



# Katalog produktové řady ČISTÁ LINIE





Vážení zákazníci,

dostává se vám do rukou katalog produktů firmy GurmEko, registrovaných pod ochrannou známkou ČISTÁ LINIE. Výrobky označené tímto logem jsou vhodné pro všechny věkové kategorie a po dobu své existence si našel místo hlavně ve školách, školkách, u lidí trpících alergickými reakcemi, nebo tam, kde je třeba redukovat sůl (sodík). Všechny směsi jsou vhodné pro vegetariány a z 99 % také pro vegany. Každý z vás si tady určitě najde to své koření, tu svoji směs.



Jan Jelínek

výkonný ředitel

## PŘEDSTAVUJEME ŘADU PRODUKTŮ ČISTÁ LINIE

**ČISTÁ LINIE** jsou jednak všechna naše jedno-druhovná koření s vyloučením těch, která jsou sami o sobě alergeny, jako je třeba hořčice.



**ČISTÁ LINIE** jsou směsi koření a kořenící přípravky, do kterých nepřidáváme žádné přídatné látky, tzv. „Éčka“ jako glutamát sodný, umělá barviva, konzervanty nebo zvýrazňovače chuti.



**ČISTÁ LINIE** jsou produkty, ve kterých není použit žádný z EU legislativou sledovaných alergenů (na etiketách uvádíme pouze alergeny, které se vyskytují ve výrobních prostorech firmy).



**ČISTÁ LINIE** jsou produkty vhodné pro bezlepkovou dietu.

**ČISTÁ LINIE** jsou produkty bez soli, nebo s maximálním množstvím dle doporučení WHO na porci (při dodržení dávkování). Vysoká konzumace „nezdravého“ sodíku přispívá ke zvýšení krevního tlaku a vede k řadě civilizačních chorob.

**ČISTÁ LINIE** neobsahuje bílý rafinovaný řepný cukr. U produktů, kde bylo potřeba dosáhnout nasládlé chuti, byl použit přírodní třtinový cukr.

## Piktogramy:



Produkt obsahuje přírodní třtinový cukr



Produkt není vhodný pro vegany





## GARAM MASALA

**Popis:** indická jemně pálivá světlehnědá mletá směs  
**Použití:** grilovaná a rožněná masa, ryby, luštěniny, marináda na kuřecí maso



## GULÁŠOVÉ KOŘENÍ

**Popis:** jemně pálivá červenohnědá mletá směs  
**Použití:** různé druhy gulášů



## ITALSKÁ BYLINNÁ SMĚS

**Popis:** nepálivá hnědozelená středně hrubá směs  
**Použití:** mleté nebo sekané masové směsi, pizza, zeleninové, vaječné, těstovinové a bramborové saláty, marinování masa



## KARÍ MADRAS

**Popis:** indická světlá až červenožlutá jemná mletá směs  
**Použití:** masové a zeleninové směsi, zeleninové polévky, rýže, těstoviny, luštěniny, kuře, králík, ryby



## MLETÁ MASA

**Popis:** ostřejší červenohnědá středně hrubá směs  
**Použití:** mletá masa, karbanátky, sekaná, hamburgery, masové koule, masové náplně



## PEPŘ ČTYŘBAREVNÝ CELÝ

**Popis:** pálivá směs černého, bílého, zeleného a růžového pepře  
**Použití:** ostré pokrmy, steaky ze všech druhů mas, dekorace nebo do stolních mlýnků



## PERNÍKOVÉ KOŘENÍ

**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

**Popis:** aromatická hnědá hrubá směs  
**Použití:** alkoholické nápoje

# KOŘENÍČÍ SMĚSI S OBSAHEM SOLI



## ADAMOVA ŽEBRA MEDOVÁ

**Popis:** medově nasládlá červenoohnědá mletá směs s **19 % soli** a 14 % sušeného medu  
**Použití:** kombinace medu a koření na žebírka



## AGLIO PEPERONCINI ITALSKÉ

**Popis:** italská středně ostrá červenožlutá hrubá směs s **15 % soli**  
**Použití:** těstoviny, náplně těstovin, pizza, saláty, grilovaná zelenina, vaječné pokrmy



## AMERICKÁ STEAKOVÁ SMĚS

**Popis:** ostrá barevná středně hrubá směs se **17 % soli**  
**Použití:** kuřecí, jehněčí, skopové, vepřové maso, ryby, krevety



## BYLINKOVÉ MÁSLLO

**Popis:** nepálivá zelenočervená hrubá směs s **18 % soli**  
**Použití:** bylinkové máslo, bylinné polévky, omáčky



## COUNTRY MIX

**Popis:** slabě pálivá červenozelená středně hrubá směs s **19 % soli**  
**Použití:** rožnění vepřového a kuřecího masa



## ČESNEKOVÉ VARIACE

**Popis:** světle oranžová středně hrubá směs s **19 % soli**  
**Použití:** grilování veškerých druhů mas



## ČÍNSKÉ KOŘENÍ

**Popis:** jemně pálivá žlutoohnědá mletá směs s **9 % soli**  
**Použití:** kuřecí maso, pokrmy asijské kuchyně



## GRILOVACÍ KOŘENÍ

**Popis:** nepálivá červenoohnědá mletá směs s **19 % soli**  
**Použití:** grilované kuřecí a vepřové maso



## GRILOVANÁ ZELENINA

**Popis:** mírně pálivá nasládlá barevná hrubá směs s **18 % soli**  
**Použití:** lilek, cuketa, celer, cibule, rajčata, paprika, kukuřice, chřest a jiné



