

GurmEko®
More than spices



Katalog produktové řady ČISTÁ LINIE



Vážení zákazníci,

dovolte mi vás úvodem seznámit s novinkami, které najdete v našem katalogu.

Inspirovali jsme se přáním vás - našich zákazníků. Připravili jsme pro vás řadu nových produktů tak, aby splňovaly požadavky na zdravé vaření a zdravý životní styl.

Všechny tyto produkty neobsahují přidaný glutamát sodný, umělá barviva, konzervanty, zvýrazňovače chuti ani jiné přídatné látky, označované jako „Éčka“. Při jejich výrobě jsme úplně vyloučili také přidání všech alergenů a zároveň jsme výrazně snížili obsah soli v kořenících směsích, a tím snížili podíl „nezdravého“ sodíku, jehož vysoká konzumace přispívá ke zvýšení krevního tlaku a následně vzniku srdečně-cévních onemocnění.

Pro snadnější orientaci uvádíme na trh novou řadu produktů pod označením „ČISTÁ LINIE“. Výrobky označené tímto logem jsou vhodné pro všechny - vzhledem k širší produktů jsou zde zastoupeny produkty pro všechny věkové kategorie včetně dětí, vegetariánů i lidí, kteří trpí alergickými reakcemi na potraviny. Každý si zde může najít pro sebe zdravé potraviny.

Věříme, že budete s naší novou řadou spokojeni.

Jan Jelínek
obchodní ředitel, spolumajitel GurmEko, s.r.o.



PŘEDSTAVUJEME NOVU ŘADU PRODUKTŮ

Označení řady logem **ČISTÁ LINIE** vám umožní snadno rozeznat produkty z našeho sortimentu, které **NEOBSAHUJÍ přidaný glutamát sodný, žádná umělá barviva, žádné konzervanty a zvýrazňovače chutí ani žádné jiné přídatné látky, označované často také jako „Éčka“ či aditiva a nejsou v nich použity ani žádné alergeny.**



VÝBĚR DODAVATELŮ A KONTROLA KVALITY

V dnešní době naleznete na trhu sice širokou nabídku koření a kořenících směsí, ale v rozdílné kvalitě a ceně. Protože je pro nás kvalita a vaše spokojenost na prvním místě, klademe velký důraz na pečlivé označování našich produktů a poskytování veškerých informací o nich. Současně dbáme na pečlivý výběr našich dodavatelů a kontrolu kvality vstupních surovin i vyráběných produktů. Za dobu své existence jsme si vytvořili širokou síť schválených dodavatelů a můžeme vám tak poskytnout garanci kvality na naše produkty.

Ke kontrole kvality využíváme vlastní laboratoř pro senzorké, fyzikálně-chemické a mikrobiologické testování všech vstupních surovin a vyrobených produktů. Současně provádíme i rozbor v akreditovaných laboratořích.

OBALY

Veškerý sortiment „ČISTÉ LINIE“ nabízíme především v ALU balení a PE dózách, zaručujících vysokou bariérovou ochranu produktů před vnějšími vlivy.



ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Dbáme na životní prostředí, které nás obklopuje a má na naše zdraví velký vliv. Jsme proto členem systému EKO-KOM, který zajišťuje třídění, recyklaci a využití obalového materiálu.

CERTIFIKÁTY A TESTOVÁNÍ

Jsme držiteli těchto certifikátů:

- Certifikát systému managementu bezpečnosti potravin dle **ČSN EN ISO 22000:2006** společností TÜV SÜD s.r.o.
- Certifikát BIO dle Rady pro ekologické produkty v oblasti byliny a koření společností ABCERT

PŘEDNOSTI ČISTÉ LINIE

- **Neobsahuje žádné přídavné látky, tzv. „Éčka“.**
- **Neobsahuje přidaný glutamát sodný ani jiné zvýrazňovače chuti.**
- **Neobsahuje žádné konzervanty ani umělá barviva.**
- **Neobsahuje žádné přidané alergeny** uvedené v nařízení Evropského parlamentu a rady (EU) č. 1169/2011.









V provozu jsou však zpracovávány následující alergeny (lepek, vejce, ryby, sója, mléko, celer, hořčice, sezam, oxid siřičitý) a produkty ČISTÉ LINIE mohou, i přes dodržení všech zásad zamezení kontaminace a nastavených postupů výroby a čištění, obsahovat stopy těchto alergenů.

Ke kontaminaci však může dojít během celého potravinového řetězce!

