



BIO koreniny a zelenina



Produktový katalóg
gastro balenie





bio

BIO KORENINY A ZELENINA

Vitajte v novom svete chutí GurmEko BIO.

Dlhé roky pre vás, prevádzkovateľov reštaurácií, jedální a hotelov, s láskou a starostlivosťou pripravujeme najkvalitnejšie koreniny a koreninové zmesi. Na základe vašich odporúčaní sme pre vás pripravili úplne nový rad korenín a sušenej zeleniny v BIO kvalite.

Nadväzujeme tak na veľkú obľubu a úspech kolekcie Čistá línia. Naozaj nás teší, že ste produkty čistej línie zaradili do svojich receptúr.

Sme presvedčení, že rovnaké to bude aj s produktovou kolekciov GurmEko BIO.

Čoraz viac ľudí zaraďuje do svojho jedálnečka podľa možnosti neošetrené a prírodné potraviny. Dopyt rastie a BIO sa stalo životným štýlom. Spotrebiteľia biopotravín sa nezameriavajú len na ich chuť, záleží im aj na tom, aby pre svoje telo urobili niečo dobré. Svoju úlohu zohráva aj snaha sprísniť kontroly, budovať udržateľné poľnohospodárstvo a chrániť životné prostredie.

Preto sme sa aj my rozhodli ponúknuť vám možnosť byť trendy a zaradiť do svojej prevádzky BIO produkty. Uvádzame na trh prvých 24 druhov jednodruhových korenín a sušenej zeleniny GurmEko BIO. Doplnili sme ju zatiaľ prvou BIO zmesou, a to provensálskym korením plným voňavých bylín. Intenzívne pracujeme na doplnení ďalších základných druhov BIO korenín v najvyššej kvalite.

Pripravujeme pre vás nové koreninové zmesi a prípravky. Postupne kolekciu GurmEko BIO doplníme tak, aby ste mohli pri varení BIO pokrmov úplne popustiť uzdu fantázii a vaši zákazníci boli maximálne spokojní.

Všetky produkty GurmEko BIO vám dodáme v praktických malých dózach s nezameniteľnou BIO etiketou. Naďalej zostávame pri nepriehľadných obaloch, aby sme maximálne zachovali farbu, chuť a celkový vzhľad korenín.

Radi sa staneme vašim spoľahlivým dodávateľom BIO produktov, rovnako ako je to pri bežných koreninách. Víťame všetky vaše námety a nápady - tvorte svet BIO korenín spolu s nami.



BAZALKA DRVENÁ (80 g)

16B190100000

Bylinka s aromatickou chuťou a vôňou určená predovšetkým na prípravu talianskych pokrmov, od cestovín, cez pizzu, po polievky a šaláty. Často sa používa v kombinácii s paradajkami a mozzarellou.



CESNAK GRANULÁT (380 g)

16B193200000

Hrubý cesnakový granulát možno použiť ako plnohodnotnú náhradu čerstvého cesnaku. V kuchyni šetrí prácu (i peniaze) s lúpaním a roztieraním cesnaku. Najprv ale musí dostať späť vodu, ktorú stratil sušením.



CESNAK MLETÝ (280 g)

16B190400000

Rovnako ako mletý BIO cibuľa je aj sušený mletý cesnak v gastronómii veľmi obľúbený. Chuť a vôňa je veľmi podobná čerstvému cesnaku, ale na rozdiel od čerstvého, má cesnak mletý dlhú trvanlivosť.



CIBUĽA MLETÁ (270 g)

16B190300000

Sušená mletá cibuľa je užitočným pomocníkom v každej kuchyni. Dá sa použiť pri tepelnej úprave mäsa a zeleniny, príprave vývarov a polievok. Potom, čo získa späť vodu, ktorú stratila sušením, je jej chuť rovnaká, ako chuť čerstvej cibule.



