



**Garden
Gourmet®**

**OCHUTNEJTE
NĚCO SENZAČNÍHO**

KOMPLETNÍ ŘADA PRODUKTŮ GARDEN GOURMET®

SENZAČNÍ BUDOUCNOST ROSTLINNÉ STRAVY

SPOTŘEBA MASA SE SNIŽUJE A ROSTLINNÉ
ALTERNATIVY JSOU V ROZKVĚTU.

**ROSTLINNÁ STRAVA UŽ NENÍ JENOM
PRO VEGETARIÁNY A VEGANY.**

STÁLE VÍCE LIDÍ HLEDÁ ZPŮSOB, JAK OMEZIT KONZUMACI MASA,
AŽ UŽ MAJÍ DŮVOD JAKÝKOLIV. TOTO JE VÍCE NEŽ TREND,
JE TO SPOLEČENSKÝ POSUN.

DÍKY **GARDEN GOURMET®** MŮŽETE SVÝM ZÁKAZNÍKŮM
NABÍDNOUT SPOUSTU ZAJÍMAVÝCH A CHUTNÝCH JÍDEL
S ROSTLINNOU ALTERNATIVOU.

DOBŘE DŮVODY PRO ZAŘAZENÍ ROSTLINNÉ STRAVY DO JÍDELNÍČKU



Vliv produkce masa
na **životní prostředí**
znepokojuje mnoho
konzumentů.



Někteří lidé omezují spotřebu
masa ze **zdravotních důvodů**.



Dobré **životní podmínky zvířat**
jsou dalším klíčovým důvodem,
proč lidé přecházejí na
rostlinnou stravu.



JAK VYRÁBÍME TY NEJLEPŠÍ ROSTLINNÉ PRODUKTY NA SVĚTĚ

OVLÁDÁME UMĚNÍ VÝROBY DOKONALÝCH ROSTLINNÝCH PRODUKTŮ, KTERÉ JSOU STEJNĚ CHUTNÉ JAKO SKUTEČNÉ MASO.

PEČLIVĚ VYBÍRÁME VEŠKERÉ INGREDIENCE ROSTLINNÉHO PŮVODU, JAKO JE NAPŘÍKLAD SÓJA, PŠENICE, OLEJE, ZELENINOVÉ A OVOCNÉ EXTRAKTY, ABYCHOM VYTVOŘILI VZHLED, CHUŤ, TEXTURU A VLASTNOSTI SKUTEČNÉHO MASA.

NAŠE ŠIROKÁ ŘADA VÝROBKŮ MÁ TEXTURU PODOBNOU MASU A ŠŤAVNATOST JE ZARUČENA HLADKÝM PROCESEM MÍCHÁNÍ A TVAROVÁNÍ, TLAKEM A OKAMŽITÝM ZMRAZENÍM, ABYCHOM ZAJISTILI BEZPEČNOST POTRAVIN.

ŽÁDNÉ
KOMPROMISY
V CHUŤI
A STRUKTUŘE

ŠIROKÁ ŠKÁLA
PRODUKTŮ
PRO RŮZNÉ ZPŮSOBY
PŘÍPRAVY

NA CO SE
MŮŽETE
SPOLEHNOUT

LEPŠÍ
PRO VÁS,
LEPŠÍ
PRO PLANETU



**Garden
Gourmet®**

VEGANSKÉ TRHANÉ

Vychutnejte si vynikající rostlinné trhané se senzační strukturou, viditelnými vlákny a šťavnatou chutí. Je senzačně všestranné, ideální do salátů, sendvičů a wrapů, do těstovin nebo třeba stir-fry. Vyzkoušejte naše GARDEN GOURMET® Sensational™ Véganské trhané a proměňte oblíbené kuřecí speciality v rostlinnou variantu.

Název výrobku: GARDEN GOURMET® Sensational™ Véganské Trhané
Číslo výrobku: 12517810
Záruční doba: 12 měsíců
Skládání: -18 °C nebo nižší
EAN kód kus: 8445290255440
EAN kód karton: 8445290255433



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	75 mm	440 mm	300 mm	2,027 kg	2 kg	1
Karton	385 mm	225 mm	245 mm	6,41 kg	6 kg	3
PAL	1 200 mm	1 725 mm	800 mm	429 kg	378 kg	189



SLOŽENÍ: rehydratovaná SÓJOVÁ bílkovina 47,6 % (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bílkovina 20,4 %), rehydratovaný PŠENIČNÝ LEPEK 27,6 % (pitná voda, PŠENIČNÝ LEPEK 11,8 %), pitná voda, kvasný ocet lihový, přírodní aroma, kvasničný výtažek, jedlá sůl, zahušťovadlo (karubin), cukr, cibulový prášek.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	487 kJ / 115 kcal
Tuky	0,4 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	<0,1 g
Sacharidy	1,8 g
- z toho cukry	0,2 g
Vláknina	4,6 g
Bílkoviny	23,8 g
Sůl	0,51 g

PŘÍPRAVA: STUDENÁ APLIKACE:
Rozmrazte a ihned podávejte.



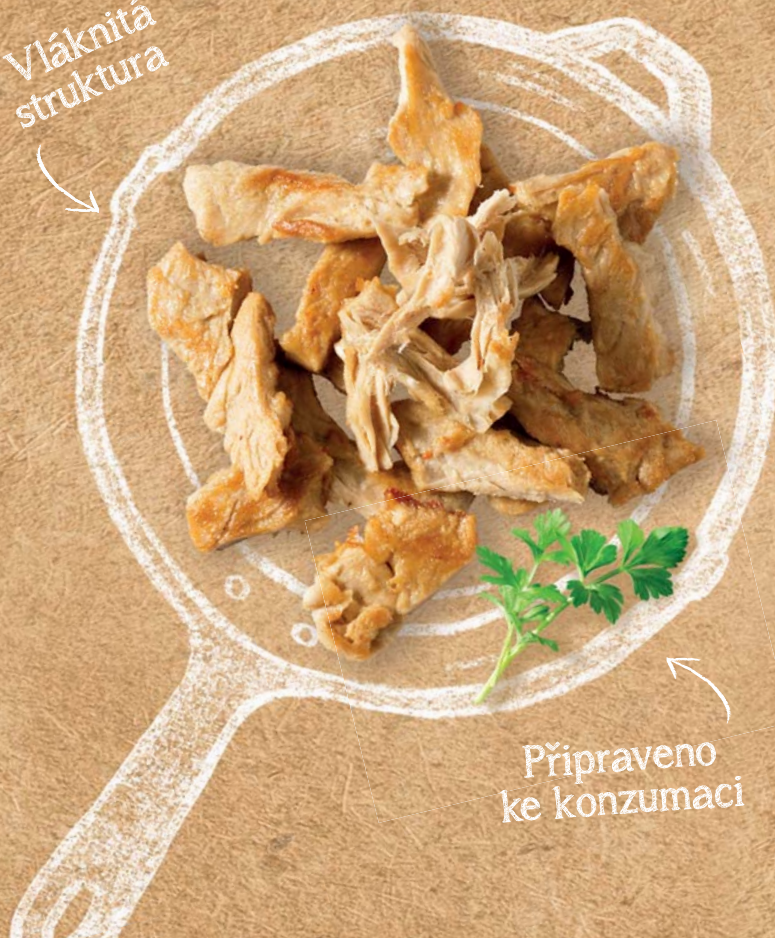
TEPLÁ APLIKACE:
Nepřilnavá pánev: Střední teplota,
4 min (rozmražený produkt).

