



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 KORENÁŘŮ pro neustálé povědomí o aktuálním dění ve světě koření.

V naší nabídce naleznete:

- 4 **PlantMix**
- 5–8 **JEDNODRUHOVÉ KOŘENÍ, SUŠENÁ ZELENINA A OLEJNATÁ SEMENA**
- 9–14 **KOŘENICÍ SMĚSI A PŘÍPRAVKY**
- 15–17 **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:

- | | | |
|--|--|---|
| 1 - obiloviny obsahující lepek | 6 - sójové boby a výrobky z nich | 11 - sezamová semena a výrobky z nich |
| 2 - kůrky a výrobky z nich | 7 - mléko a výrobky z něj (včetně laktózy) | 12 - oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| 3 - vejce a výrobky z nich | 8 - skořápkové plody | 13 - vlní bob a výrobky z něj |
| 4 - ryby a výrobky z nich | 9 - celer a výrobky z něj | 14 - měkkýši a výrobky z nich |
| 5 - jádra podzemnice olejné (arašídý) a výrobky z nich | 10 - hořčice a výrobky z ní | |

Složky nevhodné pro vegetariány a vegany:

- | | | |
|-----------|-----------------|-----------------------|
| a - vejce | c - med | e - vepřová bílkovina |
| b - mléko | d - hovězí maso | |

Piktogramy:

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



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.

ROSTLINNÉ, PROTEINOVÉ, KOŘENĚNÉ

Směsi, ze kterých lze smícháním s vodou a upečením vytvářet snadno a rychle hotové pokrmy. Rostlinné proteiny ve spojení s našimi zkušenostmi s kořením a sušenou zeleninou daly vzniknout prvním třem produktům pro použití jako alternativa, nebo náhrada živočišných bílkovin.



NOVINKA



SMĚS S RESTOVANOU CIBULKOU

A 6, 1 **S** 4 %

Směs speciálního sójového proteinu se zeleninovou chutí nasládlá po restované cibulce s paprikou a tymiánem



SMĚS S MASOVOU PŘÍCHUTÍ

A 6 **S** 4 %

Směs speciálního sójového proteinu pro ty, jenž stále ještě hledají trochu masovější chuť dodanou pomocí kvasničných extraktů s česnekem a šalvějí



SMĚS S ČERVENOU ŘEPOU

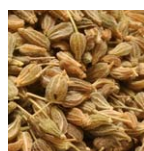
S 3 %

Směs s hrachovým proteinem, bez alergenů založená na převládající chuti červené řepy s trochou papriky a petržele

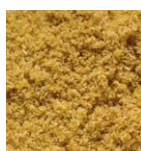


JEDNODRUHOVÉ KOŘENÍ, SUŠENÁ ZELENINA A OLEJNATÁ SEMENA

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



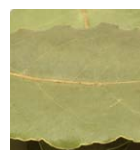
BADYÁN CELÝ



BADYÁN MLETÝ



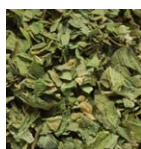
BAZALKA DRCENÁ



BOBKOVÝ LIST CELÝ



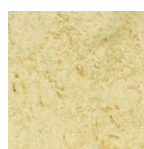
BOBKOVÝ LIST MLETÝ



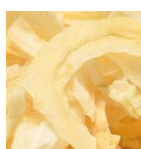
CELER NAŤ DRCENÁ



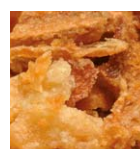
CIBULE GRANULÁT G1 (0,6 mm)



