



OCHUTNAJTE NIEČO SENZAČNÉ

KOMPLETNÝ RAD PRODUKTOV GARDEN GOURMET®

SENZAČNÁ BUDÚCNOSŤ RASTLINNEJ STRAVY

SPOTREBA MÄSA SA ZNIŽUJE A RASTLINNÉ
ALTERNATÍVY SÚ NA VZOSTUPE.

**RASTLINNÁ STRAVA UŽ NIE JE LEN
PRE VEGETARIÁNOV A VEGÁNOV.**

STÁLE VIAC ĽUDÍ HLADÁ SPÔSOB, AKO OBMEDZIŤ KONZUMÁCIU
MÄSA, NECH UŽ MAJÚ DÔVOD AKÝKOL'VEK. TOTO JE VIAC AKO
TREND, JE TO SPOLOČENSKÝ POSUN.

VĎAKA **GARDEN GOURMET®** MÔŽETE SVOJIM ZÁKAZNÍKOM
PONÚKNUŤ MNOŽSTVO ZAUJÍMAVÝCH A CHUTNÝCH
JEDÁL S RASTLINNOU ALTERNATÍVOU.

DOBRE DÔVODY PRE ZARADENIE RASTLINNEJ STRAVY DO JEDÁLNIČKA



Vplyv produkcie mäsa
na **životné prostredie**
znepokojuje veľa
konzumentov.



Niektorí ľudia obmedzujú spotrebu
mäsa zo **zdravotných dôvodov**.



Dobré **životné podmienky zvierat**
sú ďalším kľúčovým dôvodom,
prečo ľudia prechádzajú na
rastlinnú stravu.



AKO VYRÁBAME TIE NAJLEPŠIE RASTLINNÉ PRODUKTY NA SVETE

OVLÁDAME UMENIE VÝROBY DOKONALÝCH RASTLINNÝCH
PRODUKTOV, KTORÉ SÚ ROVNAKO CHUTNÉ
AKO SKUTOČNÉ MÄSO.

STAROSTLIVO VYBERÁME VŠETKY INGREDIENCIE RASTLINNÉHO
PÔVODU, AKO JE NAPRÍKLAD SÓJA, PŠENICA, OLEJE, ZELENINOVÉ A OVOCNÉ
EXTRAKTY, ABY SME VYTVOŘILI VZHĽAD, CHUŤ, TEXTÚRU
A VLASTNOSTI SKUTOČNÉHO MÄSA.

NÁŠ ŠIROKÝ SORTIMENT VÝROBKOV MÁ TEXTÚRU PODOBNÚ
MÄSU A ŠŤAVNATOSŤ JE ZARUČENÁ HLADKÝM PROCESOM
MIEŠANIA A TVAROVANIA, TLAKOM A OKAMŽITÝM ZMRAZENÍM,
ABY SME ZAISTILI **BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN**.

ŠIROKÁ ŠKÁLA
PRODUKTOV
PRE RÔZNE SPÔSOBY
PRÍPRAVY

ŽIADNE
KOMPROMISY
V CHUŤI
A ŠTRUKTÚRE

NA ČO SA
MÔŽETE
SPOĽAHNÚŤ

LEPŠIE
PRE VÁS,
LEPŠIE
PRE PLANĚTU



**Garden
Gourmet®**

VEGÁNSKE TRHANÉ

Vychutnajte si vynikajúce vegánske trhané kúsky so senzačnou štruktúrou, viditeľnými vláknami a šťavnatou chuťou. Je senzačne všestranne, ideálne do šalátov, sendvičov a wrapov, do cestovín alebo napríklad stir-fry. Vyskúšajte naše GARDEN GOURMET® Sensational™ Vegánske trhané a premeňte obľúbené kuracie špeciality na rastlinný variant.

Názov výrobku: GARDEN GOURMET® Sensational™ Vegánske Trhané
Číslo výrobu: 12517810
Záručná doba: 12 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšia
EAN kód kus: 8445290255440
EAN kód kartón: 8445290255433



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto	Počet ks
Kus	75 mm	440 mm	300 mm	2,027 kg	2 kg	1
Kartón	385 mm	225 mm	245 mm	6,41 kg	6 kg	3
Paleta	1 200 mm	1 725 mm	800 mm	429 kg	378 kg	189

ZLOŽENIE: Rehydrovaná SÓJOVÁ bielkovina 47,6 % (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bielkovina 20,4 %), rehydrovaný PŠENICNÝ GLUTÉN 27,6 % (pitná voda, PŠENICNÝ GLUTÉN 11,8 %), pitná voda, kvasný ocot-lievový, prírodná aróma, kvasnicový výťažok, jedlá soľ, zahusťovadlo (karobová guma), cukor, cibuľový prášok.

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

PRÍPRAVA: STUDENÁ APLIKÁCIA:
Rozmrazte a ihneď podávajte.



TEPLÁ APLIKÁCIA:
Nepríťnavá panvica: Stredná teplota 4 min rozmrazený produkt.

POUŽITIE:

- šaláty
- sendviče a wrapy
- cestoviny
- stir-fry
- burgery

VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 120 porcií (50 g/porcia)

Vláknitá
štruktúra



Prípravené na priamu
konzumáciu

**Garden
Gourmet®**



VEGÁNSKE TRHANÉ

TERIYAKI BUDDHA BOWL

S RYŽOU A VEGÁNSKYM TRHANÝM

Senzačne
všestranné

**100%
RASTLINNÉ
PROTEÍNY**



SUROVINY 10 PORCIÍ

- GARDEN GOURMET® Sensational™ Vegánske trhané 600 g
- Teriyaki omáčka 250 ml
- Čierne sezamové semienko 20 g
- Nakladaný d'umbier 20 g
- Varená hnedá ryža 1 kg
- Fazuľové klíčky 100 g
- Edamame fazuľky 150 g
- Pak choi 175 g
- Červené chilli papričky 2 ks
- Jarné cibuľky 5 ks
- Koriander



POSTUP

1. Uvaríme hnedú ryžu a rozmrazíme GARDEN GOURMET® Sensational™ Vegánske trhané.
2. Teriyaki omáčku zmiešame s d'umbierom a dochutíme čiernymi sezamovými semienkami.
3. Vegánske trhané vložíme do misky, prelejeme pripravenou teriyaki omáčkou a marinujeme v chladničke aspoň 20 minút.
4. Jarné cibuľky a chilli papričky nakrájame na tenké prúžky a vložíme do ľadovej vody, aby zostali chrumkavé.
5. Listy pak choi sprúdka opečieme na panvici.
6. Jarné cibuľky a chilli papričky vyberieme z vody a osušíme.
7. Vegánske trhané servírujeme do misky s uvarenou ryžou, fazuľovými klíčkami, edamame fazuľkami, opečenou pak choi kapustou a teriyaki omáčkou. Posypeme chilli papričkami, jarnou cibuľkou a čerstvým koriandrom.

**Garden
Gourmet®**

VEGÁNSKE STRIPSY

Zaradíte do svojho menu viac rastlinných dobrôt. Naše vegánske stripsy napodobňujú štruktúru kuracích stehienok a ohromia vás svojim zlatistým a chrumkavým povrchom, skvelou chuťou a šťavnatosťou. Sú lahodne všestranné, ideálne do šalátov a teplých pokrmov alebo len tak s dipom.

