



KORENINY A KORENINOVÉ PRÍPRAVKY

PRODUKTOVÝ KATALÓG



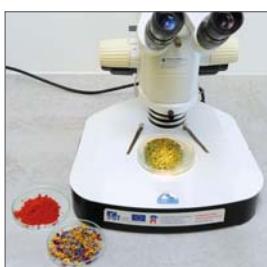
Kto sme

Sme českou rodinou 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 laboratóriach, **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 **VELKOOBCHODNÝCH DISTRIBUČNÝCH PARTNEROV SI VYBERIETE** alebo si zvolíte priamy nákup, nás predajný tím je vám plne k dispozícii. Potrebujete poradiť? Zavolajte na nás **ZÁKAZNICKÝ 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 prejst' vlastným tempom a v pokoj? Naše produkty nájdete aj na **e-shope: www.dobrekoreniny.sk**. Môžete si byť istí, že budete vždy v správnych rukách.



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



V oblasti BIO potravín sме držiteľmi certifikácie spoločnosti NATURALIS.



GurmEko je členom EURÓPSKEJ ASOCIÁCIE VÝROBCOV KORENÍN.

V našej ponuke nájdete:

- 4–7 **JEDNODRUHOVÉ KORENINY,
OLEJNATÉ SEMENÁ A SUŠENÁ ZELENINA**
- 8–13 **KORENINOVÉ ZMESI A KORENINOVÉ PRÍPRAVKY**
- 14–16 **KORENINOVÉ ZMESI A KORENINOVÉ
PRÍPRAVKY – ČISTÁ LÍNIA**
- 17 **BIO KORENINY A ZELENINA**
- 18–19 **KONVENIENCIE**
- 20 **HUBY**
- 20 **SOLI A CUKRY**
- 21 **POTRAVINOVÉ PRÍPRAVKY**
- 21 **MOLEKULÁRNA KUCHYŇA**



Chcete o koreninách vedieť viac?

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

Číselník alergénov:

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

- 7 - mlieko a výrobky z neho, vrátane laktózy
- 8 - orechy, ktorími sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandske 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 siričitan v koncentráciach vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l
- 13 - vlnči 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 bielkovina

Piktogramy:

 alergény

 soľ

 obsahuje glutaman sodný

 nevhodné pre vegetariánov

 nevhodné pre vegánov



zmesi vytvorené na základe originálnych národných receptúr

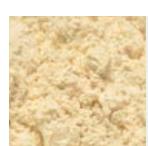
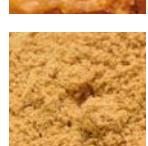
Informácie uvedené pri jednotlivých výrobkoch sú iba informatívneho charakteru.

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

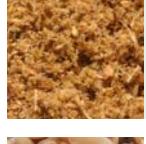
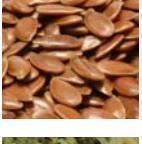
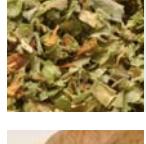
JEDNODRUHOVÉ KORENINY, OLEJNATÉ SEMENÁ A SUŠENÁ ZELENINA

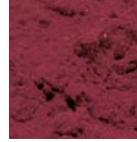
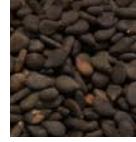
Vhodne zvolené koreniny a sušená zelenina dodá pripravovaným pokrmom výraznú chuť a nevšednú vôňu. Bežné jedlo sa tak so správne zvolenými koreninami stane kulinárskym zážitkom. Vyberte si z viac ako 80 druhov jednodruhových korenín a zeleniny z našej ponuky. Budťte si istí vysokou kvalitou, stálou a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



	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 S 11 %		CESNAKOVÁ PASTA PS30 S 31,5 %
	CIBUĽA MLETÁ		CIBUĽA PLÁTKY		CIBUĽA RESTOVANÁ A 1 S 1,6 %
	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

