



GURMAMI

univerzální dochucovadlo



GurmEko vám představuje univerzální dochucovadlo **GURMAMI**, které dodá pokrmům novou, pátou chuť – **UMAMI**. Pečlivě vyvážená kombinace přírodních surovin bez přidané soli, éček a alergenů vám dodá lahodnou chuť, přesně tak, jak to máte rádi.



www.gurmeko.eu
tel.: 800 100 377

Svět chutí pro profesionály

Gurmami a Umami

Už ve starověku kuchaři věděli, že některé suroviny jsou nositeli výrazné chuti, a pokud je přidají do připravovaného jídla, bude mnohem zajímavější a chutnější. Proč tomu tak je, ovšem vysvětlil až před sto lety japonský chemik Kikunae Ikeda, který objevil význam jiného zvýrazňovače chuti – glutamanu sodného.

Umami byla oficiálně uznána pátou chutí až na počátku 21. století, když byl objeven lidský receptor, který ji vnímá. Čeština pro pátou chuť nemá speciální slovo, často se používá výraz lahodnost či delikátnost. Tajemství páté chuti bylo přitom kuchařům známé ve starověké Číně, Indii i jiných asijských zemích. Právě umění zacházet s umami dělilo dobré kuchaře od těch průměrných či špatných.

PROČ SI ZVOLIT PRÁVĚ GURMAMI?

- bez přidané soli – 100% přírodní chuť
- vyvážené složení – pro maximální gastronomický zážitek
- vhodné pro vegany a vegetariány
- bez přítomnosti alergenů
- bez přidaných éček

CO DĚLÁ GURMAMI SMĚS JEDINEČNOU?

- zeleninová chuť
- pečlivě vybrané bylinky a koření

JAK POŽÍVAT GURMAMI?

- dochucení polévek, omáček, dušených pokrmů
- perfektní do rýže, těstovin a zeleninových jídel
- skvělá do dresinků, pomazánek a dipů
- ideální na grilování masa nebo pečenou zeleninu
- doporučené dávkování je 1 polévková lžice (10 g) na 1 litr nebo 1 kg.