POUŽITÍ:

- saláty
- sendviče a wrapy
- těstoviny
- stir-fry
- burgery

VÝTĚŽNOST (karton): cca 120 porcí (50 g /porce)

Vláknitá
struktura



Připraveno
ke konzumaci

**Garden
Gourmet®**



VEGANSKÉ TRHANÉ

TERIYAKI BUDDHA BOWL

S RÝŽÍ A VEGANSKÝM TRHANÝM

Senzačně
všestranné



**100%
ROSTLINNÉ
PROTEINY**



**SUROVINY
10 PORCÍ**

- GARDEN GOURMET® Sensational™ Véganské trhané 600 g
- Teriyaki omáčka 250 ml
- Černé sezamové semínko 20 g
- Nakládaný zázvor 20 g
- Vařená hnědá rýže 1 kg
- Fazolové klíčky 100 g
- Edamame fazolky 150 g
- Pak choi 175 g
- Červené chilli papričky 2 ks
- Jarní cibulky 5 ks
- Koriandr



POSTUP

1. Uvaříme hnědou rýži a rozmrazíme GARDEN GOURMET® Sensational™ Véganské trhané.
2. Teriyaki omáčku smícháme se zázvorem a dochutíme černými sezamovými semínky.
3. Véganské trhané vložíme do misky, přelijeme připravenou teriyaki omáčkou a marinujeme v lednici alespoň 20 minut.
4. Jarní cibulky a chilli papričky nakrájíme na tenké proužky a vložíme do ledové vody, aby zůstaly křupavé.
5. Listy pak choi zprudka opečeme na pánvi.
6. Jarní cibulky a chilli papričky vyjmeme z vody a osušíme.
7. Véganské trhané servírujeme do misky s vařenou rýží, fazolovými klíčky, edamame fazolkami, opečeným pak choi a teriyaki omáčkou. Posypeme chilli papričkami, jarní cibulkou a čerstvým koriandrem.

**Garden
Gourmet®**

VEGANSKÉ STRIPSY

Zařaďte do svého menu více rostlinných dobrot. Naše veganské stripsy napodobují strukturu kuřecích stehýnek a ohromí vás svým zlatavým a křupavým povrchem, skvělou chutí a šťavnatostí. Jsou lahodně všestranné, ideální do salátů a teplých pokrmů nebo jen tak s dipem.

Název výrobku: GARDEN GOURMET® Sensational™ Veganské Stripsy
Číslo výrobku: 12517847
Záruční doba: 12 měsíců
Skládování: -18 °C nebo nižší
EAN kód kus: 8445290255709
EAN kód karton: 8445290255693



VEGAN

LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	75 mm	440 mm	300 mm	2,027 kg	2 kg	1
Karton	385 mm	225 mm	245 mm	6,408 kg	6 kg	3
PAL	1 200 mm	1 725 mm	800 mm	432 kg	378 kg	189



SLOŽENÍ: rehydratovaná SÓJOVÁ bílkovina 33,8 % (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bílkovina 13,2 %), rehydratovaná PŠENIČNÁ bílkovina 25,6 % (pitná voda, PŠENIČNÁ bílkovina 10,1 %), strouhanka 14,0 % (PŠENIČNÁ mouka, jodlá sůl, droždí, řepkový olej, výtažek z papriky), PŠENIČNÁ mouka, pitná voda, slunečnicový olej, kvasný ocet lihový, jodlá sůl, kvasničný výtažek, přírodní aroma, cukr, zahušťovadlo (karubin).

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	888 kJ / 211 kcal
Tuky	5,7 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,5 g
Sacharidy	18,2 g
- z toho cukry	0,2 g
Vláknina	3,8 g
Bílkoviny	19,8 g
Sůl	0,95 g

PŘÍPRAVA: PŘIPRAVENO KE KONZUMACI



PÁNEV: Střední plamen: 5 min z každé strany (zmrazený produkt), 3 min z každé strany (rozmrazený produkt).



FRITÉZA: 170 °C: 3 min (zmrazený produkt), 2 min (rozmrazený produkt)

POUŽITÍ:

- curry (japonské curry...)
- tortilly, wrapy, sendviče
- saláty
- burgery
- k hranolkům nebo jen tak s dipem

VÝTĚŽNOST (karton): cca 85 porcí (70 g / porce)

Připraveno
ke konzumaci



Vláknitá
struktura

**Garden
Gourmet®**



VEGANSKÉ STRIPSY

3 DRUHY MINI BURGERŮ SE STRIPSY

Zlatavé
a křupavé



**SUROVINY
10 PORCÍ**

- GARDEN GOURMET® Sensational™ Veganské stripsy 10 ks
- Mini bulky 10 ks

Verze 1

- Kimchi 130 g
- Veganská chilli majonéza 100 ml

Verze 2

- Javorový sirup 50 ml
- Veganská buffalo wings omáčka 50 ml
- Baby římský salát 2 ks
- Thajská bazalka

Verze 3

- Avokádo 2 ks
- Rajčatový džem 100 ml
- Harrisa (volitelné) 40 g
- Červená cibule 50 g
- Červený vinný ocet 30 ml

**100%
DELIKÁTNÍ**



POSTUP

1. Připravíme si všechnu zeleninu a omáčky.
2. Cibuli nakrájenou na tenké plátky marinujeme ve vinném octu.
3. Ohřejeme bulky.
4. GARDEN GOURMET® Sensational™ Veganské stripsy smažíme 3–4 minuty při teplotě 175 °C, dokud nebudou zlatavé a křupavé.
5. Sestavíme mini burgery a servírujeme.

**Garden
Gourmet®**

VEGANSKÉ KARBANÁTKY

GARDEN GOURMET® Veganské karbanátky jsou opravdu snadné na přípravu. Stačí ohřát v troubě nebo osmažit na pánvi a servírovat. Ať už karbanátky připravíte tradičně s kaší, bramborem nebo na jiný způsob, karbanátky budou vždy tak dobré, že zákazníci budou mít chuť na další porci.

Název výrobku: **GARDEN GOURMET®** Veganské Karbanátky

Číslo výrobku: 12571694

Záruční doba: 15 měsíců

Skladování: -18 °C nebo nižší

EAN kód kus: 8445290994004

EAN kód karton: 8445290994516



VEGAN

LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	75 mm	420 mm	250 mm	2,03 kg	2 kg	1
Karton	385 mm	225 mm	245 mm	6,41 kg	6 kg	3
PAL	1 200 mm	1 719 mm	800 mm	432 kg	378 kg	189



SLOŽENÍ: rehydratovaná **SÔJOVÁ** bílkovina 39,8 % (pitná voda, koncentrovaná **SÔJOVÁ** bílkovina 15,2 %), pitná voda, rostlinné oleje v různém poměru (řepkový, slunečnicový), cibule, strouhanka (**PŠENIČNÁ** mouka, jedlá sůl, droždí, řepkový olej, výtažek z papriky), kvasný ocet lihový, kukuřičný škrob, stabilizátor (methylcelulosa), petrželová nať, sušené bramborové vločky, sušená **SÔJOVÁ** omáčka (**SÔJOVÉ** boby, **PŠENICE**, jedlá sůl), jedlá sůl, aroma, majoránka, cibulový a česnekový prášek, sušený kvasničný výtažek, pepř bílý. Může obsahovat **HOŘČICI, VEJCE, CELER a SEZAM**.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	892 kJ / 214 kcal
Tuky	12,6 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,9 g
Sacharidy	10,0 g
- z toho cukry	1,1 g
Vláknina	6,5 g
Bílkoviny	12,0 g
Sůl	1,0 g

PŘÍPRAVA: **PÁNEV:** Střední teplota, na malém množství oleje, 9–11 min.

Občas otočte.



TROUBA: 180 °C: 1 lžíce oleje, 9–10 min. V polovině pečení otočte.

Pro dosažení nejlepších výsledků produkt nejprve rozmrazte.

Lze připravit i ze zmrazeného stavu. Teplota v jádru produktu: 75 °C.