JEDNODRUHOVÉ KORENINY, OLEJNATÉ SEMENÁ A SUŠENÁ ZELENINA

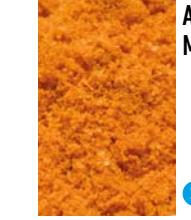
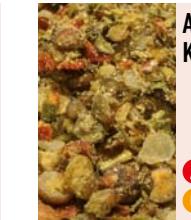
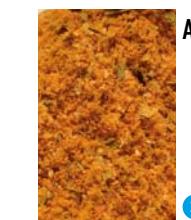
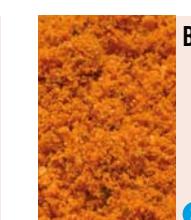
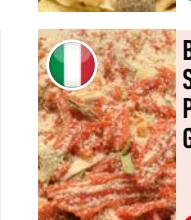
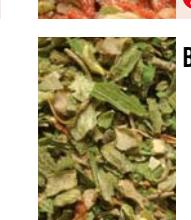
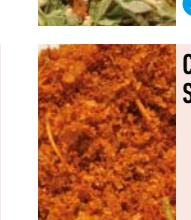
	KARDAMÓM SEMENÁ		KAROB PRÁŠOK		KAROTKA MLETÁ
	KLINČEK CELÝ		KLINČEK MLETÝ		KÓPOR ŠPIČKY
	KORENIE BIELE CELÉ (600 g/l)		KORENIE BIELE MLETÉ		KORENIE CAYENSKE MLETÉ
	KORENIE ČIERNE CELÉ (550 g/l)		KORENIE ČIERNE CELÉ KAMPOTSKÉ		KORENIE ČIERNE DLHÉ (<i>Fructus piperis longi</i>)
	KORENIE ČIERNE DRVENÉ		KORENIE ČIERNE MLETÉ (min. 550 g/l)		KORENIE RUŽOVÉ (<i>Schinus terebinthifolius</i>)
	KORENIE SEČUÁNSKE CELÉ		KORENIE ZELENÉ CELÉ		KORENIE ZELENÉ DRVENÉ
	KORENIE ZELENÉ V NÁLEVЕ		KORIANDER CELÝ		KORIANDER LIST DRVENÝ (<i>Cilantro</i>)
	KORIANDER MLETÝ		KURKUMA MLETÁ		ĽANOVÉ SEMIENKO HNEDÉ
	ĽANOVÉ SEMIENKO ZLATÉ		LEVANDUĽA 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 A 11		SEZAMOVÉ SEMIENKO ČIERNE A 11		ŠAFRAN CELÝ (Supperior)
	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 A 9		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.



