

Garden Gourmet®

KDYŽ CHUŤ PŘINÁŠÍ SKVĚLÝ POCIT!



KOMPLETNÍ ŘADA PRODUKTŮ
GARDEN GOURMET®

 **Nestlé**
PROFESSIONAL



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, AT UŽ MAJÍ DŮVOD JAKÝKOLIV. TOTO JE VÍCE NEŽ TREND,
JE TO SPOLEČENSKÝ POSUN.

DÍKY GARDEN GOURMET® MŮŽETE SVÝM ZÁKAZNÍKUM
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 ŠTAVNATOST 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

BURGER Z ČERVENÉ ČOČKY

Vyzkoušejte naši novinku veganský burger z červené čočky a mrkve. Kombinace čočky, mrkve, aromatické cibule, česneku a vybraných bylinek vytváří neodolatelnou chuť. Připravte si je s oblíbenou houskou, čerstvou zeleninou a omáčkou pro dokonalý veganský zážitek!

Název výrobku: GARDEN GOURMET® Burger z červené čočky
Číslo výrobku: 12570632
Záruční doba: 15 měsíců
Skladování: -18 °C nebo nižší
EAN kód kus: 7613037068115
EAN kód karton: 8445290966315



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: Vařená červená čočka 37 % (voda, čočka 12,2 %), mrkev 33 %, cibule, rostlinné oleje v různých poměrech (řepkový, slunečnicový), bylinky (bazalka, koriandr, máta), rehydratovaná **SÓJOVÁ** bílkovina 3,4 % (koncentrovaná **SÓJOVÁ** bílkovina 1,7 %, voda), jablečkové pyré, kvasný ocet lihový, kukuřičný škrob, česnek, cukr, sůl, sušené bramborové vločky, kyselina citrónová, přírodní aramata, koření, regulátor kyselosti (hydroxid draselný).

ALERGENY: **SÓJA**. Může obsahovat **LEPEK**, **VEJCE**, **SEZAM**, **CELER** a **HOŘČICI**.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	637 kJ / 153 kcal
Tuky	5,5 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,6 g
Sacharidy	13,0 g
- z toho cukry	4,0 g
Vláknina	8,5 g
Bílkoviny	8,5 g
Sůl	0,90 g

PŘÍPRAVA: PÁNEV:

Na mírné teplotě 6 – 8 min zmrazený produkt, 4 – 7 min rozmrazený produkt.

TROUBA:

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

POUŽITÍ: • bürger • tortilly • wrapy
• sendviče • toasty



**ZDROJ BÍLKOVIN,
ZDROJ VLÁKNINY**

VÝTĚŽNOST (karton): cca 75 porcí (80 g / porce)

GARDEN GOURMET®

ČOČKOVÝ BURGER

S KARAMELIZOVANÝM KVĚTÁKEM,
SLADKÉ BRAMBORY A OMÁČKA Z KOPRU

Garden
Gourmet



RYCHLE
A CHUTNĚ



ZDROJ
VLÁKNINY



BURGER Z ČERVENÉ ČOČKY

INGREDIENCE

- GARDEN GOURMET® Čočkový burger 10 ks
- Květák 1000 g
- Batáty 1000 g
- MAGGI zeleninový vývar 20 g
- THOMY holandská omáčka 500 ml
- Kopr 100 g
- Olivový olej 100 ml
- Cukr třtinový 200 g
- Sůl

POSTUP

1. Na oleji orestujeme očištěné a nakrájené batáty a květák, přisypeme cukr a společně zkaramelizujeme. Podlijeme vývarem a krátce podusíme tak, aby byla zelenina al dente.
2. THOMY holandskou omáčku si zahřejeme, dochutíme nasekaným koprem.
3. GARDEN GOURMET® čočkový burger si vložíme na pečicí papír a pečeme na 180 stupňů Celsia po dobu 8 minut.
4. Vše společně podáváme.



