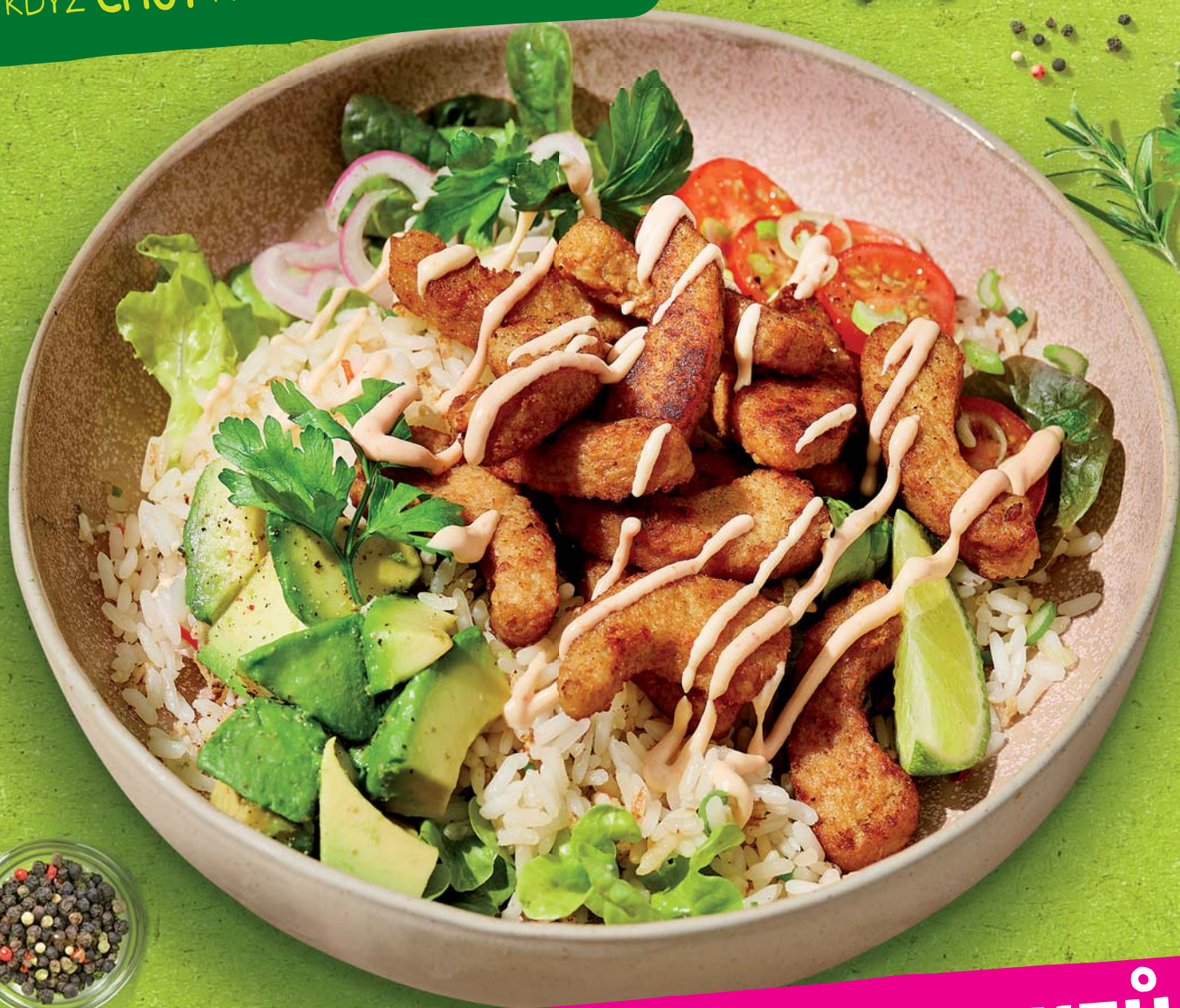


Garden Gourmet®

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 náš veganský burger z červené čočky a mrkve. Kombinace čočky, mrkve, aromatické cibule, česneku a vybraných bylinek vytváří neodolatelnou chuť. Připravte si ho 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



