



KORENINY A KORENINOVÉ PŘÍPRAVKY

PRODUKTOVÝ KATALÓG



Kto sme

Sme českou rodinnou firmou, ktorá bola založená v roku 1991. Postupne sme rozšírili naše pôsobenie z Českej republiky na slovenský a maďarský trh. Od nášho vzniku sa zameriavame **na spracovanie a dodávky korenín, koreninových zmesí, prípravkov a ďalších produktov** priamo k vám ale aj **prostredníctvom** našich partnerských **veľkoobchodov**.



Kvalita

Spolupracujeme len s overenými dodávateľmi a ich výrobky sú **neustále testované** vo vlastných a externých laboratóriách, **aby sme zachovali rovnakú kvalitu našich výrobkov viac ako 30 rokov**. Za slovom kvalita sa skrýva bezpečnosť našich výrobkov, záruka nefalšovania, sledovateľnosť a množstvo sledovaných parametrov ako ASTA, g/l...



Inovácie

Pozorne sledujeme vývoj na trhoch gastronómie a potravinárskeho priemyslu. **V súlade s trendmi** neustále inovujeme a rozširujeme našu ponuku o ďalšie produkty.



Produkty vyrábané bez prídavných látok, bez alergénov a bez soli alebo je obsah soli znížený podľa odporúčania WHO.



Široká ponuka produktov

Ponúkame najširšie portfólio produktov pre varenie, dochucovanie, farbenie a výrobu potravín. Všetko od malých gastro sáčkov až po veľkoobjemové balenia pre našich priemyselných partnerov.



Starostlivosť o zákazníka

Bez ohľadu na to, ktorého z našich **VEĽKOOBCHODNÝCH DISTRIBUČNÝCH PARTNEROV SI VYBERIETE** alebo si zvolíte priamy nákup, náš predajný tím je vám plne k dispozícii. Potrebujete poradiť? Zavolajte na náš **ZÁKAZNÍCKY SERVIS +421 917 47 40 40**, ktorý vám rád pomôže s výberom a realizáciou vašej objednávky alebo vám **dohodne stretnutie s obchodným zástupcom** vo vašom regióne. Máte záujem si všetko prejsť vlastným tempom a v pokoji? Naše produkty nájdete aj na **e-shope: www.dobrekoreniny.sk**. Môžete si byť istí, že budete vždy v správnych rukách.



V oblasti bezpečnosti potravín spĺňame medzinárodné štandardy normy IFS Food, ktoré sú každoročne certifikované spoločnosťou TÜV SÜD Czech s.r.o.



V oblasti BIO potravín sme držiteľmi certifikácie spoločnosti NATURALIS.



GurmEko je členom EURÓPSKEJ ASOCIÁCIE VÝROBCOV KORENÍN.

V našej ponuke nájdete:

- 4 **PlantMix**
- 5–8 **JEDNODRUHOVÉ KORENINY, OLEJNATÉ SEMENÁ A SUŠENÁ ZELENINA**
- 9–14 **KORENINOVÉ ZMESI A KORENINOVÉ PRÍPRAVKY**
- 15–17 **KORENINOVÉ ZMESI A KORENINOVÉ PRÍPRAVKY – ČISTÁ LÍNIA**
- 18 **BIO KORENINY A ZELENINA**
- 19–20 **KONVENIENCIE**
- 21 **HUBY**
- 21 **SOLI A CUKRY**
- 22 **POTRAVINOVÉ PRÍPRAVKY**
- 22 **MOLEKULÁRNA KUCHYŇA**



Chcete o koreniách vedieť viac?

RNDr. Miloslava Jelínková a Prof. Jan Velíšek pre vás pripravili unikátneho **SPRIEVODCU SVETOM KORENÍŇ**. Farebná publikácia vám veľmi podrobne predstaví 77 druhov jednodruhových korenín. Knihu si môžete objednať na našom zákazníckom servise.

Číselník alergénov:

- 1 - obilniny obsahujúce lepek
- 2 - kôrovce a výrobky z nich
- 3 - vajcia a výrobky z nich
- 4 - ryby a výrobky z nich
- 5 - arašidy a výrobky z nich
- 6 - sójové zrná a výrobky z nich

- 7 - mlieko a výrobky z neho, vrátane laktózy
- 8 - orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich
- 9 - zeler a výrobky z neho

- 10 - horčica a výrobky z nej
- 11 - sezamové semená a výrobky z nich
- 12 - oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l
- 13 - vlčí bôb a výrobky z neho
- 14 - mäkkýše a výrobky z nich

Zložky nevhodné pro vegetariánov a vegánov:

- a - vajcia
- b - mlieko

- c - med
- d - hovädzie mäso

- e - bravčová bielikovina

Piktogramy:

-  alergény
-  soľ
-  obsahuje glutaman sodný
-  nevhodné pre vegetariánov
-  nevhodné pre vegánov



zmesi vytvorené na základe originálnych národných receptúr

Informácie uvedené pri jednotlivých výrobkoch sú iba informatívneho charakteru.

Prítomnosť alergénov a ďalšie špecifikácie výrobkov sa môžu meniť v dôsledku zmien receptúr a ďalších vplyvov s dopadom na technológiu a výrobu.

RASTLINNÉ, PROTEÍNOVÉ, KORENENÉ

Plant Mix

Rýchla príprava • Bohaté na bielkoviny • Plné chuti

Inovatívne zmesi na rastlinnej báze, ktoré v sebe spájajú vysoký obsah proteínov, starostlivo vybrané koreniny a sušenú zeleninu. Stačí pridať vodu, zamiešať a upiecť – a chutné jedlo je hotové!

Tieto zmesi sú ideálne ako alternatíva alebo úplná náhrada živočíšnych bielkovín. Vhodné pre všetkých, ktorí hľadajú zdravšiu a udržateľnejšiu stravu bez kompromisov v chuti.



NOVINKA



ZMES S RESTOVANOU CIBULKOU

A 6, 1 **S** 4 %

Zmes špeciálneho sójového proteínu so zeleninovou chuťou, s jemným sladkastým dozvukom restovanej cibulky, doplneným paprikou a tymiánom.



ZMES S MÄSOVOU PRÍCHUŤOU

A 6 **S** 4 %

Zmes špeciálneho sójového proteínu pre tých, ktorí stále hľadajú trochu mäsovejšej chuti – dosiahnutú pomocou kvasničných extraktov s cesnakom a šalviou.



ZMES S ČERVENOU REPOU

S 3 %

Zmes s hrachovým proteínom, bez alergénov, založená na výraznej chuti červenej repy s trochou papriky a petržlenu.



JEDNODRUHOVÉ KORENINY, OLEJNATÉ SEMENÁ A SUŠENÁ ZELENINA

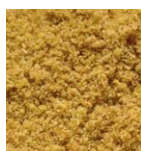
Vhodne zvolené koreniny a sušená zelenina dodá pripravovaným pokrmom výraznú chuť a nevšednú vôňu. Bežné jedlo sa tak so správne zvolenými koreninami stane kulinárskym zážitkom. Vyberte si z viac ako 80 druhov jednodruhových korenín a zeleniny z našej ponuky. Budte si istí vysokou kvalitou, stálou a opakovateľnou chuťou všetkých našich produktov. Svet čistej chuti prírody je Vám otvorený, stačí vojsť.