POUŽITÍ: ● s kaší, bramborem
● se zeleninou
● sendviče

VÝTĚŽNOST (karton): cca 60 porcí (100 g / porce)



Po vzoru
české klasiky

**Garden
Gourmet®**

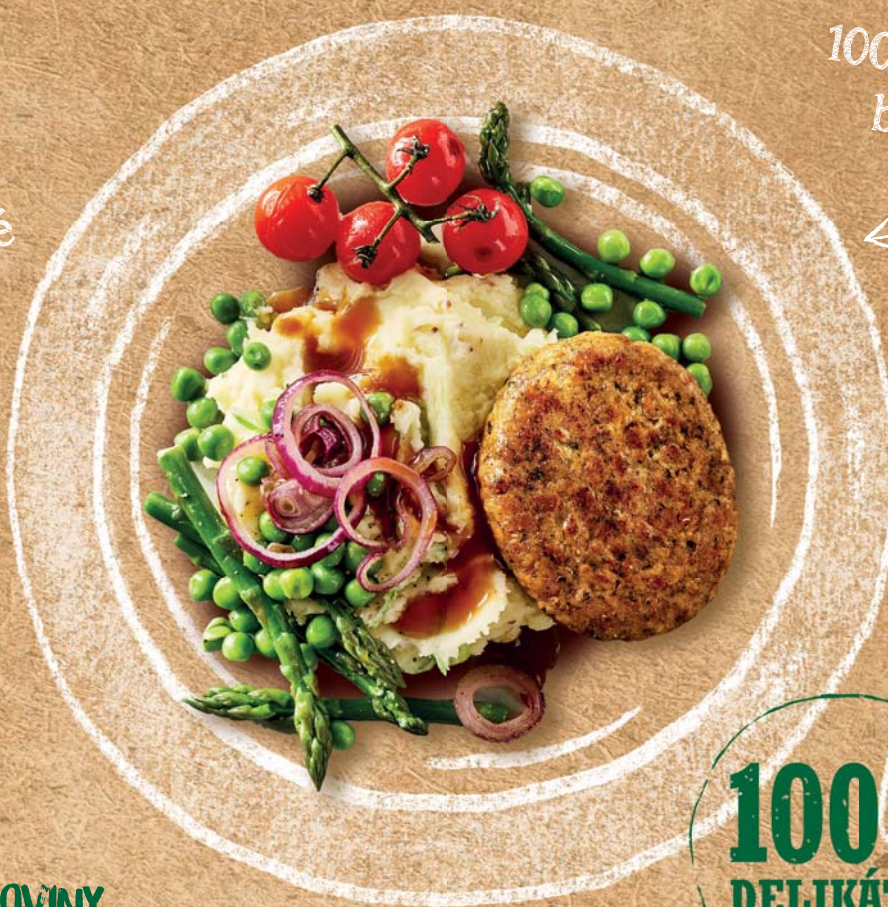
VEGANSKÉ KARBANÁTKY

VEGANSKÝ KARBANÁTEK

S MLADÝM HRÁŠKEM, BRAMBOROVOU KAŠÍ A VÍNNOU OMÁČKOU

Dozlatova
opečené
a šťavnaté

100% rostlinné
bílkoviny



**100%
DELIKÁTNÍ**



**SUROVINY
10 PORCÍ**

- GARDEN GOURMET® Veganské karbanátky 10 ks
- Hrášek 500 g
- Česnek 50 g
- Brambory 2000 g
- Rostlinná smetana 200 ml
- Zeleninový demi glace 500 ml
- Červené víno 500 ml
- Tymián 20 g
- Olivový olej 200 ml
- Sůl



POSTUP

1. Na olivovém oleji orestujeme prolisovaný česnek a přidáme hrášek. Krátce podusíme a dochutíme solí.
2. Brambory oloupeme a uvaříme doměkka. Uvařené brambory rozmixujeme a zjemníme smetanou.
3. GARDEN GOURMET® Veganské karbanátky opečeme dozlatova.
4. Červené víno v hrnci společně s tymiánem svaříme na redukcí a přidáme zeleninový demi glace.
5. Poté ještě chvíli povaříme a zredukujeme.

**Garden
Gourmet®**

FALAFEL Z ČERVENÉ ŘEPY

Pochoutka bohatá na vlákninu a se zdrojem bílkovin – to je GARDEN GOURMET® Falafel z červené řepy. Dokonalá kombinace červené řepy a cizrny s autentickou bylinkou. Připravit ho je snadné, stačí ho ohřát v troubě nebo fritéze. Nejlepší chuť falafelu si vychutnáte s pita chlebem, zeleninovým salátem a jogurtovým dipem. Pro ještě větší kulinářské zpestření doporučujeme vyzkoušet kombinaci falafelu s kozím sýrem.

Název výrobku: GARDEN GOURMET® Falafel z Červené Řepy
Číslo výrobku: 12562618
Záruční doba: 15 měsíců
Skladování: -18 °C nebo nižší
EAN kód kus: 7613037277449
EAN kód karton: 7613037277449



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	500 mm	136 mm	299 mm	8,53 kg	8 kg	1
Karton	500 mm	136 mm	299 mm	8,53 kg	8 kg	1
PAL	1 200 mm	1 777 mm	800 mm	643 kg	576 kg	72

SLOŽENÍ: rehydratovaná cizrna 45,9 % (cizrna 25,7 %, pitná voda), červená řepa 30,3 %, rostlinné oleje v různém poměru (řepkový, slunečnicový), cibule, sušená červená řepa 4,6 %, regulátor kyselosti (pufrovaný ocet), koriandr, jodlá sůl, směs koření (římský kmín, pepř černý), zázvor.

Může obsahovat PŠENICI, VEJCE, CELER, SÓJU, HOŘČICI a SEZAM.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	789 kJ / 190 kcal
Tuky	9,9 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,9 g
Sacharidy	14,0 g
- z toho cukry	5,0 g
Vláknina	9,0 g
Bílkoviny	6,6 g
Sůl	1,1 g

PŘÍPRAVA: FRITÉZA: 170 °C: 3,5 min zmrazený produkt, 3 min rozmrazený produkt.



TROUBA: 160 °C: 12 min zmrazený produkt, 8 min rozmrazený produkt.



DŮLEŽITÉ: Každý kousek musí být rozmrazen samostatně (nikoliv jeden na druhém). V opačném případě se lepí a deformují.

POUŽITÍ:

- zeleninové saláty
- poké bowl
- wrapy, sendviče
- s pita chlebem, jogurtovým dipem nebo hummusem

VÝTĚŽNOST (karton): cca 95 porcí (84 g/porce)

Chutnají skvěle
jak teplé,
tak studené



**Garden
Gourmet®**

FALAFEL Z ČERVENÉ ŘEPY

STŘEDOMOŘSKÝ POKÉ BOWL

S GARDEN GOURMET® FALAFELEM Z ČERVENÉ ŘEPY

Rychlá a snadná
příprava

Lahodný
mix chutí



**SUROVINY
10 PORCÍ**

- GARDEN GOURMET® Falafel z červené řepy 40 ks
- Mrkev (nastrouhaná) 300 g
- Mango (na kostičky) 350 g
- Okurka (na kostičky) 2 ks
- Červená cibule 1 ks
- Ředkev 1/2
- Quinoa mix 400 g
- Řecký jogurt 200 g
- Tahini pasta 100 g
- Šťáva z jednoho citrónu
- Cukr 200 g
- Bílý ocet 200 ml
- Voda 750 ml
- Sůl, pepř, chilli vločky



POSTUP

1. Červenou cibuli a ředkev nakrájíme na tenké plátky.
2. V hrnci smícháme cukr s bílým octem a vodou a přivedeme k varu. Přidáme nakrájenou cibuli a ředkev.
3. Řecký jogurt smícháme s tahini pastou a citrónovou šťávou. Dochutíme solí, pepřem a chilli vločkami.
4. GARDEN GOURMET® Falafel z červené řepy smažíme ve fritéze po dobu 3 minut.
5. Slijeme nakládanou zeleninu a připravíme poké bowl se všemi ingrediencemi.
6. Hotový poké bowl dochutíme připravenou vinaigrette zálivkou.