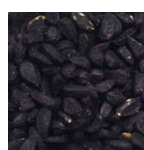
CIBULE MLETÁ



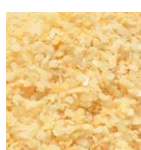
CIBULE PLÁTKY



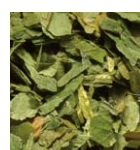
CIBULE RESTOVANÁ



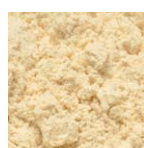
ČERNUCHA CELÁ



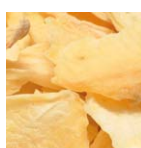
ČESNEK GRANULÁT



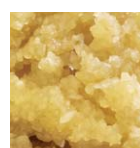
ČESNEK MEDVĚDÍ DRCENÝ



ČESNEK MLETÝ



ČESNEK PLÁTKY



ČESNEKOVÁ PASTA PS10

JEDNODRUHOVÉ KOŘENÍ, ZELENINA A OLEJNATÁ SEMENA



ČESNEKOVÁ PASTA PS30

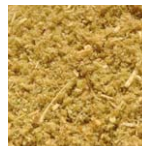
S 31,5 %



ESTRAGON LIST ŘEZANÝ



FENYKL CELÝ



FENYKL MLETÝ



HOŘČICE BÍLÁ CELÁ

A 10



HOŘČICE BÍLÁ MLETÁ

A 10



HOŘČICE TMAVÁ CELÁ

A 10



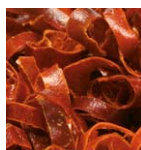
HŘÁŠEK ZELENÝ MLETÝ



HŘEBÍČEK CELÝ



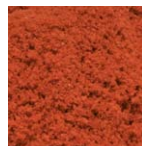
HŘEBÍČEK MLETÝ



CHILLI KROUŽKY



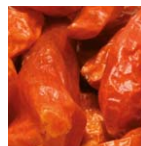
CHILLI MLETÉ



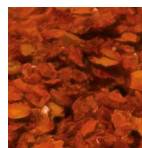
CHILLI MLETÉ EXTRA
40 - 50 tisíc SHU



CHILLI MLETÉ HABAÑEROS
140-180 tisíc SHU



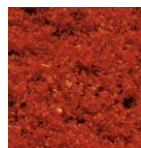
CHILLI PAPRIČKY CELÉ 1-3 cm



CHILLI PAPRIČKY DRCENÉ



CHILLI VLASY



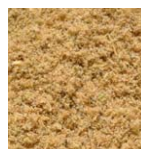
CHIPOTLE PAPRIČKY MLETÉ



JALOVEC CELÝ



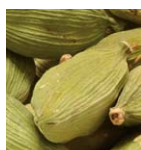
JALOVEC MLETÝ



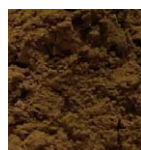
KARDAMOM MLETÝ



KARDAMOM SEMENA



KARDAMOM CELÝ ZELENÝ



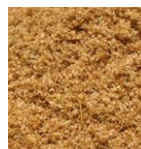
KAROB PRÁŠEK



KMÍN CELÝ



KMÍN DRCENÝ



KMÍN MLETÝ



KMÍN ŘÍMSKÝ CELÝ (cumin)



KMÍN ŘÍMSKÝ MLETÝ (cumin)



