

GurmEko®  
*More than spices*



Katalóg produktovej rady ČISTÁ LÍNIA



Vážení zákazníci,

v úvode mi dovoľte oboznámiť vás s novinkami, ktoré nájdete v našom katalógu.

Inšpirovali sme sa prianím vás - našich zákazníkov. Pripravili sme pre vás radu nových produktov tak, aby spĺňali požiadavky na zdravé varenie a zdravý životný štýl.

Všetky tieto produkty neobsahujú pridaný glutamát sodný, umelé farbivá, konzervanty, zvýrazňovače chuti ani iné prídavné látky označované ako „Ďčka“. Pri ich výrobe sme tiež úplne vylúčili pridanie všetkých alergénov a zároveň sme výrazne znížili obsah soli v koreniacich zmesiach a tým znížili podiel „nezdravého“ sodíka, ktorého vysoká konzumácia prispieva ku zvýšeniu krvného tlaku a následne ku vzniku srdcovo-cievnych ochorení.

Pre ľahšiu orientáciu uvádzame na trh novú radu produktov pod označením „ČISTÁ LÍNIA“. Výrobky označené týmto logom sú vhodné pre všetkých - vzhľadom k širokej ponuke produktov sú tu zastúpené produkty pre všetky vekové kategórie vrátane detí, vegetariánov ako aj ľudí, ktorí trpia alergickými reakciami na potraviny. Každý si tu môže pre seba nájsť zdravé potraviny.

Veríme, že budete s našou novou radou spokojní.

Jan Jelínek  
obchodný riaditeľ, spolumajiteľ GurmEko, s.r.o.



## PREDSTAVUJEME NOVÚ RADU PRODUKTOV

Označenie rady logom **ČISTÁ LÍNIA** vám umožní ľahko rozoznať produkty z nášho sortimentu, ktoré **NEOBSAHUJÚ pridaný glutamát sodný, žiadne umelé farbivá, žiadne konzervanty a zvýrazňovače chuti ani žiadne iné prídavné látky, označované často tiež ako „Ďčka“ či aditíva a nie sú v nich použité ani žiadne alergény.**



## VÝBER DODÁVATEĽOV A KONTROLA KVALITY

V dnešnej dobe nájdete na trhu síce širokú ponuku korenia a koreniacich zmesí, ale v rozdielnej kvalite a cene. Pretože je pre nás kvalita a vaša spokojnosť na prvom mieste, kladieme veľký dôraz na dôkladné označenie našich produktov a poskytovanie všetkých informácií o nich. Súčasne dbáme na dôkladný výber našich dodávateľov a kontrolu kvality vstupných surovín a vyrábaných produktov. Počas svojej existencie sme si vytvorili širokú sieť schválených dodávateľov a môžeme vám tak poskytnúť garanciu kvality na naše produkty.

Ku kontrole kvality využívame jednak vlastné laboratórium pre senzorické, fyzikálno-chemické a mikrobiologické testovanie všetkých vstupných surovín a vyrobených produktov. Súčasne vykonávame aj rozbery v akreditovaných laboratóriách.

## OBALY

Celý sortiment „ČISTÁ LÍNIA“ ponúkame predovšetkým v ALU balení a PE dózách zaručujúcich vysokú bariérovú ochranu produktov pred vonkajšími vplyvmi.



## ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Dbáme na životné prostredie, ktoré nás obklopuje a má na naše zdravie veľký vplyv. Sme preto členom systému EKO-KOM, ktorý zaisťuje triedenie, recykláciu a využitie obalového materiálu.