SENSATIONAL™

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
Skladování: -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 **PŠENÍČNÝ LEPEK** 27,6 % (pitná voda, **PŠENÍČNÝ 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®

TERIYAKI BUDDHA BOWL

S RÝŽÍ A VEGANSKÝM TRHANÝM

Garden
Gourmet



SENZAČNĚ
VŠESTRANNÉ



ZDROJ
BÍLKOVIN



VEGANSKÉ TRHANÉ

INGREDIENCE

- GARDEN GOURMET® Sensational™ Veganské 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™ Veganské trhané.
2. Teriyaki omáčku smícháme se zázvorem a dochutíme černými sezamovými semínky.
3. Veganské 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. Veganské 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 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 **SÓJOVÁ** bílkovina 39,8 % (pitná voda, koncentrovaná **SÓJOVÁ** 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 (methylocelulosa), petrželová nať, sušené bramborové vločky, sušená **SÓJOVÁ** omáčka (**SÓJOVÉ** 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 lžice 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 66 porcí (100 g / porce)

**PO VZORU
ČESKÉ KLASIKY**



GARDEN GOURMET®

Garden
Gourmet

VEGANSKÝ KARBANÁTEK

S MLADÝM HRÁŠKEM, BRAMBOROVOU KAŠÍ A VINNOU OMÁČKOU



DOZLATOVA
OPEČENÉ
A ŠŤAVNATÉ



 ZDROJ
BÍLKOVIN

INGREDIENCE

- 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 soli.
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.

VEGANSKÉ KARBANÁTKY



VEGANSKÝ 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, jablečná 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 humusem

VÝTĚŽNOST (karton): cca 66 porcí (100 g / porce)

CHUTNAJÍ SKVĚLE
JAK TEPLÉ,
TAK STUDENÉ



STŘEDOMOŘSKÝ POKÉ BOWL

S GARDEN GOURMET® FALAFELEM Z ČERVENÉ ŘEPY

Garden
Gourmet



LAHODNÝ
MIX CHUTÍ

RYCHLÁ
A SNADNÁ
PŘÍPRAVA



ZDROJ
VLÁKNINY

INGREDIENCE

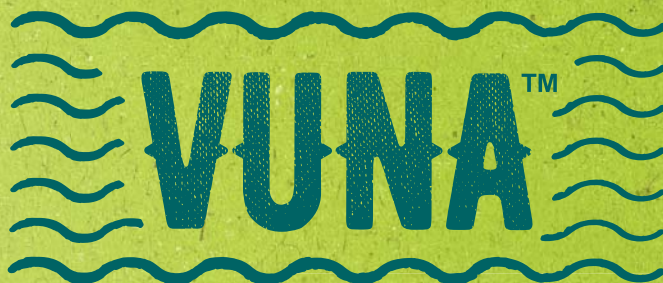
- GARDEN GOURMET®
Falafel z červené řepy 40 ks
- Mrkev (nastrouhaná) 300 g
- Mango (na kostičky) 350 g
- Okurka (na kostičky) 2 ks
- Červená cibule 1 ks
- Ředkev 1/2
- Quinoa mix 400 g
- Řecký jogurt 200 g
- Tahini pasta 100 g
- Štáva z jednoho citrónu
- Cukr 200 g
- Bílý ocet 200 ml
- Voda 750 ml
-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

FALAFEL Z ČERVENÉ ŘEPY





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: 12592033
Záruční doba: 18 měsíců
Skladování: -18 °C nebo nižší
EAN kód kus: 8445291347830
EAN kód karton: 8445291347823



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	50 mm	400 mm	355 mm	2,03 kg	2 kg	1
Karton	380 mm	195 mm	275 mm	6,41 kg	6 kg	3
PAL	1 200 mm	1 704 mm	800 mm	438 kg	384 kg	192

SLOŽENÍ: Rehydratovaná **SÓJOVÁ** bílkovina 81 % (pitná voda, koncentrovaná **SÓJOVÁ** bílkovina 32,9 %), řepkový olej, kvasný ocet lihový, přírodní aroma, jablečná sůl, barvivo (lykopen). **ALERGENY:** SÓJA.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	746 kJ/179 kcal
Tuky	10,0 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,9 g
Sacharidy	0,8 g
- z toho cukry	0,6 g
Vláknina	7,0 g
Bílkoviny	18,0 g
Sůl	0,47 g

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

POUŽITÍ:

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

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



GARDEN GOURMET®

PEČENÉ TAŠTIČKY

SE ZELENINOVÝM RAGÚ, VUNOU A SALSOU PICO DE GALLO

Garden
Gourmet



CHUTNÁ
JAKO TUŇÁK



NEUVĚŘÍTE,
ŽE JE VEGANSKÝ



ZDROJ
BÍLKOVIN

INGREDIENCE

- 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.

