



KOŘENÍ A KOŘENICÍ PŘÍPRAVKY

PRODUKTOVÝ KATALOG



Kdo jsme

Jsme ryze **českou rodinnou firmou**, která byla založena v roce 1991. Postupně jsme rozšířili naše působení z České republiky na slovenský a maďarský trh. Od svého prvopočátku se zaměřujeme **na dodávky přírodních produktů pro vaření a výrobu potravin** přímo k vám jak **prostřednictvím** našich partnerských **velkoobchodů**, tak formou **přímého prodeje**.



Kvalita

Spolupracujeme pouze s prověřenými dodavateli a jejich produkty **neustále testujeme** ve vlastních a externích laboratořích, **abychom již déle než 30 let udrželi stejnou kvalitu** našich produktů. Za slovem kvalita u nás stojí mnoho sledovaných parametrů jako: popel, ASTA, g/l...



Inovace

Sledujeme pozorně vývoj na trhu gastronomie a potravinářského průmyslu. **V souladu s trendy** neustále inovujeme a rozšiřujeme naši nabídku o další produkty.



Produkty vyrobené bez přidání aditiv, všech 14 alergenů a obsahem soli dle doporučení WHO nebo úplně bez.



Široký sortiment

Nabízíme nejširší portfolio produktů pro vaření, dochucování, barvení a potravinářskou výrobu. To vše od malých gastro balení, až po velkoobjemová balení pro naše průmyslové partnery.



Péče o zákazníka

Ať už zvolíte kteréhokoliv z našich **VELKOOBCHODNÍCH DISTRIBUČNÍCH PARTNERŮ**, nebo přímý nákup, náš obchodní tým je vám plně k dispozici. Potřebujete poradit? Zavolejte si na náš **ZÁKAZNICKÝ SERVIS - 800 100 377**, který vám rád pomůže s výběrem a realizací objednávky, nebo vás **spojí s obchodním zástupcem** ve vašem regionu pro sjednání osobní schůzky a přípravu individuální nabídky a volby efektivního distribučního kanálu.

Chcete si vše projít ve svém tempu a v klidu, všechny naše produkty naleznete také na našem **E-shopu: www.dobrekoreni.cz**.

Můžete si být jisti, že vždy budete ve správných rukou.



V rámci bezpečnosti potravin splňujeme mezinárodní standardy normy IFS Food, které nám každoročně certifikuje TÜV SÜD Czech s.r.o.



Pro BIO produkci jsme držiteli certifikace od společnosti ABCert



GurmEko je členem EVROPSKÉ ASOCIACE KÖRENÁŘŮ pro neustálé povědomí o aktuálním dění ve světě koření.

V naší nabídce naleznete:

- 4–7 **JEDNODRUHOVÉ KOŘENÍ, SUŠENÁ ZELENINA
A OLEJNATÁ SEMENA**
- 8–13 **KOŘENICÍ SMĚSI A PŘÍPRAVKY**
- 14–16 **KOŘENICÍ SMĚSI A PŘÍPRAVKY – ČISTÁ LINIE**
- 18 **BIO KOŘENÍ A ZELENINA**
- 19–20 **KONVENIENCE**
- 21 **HOUBY**
- 21 **SOLI A CUKRY**
- 22 **POTRAVINOVÉ PŘÍPRAVKY**
- 22 **MOLEKULÁRNÍ KUCHYNĚ**



Chcete o koření vědět mnohem víc?

RNDr. Miloslava Jelínková a Prof. Jan Velíšek pro vás připravili unikátního **PRŮVODCE SVĚTEM KOŘENÍ**. Barevná publikace vás provede velmi podrobně 77 druhy jednodruhového koření. Knihu si můžete objednat na našem zákaznickém servisu objednavky@gurmeko.eu, nebo 800 100 377.

Číselník alergenů:

- | | | |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 - obiloviny obsahující lepek 2 - koryši a výrobky z nich 3 - vejce a výrobky z nich 4 - ryby a výrobky z nich 5 - jádra podzemnice olejné (arašídý) a výrobky z nich | <ul style="list-style-type: none"> 6 - sójové boby a výrobky z nich 7 - mléko a výrobky z něj (včetně laktózy) 8 - skořápkové plody 9 - celer a výrobky z něj 10 - hořčice a výrobky z ní | <ul style="list-style-type: none"> 11 - sezamová semena a výrobky z nich 12 - oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l 13 - vlnčí bob a výrobky z něj 14 - měkkýši a výrobky z nich |
|--|--|---|

Složky nevhodné pro vegetariány a vegany:

- | | | |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> a - vejce b - mléko | <ul style="list-style-type: none"> c - med d - hovězí maso | <ul style="list-style-type: none"> e - vepřová bílkovina |
|--|--|---|

Piktogramy:

-  alergený
-  sůl
-  obsahuje glutaman sodný
-  nevhodné pro vegetariány
-  nevhodné pro vegany



směsi vytvořené na základě originálních národních receptur

Údaje uvedené u jednotlivých výrobků jsou pouze informativního charakteru.

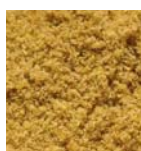
Přítomnost alergenů a další specifikace výrobků se může měnit v důsledku změn receptur a dalších vlivů s dopadem na technologii a výrobu.

JEDNODRUHOVÉ KOŘENÍ, SUŠENÁ ZELENINA A OLEJNATÁ SEMENA

Vhodně zvolené koření a sušená zelenina dodá připravovaným pokrmům výraznou chuť a nevšední vůni. Běžné jídlo se tak se správně zvoleným kořením stane kulinářským zážitkem. Vyberte si z více než 80 druhů jednodruhového koření a zeleniny z naší nabídky. Buďte si jisti vysokou kvalitou a stálou a opakovatelnou chutí všech našich produktů, které máme vždy skladem. Svět čisté chuti přírody je Vám otevřený, stačí vejít.



ANÝZ CELÝ



ANÝZ MLETÝ



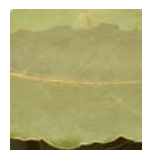
BADYÁN CELÝ



BADYÁN MLETÝ



BAZALKA DRCENÁ



BOBKOVÝ LIST CELÝ



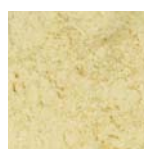
BOBKOVÝ LIST MLETÝ



CELER NAŘ DRCENÁ



CIBULE GRANULÁT G1 (0,6 mm)



CIBULE MLETÁ



CIBULE PLÁTKY



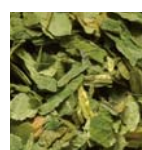
CIBULE RESTOVANÁ



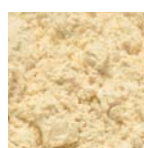
ČERNUCHA CELÁ



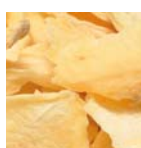
ČESNEK GRANULÁT



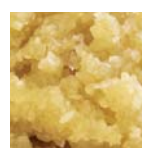
ČESNEK MEDVĚDÍ DRCENÝ



ČESNEK MLETÝ



ČESNEK PLÁTKY



ČESNEKOVÁ PASTA PS10

A 9

A 1 S 1,6 %

S 11 %

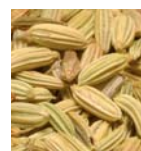


ČESNEKOVÁ PASTA PS30

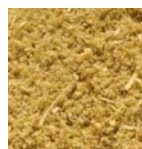
S 31,5 %



ESTRAGON LIST ŘEZANÝ



FENYKL CELÝ



FENYKL MLETÝ



HOŘČICE BÍLÁ CELÁ

A 10



HOŘČICE BÍLÁ MLETÁ

A 10



HOŘČICE TMAVÁ CELÁ

A 10



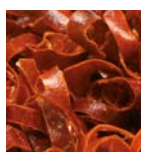
HŘÁŠEK ZELENÝ MLETÝ



HŘEBÍČEK CELÝ



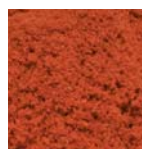
HŘEBÍČEK MLETÝ



CHILLI KROUŽKY



CHILLI MLETÉ



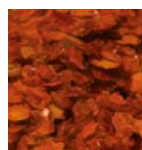
**CHILLI MLETÉ EXTRA
40 - 50 tisíc SHU**



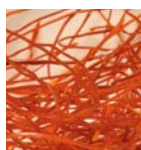
**CHILLI MLETÉ HABAÑEROS
140-180 tisíc SHU**



