

Garden Gourmet®

KEĎ CHUŤ PRINÁŠA SKVELÝ POCIT!



KOMPLETNÝ RAD PRODUKTOV
GARDEN GOURMET®

 **Nestlé**
PROFESSIONAL



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 LUDÍ HĽADÁ SPÔSOB, AKO OBMEDZIŤ KONZUMÁCIU
MÄSA, NECH UŽ MAJÚ DÔVOD AKÝKOĽVEK. 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 VYTVORILI 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.



ŽIADNE
KOMPROMISY
V CHUŤI
A ŠTRUKTÚRE

ŠIROKÁ ŠKÁLA
PRODUKTOV
PRE RÔZNE SPÔSOBY
PRÍPRAVY

NA ČO SA
MÔŽETE
SPOĽAHNÚŤ

LEPŠIE
PRE VÁS,
LEPŠIE
PRE PLANĚTU



VEGÁNSKY BURGER ŠOŠOVICOVO-MRKVOVÝ

Vyskúšajte našu novinku vegánsky burger z červenej šošovice a mrkvy. Kombinácia šošovice, mrkvy, aromatickej cibule, cesnaku a vybraných bylín vytvára neodolateľnú chuť. Pripravte si ich s obľúbenou zemiňou, čerstvou zeleninou a omáčkou pre dokonalý vegánsky zážitok!

Názov výrobku: GARDEN GOURMET® Vegánsky burger šošovicovo-mrkvový

Číslo výrobku: 12570632

Záručná doba: 15 mesiacov

Skladovanie: -18 °C alebo nižšia

EAN kód kus: 7613037068115

EAN kód kartón: 8445290966315



VEGAN



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	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
PAL	1 200 mm	1 719 mm	800 mm	432 kg	378 kg	189

ZLOŽENIE: Varená červená šošovica 37 % (voda, šošovica 12,2 %), mrkva 33 %, cibuľa, rastlinné oleje v rôznych pomeroch (repkový, slnečnicový), bylinky (bazalka, koriander, mäta), rehydratovaná **SÓJOVÁ** bielkovina 3,4 % (koncentrovaná **SÓJOVÁ** bielkovina 1,7 %, voda), jablkové pyré, kvasný ocot liehový, kukuričný škrob, cesnak, cukor, soľ, sušené zemiakové vločky, kyselina citrónová, prírodné arómy, koreniny, regulátor kyslosti (hydroxid draselný).

ALERGÉNY: SÓJA. Môže obsahovať LEPOK, VAJCIA, SEZAM, ZELER a HORČICU.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	637 kJ/153 kcal
Tuky	5,5 g
- z toho nasýtené	0,6 g
masťné kyseliny	
Sacharidy	13,0 g
- z toho cukry	4,0 g
Vláknina	8,5 g
Bielkoviny	8,5 g
Soľ	0,90 g

PRÍPRAVA: PANVICA:



Na miernej teplote 6 – 8 min mrazený produkt, 4 – 7 min rozmrazený produkt.



RÚRA:

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

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



NEUVERITEĽNE
ŠŤAVNATÝ

ZDROJ BIELKOVÍN,
ZDROJ VLÁKNINY

VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 75 porcií (80 g / porcia)

GARDEN GOURMET®

ŠOŠOVICOVÝ BURGER

S KARMELIZOVANÝM KARFILOM,
SLADKÉ ZEMIANKY A OMÁČKA Z KÔPRU

Garden
Gourmet



RÝCHLO
A CHUTNE



ZDROJ
VLÁKNINY



INGREDIENCIE

• GARDEN GOURMET®
Vegánsky šošovicovo-
mrkvový burger 10 ks

- Karfiol 1000 g
- Batáty 1000 g
- MAGGI zeleninový vývar 20 g
- THOMY holandská omáčka 500 ml
- Kôpor 100 g
- Olivový olej 100 ml
- Cukor trstinový 200 g
- Soľ

POSTUP

1. Na oleji orestujeme očistené a nakrájané batáty a karfiol, prisypeme cukor a spoločne skaramelizujeme. Podlejeme vývarom a krátko podusíme tak, aby bola zelenina al dente.
2. THOMY holandskú omáčku si zahrejeme, dochutíme nasekaným kôprom.
3. GARDEN GOURMET® Vegánsky šošovicovo-mrkvový burger si položíme na papier na pečenie a pečieme na 180 °C približne 8 minút.
4. Všetko spoločne podávame.