	ADAMOVE REBRÁ MEDOVÉ NEŠTIPLAVÉ S 41 % G V c	<p>Výrazne medová aróma a sladkastá chut. Zmes vhodná na prípravu pečených rebierok, bôčika, mäsa na gril. Obsahuje: soľ, papriku, cesnak, cukor, kurkumu, medovú arómu, sušený med (1 %).</p>		ADAMOVE REBRÁ MEDOVÉ ŠTIPLAVÉ S 41 % G V c	<p>Jemná medová vôňa a výrazná chut, ktorá kombinuje pikantné tóny a medovú sladkosť. Obsahuje: soľ, papriku, cesnak, cukor, chilli, džumbier, kurkumu, medovú arómu, sušený med (1 %).</p>
	ADŽIKA GRUZÍNSKA ZMES A 9 S 13 %	<p>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, mätu, bobkový list, majorán, zeler, petržlen, saturejku, chilli.</p>		AMAZÓNSKE KORENIE A 7 S 24 % G V b	<p>Stredne štiplavá, korenistá chuf. Ideálna na prípravu steakov, pečenie a grilovanie pokrmov. Obsahuje: čierne korenie, soľ, papriku, cesnak, cibuľu, cukor, tymián, rastlinný olej, sušené mlieko, rozmarín, pažitku.</p>
	AMERICKÁ STEAKOVÁ ZMES S 18 % G	<p>Ostrá pikantná zmes s typickou korenistou chufou. 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.</p>		AMERICKÉ ZEMIAKY S 31 % G	<p>Zmes s jemne pikantou a ľahko sladkastou chufou. Uľahčí prípravu amerických zemiakov a ďalších zemiakových príloh bez nutnosti ďalšieho solenia. Obsahuje: soľ, papriku, cesnak, pažitku, rascu, koriander, džumbier, čierne korenie, muškátový orech, petržlen, chilli.</p>
	ASADO S 12 % G	<p>Typické argentínske korenie so sladkastou, štiplavou a výrazne zeleninovou chufou. Je ideálne na prípravu grilovaných a dusených pokrmov. Obsahuje: papriku, čierne korenie, cibuľu, soľ, oregano, paštňák.</p>		BARBECUE S 13 % G	<p>Ostrosladká chuf, typická na prípravu barbecue v americkom štýle. Obsahuje: papriku, paradajkový prášok, soľ, čierne korenie, cukor, cibuľu, rastlinný olej, koriander, kurkumu, cesnak.</p>
	BRAVČOVÉ PEČENÉ S 51 %	<p>Vyvážená a jemne pikantná zmes, typická pre českú kuchyňu. Je vhodná najmä na prípravu bravčového karé. Obsahuje: cesnak, cibuľu, rascu, soľ, koriander, čierne korenie.</p>		BRAZÍLSKA KORENINOVÁ SOĽ S 39 % G	<p>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.</p>
	BRUSCHETTA BYLINKOVÁ BEZ PRIDANÉHO GLUTAMANU S 8 %	<p>Paradajková vôňa a cesnaková chuf s jemnými tónmi talianskych bylinkyiek perfektne doladia raňajkové tousty a chutkovky. Obsahuje: paradajkové pyré, cesnak, cibuľu, soľ, bazalku, oregano.</p>		BRUSCHETTA SYROVÁ BEZ PRIDANÉHO GLUTAMANU A 7 S 8 % G V b	<p>Intenzívna syrová vôňa a chuf je ideálna na prípravu raňajok a chutoviek v typicky juhoeurópskom štýle. Obsahuje: paradajkové pyré, aromatickú zmes typu cedar, srívátku, tavený syr, cesnak, soľ, cibuľu, oregano, bazalku.</p>
	BRUSCHETTA ZELENINOVÁ BEZ PRIDANÉHO GLUTAMANU A 1 S 10 %	<p>Pikantná paradajkovo-cibuľovo-cesnaková chuf a príjemná zeleninová vôňa. Zmes vhodná na prípravu toastov a zapekanie minútkových pokrmov. Obsahuje: cibuľu, paradajkové pyré, cibuľu restovanú, papriku, cesnak, soľ, bazalku, oregano, pažitku, chilli.</p>		BYLINKOVÉ MASLO S 26 %	<p>Bylinková chuf 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.</p>
	BYLINNÉ KORENIE S 11 % G	<p>Chutovo vyvážená zmes bylín a zeleniny s bylinkovou chufou a vôňou. Vhodná na prípravu steakov ale aj univerzálné korenie v každej kuchyni. Obsahuje: cesnak, cibuľu, bazalku, tymián, soľ, petržlen, pažitku, kurkumu, papriku, cukor.</p>		COUNTRY MIX NA STEAK A RAŽEN S 41 % G	<p>Papriková vôňa, slaná, ľahko štiplavá papriková chuf. Vhodná najmä na grilovanie a raženie ľubovoľného druhu mäsa, steakov a klobás. Obsahuje: soľ, papriku, rozmarín, oregano, chilli, rastlinný olej.</p>

KORENINOVÉ ZMESI A KORENINOVÉ PRÍPRAVKY



ČÍNSKE KORENIE

Aromatická korenistá vôňa a sladkastá, mierne štipavá chuf korenín typických na prípravu ázijských pokrmov. Obsahuje: papriku, soľ, cukor, koriander, kurkumu, cibuľu, džumbier, 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

Lahko pikantná zmes pripravená podľa obľúbenej receptúry niekdajšej preve dámky 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, paštňák, tymián, petržlen, rastlinný olej.

A 10 S 39 % G



GRILOVACIE KORENIE NESTIPLAVÉ

Univerzálna, jemne mletá zmes s korenistou vôňou a paprikou chufou 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 %



GULÁŠOVÉ KORENIE ŠTIPLAVÉ

Pikantná, výrazne papriková chuf a typická korenistá vôňa ideálna na prípravu pikantných gulášov, polievok a omáčok. Obsahuje: papriku, čierne korenie, cesnak, cibuľu, horčicu, majorán, cukor, rascu, koriander.

A 10 G



GOURMETKA HRUBÁ

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

A 9 S 67 % G



GYROS

Pôvodom grécka zmes drvených korenín a bylinky s bohatou vôňou a intenzívnej príjemnej chufou, 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



ČUBRICA

Aromatická vôňa a ľahko horká chuf 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 chuf s jemnou štiplavosfou 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 hrubo zmes charakteristickou 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 paprikou chufou. Obsahuje: soľ, papriku, koriander, cesnak, horčicu, rascu, chilli, rastlinný olej.