CHILLI PAPIŘKY CELÉ 1-3 cm



CHILLI PAPIŘKY DRCENÉ



CHILLI VLASY



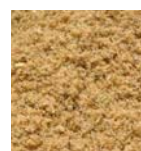
CHIPOTLE PAPIŘKY MLETÉ



JALOVEC CELÝ



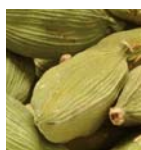
JALOVEC MLETÝ



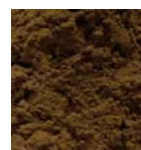
KARDAMOM MLETÝ



KARDAMOM SEMENA



KARDAMOM CELÝ ZELENÝ



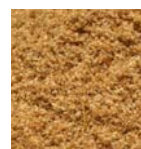
KAROB PRÁŠEK



KMÍN CELÝ



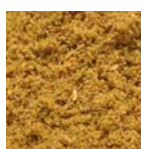
KMÍN DRCENÝ



KMÍN MLETÝ



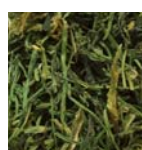
KMÍN ŘÍMSKÝ CELÝ (cumin)



KMÍN ŘÍMSKÝ MLETÝ (cumin)



KOPR SEMÍNKO CELÉ



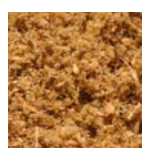
KOPR ŠPIČKY



KORIANDR CELÝ



**KORIANDR LIST -
CILANTRO**



KORIANDR MLETÝ

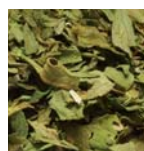


KURKUMA MLETÁ



LEVANDULE KVĚT

JEDNODRUHOVÉ KOŘENÍ, ZELENINA A OLEJNATÁ SEMENA



LIBEČEK DRCENÝ



LNĚNÉ SEMÍNKO HNĚDÉ



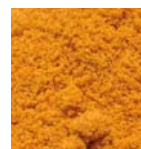
LNĚNÉ SEMÍNKO ZLATÉ



MAJORÁNKA DRHANÁ



MAJORÁNKA DURYŇSKÁ DRHANÁ



MUŠKÁTOVÝ KVĚT MLETÝ



MUŠKÁTOVÝ OŘECH CELÝ



MUŠKÁTOVÝ OŘECH MLETÝ



NOVÉ KOŘENÍ CELÉ



NOVÉ KOŘENÍ MLETÉ



OREGÁNO DRCENÉ



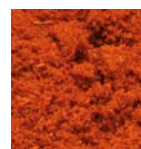
**PAPRIKA MLETÁ DELIKATES
(maďarský typ, 170–110 ASTA)**



**PAPRIKA MLETÁ LAHŮDKOVÁ
EXTRA (maďarský typ,
130–90 ASTA)**



**PAPRIKA MLETÁ SLADKÁ
(maďarský typ,
80–60 ASTA)**



PAPRIKA PÁLIVÁ



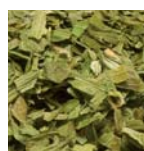
PAPRIKA ZAUZENÁ



PAPRIKOVÁ DRŤ ČERVENÁ



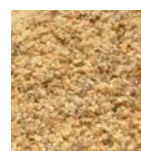
PAPRIKOVÁ DRŤ ZELENÁ



PAŽITKA ŘEZANÁ



**PEPEŘ BÍLÝ CELÝ
(min. 600 g/l)**



PEPEŘ BÍLÝ MLETÝ
Vyráběno mletím pepře bílého celého
min. 600 g/l.



**PEPEŘ BOURBONSKÝ
(Piper borbonense)**



PEPEŘ CAYENSKÝ MLETÝ



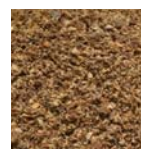
**PEPEŘ ČERNÝ CELÝ
(min. 550 g/l)**



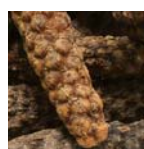
PEPEŘ ČERNÝ DRCENÝ



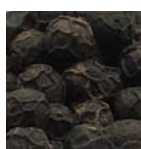
PEPEŘ ČERNÝ MLETÝ



**PEPEŘ ČERNÝ MLETÝ
(min. 500 g/l)**
Vyráběno mletím pepře černého
celého min. 550 g/l.



**PEPEŘ DLOUHÝ
(Fructus piperis longi)**



PEPEŘ ČERNÝ CELÝ KAMPOT



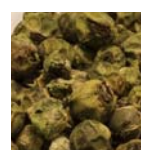
**PEPEŘ RŮŽOVÝ
(Schinus terebinthifolius)**



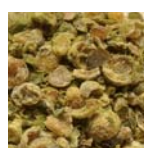
PEPEŘ SEČUÁNSKÝ CELÝ



**PEPEŘ TASMÁNSKÝ HORSKÝ
(Tasmania lanceolata)**



PEPEŘ ZELENÝ CELÝ



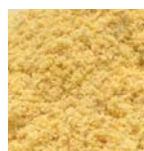
PEPEŘ ZELENÝ DRCENÝ



PEPEŘ ZELENÝ V NÁLEVVU
Bez konzervace octem.



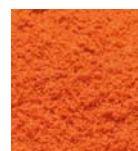
PETRŽEL NAŤ DRCENÁ



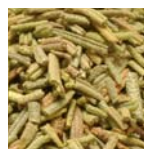
PÍSKAVICE ŘECKÉ SENO MLETÉ



PÍSKAVICE ŘECKÉ SENO CELÉ



RAJČATOVÝ PRÁŠEK



ROZMARÝN ŘEZANÝ



ŘEPA ČERVENÁ PUDR



SATUREJKA DRCENÁ



SEZAMOVÉ SEMÍNKO BÍLÉ

A 11



SEZAMOVÉ SEMÍNKO ČERNÉ

A 11



SKOŘICE CELÁ TYČINKY 8-10 cm
(Cinnamomum zeylanicum)



SKOŘICE CELÁ TYČINKY 8 cm



SKOŘICE MLETÁ



SKOŘICE MLETÁ
(Cinnamomum zeylanicum)



SLUNEČNICE LOUPANÁ

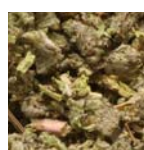


SUMAH

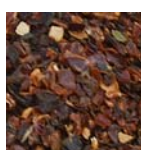
S 8 %



ŠAFRÁN CELÝ
(Supperior)



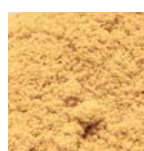
ŠALVĚJ DRCENÁ



ŠÍPEK PLOD DRCENÝ



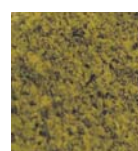
ŠPENÁT PUDR



TYKEV DUŽINA PUDR



TYKEV SEMÍNKO
BEZSLUPKÉ TRÍDĚNÉ



TYKEV SEMÍNKO MLETÉ



TYMIÁN DRCENÝ



VANILKA BOURBON MLETÁ



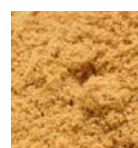
VANILKA TOBOLKA - BOURBON
MADAGASKAR (15-20 cm)



VANILKOVÁ PASTA
VANILKOVÁ PASTA BASIC



ZÁZVOR KANDOVANÝ



ZÁZVOR MLETÝ

KOŘENICÍ SMĚSI A PŘÍPRAVKY

Kořenici směsi zaručí dobrou a stálou chuť vašich jídel. Vysoká kvalita a široká nabídka našich originálních směsí vám zajistí rozmanitost pokrmů pro uspokojení toho nejnáročnějšího zákazníka. V základní nabídce máme více než 80 směsí připravených dle originálních i všeobecně zavedených receptur. Hledáme inspiraci v moderních gastronomických trendech a posloucháme přání zákazníků. Náš sortiment neustále rozšiřujeme o směsi, které inspirují a usnadní vám práci.



ADAMOVA ŽEBRA MEDOVÁ NEOSTRÁ

Výrazné medové aroma a nasládlá chuť. Směs vhodná pro přípravu pečených žebírek, bůčku, masa na gril. Obsahuje: sůl, papriku, česnek, cukr, kurkumu, aroma medu.

S 41 % G



ADAMOVA ŽEBRA MEDOVÁ OSTRÁ

Jemná medová vůně a výrazná chuť, která kombinuje pikantní tóny a medovou sladkost. Obsahuje: sůl, papriku, česnek, cukr, chilli, zázvor, kurkumu, aroma medu.

S 41 % G



ADŽIKA GRUZINSKÁ SMĚS

Jemně pikantní směs původem z kavkazské kuchyně. Ideální pro grilování ryb, dochucení mletých mas nebo vegetariánských pokrmů. Obsahuje: papriku, koriandr, kopr, sůl, česnek, bazalku, pískavici, mátu, bobkový list, majoránku, celer, petržel, saturejku, chilli.

A 9 S 13 %



AMAZONSKÉ KOŘENÍ

Lehce ostrá, kořeněná vůně. Středně palčivá, kořeněná chuť. Ideální pro přípravu steaků, pečení a grilování pokrmů. Obsahuje: pepř, sůl, papriku, česnek, cibuli, cukr, tymián, rostlinný olej, sušené mléko, rozmarýn, pažitku.