VEGAN



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: Mrkev 38,4 %, vařená červená čočka 27,9 % (červená čočka 14,4%, pitná voda), cibule, rostlinné oleje v různém poměru (řepkový, slunečnicový), byliny (bazalka, koriandr, máta), koncentrovaná SÓJOVÁ bílkovina 2,2 %, jablečné pyré, regulátor kyselosti (pufrovaný ocet), škrob, česnek, cukr, jedlá sůl, sušené bramborové vločky, citrusová vláknina, směs koření. **ALERGENY:** SÓJA. Může obsahovat PŠENICI a VEJCE.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	623 kJ / 149 kcal
Tuky	5,5 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,6 g
Sacharidy	13,0 g
- z toho cukry	2,8 g
Vláknina	6,8 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: • burger • tortilly • wrapy
• sendviče • toasty

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



NEUVEŘITELNĚ
ŠŤAVNATÝ

ZDROJ BÍLKOVIN,
ZDROJ VLÁKNINY

GARDEN GOURMET®

ČOČKOVÝ BURGER

S KARAMELIZOVANÝM KVĚTÁKEM,
SLADKÉ BRAMBORY A OMÁČKA Z KOPRU

Garden
Gourmet



RYCHLE
A CHUTNĚ



ZDROJ
VLÁKNINY



INGREDIENCE

- 10 ks GARDEN GOURMET® Čočkových burgerů
- 1000 g květáku
- 1000 g batátů
- 20 g MAGGI Zeleninového bujónu
- 500 ml THOMY Holandské omáčky
- 100 g kopru
- 100 ml olivového oleje
- 200 g třtinového cukru
- sůl

POSTUP

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

BURGER Z ČERVENÉ ČOČKY



VEGAN FALAFEL Z ČERVENÉ ŘEPY

Pochoutka bohatá na vlákninu a zdroj 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

- 40 ks GARDEN GOURMET®
Vegan falafelu z červené řepy
- 300 g nastrouhané mrkve
- 350 g manga nakrájeného
na kostičky
- 400 g okurky nakrájené
na kostičky
- 100 g červené cibule
- 200 g ředkve
- 400 g quinoa mixu
- 200 g řeckého jogurtu
(veganského)
- 100 g tahini pasty
- 200 g cukru
- 200 ml bílého octa
- 750 ml vody
- šťáva z jednoho citrónu
- 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® Vegan falafel z červené řepy pečeme v konvektomatu po dobu 6 minut.
5. Slijeme nakládanou zeleninu a připravíme poké bowl se všemi ingrediencemi.
6. Hotový poké bowl dochutíme připravenou vinaigrette zálivkou.

FALAFEL Z ČERVENÉ ŘEPY



Náše novinka Spicy falafel vás zaujme nadýchanou, šťavnatou texturou a výraznou pikantní chutí chilli a papriky. Díky jednoduché přípravě v troubě nebo ve fritéze, je ideální pro široké využití v profesionální gastronomii. Skvěle se kombinuje s čerstvými saláty, dipy či hummusem a nabízí široké možnosti servírování – od street food konceptů až po plnohodnotná hlavní jídla.

Název výrobku: GARDEN GOURMET® Spicy Falafel
Číslo výrobku: 12630927
Záruční doba: 15 měsíců
Skladování: -18 °C nebo nižší
EAN kód kus: 8445292005579
EAN kód karton: 8445292005562



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hloubka	Výška	Šířka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	75 mm	420 mm	270 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 cizrna 36,2 % (cizrna 25,9 %, pitná voda), cibule 17,8 %, paprika červená 16,2 %, rostlinné oleje v různém poměru (řepkový, slunečnicový), jablečné pyré, **PŠENIČNÁ** mouka, cuketa, směs koření 2,9 % (paprika, česnekový prášek, chilli, pepř černý), regulátor kyselosti (pufrovaný ocet); škrob, petrželová nať, jedlá sůl, sušený kvasnicový výtažek, barvivo (paprikový extrakt), výtažky koření (paprika). **ALERGENY: SÓJA.** Může obsahovat **VEJCE** a **SÓJU**.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	794 kJ / 190 kcal
Tuky	8,5 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	0,7 g
Sacharidy	17,0 g
- z toho cukry	3,4 g
Vláknina	8,6 g
Bílkoviny	7,1 g
Sůl	0,84 g

PŘÍPRAVA: FRITÉZA:



180 °C (předehřátá): 4 min zmrazený produkt, 3 min rozmrazený produkt.