A 10 S 43 %



GULÁŠOVÉ KORENIE NESTIPLAVÉ

Neštiplavá chuf 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



GOURMETKA BEZ PRIDANÉHO GLUTAMANU

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

A 9 S 61 %



GOURMETKA JEMNÁ

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

A 7 S 61 % G Y b



GYROS ČERVENÝ

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

S 33 % G

	HRANOLKY  S 85 % 	Aromatická vôňa a slaná, koreninová chuf 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.		HRÍBOVÉ KORENIE  A 10  S 21 % 	Mierne slaná hríbová chuf a vôňa na dochutenie polievok, omáčok a ďalších hubových jedál. Obsahuje: hríby, soľ, horčicu, koriander, rascu, čierne korenie, cibuľu, petržlen, rastlinný olej.
	CHIMICHURRI  A 6, 7, 9, 10 S 21 % 	Ľahko pikantná chuf 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.		KAJUNSKÉ KORENIE  A 10  S 23 %	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.
	KARI COLOMBO  A 10	Anglický (neštiplavý) variant zmesi typickej na dochutenie mäsových a zeleninových jedál, polievok, ryže a ďalších pokrmov. Obsahuje: kurkumu, horčicu, koriander, cesnak, ďumbier.		KARI THAJSKÝ TYP  Jedna z najostrejších karí zmesí s menšou prímesou kurkumu a výrazne väčším podielom chilli a rímskej rasci. Obsahuje: papriku, kurkumu, koriander, senovku, rímsku rascu, chilli, korenie, ďumbier, cibuľu.	
	KORENIE CITRÓNOVÉ  S 6 %	Citrónová vôňa a pikantná chuf zmesi je určená najmä na prípravu rýb, kuracieho mäsa a divín. Obsahuje: citrónovú kôru, biele korenie, soľ.		KORENIE ŠTVORFAREBNÉ DRVENÉ 	Farebná zmes bieleho, čierneho, ružového a zeleného korenia na dochutenie a farebnú dekoráciu steakov a iných pečených miás. Obsahuje: korenie biele, čierne, zelené a ružové.
	KOVBOJSKÉ KORENIE S VÔŇOU UDiarne  S 29 % 	Originálna zmes s aromatickou dymovou vôňou a slano korenistou, jemne štiplavou chufou. Je určená na prípravu mäsa na otvorenom ohni a na lávových griloch. Obsahuje: čierne korenie, soľ, citrónovú kôru, cukor, majorán, papriku, rastlinný olej, dymovú arómu.		KURČA BONO  S 76 %	Papriková chuf a koreninová vôňa s výrazným bazalkovým nádychom, vhodná na pečenie a grilovanie kurčiat a inej hydiny. Obsahuje: soľ, papriku, rastlinný olej, bazalku, čierne korenie.
	KURČA GOLD  S 58 % 	Koreninová vôňa a cesnakovo-papriková chuf s jemným cibulovým nádychom na pečenie a grilovanie hydiny, králiku, divín a ďalších druhov mäsa. Obsahuje: soľ, papriku, cibuľu, cesnak, cukor, chilli, rascu, petržlen, rozmarín.		KURČA PEPÍNO  A 10  S 46 % 	Intenzívna paprikovo-bylinková chuf 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.
	MARINOVACIA ZMES HORČICA - ČIERNE KORENIE  A 10  S 42 % 	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.		MEXICKÉ KORENIE 	Papriková vôňa a jemne pikantná chuf pôvodom mexickej zmesi je vhodná na prípravu marinád a dochutenie najrôznejších pokrmov. Obsahuje: papriku, nové korenie, chilli, cibuľu, bobkový list, cesnak, rozmarín.
	PAELLA  S 19 % 	Zeleninová vôňa a štiplavá paradajková chuf je vhodná na prípravu rizota, dusenej zeleniny, polievok a mletých zmesí, ktoré určite obohatí atraktívnu farebnou štruktúrou. Obsahuje: papriku, soľ, paradajkový prášok, cibuľu, cesnak, kurkumu, čierne korenie, chilli, rastlinný olej.		PAMPA ARGENTÍNA  A 10  S 46 % 	Jemne štiplavá chuf zmesi s viditeľnými kúskami cibuľky je ideálna na dlhšie marinovanie a pečenie. Obsahuje: soľ, papriku, cibuľu, horčicu, petržlen, koriander, rastlinný olej, čierne korenie, tymián.