KOPR SEMÍNKO CELÉ



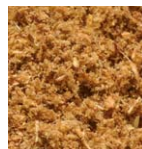
KOPR ŠPIČKY



KORIANDR CELÝ



KORIANDR LIST -
CILANTRO



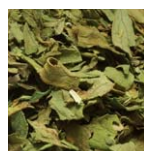
KORIANDR MLETÝ



KURKUMA MLETÁ



LEVANDULE KVĚT



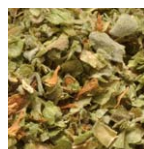
LIBEČEK DRCENÝ



LNĚNÉ SEMÍNKO HNĚDÉ



LNĚNÉ SEMÍNKO ZLATÉ



MAJORÁNKA DRHANÁ



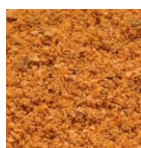
MAJORÁNKA DURYŇSKÁ DRHANÁ



MUŠKÁTOVÝ KVĚT MLETÝ



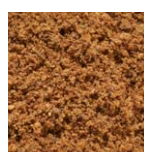
MUŠKÁTOVÝ OŘECH CELÝ



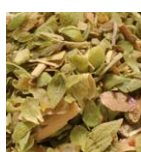
MUŠKÁTOVÝ OŘECH MLETÝ



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)**



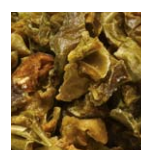
PAPRIKA PÁLIVÁ



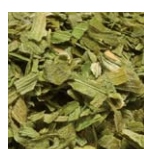
PAPRIKA ZAUZENÁ



PAPRIKOVÁ DRŤ ČERVENÁ



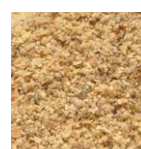
PAPRIKOVÁ DRŤ ZELENÁ



PAŽITKA ŘEZANÁ



**PEPŘ BÍLÝ CELÝ
(min. 600 g/l)**



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



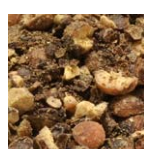
**PEPŘ BOURBONSKÝ
(Piper borbonense)**



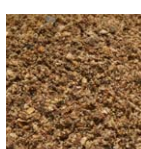
PEPŘ CAYENSKÝ MLETÝ



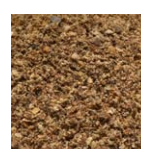
**PEPŘ ČERNÝ CELÝ
(min. 550 g/l)**



PEPŘ ČERNÝ DRCENÝ



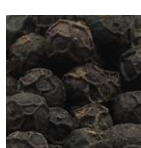
PEPŘ ČERNÝ MLETÝ



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



**PEPŘ DLOUHÝ
(Fructus piperis longi)**



PEPŘ ČERNÝ CELÝ KAMPOT



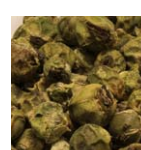
**PEPŘ RŮŽOVÝ
(Schinus terebinthifolius)**



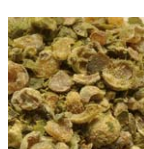
PEPŘ SEČUÁNSKÝ CELÝ



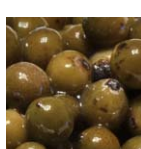
**PEPŘ TASMÁNSKÝ HORSKÝ
(Tasmania lanceolata)**



PEPŘ ZELENÝ CELÝ



PEPŘ ZELENÝ DRCENÝ



PEPŘ ZELENÝ V NÁLEVU
Bez konzervace octem.

S 19 %



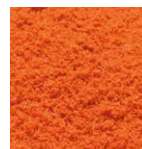
PETRŽEL NAŤ DRCENÁ



PÍSKAVICE ŘECKÉ SENO MLETÉ



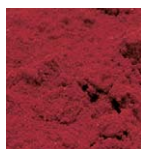
PÍSKAVICE ŘECKÉ SENO CELÉ



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

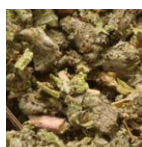


SUMAH

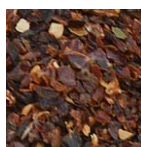
S 8 %



ŠAFRÁN CELÝ
(Supperior)



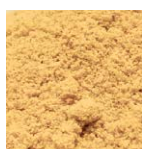
ŠALVĚJ DRCENÁ



ŠÍPEK PLOD DRCENÝ



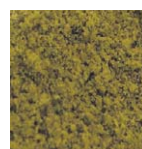
ŠPENÁT PUDR



TYKEV DUŽINA PUDR



TYKEV SEMÍNKO
BEZSLUPKÉ TRÍDĚNÉ



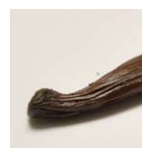
TYKEV SEMÍNKO MLETÉ



TYMIÁN DRCENÝ



VANILKA BOURBON MLETÁ



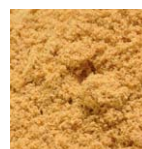
VANILKA TOBOLKA - BOURBON
MADAGASKAR (15-20 cm)