TROUBA:



180 °C (předehřátá): 11 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 (63 g / porce)



**NEUVEŘÍTE,
ŽE JE VEGANSKÝ**

LETNÍ SPICY WRAP

S GARDEN GOURMET®
SPICY FALAFELEM, HUMUSEM
A ZELENINOU

Garden
Gourmet



RYCHLE
A CHUTNĚ



ZDROJ
VLÁKNINY



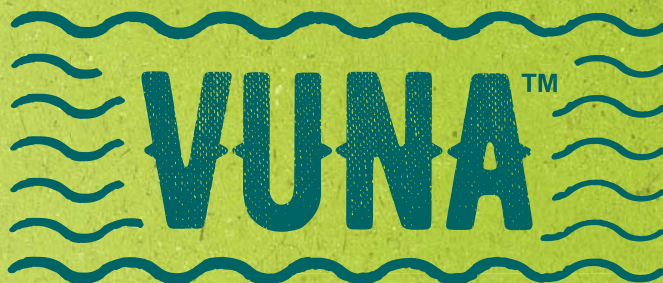
SPICY FALAFEL

INGREDIENCE

- 40 ks GARDEN GOURMET® Spicy Falafelu
- 10 ks velkých tortill
- 600 g cizrnového hummusu
- 400 g ledového salátu
- 400 g rajčat
- 400 g okurky
- 300 g jogurtu
- 50 ml MAGGI® Sweet chilli omáčky
- sůl a pepř

POSTUP

1. GARDEN GOURMET® Spicy falafel opečeme v konvektomatu cca 5-7 minut na 180 °C.
2. Tortilly na suché pánvi lehce prohřejeme a potřeme předem připraveným hummusem.
3. Nakrájíme omytou zeleninu salát, rajče, okurku a přidáme na tortillu společně s kuličkami GARDEN GOURMET® Spicy falafelu.
4. Lehce přelijeme dresingem a MAGGI® Sweet chilli omáčkou.
5. Wrap zabalíme.



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, jedlá 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

- 300 g GARDEN GOURMET® Vuny
- 700 g listového těsta
- 200 g jarního hrášku
- 400 g červené cibule
- 400 g rajčat
- 100 g česneku
- 200 g cuketu
- 100 ml olivového oleje
- 100 g koriandru
- 50 g chilli papričky
- 2 ks limety
- 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® Vunu, dochutíme solí a krátce podusíme.
3. Směs vložíme na vykrojené kolečko listového těsta, přeložením vytvoříme taštičky a ty poté pečeme do zlatova.
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: 14373901

Záruční doba: 15 měsíců

Skladování: -18 °C nebo nižší

EAN kód kus: 8445292574785

EAN kód karton: 8445292574761



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 texturovaná PŠENIČNÁ bílkovina 37,4 % (pitná voda, PŠENIČNÁ bílkovina 8,9 %, PŠENIČNÁ mouka 2,6 %), pitná voda, strouhanka 17 % (PŠENIČNÁ mouka, droždí, jedlá sůl, řepkový olej, výtažek z papriky, směs koření: paprika, kurkuma), rostlinné oleje v různém poměru (slunečnicový, řepkový), PŠENIČNÁ mouka, hrachová bílkovina, regulátor kyselosti (pufrovaný ocet), stabilizátor (methylocelulosa), PŠENIČNÝ LEPEK 1,5 %, přírodní aroma, kukuřičný škrob, citrusová vláknina, jedlá sůl s jodem (jedlá sůl, jodičnan draselný), 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	994 kJ / 238 kcal
Tuky	13,4 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	1,6 g
Sacharidy	13,3 g
- z toho cukry	1,7 g
Vláknina	5,1 g
Bílkoviny	13,6 g
Sůl	0,87 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**