KORENINOVÉ ZMESI A KORENINOVÉ PRÍPRAVKY



PEČENÉ ZEMIAKY

Rascovo-petržlenová vôňa a chuf 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 %



PRASIAKTO NA PIVE

Exkluzívna slanosladká, jemne koreninová chut je oblúbená najmä na opekanie a pečenie ťubovoľného mäsa. Obsahuje: soľ, cibuľu, pivné ingredience, cukor, cesnak, papriku, rascu, paradajkový prášok, chilli, čierne korenie, tymián.

A 1 S 30 % G



RYBY ČERVENÉ

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

A 10 S 12 % G



STEAKOVÉ KORENIE

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

S 63 % G



SYROVÉ VARIÁCIE BEZ PRIDANÉHO GLUTAMANU

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

A 6, 7 S 22 % Y b



ŠALÁTOVÉ BYLINKY

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

A 7,9 S 19 % Y b



ŠTVORO KVIETKOV (JEDLÉ KVETY)

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



TRHANÉ MÄSO BRAŇA MICHALČÍKA

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

A 10 S 13 % Y b



PIZZA ZMES

S 7 %

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



RASCOVÁ KRKOVIČKA

A 10 S 28 %

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



RYBY ZELENÉ

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



SV. HUBERT MLETÝ

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



ŠALÁTOVÁ ZÁLIEVKA ŠPECIÁL

Sladkokyslá chuf, aromatická vôňa a hrubá štruktúra. Dôaka tomu je zmes vhodná na rýchlu prípravu najrôznejších šalátových záleiek. Obsahuje: cukor, soľ, paštňák, zeler, cesnak, karotku, horčicu, petržlen, rastlinný olej.

A 9,10 S 26 % G



ŠPAGETY - CESTOVINY

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

G



TANDOORI MASÁLA GURMEKO

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

A 1,9 S 25 %



ÚDENÁ SOĽ

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

S 81 % G


**VARENÉ VÍNO
(INSTANTNÉ)**

Originálna sladkastá vôňa a chuf 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.


**VICTORIA
UNIVERZÁL**

Pikantná kombinácia cibule, papriky a čierneho korenia je skvelá na grilovanie a pečenie rozmanitých druhov mäsa. Obsahuje: sóľ, 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

VARIANT DEKOR

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

A 10

ZAZIKY

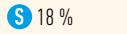
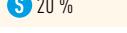
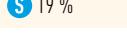
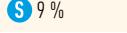
Kôprová vôňa a cesnakovo-kôprová chuf je nevyhnutná na prípravu originálneho gréckeho pokrmu, zeleninových šalátov a veľmi chutných dipov. Obsahuje: cesnak, cibuľu, sóľ, čierne korenie, kôpor, kurkumu.

S 33 % G


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, konzerventy, zvýrazňovače 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.