JEDNODRUHOVÉ KORENINY, OLEJNATÉ SEMENÁ A SUŠENÁ ZELENINA



ANÍZ CELÝ



ANÍZ MLETÝ



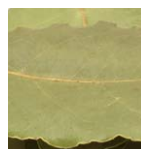
BADIÁN CELÝ



BADIÁN MLETÝ



BAZALKA DRVENÁ



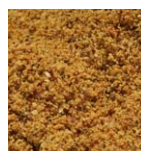
BOBKOVÝ LIST CELÝ



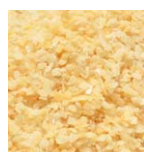
BOBKOVÝ LIST MLETÝ



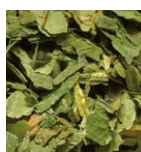
BORIEVKA CELÁ



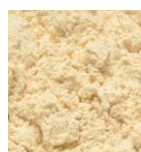
BORIEVKA MLETÁ



CESNAK GRANULÁT



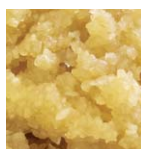
CESNAK MEDVEDÍ DRVENÝ



CESNAK MLETÝ



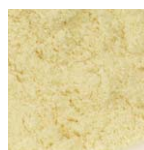
CESNAK PLÁTKY



CESNAKOVÁ PASTA PS10



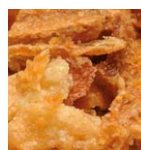
CESNAKOVÁ PASTA PS30



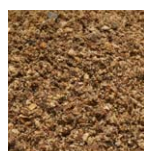
CIBULA MLETÁ



CIBULA PLÁTKY



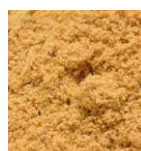
CIBULA RESTOVANÁ



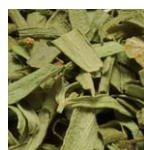
ČIERNE MLETÉ



ĎUMBIER KANDIZOVANÝ



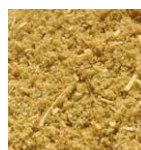
ĎUMBIER MLETÝ



ESTRAGÓN LIST DRVENÝ



FENIKEL CELÝ

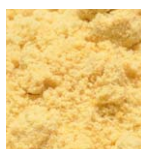


FENIKEL MLETÝ



HORČICA BIELA CELÁ

A 10



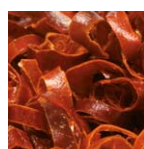
HORČICA BIELA MLETÁ

A 10



HORČICA TMAVÁ CELÁ

A 10



CHILLI KRÚŽKY



CHILLI MLETÉ



CHILLI MLETÉ HABAÑEROS
140 - 180 tisíc SHU



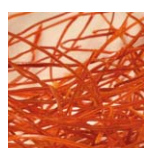
CHILLI MLETÉ EXTRA
40 - 50 tisíc SHU



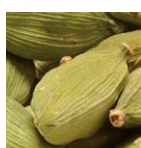
CHILLI PAPRIČKY CELÉ 1-3 cm



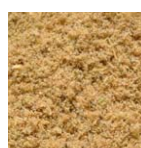
CHILLI PAPRIČKY DRVENÉ



CHILLI VLASY



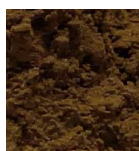
KARDAMÓM CELÝ ZELENÝ



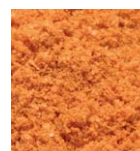
KARDAMÓM MLETÝ



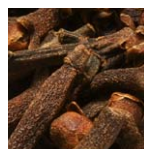
KARDAMÓM SEMENÁ



KAROB PRÁŠOK



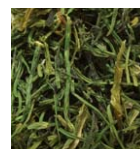
KAROTKA MLETÁ



KLINČEK CELÝ



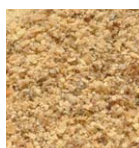
KLINČEK MLETÝ



KÔPOR ŠPIČKY



**KORENIE BIELE CELÉ
(600 g/l)**



KORENIE BIELE MLETÉ



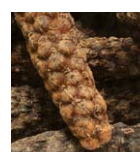
KORENIE CAYENSKÉ MLETÉ



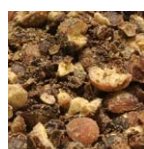
**KORENIE ČIERNE CELÉ
(550 g/l)**



**KORENIE ČIERNE CELÉ
KAMPOTSKÉ**



**KORENIE ČIERNE DLHÉ
(Fructus piperis longi)**



KORENIE ČIERNE DRVENÉ



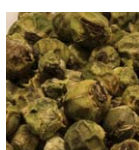
**KORENIE ČIERNE MLETÉ
(min. 550 g/l)**



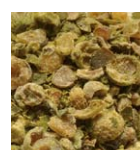
**KORENIE RUŽOVÉ
(Schinus terebinthifolius)**



KORENIE SEČUÁNSKE CELÉ



KORENIE ZELENÉ CELÉ



KORENIE ZELENÉ DRVENÉ



KORENIE ZELENÉ V NÁLEVE

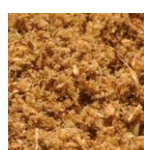
S 19 %



KORIANDER CELÝ



**KORIANDER LIST
DRVENÝ (Cilantro)**



KORIANDER MLETÝ



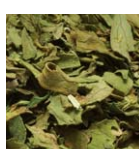
KURKUMA MLETÁ



ĽANOVÉ SEMIENKO HNEDÉ



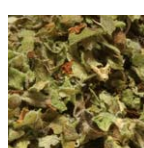
LEVANDULA KVET



LIGURČEK DRVENÝ



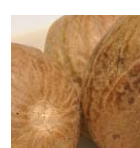
MAJORÁN DRHNUTÝ



MAJORÁN DURÍNSKY DRHNUTÝ



MUŠKÁTOVÝ KVET MLETÝ



MUŠKÁTOVÝ ORECH CELÝ



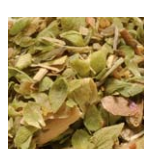
MUŠKÁTOVÝ ORECH MLETÝ



NOVÉ KORENIE CELÉ



NOVÉ KORENIE MLETÉ



OREGANO DRVENÉ



**PAPRIKA SLADKÁ EXTRA
(maďarský typ, ASTA 130-80)**



**PAPRIKA SLADKÁ MLETÁ
(maďarský typ, ASTA 80-60)**



PAPRIKA SLADKÁ PREMIUM
(maďarský typ, 170–110 ASTA)



PAPRIKA ŠTIPLAVÁ



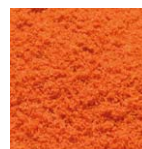
PAPRIKA ÚDENÁ SLADKÁ



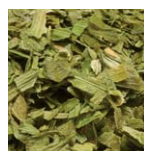
PAPRIKOVÁ DRŤ ČERVENÁ



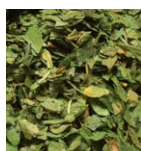
PAPRIKOVÁ DRŤ ZELENÁ



PARADAJKOVÝ PRÁŠOK



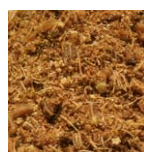
PAŽÍTKA REZANÁ



PETRŽLEN VŇAŤ DRVENÁ



RASCA CELÁ



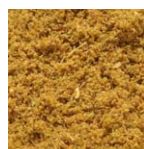
RASCA DRVENÁ



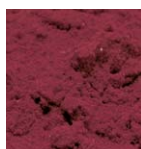
RASCA MLETÁ



RASCA RÍMSKA CELÁ (cumin)



RASCA RÍMSKA MLETÁ (cumin)



REPA ČERVENÁ PRÁŠOK



ROZMARÍN REZANÝ



SATUREJKA DRVENÁ



SENOVKA GRÉCKA MLETÁ



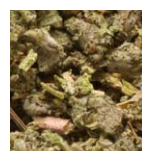
SEZAMOVÉ SEMIENKO BIELE



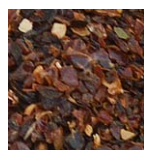
SEZAMOVÉ SEMIENKO ČIERNE



ŠAFRAN CELÝ
(Superior)



ŠALVIA DRVENÁ



ŠÍPKA DRVENÁ PLOD



ŠKORICA CELÁ TYČINKY 8 cm



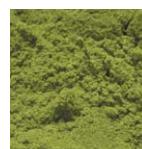
ŠKORICA CELÁ TYČINKY 8–10 cm
(Cinnamomum zeylanicum)



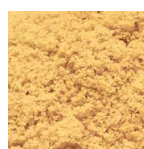
ŠKORICA MLETÁ



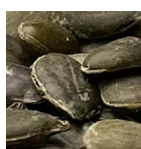
ŠKORICA MLETÁ (Cinnamomum zeylanicum)



ŠPENÁT PRÁŠOK



TEKVICA DUŽINA PRÁŠOK



TEKVICOVÉ SEMIENKO BEZŠUPKOVÉ – TRIEDENÉ



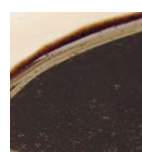
TYMIÁN DRVENÝ



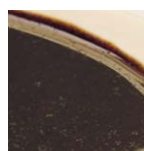
VANILKA BOURBON MLETÁ



VANILKA STRUK – BOURBON MADAGASKAR (15–20 cm)



VANILKOVÁ PASTA



VANILKOVÁ PASTA BASIC



ZELER VŇAŤ DRVENÁ

KORENINOVÉ ZMESI A KORENINOVÉ PRÍPRAVKY

Koreninové zmesi zaručia dobrú a stálu chuť vašich jedál. Vysoká kvalita a široká ponuka našich originálnych zmesí vám zabezpečí rozmanitosť pokrmov pre uspokojenie toho najnáročnejšieho zákazníka. Ponúkame vám viac ako 67 zmesí pripravených podľa originálnych aj všeobecne známych receptúr. Neustále hľadáme inšpiráciu v moderných gastronomických trendoch a plníme prania zákazníkov. Náš sortiment preto neustále rozširujeme o zmesi, ktoré prinášajú jedinečnosť a zároveň vám uľahčujú život.



KORENINOVÉ ZMESI A KORENINOVÉ PRÍPRAVKY



ADAMOVE REBRÁ MEDOVÉ NEŠTIPLAVÉ

Výrazne medová aróma a sladkastá chuť. Zmes vhodná na prípravu pečených rebriek, bôčika, mäsa na gril. Obsahuje: soľ, papriku, cesnak, cukor, kurkumu, medovú arómu, sušený med (1 %).

S 41 % G



ADŽIKA GRUZÍNSKA ZMES

Jemne pikantná zmes pôvodom z kaukazskej kuchyne. Ideálna na grilovanie rýb, dochutenie mletého mäsa alebo vegetariánskych pokrmov. Obsahuje: papriku, koriander, kôpor, soľ, cesnak, bazalku, senovku, mäta, bobkový list, majorán, zeler, petržlen, saturejku, chilli.