## CERTIFIKÁTY A TESTOVANIE

**Sme držiteľmi týchto certifikátov:**






- Certifikát systému managementu bezpečnosti potravín podľa **ČSN EN ISO 22000:2006** spoločnosti TÜV SÜD s.r.o.
- Certifikát BIO podľa Rady pre ekologické produkty v oblasti bylín a korenia spoločnosti ABCERT

## PREDNOSTI ČISTEJ LÍNIE

- **Neobsahuje žiadne prídavné látky, tzv. „Ďčka.**
- **Neobsahuje pridaný glutamát sodný ani iné zvyrazňovače chuti.**
- **Neobsahuje žiadne konzervanty ani umelé farbivá.**
- **Neobsahuje žiadne pridané alergény** uvedené v nariadení Európskeho parlamentu a rady (EU) č. 1169/2011. V prevádzke sú však spracovávané nasledujúce alergény (lepok, vajcia, ryby, sója, mlieko, zeler, horčica, sezam, oxid siričitý). Produkty ČISTEJ LÍNIE môžu, aj napriek dodržaniu všetkých zásad zabráneniu kontaminácie a nastavených postupov výroby a čistenia, obsahovať stopy týchto alergénov. Ku kontaminácii však môže dôjsť počas celého potravinového reťazca!
- **Neobsahuje biely rafinovaný repný cukor.** Pri koreniach zmesiach, kde bolo potrebné dosiahnuť sladkastej chuti, bol použitý prírodný trstinový cukor, ktorý neprechádza procesom rafinácie a chemického bielenia, a tak si zachováva vyšší obsah biologicky hodnotných látok (minerálne látky, vitamíny, enzýmy, vlákna) a má charakteristickú karamelovú chuť a ovocnú vôňu.



## SPRIEVODCA ČISTOU LÍNIU

-  Produkt neobsahuje pridaný glutamát sodný.
-  Produkt neobsahuje žiadne prídavné látky – tzv. „Ďčka“.
-  Produkt neobsahuje žiadne alergénne zložky uvedené v nariadeniach Európskeho parlamentu a rady (EU) č. 1169/2011 (obilniny obsahujúce lepok, kôrovce, vajcia, ryby, arašidy, sójové bôby, mlieko, suché škrupinové plody, zeler, horčica, sezamové semená, oxid siričitý (v koncentrácii vyššej ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l), včelí bôb, mäkkýše).
-  Produkt neobsahuje lepok.
-  Produkt nie je vyrobený z geneticky modifikovaných organizmov.
-  Produkt neobsahuje biely repný cukor.
-  Produkt obsahuje prírodný trstinový cukor.
-  Produkt je vhodný pre vegetariánov.



## KORENIACE ZMESI BEZ SOLI



### GARAM MASÁLA

#### Pôvodná receptúra

**Popis:** indická jemne štiplavá svetlohnedá mletá zmes

**Použitie:** grilované mäso a ražniči, ryby, strukoviny, marináda na kuracie mäso



### GULÁŠOVÉ KORENIE

#### Upravená receptúra

**Popis:** ostrejšia červenohnedá mletá zmes

**Použitie:** rôzne druhy gulášov

### KARÍ MADRAS

#### Pôvodná receptúra

**Popis:** indická svetlá až červenožltá jemne mletá zmes

**Použitie:** mäsové a zeleninové zmesi, zeleninové polievky, ryža, cestoviny, strukoviny, kurča, králik, ryby



### KORENIE ŠTVORFAREBNÉ CELÉ

#### Pôvodná receptúra

**Popis:** štiplavá zmes čierneho, bieleho, zeleného a ružového korenia

**Použitie:** ostré pokrmy, steaky zo všetkých druhov mäsa, dekorácie alebo do stolných mlynčekov



### MLETÁ MÄSÁ

#### Upravená receptúra

**Popis:** ostrejšia červenohnedá stredne hrubá zmes

**Použitie:** mletá mäsa, karbonátky, sekaná, hamburgery, mäsové gule, mäsové plnky



### PERNÍKOVÉ KORENIE

#### Pôvodná receptúra

**Popis:** silne aromatická hnedá mletá zmes

**Použitie:** perníky, slávnostné a vianočné pečivo

## KORENIAČE ZMESI BEZ SOLI



### PROVENSÁLSKE KORENIE

**Pôvodná receptúra**

**Popis:** francúzska neostrá svetlo zelená hrubá zmes

**Použitie:** šaláty, dresingy, majonézy, paštéty, polievky, omáčky, bylinné octy



### TALIANSKA BYLINNÁ ZMES

**Pôvodná receptúra**

**Popis:** neštipľavá hnedozelená stredne hrubá zmes

**Použitie:** mleté alebo sekané mäsové zmesi, pizza, zeleninové, vaječné, cestovinové a zemiakové šaláty, marinovanie mäsa