	ADAMOVE REBRÁ MEDOVÉ - ČL	<p>Výrazne medová aróma a sladkastá chut. Zmes vhodná na prípravu pečených rebierok, bôčika, mäsa na gril. Obsahuje: papriku, soľ (max. 20 %), sušený med (14 %), trstinový cukor, cesnak, cibuľa, džumbier, kurkumu, extrakt korenia (cesnak).</p>		
	AMERICKÁ STEAKOVÁ ZMES - ČL	<p>Ostrá zmes s typickou korenistou chufou. Vhodná na prípravu steakov a grilovanie, ale aj raženie všetkých druhov mäsa. Obsahuje: čierne korenie, soľ (max. 18 %), papriku, cesnak, cibuľa, trstinový cukor, bazalku, nové korenie, petržlen, kurkumu, extrakt korenia (korenie).</p>		
	BYLINKOVÉ MASLO - ČL	<p>Bylinková chuf i vôňa zmesi vhodná na prípravu bylinkového masla, alebo ako prísada do polievok, omáčok, nátierok a ďalších pokrmov. Obsahuje: soľ (max. 19 %), pažitku, petržlen, cesnak, cibuľa, papriku, oregano, majorán, trebušku, trstinový cukor, citrónovú trávu, citrónovú kôru.</p>		
	COUNTRY MIX - ČL	<p>Papriková vôňa a ľahko štiplavá papriková chuf. Vhodná najmä na grilovanie a raženie ľubovoľného druhu mäsa, steakov a klobás. Obsahuje: papriku, soľ (max. 20 %), oregano, koriander, rozmarín, cesnak, cibuľa, trstinový cukor, chilli, extrakt korenia (paprika).</p>		
	GARAM MASALA - ČL	<p>Exotická chuf 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.</p>		
	GRILOVANÁ ZELENINA - ČL	<p>Univerzálna zmes cesnaku, papriky a bylinky, určená na prípravu grilovanej zeleniny a iných zeleninových pokrmov. Obsahuje: soľ (max. 19 %), papriku, cesnak, cibuľa, trstinový cukor, šípku, pažitku, petržlen, cesnak medvedí, chilli, bazalku, oregano, rozmarín, šalviu, džumbier.</p>		
	GURMETKA - ČL	<p>Univerzálna, jemne mletá zmes so zeleninovou chufou a vôňou, prípravená podľa tradičnej receptúry. Obsahuje: soľ (max. 39 %), trstinový cukor, karotku, cesnak, cibuľa, paštňák, pór, papriku, zemiaky, petržlen, ligurček, kurkumu, bobkový list, čierne korenie.</p>		
	HARISSA - ČL	<p>Pikantná chuf 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.</p>		
	AGLIO PEPPERONCINI TALIANSKE - ČL	<p>Taliánska stredne ostrá zmes s chufou cesnaku a chilli. Obsahuje: cibuľa, cesnak, papriku, soľ (max. 16 %), chilli, čierne korenie, oregano, petržlen.</p>		
	BRAVČOVÉ PEČENÉ - ČL	<p>Vyvážená, jemne pikantná zmes typická pre slovenskú kuchyňu. Je vhodná najmä na prípravu bravčového karé. Obsahuje: cesnak, cibuľa, rascu, soľ (max. 20 %), koriander, čierne korenie.</p>		
	CESNAKOVÉ VARIÁCIE - ČL	<p>Atraktívna chuf a vôňa cesnaku a medvedieho cesnaku. Vhodná na grilovanie všetkých druhov mäsa. Obsahuje: cesnak (47 %), soľ (max. 20 %), cibuľa, rascu, papriku, čierne korenie, džumbier, medvedí cesnak (1 %), petržlen, citrónovú kôru, extrakt korenia (cesnak).</p>		
	ČÍNSKE KORENIE - ČL	<p>Aromatická koreninová vôňa a sladkastá, mierne pálivá chuf korenín typických pre prípravu ázijských pokrmov. Obsahuje: papriku, koriander, trstinový cukor, soľ (max. 10 %), kurkumu, cesnak, cibuľa, fenikel, škoricu, citrónovú kôru, senovku, čierne korenie.</p>		
	GRILOVACIE KORENIE - ČL	<p>Univerzálna, jemne mletá zmes s koreninovou vôňou a paprikovou chufou, skvelá na grilovanie ľubovoľného druhu mäsa a zeleniny. Obsahuje: papriku, soľ (max. 20 %), cibuľa, cesnak, koriander, trstinový cukor, rascu, šalviu.</p>		
	GULÁŠOVÉ KORENIE - ČL	<p>Papriková, ľahko pikantná chuf a koreninová vôňa. Zmes je skvelá na prípravu gulášov, omáčok a polievok. Obsahuje: papriku, paradajkový prášok, cesnak, cibuľa, majorán, trstinový cukor, čierne korenie, rascu, koriander.</p>		
	GYROS - ČL	<p>Pôvodom grécka zmes korenia určená na prípravu teplej a studenej kuchyne. Obsahuje: papriku, soľ (max. 20 %), cesnak, cibuľa, koriander, paradajkový prášok, kurkumu, trstinový cukor, čierne korenie, petržlen, oregano, bazalku, rozmarín, tymián, muškátový orech.</p>		
	HRÍBOVÉ KORENIE - ČL	<p>Hríbová chuf a vôňa na dochutenie polievok, omáčok a ďalších hubových jedál. Obsahuje: hríby (22 %), cibuľa, soľ (max. 20 %), koriander, karotku, rascu, petržlen, čierne korenie, paštňák, cesnak, citrónovú kôru.</p>		

KORENINOVÉ ZMESI A KORENINOVÉ PRÍPRAVKY – ČISTÁ LÍNIA



KARI MADRAS - ČL

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



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.