A 7 S 24 %
G



AMERICKÁ STEAKOVÁ SMĚS

Ostrá kořeněná směs s typickou pepřovou chutí. Vhodná pro přípravu steaků a grilování, ale i rožnění všech druhů mas. Obsahuje: pepř, sůl, papriku, česnek, cibuli, olej, cukr, bazalku, nové koření, petržel, kurkumu.

S 18 % G



AMERICKÉ BRAMBORY

Směs s jemně pikantní a lehce nasládlou chutí. Usnadní přípravu amerických brambor a dalších bramborových příloh bez nutnosti dalšího solení. Obsahuje: sůl, papriku, česnek, pažitku, kmín, koriandr, zázvor, pepř, muškátový ořech, petržel, chilli.

S 31 % G



AMERICKÉ S RUMOVÝM AROMA

Ostrá směs pepře, bylinek a rumového aroma, skvělá pro přípravu pečených a grilovaných mas a minutek. Obsahuje: pepř, papriku, koriandr, sůl, cibuli, cukr, česnek, rostlinný olej, tymián, bazalku, nové koření, aroma rumu.

S 8 % G



ARABSKÉ KOŘENÍ

Mírně ostrá chuť a vůně, vhodná zejména pro pečená, grilovaná a mletá masa, ale i k dochucení omáček, luštěnin a sójových pokrmů v orientálním stylu. Obsahuje: papriku, sůl, římský kmín, česnek, rostlinný olej.

S 31 %


ASADO

Typické argentinské koření s nasládlou, pálivou a výrazně zeleninovou chutí. Je ideální pro přípravu grilovaných a dušených pokrmů. Obsahuje: papriku, pepř, cibuli, sůl, oregáno, pastinák.

S 12 % **G**


BRAMBORÁK

Kombinace česnekové a slané chuti a intenzivní majoránkové vůně. Směs skvělá pro přípravu bramboráků, hutných polévek, mletých mas apod. Obsahuje: sůl, česnek, majoránku, pepř.

A 12 **S** 66 % **G**


**BRUSCHETTA
BYLINKOVÁ BEZ
PŘIDANÉHO
GLUTAMANU**

Rajčatová vůně a česneková chuť s jemnými tóny italských bylinek perfektně doladí tóny italských bylinek perfektně doladí snídaňové tousty a chuťovky. Obsahuje: rajčatové pyré, česnek, cibuli, sůl, bazalku, oregáno.

S 8 %


**BRUSCHETTA
ZELENINOVÁ
BEZ PŘIDANÉHO
GLUTAMANU**

Ostřejší rajčatovo-cibulovo-česneková chuť a příjemná zeleninová vůně. Směs vhodná pro přípravu toustů a zapékání minutkových pokrmů. Obsahuje: cibuli, rajčatové pyré, cibuli restovanou, papriku, česnek, sůl, bazalku, oregáno, pažitku, chilli.

A 1 **S** 10 %


BYLINNÉ KOŘENÍ

Chuťově vyvážená směs bylin a zeleniny s bylinkovou chutí i vůní. Vhodná pro přípravu steaků, ale i jako univerzální koření v každé kuchyni. Obsahuje: česnek, cibuli, bazalku, tymián, sůl, petržel, pažitku, kurkumu, papriku, cukr.

S 11 % **G**


**COUNTRY MIX NA
STEAK I ROŽEŇ**

Papriková vůně, slaná, lehce štiplavá papriková chuť. Vhodná zejména pro grilování a rožnění libovolného druhu masa, steaků a klobás. Obsahuje: sůl, papriku, rozmarýn, oregáno, chilli, rostlinný olej.

S 41 % **G**


**ČTVERO KVĚTÍ
(DEKORAČNÍ KVĚTY)**

Pestrá směs barev je určena zejména pro dekoraci a prezentaci pokrmů. Obsahuje: květy chrpy, měsíčku, růže a slunečnice.


ČUNÍK NA PIVU

Exkluzivní stanosladá, jemně kořeněná chuť, oblíbená zejména pro rožnění a pečení libovolného masa. Obsahuje: sůl, cibuli, pивní ingredience, cukr, česnek, papriku, kmín, rajčatový prášek, chilli, pepř, tymián.

A 1 **S** 30 % **G**


BARBECUE

Ostrosladká chuť, typická pro přípravu barbecue v americkém stylu. Obsahuje: papriku, rajčatový prášek, sůl, pepř, cukr, cibuli, rostlinný olej, koriandr, kurkumu, česnek.

S 13 % **G**


**BRAZILSKÁ
KOŘENÍCÍ SŮL**

Hrubá, silně aromatická a pálivá směs, vhodná pro přípravu steaků, marinování nebo závěrečné dochucení dušených a pečených mas. Obsahuje: sůl, pepř, cibuli, česnek, kurkumu.

S 39 % **G**


**BRUSCHETTA
SÝROVÁ BEZ
PŘIDANÉHO
GLUTAMANU**

Intenzivní sýrová vůně a chuť, ideální pro přípravu snídaní a chuťovek v typicky jihoevropském stylu. Obsahuje: rajčatové pyré, aromatickou směs typu čedar, syrovátku, tavený sýr, česnek, sůl, cibuli, oregáno, bazalku.

A 7 **S** 8 % **b**


BYLINKOVÉ MÁSLU

Bylinková chuť i vůně směsi vhodné pro přípravu oblíbeného bylinkového másla, nebo jako přísada do polévek, omáček, pomazánek a dalších pokrmů. Obsahuje: sůl, oregáno, petržel, majoránku, pažitku, česnek, papriku, cukr.

S 26 %


CELEROVÁ SŮL

Skvělá pro dochucení salátů, omáček nebo pomazánek, ale třeba i jako ingredience pro přípravu Bloody Mary. Obsahuje: sůl, celer, rostlinný olej.

A 9 **S** 83 %


ČÍNSKÉ KOŘENÍ

Aromatická kořeněná vůně a nasládlá, mírně palčivá chuť koření typického pro rychlou přípravu asijských pokrmů. Obsahuje: papriku, sůl, cukr, koriandr, kurkumu, cibuli, zázvor, pepř, fenykl.

S 13 % **G**


ČUBRICA

Aromatická vůně a lehce hořká chuť kořeníc směsi vhodné pro grilování mletých mas, rožnění a přípravu téměř všech pokrmů balkánské kuchyně. Obsahuje: pískavici, satirejku, sůl.

S 31 %


ĎÁBELSKÉ KOŘENÍ

Vyvážený mix ostrého koření se silným paprikovým základem, vhodný pro přípravu pikantních pokrmů. Obsahuje: sůl, papriku, chilli, kmín, česnek, pepř, rostlinný olej.

S 56 % **G**

KOŘENICÍ SMĚSI A PŘÍPRAVKY



DĚTENICKÉ KOŘENÍ – STŘEDOVĚK

Pikantní směs, připravená ve spolupráci se známou Dětenickou křčmou. Vhodná pro grilování kuřecích křidélek a stehýnek nebo rožnění kuřat. Obsahuje: papriku, sůl, česnek, hořčici, koriandr, kmín, majoránku, petržel, chilli, cibuli, pažitku, kopr, pepř, oregáno, cukr.

A 10 S 23 % G



GRIL EVITA

Lehce pikantní směs připravená podle oblíbené receptury někdejší první dámy Argentiny. Vhodná pro grilování, ale i jako přísada masových směsí, nádivek nebo pečených a dušených mas. Obsahuje: sůl, papriku, pepř, cibuli, hořčici, koriandr, česnek, pastinák, tymián, petržel, rostlinný olej.

A 10 S 39 % G



GRILOVACÍ KOŘENÍ NEOSTRÉ

Univerzální, jemně mletá směs s kořeněnou vůní a paprikovou chutí, skvělá pro grilování libovolného druhu masa a zeleniny. Obsahuje: sůl, papriku, česnek, koriandr, hořčici, kmín, rostlinný olej.

A 10 S 43 %



GRILOVANÁ ZELENINA

Univerzální směs česneku a celeru, určená pro rychlou přípravu všech druhů grilované zeleniny a jiných zeleninových pokrmů. Obsahuje: sůl, česnek, celer.

A 9 S 50 %



GULÁŠOVÉ KOŘENÍ OSTRÉ

Pikantní, silně papriková chuť a typická kořeněná vůně, ideální pro přípravu pikantních gulášů, polévek a omáček. Obsahuje: papriku, pepř, česnek, cibuli, hořčici, majoránku, cukr, kmín, koriandr.

A 10 G



GURMETKA HRUBÁ

Univerzální, hrubě mletá ochucovací směs se zeleninovou chutí a vůní, připravená dle tradiční české receptury. Obsahuje: sůl, česnek, pastinák, cibuli, karotku, celer, petržel, rostlinný olej.

A 9 S 67 % G



GURMETKA SPECIÁL

Univerzální ochucovací směs se silně zeleninovou chutí a vůní, připravená dle tradiční české receptury. Obsahuje: sůl, cukr, rostlinný olej, cibuli, kurkumu, zázvor, petržel, celer.