A 9 S 13 %



AMERICKÁ STEAKOVÁ ZMES

Ostrá pikantná zmes s typickou korenistou chuťou. Vhodná na prípravu steakov a grilovanie, ale aj raženie všetkých druhov mäsa. Obsahuje: čierne korenie, soľ, papriku, cesnak, cibuľu, olej, cukor, bazalku, nové korenie, petržlen, kurkumu.

S 18 % G



ASADO

Typické argentínske korenie so sladkastou, štiplavou a výrazne zeleninovou chuťou. Je ideálne na prípravu grilovaných a dusených pokrmov. Obsahuje: papriku, čierne korenie, cibuľu, soľ, oregano, paštrnák.

S 12 % G



BRAVČOVÉ PEČENÉ

Vyvážená a jemne pikantná zmes, typická pre českú kuchyňu. Je vhodná najmä na prípravu bravčového karé. Obsahuje: cesnak, cibuľu, rascu, soľ, koriander, čierne korenie.

S 51 %



BRUSCHETTA BYLINKOVÁ BEZ PRIDANÉHO GLUTAMANU

Paradajková vôňa a cesnaková chuť s jemnými tónmi talianskych bylín perfektne doladia raňajkové tousty a chufovky. Obsahuje: paradajkové pyré, cesnak, cibuľu, soľ, bazalku, oregano.

S 8 %



BRUSCHETTA ZELENINOVÁ BEZ PRIDANÉHO GLUTAMANU

Pikantná paradajkovo-cibuľovo-cesnaková chuť a príjemná zeleninová vôňa. Zmes vhodná na prípravu toastov a zapiekanie minútkových pokrmov. Obsahuje: cibuľu, paradajkové pyré, cibuľu restovanú, papriku, cesnak, soľ, bazalku, oregano, pažitku, chilli.

A 1 S 10 %



BYLINNÉ KORENIE

Chuťovo vyvážená zmes bylín a zeleniny s bylinkovou chuťou a vôňou. Vhodná na prípravu steakov ale aj ako univerzálne korenie v každej kuchyni. Obsahuje: cesnak, cibuľu, bazalku, tymián, soľ, petržlen, pažitku, kurkumu, papriku, cukor.

S 11 % G



ADAMOVE REBRÁ MEDOVÉ ŠTIPLAVÉ

Jemná medová vôňa a výrazná chuť, ktorá kombinuje pikantné tóny a medovú sladkosť. Obsahuje: soľ, papriku, cesnak, cukor, chilli, Ľumbier, kurkumu, medovú arómu, sušený med (1 %).

S 41 % G



AMAZÓNSKE KORENIE

Stredne štiplavá, korenistá chuť. Ideálna na prípravu steakov, pečenie a grilovanie pokrmov. Obsahuje: čierne korenie, soľ, papriku, cesnak, cibuľu, cukor, tymián, rastlinný olej, sušené mlieko, rozmarín, pažitku.

A 7 S 24 %
G



AMERICKÉ ZEMIAKY

Zmes s jemne pikantnou a ľahko sladkastou chuťou. Uľahčí prípravu amerických zemiakov a ďalších zemiakových príloh bez nutnosti ďalšieho solenia. Obsahuje: soľ, papriku, cesnak, pažitku, rascu, koriander, Ľumbier, čierne korenie, muškátový orech, petržlen, chilli.

S 31 % G



BARBECUE

Ostrosladká chuť, typická na prípravu barbecue v americkom štýle. Obsahuje: papriku, paradajkové prášok, soľ, čierne korenie, cukor, cibuľu, rastlinný olej, koriander, kurkumu, cesnak.

S 13 % G



BRAZÍLSKA KORENINOVÁ SOĽ

Hrubá, silno aromatická a štiplavá zmes vhodná na prípravu steakov, marinovanie alebo záverečné dochutenie duseného a pečeného mäsa. Obsahuje: soľ, čierne korenie, cibuľu, cesnak, kurkumu.

S 39 % G



BRUSCHETTA SYROVÁ BEZ PRIDANÉHO GLUTAMANU

Intenzívna syrová vôňa a chuť je ideálna na prípravu raňajok a chufoviek v typicky juhoeurópskom štýle. Obsahuje: paradajkové pyré, aromatickú zmes typu čedar, sraťku, tavený syr, cesnak, soľ, cibuľu, oregano, bazalku.

A 7 S 8 %



BYLINKOVÉ MASLO

Bylinková chuť a vôňa zmesi je vhodná na prípravu obľúbeného bylinkového masla alebo ako prísada do polievok, omáčok, nátierok a ďalších pokrmov. Obsahuje: soľ, oregano, petržlen, majorán, pažitku, cesnak, papriku, cukor.

S 26 %



COUNTRY MIX NA STEAK A RAŽENÉ

Papriková vôňa, slaná, ľahko štiplavá papriková chuť. Vhodná najmä na grilovanie a raženie ľubovoľného druhu mäsa, steakov a klobás. Obsahuje: soľ, papriku, rozmarín, oregano, chilli, rastlinný olej.

S 41 % G



ČÍNSKE KORENIE

Aromatická korenistá vôňa a sladkastá, mierne štiplavá chuť korenín typických na prípravu ázijských pokrmov. Obsahuje: papriku, soľ, cukor, koriander, kurkumu, cibuľu, dumbier, čierne korenie, fenikel.

S 13 % **G**



DIABOLSKÉ KORENIE

Vyvážený mix pikantného korenia so silným paprikovým základom, vhodný na prípravu pikantných pokrmov. Obsahuje: soľ, papriku, chilli, rascu, cesnak, čierne korenie, rastlinný olej.

S 56 % **G**



GRIL EVITA

Ľahko pikantná zmes pripravená podľa obľúbenej receptúry niekdajšej prvej dámy Argentíny. Vhodná na grilovanie ale aj ako prísada mäsových zmesí, plniek alebo pečeného a duseného mäsa. Obsahuje: soľ, papriku, čierne korenie, cibuľu, horčicu, koriander, cesnak, paštrnák, tymián, petržlen, rastlinný olej.

A 10 **S** 39 % **G**



GRILOVACIE KORENIE NEŠTIPLAVÉ

Univerzálna, jemne mletá zmes s korenistou vôňou a paprikovou chuťou skvelá na grilovanie ľubovoľného druhu mäsa a zeleniny. Obsahuje: soľ, papriku, cesnak, koriander, horčicu, rascu, rastlinný olej.

A 10 **S** 43 %



GRILOVANÁ ZELENINA

Univerzálna zmes cesnaku a papriky, určená na rýchlu prípravu všetkých druhov grilovanej zeleniny a iných zeleninových pokrmov. Obsahuje: soľ, cesnak, zeler.

A 9 **S** 50 %



GURMETKA BEZ PRIDANÉHO GLUTAMANU

Univerzálna, jemne mletá dochucovacia zmes so zeleninovou chuťou a vôňou, pripravená podľa tradičnej českej receptúry. Neobsahuje glutaman sodný. Obsahuje: soľ, cesnak, paštrnák, cibuľu, karotku, zeler, petržlen, rastlinný olej.

A 9 **S** 61 %



GURMETKA JEMNÁ

Univerzálna, jemne mletá dochucovacia zmes so zeleninovou chuťou a vôňou, pripravená podľa tradičnej receptúry. Obsahuje: soľ, cesnak, paštrnák, cibuľu, karotku, zeler, petržlen, rastlinný olej.

A 7 **S** 61 % **G** **b**



GYROS ČERVENÝ

Grécka zmes korenín a bylín s korenistou vôňou a jemne pikantnou chuťou tradičného gyrosu, skvelá na prípravu teplej a studenej kuchyne. Obsahuje: papriku, soľ, cesnak, cibuľu, čierne korenie, oregano, rozmarín.

S 33 % **G**



ČUBRICA

Aromatická vôňa a ľahko horká chuť koreninovej zmesi vhodná na grilovanie mletého mäsa, raženie a prípravu takmer všetkých pokrmov balkánskej kuchyne. Obsahuje: senovku, saturejku, soľ.

S 31 %



FARMÁRSKE KORENIE

Intenzívna kôprová chuť s jemnou štiplavosťou hrubého čierneho korenia a chilli. Zmes je vhodná na prípravu steakov, pečeného mäsa a jogurtových dipov. Obsahuje: cesnak, soľ, čierne korenie, kôpor, koriander, chilli, rastlinný olej, kôprovú arómu.

S 31 %



GRIL SOMBRÉRO

Mierne pikantná hrubozrnná zmes charakteristická vôňou rímskej rasce, určená najmä na grilovanie a raženie. Obsahuje: papriku, soľ, horčicu, cibuľu, koriander, chilli, rímsku rascu, rastlinný olej, čierne korenie.

A 10 **S** 26 % **G**



GRILOVACIE KORENIE ŠTIPLAVÉ

Pikantná, jemne mletá zmes s korenistou vôňou a intenzívne štiplavou paprikovou chuťou. Obsahuje: soľ, papriku, koriander, cesnak, horčicu, rascu, chilli, rastlinný olej.