Názov výrobku: GARDEN GOURMET® Sensational™ Vegánske Stripsy
Číslo výrobku: 12517847
Záručná doba: 12 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšia
EAN kód kus: 8445290255709
EAN kód kartón: 8445290255693



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto	Počet ks
Kus	75 mm	440 mm	300 mm	2,027 kg	2 kg	1
Kartón	385 mm	225 mm	245 mm	6,408 kg	4 kg	3
Paleta	1 200 mm	1 725 mm	800 mm	432 kg	378 kg	189

ZLOŽENIE: Rehydrovaná SÓJOVÁ bielkovina 33,8 % (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bielkovina 13,2 %), rehydratovaná PŠENIČNÁ bielkovina 25,6 % (pitná voda, PŠENIČNÁ bielkovina 10,1 %), strúhanka 14,0 % (PŠENIČNÁ múka, jedlá soľ, droždie, repkový olej, paprikový výťažok), PŠENIČNÁ múka, pitná voda, slnečnicový olej, kvasný ocot liehový, jedlá soľ, kvasnicový výťažok, prírodná aróma, cukor, zahusťovadlo (karobová guma).

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

PRÍPRAVA: PO ROZMRAZENÍ JE PRIPRAVENÉ NA KONZUMÁCIU. TEPLÉ ALEBO STUHNÉ.



PÁNEV: Stredná teplota 5 min z každej strany mrazený produkt, 3 min z každej strany rozmrazený produkt.



FRITÉZA: 170 °C 3 min mrazený produkt, 2 min rozmrazený produkt.

POUŽITIE:

- curry (japonské curry...)
- tortilly, wrapy, sendviče
- šaláty
- burgery
- k hranolčekom alebo len tak s dipom

VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 85 porcií (70 g/porcia)

Prípravené na priamu konzumáciu



Vláknitá štruktúra

**Garden
Gourmet®**



VEGÁNSKÉ STRIPSY

3 DRUHY MINI BURGEROV SO STRIPSAMI

Chrumkavé
a šťavnaté



**SUROVINY
10 PORCIÍ**

- GARDEN GOURMET® Sensational™ Vegánske stripsy 10 ks
- Mini hamburgerové žemle

Verzia 1

- Kimchi 130 g
- Vegánska chilli majonéza 100 ml

Verzia 2

- Javorový sirup 50 ml
- Vegánska buffalo wings omáčka 50 ml
- Baby rímsky šalát 2 ks
- Thajská bazalka

Verzia 3

- Avokádo 2 ks
- Paradajkový džem 100 ml
- Harrisa (voliteľné) 40 g
- Červená cibuľa 50 g
- Červený vínny ocot 30 ml

**100%
DELIKÁTNY**



POSTUP

1. Pripravíme si zeleninu a omáčky.
2. Cibuľu nakrájanú na tenké plátky marinujeme vo vínnom octe.
3. Ohrejeme žemle.
4. GARDEN GOURMET® Sensational™ Vegánske stripsy vypážame 3 – 4 minúty pri teplote 175 °C, kým nebudú zlatisté a chrumkavé.
5. Vytvoríme mini burgery a servírujeme.

Garden
Gourmet®

VEGÁNSKE FAŠÍRKY

GARDEN GOURMET® Vegánske fašírky sú naozaj jednoduché na prípravu. Stačí ohriať v rúre alebo oparať na panvici a servírovať. Či už fašírky pripravíte tradične s kašou, zemiakmi alebo na iný spôsob, fašírky budú vždy tak dobré, že zákazníci budú mať chuť na ďalšiu porciu.

Názov výrobku: GARDEN GOURMET® Vegánske Fašírky
Číslo výrobku: 12571694
Záručná doba: 15 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšie
EAN kód kus: 8445290994004
EAN kód kartón: 8445290994516



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto	Počet ks
Kus	75 mm	420 mm	250 mm	2,03 kg	2 kg	1
Kartón	385 mm	225 mm	245 mm	6,41 kg	6 kg	3
Paleta	1 200 mm	1 719 mm	800 mm	432 kg	378 kg	189

ZLOŽENIE: Rehydrovaná SÓJOVÁ bielkovina 39,8 % (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bielkovina 15,2 %), pitná voda, rastlinné oleje v rôznych pomeroch (repkový, slnečnicový), cibuľa, strúhanka (PŠENIČNÁ múka, jedlá soľ, droždie, repkový olej, paprikový výťažok), kvasný ocot liehový, kukuričný škrob, stabilizátor (metylcelulóza), petržlenová vňať, sušené zemiakové vločky, sušená SÓJOVÁ omáčka (SÓJOVÉ bôby, PŠENICA, jedlá soľ), jedlá soľ, arómy, majorán, cibuľový a cesnakový prášok, sušený kvasnicový výťažok, biele korenie. Môže obsahovať HORČICU, VAJCIA, ZELER a SEZAM.

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

PRÍPRAVA: PANVICA: Stredná teplota, na malom množstve oleja, 9 – 11 min.
Občas otočiť.



RÚRA: 180 °C 1 lyžica oleja,
9 – 10 min. V polovici pečenia otočiť.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov produkt najskôr rozmrazte.
Možno pripraviť aj z mrazeného stavu. Teplota v jadre produktu: 75 °C.

POUŽITIE: • s kašou, zemiakmi
• so zeleninou
• sendviče



Po vzore
slovenskej klasiky

VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 60 porcií (100 g/porcia)

**Garden
Gourmet®**



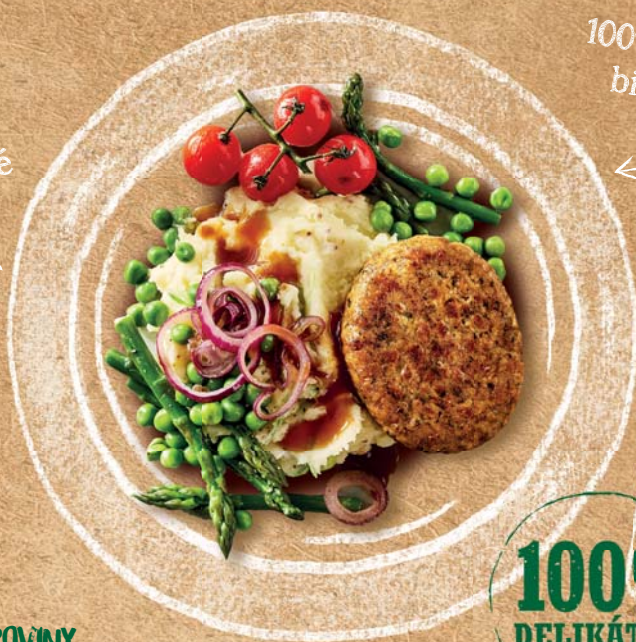
VEGÁNSKE FAŠÍRKY

VEGÁNSKA FAŠÍRKA

S MLADÝM HRÁŠKOM, ZEMIAKOVOU KAŠOU A VÍNNOU OMÁČKOU

Do zlatista
opečené
a šťavnaté

100% rastlinné
bielkoviny



**SUROVINY
10 PORCIÍ**

- GARDEN GOURMET® Vegánske fašírky 10 ks
- Hrášok 500 g
- Cesnak 50 g
- Zemiaky 2000 g
- Rastlinná smotana 200 ml
- Zeleninový demi glace 500 ml
- Červené víno 500 ml
- Tymian 20 g
- Olivový olej 200 ml
- Soľ



POSTUP

1. Na olivovom oleji orestujeme prelisovaný cesnak a pridáme hrášok. Krátko podusíme a dochutíme soľou.
2. Zemiaky ošúpeme a uvaríme do mäkkka. Prešľaháme a zjemníme smotanou.
3. GARDEN GOURMET® Vegánske fašírky opečieme do zlatista.
4. Červené víno v hrnci spoločne s tymianom necháme zovrieť, pridáme zeleninový demi glace.
5. Potom ešte chvíľu krátko povaríme a zredukujeme.