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** **Y** c



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** **Y** c



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 **Y** b



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 %

KOŘENICÍ SMĚSI A PŘÍPRAVKY



ASADO

Typické argentinské koření s nasládlou, pávilou 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 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 KVÍTÍ (DEKORAČNÍ KVĚTY)

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



ČUNÍK NA PIVU

Exkluzivní slanosladká, 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

Ostrostadká 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 KOŘENICÍ SŮL

Hrubá, silně aromatická a pávilá 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 MÁSL

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 koření směsi vhodné pro grilování mletých mas, rožnění a přípravu téměř všech pokrmů balkánské kuchyně. Obsahuje: pískavici, saturejku, 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



DĚTENICKÉ KOŘENÍ – STŘEDOVĚK

Pikantní směs, připravená ve spolupráci se známou Dětenickou krčmou. 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.

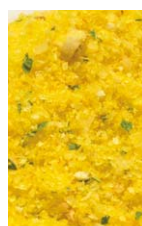
A 9 S 50 %



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 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 slaná, kořeněná chuť směsi, která usnadní přípravu hranolků, křehkých či opékaných brambor. Ty nejen okorení, ale i dostatečně osolí. Obsahuje: sůl, papriku, koriandr, kurkumu, cukr, muškátový ořech, rostlinný olej.

S 85 % G

KOŘENICÍ SMĚSI A PŘÍPRAVKY



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 například 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.



KMÍNOVÁ KRKOVÍČKA

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

A 10 S 28 %



KOUŘOVÁ SŮL

Typická kouřová vůně a slaná chuť pro nevšední dochucení pokrmů, kterým dodává jedinečnou zauzenou příchut. 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 kmínová 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, oregáno.

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



CHLEBOVÉ KOŘENÍ VÍDEŇSKÉ

Výrazně kmínová 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

Světově známá, 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 UDÍRNÝ

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



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, přepřem 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



PAŠERÁČKÉ KOŘENÍ NA ROŽEN

Aromatická bylinkovo-kořeněná vůně a chuť je fantastická pro rožnění selat 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

KOŘENICÍ SMĚSI A PŘÍPRAVKY



SALÁTOVÉ BYLINKY

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

A 7,9 S 19 % 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



SVARENÉ VÍNO (INSTANTNÍ)

Originální nasládlá vůně a chuť vanilkový 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



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.

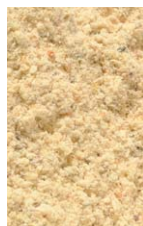
A 10 S 21 % G



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



SMĚS DIVOKÉHO KOŘENÍ - SVÍČKOVÁ

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 % 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 %



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

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 žebírek, 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 %



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 vhodná 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.

KOŘENICÍ SMĚSI A PŘÍPRAVKY – ČISTÁ LINIE



GRILOVACÍ KOŘENÍ – 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 KOŘENÍ – 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.



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.



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*).



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 %



NOVINKA

GURMAMI – ČL

Přírodní univerzální ochucovadlo, které dodá jídlu „pátou“ chuť UMAMI. Vyvážená kombinace přírodních ingrediencí bez přidané soli, éček, glutamanu či alergenů, vhodná na dochucení polévek, omáček, dresinků, pomazánek a dipů, ideální na grilování masa nebo pečenou zeleninu..



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 KOŘENÍ – 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 %



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.



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 21 %



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 20 %



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.

S 17 %



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.



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.



RYBA PO MLYNÁŘSKU - ČL

Obalovací směs nejenom na jakékoliv 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 %



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 %



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 %



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.



**VYLEPŠENÁ
RECEPTURA**

TASMÁNSKÉ BBQ - ČL

Prémiová 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 %



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.