ĎUMBIER MLETÝ (210 g)

16B193100000

Skvele pomôže dochutiť ovocné šaláty, kompóty a ryžu, ale i rôzne mäsité pokrmy. Veľmi obľúbený je napríklad zázvorový čaj s citrónom, a to vďaka svojej chuti i zdravotným účinkom.



FENIKEL MLETÝ (180 g)

16B190500000

Fenikel má sladkastú, ľahko štiplavú chuť a nezameniteľnú vôňu. Použijete ho pri príprave chlebových ciest, pečení mäsa, príprave rybích polievok, šalátov a omáčok, ale napríklad aj jablčných koláčov alebo marhuľového džemu.



CHILLI MLETÉ (250 g)

16B190700000

Vybrali sme pre vás naozaj štiplavú variantu z tých druhov chilli papričiek, ktoré majú štiplavosť okolo 180 tisíc jednotiek Scovilleho stupnice. Kam si ho trúfnete v BIO menu použiť, je len na vás.



KARDAMÓM MLETÝ (170 g)

16B190900000

Vhodný na prípravu sviatočného alebo vianočného pečiva. Svojich hostí si získate vynikajúcou chuťou čajov, kávy, nealko i alko nápojov s kardamómom. Populárna je aj smotanová zmrzlina ochutená touto koreninou.



KORIANDER MLETÝ (200 g)

16B191400000

Po príjemne sladkastých semenách koriandra siahnite pri grilovaní a pečení rýb alebo pri príprave vlastného pečiva. Spolu s rascou dobre ochutí huby, strukoviny, cestoviny alebo šaláty.



KORENIE ČIERNE CELÉ (290 g)

16B192400000

Úplná univerzálnosť tohto snád najrozšírenejšieho korenia je daná jeho výraznou štiplavou chuťou a nezameniteľnou arómou. Ak budete mať poruke čierne korenie, vždy dochutíte málo výrazný pokrm.



MAJORÁN DRHNUTÝ (60 g)

16B191900000

Typická bylina na prípravu zemiakovej baby, hutných jesenných a zimných polievok, pečeňových halušiek, gulášov, mletého mäsa alebo strukovín. Bez majoránu sa nezaobíde žiadna zabijačka.



KORENIE ČIERNE MLETÉ (250 g)

16B192500000

Mleté čierne korenie sa ako predpripravený produkt používa predovšetkým na rýchle dochutenie veľkého objemu rôznych druhov mäsa, teplých i studených omáčok a polievok. Standardne je súčasťou údenín, paštét a nátierok.



MUŠKÁTOVÝ ORECH ML. (260 g)

16B192000000

Podporuje chuť do jedla, ale musí sa dávkovať opatrne - je aromatický. Skvele ochutí husté smotanové polievky alebo pečenú divinu. Hodí sa aj do sladkých pokrmov, sušienok a pečiva.



KORENIE RUŽOVÉ (150 g)

(Schinus terebinthifolius)

16B192600000

Plody stromov z rodu Schinus nie sú príbuznými čierneho korenia. Oblubu si získali skôr farbou než sladkastou chuťou. Zmes ružového a čierneho celého korenia je používaná ako dekorácia do stolných mlynčekov.



OREGANO DRVENÉ (60 g)

16B193300000

Oregano je bylina talianskych cestovín, píz, paradajkových omáčok a polievok. Vďaka ľahko horkastej chuti vyžaduje opatrné dávkovanie. V mexickej kuchyni sa používa napríklad na ochutenie fazule alebo kururice.



KURKUMA MLETÁ (290 g)

16B191600000

Napriek tomu, že je kurkume prisudzované mnoho zdravotných účinkov, je používaná hlavne pre svoju žltú farbu - prírodné farbivo. Možno ju použiť, ak chceme opraviť nevýraznú farbu vaječných žltkov, cestovín a podobne.



PAPRIKA MLETÁ SLADKÁ (280 g)

16B192100000

Možností použitia papriky v teplej kuchyni je nespočetne veľa. Skvele sa hodí aj do studenej kuchyne. Napríklad spoločne s kurkumou môžete vykúziť oku i chuť lahodiace farebné tvarohové nátierky pre vašich stravníkov.