**100%
DELIKÁTNY**

**Garden
Gourmet®**

FALAFEL Z ČERVENEJ REPY

Pochútka bohatá na vlákninu a so zdrojom bielkovín – to je GARDEN GOURMET® Falafel z červenej repy. Dokonalá kombinácia červenej repy a ciceru s autentickou bylinkou. Pripraviť ho je ľahké, stačí ho ohriať v rúre alebo fritéze. Najlepšiu chuť falafelu si vychutnáte s pita chlebom, zeleninovým šalátom a jogurtovým dipom. Pre ešte väčšie kulinárske spretrenie odporúčame vyskúšať kombináciu falafelu s kozím syrom.

Názov výrobku: GARDEN GOURMET® Falafel z Červenej Repy
Číslo výrobku: 12562618
Záručná doba: 15 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšia
EAN kód kus: 7613037277449
EAN kód kartón: 7613037277449



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto	Počet ks
Kus	500 mm	136 mm	299 mm	8,53 kg	8 kg	1
Kartón	500 mm	136 mm	299 mm	8,53 kg	8 kg	1
Paleta	1 200 mm	1 777 mm	800 mm	643 kg	320 kg	72

ZLOŽENIE: Rehydrovaný cícer 45,9 % (cícer 25,7 %, pitná voda), červená repa 30,3 % rastlinné oleje v rôznych pomeroch (repkový, slnečnicový), cibuľa, sušená červená repa 4,6 %, regulátor kyslosti (pufrovaný ocot), koriandrová vňať, jedlá soľ, koreniny (rímska rasca, čierne korenie), zázvor. Môže obsahovať PŠENICU, VAJCIÁ, ZELER, SÔJU, HORČICU a SEZAM.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	789 kJ/190 kcal
Tuky	9,9 g
- z toho nasýtené masné kyseliny	0,9 g
Sacharidy	14,0 g
- z toho cukry	5,0 g
Vláknina	9,0 g
Bielkoviny	6,6 g
Soľ	1,1 g

PRIPRAVA: DÔLEŽITÉ: Každý kusok musí byť rozmrazený samostatne (nie jeden na druhom). V opačnom prípade sa lepia a deformujú.



FRITEZA: 170 °C 3,5 min mrazený produkt
3 min rozmrazený produkt.



RÚRA: 160 °C 12 min mrazený produkt,
8 min rozmrazený produkt.

POUŽITIE:

- zeleninové šaláty
- poké bowl
- wrapy, sendviče
- s pita chlebom, jogurtovým dipom alebo hummusom

Chutia skvele
ako teplé,
tak studené



VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 95 porcií (84 g/porcia)

**Garden
Gourmet®**

FALAFEL Z ČERVENEJ REPY

STREDOMORSKÝ POKÉ BOWL

S GARDEN GOURMET® FALAFELOM Z ČERVENEJ REPY

Rýchla a jednoduchá
príprava

Lahodný
mix chutí



**SUROVINY
10 PORCIÍ**

- GARDEN GOURMET® Falafel z červenej repy 40 ks
- Mrkva (nastrúhaná) 300 g
- Mango (na kocky) 350 g
- Uhorka (na kocky) 2 ks
- Červená cibuľa 1 ks
- Red'kovka 1/2
- Quinoa mix 400 g
- Grécky jogurt 200 g
- Tahini pasta 100 g
- Šťava z jedného citróna
- Cukor 200 g
- Biely ocot 200 ml
- Voda 750 ml
- Soľ, korenie, chilli vložky



POSTUP

1. Červenú cibuľu a red'kovku pokrájame na tenké plátky.
2. V hrnci zmiešame cukor s bielym octom a vodou a privedieme do varu. Pridáme pokrájanú cibuľu a red'kovku.
3. Grécky jogurt zmiešame s tahini pastou a citrónovou šťavou. Dochutíme soľou, čiernym korením a chilli vložkami.
4. GARDEN GOURMET® Falafel z červenej repy vyprážame vo fritéze 3 minúty.
5. Zlejeme nakladanú zeleninu a pripravíme poké bowl so všetkými ingredienciami.
6. Hotový poké bowl dochutíme pripravenou vinaigrette zálievkou.

**100%
DELIKÁTNY**

**Garden
Gourmet®**

VUNA™

GARDEN GOURMET® Vuna™ vám poskytne skvelý zážitok. Chutiť totiž ako tuniak! Jedná sa o vegánsku alternatívu, takže kvôli tejto pochúťke žiadny tuniak neopustil vlny oceánu. GARDEN GOURMET® Vuna™ je pripravený priamo na použitie a je ideálny pre všetky tradičné teplé aj studené aplikácie. Môžete použiť napríklad na pizzu, do šalátov, sendvičov alebo wrapov.

Názov výrobku: GARDEN GOURMET® Vegan Vuna™
Číslo výrobku: 12492465
Záručná doba: 12 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšia
EAN kód kus: 7290115204971
EAN kód kartón: 7290115204988



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto	Počet ks
Kus	270 mm	75 mm	410 mm	2,02 kg	2 kg	1
Kartón	395 mm	131 mm	295 mm	4,44 kg	4 kg	2
Paleta	1 200 mm	1 062 mm	800 mm	264 kg	224 kg	112

ZLOŽENIE: Rehydratovaná SÓJOVÁ bielkovina 83 % (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bielkovina 26,5 %), rastlinné oleje (repkový, kokosový), kvasný ocot liehový, pitná voda, jedlá soľ, prírodné arómy, bobkový list, hrachová bielkovina, farbivo (lykopén). Môže obsahovať SEZAM, HORČICU, ZELER, VAJCIA a LEPOK.

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

PRÍPRAVA: PO ROZMRAZENÍ JE PRIPRAVENÝ NA KONZUMÁCIU. TEPLÉ ALEBO STUDENÉ.

POUŽITIE:

- pizza
- šaláty
- sendviče, wrapy, tortilly
- cestoviny
- budha bowls



VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 80 porcií (50 g/porcia)

**Garden
Gourmet®**



VEGAN VUNA™

PEČENÉ TAŠTIČKY

SO ZELENINOVÝM RAGÚ, VUNOU A SALSOU PICO DE GALLO

Chuť
ako tuniak

100%
DELIKÁTNY



**SUROVINY
10 PORCIÍ**

- GARDEN GOURMET®
Vegan vuna™ 300 g
- Lístkové cesto 700 g
- Jarný hrášok 200 g
- Červená cibuľa 400 g
- Paradajky 400 g
- Cesnak 100 g
- Cuketa 200 g
- Olivový olej 100 ml
- Koriander 100 g
- Chilli paprička 50 g
- Limetky 2 ks
- Soľ

Neuveríte, že je
VEGÁNSKY



POSTUP

1. Lístkové cesto vyvaľkáme a vykrojíme pomocou vykrajovačov na kolieska.
2. Na olivovom oleji restujeme na malé kocky nakrájanú cuketu, cesnak, cibuľu, paradajky a hrášok. Pridáme GARDEN GOURMET® Vegan vuna™, dochutíme soľou a krátko podusíme.
3. Zmes vložíme na vykrojené koliesko lístkového cesta, preložením vytvoríme taštičky a tie potom pečieme do zlatista.
4. K taštičkám si pripravíme salsu. Paradajky, cesnak a cibuľu nasekáme na kocky, pridáme chilli a listy koriandra. Dochutíme soľou, olivovým olejom a limetkovou šťavou.