## VARENIE VÍNA

**Pôvodná receptúra**

**Popis:** aromatická hnedá hrubá zmes

**Použitie:** alkoholické nápoje



## KORENIAČE ZMESI S OBSAHOM SOLI DO 10 %



### ČÍNSKE KORENIE

**Nová receptúra**

**Popis:** jemne štipľavá žltohnedá mletá zmes s 9 % soli

**Použitie:** kuracie mäso, pokrmy ázijskej kuchyne



### HARISSA

**Pôvodná receptúra**

**Popis:** tuniská ostrá červená mletá zmes s 8 % soli

**Použitie:** pečená mäsa, dusená zelenina

## KORENIACE ZMESI S OBSAHOM SOLI DO 10 %



### PIZZA ZMES

#### Nová receptúra

**Popis:** talianska ostrá farebná stredne hrubá zmes s 9 % soli

**Použitie:** pizza, rôzne druhy cestovinových pokrmov, plnené cestoviny

## KORENIACE ZMESI S OBSAHOM SOLI DO 20 %

### ADAMOVE REBRÁ MEDOVÉ

#### Nová receptúra

**Popis:** medovo sladkastá červenohnedá mletá zmes s 19 % soli a 14 % sušeného medu

**Použitie:** kombinácia medu a korenia na rebierka



### AGLIO PEPERONCINI TALIANSKE

#### Pôvodná receptúra

**Popis:** talianska stredne ostrá červenožltá hrubá zmes s 15 % soli

**Použitie:** cestoviny, náplne cestovín, pizza, šaláty, grilovaná zelenina, vaječné pokrmy



### AMERICKÁ STEAKOVÁ ZMES

#### Upravená receptúra

**Popis:** ostrá farebná stredne hrubá zmes so 17 % soli

**Použitie:** kuracie, jahňacie, baranie a bravčové mäso, ryby, krevety



### BRAVČOVÉ PEČENÉ

#### Upravená receptúra

**Popis:** jemne štiplavá hnedožltá hrubšia zmes s 19 % soli

**Použitie:** pečenie bravčového mäsa

## KORENIACE ZMESI S OBSAHOM SOLI DO 20 %



### BYLINKOVÉ MASLO

#### Upravená receptúra

**Popis:** neštipľavá  
zelenočervená hrubá  
zmes s 18 % soli

**Použitie:** bylinkové maslo,  
bylinné polievky, omáčky



### CESNAKOVÉ VARIÁČE

#### Nová receptúra

**Popis:** svetlo oranžová  
stredne hrubá zmes  
s 19% soli

**Použitie:** grilovanie všetkých  
druhov mäsa

### COUNTRY MIX

#### Upravená receptúra

**Popis:** neštipľavá  
červenozeľená stredne  
hrubá zmes s 19 % soli

**Použitie:** ražnenie  
bravčového a kuracieho mäsa



### GRILOVACIE KORENIE

#### Nová receptúra

**Popis:** neštipľavá  
červenohnedá mletá  
zmes s 19 % soli

**Použitie:** grilovanie všetkých  
druhov mäsa



### GRILOVANÁ ZELENINA

#### Nová receptúra

**Popis:** mierne štipľavá  
sladkastá farebná hrubá  
zmes s 18 % soli

**Použitie:** baklažán,  
cuketa, zeler, cibuľa,  
paradajky, paprika,  
kukurica, chren a iné



### GYROS

#### Nová receptúra

**Popis:** grécka mierne ostrá  
červenohnedá stredne hrubá  
zmes s 19 % soli

**Použitie:** rôzne druhy mäsa  
pripravované na zvislom ražni  
a bežne na panvici