MLETÉ MÄSÁ - ČL

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



PERNÍKOVÉ KORENIE - ČL

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



RASCOVÁ KRKOVIČKA - ČL

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

17 %



RYBA NA MLYNÁRSKY SPÔSOB - ČL

Originálna zmes, chufovo vyvážená a jednoducho použiteľná. Rybu stačí fahkým tlakom obaliť v zmesi, nechaj 10 minút odležať, potom môžete vyprážať alebo piecť v rúre. Obsahuje: kukuričnú múku, jedlú soľ (max. 21 %), papriku, rascu, cesnak, petržlen, kópor, čierne korenie.

17 %



TALIANSKA BYLINNÁ ZMES - ČL

Neštipľavá univerzálna zmes s chufou a vôňou klasických talianskych byliniek. 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.



KORENIE HRUBÉ - ČL

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

17 %



KURČA - ČL

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

21 %



PAMPA ARGENTÍNA - ČL

Jemne pikantná chuf 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).

20 %



PROVENSAĽSKÉ KORENIE - ČL

Typická francúzska univerzálna zmes bylinky 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 chuf zmesi na pečenie a vyprážanie sladkovodných a morských rýb. Obsahuje: soľ (max. 20 %), cibuľu, cesnak, trstinový cukor, koriander, petržlen, kópor, pažítku, papriku, citrónovú kôru, kurkumu, bobkový list, citrónovú trávu, oregano, rozmarín, džumbier, čierne korenie.

20 %



STEAK - ČL

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

20 %



TASMÁNSKE BBQ - ČL

Zmes výnimocná svojím zložením vďaka horskému koreniu vhodná na barbecue, ryby alebo vásade, kde chcete dosiahnuť pikantnú chuf. Obsahuje: čierne korenie, jedlú soľ (max. 17 %), trstinový cukor, chilli, papriku, korenie bourbonské, paradajky, sumach, korenie Tasmánske horské (5 %), rastlinný olej (repkový).

17 %



ZAZIKY - ČL

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

19 %



VYLEPŠENÁ RECEPTÚRA

BIO koreniny a zelenina

Čoraz viac ľudí zaraďuje do svojho jedálnička podľa možnosti chemicky neošetrené 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 byliniek. 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 konveniencií, ktoré spĺňajú najvyššie nároky súčasnej gastrónomie. Sortiment produktov bez obsahu glutamanu neustále rozširujeme. Sú obsahom našej ponuky.



BUJÓNY A VÝVARY

ČÍRY MÄSOVÝ VÝVAR



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

GURMEX



A 6 S 67 % G

HUBOVÝ VÝVAR



A 9 S 44 % G

ÚDENÝ VÝVAR



A 6, 7 S 50 % G

VÝVAR S HOVĀDZOU PRÍCHUŤOU



A 6, 9 S 51 % G

VÝVAR S HOVĀDZOU PRÍCHUŤOU BEZ PRIDANÉHO GLUTAMANU



A 6, 9 S 51 %

VÝVAR SO SLEPAČOU PRÍCHUŤOU



A 6, 9 S 51 % G Z b

VÝVAR SO SLEPAČOU PRÍCHUŤOU BEZ PRIDANÉHO GLUTAMANU



A 6, 9 S 52 % Z b

VÝVAR S RYBACOU PRÍCHUŤOU



A 9 S 32 % G

ZELENINOVÝ VÝVAR



A 6, 9 S 46 % G

ZELENINOVÝ VÝVAR BEZ PRIDANÉHO GLUTAMANU



A 6, 9 S 46 %

TEKUTÉ OCHUCOVADLÁ A PRÍPRAVKY



KULÉR



POLIEVKOVÉ KORENIE



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 Y b



MINÚTKA ŠŤAVA K MÄSU

A 1, 6 S 20 % G



TMAVÁ OMÁČKA

A 1, 7 S 10 % G Y 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 Y 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



JUDÁŠOVU 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

Sol' je neodmysliteľným základom každého jedla.