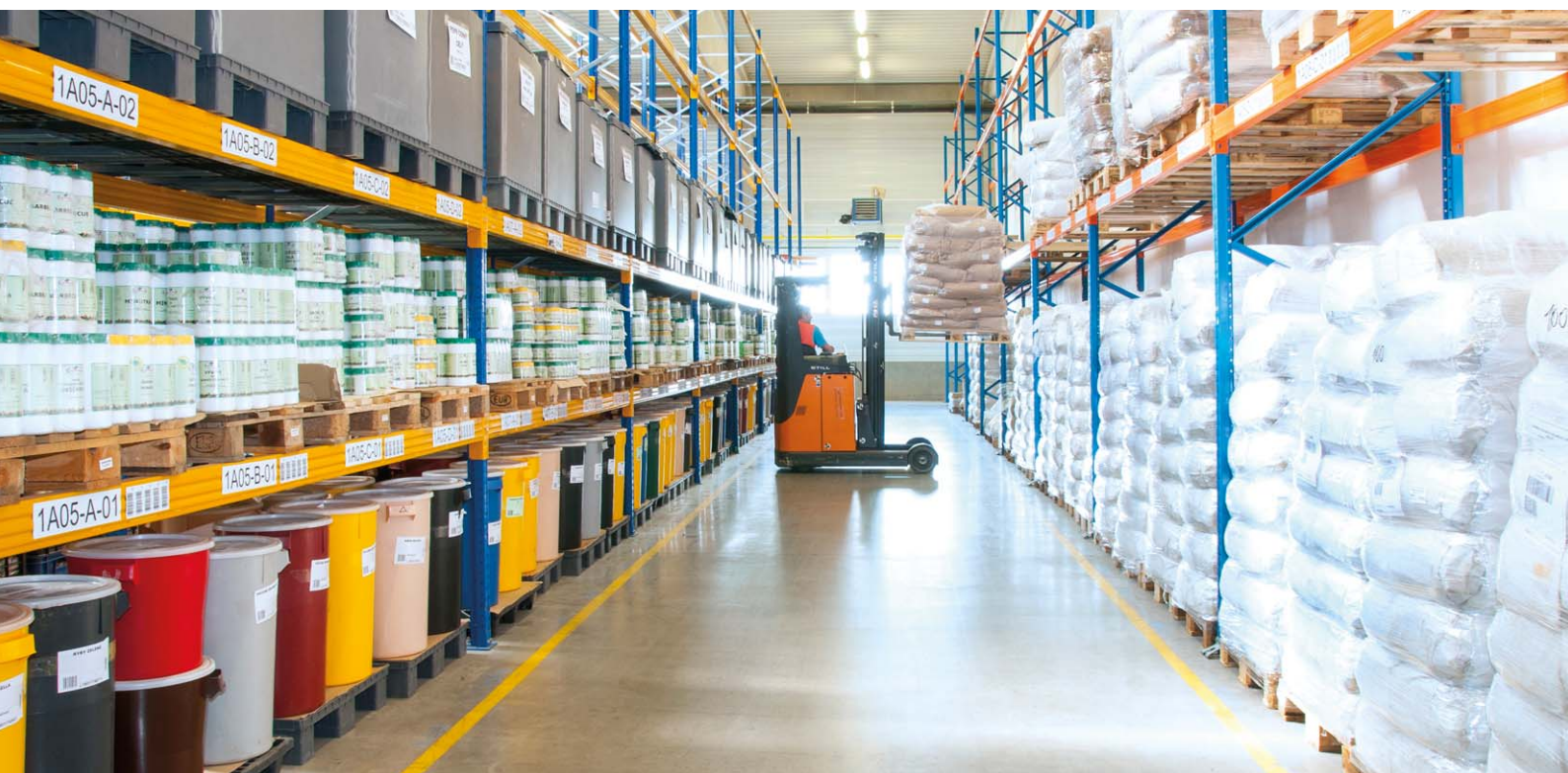
S 20 %



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 %





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



BAZALKA DRCENÁ

CIBULE MLETÁ

ČESNEK GRANULÁT

ČESNEK MLETÝ

FENYKL MLETÝ



CHILLI MLETÉ

KARDAMOM MLETÝ

KMÍN CELÝ

KMÍN ŘÍMSKÝ MLETÝ

KORIANDR MLETÝ

KURKUMA MLETÁ

LEVANDULE KVĚT

MAJORÁNKA DRHANÁ

MUŠKÁTOVÝ
OŘECH MLETÝ

OREGÁNO DRCENÉ

PAPRIKA MLETÁ
SLADKÁ

PEPŘ ČERNÝ CELÝ

PEPŘ ČERNÝ MLETÝ

PEPŘ RŮŽOVÝ

PETRŽEL NAŤ DRCENÁ



PROVENSÁLSKÉ
KOŘENÍ

ROZMARÝN ŘEZANÝ

TYMIÁN DRCENÝ

SKOŘICE MLETÁ

ZÁZVOR MLETÝ



**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.



KONVENIENCE

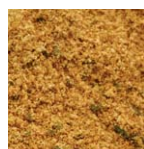
Pomocníka pro snadnou a rychlou přípravu pokrmů naleznete v produktové řadě konvenienčí, které splňují nejvyšší nároky současné gastronomie. Sortiment produktů bez obsahu glutamanu neustále rozšiřujeme. Jsou obsahem naší nabídky.

BUJÓNY A VÝVARY



BUJÓN

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



HOUBOVÝ VÝVAR

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



VÝVAR S HOVĚZÍ PŘÍCHUTÍ BEZ PŘIDANÉHO GLUTAMANU

A 6, 9 **S** 51 %



VÝVAR S RYBÍ PŘÍCHUTÍ

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



ČIRÝ MASOVÝ VÝVAR

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



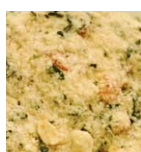
UZENÝ VÝVAR