VEGAN VUNA™



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: 12608144

Záruční doba: 15 měsíců

Skladování: -18 °C nebo nižší

EAN kód kus: 8445291236936

EAN kód karton: 8445291236929



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: Rehydrovaná texturovaná PŠENIČNÁ bílkovina 36,5 % (pitná voda, PŠENIČNÁ bílkovina 8,7 %, PŠENIČNÁ mouka 2,5 %), pitná voda, strouhanka 14 % (PŠENIČNÁ mouka, droždí, jedlá sůl, řepkový olej, výtáček z papriky, směs koření: paprika, kurkuma), rostlinné oleje v různých poměrech (řepkový, slunečnicový), PŠENIČNÁ mouka, hrachová bílkovina, regulátor kyselosti (pufrovaný ocet), stabilizátor (metylcelulosa), PŠENIČNÝ LEPEK 1,5 %, kukuřičný škrob, přírodní aroma, citrusová vláknina, jedlá sůl, bambusová vláknina, cibulový prášek, pepř bílý, SÓJOVÁ omáčka (SÓJOVÉ boby, PŠENICE, jedlá sůl). **ALERGENY:** SÓJA, LEPEK. Může obsahovat VEJCE.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	1067 kJ / 255 kcal
Tuky	13,0 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,8 g
Sacharidy	19,6 g
- z toho cukry	1,3 g
Vláknina	3,3 g
Bílkoviny	13,3 g
Sůl	0,83 g

PŘÍPRAVA: PÁNEV:



Zmrazený produkt smažíme na mírné teplotě s 1 lžící oleje po dobu 7 minut. Během smažení několikrát obrátíme.



TROUBA:

Přehřejeme 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)



**ZDROJ
VLÁKNINY**

GARDEN GOURMET®

CAESAR SALÁT

S HOŘČICOVÝM TOFU
DRESINKEM, KŘUPAVÝMI FILETY
A PARMEZÁNOVÝM CRUMBLE

Garden
Gourmet



ZDROJ
BÍLKOVIN

ŠTAVNATÝ
A ZÁROVEŇ
KŘUPAVÝ

VEGANSKÝ
ŘÍZEK



INGREDIENCE

- 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
- Štáva 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.

VEGANSKÝ ŘÍZEK



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	2,03 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 **SÓJOVÁ** bílkovina 47,8 % (pitná voda, koncentrovaná **SÓJOVÁ** bílkovina 19,1 %), pitná voda, rostlinné oleje (řepkový, kokosový), kvasný ocet lihový, stabilizátor (methylocelulosa), 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**, **HOŘČICI** 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 zmražený produkt,
10 min rozmražený produkt.



TROUBA:

180 °C: 12 min zmražený produkt,
10 min rozmražený produkt.

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

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

NEUVĚŘITELNĚ
ŠŤAVNATÝ



ZDROJ
BÍLKOVIN

ZDROJ
VLÁKNINY

GARDEN GOURMET®

AVOKÁDO BURGER

S GUACAMOLE, KORIANDREM A RAJČETEM

Garden
Gourmet



NEUVĚŘÍTE,
ŽE JE VEGANSKÝ

CHUTNĚ
A RYCHLE



ZDROJ
BÍLKOVIN

INGREDIENCE

- 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.



VEGANSKÝ BURGER



VEGANSKÉ KOUSKY - VLNKY

GARDEN GOURMET® Veganské kousky - vlnky si zamilují nejen vegani! Hodí se do jakéhokoliv pokrmu místo kuřecích nudlíček. 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: 12599560

Záruční doba: 15 měsíců

Skladování: -18 °C nebo nižší

EAN kód kus: 8445290515131

EAN kód karton: 8445290515124



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	1 725 mm	800 mm	432 kg	378 kg	189

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 (methylocelulosa), kukuřičný škrob, jedlá sůl, česnekový prášek, přírodní aroma, pepř černý, regulátor kyselosti (hydroxid draselný). **ALERGENY:** **SÓJA, LEPEK.** 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 mírné teplotě 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®