A 9 S 22 % G



GYROS ČERVENÝ

Řecká směs koření a bylinek s kořeněnou vůní a lehce pikantní chutí tradičního gyrosu, skvělá pro přípravu teplé i studené kuchyně. Obsahuje: papriku, sůl, česnek, cibuli, koriandr, rajčatový prášek, kurkumu, třtinový cukr, pepř, petržel, oregáno, bazalku, rozmarýn, tymián, muškátový ořech.

S 33 % G



FARMÁŘSKÉ KOŘENÍ

Intenzivní koprová chuť s jemnou palčivostí hrubého pepře a chilli. Směs je vhodná pro přípravu steaků, pečených mas a jogurtových dipů. Obsahuje: česnek, sůl, pepř, kopr, koriandr, chilli, rostlinný olej, koprové aroma.

S 31 %



GRIL SOMBRÉRO

Mírně pikantní hrubozrnná směs, charakteristická vůní římského kmínu, určená zejména pro grilování a rožnění. Obsahuje: papriku, sůl, hořčici, cibuli, koriandr, chilli, římský kmín, rostlinný olej, pepř.

A 10 S 26 % G



GRILOVACÍ KOŘENÍ OSTRÉ

Pikantní, jemně mletá směs s kořeněnou vůní a intenzivní pálivou paprikovou chutí. Obsahuje: sůl, papriku, koriandr, česnek, hořčici, kmín, chilli, rostlinný olej.

A 10 S 43 %



GULÁŠOVÉ KOŘENÍ NEOSTRÉ

Papriková, lehce pikantní chuť a silně kořeněná vůně. Směs je skvělá pro přípravu gulášů, omáček a polévek, a to s důrazem na nepálivost. Obsahuje: papriku, česnek, cibuli, hořčici, majoránku, cukr, kmín, koriandr.

A 10 G



GURMETKA BEZ PŘIDANÉHO GLUTAMANU

Univerzální, jemně mletá ochucovací směs se zeleninovou chutí a vůní, připravená dle tradiční české receptury. Neobsahuje glutaman sodný. Obsahuje: sůl, česnek, pastinák, cibuli, karotku, celer, petržel, rostlinný olej.

A 9 S 61 %



GURMETKA JEMNÁ

Univerzální, jemně mletá ochucovací směs se zeleninovou chutí a vůní, připravená dle tradiční české receptury. Obsahuje: sůl, česnek, pastinák, cibuli, karotku, celer, petržel, rostlinný olej.

A 7 S 61 %
G Y b



GYROS

Původem řecká směs drceného koření s bohatou vůní a intenzivní příjemnou chutí, určená pro přípravu teplé i studené kuchyně. Obsahuje: papriku, sůl, česnek, cibuli, koriandr, rajčatový prášek, kurkumu, třtinový cukr, pepř, petržel, oregáno, bazalku, rozmarýn, tymián, muškátový ořech.

A 10 S 21 % G



HRANOLKY

Aromatická vůně a staná, kořeněná chuť směsi, která usnadní přípravu hranolků, krocket či opékaných brambor. Ty nejen okoření, ale i dostatečně osolí. Obsahuje: sůl, papriku, koriandr, kurkumu, cukr, muškátový ořech, rostlinný olej.

S 85 % G


HŘIBOVÉ KOŘENÍ

Mírně slaná hřibová chuť a vůně pro dochucení polévek, omáček a dalších houbových jídel. Obsahuje: hřiby, sůl, hořčici, koriandr, kmín, pepř, cibuli, petržel, rostlinný olej.

A 10 **S** 21 % **G**


CHIPOTLE SŮL

Slaná, ostře pálivá chuť chipotle papriček a uzené papriky. Je použitelná napříč různými kuchyněmi, ve kterých je vhodné podtrhnout slanou chuť pálivými tóny chilli a svěžestí zeleniny. Obsahuje: sůl, chipotle, zauzenou papriku, česnek, cibuli, rostlinný olej.

S 56 % **G**


KAJUNSKÉ KOŘENÍ

Ostrá kořeněná směs amerického typu, skvělá pro grilování a pečení různých druhů mas. Obsahuje: sůl, česnek, papriku, cibuli, hořčici, římský kmín, pepř, oregáno, tymián, chilli.

A 10 **S** 23 %


KARÍ THAJSKÝ TYP

Jedna z nejostřejších karí směsí, s menší příměsí kurkumu a výrazně větším podílem chilli a římského kmínu. Obsahuje: papriku, kurkumu, koriandr, pískavici, římský kmín, chilli, pepř, zázvor, cibuli.

A 10 **S** 28 %


**KMÍNOVÁ
KRKOVIČKA**

Téměř univerzální směs pro úpravu vepřového masa, s výrazně kminovou a kořeněnou chutí a vůní. Obsahuje: sůl, kmín, hořčici, cibuli, česnek, pepř, cukr, papriku, oregáno, rostlinný olej.


KOUŘOVÁ SŮL

Typická kouřová vůně a slaná chuť pro nevšední dochucení pokrmů, kterým dodává jedinečnou zauzenou příchuť. Obsahuje: sůl, cukr, papriku, kouřové aroma, rostlinný olej.

S 81 % **G**


KUŘE BONO

Papriková chuť a kořeněná vůně s výrazným bazalkovým nádechem, vhodná pro pečení a grilování kuřat a další drůbeže. Obsahuje: sůl, papriku, rostlinný olej, bazalku, pepř.

S 76 %


KUŘE NERO

Intenzivní ostrá kminová chuť a silně kořeněná aroma si bude rozumět s úpravou drůbeže a mletých mas. Obsahuje: sůl, papriku, kmín, cibuli, česnek, chilli, pepř, kurkumu.

S 73 % **G**


CHIMICHURI

Lehce ostrá chuť typicky argentinské univerzální směsi, určené pro přípravu steaků nebo salátů, ale i dalších teplých pokrmů a příloh. Obsahuje: cukr, sůl, cibuli, pepř, sóju, celer, hořčici, česnek, petržel, papriku, slunečnicový olej, oregáno, rajčatový prášek, kurkumu.

A 6, 7, 9, 10
S 21 % **G**


**CHLEBOVÉ KOŘENÍ
VÍDEŇSKÉ**

Výrazně kminová chuť a intenzivní chlebová vůně směsi, která je určená pro rychlou přípravu domácího chleba a chlebového pečiva. Obsahuje: kmín, fenykl, koriandr.


KARÍ COLOMBO

Anglická (neostrá) varianta směsi typické pro dochucení masových a zeleninových jídel, polévek, rýže a dalších pokrmů. Obsahuje: kurkumu, hořčici, koriandr, česnek, zázvor.

A 10


KARIBSKÉ KOŘENÍ

Výrazně ostrá kořeněná chuť a vůně směsi původem z karibské oblasti, která najde uplatnění zejména při libovolné úpravě masa a zeleniny. Obsahuje: sezam, koriandr, pepř, papriku, mák, citrónovou kůru, sůl, cukr, pažitku, česnek, cibuli, rostlinný olej.

A 11 **S** 6 % **G**


**KOŘENÍ PATERA
VŮNÍ**

Světověznámá, pikantní, silně aromatická směs pěti druhů koření, která se používá k dochucení různých druhů mas. Obsahuje: skořici, badyán, fenykl, pepř, hřebíček.


**KOVBOJSKÉ KOŘENÍ
S VŮNÍ UDÍRNŮ**

Originální směs s aromatickou kouřovou vůní a slané kořeněnou, lehce palčivou chutí. Je určená k přípravě mas na otevřeném ohni a lávových grilech. Obsahuje: pepř, sůl, citrónovou kůru, cukr, majoránku, papriku, rostlinný olej, kouřové aroma.

S 29 % **G**


KUŘE GOLD

Kořeněná vůně a česnekovo-papriková chuť s jemným cibulovým nádechem pro pečení a grilování drůbeže, králíka, zvěřiny a dalších mas. Obsahuje: sůl, papriku, cibuli, česnek, cukr, chilli, kmín, petržel, rozmarýn.

S 58 % **G**


KUŘE PEPÍNO

Intenzivní paprikovo-bylinková chuť i vůně této originální směsi je vhodná zejména pro úpravu grilované a pečené drůbeže. Obsahuje: sůl, papriku, cibuli, česnek, hořčici, zázvor, petržel, rostlinný olej, citrónovou kůru, pepř, koriandr, tymián.

A 10 **S** 46 % **G**

KOŘENICÍ SMĚSI A PŘÍPRAVKY



MAĎARSKÁ KLOBÁSA PAPRIKOVÁ

Směs pro přípravu klobás s intenzivní paprikovou chutí a vůní. Obsahuje: papriku, česnek, pepř, muškátový ořech, kmín, nové koření.



MAĎARSKÁ KLOBÁSA PIKANTNÍ

Směs pro přípravu pikantních klobás s intenzivní paprikovou chutí a vůní. Obsahuje: papriku, chilli, česnek, pepř, kmín.