BURGER ŠOŠOVICOVO-MRKVOVÝ

Vychutnajte si vynikajúce vegánske trhané kúsky so senzačnou štruktúrou, viditeľnými vláknami a šťavnatou chuťou. Je senzačne všestranné, 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 výrobku: 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 váha	Počet ks
Ks	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
PAL	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 **PŠENÍČNÝ GLUTÉN** 27,6 % (pitná voda, **PŠENÍČNÝ GLUTÉN** 11,8 %), pitná voda, kvasný ocot liehový, prírodná aróma, kvasnicový výťažok, jedlá soľ, zahusťovadlo (karobová guma), cukor, cibulový 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:

Nepriľnavá PANKVICA: 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

PRIPRAVENÉ
NA PRIAMU
KONZUMÁCIU

GARDEN GOURMET®

TERIYAKI BUDDHA BOWL

S RYŽOU A VEGÁNSKYM TRHANÝM

Garden
Gourmet



SENZAČNE
VŠESTRANNÉ



ZDROJ
BIELKOVÍN



VEGÁNSKE TRHANÉ

INGREDIENCIE

- GARDEN GOURMET® Sensational™ Vegánske trhané 600 g
- Teriyaki omáčka 250 ml
- Čierne sezamové semienko 20 g
- Nakladaný dŕmbier 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 cibulky 5 ks
- Koriander

POSTUP

1. Uvaríme hnedú ryžu a rozmrazíme GARDEN GOURMET® Sensational™ Vegánske trhané.
2. Teriyaki omáčku zmiešame s dŕmbierom a dochutíme čiernymi sezamovými semienkami.
3. Vegánske trhané vložíme do misky, prelejeme pripravenou teriyaki omáčkou a marinujeme v chladničke aspoň 20 minút.
4. Jarné cibulky a chilli papričky nakrájame na tenké prúžky a vložíme do ľadovej vody, aby zostali chrumkavé.
5. Listy pak choi sprudka opečieme na panvici.
6. Jarné cibulky 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 cibulkou a čerstvým koriandrom.

GARDEN GOURMET® Vegánske fašírky sú naozaj jednoduché na prípravu. Stačí ohriať v rúre alebo oparať na panvici a servirovať. 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 nižšia

EAN kód kus: 8445290994004

EAN kód kartón: 8445290994516



VEGAN



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	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
PAL	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, strúhačka (**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 otočte.



RÚRA:

180 °C 1 lyžica oleja, 9 – 10 min.

V polovici pečenia otočte.

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

VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 66 porcií (100 g / porcia)

PO VZORE
SLOVENSKEJ
KLASIKY



GARDEN GOURMET®

VEGÁNSKA FAŠÍRKA

S MLADÝM HRÁŠKOM, ZEMIAKOVOU KAŠOU A VÍNNOU OMÁČKOU

Garden
Gourmet



DO ZLATISTA
OPEČENÉ
A ŠŤAVNATÉ



ZDROJ
BIELKOVÍN

INGREDIENCIE

• 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.

VEGÁNSKE FAŠÍRKY

VEGÁNSKY FALAFEL Z ČERVEJ 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 spostenie 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: 761303727449

EAN kód kartón: 761303727449



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	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
PAL	1 200 mm	1 777 mm	800 mm	643 kg	576 kg	72



ZLOŽENIE: Rehydrovaný cicer 45,9 % (cicer 25,7 %, pitná voda), červená repa 30,3 %, rastlinné oleje v rôznych pomeroch (repkový, slnečnicový), cibula, sušená červená repa 4,6 %, regulátor kyslosti (pufrovaný ocot), koriandrová vňať, jedlá soľ, koreniny (rímska rasca, čierne korenie), zázvor.