MEXICKÝ SENDVIČ

S GARDEN GOURMET®
VEGANSKÝM ŘÍZKEM, TOMATILLOS
SALSOU A ZELNÝM SALÁTEM

Garden
Gourmet



VEGANSKÝ
ŘÍZEK

ZDROJ
BÍLKOVIN

ŠTAVNATÝ
A ZÁROVEŇ
KŘUPAVÝ

INGREDIENCE

- 10 ks GARDEN GOURMET® Véganských řízků
- 100 ml olivového oleje
- 10 ks měkkých briošek
- 125 g čerstvého oregana
- 2 saláty
- sůl a černý pepř

ZELNÝ SALÁT:

- 2 ks špičatého zeli
- 2 ks okurky
- 2 lžičky soli
- 2 lžice citronové šťávy
- 200 ml majonézy

TOMATILLOS SALSA:

- 4 stroužky česneku
- 2 ks cibule
- 100 g koriandru
- 600 g tomatillos (možno nahradit zelenými rajčaty)
- 2 ks jalapeños
- sůl a pražený sezam

POSTUP

1. Na velké pánvi zahřejeme olivový olej. Oregano nahrubo nasekáme a osmažíme na oleji. Vyjmeme z oleje, necháme na kuchyňské utěrce a posypeme trochou soli.
2. Špičaté zeli nasekáme najemno a okurky nakrájíme na plátky, poté obojí vložíme do misky a promícháme se solí.
3. Vše promícháme spolu s citronovou šťávou a limetkou, majonézou a těsně před podáváním promícháme se zelným salátem.
4. Oloupeme česnek a cibuli a nakrájíme je nahrubo. Přidáme koriandr. Vložíme tomatillos.
5. Všechny přísady vložíme do kuchyňského robotu a rozmixujeme na hrubou salsu. Dochutíme solí a tekutinou z tomatillos.
6. GARDEN GOURMET® Véganské řízky usmažíme ve zbývajícím oregano oleji.
7. Zahřejeme briošky a natrháme salát na kousky. Následně servírujeme vše v miskách a talířích.

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 (methylcelulósa), přírodní aroma, jedlá sůl, citrusová vláknina, sušený sladový výtažek z **JEČMENE**, cibulový prášek, sušená **SÓJOVÁ** omáčka (**SÓJOVÉ** boby, jedlá sůl, kvasný ocet lihový), zeleninové a ovocné koncentráty (mrkev, červená řepa, černý rybíz), pepř černý, česnekový prášek. Může obsahovat **VEJCE**.

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
• sendviče • toasty

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

NEUVĚŘITELNĚ
ŠŤAVNATÝ



ZDROJ
BÍLKOVIN

ZDROJ
VLÁKNINY

GARDEN GOURMET®

PEČENÉ PLNĚNÉ PAPRIKY S SENSATIONAL™ BURGEREM

Garden
Gourmet



CHUTNĚ
A RYCHLE

NEUVĚŘÍTE,
ŽE JE VEGANSKÝ

 ZDROJ
BÍLKOVIN

INGREDIENCE

- 10 ks GARDEN GOURMET® Sensational™ burgerů
- 200 g rýže
- 200 g cibule
- 100 ml rostlinného oleje
- 100 g hladké mouky
- 10 g drceného kmínu
- 10 ks paprik
- 350 g rajského protlaku
- 300 g cukru
- 10 g skořice
- 2 ks bobkového listu
- 5 ks nového koření
- 2 ks citronu
- sůl a pepř

POSTUP

1. GARDEN GOURMET® Sensational™ burger promícháme s cibulí nakrájenou na jemno, drceným kmínem a uvařenou rýží.
2. Naplníme paprikové lusky a pečeme na 160 °C po dobu přibližně 40 minut.
3. Na oleji důkladně zarestujeme rajčatový protlak, přidáme cukr a krátce zkaramelizujeme. Přidáme divoké koření, skořici a zalijeme vodou. Krátce povaříme a zahustíme jíškou. Dochutíme solí a citronovou šťávou.
4. Na závěr papriky zalijeme rajskou omáčkou.