LISTOVÝ SALÁT

S VINAIGRETTE, CHERRY RAJČATY A VEGANSKÝMI KOUSKY - VLNKY

Garden
Gourmet



NEUVĚŘÍTE,
ŽE JE VEGANSKÝ



ZDROJ
VLÁKNINY

INGREDIENCE

- GARDEN GOURMET® Veganské kousky - vlnky 10 ks
- Listový salát (frisée, dubový, římský, endivie) 5 ks
- Rukola 200 g
- Třtinový cukr 100 g
- THOMY Combifl ex 100 ml
- Balzamikový ocet bílý 100 ml
- Olivový olej 200 ml
- Cherry rajčata 500 g
- Jahody 500 g
- Sůl a pepř

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.

VEGANSKÉ KOUSKY - VLNKY



Paleta pokrmů, které lze připravit s naším GARDEN GOURMET® Veganským mletým, je opravdu pestrá. Ať už se rozhodnete pro klasické boloňské špagety, oblíbené lasagne nebo vydatné chilli sin carne, s naším GARDEN GOURMET® Veganským mletým vykouzlíte 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: 12592004

Záruční doba: 18 měsíců

Skladování: -18 °C nebo nižší

EAN kód kus: 8445291347403

EAN kód karton: 8445291347397



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	50 mm	400 mm	355 mm	2,03 kg	2 kg	1
Karton	380 mm	195 mm	275 mm	6,41 kg	6 kg	3
PAL	1 200 mm	1 704 mm	800 mm	438 kg	384 kg	192

SLOŽENÍ: Rehydratovaná **SÓJOVÁ** bílkovina 93,9 % (pitná voda, koncentrovaná **SÓJOVÁ** bílkovina 30 %), slunečnicový olej, sladový výtažek z **JEČMENE**, cibulový prášek, přírodní aroma, česnekový prášek, jodlá sůl, sladká paprika, pepř černý, římský kmín. **ALERGENY:** **SÓJA**, **LEPEK**.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	537 kJ / 128 kcal
Tuky	2,5 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,3 g
Sacharidy	1,8 g
- z toho cukry	0,6 g
Vláknina	6,7 g
Bílkoviny	21,2 g
Sůl	0,28 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 60 porcí (100 g / porce)



GARDEN GOURMET®

LETNÍ VEGANSKÁ MOUSSAKA S LILKEM A CUKETAMI

Garden
Gourmet



RYCHLÁ
A SNADNÁ
PŘÍPRAVA

CHUTNĚ
A RYCHLE



ZDROJ
BÍLKOVIN

INGREDIENCE

- 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 1 000 g
- Cuketa 1 000 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.

VEGANSKÉ MLETÉ



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: 12604640

Záruční doba: 15 měsíců

Skladování: -18 °C nebo nižší

EAN kód kus: 8445291576483

EAN kód karton: 8445291576490



VEGAN



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	75 mm	440 mm	270 mm	2,03 kg	2 kg	1
Karton	385 mm	225 mm	245 mm	6,41 kg	6 kg	3
PAL	1 200 mm	1 725 mm	800 mm	432 kg	378 kg	189

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 (methylcelulosa, karagenan, guma guar), aroma (obsahuje **PŠENICI**), cibulový prášek, jedlá sůl, sušený kvasničný výtažek, sladový výtažek z **JEČMENE**, 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:



Smažíme 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 (5 ks / porce)



**FINGER FOOD
I HLAVNÍ CHOD**

GARDEN GOURMET®

SLADKÁ RAJSKÁ OMÁČKA

SE ŠŤAVNATÝMI KULIČKAMI A TĚSTOVINAMI

Garden
Gourmet



ZDROJ
VLÁKNINY



ZDROJ
BÍLKOVIN



INGREDIENCE

- GARDEN GOURMET®
Veganské kuličky 800 g
- BUITONI rajsý 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) 1 000 g
- Sůl a pepř