**100%
DELIKÁTNÍ**

**Garden
Gourmet®**

VUNA™

GARDEN GOURMET® Vuna™ vám poskytne skvělý zážitek. Chutná totiž jako tuňák! Jedná se o veganskou alternativu, takže kvůli této pochoutce žádný tuňák neopustil vlny oceánu. GARDEN GOURMET® Vuna™ je připraven rovnou k použití a je ideální pro všechny tradiční teplé i studené aplikace. Můžete ho použít například na pizzu, do salátů, sendvičů nebo wrapů.

Název výrobku: GARDEN GOURMET® Vegan Vuna™
Číslo výrobku: 12492465
Záruční doba: 12 měsíců
Skládání: -18 °C nebo nižší
EAN kód kus: 7290115204971
EAN kód karton: 7290115204988



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	270 mm	75 mm	410 mm	2,02 kg	2 kg	1
Karton	395 mm	131 mm	295 mm	4,44 kg	4 kg	2
PAL	1 200 mm	1 062 mm	800 mm	264 kg	224 kg	112

SLOŽENÍ: Rehydratovaná SÓJOVÁ bílkovina 83 % (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bílkovina 26,5 %), rostlinné oleje (řepkový, kokosový), kvasný ocet lihový, pitná voda, jedlá sůl, přírodní aroma, bobkový list, hrachová bílkovina, barvivo (lykopen), PŠENIČNÁ mouka*, SEZAM*. Může obsahovat VEJCE, SEZAM, CELER a HOŘČICI*.

*Označování v souladu s CZ doporučením o alergenech.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	857 kJ / 206 kcal
Tuky	13,0 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	1,3 g
Sacharidy	0,5 g
- z toho cukry	0,0 g
Vláknina	7,7 g
Bílkoviny	18,0 g
Sůl	0,75 g

PŘÍPRAVA: PO ROZMRAZENÍ JE PŘIPRAVENO KE KONZUMACI TEPLÉ NEBO STUDENÉ.

POUŽITÍ:

- pizza
- saláty
- sendviče, wrapy, tortilly
- těstoviny
- buddha bowls

VÝTĚŽNOST (karton): cca 80 porcí (50 g / porce)



**Garden
Gourmet®**



VEGAN VUNA™

PEČENÉ TAŠTIČKY

SE ZELENINOVÝM RAGÚ, VUNOU A SALSOU PICO DE GALLO

Chutná
jako tuňák



100%
DELIKÁTNÍ



SUROVINY 10 PORCÍ

- GARDEN GOURMET®
Vegan vuna™ 300 g
- Listové těsto 700 g
- Jarní hrášek 200 g
- Červená cibule 400 g
- Rajčata 400 g
- Česnek 100 g
- Cuketa 200 g
- Olivový olej 100 ml
- Koriandr 100 g
- Chilli paprička 50 g
- Limety 2 ks
- Sůl



POSTUP

1. Listové těsto vyválíme a pomocí vykrajovátek vykrojíme kolečka.
2. Na olivovém oleji orestujeme na malé kostičky nakrájenou cuketu, česnek, cibuli, rajčata a hrášek. Přidáme GARDEN GOURMET® Vegan vuna™, dochutíme solí a krátce podusíme.
3. Směs vložíme na vykrojené kolečko listového těsta, přeložením vytvoříme taštičky, a ty poté pečeme dozlatova.
4. K taštičkám si připravíme salsu. Rajčata, česnek a cibuli nasekáme na kostičky, přidáme chilli a listy koriandru. Dochutíme solí, olivovým olejem a limetovou šťávou.

Neuvěříte, že je
VEGANSKÝ

**Garden
Gourmet®**

VEGANSKÝ ŘÍZEK

Tradiční klasika v trendy úpravě. Křupavý, šťavnatý, obalený do zlatavě opečené strouhanky. Perfektně ho doplňuje bramborová kaše, hranolky, salát, ale neztratí se ani ve wrapu nebo bagetce.

Název výrobku: GARDEN GOURMET® Veganský Řízek
Číslo výrobku: 12476335
Záruční doba: 15 měsíců
Skladování: -18 °C nebo nižší
EAN kód kus: 7613287416308
EAN kód karton: 7613287416315



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	75 mm	420 mm	250 mm	2,03 kg	2 kg	1
Karton	400 mm	154 mm	300 mm	4,5 kg	4 kg	2
PAL	1 200 mm	1 685 mm	800 mm	385 kg	320 kg	160



SLOŽENÍ: rehydratovaná SÓJOVÁ bílkovina 34,6 % (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bílkovina 14,4 %), pitná voda, strouhanka 16,9 % (PŠENIČNÁ mouka, droždí, jedlá sůl, řepkový olej, výtažek z papriky, směs koření: paprika, kurkuma), rostlinné oleje v různém poměru (řepkový, slunečnicový), PŠENIČNÁ mouka, kukuřičný škrob, kvasný ocet lihový, stabilizátory (methylcelulosa, guma guar), citrusová vláknina, přírodní aromata, jedlá sůl, cibulový prášek, česnekový prášek, regulátor kyselosti (hydroxid draselný). Může obsahovat SEZAM, HOŘČICI, CELER a VEJCE.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	983 kJ / 235 kcal
Tuky	11,7 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,8 g
Sacharidy	17,6 g
- z toho cukry	1,4 g
Vláknina	5,3 g
Bílkoviny	12,3 g
Sůl	0,83 g

Zdroj
bílkovin,
zdroj
vlákniny

PŘÍPRAVA: PÁNEV: Zmrazený produkt smažíme na mírném oleji s 1 lžící oleje po dobu 7 minut. Během smažení několikrát obrátíme.



TROUBA: Předehřejeme troubu na 180 °C a vložíme zmrazený produkt. Pečeme 14 minut. V půlce pečení obrátíme.

POUŽITÍ:

- k bramborové kaši, bramborám, hranolkům
- s čerstvými zeleninovými saláty, těstovinovými saláty, bramborovými saláty
- tortilly, wrapy, sendviče, toasty
- veganská varianta oblíbených pokrmů

VÝTĚŽNOST (karton): cca 44 porcí (90 g/porce)



**100%
DELIKÁTNÍ**

**Garden
Gourmet®**



VEGANSKÝ ŘÍZEK

CAESAR SALÁT

**S HOŘČICOVÝM TOFU DRESINKEM, KŘUPAVÝMI FILETY
A PARMEZÁNOVÝM CRUMBLE**

Šťavnatý
a zároveň
křupavý

100%
veganský řízek



**SUROVINY
10 PORCÍ**

- GARDEN GOURMET®
Veganský řízek 10 ks
- Římský salát 4 ks
- Baby špenát 125 g
- Fazolové lusky 100 g
- Veganský parmezán 160 g
- Chia semínka 10 g
- Tofu 200 g
- Francouzská hořčice 20 g
- Kapary 15 g
- Šťáva z 1 citronu
- Olivový olej 100 ml



POSTUP

1. GARDEN GOURMET® Veganský řízek upečeme v troubě předehřáté na 180 °C.
2. Mezitím si připravíme crumble tak, že smícháme parmezán s chia semínky, vložíme na pečicí papír a upečeme v troubě dozlatova. Po vychladnutí nalámeme na menší či větší kousky.
3. Salát si omyjeme a natrháme, přidáme omytý špenát a zblanširované fazolové lusky.
4. Tofu si nakrájíme na kostičky, vložíme společně s hořčicí, kapary, olivovým olejem a citronovou šťávou do mixéru a umixujeme hladký dresink, který dle potřeby naředíme vodou.
5. Salát promícháme s dresinkem, přidáme na filety nakrájený GARDEN GOURMET® Veganský řízek a posypeme parmezánovým crumble.