MARINOVACÍ SMĚS HOŘČICE - PEPŘ

Všestranná, pepřem lehce pálicí kořenící směs, určená především pro přípravu marinád na nejrůznější druhy masa. Obsahuje: sůl, hořčici, cukr, česnek, cibuli, koriandr, kurkumu, pepř, majoránku, zázvor.

A 10 S 42 % G



MEXICKÉ KOŘENÍ

Papriková vůně a jemně pikantní papriková chuť původem mexické směsi je vhodná pro přípravu marinád i dochucení nejrůznějších pokrmů. Obsahuje: papriku, nové koření, chilli, cibuli, bobkový list, česnek, rozmarýn.

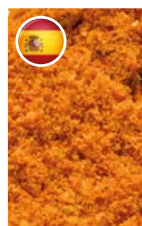
G



NASI GORENG

Kořeněná, lehce nasládlá chuť směsi vhodné zejména pro přípravu jídel indické a indonéské kuchyně. Obsahuje: cibuli, cukr, koriandr, hořčici, sůl, kurkumu, nové koření, karotku, petržel, rajčatový prášek, pažitku, pepř, rostlinný olej.

A 10 S 6 % G



PAELLA

Zeleninová vůně a pikantní rajčatová chuť je vhodná pro přípravu rizot, dušené zeleniny, polévek a mletých směsí, které obohatí i atraktivní barevnou strukturou. Obsahuje: papriku, sůl, rajčatový prášek, cibuli, česnek, kurkumu, pepř, chilli, rostlinný olej.

S 19 % G



PAMPA ARGENTINA

Lehce pikantní chuť směsi s viditelnými kousky cibule je ideální pro delší marinování i pečení. Obsahuje: sůl, papriku, cibuli, hořčici, petržel, koriandr, rostlinný olej, pepř, tymián.

A 10 S 46 % G



PAŠERÁCKÉ KOŘENÍ NA ROŽEN

Aromatická bylinkovo-kořeněná vůně a chuť je fantastická pro rožnění salat a přípravu steaků z kuřecího nebo vepřového masa. Obsahuje: sezam, tymián, oregáno, koriandr, papriku, kurkumu, kmín, rozmarýn, maltodextrin, fenykl, pepř, zázvor.

A 11



PEČENÉ BRAMBORY

Kmínovo-petrželová vůně a chuť směsi s viditelnou strukturou. Použijte ji pro dochucení všech druhů pečených brambor a bramborových pokrmů bez nutnosti následného solení. Obsahuje: sůl, kmín, cibuli, petržel, extrakt koření (paprika).

S 59 %



PEPŘ CITRÓNOVÝ

Citrónová vůně a ostrá chuť směsi určené zejména pro přípravu ryb, kuřecího masa a zvěřiny. Obsahuje: citrónovou kůru, bílý pepř, sůl.

S 6 %



PEPŘ ČTYŘBAREVNÝ DRCENÝ

Barevná směs bílého, černého, zeleného a růžového pepře pro dochucení a barevnou dekoraci steaků a jiných pečených mas. Je vhodná i jako atraktivní směs do stolních mlýnků na pepř. Obsahuje: pepř bílý, černý, zelený a růžový.



PEPŘ PAŘÍŽSKÝ

Světle hnědá směs s červenými a černými částicemi, skvělá pro dochucení a dekoraci steaků a dalších druhů mas. Obsahuje: pepř, papriku, koriandr, cibuli, sůl, rajčatový prášek.

S 8 % G



PIZZA SMĚS

Hrubě drcená italská směs, připravená na základě originální receptury, je vhodná pro přípravu pizzy, těstovin a dalších typicky italských pokrmů. Obsahuje: papriku, pepř, koriandr, oregáno, sůl, nové koření, maltodextrin, petržel, jalovec, rostlinný olej, kurkumu.

S 7 %



RYBY ČERVENÉ

Nepálivá, lehce papriková chuť, vhodná pro přípravu tučných sladkovodních i mořských ryb. Obsahuje: papriku, sůl, cukr, hořčici, koriandr.

A 10 S 12 % G



RYBY ZELENÉ

Nasládlá vůně a nepálivá, slaná a lehce nasládlá chuť směsi je vynikající pro pečení a smažení ryb. Rozumět si bude hlavně se suššími sladkovodními rybami, rybími saláty a aspiky. Obsahuje: sůl, cukr, kurkumu, kopr, petržel, zázvor, oregáno, rostlinný olej, česnek, rozmarýn.

S 34 % G



SALÁTOVÁ ZÁLIVKA SPECIÁL

Sladkokyselá chuť, aromatická vůně a hrubá struktura. Díky tomu je směs vhodná pro rychlou přípravu nejrůznějších salátových zálivek. Obsahuje: cukr, sůl, pastinák, celer, česnek, karotku, hořčici, petržel, rostlinný olej.

A 9,10 S 26 % G


SALÁTOVÉ BYLINKY

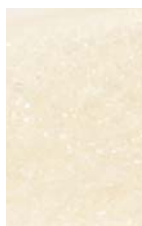
Sladkokyselá, výrazně bylinková chuť a vůně, středně jemně drčené kousky, viditelná struktura. To vše z ní dělá směs vhodnou pro rychlou přípravu salátových záливоk a dipů. Obsahuje: sůl, petržel, pažitku, kopr, cukr, sušené mléko, saturejku, celer, estragon, rostlinný olej.

A 7,9 **S** 19% **G** b


STEAKOVÉ KOŘENÍ

Všestranně použitelná kořenící směs s jemnou pepřovo-česnekovou chutí a vůní, dokonale pro přípravu pečených a grilovaných mas. Obsahuje: sůl, pepř, česnek, kurkumu, rozmarýn, koriandr, oregáno, chilli.

S 63% **G**


SVAŘENÉ VÍNO (INSTANTNÍ)

Originální nasládlá vůně a chuť vanilký v kombinaci se skořicí, skvělá pro rychlou a chutnou přípravu svařeného vína a dalších teplých nápojů. Obsahuje: cukr, vanilkové aroma, skořicové aroma, hřebíčkové aroma, zázvorové aroma.


ŠPAGETY - TĚSTOVINY

Italská směs bylinek a koření, vhodná pro přípravu oblíbené masové směsi, kterou podáváte na špagetách a jiných těstovinách. Obsahuje: papriku, koriandr, oregáno, pepř, petržel, rozmarýn, bazalku, česnek, kmín.

G


TRHANÉ MASO BRAŇA MICHALČIČKA

Směs na trhané maso, která vznikla na základě unikátní spolupráce s šéfkuchařem Branislavem Michalčičkem.

A 10 **S** 13% **G** b


VARIANTA DEKOR

Pikantní, hrubě mletá dekorativní směs se nejčastěji používá při grilování a pečení všech druhů mas nebo přípravě obalovacích směsí. Obsahuje: papriku, hořčici, pepř, cibuli, kmín, koriandr, rostlinný olej.

A 10


VICTORIA UNIVERZÁL

Pikantní kombinace cibule, papriky a pepře je skvělá pro grilování a pečení rozmanitých druhů mas. Obsahuje: sůl, papriku, cibuli, pepř, hořčici, koriandr, pastinák, česnek, rostlinný olej, tymián.

A 10 **S** 45% **G**


ZAZIKY

Koprová vůně a česnekovo-koprová chuť je nezbytná pro přípravu originálního řeckého pokrmu, zeleninových salátů a velmi chutných dipů s minimem dodatečné energie. Obsahuje: česnek, cibuli, sůl, pepř, kopr, kurkumu.

S 33% **G**


SMĚS DIVOKÉHO KOŘENÍ - SVIČKOVÁ

Aromatická vůně a zeleninová chuť předurčují směs k přípravě pečených mas typu svičkové pečeně. Obsahuje: cibuli, petržel, celer, karotku, nové koření, hřebíček, pepř, bobkový list.

A 9


SV. HUBERT MLETÝ

Chuť a vůně divokého koření je přímo určená k libovolné přípravě zvěřiny. Obsahuje: tymián, jalovec, bobkový list, pepř, koriandr, zázvor, šalvěj, cukr, hřebíček, chilli.

G


SÝROVÉ VARIACE BEZ PŘIDANÉHO GLUTAMANU

Typická chuť čedaru nádherně vynikne při rozmíchání směsi ve smetaně a následném zapékání. Obsahuje: aromatický přípravek typu čedar, syrovátku, sýr, sůl, pažitku, muškátový ořech, hydrolyzovaný sójový protein, cibuli, česnek, kmín, pepř.

A 6, 7 **S** 22% **G** b


TANDOORI MASALA GURMEKO

Doporučujeme směs využít pro přípravu marinád na rožnění, grilování i pečení jehněčího. Obsahuje: koriandr, sůl, římský kmín, papriku, cibuli, chilli, česnek, skořici, červenou řepu, zázvor, pískavici, celerové aroma, pepř, hřebíček, bobkový list, muškátový ořech, kardamom, extrakt koření, citrónovou kůru.