**Garden
Gourmet®**

VEGÁNSKY REZEŇ

Tradičná klasika v trendy úprave. Chrumkavý, šťavnatý, obalený v zlatisto opečenej strúhanke. Perfektne ho doplnia zemiaková kaša, hranolky, šalát, ale nestratí sa ani vo wrape alebo bagetke.

Názov výrobku: GARDEN GOURMET® Vegánsky Rezeň
Číslo výrobku: 12476335
Záručná doba: 15 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšia
EAN kód kus: 7613287416308
EAN kód kartón: 7613287416315



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto	Počet ks
Kus	75 mm	420 mm	250 mm	2,03 kg	2 kg	1
Kartón	400 mm	154 mm	300 mm	4,5 kg	4 kg	2
Paleta	1 200 mm	1 685 mm	800 mm	385 kg	320 kg	160

ZLOŽENIE: Rehydratovaná SÓJOVÁ bielkovina 34,6% (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bielkovina 14,4%), pitná voda, strúhanka 16,9% (PŠENICNÁ múka, droždie, jedlá soľ, repkový olej, výťažok z papriky, zmes korenia: paprika, kurkuma), rastlinné oleje v rôznom pomere (repkový, slnečnicový), PŠENICNÁ múka, kukuričný škrob, kvasný ocot liehový, stabilizátory (metylcelulóza, guma guar), citrusová vláknina, prírodné arómy, jedlá soľ, cibuľový prášok, cesnakový prášok, regulátor kyslosti (hydroxid draselný). Môže obsahovať SEZAM, HORČICU, ZELER a VAJCIA.

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

Zdroj
bielkovín
zdroj
vlákniny

PRÍPRAVA: PANVICA: Mrazený produkt vyprážame na miernom ohni s 1 lyžicou oleja približne 7 minút. Počas vyprážania niekoľkokrát obrátíme.



RÚRA: Predhrejeme rúru na 180 °C a vložíme mrazený produkt. Pečieme 14 minút. V polovici pečenia obrátíme.

POUŽITIE:

- k zemiakovej kaši, zemiakom, hranolkám
- s čerstvými zeleninovými šalátmi, cestovinovými šalátmi, zemiakovými šalátmi
- tortilly, wrapy, sendviče, toasty
- vegánsky variant obľúbených pokrmov

VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 44 porcií (90 g/porcia)



**100%
DELIKÁTNY**

**Garden
Gourmet®**



VEGÁNSKY REZEŇ

CAESAR ŠALÁT

**S HORČICOVÝM TOFU DRESSINGOM, CHRUMKAVÝMI FILETMI
A PARMEZÁNOVÝM CRUMBLE**

Šťavnatý
a zároveň
chrumkavý

100%
vegánsky rezeň



SUROVINY 10 PORCIÍ

- GARDEN GOURMET®
Vegánsky rezeň 10 ks
- Rímsky šalát 4 ks
- Baby špenát 125 g
- Fazuľové struky 100 g
- Vegánsky parmezán 160 g
- Chia semienka 10 g
- Tofu 200 g
- Francúzska horčica 20 g
- Kapary 15 g
- Šťava z 1 citróna
- Olivový olej 100 ml



POSTUP

1. GARDEN GOURMET® Vegánsky rezeň upečieme v predhriatej rúre na 180 °C.
2. Medzitým si pripravíme crumble tak, že zmiešame parmezán s chia semienkami, vložíme na papier na pečenie a upečieme v rúre do zlatista. Po vychladnutí nalámeme na menšie či väčšie kúsky.
3. Šalát si umyjeme a natrháme, pridáme umytý špenát a blanširované fazuľové struky.
4. Tofu si nakrájame na kocky, vložíme spoločne s horčicou, kaparami, olivovým olejom a citrónovou šťavou do mixéra a zmixujeme hladký dressing, ktorý podľa potreby zriedime vodou.
5. Šalát premiešame s dressingom, pridáme na filety nakrájaný GARDEN GOURMET® Vegánsky rezeň a posypeme parmezánovým crumble.

**Garden
Gourmet®**

SENSATIONAL™ BURGER

Náš Sensational™ Burger obsahuje len rastlinné proteíny a má rovnako neuveriteľnú šťavnatosť ako hovädzi burger. Rastlinný burger, ktorý vyzerá, pripravuje sa, vonia a chutí tak, ako by mal chutiť burger pripravený z mäsa.

Názov výrobku: GARDEN GOURMET® Sensational™ Burger
Číslo výrobku: 12522358
Záručná doba: 15 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšia
EAN kód kus: 8445290333483
EAN kód kartón: 8445290333490



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto	Počet ks
Kus	75 mm	420 mm	250 mm	2,030 kg	2 kg	1
Kartón	385 mm	225 mm	245 mm	6,410 kg	6 kg	3
Paleta	1 200 mm	1 719 mm	800 mm	432 kg	378 kg	189

ZLOŽENIE: Rehydrovaná SÓJOVÁ bielkovina 47,8 % (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bielkovina 19,1 %), pitná voda, rastlinné oleje (repkový, kokosový), kvasný ocot liehový, stabilizátor (metylcelulóza), prírodné arómy, jedlá soľ, citrusová vláknina, sladový výťažok z JACMEŇA, cibuľový prášok, sušená SÓJOVÁ omáčka (SÓJOVÉ bôby, jedlá soľ, kvasný ocot liehový), ovocné a zeleninové koncentráty (mrkva, červená repa, čierna ríbezľa), čierne korenie, cesnakový prášok. Môže obsahovať VAJCIA, ZELER, HORČICU a SEZAM.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	730 kJ/176 kcal
Tuky	11,6 g
- z toho nasýtené masné kyseliny	3,6 g
Sacharidy	14 g
- z toho cukry	0,6 g
Vláknina	7,0 g
Bielkoviny	13,0 g
Soľ	1,1 g

PRÍMER BURGERA: cca Ø 9,5 cm

PRÍPRAVA: Teplota v jadre produktu: 78 °C počas 10 s

PANVICA S NEPRIĽNAVÝM POVRCHOM:

180 °C 13 min mrazený produkt,

10 min rozmrazený produkt.

RÚRA:

180 °C 12 min mrazený produkt,

10 min rozmrazený produkt.

POUŽITIE: • burger, tortilly, wrapy, sendviče, toasty

VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 51 porcií (113 g/porcia)

Neuveriteľne
šťavnatý



Zdroj
bielkovín,
zdroj
vlákniny

Garden
Gourmet®



SENSATIONAL™ BURGER

AVOKÁDO BURGER

S GUACAMOLE, KORIANDROM A PARADÁJKAMI

Chutne
& rýchlo

Neuveríte,
že je VEGÁNSKY!



SUROVINY
10 PORCIÍ

- GARDEN GOURMET® Sensational™ burger 10 ks
- Brioška 10 ks
- Avokádo 2 ks
- THOMY Majonéza 200 ml
- Limety 2 ks
- Olivový olej 100 ml
- Cesnak 20 g
- Koriander 50 g
- Paradajky 300 g
- Soľ a čierne korenie

100%
RASTLINNÉ
PROTEÍNY



POSTUP

1. GARDEN GOURMET® Sensational™ burger upečieme podľa návodu.
2. Briošku opečieme na sucho.
3. Avokádo olúpeme a spoločne s cesnakom, limetkovou šťavou a soľou premixujeme.
4. Briošku potrieme s guacamole, pridáme burger, plátky paradajok a umytý koriander.