- **Neobsahuje bílý rafinovaný řepný cukr.** U kořeních přípravků, kde bylo potřeba dosáhnout nasládlé chuti, byl použit přírodní třtinový cukr, který neprochází procesem rafinace a chemického bělení, a tak si zachovává vyšší obsah biologicky hodnotných látek (minerální látky, vitaminy, enzymy, vláknina) a má charakteristickou karamelovou chuť a ovocnou vůni.



PRŮVODCE ČISTOU LINIÍ

-  Produkt neobsahuje přidaný glutamát sodný.
-  Produkt neobsahuje žádné přídavné látky – tzv. „Éčka“.
-  Produkt neobsahuje žádné alergenní složky uvedené v nařízení Evropského parlamentu a rady (EU) č. 1169/2011 (obiloviny obsahující lepek, korýši, vejce, ryby, jádra podzemnice olejné, sójové boby, mléko, suché skořápkové plody, celer, hořčice, sezamové semena, oxid siřičitý (v koncentraci vyšší než 10 mg/kg nebo 10 mg/l), vlčí bob, měkkýši).
-  Produkt neobsahuje lepek.
-  Produkt není vyroben z geneticky modifikovaných organismů.
-  Produkt neobsahuje bílý řepný cukr.
-  Produkt obsahuje přírodní třtinový cukr.
-  Produkt je vhodný pro vegetariány

KOŘENÍ SMĚSI BEZ SOLI



GARAM MASALA

Původní receptura

Popis: indická jemně pálivá světlehnědá mletá směs

Použití: grilovaná a rožněná masa, ryby, luštěniny, marináda na kuřecí maso



GULÁŠOVÉ KOŘENÍ

Upravená receptura

Popis: jemně pálivá červenohnědá mletá směs

Použití: různé druhy gulášů

ITALSKÁ BYLINNÁ SMĚS

Původní receptura

Popis: nepálivá hnědozelená středně hrubá směs

Použití: mleté nebo sekané masové směsi, pizza, zeleninové, vaječné, těstovinové a bramborové saláty, marinování masa



KARÍ MADRAS

Původní receptura

Popis: indická světlá až červenožlutá jemná mletá směs

Použití: masové a zeleninové směsi, zeleninové polévky, rýže, těstoviny, luštěniny, kuře, králík, ryby



MLETÁ MASA

Upravená receptura

Popis: ostřejší červenohnědá středně hrubá směs

Použití: mletá masa, karbanátky, sekaná, hamburgery, masové koule, masové náplně



PEPŘ ČTYŘBAREVNÝ CELÝ

Původní receptura

Popis: pálivá směs černého, bílého, zeleného a růžového pepře

Použití: ostré pokrmy, steaky ze všech druhů mas, dekorace nebo do stolních mlýnků

KOŘENÍČÍ SMĚSI BEZ SOLI



PERNÍKOVÉ KOŘENÍ

Původní receptura

Popis: silně aromatická
hnědá mletá směs

Použití: perníky, slavnostní
a vánoční pečivo



PROVENSÁLSKÉ KOŘENÍ

Původní receptura

Popis: francouzská neostrá
světle zelená hrubá směs

Použití: saláty, dresinky,
majonézy, paštiky, polévky,
omáčky, bylinné octy

SVAŘOVÁNÍ VÍNA

Původní receptura

Popis: aromatická hnědá
hrubá směs

Použití: alkoholické nápoje



KOŘENÍČÍ SMĚSI S OBSAHEM SOLI DO 10 %



ČÍNSKÉ KOŘENÍ

Nová receptura

Popis: jemně pálivá
žlutohnědá mletá směs
s 9 % soli

Použití: kuřecí maso,
pokrmý asijské kuchyně



HARISSA

Původní receptura

Popis: tuniská ostrá červená
mletá směs s 8 % soli

Použití: pečená masa,
dušená zelenina

KOŘENÍCÍ SMĚSI S OBSAHEM SOLI DO 10 %



PIZZA SMĚS

Nová receptura

Popis: italská ostřejší barevná středně hrubá směs s 9 % soli

Použití: pizza, různé druhy těstovinových pokrmů, plněné těstoviny

KOŘENÍCÍ SMĚSI S OBSAHEM SOLI DO 20 %

ADAMOVA ŽEBRA MEDOVÁ

Nová receptura

Popis: medově nasládlá červenohnědá mletá směs s 19 % soli a 14 % sušeného medu

Použití: kombinace medu a koření na žebírka



AGLIO PEPERONCINI ITALSKÉ

Původní receptura

Popis: italská středně ostrá červenožlutá hrubá směs s 15 % soli

Použití: těstoviny, náplně těstovin, pizza, saláty, grilovaná zelenina, vaječné pokrmy