## KORENIACE ZMESI S OBSAHOM SOLI DO 20 %



### HRÍBOVÉ KORENIE

#### Upravená receptúra

**Popis:** mierne štiplavá svetlohnedá mletá zmes s 19 % soli a 22 % hríbov

**Použitie:** polievky, omáčky, pokrmy s hubami



### KORENIE HRUBÉ

#### Pôvodná receptúra

**Popis:** ostrá hnedočervená hrubo drvená zmes s 17 % soli

**Použitie:** steaky, stolné mlynčeky

### KURČA

#### Nová receptúra

**Popis:** mierne štiplavá hnedočervená hrubšia zmes s 18 % soli

**Použitie:** pečené či grilované kurčatá, kurací a morčací steak



### LOSOS

#### Upravená receptúra

**Popis:** štiplavá červenohnedá jemne hrubá zmes s 18 % soli

**Použitie:** obaľte dokonale rybu v zmesi a pečte na miernom ohni až do vytvorenia zlatej korenenej krusty



### PAMPA ARGENTINA

#### Nová receptúra

**Popis:** neštiplavá červenohnedá hrubšia zmes s 19 % soli

**Použitie:** grilované mäso, bravčové koleno



### RASCOVÁ KRKOVIČKA

#### Upravená receptúra

**Popis:** ostrejšia hnedosivá hrubá zmes s 19 % soli a 25 % rasce

**Použitie:** pečená bravčová krkovička

## KORENIACE ZMESI S OBSAHOM SOLI DO 20 %



### RYBY

#### Nová receptúra

**Popis:** neštipľavá žltozelená hrubšia zmes s 19 % soli

**Použitie:** rôzne kulinárske úpravy sladkovodných a morských rýb



### STEAK

#### Nová receptúra

**Popis:** ostrejšia farebná hrubá zmes s 19 % soli

**Použitie:** kurací, bravčový a hovädzí steak

### VIRGINIA

#### Nová receptúra

**Popis:** ostrejšia farebná stredne hrubá zmes s 19 % soli

**Použitie:** mäso na ražni, grilované a pečené mäso



### ZAZIKY

#### Nová receptúra

**Popis:** mierne štipľavá žltozelená hrubšia zmes s 18 % soli

**Použitie:** šalát zaziky, studená kuchyňa



## OCHUCOVADLO – KORENIACI PRÍPRAVOK S OBSAHOM SOLI DO 40 %



### GURMETKA

#### Nová receptúra

**Popis:** neštipľavá farebná hrubá zmes s 38 % soli

**Použitie:** univerzálne ochucovadlo (polievky, vývary, zeleninové jedlá a iné)





## KORENIAČE ZMESI BEZ SOLI

SORTIMENT	Neobsahuje glutamát sodný	Neobsahuje ďalšie prídavné látky „E“	Neobsahuje alergény	Neobsahuje lepok	Neobsahuje GMO	Neobsahuje biely repný cukor	Obsahuje prírodný trstinový cukor	Vhodné pre vegetariánov
GARAM MASÁLA	•	•	•	•	•	•		•
GULÁŠOVÉ KORENIE	•	•	•	•	•	•	•	•
KARÍ MADRAS	•	•	•	•	•	•		•
KORENIE ŠTVORFARBENÉ CELÉ	•	•	•	•	•	•		•
MLETÁ MÄSÁ	•	•	•	•	•	•	•	•
PERNÍKOVÉ KORENIE	•	•	•	•	•	•		•
PROVENSÁLSKE KORENIE	•	•	•	•	•	•		•
TALIANSKA BYLINNÁ ZMES	•	•	•	•	•	•		•
VARENIE VÍNA	•	•	•	•	•	•		•



## KORENIAČE ZMESI S OBSAHO M SOLI DO 10 %

SORTIMENT	Neobsahuje glutamát sodný	Neobsahuje ďalšie prídavné látky „E“	Neobsahuje alergény	Neobsahuje lepok	Neobsahuje GMO	Neobsahuje biely repný cukor	Obsahuje prírodný trstinový cukor	Vhodné pre vegetariánov
ČÍNSKE KORENIE	•	•	•	•	•	•	•	•
HARISSA	•	•	•	•	•	•		•
PIZZA ZMES	•	•	•	•	•	•		•