VEGANSKÝ BURGER





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: 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	1 720 mm	800 mm	432 kg	378 kg	189

SLOŽENÍ: Rehydratovaná **SÓJOVÁ** bílkovina 39,6 % (pitná voda, koncentrovaná **SÓJOVÁ** bílkovina 17,6 %), rehydratovaná **PŠENIČNÁ** bílkovina 26,5 % (pitná voda, **PŠENIČNÁ** bílkovina 9,7 %), rostlinné oleje v různém poměru (slunečnicový, řepkový), jablečné pyré, pitná voda, regulátor kyselosti (pufrovaný ocet), cibulový prášek, citrusová vláknina, stabilizátor (methylcelulosa), sušený kvasničný výtažek, kukuřičný škrob, jodlá sůl, česnekový prášek, kvasný ocet lihový, přírodní aroma, pepř černý. **ALERGENY:** SÓJA, LEPEK. Může obsahovat **VEJCE**.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	971 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 60 porcí (100 g / porce)



ZDROJ
BÍLKOVIN

ZDROJ
VLÁKNINY

GARDEN GOURMET®

VEGANSKÉ POKÉ BOWL

S AVOKÁDEM, FAZOLEMI EDAMAME,
ČERNOU RÝŽÍ, JABLKY, MRKVÍ
A OMÁČKOU Z FERMENTOVANÉHO PEPŘE

Garden
Gourmet



NEUVĚŘÍTE,
ŽE JE VEGANSKÉ



ZDROJ
VLÁKNINY



INGREDIENCE

- 800 g GARDEN GOURMET® Veganských kousků - vlnek
- 500 g černé sushi rýže
- 1 l vody
- 500 g mrkve
- 3 ks avokáda
- 3 ks zelených jablek
- 50 ml citronové šťávy
- 60-80 g fermentovaného pepře
- 40 ml CHEF® Tekutého koncentrátu zeleninového
- 100 ml rostlinného oleje
- 100 g little gem salátu
- 500 g fazolí edamame
- sůl a černý pepř

POSTUP

1. Opláchneme rýži pod studenou tekoucí vodou. Následně vaříme rýži v osolené vodě v těžké pánvi asi 35 minut, nebo dokud není měkká a většina vody byla absorbována. Poté ji odstavíme z ohně a necháme přikrytou stát cca 10 minut.
2. Oloupeme a nakrájíme mrkev na julienne nudličky.
3. Avokáda a jablka očistíme a nakrájíme na malé klinky. Pokapeme citronovou šťávou a okořeníme solí a černým pepřem.
4. Smícháme fermentovaný pepř, CHEF® Tekutý koncentrát zeleninový a vodu ve velké misce a rozmixujeme.
5. Orestujeme GARDEN GOURMET® Veganské kousky na rozpáleném oleji na velké pánvi po dobu 3-4 minut.
6. Naservírujeme 10 misek a sestavíme poké bowl se všemi ingrediencemi výše.

VEGANSKÉ KOUSKY - VLNKY





VEGANSKÉ MLETÉ

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, jedlá 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

- 400 g GARDEN GOURMET® Veganského mletého
- 200 g cibule
- 100 ml olivového oleje
- 200 g mrkve
- 200 g řapíkatého celeru
- 200 g petržele
- 300 g BUITONI Sugo intenso di pomodoro
- 1000 g lilku
- 1000 g cukety
- 50 g bazalky
- 10 g muškátového květu
- sůl a pepř

POSTUP

1. Kořenovou zeleninu nakrájíme na kostičky, orestujeme na oleji, přidáme BUITONI Sugo intenso di pomodoro, 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 a cuketu vrstvíme podobně 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**

PÓRKOVÝ SLANÝ KOLÁČ QUICHE

S GARDEN GOURMET®

VEGANSKÝMI KULIČKAMI

Garden
Gourmet



 ZDROJ
VLÁKNINY



 ZDROJ
BÍLKOVIN

INGREDIENCE

- 640 g GARDEN GOURMET® Veganských kuliček
- 800 g křehkého těsta na koláč
- 100 ml rostlinného oleje
- 1000 g pórků
- 500 g cukety
- 4 ks vejce
- 250 g sýru gouda
- 500 g rostlinné zakysané smetany
- sůl a pepř

POSTUP

1. Na oleji orestujeme nakrájený pórek a cuketu, přidáme zakysanou smetanu, vejce a sýr a dochutíme solí a pepřem.
2. Náplň necháme vychladit.
3. Těsto vyválíme do koláčové formy, naplníme vychlazenou směsí pórků a cukety, přidáme GARDEN GOURMET® Veganské kuličky a pečeme v konvektomatů na 170 °C po dobu 35 minut.