**Garden
Gourmet®**

VEGÁNSKE KÚSKY - VLNKY

GARDEN GOURMET® Vegánske kúsky - vlnky si zamilujú nielen vegáni! Hodia sa do každého jedla namiesto kuracích rezančiekov. Sú vhodné na pečenie, restovanie, grilovanie aj dusenie.

Aj pri dlhšom výdaji vo vodnom kúpeli sa kúsky nerozpadajú.

Navyše majú dokonale jemnú údenú chuť!

Názov výrobku: GARDEN GOURMET® Vegánske Kúsky - Vlnky
Číslo výrobku: 12533849
Záručná doba: 15 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšia
EAN kód kus: 8445290514943
EAN kód kartón: 8445290514943



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto	Počet ks
Kus	500 mm	136 mm	299 mm	7,97 kg	7,5 kg	1
Kartón	500 mm	136 mm	299 mm	7,97 kg	7,5 kg	1
Paleta	1 200 mm	1 777 mm	800 mm	602 kg	540 kg	72

ZLOŽENIE: Rehydrovaná SÓJOVÁ bielkovina 38,9 % (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bielkovina 17,3 %), rehydrovaný PŠENÍČNÝ GLUTÉN 26,2 % (pitná voda, PŠENÍČNÝ GLUTÉN 9,6 %), rastlinné oleje v rôznych pomeroch (repkový, slnečnicový), jablkové pyré, sušený kvasnicový výťažok, pitná voda, kvasný ocot liehový, cibulový prášok, citrusová vláknina, stabilizátor (metylcelulóza), kukuričný škrob, jedlá soľ, cesnakový prášok, prírodná aróma, čierne korenie, regulátor kyslosti (hydroxid draselný). **ALERGÉNY:** SOJA, VAJCIA, LEPOK, HORČICA. Môže obsahovať VAJCIA, SEZAM, ZELER a HORČICU.

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

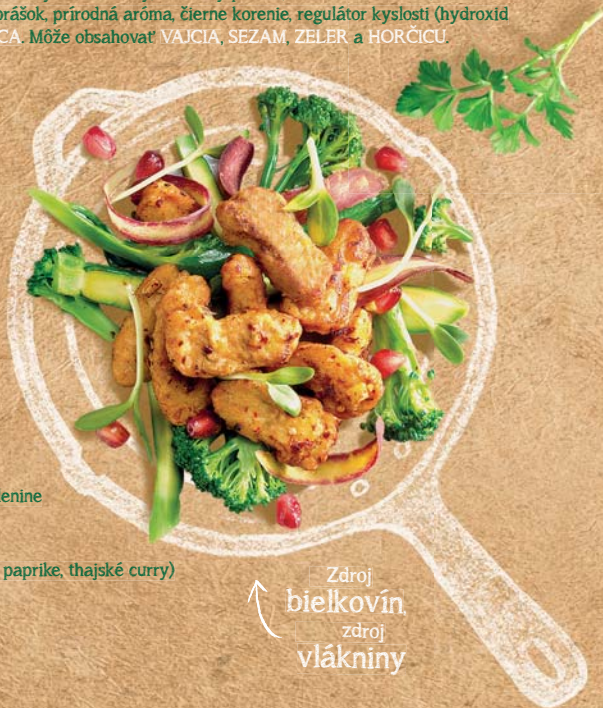
PRÍPRAVA: PANVICA: Na miernom ohni 6–8 min mrazený produkt, 5–7 min rozmrazený produkt.



RÚRA: 180 °C 6–8 min mrazený produkt, 4–6 min rozmrazený produkt.

- POUŽITIE:**
- k šalátom, grilovanej, pečenej, dusenej zelenine
 - cestoviny, rizotá
 - tortilly, wrapy, sendviče, toasty
 - soté, thajské ragú, curry (hubové ragú, na paprike, thajské curry)
 - grilované a pečené pokrmy, gyros
 - buddha bowls

VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 75 porcií (100 g/porcia)



Zdroj
bielkovín,
zdroj
vlákniny

**Garden
Gourmet®**

VEGÁNSKE KÚSKY - VLNKY

LISTOVÝ ŠALÁT

**S VINAIGRETTE, CHERRY PARADAJKAMI
A VEGÁNSKÝMI KÚSKAMI - VLNKAMI**

Zdroj
vlákniny



**SUROVINY
10 PORCIÍ**

- GARDEN GOURMET® Vegánske kúsky - vlnky 1000 g
- Listový šalát (frisée, dubový, rímsky, endívia) 5 ks
- Rukola 200 g
- Trstinový cukor 100 g
- THOMY Combiflex 100 ml
- Balzamikový ocot biely 100 ml
- Olivový olej 200 ml
- Cherry paradajky 500 g
- Jahody 500 g
- Soľ a čierne korenie

**100%
DELIKÁTNY**



POSTUP

1. GARDEN GOURMET® Vegánske kúsky - vlnky restujeme na oleji.
2. Šalát umyjeme a natrháme, premiešame s rukolou a nakrájanými cherry paradajkami.
3. Ocot, olej a trstinový cukor vložíme do mixéra a rozmixujeme na emulziu, dochutíme soľou.
4. Šalát premiešame s dresingom, pridáme nakrájané jahody a vegánske kúsky - vlnky.

**Garden
Gourmet®**

VEGÁNSKE MLETÉ

Paleta jedál, ktoré môžu byť pripravené s našim výrobkom, GARDEN GOURMET® Vegánske Mleté, je naozaj pestrá. Či sa už rozhodnete pre klasické bolonské špagety, obľúbené lazane alebo výdatné chilli sin carne, s našim GARDEN GOURMET® Vegánskym Mletým vykúzlite za malú chvíľu alternatívu k Vaším obľúbeným jedlám, ktoré sú bežne pripravené z mletého mäsa. Žiadne kompromisy – pre jedinečný chuťový zážitok!

Názov výrobku: GARDEN GOURMET® Vegánske Mleté
Číslo výrobu: 12424115
Záručná doba: 15 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšia
EAN kód kus: 7290112965820
EAN kód kartón: 7290112965837



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto	Počet ks
Kus	75 mm	410 mm	270 mm	2,21 kg	2 kg	1
Kartón	395 mm	116 mm	295 mm	4,4 kg	4 kg	2
Paleta	1 200 mm	1 072 mm	800 mm	307 kg	256 kg	128

ZLOŽENIE: Rehydratovaná SÓJOVÁ múka 91%, repkový olej, rehydratovaná PŠENIČNÁ bielkovina 22%, sladový výťažok z JACMEŇA, sušený kvasničný výťažok, cibuľový prášok, cesnakový prášok, zmes korenín, jedlá soľ, sušená vyprážaná cibuľa (cibuľa, repkový olej), aróma. **ALERGENY:** SÓJA, LEPOK. Môže obsahovať VAJCIÁ, SEZAM, ZELER a HORČICU.