POSTUP

1. Na oleji důkladně orestujeme BUITONI rajsý 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 rajske omáčce.

VEGANSKÉ KULIČKY





VEGANSKÉ NUGETKY

Nашe 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: 12608135

Záruční doba: 15 měsíců

Skladování: -18 °C nebo nižší

EAN kód kus: 8445291236493

EAN kód karton: 8445291236486



VEGAN

LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	75 mm	420 mm	270 mm	2,03 kg	2 kg	1
Karton	385 mm	225 mm	245 mm	6,41 kg	6 kg	3
PAL	1 200 mm	1 725 mm	800 mm	431 kg	378 kg	189



SLOŽENÍ: Rehydrovaná texturovaná **PŠENIČNÁ** bílkovina 39 % (pitná voda, **PŠENIČNÁ** bílkovina 9,3 %, **PŠENIČNÁ** mouka 2,7 %), pitná voda, strouhanka 14 % (**PŠENIČNÁ** mouka, jedlá sůl, droždí, řepkový olej, výtažek z papriky), rostlinné oleje v různých poměrech (řepkový, slunečnicový), **PŠENIČNÁ** mouka, hrachová bílkovina, regulátor kyselosti (pufrovaný ocet), stabilizátor (methylcelulosa), **PŠENIČNÝ LEPEK** 1,6 %, kukuřičný škrob, přírodní aroma, citrusová vláknina, jedlá sůl, bambusová vláknina, cibulový prášek, pepř bílý, **SÓJOVÁ** omáčka (**SÓJOVÉ** boby, **PŠENICE**, jedlá sůl). **ALERGENY: LEPEK, SÓJA.** Může obsahovat **VEJCE**.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	991 kJ / 237 kcal
Tuky	12,6 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,9 g
Sacharidy	15,6 g
- z toho cukry	1,0 g
Vláknina	3,5 g
Bílkoviny	13,6 g
Sůl	1,0 g

PŘÍPRAVA: PÁNEV:



Na mírné teplotě 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)



LAHODNĚ
KŘUPAVÉ

CROISSANT

S GARDEN GOURMET®

KŘUPAVÝMI VEGANSKÝMI NUGETKAMI,
ČERSTVOU ZELENINOU A BYLINKOVÝM DIPEM

Garden
Gourmet

CHUTNĚ
A RYCHLE



INGREDIENCE

- 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.



VEGANSKÉ NUGETKY

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: 12589145

Záruční doba: 15 měsíců

Skladování: -18 °C nebo nižší

EAN kód kus: 8445291307636

EAN kód karton: 8445291307643



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	75 mm	440 mm	250 mm	2,02 kg	2 kg	1
Karton	385 mm	225 mm	245 mm	6,4 kg	6 kg	3
PAL	1 200 mm	1 725 mm	800 mm	431,22 kg	378 kg	189

SLOŽENÍ: Rehydrovaná **SÓJOVÁ** bílkovina 89,6 % (pitná voda, koncentrovaná **SÓJOVÁ** bílkovina 32,3 %), kvasný ocet lihový, slunečnicový olej, sušený kvasničný výtažek, aroma. **ALERGENY:** SÓJA.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	641 kJ / 153 kcal
Tuky	4,7 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,4 g
Sacharidy	1,2 g
- z toho cukry	0,1 g
Vláknina	8,0 g
Bílkoviny	22,5 g
Sůl	0,6 g

PŘÍPRAVA: PÁNEV: Na mírné teplotě 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 60 porcí (100 g / porce)

ZDROJ
BÍLKOVIN



ZDROJ
VLÁKNINY



GARDEN GOURMET®

GYROS TORTILLA

S LISTOVÝM SALÁTEM A TZATZIKI

Garden
Gourmet



 ZDROJ
BÍLKOVIN

INGREDIENCE

- 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.

VEGANSKÉ NUDLIČKY



GARDEN GOURMET®

BURRITO CHILLI SIN CARNE S VEGANSKÝM MLETÝM

Garden
Gourmet



CHUTNĚ
A RYCHLE

RYCHLÁ
A SNADNÁ
PŘÍPRAVA



ZDROJ
BÍLKOVIN

INGREDIENCE

- GARDEN GOURMET®
Veganské mleté 500 g
- BUITONI Sugo Rustico 500 g
- Pšeničná tortilla 10 ks
- Zakysaná smetana 250 g
- Cibule 150 g
- Česnek 50 g
- Fazole 150 g
- Sůl
- Pepř

POSTUP

1. Na oleji orestujeme nakrájenou cibuli, česnek a uvařené fazole.
2. Přidáme GARDEN GOURMET® mleté a BUITONI Sugo Rustico. Krátce společně provaříme a dochutíme solí a pepřem.
3. Rozložíme tortillu, přidáme chilli sin carne z veganského mletého a zakysanou smetanu. Zarolujeme a zapečeme v konvektomatu.