VEGANSKÉ KULIČKY



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

Název výrobku: GARDEN GOURMET® Veganské Nugetky

Číslo výrobku: 14373898

Záruční doba: 15 měsíců

Skladování: -18 °C nebo nižší

EAN kód kus: 8445292574723

EAN kód karton: 8445292574709



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 40,9 % (pitná voda, **PŠENIČNÁ** bílkovina 9,7 %, **PŠENIČNÁ** mouka 2,8 %), pitná voda, strouhanka 17 % (**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	1106 kJ / 256 kcal
Tuky	13,2 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	1,4 g
Sacharidy	19,6 g
- z toho cukry	0,4 g
Vláknina	3,9 g
Bílkoviny	14,7 g
Sůl	1,1 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

- 1000 g GARDEN GOURMET® Veganských nugetek
- 10 ks croissantů
- 500 g mrkve
- 2 svazky ředkviček
- 500 g okurky
- 2 ks listového salátu
- 125 g bazalky
- 625 g kysané smetany
- 2 ks citronu
- sůl a koření

POSTUP

1. Croissanty upečeme dle návodu dokřupava. Necháme vychladnout a podélně rozpůlíme.
2. Ze zakysané smetany, bazalky a citronové kůry 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® Véganské Nudličky

Číslo výrobku: 12589145

Záruční doba: 15 měsíců

Skladování: -18 °C nebo nižší

EAN kód kus: 8445291307636

EAN kód karton: 8445291307643



VEGAN

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

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



STIR FRY

S GARDEN GOURMET® VEGANSKÝMI NUDLIČKAMI

Garden
Gourmet



INGREDIENCE

- 500 g GARDEN GOURMET® Veganských nudliček
- 100 ml THOMY Combiflexu
- 400 g hráškových lusků
- 300 g mungo výhonků
- 400 g karotky
- 50 g chilli papriček
- 300 g fazolových lusků
- 250 ml sojové omáčky
- 50 ml medu
- 4 ks pomerančů
- 10 g koriandru
- 350 g jasminové rýže
- sůl a pepř



VEGANSKÉ NUDLIČKY

POSTUP

1. GARDEN GOURMET® Veganské nudličky orestujeme na oleji.
2. Přidáme nakrájenou zeleninu na jullien nudličky, výhonky a restujeme.
3. Dochutíme sojovou omáčkou, medem, chilli a pomerančovou šťávou.
4. Na závěr přidáme koriandr a servírujeme s jasminovou rýží.

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



VŠE, CO POTŘEBUJETE VĚDĚT O ROSTLINNÉ STRAVĚ

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.

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.



OBJEVTE NAŠE VÝROBKY



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!

KOMPLETNÍ ŘADA PRODUKTŮ GARDEN GOURMET®

NÁZEV VÝROBKU:

ČÍSLO:

VÝROBKU:

EAN KÓD

KUS:

EAN KÓD

KARTON:

GARDEN GOURMET® Veganský čočkový burger 3 x 2 kg

12570632

7613037068115

8445290966315

GARDEN GOURMET® Falafel z červené řepy 8 kg

12562618

7613037277449

7613037277449

GARDEN GOURMET® Spicy falafel 3 x 2 kg

12630927

8445292005579

8445292005562

GARDEN GOURMET® Vegan Vuna™ 3 x 2 kg

12592033

8445291347830

8445291347823

GARDEN GOURMET® Veganský řízek 2 x 2 kg

14373901

8445292574785

8445292574761

GARDEN GOURMET® Sensational™ burger 3 x 2 kg

12522358

8445290333483

8445290333490

GARDEN GOURMET® Veganské kousky - vlnky 3 x 2 kg

12599560

8445290515131

8445290515124

GARDEN GOURMET® Veganské mleté 3 x 2 kg

12592004

8445291347403

8445291347397

GARDEN GOURMET® Veganské kuličky 3 x 2 kg

12604640

8445291576483

8445291576490

GARDEN GOURMET® Veganské nugetky 3 x 2 kg

14373898

8445292574723

8445292574709

GARDEN GOURMET® Veganské nudličky 3 x 2 kg

12589145

8445291307636

8445291307643

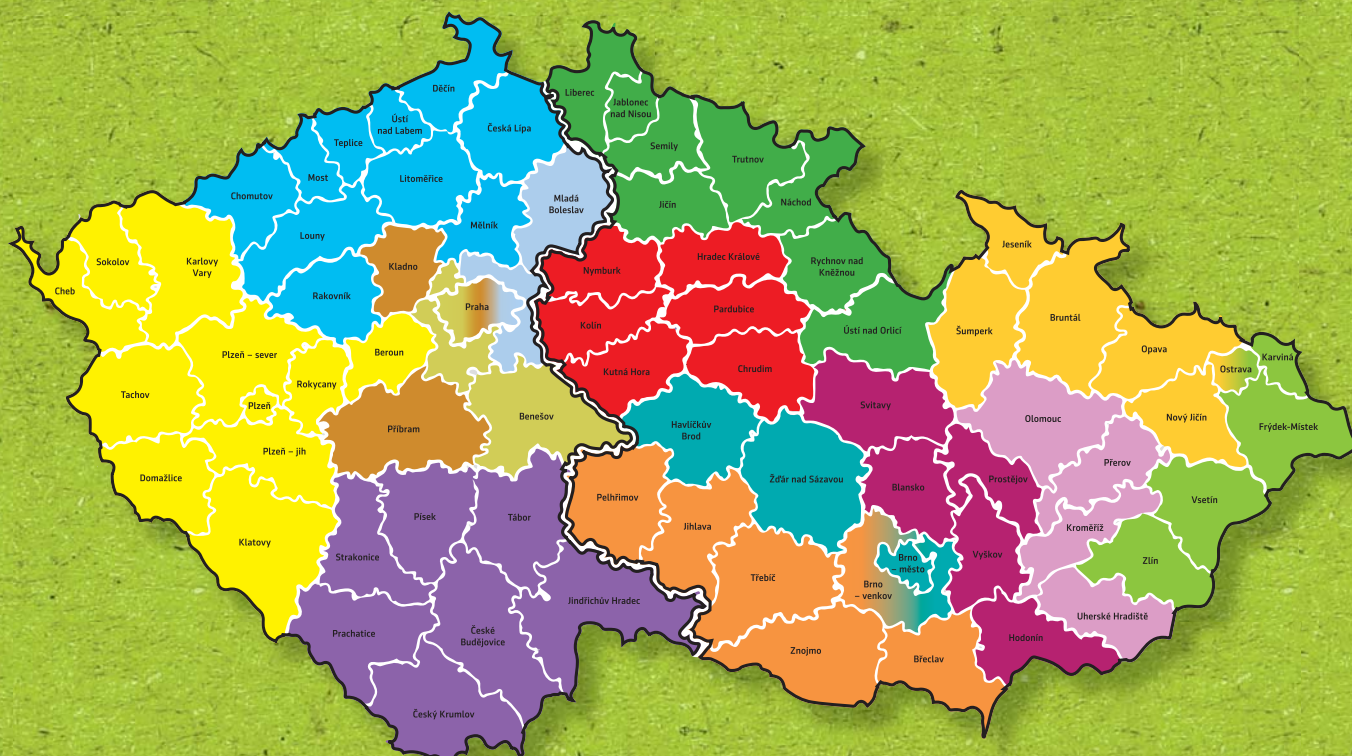


VEGAN

***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!***

Kontakt na obchodní reprezentanty a prezentační kuchaře.



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
Prezentační kuchaři:	+ 420 724 420 588 + 420 724 420 348

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 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



@nestleprofessionalczsk



Nestlé Professional CZ/SK



Vydáno: 8/2026

Vybrané ilustrační obrázky byly vytvořeny pomocí generativní AI a slouží pro vizualizaci.

