



# Katalóg produktového radu ČISTÁ LÍNIA





Vážení zákazníci,

držíte v rukách katalóg produktov firmy GurmEko, registrovaných pod ochrannou známkou ČISTÁ LÍNIA. Výrobky označené týmto logom sú vhodné pre všetky vekové kategórie a počas svojej existencie si našli miesto najmä v školách, škôlkach, u ľudí trpiacimi alergiami, alebo tam, kde je potrebné znížiť soľ (sodík). Všetky zmesi sú vhodné pre vegetariánov a 99 % aj pre vegánov. Každý z vás tu určite nájde svoje koreniny a svoju koreninovú zmes.

Ján Jelínek

Generálny riaditeľ

## PREDSTAVUJEME PRODUKTOVÝ RAD ČISTÁ LÍNIA

**ČISTÁ LÍNIA** sú aj všetky naše jednodruhové koreniny s výnimkou tých, ktoré sú sami osebe alergénmi, ako je napríklad horčica.



**ČISTÁ LÍNIA** sú zmesi korenín a ochucovadlá, do ktorých nepridávame žiadne prísady, tzv. „E čísla“, ako je glutamát sodný, umelé farbivá, konzervačné látky alebo zvýrazňovače chuti.



**ČISTÁ LÍNIA** sú výrobky, v ktorých sa nepoužívajú žiadne alergény sledované a monitorované právnymi predpismi EÚ (na etiketách uvádzame iba alergény, ktoré sa vyskytujú vo výrobných priestoroch spoločnosti).



**ČISTÁ LÍNIA** sú produkty vhodné pre bezpečkovú diétu.

**ČISTÁ LÍNIA** sú výrobky bez soli alebo s maximálne odporučeným množstvom podľa odporúčania WHO na porciu (podliehajú dávkovaniu). Vysoká spotreba „nezdravého“ sodíka prispieva k zvýšeniu krvného tlaku a vedie k množstvu civilizačných chorôb.

**ČISTÁ LÍNIA** neobsahuje biely rafinovaný repný cukor. Na produkty, v ktorých bolo potrebné dosiahnuť sladkastú príchuť, sme použili prírodný trstinový cukor.

### Piktogramy:



Výrobok obsahuje prírodný trstinový cukor



Výrobok nie je vhodný pre vegánov



## GARAM MASÁLA

**Popis:** indická jemne štiplavá svetlohnedá mletá zmes  
**Použitie:** grilované mäsa a ražniči, ryby, strukoviny, marináda na kuracie mäso



## GULÁŠOVÉ KORENIE

**Popis:** ostrejšia červenohnedá mletá zmes  
**Použitie:** rôzne druhy gulášov



## KARÍ MADRAS

**Popis:** indická svetlá až červenožltá jemne mletá zmes  
**Použitie:** mäsové a zeleninové zmesi, zeleninové polievky, ryža, cestoviny, strukoviny, kurča, králik, ryby



## KORENIE ŠTVORFARBENNÉ CELÉ

**Popis:** štiplavá zmes čierneho, bieleho, zeleného a ružového korenia  
**Použitie:** ostré pokrmy, steaky zo všetkých druhov mäsa, dekorácie alebo do stolných mlynčekov



## MLETÁ MÄSÁ

**Popis:** ostrejšia červenohnedá stredne hrubá zmes  
**Použitie:** mletá mäsa, karbonátky, sekaná, hamburgery, mäsové gule, mäsové plnky



## PERNÍKOVÉ KORENIE

**Popis:** silne aromatická hnedá mletá zmes  
**Použitie:** perníky, slávnostné a vianočné pečivo



## PROVENSÁLSKE KORENIE

**Popis:** francúzska neostrá svetlo zelená hrubá zmes  
**Použitie:** šaláty, dressingy, majonézy, paštéty, polievky, omáčky, bylinné octy



## TALIANSKA BYLINNÁ ZMES

**Popis:** neštiplavá hnedozelená stredne hrubá zmes  
**Použitie:** mleté alebo sekané mäsové zmesi, pizza, zeleninové, vaječné, cestovinové a zemiakové šaláty, marinovanie mäsa



## VARENIE VÍNA



**Popis:** aromatická hnedá hrubá zmes  
**Použitie:** alkoholické nápoje

# KORENINOVÉ ZMESI S OBSAHOM SOLI



## ADAMOVE REBRÁ MEDOVÉ

**Popis:** medovo sladká červeno hnedá mletá zmes, **19 % soli** a 14 % sušeného medu  
**Použitie:** kombinácia medu a korenia na rebierka

  obsahuje med



## AGLIO PEPERONCINI TALIANSKE

**Popis:** talianska stredne ostrá červenožltá hrubá zmes, **15 % soli**  
**Použitie:** cestoviny, náplne cestovín, pizza, šaláty, grilovaná zelenina, vaječné pokrmy



## AMERICKÁ STEAKOVÁ ZMES

**Popis:** ostrá farebná stredne hrubá zmes, **17 % soli**  
**Použitie:** kuracie, jahňacie, baranie a bravčové mäso, ryby, krevety