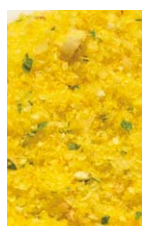
A 10 **S** 43 %



GULÁŠOVÉ KORENIE NEŠTIPLAVÉ

Neštiplavá chuť a typická papriková vôňa. Zmes je skvelá na prípravu gulášov, omáčok a polievok. Obsahuje: papriku, cesnak, cibuľu, horčicu, majorán, cukor, rascu, koriander.

A 10 **G**



GURMETKA HRUBÁ

Univerzálna, hrubo mletá dochucovacia zmes so zeleninovou chuťou a vôňou, pripravená podľa tradičnej receptúry. Obsahuje: soľ, cesnak, paštrnák, cibuľu, karotku, zeler, petržlen, rastlinný olej.

A 9 **S** 67 % **G**



GYROS

Pôvodom grécka zmes drvených korenín a bylín s bohatou vôňou a intenzívne príjemnou chuťou, určená na prípravu teplej a studenej kuchyne. Obsahuje: horčicu, paradajkový prášok, koriander, čierne korenie, cesnak, cibuľu, kurkumu, papriku, chilli, fenikel, muškátový orech, oregano, saturejku, rozmarín.

A 10 **S** 21 % **G**

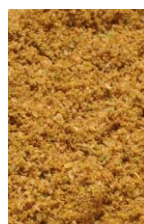


HRANOLKY

Aromatická vôňa a slaná, koreninová chuť zmesi, ktorá uľahčí prípravu hranolčekov, krokiet alebo opekaných zemiakov. Tie nielen okorení, ale aj dostatočne osolí. Obsahuje: soľ, papriku, koriander, kurkumu, cukor, muškátový orech, rastlinný olej.

S 85 % **G**

KORENINOVÉ ZMESI A KORENINOVÉ PRÍPRAVKY



HRÍBOVÉ KORENIE

Mierne slaná hríbová chuť a vôňa na dochutenie polievok, omáčok a ďalších hubových jedál. Obsahuje: hríby, soľ, horčicu, koriander, rascu, čierne korenie, cibuľu, petržlen, rastlinný olej.

A 10 S 21 % G



KAJUNSKÉ KORENIE

Pikantná korenistá zmes amerického typu, skvelá na grilovanie a pečenie rôznych druhov mäsa. Obsahuje: soľ, cesnak, papriku, cibuľu, horčicu, rímsku rascu, mleté čierne korenie, oregano, tymián, chilli.

A 10 S 23 %



KARÍ THAJSKÝ TYP

Jedna z najostrejších karí zmesí s menšou prímiesou kurkumu a výrazne väčším podielom chilli a rímskej rasce. Obsahuje: papriku, kurkumu, koriander, senovku, rímsku rascu, chilli, korenie, ďumbier, cibuľu.



KORENIE ŠTVORFARBNÉ DRVENÉ

Farebná zmes bieleho, čierneho, ružového a zeleného korenia na dochutenie a farebnú dekoráciu steakov a iných pečených mias. Obsahuje: korenie biele, čierne, zelené a ružové.



KURČA BONO

Papriková chuť a koreninová vôňa s výrazným bazalkovým nádychom, vhodná na pečenie a grilovanie kurčiat a inej hydiny. Obsahuje: soľ, papriku, rastlinný olej, bazalku, čierne korenie.

S 76 %



KURČA PEPÍNO

Intenzívna paprikovo-bylinková chuť a vôňa tejto originálnej zmesi je vhodná najmä na úpravu grilovanej a pečenej hydiny. Obsahuje: soľ, papriku, cibuľu, cesnak, horčicu, ďumbier, petržlen, rastlinný olej, citrónovú kôru, čierne korenie, koriander, tymián.

A 10 S 46 % G



MEXICKÉ KORENIE

Papriková vôňa a jemne pikantná chuť pôvodom mexickej zmesi je vhodná na prípravu marinád a dochutenie najrôznejších pokrmov. Obsahuje: papriku, nové korenie, chilli, cibuľu, bobkový list, cesnak, rozmarín.

G



PAMPA ARGENTÍNA

Jemne štiplavá chuť zmesi s viditeľnými kúskami cibuľky je ideálna na dlhšie marinovanie a pečenie. Obsahuje: soľ, papriku, cibuľu, horčicu, petržlen, koriander, rastlinný olej, čierne korenie, tymián.

A 10 S 46 % G



CHIMICHURRI

Ľahko pikantná chuť typicky argentínskej univerzálnej zmesi určenej na prípravu steakov alebo šalátov, ale aj ďalších teplých pokrmov a príloh. Obsahuje: cukor, soľ, cibuľu, čierne korenie, cesnak, oregano, petržlen, chilli a papriku.

S 21 % G



KARÍ COLOMBO

Anglický (neštiplavý) variant zmesi typickej na dochutenie mäsových a zeleninových jedál, polievok, ryže a ďalších pokrmov. Obsahuje: kurkumu, horčicu, koriander, cesnak, ďumbier.

A 10



KORENIE CITRÓNOVÉ

Citrónová vôňa a pikantná chuť zmesi je určená najmä na prípravu rýb, kuracieho mäsa a diviny. Obsahuje: citrónovú kôru, biele korenie, soľ.

S 6 %



KOVBOJSKÉ KORENIE S VÔŇOU UDIARNE

Originálna zmes s aromatickou dymovou vôňou a slano korenistou, jemne štiplavou chuťou. Je určená na prípravu mäsa na otvorenom ohni a na ľavových gríloch. Obsahuje: čierne korenie, soľ, citrónovú kôru, cukor, majorán, papriku, rastlinný olej, dymový arómu.

S 29 % G



KURČA GOLD

Koreninová vôňa a cesnakovo-papriková chuť s jemným cibuľovým nádychom na pečenie a grilovanie hydiny, kráľika, diviny a ďalších druhov mäsa. Obsahuje: soľ, papriku, cibuľu, cesnak, cukor, chilli, rascu, petržlen, rozmarín.

S 58 % G



MARINOVACIA ZMES HORČICA - ČIERNE KORENIE

Všestranná zmes, jemne pikantná po čiernom korení je určená predovšetkým na prípravu marinád na najrôznejšie druhy mäsa. Obsahuje: soľ, horčicu, cukor, cesnak, cibuľu, koriander, kurkumu, čierne korenie, majorán, ďumbier.

A 10 S 42 % G



PAELLA

Zeleninová vôňa a štiplavá paradajková chuť je vhodná na prípravu rizota, dusenej zeleniny, polievok a mletých zmesí, ktoré určite obohatí atraktívnou farebnou štruktúrou. Obsahuje: papriku, soľ, paradajkový prášok, cibuľu, cesnak, kurkumu, čierne korenie, chilli, rastlinný olej.

S 19 % G



PEČENÉ ZEMIAKY

Rascovo-petržlenová vôňa a chuť zmesi s viditeľnou štruktúrou. Používa sa na dochutenie všetkých druhov pečených zemiakov a zemiakových pokrmov, a to bez nutnosti následného solenia. Obsahuje: soľ, rascu, cibuľu, petržlen, extrakt korenia (paprika).

S 59 %



PIZZA ZMES

S 7 %

Nahrubo drvená talianska zmes je pripravená na základe originálnej receptúry a je vhodná na prípravu pizze, cestovín a ďalších typicky talianskych pokrmov. Obsahuje: papriku, čierne korenie, koriander, oregano, soľ, nové korenie, maltodextrín, petržlen, borievku, rastlinný olej, kurkumu.



RASCOVÁ KRKOVIČKA

A 10 **S** 28 %

Takmer univerzálna zmes na úpravu bravčového mäsa s výrazne rascovou a korenistou chuťou a vôňou. Obsahuje: soľ, rascu, horčicu, cibuľu, cesnak, čierne korenie, cukor, papriku, oregano, rastlinný olej.



RYBY ZELENÉ

S 34 % **G**

Slaná a jemne sladkastá chuť zmesi, ktorá je vynikajúca na pečenie a vyprážanie rýb. Rozumieť si bude hlavne so suchšími sladkovodnými rybami, rybami šalátmi a aspikmi. Obsahuje: soľ, cukor, kurkumu, kôpor, petržlen, Ľumbier, oregano, rastlinný olej, cesnak, rozmarín.



SV. HUBERT MLETÝ

G

Chuť a vôňa zmesi korenín je priamo určená na ľubovoľnú prípravu diviny. Obsahuje: tymián, borievku, bobkový list, čierne korenie, koriander, Ľumbier, šalviu, cukor, klinčeky, chilli.



ŠALÁTOVÁ ZÁLIEVKA ŠPECIÁL

A 9,10 **S** 26 % **G**

Sladkokyslá chuť, aromatická vôňa a hrubá štruktúra. Vďaka tomu je zmes vhodná na rýchlu prípravu najrôznejších šalátových zálievok. Obsahuje: cukor, soľ, paštrnák, zeler, cesnak, karotku, horčicu, petržlen, rastlinný olej.