VEGANSKÉ MLETÉ



GARDEN GOURMET®

BRAMBOROVÉ LASAGNE S TRHANÝM, TOMATY A BAZALKOU

Garden
Gourmet



NEUVĚŘÍTE,
ŽE JSOU VEGANSKÉ



ZDROJ
VLÁKNINY



INGREDIENCE

- GARDEN GOURMET®
Veganské trhané 800 g
- MAGGI Fix boloňské
ragù 150 g
- Rajčata 500 g
- Cibule 300 g
- Olej rostlinný 100 ml
- Brambory 2000 g
- Bazalka 20 g
- Sůl

POSTUP

1. Očistíme brambory a nakrájíme na slabé plátky.
2. Na oleji orestujeme cibuli, přidáme GARDEN GOURMET® trhané a MAGGI fix. Společně krátce povaříme.
3. Rajčata nakrájíme na plátky a poté střídavě s bramborami a boloňským ragù vrstvíme do gastronádoby.
4. Necháme v konvektomatu péci na 160 °C po dobu změknutí brambor.
5. Při servírování přidáme nasekanou bazalku.



VEGANSKÉ TRHANÉ

PROČ SI VYBRAT PRÁVĚ GARDEN GOURMET®?

Garden
Gourmet

- ŽÁDNÝ KOMPROMIS V CHUTI NEBO STRUKTUŘE

- **BÍLKOVINA** NA ROSTLINNÉ BÁZI

- CERTIFIKACE **VEGAN**

- FLEXIBILNÍ PRO NEJRŮZNĚJŠÍ TEPELNÁ ZPRACOVÁNÍ

- **RYCHLÁ A SNADNÁ** PŘÍPRAVA



ODPOVĚDNÉ ZÍSKÁVÁNÍ ZDROJŮ



RESPEKT
K LIDEM
A K PŘÍRODĚ



LIDSKÁ
PRÁVA



OCHRANA
ŽIVOTNÍHO
PROSTŘEDÍ



OBCHODNÍ
INTEGRITA



VŠE, CO POTŘEBUJETE VĚDĚT O ROSTLINNÉ STRAVĚ

**Garden
Gourmet**

Výrobky GARDEN GOURMET® jsou ideální pro každého, kdo má chuť zakousnout se do šťavnatého kusu masa, ale zároveň mu leží na srdci životní prostředí a planeta, na které žijeme.

OBJEVTE NAŠE VÝROBKÝ

V sérii výrobků GARDEN GOURMET® najdete vše - od šťavnatého burgeru po křupavé nugetky. Z naší široké nabídky si vybere opravdu každý, ať už hledáte bezmasé či zcela rostlinné alternativy, které potěší každého zákazníka. Obohatte svou nabídku o fantastické recepty a nabídněte svým hostům senzační kulinářský zážitek!

VÍTE, ŽE...

Stále více lidí propadá kouzlu rostlinné a bezmasé stravy - někteří striktně, jiní patří mezi tzv. flexitariány, kteří omezují konzumaci masa příležitostně. Vegetariáni a vegani tak nejsou jediní, kdo vyhledává rostlinné alternativy masa.

KOMPLETNÍ ŘADA PRODUKTŮ GARDEN GOURMET®

NÁZEV VÝROBKU:

GARDEN GOURMET® Veganský čočkový burger 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Sensational™ Veganské Trhané 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Veganské Karbanátky 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Falafel z Červené Řepy 8 kg
GARDEN GOURMET® Veganské Kousky - Vlínky 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Sensational™ Burger 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Veganský Řízek 2 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Veganské Mleté 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Veganské Nugetky 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Veganské Kuličky 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Veganské Nudličky 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Vegan Vuna™ 3 x 2 kg

ČÍSLO VÝROBKU: EAN KÓD KUS:

12570632
12517810
12571694
12562618
12599560
12522358
12608144
12592004
12608135
12604640
12589145
12592033

7613037068115
8445290255440
8445290994004
7613037277449
8445290515131
8445290333483
8445291236936
8445291347403
8445291236493
8445291576483
8445291307636
8445291347830

EAN KÓD KARTON:

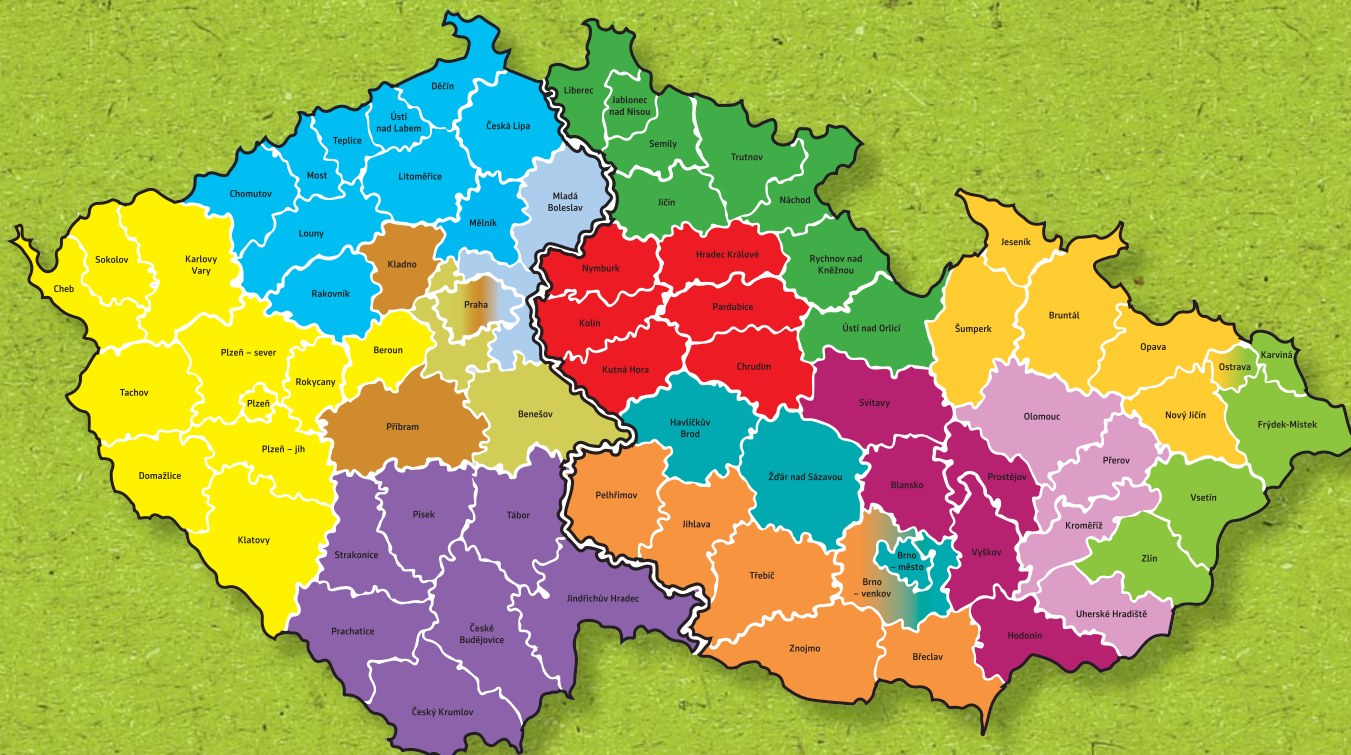
8445290966315
8445290255433
8445290994516
7613037277449
8445290515124
8445290333490
8445291236929
8445291347397
8445291236486
8445291576490
8445291307643
8445291347823



***Naše výrobky a služby vám nejlépe zprostředkují
naši obchodní reprezentanti.***

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

Kontakty na obchodní reprezentanty:



FA:

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

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

**www.nestleprofessional.cz
Infolinka: 800 135 135**

FM:

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 Professional CZ & SK



@nestleprofessionalczsk



Nestlé Professional CZ/SK