**PÔVODNÁ RECEPTÚRA** – nezmenené zloženie koreniacej zmesi z nášho súčasného sortimentu zodpovedajúce požiadavkám ČISTEJ LÍNIE

**UPRAVENÁ RECEPTÚRA** – koreniace zmesi sú upravené tak, aby boli chuťovo a vizuálne podobné originálnym zmesiam z nášho sortimentu a súčasne spĺňali požiadavky ČISTEJ LÍNIE – t.j. znížený obsah soli a odstránené všetky „Éčka“ vrátane glutamátu sodného i všetky alergény.

**NOVÁ RECEPTÚRA** – koreniace zmesi vychádzajú z pôvodných obľúbených zmesí, ale ich zloženie bolo výrazne pozmenené z dôvodu odstránenia vysokého percenta surovín, ktoré svojim charakterom nepatria do ČISTEJ LÍNIE. Jedná sa teda o úplne nové zmesi odlišujúce sa od originálnej receptúry zložením, vzhľadom, chuťou i vôňou.



## KORENIACE ZMESI S OBSAHO M SOLI DO 20 %

SORTIMENT	Neobsahuje glutamát sodný	Neobsahuje ďalšie prídavné látky „E“	Neobsahuje alergény	Neobsahuje lepok	Neobsahuje GMO	Neobsahuje biely repný cukor	Obsahuje prírodný trstinový cukor	Vhodné pre vegetariánov
ADAMO VE REBRÁ MEDOVÉ	•	•	•	•	•	•	•	•
AGLIO PEPERONCINI TALIA NSKE	•	•	•	•	•	•	•	•
AMERICKÁ STEAKOVÁ ZMES	•	•	•	•	•	•	•	•
BRAVČOVÉ PEČENÉ	•	•	•	•	•	•	•	•
BYLINKOVÉ MASLO	•	•	•	•	•	•	•	•
CESNAKOVÉ VARIÁCIE	•	•	•	•	•	•	•	•
COUNTRY MIX	•	•	•	•	•	•	•	•
GRILOVACIE KORENIE	•	•	•	•	•	•	•	•
GRILOVANÁ ZELENINA	•	•	•	•	•	•	•	•
GYROS	•	•	•	•	•	•	•	•
HRÍBOVÉ KORENIE	•	•	•	•	•	•	•	•
KORENIE HRUBÉ	•	•	•	•	•	•	•	•
KURČA	•	•	•	•	•	•	•	•
LOSOS	•	•	•	•	•	•	•	•
PAMPA ARGENTINA	•	•	•	•	•	•	•	•
RASCOVÁ KRKOVIČKA	•	•	•	•	•	•	•	•
RYBY	•	•	•	•	•	•	•	•
STEAK	•	•	•	•	•	•	•	•
VIRGINIA	•	•	•	•	•	•	•	•
ZAZIKY	•	•	•	•	•	•	•	•



## OCHUCOVADLO – KORENIACI PRÍPRAVOK S OBSAHO M SOLI DO 40 %

SORTIMENT	Neobsahuje glutamát sodný	Neobsahuje ďalšie prídavné látky „E“	Neobsahuje alergény	Neobsahuje lepok	Neobsahuje GMO	Neobsahuje biely repný cukor	Obsahuje prírodný trstinový cukor	Vhodné pre vegetariánov
GURMETKA	•	•	•	•	•	•	•	•