**Garden
Gourmet®**

SENSATIONAL™ BURGER

Náš Sensational™ burger obsahuje pouze rostlinné proteiny a má stejně neuvěřitelnou šťavnatost jako hovězí burger. Rostlinný burger, který vypadá, připravuje se, voní a chutná tak, jak by měl chutnat burger připravený z masa.

Název výrobku: GARDEN GOURMET® Sensational™ Burger
Číslo výrobku: 12522358
Záruční doba: 15 měsíců
Skladování: -18 °C nebo nižší
EAN kód kus: 8445290333483
EAN kód karton: 8445290333490



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	75 mm	420 mm	250 mm	2,030 kg	2 kg	1
Karton	385 mm	225 mm	245 mm	6,410 kg	6 kg	3
PAL	1 200 mm	1 719 mm	800 mm	432 kg	378 kg	189

SLOŽENÍ: Rehydratovaná SÓJOVÁ bílkovina 47,8 % (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bílkovina 19,1 %), pitná voda, rostlinné oleje (řepkový, kokosový), kvasný ocet lihový, stabilizátor (methylcelulosa), přírodní aroma, jedlá sůl, citrusová vláknina, sušený sladový výtažek z JEČMENE, cibulový prášek, sušená SÓJOVÁ omáčka (SÓJOVÉ boby, jedlá sůl, kvasný ocet lihový), ovocné a zeleninové koncentráty (mrkev, červená řepa, černý rybíz), pepř černý, česnekový prášek. Může obsahovat VEJCE, CELER, HOŘČÍCI a SEZAM.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	730 kJ / 176 kcal
Tuky	11,6 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	3,6 g
Sacharidy	1,4 g
- z toho cukry	0,6 g
Vláknina	7,0 g
Bílkoviny	13,0 g
Sůl	1,1 g

PRŮMĚR BURGERU: cca Ø 9,5 cm

PŘÍPRAVA: Teplota v jádru produktu: 78 °C po dobu 10 s.



PÁNEV S NEPŘILNAVÝM POVRCHEM:

180 °C: 13 min zmrazený produkt,
10 min rozmrazený produkt.



TROUBA:

180 °C: 12 min zmrazený produkt,
10 min rozmrazený produkt.

POUŽITÍ: • burger, tortilly, wrapy, sandwiche, toasty

VÝTĚŽNOST (karton): cca 51 porcí (113 g/porce)

Neuvěřitelně
šťavnatý



Zdroj
bílkovin,
zdroj
vlákniny

Garden
Gourmet®



SENSATIONAL™ BURGER

AVOKÁDO BURGER

S GUACAMOLE, KORIANDREM A RAJČETEM

Chutně
& rychle

Neuvěříte,
že je VEGANSKÝ!



SUROVINY
10 PORCÍ

- GARDEN GOURMET® Sensational™ burger 10 ks
- Brioška 10 ks
- Avokádo 2 ks
- THOMY Majonéza 200 ml
- Limety 2 ks
- Olivový olej 100 ml
- Česnek 20 g
- Koriandr 50 g
- Rajčata 300 g
- Sůl a pepř



POSTUP

1. GARDEN GOURMET® Sensational™ burger upečeme dle návodu.
2. Briošku ogrilujeme/opečeme na sucho.
3. Avokádo oloupeme a společně s česnekem, limetovou šťávou a solí promixujeme.
4. Briošku potřeme guacamole, přidáme burger, plátky rajčat a omytý koriandr.

**Garden
Gourmet®**

VEGANSKÉ KOUSKY - VLNKY

GARDEN GOURMET® Veganské kousky - vlnky si zamilují nejen vegani! Hodí se do jakéhokoliv pokrmu místo kuřecích nudliček. Jsou vhodné na pečení, restování, grilování i dušení. I při delším výdeji ve vodní lázni se kousky nerozpádají. Navíc mají dokonale jemnou uzenou chuť!

Název výrobku: GARDEN GOURMET® Veganské Kousky - Vlnky
Číslo výrobku: 12533849
Záruční doba: 15 měsíců
Skladování: -18 °C nebo nižší
EAN kód kus: 8445290514943
EAN kód karton: 8445290514943



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	500 mm	136 mm	299 mm	7,97 kg	7,5 kg	1
Karton	500 mm	136 mm	299 mm	7,97 kg	7,5 kg	1
PAL	1 200 mm	1 777 mm	800 mm	602 kg	540 kg	72

SLOŽENÍ: Rehydratovaná SÓJOVÁ bílkovina 38,9 % (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bílkovina 17,3 %), rehydratovaný PŠENÍČNÝ LEPEK 26,2 % (pitná voda, PŠENÍČNÝ LEPEK 9,6 %), rostlinné oleje v různém poměru (řepkový, slunečnicový), jablečné pyré, sušený kvasničný výtažek, pitná voda, kvasný ocet lihový, cibulový prášek, citrusová vláknina, stabilizátor (methylcelulosa), kukuřičný škrob, jedlá sůl, česnekový prášek, přírodní aroma, pepř černý, regulátor kyselosti (hydroxid draselný). Může obsahovat VEJCE, SEZAM, CELER a HOŘČICI.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	972 kJ / 233 kcal
Tuky	12,4 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	1,0 g
Sacharidy	3,2 g
- z toho cukry	2,8 g
Vláknina	8,5 g
Bílkoviny	22,9 g
Sůl	0,85 g

PŘÍPRAVA: PÁNEV: Na mírném ohni 6–8 min
zmrazený produkt, 5–7 min rozmrazený
produkt.



TROUBA: 180 °C 6–8 min zmrazený
produkt, 4–6 min rozmrazený produkt.

POUŽITÍ:

- k salátům, grilované, pečené, dušené zelenině
- těstoviny, risotta
- tortilly, wrapy, sendviče, toasty
- soté, ragú, curry (houbové ragú, na paprice, thajské curry)
- grilované a pečené pokrmy (gyros, výpečky)
- buddha bowls

VÝTĚŽNOST (karton): cca 75 porcí (100 g/porce)



Zdroj
bílkovin,
zdroj
vlákniny

**Garden
Gourmet®**



VEGANSKÉ KOUSKY - VLNKY

LISTOVÝ SALÁT

S VINAIGRETTE, CHERRY RAJČATY A VEGANSKÝMI KOUSKY - VLNKY

Zdroj
vlákniny



**SUROVINY
10 PORCÍ**

- GARDEN GOURMET®
Veganské kousky - vlnky
1000 g
- Listový salát (frisée, dubový,
římský, endivie) 5 ks
- Rukola 200 g
- Třtinový cukr 100 g
- THOMY Combiflex 100 ml
- Balzamikový ocet bílý 100 ml
- Olivový olej 200 ml
- Cherry rajčata 500 g
- Jahody 500 g
- Sůl a pepř

**100%
DELIKÁTNÍ**



POSTUP

1. GARDEN GOURMET® Veganské kousky - vlnky orestujeme na oleji.
2. Salát omyjeme a natrháme, promícháme s rukolou a nakrájenými cherry rajčaty.
3. Ocet, olej a třtinový cukr vložíme do mixéru a vymixujeme v emulzi, dochutíme solí.
4. Salát promícháme s dresinkem, přidáme nakrájené jahody a veganské kousky - vlnky.