## GURMETKA

**Popis:** nepálivá barevná hrubá směs s **38 % soli**  
**Použití:** univerzální dochucovadlo (polévky, vývary, zeleninová jídla a jiné)





### GYROS

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

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



### HARISSA

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

**Použití:** pečená masa, dušená zelenina



### HŘIBOVÉ KOŘENÍ

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

**Použití:** polévky, omáčky, pokrmy s houbami



### KMÍNOVÁ KRKOVIČKA

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

**Použití:** pečená vepřová krkovička



### KUŘE

**Popis:** mírně pálivá hnědočervená hrubější směs s **18 % soli**

**Použití:** pečení či grilování drůbeže, kuřecí a krůtí steak



### PAMPA ARGENTINA

**Popis:** nepálivá červenohnědá hrubší směs s **19 % soli**

**Použití:** grilovaná masa, vepřové koleno



### PEPŘOVÉ KOŘENÍ HRUBÉ

**Popis:** ostrá hnědočervená hrubě drcená směs s **17 % soli**

**Použití:** steaky, náplň stolních mlýnků



### RYBY

**Popis:** nepálivá žlutozelená hrubější směs s **19 % soli**

**Použití:** různé kulinární úpravy sladkovodních a mořských ryb



### RYBA PO MLYNÁŘSKU

**Popis:** červená směs kukuřičné mouky, papriky a dalších koření s **21 % soli**

**Použití:** obalovací směs na jakékoliv sladkovodní ryby



### STEAK

**Popis:** ostřejší barevná hrubá směs s **19 % soli**

**Použití:** kuřecí, vepřový a hovězí steak



# KOŘENÍČÍ SMĚSI S OBSAHEM SOLI



## TASMÁNSKÉ BBQ

**Popis:** prémiová kombinace divokých a horských pepřů se sladko uzenou chutí třtinového cukru a chipotle papriček s **16 % soli**

**Použití:** příprava netradičních steaků, hamburgerů, žebírek a grilované zeleniny



## VEPŘOVÁ PEČENĚ

**Popis:** jemně pálivá hnědožlutá hrubější směs s **19 % soli**

**Použití:** pečení vepřového masa



## ZAZIKY

**Popis:** mírně pálivá žlutozelená hrubší směs s **18 % soli**

**Použití:** salát zaziky, studená kuchyně



## VYJIMEČNÁ JEDNODRUHOVÁ KOŘENÍ

Každý druh jednodruhového koření patří také do Čisté linie. Hledejte známé i méně známé druhy v našem Produktovém katalogu Koření a kořenících přípravků.

**Majoránka duryňská** – majoránka patří k nejpoužívanějším kuchyňským bylinkám Duryňská odrůda je typická vysokým obsahem silic a kvalitou je hodně podobná majoránce, která se ještě v druhé polovině 20. století pěstovala na Moravě.

**Levandule** – z naší nabídky pochází z francouzské Provence, kde má své přirozené podmínky růstu. Zatímco uprostřed Evropy levandule dorůstá do výšky maximálně 50 cm, v Provence můžete obdivovat pole s až metrovými rostlinami. A ta vůně.....



**Šafrán** – pro jeho pěstování neexistuje žádná mechanizace, absolutně všechno je ruční práce. Z květů se vytrhávají tři blizny a když je jich vytrháno 5 kg, tak po usušení zůstane 1 kg šafránu připraveného k prodeji. „Vytrhávačka“ musela zpracovat přibližně 160.000 květů. Nejvyšší cena koření na světě se tak stává pochopitelnou.



**Vanilka Bourbon Madagaskar** – historie jejího pěstování je zajímavější než některé detektivní romány a napětí panuje dodnes. Byla opylována včas a pečlivě, vždyť kvete pouze jediný den? Měla po celou dobu růstu správné podmínky? Proběhla sklizeň tak, že nepřijde nazmar ani jedna jediná tobolka? Stačí jediný vadný lusk a celý svazek, který se sušil pět až osm dní na slunci a pak pět týdnů ve stínu, je znehodnocen.



**Pepř extra 550 g/l** – možná jste se s touto jednotkou ještě nesetkali, ale je důležitá. Kvalitní pepř musí být „kulička“ která má vyplněné celé jádro a je tedy těžká. Nejsou to jenom lehké slupky, které vyrůstají na horní partii laty. Ty mají minimální obsah piperinu a ten dělá pepř pepřem. Kvalitních pepřových plodů se dá navázat z jednoho litrového válce 500–650 gramů.

**Skořice cejlonská** – je už na první pohled jiná, než její čínská příbuzná. Je mnohem jemnější, má silnou aromatickou vůni. Velmi důležitý z hlediska lidského zdraví je minimální obsah zdraví škodlivého kumarinu (0,004 %), v porovnání se skořicovníkem čínským, kde odrůda Kasie dosahuje až 5 % kumarinu. Velká obliba skořice jako „příspěvatele“ hubnoucích kůr je tedy právě s touto odrůdou skořice bezpečná a lze ji používat naprosto bez obav i ve větším množství.

Pro objednávky, či případné dotazy kontaktujte  
naš zákaznický servis na:

**800 100 377**

nebo přímo objednávejte na našem e-shopu

**[www.dobrekoreni.cz](http://www.dobrekoreni.cz)**



GurmEko s.r.o.  
Počernická 264, 250 73 Radonice