de vită și porc în amestec iar miresele acesteia sunt date de cimbru, piper, sare și usturoi. În medicina populară usturoiul este considerat un adevărat aliment-medicament datorită proprietăților sale nutritive și curative, demonstrate de-a lungul secolelor.

Toate ingredientele se amestecă și apoi se afumă la cald și la rece cu lemn uscat de fag.



### Sausages with spices and garlic

We use a mixture of beef and pork, and its flavours are given by the thyme, pepper, salt and garlic. In popular medicine, garlic is considered to be a true food-medicine because of its nutritional and healing properties, proven throughout the centuries.

All the ingredients are mixed and then hot and cold smoked with dry beechwood.

## Ea altădată...

bucate românești

### Cârnați cu ambăț

Cârnații cu ambăț au rezultat din ambiția și încăpățânarea olteanului de a face un produs natural extrem de gustos și puțin picant. Se prepară din spată de porc și vită iar umplerea compoziției se face în membrane naturale de oaie; se afumă la rece cu fum din rumeguș uscat de fag. Singurii conservanți folosiți sunt sarea și fumul.



### Sausages "with ambition"

The sausages "with ambition" are a result of the ambition and stubbornness of the Oltenians to obtain a natural product, extremely tasteful and a little spicy. They are prepared of pork and beef shoulder and the composition is filled in natural sheep membranes; they are cold smoked with smoke from dry sawdust beechwood. The only preservatives used are salt and smoke.

## Ea altădată...

bucate românești

### Cârnați din Topor

Toporul sau barda erau uneltele străbunicilor, unelte ce se foloseau la tăierea cărnii în bucățele mici și savuroase. Aceleași unelte le folosim și noi. La fel ca străbunii, amestecăm carnea cu sare, usturoi de grădină, cimbru, piper și boia de ardei dulce și o lăsăm la frăgezit.

Cu acest amestec umplem membrane naturale, le punem la zvântat și mai apoi le afumăm cu lemn de fag uscat până când cârnații se pătrund bine și capătă o culoare naturală, arămie.

## Ea altădată...

bucate românești

### Jumări de porc

Jumările de porc din zona Olteniei se fac din carne perselată de porc în așa fel încât porțiunea de carne se suprapune pe cea de slănină, gustul și savoarea fiind păstrate și după prajire.



### “Din Topor” Sausages

The axe or the hatchet were the great-grandparents' tools, used to cut the meat in small and savory pieces. We use the same tools for preparing “Din Topor” (cut with the axe) sausages. As our ancestors, we mix the meat with salt, home grown garlic, thyme, pepper and sweet paprika and we leave it to tender.

We fill natural membranes with this mixture, we leave them to dry and then we smoke them with beechwood, until the smoked sausages are dried and have a natural golden brown colour.

S.C. AVI-GIIS SRL, Vâlcea county, Mihăești, Romania  
www.avi-giis.ro, contact: office@avi-giis.ro



### Pork cracklings

The pork cracklings from the Oltenia area are made of perselated pork, so as the meat overlays the bacon and the taste and savory are preserved even after frying.

S.C. AVI-GIIS SRL, Vâlcea county, Mihăești, Romania  
www.avi-giis.ro, contact: office@avi-giis.ro

## Ca altădată...

bucate românești

### Caltaboș oltenesc

Caltaboșul oltenesc se prepară din organele porcului rezultate după sacrificare (ficat, plămân, șlung și gușă cu șoric). Se folosește piper, usturoi, cimbru și ceapă tăiată rondele, călită. Mărunțirea organelor după fierbere se face manual, la fel și umplerea în membrane naturale.

Gustul caltaboșului este dat de răbdarea și priceperea gospodarului. Nu conține conservanți artificiali.



### Oltenian black meat pudding

The Oltenian black pudding is made of pork organs (liver, lung, slung, jowl with rind). Pepper, garlic, thyme and round cut, braised onion are used. The chopping of the organs after boiling is manually done, so is the filling of the mixture in natural membranes.

The taste of black pudding is given by the patience and mastership of the husbandman. It does not contain artificial preservatives.

## Ca altădată...

bucate românești

### Tobă țărănească

Toba țărănească este preparată așa cum o fac gospodarii tradiționali din zona Olteniei de sub munte. În preparat se găsesc carne și organe de porc, gușă cu șoric, urechi și fiertură de la ciolanul de porc.

Aceste ingrediente odata bine fierte, se porționează manual și se amestecă cu sare, piper, cimbru și usturoi. Cu amestecul bine preparat se umple membrana naturală și se refierbere în zeama de la prima fierbere pentru păstrarea aromelor și gustului specific.



### Rustic meat pudding

The rustic meat pudding is prepared the way families from Oltenia (traditionally, the head of the family) prepare it. In the product there are pork meat and organs, jowl with rind, ears and broth from the pork knuckle.