**Garden
Gourmet®**

VEGANSKÉ MLETÉ

Paleta pokrmů, které lze připravit s našim GARDEN GOURMET® Veganským mletým, je opravdu pestrá. Ať už se rozhodnete pro klasické boloňské špagety, oblíbené lasagne nebo vydatné chilli sin carne, s našim GARDEN GOURMET® Veganským mletým vykouzíte během chvilky veganskou alternativu Vašich oblíbených pokrmů, běžně připravovaných z mletého masa. Bez kompromisů – pro jedinečný chuťový zážitek!

Název výrobku: GARDEN GOURMET® Veganské Mleté
Číslo výrobku: 12424115
Záruční doba: 15 měsíců
Skládování: -18 °C nebo nižší
EAN kód kus: 7290112965820
EAN kód karton: 7290112965837



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	75 mm	410 mm	270 mm	2,021 kg	2 kg	1
Karton	395 mm	116 mm	295 mm	4,403 kg	4 kg	2
PAL	1 200 mm	1 072 mm	800 mm	307 kg	256 kg	128

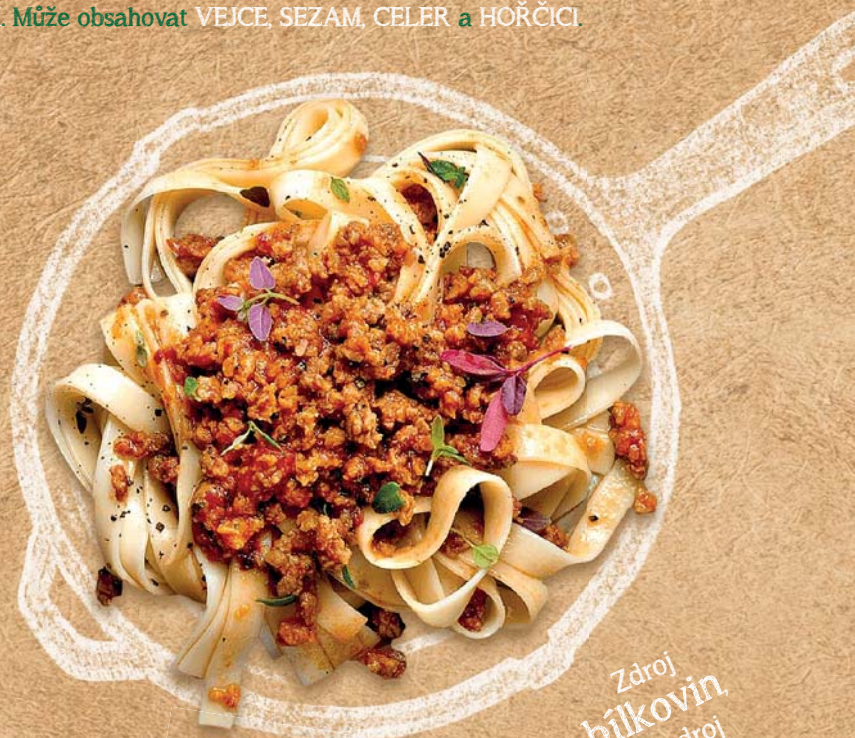
SLOŽENÍ: Rehydratovaná SÓJOVÁ mouka 91 %, řepkový olej, rehydratovaná PŠENIČNÁ bílkovina 2,2 %, sladový výtažek z JEČMENE, sušený kvasničný výtažek, cibulový prášek, česnekový prášek, směs koření, jedlá sůl, sušená smažená cibule (cibule, řepkový olej), aroma. **ALERGENY:** SÓJA, LEPEK. Může obsahovat VEJCE, SEZAM, CELER a HOŘČICI.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	634 kJ / 151 kcal
Tuky	3,0 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,4 g
Sacharidy	7,0 g
- z toho cukry	4,0 g
Vláknina	8,0 g
Bílkoviny	20,0 g
Sůl	0,4 g

PŘÍPRAVA: PŘIPRAVENO KE KONZUMACI
TEPLÉ NEBO STUDENÉ.

POUŽITÍ: ● chilli sin carne
● boloňské špagety
● lasagne
● další pokrmy, u nichž se používá klasické mleté maso

VÝTĚŽNOST (karton): cca 40 porcí (100 g/porce)



Zdroj
bílkovin
zdroj
vlákniny



**Garden
Gourmet®**



VEGANSKÉ MLETÉ

LETNÍ VEGANSKÁ MOUSSAKA

S LILKEM A CUKETAMI

Chutně
& rychle

**100%
ROSTLINNÉ
PROTEINY**



**SUROVINY
10 PORCÍ**

- GARDEN GOURMET®
Veganské mleté 400 g
- Cibule 200 g
- Olej olivový 100 ml
- Mrkev 200 g
- Řapíkatý celer 200 g
- Petržel 200 g
- MAGGI Tomatový
základ 300 g
- Lilek 1000 g
- Cuketa 1000 g
- Bazalka 50 g
- Muškátový květ 10 g
- Sůl a pepř



POSTUP

1. Kořenovou zeleninu nakrájíme na kostičky, orestujeme na oleji, přidáme MAGGI Tomatový základ, muškátový květ a bazalku a krátce redukujeme.
2. Do omáčky vložíme GARDEN GOURMET® Veganské mleté a krátce provaříme.
3. Nakrájíme lilek a cukety na plátky, nasolíme a necháme odpočinout.
4. Lilek a cuketu vysušíme papírem a opečeme na olivovém oleji.
5. Lilek, cuketu a omáčku vrstvíme podobně/stejně jako lasagne.

**Garden
Gourmet®**

VEGANSKÉ KULIČKY

Vlastnosti jako výrazné dochucení, perfektní struktura a vzhled, či senzační šťavnatost, dělají z těchto kuliček ideální přísadu jak do finger food, tak do hlavních chodů. Skvělé jsou například s rajčatovou omáčkou a těstovinami. Jsou k nerozeznání od masa a navíc jsou připraveny rovnou ke konzumaci.

Název výrobku: GARDEN GOURMET® Veganské Kuličky
Číslo výrobku: 12449565
Záruční doba: 15 měsíců
Skládání: -18 °C nebo nižší
EAN kód kus: 7613039866856
EAN kód karton: 7613039866863



VEGAN

LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	75 mm	420 mm	250 mm	2,03 kg	2 kg	1
Karton	400 mm	154 mm	300 mm	4,45 kg	4 kg	2
PAL	1 200 mm	1 684 mm	800 mm	385 kg	320 kg	160



SLOŽENÍ: rehydratovaná SÓJOVÁ bílkovina 47 % (pitná voda, SÓJOVÁ bílkovina 17 %), pitná voda, rehydratovaná PŠENIČNÁ bílkovina 14 % (pitná voda, PŠENIČNÁ bílkovina 5,8 %), rostlinné oleje v různém poměru (řepkový, slunečnicový), kukuřičný škrob, stabilizátory (methylocelulosa, karagenan, guma guar), aroma (obsahuje PŠENICI), cibulový prášek, jablečná sůl, sušený kvasničný výtažek, sladový výtažek z JECMENE, česnekový prášek, směs koření (sladká paprika, pepř bílý), rozmarýn, červená řepa prášek. Může obsahovat VEJCE, SEZAM, CELER a HOŘČICI.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	646 kJ / 154 kcal
Tuky	4,5 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,5 g
Sacharidy	7,0 g
- z toho cukry	1,0 g
Vláknina	7,5 g
Bílkoviny	17,7 g
Sůl	1,4 g

PŘÍPRAVA: PÁNEV / GRIL

Smažme nebo grilujeme po dobu 7 min.



TROUBA:

Předehřejeme troubu na 200 °C a pečeme 9 min.