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



VÝVAR SE SLEPIČÍ PŘÍCHUTÍ

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



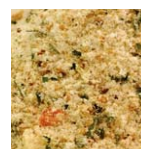
ZELENINOVÝ VÝVAR

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



GURMEX

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



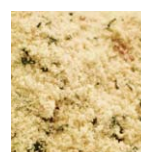
VÝVAR S HOVĚZÍ PŘÍCHUTÍ

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



VÝVAR SE SLEPIČÍ PŘÍCHUTÍ BEZ PŘIDANÉHO GLUTAMANU

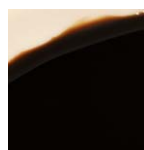
A 6, 9 **S** 52 %  b



ZELENINOVÝ 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 %



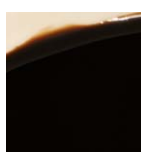
SÓJOVÁ OMÁČKA HOUBOVÁ
PŘIROZENĚ FERMENTOVANÁ

A 6 S 21 %



SÓJOVÁ OMÁČKA SVĚTLÁ
PŘIROZENĚ FERMENTOVANÁ

A 1, 6 S 20 %



SÓJOVÁ OMÁČKA TMAVÁ
PŘIROZENĚ FERMENTOVANÁ

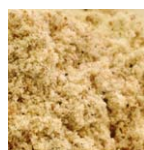
A 1, 6 S 21 %



WORCESTEROVÁ OMÁČKA

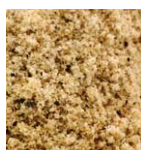
S 6 %

ZÁKLADY OMÁČEK



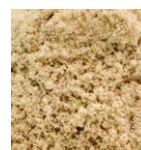
DEMI GLACE

A 6, 7 S 24 % G b



MINUTKA – ŠTÁVA K MASU

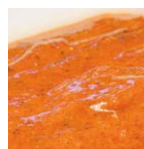
A 1, 6 S 20 % G



TMAVÁ OMÁČKA

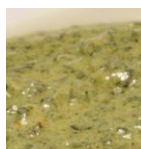
A 1, 7 S 10 % G b

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



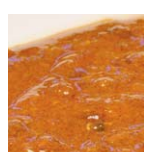
MARINÁDA GYROS

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.