AMERICKÁ STEAKOVÁ SMĚS

Upravená receptura

Popis: ostrá barevná středně hrubá směs se 17 % soli

Použití: kuřecí, jehněčí, skopové, vepřové maso, ryby, krevety



BYLINKOVÉ MÁSLO

Upravená receptura

Popis: nepálivá zelenočervená hrubá směs s 18 % soli

Použití: bylinkové máslo, bylinné polévky, omáčky

KOŘENÍCÍ SMĚSI S OBSAHEM SOLI DO 20 %



COUNTRY MIX

Upravená receptura

Popis: slabě pálivá červozelená středně hrubá směs s 19 % soli

Použití: rožnění vepřového a kuřecího masa



ČESNEKOVÉ VARIACE

Nová receptura

Popis: světle oranžová středně hrubá směs s 19 % soli

Použití: grilování veškerých druhů mas

GRILOVACÍ KOŘENÍ

Nová receptura

Popis: nepálivá červenohnědá mletá směs s 19 % soli

Použití: grilované kuřecí a vepřové maso



GRILOVANÁ ZELENINA

Nová receptura

Popis: mírně pálivá nasládlá barevná hrubá směs s 18 % soli

Použití: lilek, cuketa, celer, cibule, rajčata, paprika, kukuřice, chřest a jiné



GYROS

Nová receptura

Popis: řecká jemně pálivá červenohnědá středně hrubá směs s 19 % soli

Použití: různé druhy masa připravované na svislém rožni i na pánvi



HŘIBOVÉ KOŘENÍ

Upravená receptura

Popis: mírně pálivá světlehnědá mletá směs s 19 % soli a 22 % hřibů

Použití: polévky, omáčky, pokrm s houbami

KOŘENÍCÍ SMĚSI S OBSAHEM SOLI DO 20 %



KMÍNOVÁ KRKOVIČKA

Upravená receptura

Popis: ostřejší hnědošedá
hrubá směs s 19 % soli
a 25 % kmínu

Použití: pečená vepřová
krkovička



LOSOS

Upravená receptura

Popis: palčivá červenohnědá
jemně hrubá směs
s 18 % soli

Použití: obalte dokonale
rybu ve směsi a pečte na
mírném ohni do vytvoření
nazlátlé kořeněné krusty

PAMPA ARGENTINA

Nová receptura

Popis: nepálivá
červenohnědá hrubší směs
s 19 % soli

Použití: grilovaná masa,
vepřové koleno



PEPŘOVÉ KOŘENÍ HRUBÉ

Původní receptura

Popis: ostrá hnědočervená
hrubě drcená směs
s 17 % soli

Použití: steaky, náplň
stolních mlýnků



RYBY

Nová receptura

Popis: nepálivá žlutozelená
hrubější směs s 19 % soli

Použití: různé kulinární
úpravy sladkovodních
a mořských ryb



KUŘE

Nová receptura

Popis: mírně pálivá
hnědočervená hrubější směs
s 18 % soli

Použití: pečení či grilování
drůbeže, kuřecí a krůtí steak

KOŘENÍCÍ SMĚSI S OBSAHEM SOLI DO 20 %



STEAK

Nová receptura

Popis: ostřejší barevná hrubá směs s 19 % soli

Použití: kuřecí, vepřový a hovězí steak



VEPŘOVÁ PEČENĚ

Upravená receptura

Popis: jemně pálivá hnědožlutá hrubější směs s 19 % soli

Použití: pečení vepřového masa

VIRGINIA

Nová receptura

Popis: ostřejší barevná středně hrubá směs s 19 % soli

Použití: rožněné, grilované i pečené maso



ZAZIKY

Nová receptura

Popis: mírně pálivá žlutozelená hrubší směs s 18 % soli

Použití: salát zaziky, studená kuchyně



OCHUCOVADLO – KOŘENÍCÍ PŘÍPRAVEK S OBSAHEM SOLI DO 40 %



GURMETKA

Nová receptura

Popis: nepálivá barevná hrubá směs s 38 % soli

Použití: univerzální dochucovadlo (polévky, vývary, zeleninová jídla a jiné)