ŠPAGETY - CESTOVINY

G

Talianska zmes bylín a korenín vhodná na prípravu obľúbenej mäsovej náplne, ktorú podávate na špagetách a iných cestovinách. Obsahuje: papriku, koriander, oregano, čierne korenie, petržlen, rozmarín, bazalku, cesnak, rascu.



TANDOORI MASÁLA GURMEKO

A 1,9 **S** 25 %

Zmes s vôňou rímskej rasce s krásne červenou farbou vhodná na prípravu marinád na raženie, grilovanie a pečenie mäsa. Obsahuje: koriander, soľ, rímsku rascu, papriku, cibuľu, chilli, cesnak, škoricu, červenú repu, Ľumbier, senovku, zeler, arómu, čierne korenie, klinčeky, bobkový list, muškátový orech, kardamóm, extrakt korenia, citrónovú kôru.



ÚDENÁ SOL

S 81 % **G**

Typická dymová vôňa a slaná chuť pre netypické dochutenie pokrmov, ktorým dodáva jedinečnú zaúdenú príchuť. Obsahuje: soľ, cukor, papriku, dymovú arómu, ra



PRASIATKO NA PIVE

A 1 **S** 30 % **G**

Exkluzívna slanosladá, jemne koreninová chuť je obľúbená najmä na opekanie a pečenie ľubovoľného mäsa. Obsahuje: soľ, cibuľu, pивné ingrediencie, cukor, cesnak, papriku, rascu, paradajkový prášok, chilli, čierne korenie, tymián.



RYBY ČERVENÉ

A 10 **S** 12 % **G**

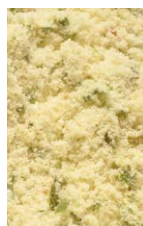
Neštipľavá, jemne papriková chuť je vhodná na prípravu tučných sladkovodných a morských rýb. Obsahuje: papriku, soľ, cukor, horčicu, koriander.



STEAKOVÉ KORENIE

S 63 % **G**

Všestranne použiteľná koreninová zmes s jemnou, korenisto-cesnakovou chuťou a vôňou, dokonalá na prípravu pečeného a grilovaného mäsa. Obsahuje: soľ, čierne korenie, cesnak, kurkumu, rozmarín, koriander, oregano, chilli.



SYROVÉ VARIÁCIE BEZ PRIDANÉHO GLUTAMANU

A 6,7 **S** 22 % **G** b

Typická chuť čedaru nádhorne vynikne zmiešaním zmesi so smotanou a následným zapečením. Obsahuje: aromatický prípravok typu čedar, srvátku, syr, soľ, pažitku, muškátový orech, hydrolyzovaný sójový proteín, cibuľu, cesnak, rascu, čierne korenie.



ŠALÁTOVÉ BYLINKY

A 7,9 **S** 19 % **G** b

Výrazne bylinková chuť a vôňa, stredne jemne drvené kúsky, viditeľná štruktúra. To všetko z nej robí zmes vhodnú na rýchlu prípravu šalátových zálievok a dipov. Obsahuje: soľ, petržlen, pažitku, kôpor, cukor, sušené mlieko, saturejku, zeler, estragón, rastlinný olej.



ŠTVORO KVIETKOV (JEDLÉ KVETY)

Pestrá zmes farieb je určená najmä na dekoráciu a prezentáciu pokrmov. Obsahuje: kvety nevädze, nechtíka, ruže a slnečnice.



TRHANÉ MÄSO BRAŇA MICHALČIKA

A 10 **S** 13 % **G** b

Zmes na trhané mäso, ktorá vznikla na základe jedinečnej spolupráce so šéfkuchárom Branislavom Michalčíkom.



VARENÉ VÍNO (INSTANTNÉ)

Originálna sladkastá vôňa a chuť vanilky v kombinácii so škoricou, skvelá zmes vhodná na rýchlu prípravu vareného vína a ďalších teplých nápojov. Obsahuje: cukor, vanilkovú, škoricovú, klinčekovú a zázvorovú arómu.



VARIANT DEKOR

Pikantná, nahrubo mletá dekoratívna zmes sa najčastejšie používa na grilovanie a pečenie všetkých druhov mäsa alebo pri príprave obalovacích zmesí. Obsahuje: papriku, horčicu, čierne korenie, cibuľu, rascu, koriander, rastlinný olej.

A 10



ZAZIKY

Kôprová vôňa a cesnakovo-kôprová chuť je nevyhnutná na prípravu originálneho gréckeho pokrmu, zeleninových šalátov a veľmi chutných dipov. Obsahuje: cesnak, cibuľu, soľ, čierne korenie, kôpor, kurkumu.

S 33 % **G**



VICTORIA UNIVERZÁL

Pikantná kombinácia cibule, papriky a čierneho korenia je skvelá na grilovanie a pečenie rozmanitých druhov mäsa. Obsahuje: soľ, papriku, cibuľu, čierne korenie, horčicu, koriander, paštrnák, cesnak, rastlinný olej, tymián.

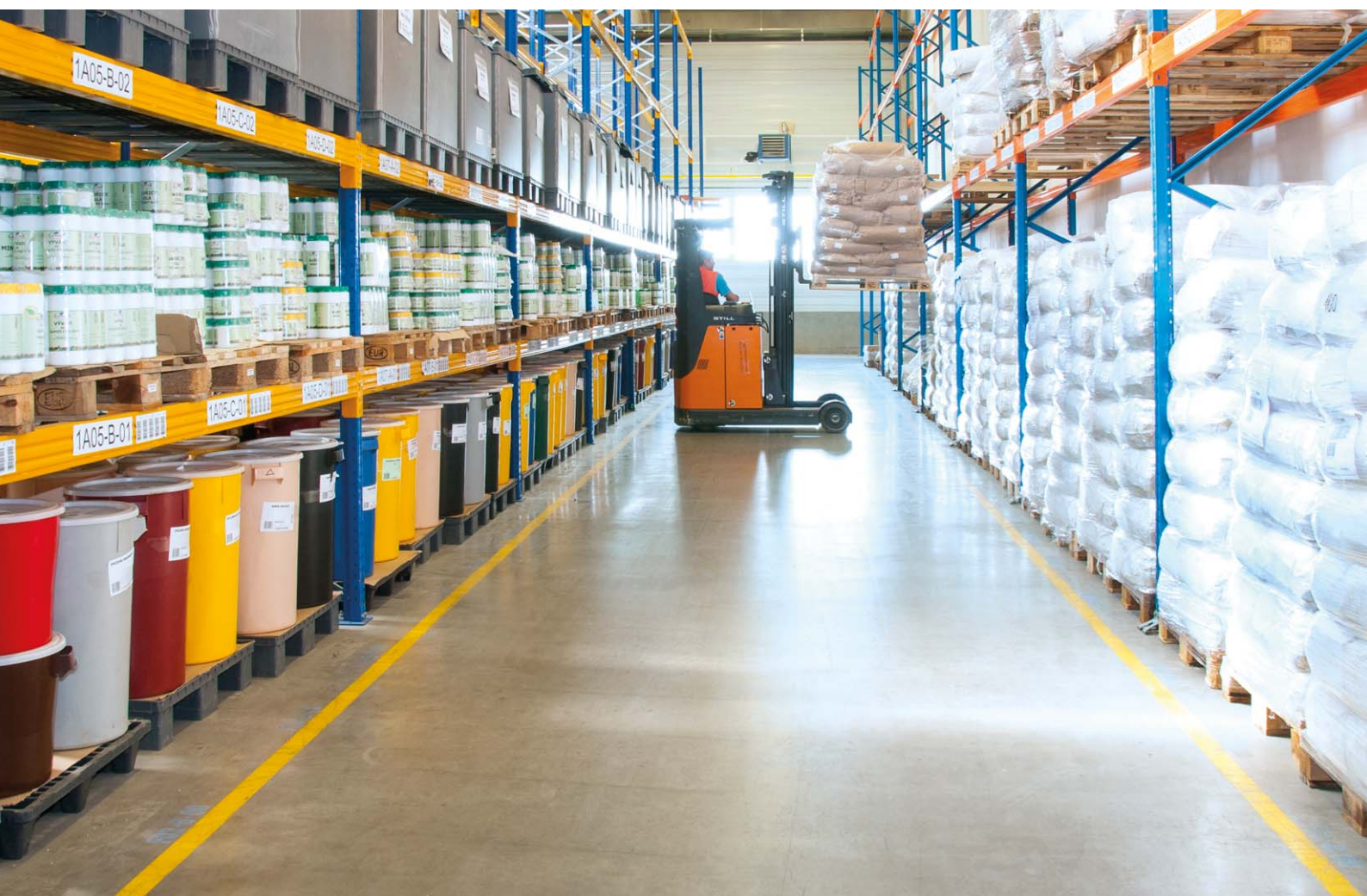
A 10 **S** 45 % **G**



ZELENINOVÁ ZMES DO POLIEVOK

Univerzálna zeleninová zmes bez soli, pripravená podľa tradičnej receptúry. Obsahuje: karotku, cesnak, paštrnák, cibuľu, zeler, kurkumu, ligurček.

