



# GURMAMI

## univerzálne prírodné ochucovadlo



GurmEko predstavuje prírodné univerzálne ochucovadlo **GURMAMI**, ktoré dodá vašim jedlám novú „piatu“ chuť - **UMAMI**. Starostlivo vyvážená kombinácia prírodných ingrediencií bez pridanej soli, éčok a alergénov vám dodá lahodnú chuť presne takú, akú máte radi.



ZÁKAZNÍCKY SERVIS: 0917 474 040  
[www.gurmeko.sk](http://www.gurmeko.sk) • [www.dobrekoreniny.sk](http://www.dobrekoreniny.sk)  
[koreniny@gurmeko.eu](mailto:koreniny@gurmeko.eu)

Svet chutí pre profesionálov

# Gurmami a Umami

Už v staroveku kuchári vedeli, že niektoré ingrediencie majú výraznú chuť, a ak ich pridajú do pripravovaného jedla, bude oveľa zaujímavejšie a chutnejšie. Až pred sto rokmi však japonský chemik Kikunae Ikeda vysvetlil, prečo je to tak, keď objavil význam iného zvýrazňovača chuti – glutamanu sodného.

Umami bola oficiálne uznaná ako piata chuť až na začiatku 21. storočia, keď bol objavený ľudský receptor, ktorý ju vníma. Slovenský jazyk nemá špeciálne slovo pre piatu chuť, často sa používa výraz lahodné, delikátne atď. Tajomstvo piatej chuti pritom poznali kuchári v starovekej Číne, Indii a ďalších ázijských krajinách. Bolo to umenie manipulácie s umami, ktoré rozdeľovalo kuchárov na dobrých, priemerných alebo zlých.

## PREČO SI VYBRAŤ GURMAMI?

- bez pridanej soli – 100 % prírodná chuť
- vyvážené zloženie – pre maximálny gastronomický zážitok
- vhodné pre vegánov a vegetariánov
- bez alergénov
- bez pridaných Éčok

## ČO ROBÍ NAŠU ZMES GURMAMI JEDINEČNOU?

- zeleninová príchuť
- starostlivo vybrané bylinky a koreniny

## AKO POUŽÍVAŤ GURMAMI?

- ochutenie polievok, omáčok, dusených pokrmov
- ideálne na ryžu, cestoviny a zeleninové jedlá
- skvelé v dresingoch, nátierkach a dipoch
- perfektné na grilovanie mäsa alebo pečenej zeleniny
- odporúčané dávkovanie je 1 polievková lyžica (10 g) na 1 liter alebo 1 kg



ZÁKAZNÍCKY SERVIS: 0917 474 040  
www.gurmeko.sk • www.dobrekoreniny.sk  
koreniny@gurmeko.eu

Svet chutí pre profesionálov