LEVANDUĽA KVET (60 g)

16B191700000

Modré kvietky levandule dekorujú najrôznejšie pokrmy. Pridať sa môžu pri pečení rýb, jahňacieho mäsa alebo použiť pri výrobe originálnych nápojov. Veľmi jednoduchá je príprava levanduľového cukru.



PETRŽLEN VNĚŘ DRVENÁ (40 g)

16B192700000

Rozhodne sa nejedná len o ozdabu tanierov. Je to zdravá a prospešná zelenina, ktorú BIO kvalita násobí. Vývary, polievky, omáčky, plnky, nátiery, dusené mäsa, šaláty a k tomu vaša fantázia vytvorí desiatky vynikajúcich pokrmov.



RASCA CELÁ (280 g)

16B191000000

Pri varení zemiakov, príprave chlebových ciest alebo ochutenie hustých zeleninových polievok sa bez tejto koreniny nezaobídete. Platí to aj pri pečení mäsa alebo klasickým nakladaní kapusty.



RASCA RÍMSKA MLETÁ (220 g)

(cumin)

16B191200000

Má ľahko horkastú chuť a silnú arómu, ktorú pripomína vôňu karí zmesi. Pridáva sa hlavne do pokrmov z mletého mäsa alebo zeleniny a do bielych krémových omáčok.



ROZMARÍN REZANÝ (150 g)

16B192900000

Rozmarín použijete pri príprave kurata alebo ho voľte pri zeleninových a paradajkových pokrmoch, pizze alebo zapekaných zemiakoch. S bylinkou šetríte, aróma je veľmi silná a zvýrazníte ju teplým spracovaním.



ŠKORICA MLETÁ (230 g)

16B193000000

Túto voňavú a silne aromatickú koreninu použijete najmä pri príprave teplých nápojov, koláčov a múčnikov. Spoločne s čokoládou, kávou alebo jablkami vytvára nezameniteľne atraktívne chute.



TYMIÁN DRVENÝ (130 g)

16B193400000

Výrazná chuť a aróma tymiánu sa hodí na prípravu akejkolvek diviny, na dochutenie polievok, paradajkových omáčok, cestovín a píz, spoločne s oreganom a bazalkou.



PROVENŠÁLSKE KORENIE (100 g)

26B290100000

Sme veľmi radi, že vám môžeme ponúknuť tiež prvú BIO zmes bylín a to hneď z vyhlásenej francúzskej gastronómie. Dodáva rybám, šalátom, nátierym aj hydínovému mäsu nezameniteľnú vôňu a chuť.





KTO SME

Sme rýdzo českou rodinnou firmou, ktorá bola založená v roku 1991. Postupne sme sa rozrástli z Českej republiky na trhy Slovenska a Maďarska. Od svojho prvopočiatku sa zameriavame na dodávky korenín, koreninových zmesí, prípravkov a ďalších produktov priamo k vám, a to ako formou priameho predaja, tak prostredníctvom našich partnerských veľkoobchodov.

SLEDUJEME MODERNÉ TRENDY A INOVUJEME

Sledujeme pozorne vývoj na trhu gastronómie a potravinárskeho priemyslu. V súlade s novými trendmi neustále inovujeme a rozširujeme našu ponuku korenín, koreninových zmesí, prípravkov a ďalších produktov. Naším cieľom je vyhovieť všetkým požiadavkám zákazníkov a stať sa jasnou prvou voľbou pri ich výbere správneho dodávateľa. Aj preto uvádzame na trh novú kolekciu korenín GurmEko BIO.

Vitajte v novom svete chutí GurmEko BIO.

Jan Jelínek
výkonný riaditeľ



VÝROBCA

GurmEko s.r.o.

Bystrická cesta 45, 034 01 Ružomberok

tel.: 0917 474 040
www.gurmeko.eu