A 9



KORENINOVÉ ZMESI A KORENINOVÉ PRÍPRAVKY ČISTÁ LÍNIA

ČISTÁ LÍNIA je rozsiahla kolekcia koreninových zmesí, ktoré sme vyvinuli pre zdravú kuchyňu. Stali sme sa priekopníkmi produktov, ktoré neobsahujú žiadne umelé farbivá, konzervanty, zvyrazňovače chute a ani žiadne iné prídavné látky označované ako „Éčka“ či aditíva. Vždy opakovateľná a vyvážená chuť týchto zmesí, ktorá zodpovedá moderným trendom vám v kuchyni ušetrí čas, ktorý môžete venovať svojim zákazníkom.



ADAMOVÉ REBRÁ MEDOVÉ - ČL

Výrazne medová aróma a sladkastá chuť. Zmes vhodná na prípravu pečených rebierok, bôčika, mäsa na gril. Obsahuje: papriku, soľ (max. 20 %), sušený med (14 %), trstinový cukor, cesnak, cibuľu, dumbier, kurkumu, extrakt korenia (cesnak).

S 20 % 



AMERICKÁ STEAKOVÁ ZMES - ČL

Ostrá zmes s typickou korenistou chuťou. Vhodná na prípravu steakov a grilovanie, ale aj raženie všetkých druhov mäsa. Obsahuje: čierne korenie, soľ (max. 18 %), papriku, cesnak, cibuľu, trstinový cukor, bazalku, nové korenie, petržlen, kurkumu, extrakt korenia (korenie).

S 18 %



BYLINKOVÉ MASLO - ČL

Bylinková chuť i vôňa zmesi vhodná na prípravu bylinkového masla, alebo ako prísada do polievok, omáčok, nátierok a ďalších pokrmov. Obsahuje: soľ (max. 19 %), pažítka, petržlen, cesnak, cibuľu, papriku, oregano, majorán, trebuľku, trstinový cukor, citrónovú trávu, citrónovú kôru.

S 19 %



COUNTRY MIX - ČL

Papriková vôňa a ľahko štiplavá papriková chuť. Vhodná najmä na grilovanie a raženie ľubovoľného druhu mäsa, steakov a klobás. Obsahuje: papriku, soľ (max. 20 %), oregano, koriander, rozmarín, cesnak, cibuľu, trstinový cukor, chilli, extrakt korenia (paprika).

S 20 %



AGLIO PEPERONCINI ITALIANSKE - ČL

Italianska stredne ostrá zmes s chuťou cesnaku a chilli. Obsahuje: cibuľu, cesnak, papriku, soľ (max. 16 %), chilli, čierne korenie, oregano, petržlen.

S 16 %



BRÁVČOVÉ PEČENÉ - ČL

Vyvážená, jemne pikantná zmes typická pre slovenskú kuchyňu. Je vhodná najmä na prípravu bravčového karé. Obsahuje: cesnak, cibuľu, rascu, soľ (max. 20 %), koriander, čierne korenie.

S 20 %



CESNAKOVÉ VARIÁCIE - ČL

Atraktívna chuť a vôňa cesnaku a medvedieho cesnaku. Vhodná na grilovanie všetkých druhov mäsa. Obsahuje: cesnak (47 %), soľ (max. 20 %), cibuľu, rascu, papriku, čierne korenie, dumbier, medvedí cesnak (1 %), petržlen, citrónovú kôru, extrakt korenia (cesnak).

S 20 %



ČÍNSKE KORENIE - ČL

Aromatická koreninová vôňa a sladkastá, mierne páľivá chuť korenín typických pre prípravu ázijských pokrmov. Obsahuje: papriku, koriander, trstinový cukor, soľ (max. 10 %), kurkumu, cesnak, cibuľu, fenikel, škoricu, citrónovú kôru, senovku, čierne korenie.

S 10 %

KORENINOVÉ ZMESI A KORENINOVÉ PRÍPRAVKY – ČISTÁ LÍNIA



GARAM MASÁLA – ČL

Exotická chuť a vôňa. Odporúčame zmes využiť na prípravu marinád na raženie, grilovanie a pečenie mäsa (výborná na jahňacie). Obsahuje: koriander, čierne korenie, rímsku rascu, škoricu, citrónovú kôru, klinček, kardamóm, muškátový kvet.



GRILOVACIE KORENIE – ČL

Univerzálna, jemne mletá zmes s koreninovou vôňou a paprikovou chuťou, skvelá na grilovanie ľubovoľného druhu mäsa a zeleniny. Obsahuje: papriku, soľ (max. 20 %), cibuľu, cesnak, koriander, trstinový cukor, rascu, šalviu.



S 20 %

GRILOVANÁ ZELENINA – ČL

Univerzálna zmes cesnaku, papriky a bylín, určená na prípravu grilovanej zeleniny a iných zeleninových pokrmov. Obsahuje: soľ (max. 19 %), papriku, cesnak, cibuľu, trstinový cukor, šípku, pažítku, petržlen, cesnak medvedí, chilli, bazalku, oregano, rozmarín, šalviu, ďumbier.



S 19 %

GULÁŠOVÉ KORENIE – ČL

Papriková, ľahko pikantná chuť a koreninová vôňa. Zmes je skvelá na prípravu gulášov, omáčok a polievok. Obsahuje: papriku, paradajkový prášok, cesnak, cibuľu, majorán, trstinový cukor, čierne korenie, rascu, koriander.



NOVINKA

GURMAMI – ČL

Prírodné univerzálne ochucovadlo, ktoré dodá jedlu „piatu“ chuť – UMAMI. Vyvážená kombinácia prírodných ingrediencií bez pridanej soli, éčok, glutamanu ani alergénov, vhodná na dochutenie každého jedla.



S 39 %

GURMETKA – ČL

Univerzálna, jemne mletá zmes so zeleninovou chuťou a vôňou, pripravená podľa tradičnej receptúry. Obsahuje: soľ (max. 39 %), trstinový cukor, karotku, cesnak, cibuľu, paštrnák, pór, papriku, zemiaky, petržlen, ligurček, kurkumu, bobkový list, čierne korenie.



S 39 %



GYROS – ČL

Pôvodom grécka zmes korenia určená na prípravu teplej a studenej kuchyne. Obsahuje: papriku, soľ (max. 20 %), cesnak, cibuľu, koriander, paradajkový prášok, kurkumu, trstinový cukor, čierne korenie, petržlen, oregano, bazalku, rozmarín, tymián, muškátový orech.



S 20 %

HARISSA – ČL

Pikantná chuť typickej tuniskej univerzálnej zmesi, určenej na prípravu steakov alebo šalátov, ale aj ďalších teplých pokrmov a príloh. Obsahuje: chilli, cesnak, papriku, soľ (max. 9 %), paradajkový prášok, koriander, rímsku rascu.



S 9 %

HRÍBOVÉ KORENIE – ČL

Hríbová chuť a vôňa na dochutenie polievok, omáčok a ďalších hubových jedál. Obsahuje: hríby (22 %), cibuľu, soľ (max. 20 %), koriander, karotku, rascu, petržlen, čierne korenie, paštrnák, cesnak, citrónovú kôru.



S 20 %

KARÍ MADRAS – ČL

Príjemne štiplavá zmes typická na dochutenie mäsových a zeleninových jedál, polievok, ryže a ďalších pokrmov. Obsahuje: koriander, kurkumu, fenikel, korenie, ďumbier, rascu, chilli, muškátový kvet, papriku, klinček.



KORENIE HRUBÉ – ČL

Silná korenistá vôňa a chuť zmesi vhodná na prípravu steakov alebo ako náplň do stolných mlynčekov. Obsahuje: korenie (50 %), cesnak, soľ (max. 17 %), papriku, karotku, petržlen.



S 17 %

KORENIE ŠTVORFAREBNÉ CELÉ – ČL

Farebná zmes bieleho, čierneho, ružového a zeleného korenia na dochutenie a farebnú dekoráciu steakov a iného pečeného mäsa. Je vhodná aj ako atraktívna zmes do stolných mlynčekov. Obsahuje: biele korenie, čierne korenie, zelené korenie, plody Piper nigrum (min. 90 %), ružové korenie, plody Schinus terebinthifolius.



KURČA – ČL

Jemne pikantná chuť a koreninová aróma na úpravu hydiny a mletého mäsa. Obsahuje: soľ (max. 21 %), papriku, cibuľu, trstinový cukor, cesnak, karotku, petržlen, ďumbier, kurkumu, škoricu, koriander, rascu, čierne korenie, citrónovú kôru, bazalku, rozmarín.



S 21 %

MLETÉ MÄSÁ – ČL

Príjemne koreninová zmes s nádychom muškátu na dochutenie všetkých typov mletého mäsa. Obsahuje: papriku, cesnak, cibuľu, majorán, čierne korenie, saturejku, muškátový orech, petržlen, trstinový cukor.



PAMPA ARGENTÍNA – ČL

Jemne pikantná chuť zmesi s viditeľnými kúskami cibuľky je ideálna na dlhšie marinovanie a pečenie. Obsahuje: cibuľu, papriku, soľ (max. 20 %), petržlen, cesnak, koriander, karotku, tymián, extrakt korenia (paprika).



