



BEZ KOŘENÍ TO PROSTĚ NEJDE



Kvalitně a zdravě

NĚCO O NÁS

Na trzích České republiky, Slovenské republiky a Maďarska máme více než 33 let zkušeností se zpracováním koření, kořenících směsí a přípravků, a to zejména pro gastronomii a průmyslovou výrobu potravin.



BALENÍ

Zvolili jsme pro vás takové balení, které v maximální míře zabezpečí ochranu koření před světlem a teplem. Světlo a teplo snižují obsah vonných a chuťových silic, tak specifických právě pro koření. Kovové obaly, tzv. „Schubekovky“ podle známého německého „michelinského“ šéfkuchaře, jsou dnes populární v celé Evropě.



PRAKTICKÉ
DÁVKOVACÍ
VÍČKO



ČISTÁ LINIE

Produkty „Čisté linie“ neobsahují žádná, barviva, konzervanty, glutamáty ani jiné zvýrazňovače chuti. Ve složení nenajdete žádný ze 14 sledovaných alergenů. Obsah soli byl zredukován na minimum, nebo zcela vyloučen.



JEDNODRUHOVÉ KOŘENÍ



CHILLI MLETÉ HABAÑEROS 140–180 tisíc SHU 70 g

Jeden z nejnámějších druhů chilli s vynikající zeleninovou chutí, který rozpálí Vaše chuťové buňky.



KMÍN CELÝ 80 g

Typická česká plodina, která pro dosažení své vysoké kvality musí zůstat na polích dva roky.



KURKUMA MLETÁ 90 g

Kořen rostliny původem z Asie, odkud ho jeho popularita dostala až na evropské jídelničky. Se svou sytě žlutou barvou je základem většiny karí směsí. V poslední době je kurkumě přisuzováno mnoho zdravotních účinků.



MAJORÁNKA DURYŇSKÁ DRHANÁ 15 g

Nejkvalitnější majoránka se původně pěstovala ve velkém na jižní Moravě. Dnes stejně kvalitní vysoce aromatickou majoránku pěstují v Duryňsku.



PAPRIKA MLETÁ EXTRA (maďarský typ „160“) 80 g

Vybrali jsme pro Vás lusky papriky roční (Capsicum Annum) s nejlepší barvivostí a tradiční zeleninovou chutí pro použití v české kuchyni. Číslo v názvu udává schopnost papriky obarvit a dochutit.



PEPŘ ČERNÝ MLETÝ (min. 500g/l) 100 g

Je vyroben z bobulí s nejvyšším obsahem aromatických látek a svou silou uspokojí i nejnáročnější jedlíky. Číslo v názvu udává váhu bobulí v g na 1 litr objemu (které se vejdou do litrového válce).



SKOŘICE MLETÁ (Cinnamomum zeylanicum) 70 g

Tento typ skořice je umletý z tenčí a vláčnější kůry skořicovníku původně ze Srí Lanky. Je sice méně aromatická oproti druhu Casia, který je na trhu běžný, ale zato obsahuje pouze zanedbatelné množství jedovatého kumarinu.

JEDNODRUHOVÉ KOŘENÍ – BIO

bio



BIO - CHILLI MLETÉ 80 g

Kdo má rád opravdu ostré, sáhne po tomto ohnivě ostrém chilli.



BIO - KMÍN CELÝ 90 g

Kmín je kořením především německy mluvících zemí a známe ho hlavně jako koření na chleba. Vepřovou pečení, kapustu a kyselé zelí si bez něj nedovedeme představit.



BIO - KURKUMA MLETÁ 90 g

Kurkuma dodá pokrmům nejen krásnou barvu, ale pro své cenné látky je prý velmi prospěšná pro organismus.



BIO - OREGÁNO DRČENÉ 20 g

Dobromysl neboli oregano. Rádi používáme do zeleninových pokrmů, polévek nebo do omáček na těstoviny.



BIO - PAPRIKA MLETÁ SLADKÁ 90 g

Při použití papriky se meze nekladou, každopádně je třeba mít na paměti, že v rozpáleném oleji hořkne. Toho se raději vyvarujte. Přijít o její skvělou chuť by byla škoda.



BIO - SKOŘICE MLETÁ 90 g

Skořice je kůra skořicovníku, která se sloupne, usuší, sroluje do trubiček a používá se jako koření. Její zemitá a zároveň sladká chuť se hodí k přípravě mléčné rýže, krupicových kaší, moučnicků a koláčů.



BIO - ZÁZVOR MLETÝ 70 g

Pro jeho hřejivé aroma s osvěžujícími dřevitými a citronovými tóny patří do nespočetných pokrmů asijské, latinsko-americké, karibské a africké kuchyně.

KOŘENÍČÍ SMĚSI



ADAMOVA ŽEBRA MEDOVÁ OSTRÁ 120 g

Kombinace medu, koření a chilli je ideální na přípravu marinády na pikantní žebírka, nebo kuřecí křídélka.



AMERICKÁ STEAKOVÁ SMĚS 120 g

Ostřejší pepřová směs určená na přípravu různých druhů masa. Je to naše dlouhodobě nejprodávanější směs do české gastronomie.



ČUNÍK NA PIVO 130 g

Je svou originální říznou kombinací vybraného koření, česneku, chmelu a sladu vhodný na rožnění vepřového masa a drůbeže.

KOŘENÍČÍ SMĚSI – ČISTÁ LINIE



AGLIO PEPERONCINI ITALSKÉ - ČL 80 g

Velmi oblíbená univerzální bylinkovo česneková směs pro italskou kuchyni vhodná až už na těstoviny, nebo třeba lehké saláty.



BYLINKOVÉ MÁSLO - ČL 40g

Směs nejrůznějších bylinek vhodná pro dochucení másla, nebo různých pomazánek.



GRILOVANÁ ZELENINA - ČL 100 g

Na česnekovém základu vytvořená směs pro dochucení nejrůznějších druhů grilované zeleniny.



KUŘE - ČL 120 g

Klasická lehce papriková, mírně pálivá směs použitelná jak pro pečení tak i grilování drůbežního masa.



PROVENSÁLSKÉ KOŘENÍ - ČL 30 g

Unikátní kombinace bylinek s charakteristickou vůní Provence k dochucení převážně drůbežního masa a ryb.



RYBY - ČL 80 g

Bylinková směs se sladkostí cibule a nádechem česneku na různé kulinární úpravy sladkovodních i mořských ryb.



STEAK - ČL 100 g

Jemná pepřová směs zvýrazňující chuť pečeného masa s paprikou a trochou chilli. Pro správně zlatavou barvu doplněno o karamelizující cibuli.



ZAZIKY - ČL 110 g

Tradiční řecká směs pro kořenění stejnojmenného okurkového salátu, nebo třeba vytvoření domácího dipu ke grilované zelenině.

KOŘENÍČÍ SMĚSI – BIO

bio



BIO - PROVENSÁLSKÉ KOŘENÍ 30 g

Tato směs přináší „tradiční francouzský venkov“ na váš stůl. Klasické provensálské koření je mnohostranně využitelné – výborně chutná k jehněčímu, rybám, zelenině, slaným koláčům a mnoha jiným pokrmům.



CORNISH SEA SALT (Mořská sůl Cornish) 100 g

Nejkvalitnější mořská sůl krystalizující do typických pyramid s čistou chutí bez hořkosti dané minerály.