## BRAVČOVÉ PEČENÉ

**Popis:** jemne štiplavá hnedožltá hrubšia zmes, **19 % soli**  
**Použitie:** pečenie bravčového mäsa



## BYLINKOVÉ MASLO

**Popis:** neštiplavá zelenočervená hrubá zmes, **18 % soli**  
**Použitie:** bylinkové maslo, bylinné polievky, omáčky





## CESNAKOVÉ VARIÁCE

**Popis:** svetlo oranžová stredne hrubá zmes, **19 % soli**  
**Použitie:** grilovanie všetkých druhov mäsa



## COUNTRY MIX

**Popis:** neštiplavá červeno zelená stredne hrubá zmes, **19 % soli**  
**Použitie:** ražnenie bravčového a kuracieho mäsa





## ČÍNSKE KORENIE

**Popis:** jemne štiplavá žltá hnedá mletá zmes, **9 % soli**  
**Použitie:** kuracie mäso, pokrmy ázijskej kuchyne





## GRILOVACIE KORENIE

**Popis:** neštiplavá červeno hnedá mletá zmes, **19 % soli**  
**Použitie:** grilovanie všetkých druhov mäsa





## GRILOVANÁ ZELENINA

**Popis:** mierne štiplavá sladká farebná hrubá zmes, **18 % soli**  
**Použitie:** baklažán, cuketa, zeler, cibuľa, paradajky, paprika, kukurica, chren a iné





### GURMETKA

**Popis:** neštiplavá farebná hrubá zmes, **39 % soli**  
**Použitie:** univerzálne ochucovadlo (polievky, vývary, zeleninové jedlá a iné)



### GYROS

**Popis:** grécka mierne ostrá červenohnedá stredne hrubá zmes, **19 % soli**  
**Použitie:** rôzne druhy mäsa pripravované na zvislom ražni a bežne na panvici



### HARISSA

**Popis:** tuniská ostrá červená mletá zmes, **8 % soli**  
**Použitie:** pečená mäsa, dusená zelenina



### HRÍBOVÉ KORENIE

**Popis:** mierne štiplavá svetlohnedá mletá zmes, **19 % soli** a 22 % hríbov  
**Použitie:** polievky, omáčky, pokrmy s hubami



### KORENIE HRUBÉ

**Popis:** ostrá hnedočervená hrubo drvená zmes, **17 % soli**  
**Použitie:** steaky, stolné mlynčeky



### KURČA

**Popis:** mierne štiplavá hnedočervená hrubšia zmes, **18 % soli**  
**Použitie:** pečené či grilované kurčatá, kurací a morčací steak



### PAMPA ARGENTINA

**Popis:** neštiplavá červenohnedá hrubšia zmes, **19 % soli**  
**Použitie:** grilované mäsa, bravčové koleno



### RASCOVÁ KRKOVIČKA

**Popis:** ostrejšia hnedosivá hrubá zmes, **19 % soli** a 25 % rasce  
**Použitie:** pečená bravčová krkovička



### RYBA NA MLYNÁRSKY SPÔSOB

**Popis:** červená zmes kukuričnej múky, papriky a ďalších korenín, **21 % soli**  
**Použitie:** obalovacia zmes na akékoľvek sladkovodné ryby



### RYBY

**Popis:** neštiplavá žltozelená hrubšia zmes, **19 % soli**  
**Použitie:** rôzne kulinárske úpravy sladkovodných a morských rýb



# KORENINOVÉ ZMESI S OBSAHOM SOLI



## STEAK

**Popis:** ostrejšia farebná hrubá zmes, **19 % soli**  
**Použitie:** kurací, bravčový a hovädzí steak



## ZAZIKY

**Popis:** mierne štiplavá žltozelená hrubšia zmes, **18 % soli**  
**Použitie:** šalát zaziky, studená kuchyňa



## TASMÁNSKE BBQ

**Popis:** prémiová kombinácia divorastúceho a horského korenia so sladko údenou chuťou trstinového cukru a chipotle papričiek, **16 % soli**  
**Použitie:** príprava netradičných steakov, hamburgerov, rebierok a grilovanej zeleniny



## VÝNIMOČNÉ JEDNODRUHOVÉ KORENIE

Hľadajte známe aj menej záme druhy v našom  
Produktovom katalógu korenín a koreninových prípravkov.

**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).



### **Škorica cejlonská (Cinnamomum zeylanicum)**

– 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.



**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 sušil päť až osem dní na slnku a potom päť týždňov v tieni, je odstránený.



**Korenje čierne mleté (min. 550 g/l)** – môžete ľahko posúdiť kvalitu korenja podľa pomerového údajja hmotnosti celého korenja na objem 1 litra. Hodnota

indexu g/l vám ľahko ukáže, že vami používané korenje nepochádza z hornej partie metliny (strapca korenja), ktorá je len ľahká dutá šupka s minimálnym obsahom silíc. Kvalitné korenja sa pohybujú v škále 500–650 g/l.

V prípade objednávky alebo otázok kontaktujte náš zákaznícky servis:

**+421 917 474 040**

alebo priamo objednávajte na našom eshope

**[www.dobrekoreniny.sk](http://www.dobrekoreniny.sk)**



GurmEko s.r.o. - organizačná zložka  
Bystrická cesta 45, 034 01 Ružomberok