S 20 %

PERNÍKOVÉ KORENIE – ČL

Intenzívna zmes na skvelé dochutenie medovníkového a vianočného pečiva. Obsahuje: fenikel, koriander, škoricu, aníz, pomarančovú kôru, klinčky, nové korenie, muškátový kvet, muškátový orech, badián.





PROVENSÁLSKE KORENIE – ČL

Typická francúzska univerzálna zmes bylínok vhodná najmä na prípravu šalátov, dresingov, polievok a omáčok. Obsahuje: bazalku, tymián, saturejku, rozmarín, oregano, majorán, aníz, levanduľu, koriander, fenikel.



RYBY – ČL

Jemne sladkastá vôňa a chuť zmesi na pečenie a vyprážanie sladkovodných a morských rýb. Obsahuje: soľ (max. 20 %), cibuľu, cesnak, trstinový cukor, koriander, petržlen, kôpor, pažítka, papriku, citrónovú kôru, kurkumu, bobkový list, citrónovú trávu, oregano, rozmarín, Ľumbier, čierne korenie.

S 20 %



STEAK – ČL

Ľahko pikantná zmes s chuťou a vôňou čierneho korenia a Ľumbieru na prípravu steakov zo všetkých druhov mäsa. Obsahuje: cibuľu, soľ (max. 20 %), cesnak, papriku, koriander, čierne korenie, karotku, chilli, Ľumbier, petržlen.

S 20 %

VYLEPŠENÁ RECEPTÚRA



TASMÁNSKE BBQ – ČL

Zmes výnimočná svojím zložením vďaka horskému koreniu vhodná na barbecue, ryby alebo všade, kde chcete dosiahnuť pikantnú chuť. Obsahuje: čierne korenie, jedľu soľ (max. 17 %), trstinový cukor, chilli, papriku, korenie bourbonské, paradajky, sumach, korenie Tasmánske horské (5 %), rastlinný olej (repekový).

S 17 %



ZAZIKY – ČL

Kôprová vôňa a cesnakovo-kôprová chuť je nevyhnutná na prípravu originálneho gréckeho pokrmu, zeleninových šalátov a veľmi chutných dipov. Obsahuje: cesnak, cibuľu, soľ (max. 19 %), čierne korenie, kôpor, kurkumu.

S 19 %



RASCOVÁ KRKOVIČKA – ČL

Univerzálna zmes na úpravu bravčového mäsa s výrazne rascovou na korenistou chuťou a vôňou. Obsahuje: rascu (25 %), soľ (max. 20 %), cibuľu, cesnak, korenie, papriku, trstinový cukor, oregano.

S 20 %



RYBA NA MLYNÁRSKY SPÔSOB – ČL

Originálna zmes, chuťovo vyvážená a jednoducho použiteľná. Rybu stačí ľahkým tlakom obaliť v zmesi, nechať 10 minút odležať, potom môžete vyprážať alebo piecť v rúre. Obsahuje: kukuričnú múku, jedľu soľ (max. 21 %), papriku, rascu, cesnak, petržlen, kôpor, čierne korenie.

S 21 %



TALIANSKA BYLINNÁ ZMES – ČL

Neštipľavá univerzálna zmes s chuťou a vôňou klasických talianskych bylínok. Vhodná na prípravu pizze, grilovaného mäsa, šalátov a cestovín. Obsahuje: oregano, bazalku, majorán, tymián, rozmarín, šalviu.



VARENIE VÍNA – ČL

Originálna zmes na rýchlu prípravu chutného vareného vína a ďalších teplých nápojov. Obsahuje: škoricu, pomarančovú kôru, badián, citrónovú kôru, klinček, borievku, aníz, fenikel.

GURMAMI

Univerzálne prírodné ochucovadlo

DODAJTE JEDLÁM HLÁBKU A LAHODNOSŤ S PIATOU CHUŤOU – UMAMI

GURMAMI od značky GurmEko je prírodné ochucovadlo bez pridanej soli, éčok a alergénov, ktoré obohatí vaše jedlá o výnimočnú chuť umami. Vďaka starostlivo vybraným bylinkám, koreninám a zeleninovým zložkám je ideálnym pomocníkom v každej kuchyni – od domácej až po profesionálnu.

VÝHODY PRODUKTU:

- 100 % prírodné zloženie – bez pridaných éčok a konzervantov
- Bez pridanej soli – plná chuť bez zbytočného sodíka
- Vhodné pre vegánov a vegetariánov
- Bez alergénov
- Univerzálne použitie – do teplých aj studených jedál

ČO ROBÍ GURMAMI VÝNIMOČNÝM?

- Bohatá zeleninová príchuť
- Vyvážená kombinácia bylínok a korenín
- Inšpirované tradičným umením zvyšovania chuti z Ázie

ODPORÚČANÉ POUŽITIE:

GURMAMI je ideálne na dochucovanie akýchkoľvek pokrmov – teplých aj studených. Či už pripravujete polievku, hlavné jedlo, prílohu, šalát, nátierku alebo grilujete, GURMAMI dodá vašim receptom vyváženú a lahodnú chuť.

DÁVKOVANIE:

1 polievková lyžica (10 g) na 1 liter alebo 1 kg jedla.





BIO koreniny a zelenina

Čoraz viac ľudí zaraďuje do svojho jedálnička podľa možnosti chemicky neošetrované a prírodné potraviny. Dopyt rastie a BIO sa stalo životným štýlom. Svoju úlohu zohráva aj snaha sprísniť kontroly, budovať udržateľné poľnohospodárstvo a chrániť životné prostredie. To je dôvod, prečo v našej ponuke nájdete niekoľko jednodruhových korenín a sušenej zeleniny GurmEko BIO. Doplnili sme ich zatiaľ prvou BIO zmesou, a to provensálskym korením plným voňavých bylín. GurmEko BIO vám dodáme v praktických minidózach s nezameniteľnou BIO etiketou. Naďalej zostávame pri nepriehľadných obaloch, aby sme maximálne zachovali farbu, chuť a celkový vzhľad korenín.

BIO - BAZALKA DRVENÁ

BIO - CESNAK GRANULÁT

BIO - CESNAK MLETÝ

BIO - CIBUĽA MLETÁ

BIO - FENIKEL MLETÝ

BIO - CHILLI MLETÉ

BIO - KARDAMÓM MLETÝ

BIO - KORENIE ČIERNE CELÉ

BIO - KORENIE ČIERNE MLETÉ

BIO - KORENIE RUŽOVÉ
(Schinus Terebinthifolius)

BIO - KORIANDER MLETÝ

BIO - KURKUMA MLETÁ

BIO - LEVANDUĽA KVET

BIO - MAJORÁN DRHNUTÝ

BIO - PAPRIKA MLETÁ SLADKÁ

BIO - PETRŽLEN VŇAŤ DRVENÁ

BIO - PROVENSÁLSKE KORENIE

BIO - RASCA CELÁ

BIO - RASCA RÍMSKA MLETÁ
(cumin)

BIO - ROZMARÍN REZANÝ

BIO - ŠKORICA MLETÁ

BIO - TYMIÁN DRVENÝ



KONVENIENCIE

Pomocníka na jednoduchú a rýchlu prípravu pokrmov nájdete v produktom rade konvenencií, ktoré spĺňajú najvyššie nároky súčasnej gastronómie. Sortiment produktov bez obsahu glutamanu neustále rozširujeme. Sú obsahom našej ponuky.

BUJÓNY A VÝVARY



ČIRÝ MÄSOVÝ VÝVAR

A 1, 3, 9 **S** 51 % **G**  a, d



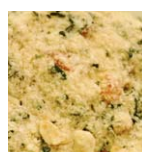
ÚDENÝ VÝVAR

A 6, 7 **S** 50 % **G**



VÝVAR SO SLEPAČOU PRÍCHUŤOU

A 6, 9 **S** 51 % **G**  b



ZELENINOVÝ VÝVAR

A 6, 9 **S** 46 % **G**



GURMEX

A 6 **S** 67 % **G**



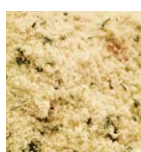
VÝVAR S HOVÄDZOU PRÍCHUŤOU

A 6, 9 **S** 51 % **G**



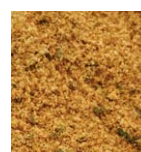
**VÝVAR SO SLEPAČOU PRÍCHUŤOU
BEZ PRIDANÉHO GLUTAMANU**

A 6, 9 **S** 52 %  b



**ZELENINOVÝ VÝVAR BEZ
PRIDANÉHO GLUTAMANU**

A 6, 9 **S** 46 %



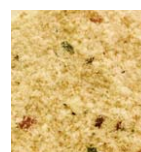
HUBOVÝ VÝVAR

A 9 **S** 44 % **G**



**VÝVAR S HOVÄDZOU PRÍCHUŤOU
BEZ PRIDANÉHO GLUTAMANU**

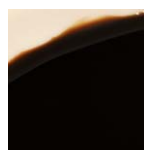
A 6, 9 **S** 51 %



VÝVAR S RYBACOU PRÍCHUŤOU

A 9 **S** 32 % **G**

TEKUTÉ OCHUCOVADLÁ A PRÍPRAVKY



KULÉR



POLIEVKOVÉ KORENIE

A 6 S 21 % G



**SLADKÁ CHILLI OMÁČKA
NA KURČA**

S 4 %



**SÓJOVÁ OMÁČKA
(HVP)**

A 6 S 8 %



**SÓJOVÁ OMÁČKA SLADKÁ
(HVP)**

A 6 S 8 %



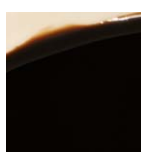
**SÓJOVÁ OMÁČKA HUBOVÁ
(prirodzene fermentovaná)**