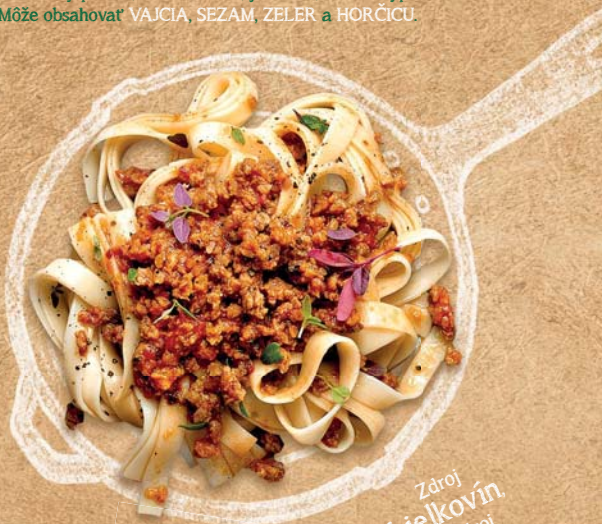
VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	634 kJ/151 kcal
Tuky	3,0 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	0,4 g
Sacharidy	7,0 g
- z toho cukry	4,0 g
Vláknina	8,0 g
Bielkoviny	20,0 g
Soľ	0,4 g

PRÍPRAVA: PO ROZMRAZENÍ JE PRIPRAVENÉ NA KONZUMÁCIU. TEPLÉ ALEBO STUDENÉ.

POUŽITIE:

- chilli sin carne
- bolonské špagety
- lazane
- ďalšie jedlá, u ktorých sa používa klasické mleté mäso

VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 40 porcií (100 g/porcia)



← Zdroj bielkovín,
zdroj vlákniny



**Garden
Gourmet®**



VEGÁNSKE MLETÉ

LETNÁ VEGÁNSKA MOUSSAKA

S BAKLAŽÁNOM A CUKETAMI

Chutne
& rýchlo

**100%
RASTLINNÉ
PROTEÍNY**



**SUROVINY
10 PORCIÍ**

- GARDEN GOURMET®
Vegánske mleté 400 g
- Cibuľa 200 g
- Olej olivový 100 ml
- Mrkva 200 g
- Stopkový zeler 200 g
- Petržlen 200 g
- MAGGI Paradajkový
základ 300 g
- Baklažán 1000 g
- Cuketa 1000 g
- Bazalka 50 g
- Muškátový kvet 10 g
- Soľ a čierne korenie



POSTUP

1. Koreňovú zeleninu nakrájame na kocky, restujeme na oleji, pridáme MAGGI Paradajkový základ, muškátový kvet a bazalku a krátko redukuje.
2. Do omáčky vložíme GARDEN GOURMET® Vegánske mleté a krátko prevaríme.
3. Nakrájame baklažán a cukety na plátky, osolíme a necháme odpočinúť.
4. Baklažán a cuketu vysušime papierom a opečieme na olivovom oleji.
5. Baklažán a cuketu vrstvíme rovnako ako lazane.

**Garden
Gourmet®**

VEGÁNSKE GUĽÔČKY

Vlastnosti ako je výrazné dochutenie, dokonalá štruktúra a vzhľad alebo senzáčná šťavnatosť, robia z týchto guľôčok ideálnu zložku pre finger food a vieme z nich pripraviť aj hlavný chod. Skvelé sú napríklad s paradajkovou omáčkou a cestovinami. Sú na nerozoznanie od mäsa a navyše sú pripravené priamo na konzumáciu.

Názov výrobu: GARDEN GOURMET® Vegánske Guľôčky
Číslo výrobu: 12449565
Záručná doba: 15 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšia
EAN kód kus: 7613039866856
EAN kód kartón: 7613039866863



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto	Počet ks
Kus	75 mm	420 mm	250 mm	2,03 kg	2 kg	1
Kartón	400 mm	154 mm	300 mm	4,45 kg	4 kg	2
Paleta	1 200 mm	1 684 mm	800 mm	385 kg	320 kg	160

ZLOŽENIE: Rehydratovaná SÓJOVÁ bielkovina 47% (pitná voda, SÓJOVÁ bielkovina 17%), pitná voda, rehydratovaná PŠENICNÁ bielkovina 14% (pitná voda, PŠENICNÁ bielkovina 5,8%), rastlinné oleje v rôznom pomere (repkový, slnečnicový), kukuričný škrob, stabilizátory (metylcelulóza, karagenan, guma guar), aróma (obsahuje PŠENICU), cibuľový prášok, jedlá soľ, sušený kvasničný výťažok, sladový výťažok z JAČMENA, cesnakový prášok, zmes korenín (sladká paprika, biele korenie), rozmarín, červená repa prášok. Môže obsahovať VAJCIA, SEZAM, ZELER a HORČICU.

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

Výrazne okorenené

PRIPRÁVA: PANVICA / GRIL

Vypražame alebo grilujeme približne 7 min.



RÚRA:

Predhrejeme rúru na 200 °C a pečieme 9 min.

- POUŽITIE:**
- tortilly, wrapy, špízy s tzatzikami, hummusom
 - hlavné jedlá - guľôčky v paradajkovej alebo v smotanovej omáčke
 - šaláty - doplnok zeleninových a cestovinových šalátov

VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 56 porcií (70 g/porcia cca 4 - 5 guľôčok)



Finger food
aj hlavné jedlo



SLADKÁ PARADAJKOVÁ OMÁČKA

SO ŠŤAVNATÝMI GUĽÔČKAMI A CESTOVINAMI



SUROVINY 10 PORCIÍ

- GARDEN GOURMET®
Vegánske guľôčky 1000 g
- Paradajkový pretlak 500 g
- Cukor 350 g
- Bobkový list 5 g
- Nové korenie 5 g
- Citrón 2 ks
- Škorica 1 ks
- Múka hladká 200 g
- Repkový olej 100 ml
- Cestoviny (tagliatelle) 1000 g
- Soľ a čierne korenie



POSTUP

1. Na oleji dôkladne restujeme paradajkový pretlak spoločne s korením (bobkový list, nové korenie), pridáme cukor a necháme skaramelizovať.
2. Zalejeme vodou a povaríme. Dochutíme škoricou, citrónovou šťavou a soľou. Omáčku zahustíme zápražkou, prevaríme a precedíme. V horúcej omáčke ohrejeme GARDEN GOURMET® Vegánske guľôčky.
3. V osolenej vode uvaríme cestoviny al dente a servírujeme k paradajkovej omáčke.

**Garden
Gourmet®**

ŠPENÁTOVO- SYROVÉ RONDO

Naše špenátovo-syrové rondo kombinuje lahodný špenát s krémovým syrom a dotykom bazalky. Servírujte s cestovinami alebo rizotom pre pravú chuť Talianska.

Názov výrobku: GARDEN GOURMET® Veggie Rondo špenát a syr
Číslo výrobku: 12412705
Záručná doba: 12 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšia
EAN kód kus: 7613037277173
EAN kód kartón: 7613037277173



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto	Počet ks
Kus	500 mm	138 mm	300 mm	6,34 kg	6 kg	1
Kartón	500 mm	138 mm	300 mm	6,34 kg	6 kg	1
Paleta	1 200 mm	1 939 mm	800 mm	519 kg	468 kg	78

ZLOŽENIE: Špenát 22,5 %, predvarená ryža 18,4 %, SYR GOUDA (MLIEKO) 12,4 %, strúhanka 12,4 % (PŠENIČNÁ múka, pitná voda, repkový olej, droždie, jedlá soľ, zmes korenia: sladká paprika, kurkuma), pitná voda, rastlinné oleje v rôznom pomere (repkový, slnečnicový), PŠENIČNÁ múka, polotvrdý SYR (MLIEKO) 5 %, kvasný ocot liehový, sušené VAJECNÉ BIELKY, zmes bylín (bazalka, kôprová vňať), hrachová vláknina, hrachový škrob, kukuričný škrob, jedlá soľ, korenie čierne, regulátor kyslosti (hydroxid draselný). **ALERGÉNY:** LAKTÓZA, VAJCIA, LEPOK. Môže obsahovať SÓJU, SEZAM, ZELER a HORČICU

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

PRÍPRAVA: FRITÉZA: 3–4 min mrazený produkt, nie je odporúčané rozmrazovať.