After these ingredients are well boiled, they are manually portioned and they are mixed with salt, pepper, thyme and garlic. The natural membrane is filled with the well prepared mixture and the product is boiled in the remaining broth in order to maintain the specific flavors and taste.

## Ea altădată...

bucate românești

### Pulpă perpeliță

Pulpa perpeliță reprezintă în termeni populari pecia porcului iar denumirea este dată de metoda de fabricație ce constă în coacere și afumare la temperatură înalta cu lemn de fag uscat.



### Scorched pork leg

The scorched pork leg takes it's name from the method of fabrication; it is baked and smoked at high temperatures with dried beechwood. It is also called "pecie", meaning lean, delicious pork meat.

S.C. AVI-GIIS SRL, Vâlcea county, Mihăești, Romania  
www.avi-giis.ro, contact: office@avi-giis.ro



## Ea altădată...

bucate românești

### Ceafă perpeliță

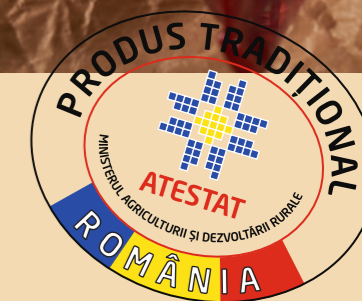
Denumirea de ceafă perpeliță vine din metoda de fabricație și anume afumare și coacere lentă cu lemn și rumeguș de fag uscat. Este un produs savuros ce îți gădilă papilele gustative, o combinație perfectă între dulceață grăsimii și savoarea fibrelor de carne coapta.



### Scorched pork neck

The scorched pork neck also takes it's name from the method of fabrication; it is smoked and slowly cooked using beechwood and sawdust. The resulting product is very savory due to the perfect proportion between the lean meat fibers and the sweetness of the fat.

S.C. AVI-GIIS SRL, Vâlcea county, Mihăești, Romania  
www.avi-giis.ro, contact: office@avi-giis.ro



## Ea altădată...

bucate românești

### Cârnați păstorești

Cârnații păstorești sunt rezultatul îndeletnicirii comunităților de oieri din zona limitrofă Vâlcii "de sub munte". Se disting de alte produse similare prin gustul și savoarea cărnii de oaie folosite, specifică zonei montane a județului Vâlcea.



### Pastoral sausage

The pastoral sausages are made from sheep and beef meat and wrapped in a natural membrane of sheep intestines. The savorious recipe comes from the community of shepherds from the neighboring lands of "Under the mountains" Valcea.

## Ea altădată...

bucate românești

### Drobul oltenesc

Drobul oltenesc este un produs de sezon specific zonei "Oltenia de sub munte" atât ca și compoziție cât și ca mod de fabricație.

Drobul oltenesc reprezintă un mănunchi echilibrat de gust și savoare între condimentele folosite și ficatul de porc/oaie folosit ca materie primă principală.



### Rustic meat pudding

"Drobul oltenesc" is an easter meat pudding, a seasonal product due to the composition but also the method of fabrication. It is specific to the bellow the mountains region of Oltenia.

It has a well balanced bouquet of aromas coming from well chosen spices and the porc/sheep liver.



# Ca altădată...

bucate românești

## Carne afumată la garniță

Carnea afumată la garniță este produsul întâlnit în toate gospodăriile țărănești din zona Olteniei de sub munte fiind denumită și pecie la garniță sau pecie afumată în untură. Materia primă românească, spată și pulpă de porc, se sarează, se păstrează câteva zile (timp în care se masează de câteva ori) și se afumă la rece și la cald cu fum din lemn uscat de fag.

Odată ce produsul este bine afumat și pătruns se mărunțește manual și se prăjește în untură alături de cârnați din topor și cârnați cu miroase și usturoi. Se păstrează în vase de lut acoperite cu untură.



## Smoked meat in the pot

The smoked meat in the pot is the product cooked in all countryside households in the under the mountains Oltenia. It is also called meat in the pot or smoked meat in lard. The Romanian raw material, pork shoulder and pork leg, is salted, kept for several days (while being massaged several times) and cold and hot smoked with smoke of dry beechwood.

Once the product is well smoked and permeated, it is manually cut and it is fried in lard together with sausages "Din Topor" (with meat cut with the axe) and sausages with spices and garlic. It is kept in clay pots covered with lard.

S.C. AVI-GIIS SRL, Vâlcea county, Mihăești, Romania  
www.avi-giis.ro, contact: office@avi-giis.ro

Noi, echipa Avi-Giis, facem bucate din carne "Ca Altădată!"  
Vă mulțumim!

We, the Avi-Giis team, make meat food „As in the old times!”  
Thank you!

S.C. AVI-GIIS SRL, Vâlcea county, Mihăești, Romania  
www.avi-giis.ro  
office@avi-giis.ro

graphic design  
www.arkitecture.ro