A 6 S 21 %



**SÓJOVÁ OMÁČKA SVETLÁ
(prirodzene fermentovaná)**

A 1,6 S 20 %



**SÓJOVÁ OMÁČKA TMAVÁ
(prirodzene fermentovaná)**

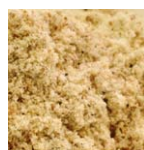
A 1,6 S 21 %



WORCESTEROVÁ OMÁČKA

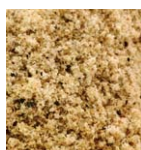
S 6 %

ZÁKLADY OMÁČOK



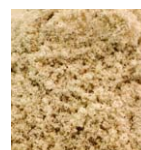
DEMI GLACE

A 6,7 S 24 % G b



MINÚTKA ŠŤAVA K MÄSU

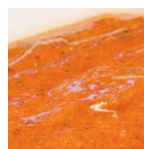
A 1,6 S 20 % G



TMAVÁ OMÁČKA

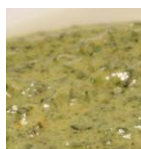
A 1,7 S 10 % G b

KORENINOVÉ MARINÁDY



MARINÁDA BARBECUE

A 9 S 16 % G



MARINÁDA BYLINKOVÁ

A 9 S 15 % G



MARINÁDA GRIL

A 9 S 15 % G



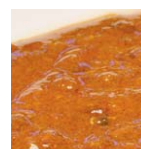
MARINÁDA GYROS

A 9,10 S 16 % G



MARINÁDA MEDOVÁ

S 15 % G c



MARINÁDA MEXIKO

A 7,9 S 16 % G

HUBY

Naša ponuka zahŕňa široký výber húb pre tradičnú kuchyňu a navyše ponúka aj exotiku ázijských húb.



HRÍB SMREKOVÝ

A 12



JUDÁŠOVO UCHO SUŠENÉ

A 12 **S** 0,3 %



ZMES LESNÝCH HÚB

A 12



**ZMES LESNÝCH
A PESTOVANÝCH HÚB**

A 12 **S** 0,2 %

SOLI A CUKRY

Soľ je neodmysliteľným základom každého jedla. Avšak aj medzi ponukou solí môžeme vybrať typy rozdielnej chuti, tvrdosti, veľkosti kryštálu, sfarbenia a ďalších charakteristík, ktoré zvyšujú variabilitu kulinárskeho umenia.



CORNISH SEA SALT
(Morská soľ Cornish)

S 100 %



JEDLÁ SOĽ HRUBÁ KRYŠTALICKÁ
(0,8 - 2,3 mm)

S 100 %



**JEDLÁ SOĽ
MORSKÁ HRUBÁ**

S 100 %



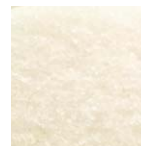
**JEDLÁ SOĽ
MORSKÁ JEMNÁ**

S 100 %

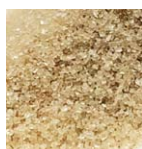


**SOĽ
HIMALÁJSKA - RUŽOVÁ**

S 100 %



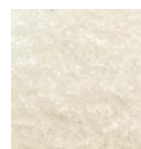
VITASOĽ
Soľ so zníženým obsahom
sodíka o 33 %.



ŠKORICOVÝ CUKOR



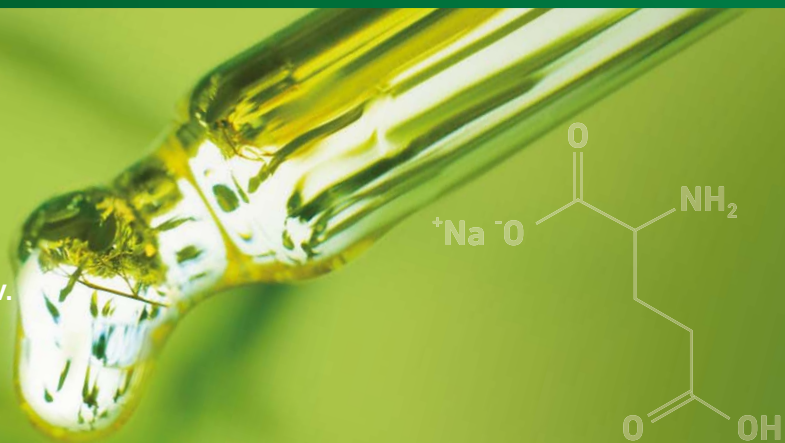
VANILKOVÝ CUKOR
S pravou vanilkou.



VANILÍNOVÝ CUKOR

POTRAVINOVÉ PRÍPRAVKY

Pomocníci dnešnej kuchyne nielen pre špecialistov.
Potravinové prípravky aj na denné použitie
na prípravu chutných pokrmov.



AGAR 800 CPS E406

Podľa požadovanej tuhosti dávajte
od 4 do 15 g na jeden kg hmotnosti.

S 3,1 %



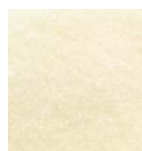
DUSITANOVÁ SOLIACA ZMES E250

S 99,4 %



FLORENTÍNKA SEMIENKOVÁ ZMES

Základ na pečenie sušienok a cukrovínek
z olejnatých semien.



GLUTAMAN SODNÝ E621

G



KUKURIČNÁ MÚKA



KUKURIČNÝ ŠKROB



KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA



KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA BEZFOSFÁTOVÝ



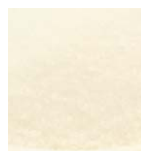
TEKUTÝ DYM



ZÁPRAŽKA TMAVÁ

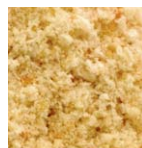


ZEMIAKOVÝ ŠKROB



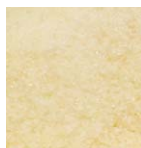
ZKREHČOVAČ

A 7 **G** **e** b



ZMES NA OBAĽOVANIE SO SEZAMOM

A 1, 3, 11 **S** 7 % **e** a



ŽELATÍNA BRAVČOVÁ BLOOM 220

Podľa požadovanej tuhosti dávajte
od 3 do 9 % na jednotku hmotnosti.

e



ŽELATÍNA PLÁTKOVÁ

e

MOLEKULÁRNA KUCHYŇA

Molekulárna kuchyňa pripravuje pokrmy z čerstvých a bežne dostupných surovín,
mení iba ich skupenstvo, tvar, konzistenciu a farbu. Je na to potrebné mnoho pomocníkov
cez tekutý dusík až po zahusťovadlá, emulgátory, stabilizátory.

ALGINÁT SODNÝ E401

CITRÁT SODNÝ E331

GUMA GELLAN E418

CHLORID VÁPENATÝ E509

LAKTÁT VÁPENATÝ E327

MALTODEXTRIN

SÓJOVÝ LECITÍN E322

XANTANOVÁ GUMA E415

A 6

Široká ponuka produktov dokonale chránených spotrebiteľským obalom



Naše produkty sú dlhodobo charakteristické tým, že sú chránené nepriehľadným obalom. Týmto riešením sme schopní garantovať, že pri dodržiavaní štandardných podmienok skladovania zostávajú naše výrobky vôňou, chuťou a vzhľadom nezmenené po celú dobu ich minimálnej doby trvanlivosti. Balenie výrobkov do dóz aj fólií spĺňa najvyššie nároky na zachovanie kvality a zdravotnej nezávadnosti výrobkov.





SLOVENSKÁ REPUBLIKA

GurmEko s.r.o – organizačná zložka
Bystrická cesta 45, Ružomberok, 034 01
tel.: +421 917 47 40 40
koreniny@gurmeko.eu
www.gurmeko.sk
eshop: www.dobrekoreniny.sk

ČESKÁ REPUBLIKA

GurmEko s.r.o. – obchodní úsek
Počernická 264, Radonice, 250 73
tel.: 283 880 066, 541 261 249, 800 100 377
objednavky@gurmeko.eu
www.gurmeko.cz
eshop: www.dobrekoreni.cz

MAĎARSKO

GurmEko – Magyarországi Fióktelepe
Magyarországi kirendeltség:
Puskaporosi út 10-10/A, 2921 Komárom
tel.: +36 30 7275 299
fuszerek@gurmeko.eu
www.gurmeko.hu

Zákaznícky servis: **+421 917 474 040**

Všeobecné a dodacie podmienky nájdete na www.gurmeko.sk