HŘIB SMRKOVÝ

A 12



JIDÁŠOVO UCHO SUŠENÉ

A 12 **S** 0,3 %



SMĚS HŘIBOVITÝCH HUB

A 12



SMĚS 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)



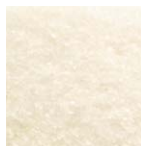
JEDLÁ SŮL HRUBÁ KRYSTALICKÁ (2,3–0,8 mm)



JEDLÁ SŮL HRUBÁ MOŘSKÁ



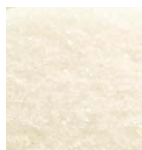
JEDLÁ SŮL JEMNÁ MOŘSKÁ



JEDLÁ SŮL JEMNÁ S JODEM (0,7–0,16 mm)



SŮL HIMÁLAJSKÁ – RŮŽOVÁ

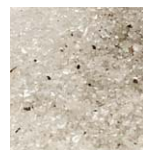


VITASŮL

Snížený obsah chloridu sodného o 33 %.

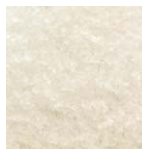


SKOŘICOVÝ CUKR



VANILKOVÝ CUKR

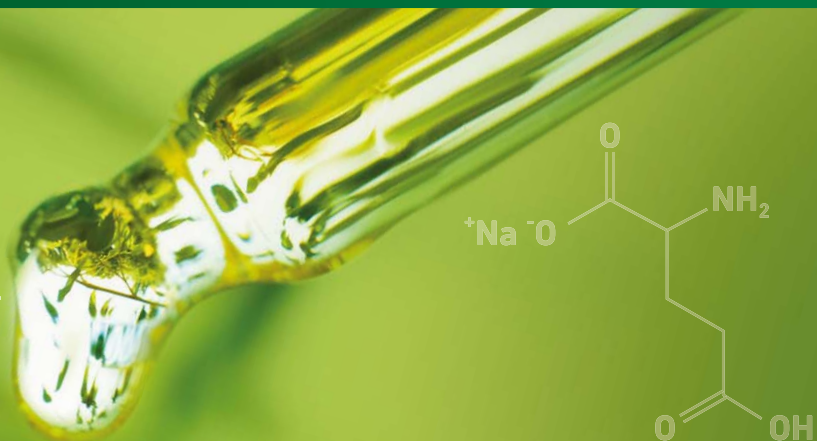
S pravou vanilkou.



VANILÍN OVÝ CUKR

POTRAVINOVÉ PŘÍPRAVKY

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



AGAR-AGAR 700

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

S 0,3 %



FLORENTÝNKA SEMÍNKOVÁ SMĚS

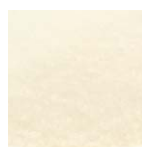
Základ na pečení sušenek a bonbónů
z olejnatých semen.



JÍŠKA TMAVÁ



KUKUŘIČNÝ ŠKROB

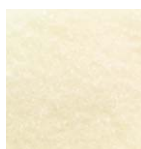


ZKŘEHČOVAČ

A 7 **G** **e** b



BRAMBOROVÝ ŠKROB

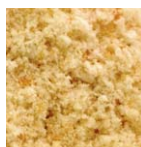


GLUTAMAN SODNÝ E621

G



KUKUŘIČNÁ KRUPICE



SMĚS NA OBALOVÁNÍ SE SEZAMEM

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



ŽELATINA BLOOM 220

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

e



DUSITANOVÁ SOLÍČÍ SMĚS E250

S 99,4 %



JÍŠKA SVĚTLÁ



KUKUŘIČNÁ MOUKA



TEKUTÝ KOUŘ

Nově také 450 ml balení.



ŽELATINA PLÁTKOVÁ

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 střechou.



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 vůni, 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.dobrekoreni.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