Môže obsahovať PŠENICU, VAJCIA, ZELER, SÓJU, HORČICU a SEZAM.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	789 kJ/190 kcal
Tuky	9,9 g
- z toho nasýtené mastné 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

PRÍPRAVA: FRITÉZA:



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

RÚRA:



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

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

POUŽITIE:

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

VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 66 porcií (100 g / porcia)

CHUTIA SKVELE
AKO TEPLÉ,
TAK STUĐENÉ



STREDOMORSKÝ POKÉ BOWL

S GARDEN GOURMET® FALAFELOM Z ČERVENEJ REPY

Garden
Gourmet



LAHODNÝ
MIX CHUŤÍ

RÝCHLA
A JEDNODUCHÁ
PŘÍPRAVA



ZDROJ
VLÁKNINY

INGREDIENCIE

- 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
- Štáva 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.

FALAFEL Z ČERVENEJ REPY



Garden Gourmet

VUNA™

GARDEN GOURMET® Vuna™ vám poskytne skvelý zážitok. Chuti 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: 12592033

Záručná doba: 18 mesiacov

Skladovanie: -18 °C alebo nižšia

EAN kód kus: 8445291347830

EAN kód kartón: 8445291347823



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	50 mm	400 mm	355 mm	2,03 kg	2 kg	1
Kartón	380 mm	195 mm	275 mm	6,41 kg	6 kg	3
PAL	1200 mm	1704 mm	800 mm	438 kg	384 kg	192

ZLOŽENIE: Rehydrovaná **SÓJOVÁ** bielkovina 81 % [pitná voda, koncentrovaná **SÓJOVÁ** bielkovina 32,9 %], repkový olej, kvasný ocot liehový, prírodné arómy, jedlá soľ, farbivo (lykopen). **ALERGÉNY:** SÓJA.

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

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

POUŽITIE:

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

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



GARDEN GOURMET®

PEČENÉ TAŠTIČKY

SO ZELENINOVÝM RAGÚ, VUNOU A SALSOU PICO DE GALLO

Garden
Gourmet



CHUTÍ
AKO TUNIAK



NEUVERÍTE,
ŽE JE VEGÁNSKY



ZDROJ
BIELKOVÍN

INGREDIENCIE

- GARDEN GOURMET®
Vegan Vuna™ 300 g
- Listkové 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
- Chillí paprička 50 g
- Limetky 2 ks
- Soľ

POSTUP

1. Listkové 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 listkového cesta, preložením vytvoríme taštičku a tie potom pečieme do zlatista.
4. K taštičkám si pripravíme salsu. Paradajky, cesnak a cibuľu nasekáme na kocky, pridáme chillí a listy koriandra. Dochutíme soľou, olivovým olejom a limetkovou šťavou.

VEGAN VUNA™



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: 12608144
Záručná doba: 15 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšia
EAN kód kus: 8445291236936
EAN kód kartón: 8445291236929



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	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
PAL	1 200 mm	1 685 mm	800 mm	385 kg	320 kg	160

ZLOŽENIE: Rehydrovaná textúrovaná **PŠENIČNÁ** bielkovina 36,5 % (pitná voda, **PŠENIČNÁ** bielkovina 8,7 %, **PŠENIČNÁ** múka 2,5 %), pitná voda, strúhanka 14 % (**PŠENIČNÁ** múka, droždie, jedlá soľ, repkový olej, paprikový výťažok, koreniny: paprika, kurkuma), rastlinné oleje v rôznych pomeroch (repkový, slnečnicový), **PŠENIČNÁ** múka, hrachová bielkovina, regulátor kyslosti (pufrovaný ocot), stabilizátor (metylcelulóza), **PŠENIČNÝ GLUTÉN** 1,5 %, kukuričný škrob, prírodné arómy, citrusová vláknina, jedlá soľ, bambusová vláknina, cibulový prášok, biele korenie, **SÓJOVÁ** omáčka (**SÓJOVÉ** bôby, **PŠENICA**, jedlá soľ). **ALERGÉNY:** SÓJA, LEPOK. Môže obsahovať **VAJCIA**.

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

PRÍPRAVA: PANVICA:



Mrazený produkt vyprážame na miernej teplote s 1 lyžicou oleja približne 7 minút. Počas vyprážania niekoľkokrát obrátime.