RÚRA: 180 °C
12–15 min mrazený produkt,
9–12 min rozmrazený produkt.

POUŽITIE:

- k šalátom, grilovanej, pečenej, dusenej zelenine
- cestoviny, rizotá
- tortilly, wrapy, sendviče, toasty
- buddha bowls

VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 60 porcií (90 g/porcia)



**Osvedčená
kombinácia**
v chrumkavom cestičku

**Garden
Gourmet®**



ŠPENÁTOVO-SYROVÉ RONDO

PARMEZÁNOVÉ RIZOTO

Z ČERVENEJ PŠENICE A SO ŠPENÁTOVÝM RONDOM

100%
DELIKÁTNY



SUROVINY 10 PORCIÍ

- GARDEN GOURMET® Veggie rondo špenát a syr 10 ks
- Červená pšenica 500 g
- MAGGI Zeleninový vývar 50 g
- THOMY Combiflex 100 ml
- Šalotka 200 g
- Biele víno 500 ml
- Parmezán 200 g
- Soľ a čierne korenie



POSTUP

1. GARDEN GOURMET® Veggie rondo špenát a syr upečieme podľa návodu.
2. Šalotku nakrájame a restujeme na oleji.
3. Pridáme pšenicu a restujeme, zalejeme bielym vínom a necháme vyvariť.
4. Podlievame zeleninovým vývarom a pomaly varíme.
5. Na záver pridáme nastrúhaný parmezán a zjemníme maslom.

**Garden
Gourmet®**

VEGÁNSKE NUGETY

Naše vegánske nugety sú tak chutné, že ich snád' nikdy nebudete mať dosť! Zvonka chrumkavé a zvnútra šťavnaté jemné a tak voňavé, ako jednoducho nugety majú byť. Bez mäsa, zato so 100 % chuťou nugetiek!

Názov výrobku: GARDEN GOURMET® Vegánske Nugety
Číslo výrobku: 12476341
Záručná doba: 15 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšia
EAN kód kus: 7613287414731
EAN kód kartón: 7613287414748



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto	Počet ks
Kus	75 mm	420 mm	250 mm	2,03 kg	2 kg	1
Kartón	400 mm	154 mm	300 mm	4,5 kg	4 kg	2
Paleta	1 200 mm	1 685 mm	800 mm	385 kg	320 kg	160



ZLOŽENIE: Rehydrovaná SÓJOVÁ bielkovina 37,2 % (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bielkovina 15,5 %), pitná voda, strúhanka 14,1 % (PŠENIČNÁ múka, pitná voda, repkový olej, droždie, jedlá soľ, paprikový výťažok), rastlinné oleje v rôznych pomeroch (repkový, slnečnicový), PŠENIČNÁ múka, kukuričný škrob, kvasný ocot liehový, stabilizátory (metylcelulóza, guarová guma), citrusová vláknina, prírodné arómy, jedlá soľ, cibuľový prášok, cesnakový prášok, regulátor kyslosti (hydroxid draselný).
ALERGÉNY: LEPOK, SÓJA. Môže obsahovať SEZAM, HORČICU, ZELER a VAJCIA.

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

PRÍPRAVA: PANVICA: Na miernom ohni s 1 lyžicou oleja, 7 min mrazený produkt

FRITÉZA: 170 °C – 2,5 min mrazený produkt

RÚRA: 180 °C – 8 min mrazený produkt

POUŽITIE: • k šalátom, grilovanej, pečenej, dusenej zelenine
• tortilly, wrapy, sendviče, toasty

VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 40 porcií (100 g/porcia 4 nugety)



**Garden
Gourmet®**



VEGÁNSKE NUGETY

CROISSANT

**S CHRUMKAVÝMI VEGÁNSKÝMI NUGETKAMI, ČERSTVOU ZELENINOU
A BYLINKOVÝM DIPOM**

Chutne
& rýchlo



**100%
DELIKÁTNY**



**SUROVINY
4 PORCIE**

- GARDEN GOURMET®
Vegánske nugety 400 g
- Croissant 4 ks
- Mrkva 200 g
- Red'kovky 1 zväzok
- Uhorka 200 g
- Listový šalát 1 ks
- Bazalka 50 g
- Kyslá smotana 250 g
- Citrón 1 ks
- Soľ a čierne korenie



POSTUP

1. Croissanty upečieme podľa návodu do chrumkava. Necháme vychladnúť a pozdĺžne rozpolíme.
2. Z kyslej smotany, bazalky a citrónovej kôry si pripravíme dip, ktorým potrieme croissant.
3. GARDEN GOURMET® Vegánske nugety upečieme podľa návodu. 180 °C cca 8 minút.
4. Zeleninu očistíme, nakrájame na plátky a poukladáme na croissant. Pridáme nugetky a servirujeme.

**Garden
Gourmet®**

VEGÁNSKE REZANČEKY

Tieto rezančky skvelo nahradia kuracie mäso pri grilovaní, pečení, restovaní či dusení. Udržia si dokonalú štruktúru, šťavnatosť a prispôbia sa chuti pripravovaného pokrmu. Ich využitie je tak naozaj široké a variabilné.

Názov výrobku: GARDEN GOURMET® Vegánske Rezančky
Číslo výrobku: 12483449
Záručná doba: 15 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšia
EAN kód kus: 7613039867204
EAN kód kartón: 7613287566522



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto	Počet ks
Kus	75 mm	420 mm	250 mm	2,03 kg	2,0 kg	1
Kartón	400 mm	154 mm	300 mm	4,45 kg	4,0 kg	2
Paleta	1200 mm	1684 mm	800 mm	384 kg	320,0 kg	160

ZLOŽENIE: Rehydratovaná SÓJOVÁ bielkovina 90,2% (pitná voda, koncentrovaná SÓJOVÁ bielkovina 31,6%), repkový olej, kvasný ocot liehový, sušený kvasničný výťažok, aróma. Môže obsahovať: VAJCIA, LEPOK, HORČICU, SEZAM a ZELER.

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

PRÍPRAVA: PANVICA: Na miernom ohni 6 – 8 min
mrazený produkt, 4 – 7 min
rozmrazený produkt.



RÚRA: Predhrejeme na 180 °C. Mrazený produkt pečieme 12 – 15 min, rozmrazený produkt pečieme 9 – 12 min.

POUŽITIE:

- k šalátom, grilovanej, pečenej, dusenej zelenine
- cestoviny, rizotá
- tortilly, wrapy, sendviče, toasty
- soté, ragú, curry (hubové ragú, na paprike, thajské curry)
- grilované a pečené pokrmy (gyros, výpeky)

VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 40 porcií (100 g/porcia)



Zdroj
bielkovín
zdroj
vlákniny

**Garden
Gourmet®**



VEGÁNSKE REZANČEKY

GYROS TORTILLA

S LISTOVÝM ŠALÁTOM A TZATSIKI



**SUROVINY
4 PORCIE**

- GARDEN GOURMET®
Vegánske rezančky 400 g
- Cibuľa 400 g
- Olej olivový 100 ml
- MAGGI Sójová omáčka
100 ml
- Oregano 10 g
- Uhorky 200 g
- Cesnak 20 g
- Tvaroh 250 g
- Kôpor 20 g
- Jogurt biely 250 g
- Listový šalát 1 ks
- Soľ a čierne korenie



POSTUP

1. GARDEN GOURMET® Vegánske rezančky restujeme na oleji, pridáme cibuľu nakrájanú na mesiačky a ďalej restujeme.
2. Pred koncom polejeme sójovou omáčkou a pridáme oregano.
3. Nastrúhame uhorky, cesnak a premiešame s tvarohom, jogurtom a olivovým olejom. Dochutíme soľou, čiernym korením a nasekaným kôprom.
4. Listový šalát natrháme.
5. Tortilly potrieme tzatzikami, pridáme šalát a gyros.