## KORENIACE MARINÁDY S OBSAHOM SOLI 12 %



### MARINÁDA BYLINKY

#### Nová receptúra

**Popis:** neštipľavá zelenosivá krémová marináda s 12 % soli

**Použitie:** grilovanie všetkých druhov mäsa, výroba bylinkového masla, príprava bylinkových dipov a omáčok



### MARINÁDA CESNAK - ĎUMBIER

#### Nová receptúra

**Popis:** sivobiela krémová marináda s 12 % soli

**Použitie:** grilovanie baranieho, jahňacieho mäsa a diviny

### MARINÁDA GRIL

#### Nová receptúra

**Popis:** neštipľavá červenohnedá krémová marináda s 12 % soli

**Použitie:** grilovanie kuracieho, bravčového a hovädzieho mäsa



### MARINÁDA GYROS

#### Nová receptúra

**Popis:** mierne štipľavá oranžová krémová marináda s 12 % soli

**Použitie:** grilovanie kuracieho, bravčového, hovädzieho a baranieho mäsa



## KORENIACE MARINÁDY S OBSAHOM SOLI 12 %

SORTIMENT	Neobsahuje glutamát sodný	Neobsahuje ďalšie prídavné látky „E“	Neobsahuje alergény	Neobsahuje lepok	Neobsahuje GMO	Neobsahuje biely repný cukor	Obsahuje prírodný trstinový cukor	Vhodné pre vegetariánov
MARINÁDA BYLINKY								
MARINÁDA CESNAK - ĎUMBIER	•	•	•	•	•	•	•	•
MARINÁDA GRIL	•	•	•	•	•	•	•	•
MARINÁDA GYROS	•	•	•	•	•	•	•	•



# VÝNIMOČNÉ JEDNODRUHOVÉ KORENIE

Viete že?

**Majorán durínsky** – majorán patrí k najpoužívanejšej bylinke v slovenskej kuchyni. Durínska odroda je typická vysokým obsahom silíc a je podobná kvalite pestovaného majoránu na Morave ešte v minulom storočí.



**Levandula** – z našej ponuky pochádza z francúzskej krajiny Provence, kde má svoje prirodzené podmienky a dosahuje najvyššiu výšku (až do výšky 100 cm) a ruka v ruke vyšší obsah silíc. V našich podmienkach rastliny dorastajú do menšej výšky (30–50 cm).

**Paprika 220 ASTA** – tajomná, aj keď stále častejšie označovaná skratka ASTA v sebe ukrýva hodnotu farby, čiže množstvo červených farbív obsiahnutých v paprike. Hodnota 220 ASTA patrí takmer k absolútnemu vrcholu vo farby, pretože pri jej mletí do nej nie sú pridávané žiadne semenka, ktoré znižujú konečnú farbu.

**Vanilka Bourbon Madagaskar** – tiež nazývaná ako kráľovná v ríši korenia je podrobená najprísnejšej kontrole kvality „odborníkmi na vôňu“ v miestnych družstvách. Stačí jediný chybný struk a celý zväzok, ktorý sa suší päť až osem dní na slnku a potom päť týždňov v tieni, je odstránený.



**Škorica cejlonská** – prezrádza zo svojho názvu krajinu pôvodu ostrov Cejlón, dnešná Srí Lanka. Jemne korenistá aromatická škorica, nazývaná tiež ako pravá škorica, obsahuje minimálne množstvo zdraviu škodlivého kumarínu (0,004 %) v porovnaní so škoricovníkom čínskym (odroda Kasie obsahuje až 5 %). Možno ju teda používať úplne bez obáv aj vo väčšom množstve. Profesionáli navyše ocenia jej jemnú chuť s nádychom tropických plodov.



**Korenje extra 550 g/l** – môžete ľahko posúdiť kvalitu korenia podľa pomerového údaja hmotnosti celého korenia na objem 1 litra. Hodnota indexu g/l vám ľahko ukáže, že vami používané korenje nepochádza z hornej partie metliny (strapca korenia), ktorá je len ľahká dutá šupka s minimálnym obsahom silíc. Kvalitné korenje sa pohybuje v škále 500-650 g/l.

# GurmEko<sup>®</sup>

*More than spices*

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

**Zákaznícky servis: 0917 47 40 40**  
Všeobecné dodacie a obchodné podmienky nájdete na [www.gurmeko.sk](http://www.gurmeko.sk)