RÚRA:

Prédhrejeme rúru na 180 °C a vložíme mrazený produkt. Pečieme 14 minút. V polovici pečenia obrátime.

- 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)



**ZDROJ
VLÁKNINY**

GARDEN GOURMET®

CAESAR ŠALÁT

S HORČICOVÝM TOFU DRESINGOM,
CHROMKAVÝMI FILETMI
A PARMEZÁNOVÝM CRUMBLE

Garden
Gourmet



ZDROJ
BIELKOVÍN

ŠŤAVNATÝ
A ZÁROVEŇ
CHROMKAVÝ

VEGÁNSKY
REZEŇ



INGREDIENCIE

• GARDEN GOURMET® Vegánsky rezeň 10 ks

- Rímsky šalát 4 ks
- Baby špenát 125 g
- Fazuľové struky 100 g
- Vegánsky parmezán 160 g
- Chia semenka 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 semenkami, 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 dresing, ktorý podľa potreby zriedime vodou.
5. Šalát premiešame s dresingom, pridáme na filety nakrájaný GARDEN GOURMET® Vegánsky rezeň a posypeme parmezánovým crumble.

VEGÁNSKY REZEŇ

Garden Gourmet

SENSATIONALTM BURGER

Náš Sensational™ Burger obsahuje len rastlinné proteíny a má rovnako neuveriteľnú šťavnatosť ako hovädzí burger. Rastlinný burger, ktorý vyzerá, pripravuje sa, vonia a chuti 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 váha	Počet ks
Ks	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
PAL	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, vláknina, sladový výťažok z **JAČMEŇA**, cibulový prášok, sušená **SÓJOVÁ** omáčka (**SÓJOVÉ** bôby, jedlá 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 mastné kyseliny	3,6 g
Sacharidy	1,4 g
- z toho cukry	0,6 g
Vláknina	7,0 g
Bielkoviny	13,0 g
Soľ	1,1 g

PRIEMER BURGERA: cca Ø 9,5 cm

PRIPRÁVA: Teplota v jadre produktu: 78 °C počas 10 s.



PANVICA S NEPRIPLNAVÝM POVRCHOM:

180 °C 13 min mražený produkt,
10 min rozmražený produkt.



RÚRA:

180 °C 12 min mražený produkt,
10 min rozmražený produkt.

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

NEUVERITEĽNE
ŠŤAVNATÝ



ZDROJ
BIELKOVÍN

ZDROJ
VLÁKNINY

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

GARDEN GOURMET®

AVOKÁDO BURGER

S GUACAMOLE, KORIANDROM A PARADAJKAMI

Garden
Gourmet



NEUVERÍTE,
ŽE JE VEGÁNSKY

CHUTNE
A RÝCHLO



ZDROJ
BIELKOVÍN



INGREDIENCIE

- 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

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.

VEGÁNSKY BURGER

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: 12599560

Záručná doba: 15 mesiacov

Skladovanie: -18 °C alebo nižšia

EAN kód kus: 8445290515131

EAN kód kartón: 8445290515124



VEGAN



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	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
PAL	1 200 mm	1 725 mm	800 mm	432 kg	378 kg	189

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:** SÓJA, 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 mastné 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 miernej teplote 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®

LISTOVÝ ŠALÁT

S VINAIGRETTE, CHERRY PARADAJKAMI
A VEGÁNSKÝMI KÚSKAMI - VLNKAMI

Garden
Gourmet



NEUVERÍTE,
ŽE JE VEGÁNSKY



ZDROJ
VLÁKNINY



INGREDIENCIE

- GARDEN GOURMET® Vegánske kúsky - vlnky 10 ks
- 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

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.