A 1, 9 **S** 25%


TRAMPSKÉ KOŘENÍ

Typicky česká, lehce pikantní vůně a chuť je skvělá pro marinování, grilování, rožnění a pečení všech druhů mas, přípravu kotlíkových gulášů, pečeného kuřete, omelet a dalších pokrmů. Obsahuje: sůl, papriku, kurkumu, cukr, kmín, libeček, rostlinný olej.

S 61% **G**


VEPŘOVÁ PEČENĚ

Vyvážená, lehce pikantní směs, typická pro českou kuchyni. Je vhodná zejména pro přípravu vepřové pečeně. Obsahuje: česnek, cibuli, kmín, sůl, koriandr, pepř.

S 51%


VIRGINIA

Silně kořeněnou pepřovou chuť oceníte při grilování, rožnění a pečení všech druhů mas. Obsahuje: pepř, sůl, hořčici, koriandr, petržel, papriku, oregáno, cibuli, cukr, rostlinný olej, kurkumu.

A 10 **S** 21% **G**


ZELENINOVÁ SMĚS DO POLÉVEK

Chutná zeleninová směs do polévek. Bez glutamanu, éček, konzervantů a soli. Obsahuje: karotku, česnek, pastinák, cibuli, celer, petržel, kurkumu, rostlinný olej, libeček.

A 9

KOŘENICÍ SMĚSI A PŘÍPRAVKY ČISTÁ LINIE

ČISTÁ LINIE je rozsáhlá řada kořenicích směsí, které jsme vyvinuli pro zdravou kuchyni. Stali jsme se průkopníky produktů, které neobsahují přidaný glutaman sodný, žádná umělá barviva, konzervanty, zvýrazňovače chutí a ani žádné jiné přídavné látky označované jako éčka či aditiva.

Vždy opakovatelná a vyvážená chuť směsí vám v kuchyni ušetří čas, který můžete věnovat svým zákazníkům.




**ADAMOVA
ŽEBRA
MEDOVÁ - ČL**

Výrazné medové aroma a nasládlá chuť. Směs vhodná pro přípravu pečených žebříček, bůčku, masa na gril. Obsahuje: papriku, sůl (max. 20 %), med sušený (14 %), cukr třtinový, česnek, cibuli, zázvor, kurkumu, extrakt koření (česnek).

S 20 %


**AMERICKÁ
STEAKOVÁ
SMĚS - ČL**

Ostrá kořeněná směs s typickou pepřovou chutí. Vhodná pro přípravu steaků a grilování, ale i rožnění všech druhů mas. Obsahuje: pepř, sůl (max. 18 %), papriku, česnek, cibuli, cukr třtinový, bazalku, nové koření, petržel, kurkumu, extrakt koření (pepř).

S 18 %


**COUNTRY
MIX - ČL**

Papriková vůně, lehce štiplavá papriková chuť. Vhodná zejména pro grilování a rožnění libovolného druhu masa, steaků a klobás. Obsahuje: papriku, sůl (max. 20 %), oregáno, koriandr, rozmarýn, česnek, cibuli, cukr třtinový, chilli, extrakt koření (paprika).

S 20 %


**ČÍNSKÉ
KORENÍ - ČL**

Aromatická kořeněná vůně a nasládlá, mírně palčivá chuť koření typického pro rychlou přípravu asijských pokrmů. Obsahuje: papriku, koriandr, cukr třtinový, sůl (max. 10 %), kurkumu, česnek, cibuli, fenykl, skořici, citronovou kůru, pískavici, zázvor, pepř, badyán, hřebíček.

S 10 %


**GRILOVACÍ
KORENÍ - ČL**

Univerzální, jemně mletá směs s kořeněnou vůní a paprikovou chutí. Skvělá pro grilování libovolného druhu masa a zeleniny. Obsahuje: sůl (max. 20 %), papriku, česnek, koriandr, hořčici, kmín, rostlinný olej.

S 20 %


**GULÁŠOVÉ
KORENÍ - ČL**

Papriková, lehce pikantní chuť a silně kořeněná vůně. Směs je skvělá pro přípravu gulášů, omáček a polévek, a to s důrazem na nepálivost. Obsahuje: papriku, rajčatový prášek, česnek, cibuli, majoránku, cukr třtinový, pepř, kmín, koriandr.


GYROS - ČL

Původem řecká směs koření určená pro přípravu teplé i studené kuchyně. Obsahuje: papriku, sůl (max. 20 %), česnek, cibuli, koriandr, rajčatový prášek, kurkumu, cukr třtinový, pepř, petržel, oregáno, bazalku, rozmarýn, tymián, muškátový ořech.

S 20 %


**HŘIBOVÉ
KORENÍ - ČL**

Hřibová chuť a vůně pro dochucení polévek, omáček a dalších houbových jídel. Obsahuje: hřiby (22 %), sůl (max. 20 %), cibuli, koriandr, karotku, kmín, petržel, pepř, pastinák, česnek, citronovou kůru.

S 20 %


**AGLIO
PEPERONCINI
ITALSKÉ - ČL**

Italská středně ostrá směs s chutí po česneku a chilli. Obsahuje: cibuli, česnek, papriku, sůl (max. 16 %), chilli, pepř, oregáno, petržel.

S 16 %


**BYLINKOVÉ
MÁSLO - ČL**

Bylinková chuť i vůně směsi vhodné pro přípravu bylinkového másla, nebo jako přísada do polévek, omáček, pomazánek a dalších pokrmů. Obsahuje: sůl (max. 19 %), pažitku, petržel, česnek, cibuli, papriku, oregáno, majoránku, kerblík, cukr třtinový, citronovou kůru a šťávu.

S 19 %


**ČESNEKOVÉ
VARIACE - ČL**

Atraktivní chuť a vůně česneku a medvědího česneku. Vhodné pro grilování všech druhů mas. Obsahuje: česnek (47 %), sůl (max. 20 %), cibuli, kmín, papriku, pepř, zázvor, česnek medvědí (1 %), petržel, citronovou kůru, extrakt koření (česnek).

S 20 %


**GARAM
MASALA - ČL**

Exotická chuť a vůně. Doporučujeme směs využít pro přípravu marinád na rožnění, grilování i pečení jehněčího. Obsahuje: koriandr, pepř, kmín římský, skořici, citronovou kůru, hřebíček, kardamom, muškátový květ.


**GRILOVANÁ
ZELENINA - ČL**

Univerzální směs česneku, papriky a bylinek, určená pro přípravu grilované zeleniny a jiných zeleninových pokrmů. Obsahuje: sůl (max. 19 %), papriku, česnek, cibuli, cukr třtinový, šípek, pažitku, petržel, česnek medvědí, chilli, bazalku, oregáno, rozmarýn.

S 19 %


GURMETKA - ČL

Univerzální, jemně mletá ochucovací směs se zeleninovou chutí a vůní, připravená dle tradiční české receptury. Obsahuje: sůl (max. 39 %), cukr třtinový, karotku, česnek, cibuli, pastinák, pór, papriku, brambory, petržel, libeček, kurkumu, bobkový list, pepř.

S 39 %


HARISSA - ČL

Ostrá chuť typicky tuniské univerzální směsi, určené pro přípravu steaků nebo salátů, ale i dalších teplých pokrmů a příloh. Obsahuje: chilli, česnek, papriku, sůl (max. 9 %), rajčatový prášek, koriandr, kmín římský.

S 9 %


**ITALSKÁ
BYLINNÁ
SMĚS - ČL**

Nepálivá univerzální směs s chutí a vůní po klasických italských bylinkách. Vhodná pro přípravu pizzy, grilovaných mas, salátů a těstovin. Obsahuje: oregáno, bazalku, majoránku, tymián, rozmarýn, šalvěj.

KOŘENICÍ SMĚSI A PŘÍPRAVKY – ČISTÁ LINIE



KARÍ MADRAS - ČL

Lehce pikantní varianta směsi typické pro dochucení masových a zeleninových jídel, polévek, rýže a dalších pokrmů. Obsahuje: koriandr, kurkumu, fenykl, pepř, zázvor, kmín, chilli, muškátový květ, papriku, hřebíček.

S 21 %



KUŘE - ČL

Lehce pikantní chuť a kořeněné aroma si bude rozumět s úpravou drůbeže a mletých mas. Obsahuje: sůl (max. 21 %), papriku, cibuli, cukr třtinový, česnek, karotku, petržel, zázvor, kurkumu, skořici, koriandr, kmín, pepř, citronovou kůru, bazalku, rozmarýn, extrakt koření (paprika).

S 20 %



PAMPA ARGENTINA - ČL

Lehce pikantní chuť směsi s viditelnými kousky cibulky je ideální pro delší marinování i pečení. Obsahuje: cibuli, papriku, sůl (max. 20 %), petržel, česnek, koriandr, karotku, tymián, extrakt koření (paprika).