KOŘENÍ SMĚSI BEZ SOLI

SORTIMENT	Neobsahuje glutamát sodný	Neobsahuje další přídatné látky „E“	Neobsahuje alergeny	Neobsahuje lepek	Neobsahuje GMO	Neobsahuje bílý řepný cukr	Obsahuje přírodní třtinový cukr	Vhodné pro vegetariány
GARAM MASALA	•	•	•	•	•	•		•
GULAŠOVÉ KOŘENÍ	•	•	•	•	•	•	•	•
ITALSKÁ BYLINNÁ SMĚS	•	•	•	•	•	•		•
KARÍ MADRAS	•	•	•	•	•	•		•
MLETÁ MASA	•	•	•	•	•	•	•	•
PEPŘ ČTYŘBAREVNÝ CELÝ	•	•	•	•	•	•		•
PERNÍKOVÉ KOŘENÍ	•	•	•	•	•	•		•
PROVENSÁLSKÉ KOŘENÍ	•	•	•	•	•	•		•
SVAŘOVÁNÍ VÍNA	•	•	•	•	•	•		•



KOŘENÍ SMĚSI S OBSAHEM SOLI DO 10 %

SORTIMENT	Neobsahuje glutamát sodný	Neobsahuje další přídatné látky „E“	Neobsahuje alergeny	Neobsahuje lepek	Neobsahuje GMO	Neobsahuje bílý řepný cukr	Obsahuje přírodní třtinový cukr	Vhodné pro vegetariány
ČÍNSKÉ KOŘENÍ	•	•	•	•	•	•	•	•
HARISSA	•	•	•	•	•	•		•
PIZZA SMĚS	•	•	•	•	•	•		•

PŮVODNÍ RECEPTURA – nezměněné složení kořenící směsi z našeho stávajícího sortimentu odpovídající požadavkům ČISTĚ LINIE.

UPRAVENÁ RECEPTURA – kořenící směsi jsou upraveny tak, aby byly chuťové a vizuálně podobné originální směsi z našeho sortimentu a současně splňovali požadavky ČISTĚ LINIE – tj. snížen obsah soli a odstraněna všechna „Éčka“ včetně glutamátu sodného a veškeré alergeny.

NOVÁ RECEPTURA – kořenící směsi vycházejí z původních oblíbených směsí, ale jejich složení bylo výrazně pozměněno z důvodu odstranění vysokého procenta surovin, které svým charakterem nespádají do ČISTĚ LINIE. Jedná se tedy o úplně nové směsi odlišující se od originální receptury složením, vzhledem, chutí i vůní.



KOŘENÍCÍ SMĚSI S OBSAHEM SOLI DO 20 %

SORTIMENT	Neobsahuje glutamát sodný	Neobsahuje další přídavné látky „E“	Neobsahuje alergyeny	Neobsahuje lepek	Neobsahuje GMO	Neobsahuje bílý řepný cukr	Obsahuje přírodní třtinový cukr	Vhodné pro vegetariány
ADAMOVA ŽEBRA MEDOVÁ	•	•	•	•	•	•	•	•
AGLIO PEPERONCINI ITALSKÉ	•	•	•	•	•	•	•	•
AMERICKÁ STEAKOVÁ SMĚS	•	•	•	•	•	•	•	•
BYLINKOVÉ MÁSL0	•	•	•	•	•	•	•	•
COUNTRY MIX	•	•	•	•	•	•	•	•
ČESNEKOVÉ VARIACE	•	•	•	•	•	•	•	•
GRILOVACÍ KOŘENÍ	•	•	•	•	•	•	•	•
GRILOVANÁ ZELENINA	•	•	•	•	•	•	•	•
GYROS	•	•	•	•	•	•	•	•
HŘIBOVÉ KOŘENÍ	•	•	•	•	•	•	•	•
KMÍNOVÁ KRKOVIČKA	•	•	•	•	•	•	•	•
LOSOS	•	•	•	•	•	•	•	•
PAMPA ARGENTINA	•	•	•	•	•	•	•	•
PEPŘOVÉ KOŘENÍ HRUBÉ	•	•	•	•	•	•	•	•
RYBY	•	•	•	•	•	•	•	•
KUŘE	•	•	•	•	•	•	•	•
STEAK	•	•	•	•	•	•	•	•
VEPŘOVÁ PEČENÉ	•	•	•	•	•	•	•	•
VIRGINIA	•	•	•	•	•	•	•	•
ZAZIKY	•	•	•	•	•	•	•	•