POUŽITÍ:

- tortilly, wrapy, špízy s tzatziki, hummusem
- hlavní pokrmy – kuličky v tomatové nebo smetanové omáčce
- saláty – doplnění zeleninových a těstovinových salátů

VÝTĚŽNOST (karton): cca 56 porcí (71 g / porce cca 4–5 kuliček)

Vydatně
kořeněné



Finger food
i hlavní chod

Garden
Gourmet®



VEGANSKÉ KULIČKY

SLADKÁ RAJSKÁ OMÁČKA

SE ŠŤAVNATÝMI KULIČKAMI A TĚSTOVINAMI



**SUROVINY
10 PORCÍ**

- GARDEN GOURMET®
Veganské kuličky 800 g
- Rajský protlak 500 g
- Cukr 350 g
- Bobkový list 5 g
- Nové koření 5 g
- Citron 2 ks
- Skořice 1 ks
- Mouka hladká 200 g
- Olej řepkový 100 ml
- Těstoviny (tagliatelle) 1000 g
- Sůl a pepř



POSTUP

1. Na oleji důkladně orestujeme rajský protlak společně s divokým kořením (bobkový list, nové koření), přidáme cukr a necháme zkaramelizovat.
2. Zalijeme vodou a povaříme. Dochutíme skořicí, citronovou šťávou a solí. Omáčku zahustíme jíškou, provaříme a přecedíme. V horké omáčce ohřejeme GARDEN GOURMET® Veganské kuličky.
3. V osolené vodě uvaříme těstoviny al dente a servírujeme k rajské omáčce.

**Garden
Gourmet®**

ŠPENÁTOVO SÝROVÉ RONDO

Naše špenátovo sýrové rondo kombinuje lahodný špenát s krémovým sýrem a dotekem bazalky. Servírujte s těstovinami nebo risottem pro pravou chuť Itálie.

Název výrobku: GARDEN GOURMET® Veggies Rondo Špenát a Sýr
Číslo výrobku: 12412705
Záruční doba: 12 měsíců
Skládání: -18 °C nebo nižší
EAN kód kus: 7613037277173
EAN kód karton: 7613037277173



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	500 mm	138 mm	300 mm	6,34 kg	6 kg	1
Karton	500 mm	138 mm	300 mm	6,34 kg	6 kg	1
PAL	1200 mm	1939 mm	800 mm	519 kg	468 kg	78

SLOŽENÍ: Špenát 22,5 %, předvařená rýže 18,4 %, SÝR GOUDA (MLÉKO) 12,4 %, strouhanka 12,4 % (PŠENIČNÁ mouka, pitná voda, řepkový olej, droždí, jedlá sůl, směs koření: sladká paprika, kurkuma), pitná voda, rostlinné oleje v různém poměru (řepkový, slunečnicový), PŠENIČNÁ mouka, polotvrdý SÝR (MLÉKO) 5 %, sušené VAJEČNÉ BÍLKÝ, směs bylinek (bazalka, koprová nat', kvasný ocet lihový, hrachová vláknina, hrachový škrob, kukuřičný škrob, jedlá sůl, pepř černý, regulátor kyselosti (hydroxid draselný).

ALERGENY: LAKTÓZA, VEJCE, LEPEK. Může obsahovat: SOJA, SEZAM, CELER, HOŘČICE.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	947 kJ / 227 kcal
Tuky	11,6 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	3,3 g
Sacharidy	18,1 g
- z toho cukry	1,8 g
Vláknina	3,7 g
Bílkoviny	11,0 g
Sůl	1,1 g

PŘÍPRAVA: FRITÉZA: 3–4 min zmrazený produkt, není doporučeno rozmrazovat.



TROUBA: 180 °C
12–15 min zmrazený produkt,
9–12 min rozmrazený produkt.

POUŽITÍ:

- k salátům, grilované, pečené, dušené zelenině
- těstoviny, risotta
- tortilly, wrapy, sendviče, toasty
- buddha bowls

VÝTĚŽNOST (karton): cca 60 porcí (90 g/porce)



Zdroj
bílkovin,
zdroj
vlákniny

Osvědčená
kombinace
v křupavém těstíčku

**Garden
Gourmet®**



ŠPENÁTOVO SÝROVÉ RONDO

PARMEZÁNOVÉ RISOTTO

Z ČERVENÉ PŠENICE SE ŠPENÁTOVO SÝROVÝM RONDEM

100%
DELIKÁTNÍ



SUROVINY 10 PORCÍ

- GARDEN GOURMET® Veggie rondo špenát a sýr 10 ks
- Červená pšenice 500 g
- MAGGI Zeleninový vývar 50 g
- THOMY Combiflex 100 ml
- Šalotka 200 g
- Bílé víno 500 ml
- Parmezán 200 g
- Sůl a pepř



POSTUP

1. GARDEN GOURMET® Veggie rondo špenát a sýr upečeme dle návodu.
2. Šalotku nakrájíme a orestujeme na oleji.
3. Přidáme pšenici a orestujeme, zalijeme bílým vínem a necháme vyvařit.
4. Podléváme zeleninovým vývarem a pomalu vaříme.
5. Na závěr přidáme strouhaný parmezán a zjemníme máslem.

**Garden
Gourmet®**

VEGANSKÉ NUGETKY

Naše veganské nugetky jsou tak chutné, že jich snad nikdy nemůžete mít dost! Zvenku křupavé, zevnitř šťavnatě jemné a tak voňavé, jak prostě nugetky musí být. Bez masa, zato se 100% chutí nugetek!

Název výrobku: GARDEN GOURMET® Veganské Nugetky
Číslo výrobku: 12476341
Záruční doba: 15 měsíců
Skládání: -18 °C nebo nižší
EAN kód kus: 7613287414731
EAN kód karton: 7613287414748



VEGAN



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	74 mm	390 mm	270 mm	2,03 kg	2 kg	1
Karton	400 mm	154 mm	300 mm	4,542 kg	4 kg	2
PAL	1 200 mm	1 685 mm	800 mm	380 kg	320 kg	160

SLOŽENÍ: Rehydratovaná SÓJOVÁ bílkovina 37,2 % (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bílkovina 15,5 %), pitná voda, strouhanka 14,1 % (PŠENIČNÁ mouka, pitná voda, řepkový olej, droždí, jedlá sůl, výtažek z papriky), rostlinné oleje v různém poměru (řepkový, slunečnicový), PŠENIČNÁ mouka, kukuřičný škrob, kvasný ocet lihový, stabilizátory (methylcelulosa, guma guar), citrusová vláknina, přírodní aroma, jedlá sůl, cibulový prášek, česnekový prášek, regulátor kyselosti (hydroxid draselný). **ALERGENY:** LEPEK, SÓJA. Může obsahovat SEZAM, HOŘČICI, CELER a VEJCE.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	986 kJ / 236 kcal
Tuky	12,5 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,9 g
Sacharidy	15,0 g
- z toho cukry	0,7 g
Vláknina	5,7 g
Bílkoviny	13,1 g
Sůl	0,98 g

PŘÍPRAVA: PÁNEV: Na mírném ohni s 1 lžící oleje, 7 min zmrazený produkt.



FRITÉZA: 170 °C - 2,5 min zmrazený produkt.



TROUBA: 180 °C - 8 min zmrazený produkt.



POUŽITÍ: • k salátům, grilované, pečené, dušené zelenině
• tortilly, wrapy, sendviče, toast

VÝTĚŽNOST (karton): cca 40 porcí (100 g/porce 4 nugety)



**Garden
Gourmet®**



VEGANSKÉ NUGETKY

CROISSANT

**S KŘUPAVÝMI VEGANSKÝMI NUGETKAMI, ČERSTVOU ZELENINOU
A BYLINKOVÝM DIPEM**

Chutně
& rychle

**100%
DELIKÁTNÍ**



**SUROVINY
4 PORCE**

- GARDEN GOURMET®
Veganské nugetky 400 g
- Croissant 4 ks
- Mrkev 200 g
- Ředkvičky 1 svazek
- Okurka 200 g
- Listový salát 1 ks
- Bazalka 50 g
- Zakysaná smetana 250 g
- Citron 1 ks
- Sůl a pepř



POSTUP

1. Croissanty upečeme dle návodu dokřupava. Necháme vychladnout a podélně rozpůlíme.
2. Ze zakysané smetany, bazalky a citronové kůry si připravíme dip, kterým potřeme croissant.
3. GARDEN GOURMET® Veganské nugetky upečeme dle návodu. 180 °C cca 8 minut.
4. Zeleninu očistíme, nakrájíme na slabé plátky a vložíme na croissant. Přidáme nugetky a servírujeme.