S 17 %



PEPŘOVÉ KOŘENÍ HRUBÉ - ČL

Silná pepřová vůně a chuť směsi vhodné pro přípravu steaků nebo jako náplň do stolních mlýnků. Obsahuje: pepř (50 %), česnek, sůl (max. 17 %), papriku, karotku, petržel.



PROVENSÁLSKÉ KOŘENÍ - ČL

Typická francouzská univerzální směs bylinek vhodná zejména pro přípravu salátů, dresinků, polévek a omáček. Obsahuje: bazalku, tymián, saturejku, rozmarýn, oregáno, majoránku, anýz, levanduli, koriandr, fenykl.

S 20 %



RYBY - ČL

Lehce nasládlá vůně a chuť směsi pro pečení a smažení sladkovodních i mořských ryb. Obsahuje: sůl (max. 20 %), cibuli, česnek, cukr třtinový, koriandr, petržel, kopr, pažitku, papriku, citronovou kůru, kurkumu, bobkový list, citronovou trávu, oregáno, rozmarýn, zázvor, pepř.

S 20 %



SVAŘOVÁNÍ VÍNA - ČL

Originální směs pro rychlou přípravu chutného svařeného vína a dalších teplých nápojů. Obsahuje: skořici, pomerančovou kůru, badyán, citronovou kůru, hřebíček, jalovec, anýz, fenykl.

S 20 %



VEPŘOVÁ PEČENĚ - ČL

Vyvážená, lehce pikantní směs, typická pro českou kuchyni. Je vhodná zejména pro přípravu vepřové pečeně. Obsahuje: česnek, cibuli, kmín, sůl (max. 20 %), koriandr, pepř.



KMÍNOVÁ KRKOVIČKA - ČL

Téměř univerzální směs pro úpravu vepřového masa, s výrazně kmínovou a kořeněnou chutí a vůní. Obsahuje: kmín (25 %), sůl (max. 20 %), cibuli, česnek, pepř, papriku, cukr třtinový, oregáno.

S 20 %



MLETÁ MASA - ČEVABČIČI - ČL

Příjemně kořeněná směs s nádechem muškátu pro dochucení všech typů mletých mas. Obsahuje: papriku, česnek, cibuli, majoránku, pepř, saturejku, muškátový ořech, petržel, cukr třtinový.



PEPŘ ČTYŘBAREVNÝ CELÝ - ČL

Barevná směs bílého, černého, růžového a zeleného pepře pro dochucení a barevnou dekoraci steaků a jiných pečených mas. Je vhodná i jako atraktivní směs do stolních mlýnků na pepř. Obsahuje: pepř bílý, pepř černý, pepř zelený, pepř růžový (Schinus terebinthifolius).



PERNÍKOVÉ KOŘENÍ - ČL

Intenzivní směs pro dochucení perníkového a vánočního pečiva. Obsahuje: fenykl, koriandr, skořici, anýz, pomerančovou kůru, hřebíček, nové koření, muškátový květ, muškátový ořech, badyán.



RYBA PO MLYNÁŘSKU - ČL

Obalovací směs nejenom na jakékoli sladkovodní ryby. Díky použití kukuřičné mouky vhodná pro bezlepkovou dietu. Složení: Kukuřičná mouka, jedlá sůl (max. 20 %), paprika, kmín, česnek, petržel, kopr, pepř.

S 20 %



STEAK - ČL

Lehce pikantní směs s chutí a vůní po pepři a zázvoru pro přípravu steaků ze všech druhů mas. Obsahuje: cibuli, sůl (max. 20 %), česnek, papriku, koriandr, pepř, karotku, chilli, zázvor, petržel.

S 20 %



TASMÁNSKÉ BBQ - ČL

Přemiová kombinace divokých a horských pepřů, kterou si oblíbíte při přípravě netradičních steaků, hamburgerů, žebírek a grilované zeleniny. Obsahuje: černý pepř, sůl, třtinový cukr, chilli, bourbonský pepř, papriku, rajčata, sumah, tasmánský horský pepř, rostlinný olej, cukr, kouřové aroma.

S 17 %



ZAZIKY - ČL

Koprová vůně a česnekovo-koprová chuť je nezbytná pro přípravu originálního řeckého pokrmu, zeleninových salátů a velmi chutných dipů s minimem dodatečné energie. Obsahuje: česnek, cibuli, sůl (max. 19 %), pepř, kopr, kurkumu.

S 19 %



BEZ KOŘENÍ TO PROSTĚ NEJDE

Kvalitně a zdravě



Pro příznivce našeho koření zejména z okruhu maloobchodních partnerů a konečných spotřebitelů jsme rozšířili naši nabídku o produktovou řadu maloobchodního balení. Naleznete v ní výběr toho nejlepšího jednodruhového koření, kořenících směsí a přípravků z naší nabídky. Celkem v této řadě máme 32 produktů, které jsou baleny do atraktivních plechovkových obalů.



- Gramáž vhodná pro domácnosti i menší provozy.
- Výběr toho nejlepšího jednodruhového koření, BIO koření a kořenících směsí z naší široké nabídky.
- Znovu plnitelný obal z kvalitní oceli s ochrannou vnitřní vrstvou pro to, aby produkty zůstaly vůní, chutí a vzhledem beze změn po celou dobu minimální doby trvanlivosti.
- Atraktivní multifunkční dávkovač.
- Možnost přímé podpory prodeje v maloobchodu formou baret, prodejních stojanů a dalších POP materiálů.
- Možnost realizace dárkového balení (včetně adaptace etikety).
- Možnost rychlé realizace privátní značky pro partnery i v menších výrobních sériích.

Plechovky je možné objednat u svého obchodního zástupce, telefonicky na čísle **800 100 377** nebo prostřednictvím e-mailu objednavky@gurmeko.eu. Více informací o nabídce naleznete na www.gurmeko.cz.



Dlouhou řadu let pro vás, provozovatele restaurací, hospůdek, jídelen a hotelů, s láskou a péčí připravujeme nejkvalitnější koření a kořenící směsi. A právě pro vás a na základě vašich doporučení jsme připravili řadu koření a sušené zeleniny v BIO kvalitě.

Navazujeme tak na velkou oblibu a úspěch řady ČISTÁ LINIE. Opravdu nás těší, že jste produkty ČISTÁ LINIE zařadili do svých receptur. Jsme přesvědčeni, že stejné to bude i s řadou GurmEko BIO.



BAZALKA DRCENÁ



CIBULE MLETÁ

CHILLI MLETÉ

KORIANDR MLETÝ

OREGÁNO DRCENÉ

PEPŘ RŮŽOVÝ

PEPŘ ČERNÝ MLETÝ

ROZMARÝN ŘEZANÝ

TYMIÁN DRCENÝ

ČESNEK GRANULÁT

KARDAMOM MLETÝ

KURKUMA MLETÁ



SKOŘICE MLETÁ

ČESNEK MLETÝ

KMÍN CELÝ

LEVANDULE KVĚT

PAPRIKA MLETÁ
SLADKÁ

PETRŽEL NAŘ DRCENÁ

ZÁZVOR MLETÝ

FENYKL MLETÝ

KMÍN ŘÍMSKÝ MLETÝ

MAJORÁNKA DRHANÁ

PEPŘ ČERNÝ CELÝ

PROVENSÁLSKÉ KOŘENÍ



KONVENIENCE

Pomocníka pro snadnou a rychlou přípravu pokrmů naleznete v produktové řadě konvenienčí, které splňují nejvyšší nároky současné gastronomie. Sortiment produktů bez obsahu glutamanu neustále rozšiřujeme. Jsou obsahem naší nabídky.

BUJÓNY A VÝVARY



BUJÓN

A 6 **S** 51% **G**



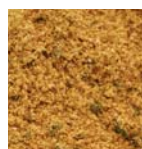
ČIRÝ MASOVÝ VÝVAR

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



GURMEX

A 6 **S** 67% **G**



HOUBOVÝ VÝVAR

A 9 **S** 44% **G**



UZENÝ VÝVAR

A 6, 7 **S** 50% **G**



VÝVAR S HOVĚZÍ PŘÍCHUTÍ

A 6, 9 **S** 51% **G**



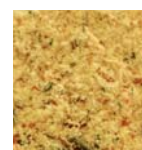
VÝVAR S HOVĚZÍ PŘÍCHUTÍ BEZ PŘIDANÉHO GLUTAMANU

A 6, 9 **S** 51%



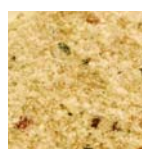
VÝVAR SE SLEPIČÍ PŘÍCHUTÍ

A 6, 9 **S** 51% **G**  b



VÝVAR SE SLEPIČÍ PŘÍCHUTÍ BEZ PŘIDANÉHO GLUTAMANU

A 6, 9 **S** 52%  b



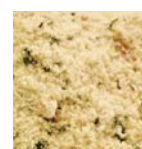
VÝVAR S RYBÍ PŘÍCHUTÍ

A 9 **S** 32% **G**



ZELEŇINOVÝ VÝVAR

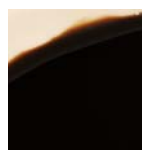
A 6, 9 **S** 46% **G**



ZELEŇINOVÝ VÝVAR BEZ PŘIDANÉHO GLUTAMANU

A 6, 9 **S** 46%

TEKUTÁ DOCHUCOVADLA A PŘÍPRAVKY



KULÉR



POLÉVKOVÉ KOŘENÍ

A 6 S 16 % G

SLADKÁ CHILLI OMÁČKA
NA KUŘE

S 4 %

SÓJOVÁ OMÁČKA
(HVP)