DOCHUCOVADLO – KOŘENÍCÍ PŘÍPRAVEK S OBSAHEM SOLI DO 40 %

SORTIMENT	Neobsahuje glutamát sodný	Neobsahuje další přídavné látky „E“	Neobsahuje alergyeny	Neobsahuje lepek	Neobsahuje GMO	Neobsahuje bílý řepný cukr	Obsahuje přírodní třtinový cukr	Vhodné pro vegetariány
GURMETKA	•	•	•	•	•	•	•	•



KOŘENÍCÍ MARINÁDY S OBSAHEM SOLI 12 %



MARINÁDA BYLINKY

Nová receptura

Popis: nepálivá zelenošedá krémová marináda s 12 % soli

Použití: grilování veškerých druhů mas, výroba bylinkového másla, příprava bylinkových dipů a omáček



MARINÁDA ČESNEK - ZÁZVOR

Nová receptura

Popis: šedobílá krémová marináda s 12 % soli

Použití: grilování skopového, jehněčího masa a zvěřiny

MARINÁDA GRIL

Nová receptura

Popis: nepálivá červenohnědá krémová marináda s 12 % soli

Použití: grilování kuřecího, vepřového a hovězího masa



MARINÁDA GYROS

Nová receptura

Popis: mírně pálivá oranžová krémová marináda s 12 % soli

Použití: grilování kuřecího, vepřového, hovězího i skopového masa



KOŘENÍCÍ MARINÁDY S OBSAHEM SOLI 12 %

SORTIMENT	Neobsahuje glutamát sodný	Neobsahuje další přídatné látky „E“	Neobsahuje alergeny	Neobsahuje lepek	Neobsahuje GMO	Neobsahuje bílý řepný cukr	Obsahuje přírodní třtinový cukr	Vhodné pro vegetariány
MARINÁDA BYLINKY								
MARINÁDA ČESNEK-ZÁZVOR	•	•	•	•	•	•	•	•
MARINÁDA GRIL	•	•	•	•	•	•	•	•
MARINÁDA GYROS	•	•	•	•	•	•	•	•

VÝJIMEČNÉ JEDNODRUHOVÉ KOŘENÍ

Víte, že?

Majoránka duryňská – majoránka patří k nejpoužívanější bylince v české kuchyni. Duryňská odrůda je typická vysokým obsahem silic a je obdobná kvalitě pěstované majoránky na Moravě ještě v minulém století.



Levandule – z naší nabídky pochází z francouzské krajiny Provence, kde má své přirozené podmínky a dosahuje nejvyššího růstu (až do výšky 100 cm) a ruku v ruce vyšší obsah silic. V našich podmínkách rostliny dorůstají menších velikostí (30–50 cm).

Paprika 220 ASTA – tajemná, i když stále častěji uváděná zkratka ASTA v sobě ukrývá hodnotu barvivosti, neboli množství červených barviv obsažených v paprice. Hodnota 220 ASTA patří téměř k absolutnímu vrcholu v barvivosti, neboť při jejím mletí do ní nejsou přidávána žádná semínka, která snižují konečnou barvivost.

Vanilka Bourbon Madagaskar – také nazývána jako královna v říši koření je podrobena nejpřísnější kontrole kvality „odborníky na vůni“ v místních družstvech. Stačí jediný vadný lusk a celý svazek, který se sušil pět až osm dní na slunci a pak pět týdnů ve stínu, je znehodnocen.



Skořice cejlonská – prozrazuje ze svého názvu zemi původu ostrov Cejlon, dnešní Srí Lanku. Jemně kořenitá aromatická skořice, zvaná také jako pravá skořice, obsahuje minimální množství zdraví škodlivého kumarinu (0,004 %) v porovnání se skořicovníkem čínským (odrůda Kasie obsahuje až 5 %). Lze ji tedy používat naprosto bez obav i ve větším množství. Profesionál navíc ocení její jemnou chuť s nádechem tropických plodů.



Pepř extra 550 g/l – můžete lehce posoudit kvalitu pepře podle poměrového údaje hmotnosti celého pepře na objem 1 litru. Hodnota indexu g/l vám snadno ukáže, že vámi užívaný pepř nepochází z horní partie laty (hroznu pepře), která je pouze lehká dutá slupka s minimálním obsahem silic. Kvalitní pepře se pohybují ve škále 500–650 g/l.

GurmEko[®]

More than spices

GurmEko s.r.o.
Cukrovarská 580, Praha 9, 196 00
tel.: 800 100 377
objednavky@gurmeko.eu
www.gurmeko.cz

Zákaznický servis: 800 100 377
Všeobecné dodací a obchodní podmínky naleznete na www.gurmeko.cz