Avšak aj medzi ponukou solí môžeme vybrať typy rozdielnej chute, 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 %



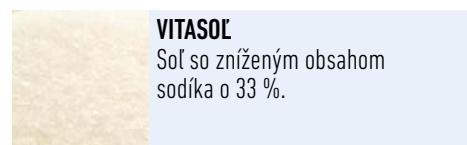
JEDLÁ SOĽ
MORSKÁ JEMNÁ

S 100 %



SOĽ
HIMALÁJSKA - RUŽOVÁ

S 100 %



VITASOĽ
Soľ so zníženým obsahom sodíka o 33 %.



ŠKORICOVÝ CUKOR



VANILKOVÝ CUKOR
S pravou vanilkou.

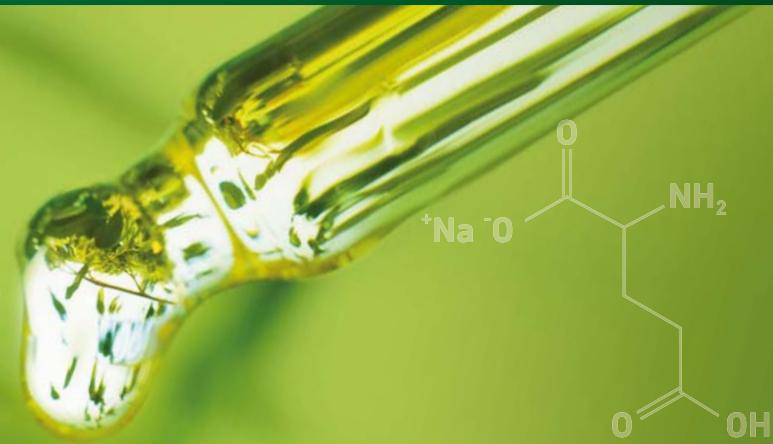


VANILÍNOVÝ CUKOR

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 dávkujte od 4 do 15 g na jeden kg hmotnosti.

3,1 %



DUSITANOVÁ SOLIACA ZMES E250

99,4 %



FLORENTÍNSKA SEMIENKOVÁ ZMES

Základ na pečenie sušienok a cukroviniek z olejnatých semien.



GLUTAMÍN SODNÝ E621



KUKURIČNÁ MÚKA



KUKURIČNÝ ŠKROB



KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA



KYPRIACI PRÁŠOK DO PEČIVA BEZFOSFÁTOVÝ



TEKUTÝ DYM



ZÁPRAŽKA SVETLÁ



ZÁPRAŽKA TMAVÁ



ZEMIAKOVÝ ŠKROB



ZKREHČOVAČ

7 b



ZMES NA OBAĽOVANIE SO SEZAMOM

1, 3, 11 7 % a



ŽELATÍNA BRAVČOVÁ BLOOM 220

Podľa požadovanej tuhosti dávkujte 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 zahušťovaladlá, emulgátory, stabilizátory.

ALGINÁT SODNÝ E401

CITRÁT SODNÝ E331

GUMA GELLAN E418

CHLORID VÁPENATÝ E509

LAKTÁT VÁPENATÝ E327

MALTODEXTRIN

SÓJOVÝ LECITÍN E322

XANTHANOVÁ GUMA E415

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 dôz aj fólií splňa najvyššie nároky na zachovanie kvality a zdravotnej nezávadnosti výrobkov.





FOOD INDUSTRY



Ako firma disponujeme širokou škálou zariadení na výrobu produktov pre potravinársku výrobu. Ponúkame široký sortiment balení od 0,5 kg po veľké 25 kg priemyselné balenia a paletové množstvá, čím podporujeme aj malé a stredné firmy.



Spracovanie mlieka



Pekárne



Výroba lahôdok



Spracovanie mäsa



Výroba hotových jedál a polotovarov



Konzervárne



Cukrárenstvo



Výroba cestovín



Alkoholické nápoje



Tepelne opracované produkty a pochutiny



Výroba cukrovinek



Nepotravinové segmenty

PRODUKTY:

Jednodruhové koreniny

Arómy a extrakty

Zahustovačky

Technologické zmesi na mieru

Ochucovadlá

Želatíny a agary

Dekoračné zmesi

Emulgátory

Prírodné farbívá

Stabilizátory

Potraviny nového typu

Zeleninové prášky a olejnaté semienka



esa
EUROPEAN
SPICE
ASSOCIATION

HĽADÁTE RIEŠENIE?

e-mail: priemysel@gurmeko.eu • tel. +421 917 445 233



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.dobrekorenici.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