A 6 S 21 %

SÓJOVÁ OMÁČKA SLADKÁ
(HVP)

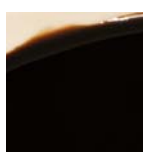
A 1,6 S 20 %

SÓJOVÁ OMÁČKA HOUBOVÁ
PŘIROZENĚ FERMENTOVANÁ

A 6 S 21 %

SÓJOVÁ OMÁČKA SVĚTLÁ
PŘIROZENĚ FERMENTOVANÁ

A 1,6 S 20 %

SÓJOVÁ OMÁČKA TMAVÁ
PŘIROZENĚ FERMENTOVANÁ

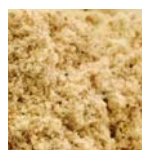
A 1,6 S 21 %



WORCESTEROVÁ OMÁČKA

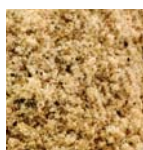
S 6 %

ZÁKLADY OMÁČEK



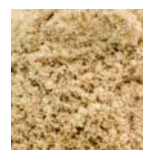
DEMI GLACE

A 6,7 S 24 % G b



MINUTKA – ŠŤÁVA K MASU

A 1,6 S 20 % G



TMAVÁ OMÁČKA

A 1,7 S 10 % G b

KOŘENICÍ MARINÁDY



MARINÁDA BARBECUE

A 9 S 16 % G



MARINÁDA BYLINKOVÁ

A 9 S 15 % G



MARINÁDA ČESNEKOVÁ

S 16 % G



MARINÁDA GRIL

A 3,6,7,9 S 15 % G



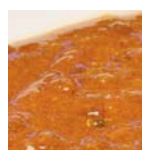
MARINÁDA GYROS

A 9,10 S 16 % G



MARINÁDA MEDOVÁ

A 6,7,9 S 15 % G c

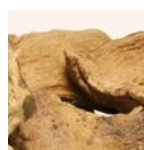


MARINÁDA MEXIKO

A 7,9 S 16 % G

HOUBY

Naše nabídka zahrnuje tradiční české i exotické asijské houby.



HŘÍB SMRKOVÝ

A 12



JIDÁŠOVO UCHO SUŠENÉ

A 12 **S** 0,3 %



SMĚŠ HŘIBOVITÝCH HUB

A 12



SMĚŠ LESNÍCH A PĚSTOVANÝCH HUB

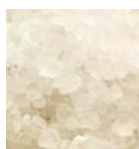
A 12 **S** 0,2 %

SOLI A CUKRY

Sůl je neodmyslitelně základem každého vaření. Mezi jednotlivými typy solí jsou znatelné rozdíly v chuti, tvrdosti, velikosti krystalu, zabarvení a dalších vlastnostech, které zvyšují variabilitu kulinářského umění. S výběrem správné soli vám rádi poradíme.



CORNISH SEA SALT
(Mořská sůl Cornish)



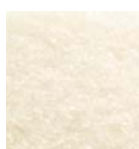
JEDLÁ SŮL HRUBÁ KRYSTALICKÁ (2,3–0,8 mm)



JEDLÁ SŮL HRUBÁ MOŘSKÁ



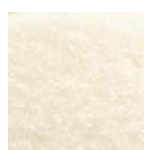
JEDLÁ SŮL JEMNÁ MOŘSKÁ



JEDLÁ SŮL JEMNÁ S JODEM (0,7–0,16 mm)



SŮL HIMÁLAJSKÁ – RŮŽOVÁ



VITASŮL

Snížený obsah chloridu sodného o 33 %.

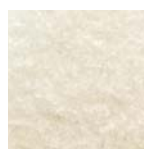


SKOŘICOVÝ CUKR



VANILKOVÝ CUKR

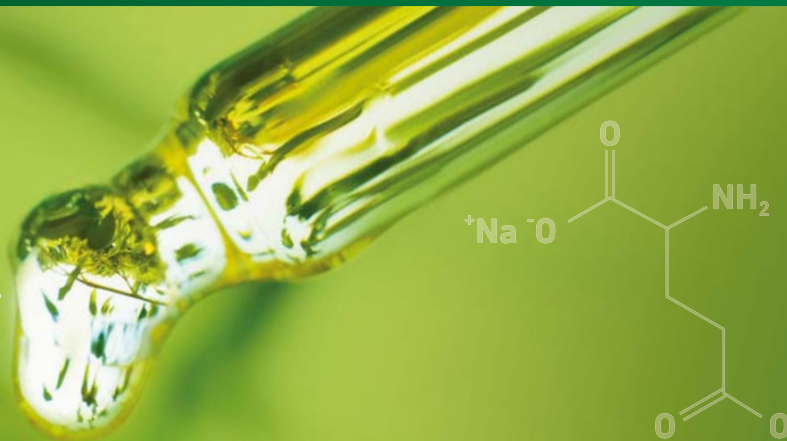
S pravou vanilkou.



VANILÍNŮVÝ CUKR

POTRAVINOVÉ PŘÍPRAVKY

Pomocníci dnešní kuchyně nejen pro specialisty.
Potravinové přípravky i pro denní použití
k přípravě chutných pokrmů.



VSTUPE DO NAŠEHO ESHOPU

WWW.DOBREKORENI.CZ



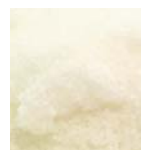
AGAR-AGAR 700

Dle požadavku na tuhost dávkujte od 4 do 15 g na jeden kg hmoty.

S 0,3 %



BRAMBOROVÝ ŠKROB



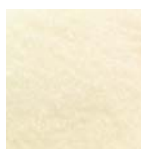
DUSITANOVÁ SOLÍCÍ SMĚS E250

S 99,4 %



FLORENTÝNKA SEMÍNKOVÁ SMĚS

Základ na pečení sušenek a bonbónů z olejnatých semen.



GLUTAMAN SODNÝ E621

G



JÍŠKA SVĚTLÁ



JÍŠKA TMAVÁ



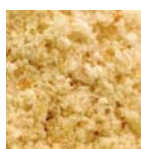
KUKUŘIČNÁ KRUPICE



KUKUŘIČNÁ MOUKA



KUKUŘIČNÝ ŠKROB



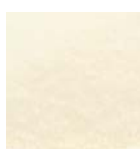
SMĚS NA OBALOVÁNÍ SE SEZAMEM

A 1, 3, 11 **S** 7 % **Z** a



TEKUTÝ KOUŘ

Nově také 450 ml balení.



ZKŘEHČOVAČ

A 7 **G** **Z** b



ŽELATINA BLOOM 220

Dle požadavku na tuhost dávkujte od 3 do 9 % na jednotku hmoty.

Z e



ŽELATINA PLÁTKOVÁ

Z e

MOLEKULÁRNÍ KUCHYNĚ

Molekulární kuchyně připravuje pokrmy z čerstvých a běžně dostupných surovin. Mění pouze jejich skupenství, tvar, konzistenci a barvu. Je k tomu potřeba mnoha pomocníků přes tekutý dusík až po zahušťovadla, emulgátory, stabilizátory... Vše naleznete u nás, pod jednou střešou.



ALGINÁT SODNÝ E401

CITRÁT SODNÝ E331

GUMA GELLAN E418

CHLORID VÁPENATÝ E509

LAKTÁT VÁPENATÝ E327

MALTODEXTRIN

SOJOVÉ LECITINY E322

XANTANOVÁ GUMA E415

A 6

Široká nabídka produktů dokonale chráněných spotřebitelským obalem



Naše produkty jsou dlouhodobě charakteristické tím, že jsou chráněny neprůhledným obalem. Tímto řešením jsme schopni garantovat vysokou kvalitu dodržování standardních podmínek skladování. Výrobky zůstávají vůní, chutí a vzhledem beze změn po celou dobu jejich minimální doby trvanlivosti. Balení výrobků do dóz i sáčků splňuje nejvyšší nároky na zachování kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků v oblasti koření, kořenících směsí a dochucovadel.





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.dobrekoreni.cz

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.dobrekoreniy.sk

MAĎARSKO

GurmEko – Magyarországi Fióktelepe
Magyarországi kirendeltség:
Puskaporosi út 10-10/A, 2921 Komárom
tel.: +36 30 7275 299
fuszerek@gurmeko.eu
www.gurmeko.hu

Zákaznický servis: **800 100 377**

Všeobecné dodací a obchodní podmínky naleznete na www.gurmeko.cz