PREČO SI VYBRAŤ PRÁVE GARDEN GOURMET®?

- ✓ ŽIADNY KOMPROMIS V CHUTI ALEBO ŠTRUKTÚRE
- ✓ CERTIFIKÁCIA VEGÁN / VEGETARIÁN
- ✓ NUTRIČNE VYVÁŽENÉ BIELKOVINOVÉ ALTERNATÍVY
- ✓ VARIABILNÝ PRE RÔZNE SPÔSOBY PRÍPRAVY



ZODPOVEDNÉ ZÍSKAVANIE ZDROJOV



REŠPEKT
K ĽUĎOM
A K PRÍRODE



ĽUDSKÉ
PRÁVA



OCHRANA
ŽIVOTNÉHO
PROSTREDIA



OBCHODNÁ
INTEGRITA

VŠETKO, ČO POTREBUJETE VEDIEŤ O RASTLINNEJ STRAVE

Výrobky GARDEN GOURMET® sú ideálne pre každého, kto má chuť zahryznúť sa do šťavnatého kusa mäsa, ale zároveň mu leží na srdci jeho zdravie, životné prostredie a planéta, na ktorej žijeme.

VIETE, ŽE?

Stále viac ľudí prepadá čaru rastlinnej a bezmäsitej stravy – niektorí striktné, iní patria medzi tzv. flexitariánov, ktorí obmedzujú konzumáciu mäsa príležitostne. Vegetáriani a vegáni tak nie sú jediní, kto vyhľadáva rastlinné alternatívy mäsa.

OBJAVTE NAŠE VÝROBKY

V sérii výrobkov GARDEN GOURMET® nájdete všetko – od šťavnatého burgera po chrumkavé nugetky. Z našej širokej ponuky si vyberie naozaj každý, či už hľadáte bezmäsitú či úplne rastlinnú alternatívu, ktoré potešia každého zákazníka. Obohaťte svoju ponuku o fantastické recepty a ponúknite svojim hosťom senzačný kulinársky zážitok!

KOMPLETNÝ RAD PRODUKTOV GARDEN GOURMET®



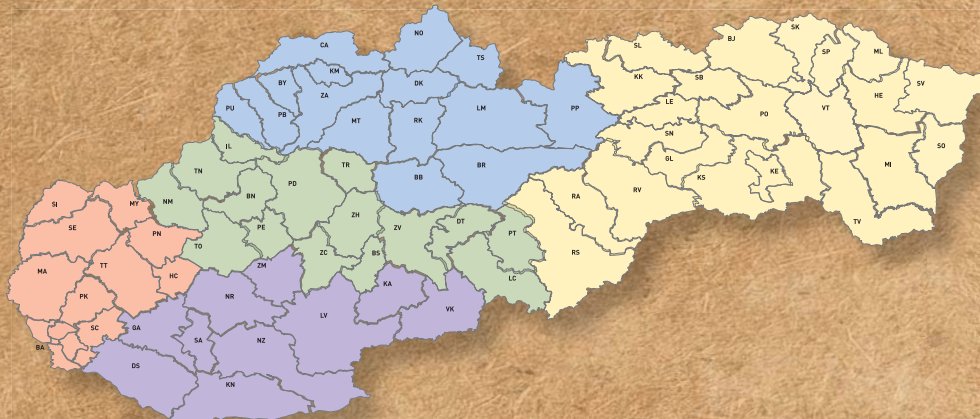
Názov výrobku:	Číslo výrobku:	EAN kód ks:	EAN kód kartón:
GARDEN GOURMET® Veggies Rondo špenát a syr 6 kg	12412705	7613037277173	7613037277173
GARDEN GOURMET® Sensational™ Vegánske Trhané 3 x 2 kg	12517810	8445290255440	8445290255433
GARDEN GOURMET® Sensational™ Vegánske Stripsy 3 x 2 kg	12517847	8445290255709	8445290255693
GARDEN GOURMET® Vegánske Fašírky 3 x 2 kg	12571694	8445290994004	8445290994516
GARDEN GOURMET® Falafel z Červenej Repy 8 kg	12562618	7613037277449	7613037277449
GARDEN GOURMET® Vegánske Kúsky – Vlnky 7,5 kg	12533849	8445290514943	8445290514943
GARDEN GOURMET® Sensational™ Burger 3 x 2 kg	12522358	8445290333483	8445290333490
GARDEN GOURMET® Vegánsky Rezeň 2 x 2 kg	12476335	7613287416308	7613287416315
GARDEN GOURMET® Vegánske Mleté 2 x 2 kg	12424115	7290112965820	7290112965837
GARDEN GOURMET® Vegánske Nugety 2 x 2 kg	12476341	7613287414731	7613287414748
GARDEN GOURMET® Vegánske Gulôčky 2 x 2 kg	12449565	7613039866856	7613039866863
GARDEN GOURMET® Vegánske Rezančeky 2 x 2 kg	12483449	7613039867204	7613287566522
GARDEN GOURMET® Vegan Vuna™ 2 x 2 kg	12492465	7290115204971	7290115204988



***Naše výrobky a služby Vám najlepšie
sprostredkujú naši obchodní reprezentanti.***

***Môžete ich ľahko kontaktovať prostredníctvom telefónu
a dohodnúť si schôdzku v dobe, kedy vám to najlepšie
vyhovuje. Sme tu pre Vás!***

Kontakty na obchodných reprezentantov:



Kontakt	Región
908 770 789	Dunajská Streda, Galanta, Komárno, Krupina, Levice, Nitra, Nové Zámky, Šaľa, Veľký Krtíš, Zlaté Moravce
905 209 157	Bánovce nad Bebravou, Banská Štiavnica, Detva, Ilava, Lučenec, Nové Mesto nad Váhom, Partizánske, Poltár, Prievidza, Topoľčany, Trenčín, Turčianske Teplice, Zvolen, Žarnovica, Žiar nad Hronom
905 212 398	Bardejov, Gelnica, Humenné, Kežmarok, Košice, Košice a okolie, Levoča, Medzilaborce, Michalovce, Prešov, Revúca, Rimavská Sobota, Rožňava, Sabinov, Snina, Sobrance, Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Stropkov, Svidník, Trebišov, Vranov nad Topľou
905 662 836	Banská Bystrica, Brezno, Bytča, Čadca, Dolný Kubín, Kysucké Nové Mesto, Liptovský Mikuláš, Martin, Námestovo, Poprad, Považská Bystrica, Púchov, Ružomberok, Tvrdošín, Tatry, Žilina
908 678 255	Bratislava, Hlohovec, Malacky, Myjava, Pezinok, Piešťany, Senec, Senica, Skalica, Trnava
915 595 254	Prezentačný kuchár pre Slovensko



Nestlé Slovensko s.r.o.
Košovská cesta 11, 971 27 Prievidza
Slovenská republika

www.nestleprofessional.sk
Infolinka: 0800 135 135