**Garden
Gourmet®**

VEGANSKÉ NUDLIČKY

Tyto nudličky skvěle nahradí kuřecí maso při grilování, pečení, restování či dušení. Udrží si dokonalou strukturu, šťavnatost a přizpůsobí se chuti připravovaného pokrmu. Jejich využití je tak opravdu široké a variabilní.

Název výrobku: GARDEN GOURMET® Veganské Nudličky
Číslo výrobku: 12483449
Záruční doba: 15 měsíců
Skladování: -18 °C nebo nižší
EAN kód kus: 7613039867204
EAN kód karton: 7613287566522



VEGAN



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	75 mm	420 mm	250 mm	2,03 kg	2,0 kg	1
Karton	400 mm	154 mm	300 mm	4,45 kg	4,0 kg	2
PAL	1 200 mm	1 684 mm	800 mm	384 kg	320,0 kg	160

SLOŽENÍ: Rehydratovaná SÓJOVÁ bílkovina 90,2 % (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bílkovina 31,6 %), řepkový olej, kvasný ocet lihový, sušený kvasničný výtažek, aroma. Může obsahovat VEJCE, PŠENICI, HOŘČICI, SEZAM a CELER.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	655 kJ / 157 kcal
Tuky	4,7 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,4 g
Sacharidy	1,2 g
- z toho cukry	0,1 g
Vláknina	9,8 g
Bílkoviny	22,5 g
Sůl	0,63 g

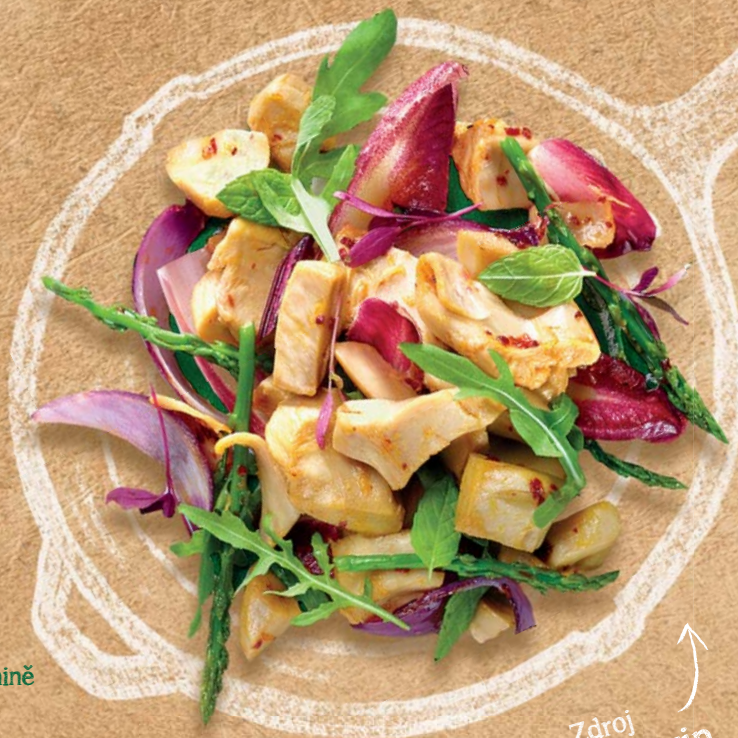
PŘÍPRAVA: PÁNEV: Na mírném ohni 6–8 min
zmrazený produkt, 4–7 min
rozmrazený produkt.



TROUBA: Předehřejeme na 180 °C.
Zmrazený produkt pečeme 12–15 min,
rozmrazený produkt pečeme 9–12 min.

POUŽITÍ: • k salátům, grilované, pečené, dušené zelenině
• těstoviny, risotta
• tortilly, wrapy, sendviče, toasty
• soté, ragú, curry (houbové ragú, na paprice, thajské curry)
• grilované a pečené pokrmy (gyros, výpečky)

VÝTĚŽNOST (karton): cca 40 porcí (100 g/porce)



Zdroj
bílkovin,
zdroj
vlákniny



**Garden
Gourmet®**



VEGANSKÉ NUDLIČKY

GYROS TORTILLA

S LISTOVÝM SALÁTEM A TZATZIKI



SUROVINY 4 PORCE

- GARDEN GOURMET®
Veganské nudličky 400 g
- Cibule 400 g
- Olej olivový 100 ml
- MAGGI Sójová omáčka
100 ml
- Oregáno 10 g
- Okurky 200 g
- Česnek 20 g
- Tvaroh 250 g
- Kopr 20 g
- Jogurt bílý 250 g
- Listový salát 1 ks
- Sůl a pepř



POSTUP

1. GARDEN GOURMET® Veganské nudličky orestujeme na oleji, přidáme cibuli nakrájenou na měsíčky a dále restujeme.
2. Před koncem zastříkneme sójovou omáčkou a přidáme oregano.
3. Nastrouháme okurky, česnek a promícháme s tvarohem, jogurtem a olivovým olejem. Dochutíme solí, pepřem a nasekaným koprem.
4. Listový salát natrháme.
5. Tortilly potřeme tzatziki, přidáme salát a gyros.

PROČ SI VYBRAT PRÁVĚ GARDEN GOURMET®?

- ✓ ŽÁDNÝ KOMPROMIS V CHUTI NEBO STRUKTUŘE
- ✓ CERTIFIKACE VEGAN/VEGETARIÁN
- ✓ NUTRIČNĚ VYVÁŽENÉ BÍLKOVINNÉ ALTERNATIVY
- ✓ VARIABILNÍ PRO RŮZNÉ ZPŮSOBY PŘÍPRAVY



ODPOVĚDNÉ ZÍSKÁVÁNÍ ZDROJŮ



RESPEKT
K LIDEM
A K PŘÍRODĚ



LIDSKÁ
PRÁVA



OCHRANA
ŽIVOTNÍHO
PROSTŘEDÍ



OBCHODNÍ
INTEGRITA

Můžete je snadno kontaktovat prostřednictvím telefonu a domluvit si schůzku v době, kdy vám to nejlépe vyhovuje. Jsme tu pro vás!

[illegible]

Praha HORECA, PY, MB	+ 420 724 420 086
Praha HORECA, PZ, BE	+ 420 724 420 060
Praha instituce, KL, PB	+ 420 724 420 533
Plzeňsko, Karlovarsko, BE	+ 420 724 420 327
Severočeský kraj, ME, RA	+ 420 724 420 343
Jihočeský kraj	+ 420 724 420 339

VČ kraj bez PA, HK a CR	+ 420 724 420 333
NB, KO, KH, HK, PA, CR	+ 420 724 420 469
BM v., PE, JI, TR, ZN, BV	+ 420 724 420 354
BM m., BM v., ZS, HB	+ 420 724 420 351
OV, NJ, OP, BR, SU, JE	+ 420 724 420 096
OV, KI, FM, VS, ZL	+ 420 724 420 350
OC, PR, KM, UH	+ 420 724 420 352
HO, VY, BL, PV, SY	+ 420 724 420 534



Nestlé Česko s.r.o.
Mezi Vodami 2035/31, 143 20 Praha 4
Česká republika

www.nestleprofessional.cz
Infolinka: 800 135 135



Nestlé Professional CZ & SK