VEGÁNSKE KÚSKY - VLNKY



Paleta jedál, ktoré môžu byť pripravené s naším výrobkom, **GARDEN GOURMET® Vegánske Mleté**, je naozaj pestrá. Či sa už rozhodnete pre klasické bolonské špagety, obľúbené lazane alebo výdatné chilli sin carne, s naším **GARDEN GOURMET® Vegánskym Mletým** vykúzlíte 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 výrobku: 12592004
Záručná doba: 18 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšia
EAN kód kus: 8445291347403
EAN kód kartón: 8445291347397



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	50 mm	400 mm	355 mm	2,03 kg	2 kg	1
Kartón	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

ZLOŽENIE: Rehydrovaná **SÓJOVÁ** bielkovina 93,9 % (pitná voda, koncentrovaná **SÓJOVÁ** bielkovina 30 %), slnečnicový olej, sladový výťažok z **JAČMEŇA**, cibulový prášok, prírodné arómy, cesnakový prášok, jedlá soľ, sladká paprika, čierne korenie, rímska rasca. **ALERGÉNY:** SÓJA, LEPOK.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY	na 100 g výrobku
Energetická hodnota	537 kJ/128 kcal
Tuky	2,5 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	0,3 g
Sacharidy	1,8 g
- z toho cukry	0,6 g
Vláknina	6,7 g
Bielkoviny	21,2 g
Soľ	0,28 g

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

POUŽITIE:

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

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



GARDEN GOURMET®

LETNÁ VEGÁNSKA MOUSSAKA S BAKLAŽÁNOM A CUKETAMI

Garden
Gourmet



RÝCHLA
A JEDNODUCHÁ
PŘÍPRAVA

CHUTNE
A RÝCHLO

ZDROJ
BIELKOVÍN

INGREDIENCIE

- GARDEN GOURMET®
Vegánske mleté 400 g
- Cibuľa 200 g
- Olej olivový 100 ml
- Mrkva 200 g
- Stopkový zeler 200 g
- Petržlen 200 g
- BUITONI Sugo Intenso di Pomodoro 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 BUITONI Sugo Intenso di Pomodoro, muškátový kvet a bazalku a krátko redukujeme.
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 vysušíme papierom a opečieme na olivovom oleji.
5. Baklažán a cuketu vrstváme rovnako ako lazane.

VEGÁNSKE MLETÉ

Vlastnosti ako je výrazné dochutenie, dokonalá štruktúra a vzhľad alebo senzačná šťavnatosť, robia z týchto gulôčok 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 výrobku: GARDEN GOURMET® Végánske Gulôčky

Číslo výrobku: 12604640

Záručná doba: 15 mesiacov

Skladovanie: -18 °C alebo nižšia

EAN kód kus: 8445291576483

EAN kód kartón: 8445291576490



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	75 mm	440 mm	270 mm	2,03 kg	2 kg	1
Kartón	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

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**), cibulový prášok, jedlá soľ, sušený kvasničný výťažok, sladový výťažok z **JACMEŇA**, 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

PRIPRAVA: PANVICA / GRIL:

Vyprážame alebo grilujeme približne 7 min.

RÚRA:

Predhrejeme rúru na 200 °C a pečieme 9 min.

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

VÝŤAŽNOSŤ (kartón): cca 56 porcií (5 ks / porcia)

**VÝRAZNÉ
OKORENENÉ**



**FINGER FOOD
AJ HLAVNÉ JEDLO**

GARDEN GOURMET®

SLADKÁ PARADAJKOVÁ OMÁČKA SO ŠŤAVNATÝMI GULÔČKAMI A CESTOVINAMI

Garden
Gourmet



ZDROJ
VLÁKNINY



ZDROJ
BIELKOVÍN



INGREDIENCIE

- GARDEN GOURMET®
Vegánske gulôčky 800 g
- BUITONI rajčinový pretlak 500 g
- Cukor 350 g
- Bobkový list 5 g
- Nové korenie 5 g
- Citrón 2 ks
- Škorica 1 ks
- Múka hladká 200 g
- Rýchly olej 100 ml
- Cestoviny (tagliatelle) 1000 g
- Soľ a čierne korenie

POSTUP

1. Na oleji dôkladne restujeme BUITONI rajčinový 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 gulôčky.
3. V osolenej vode uvaríme cestoviny al dente a servírujeme k paradajkovej omáčke.

VEGÁNSKE GULÔČKY

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

Názov výrobku: GARDEN GOURMET® Vegánske Nugetky

Číslo výrobku: 12608135

Záručná doba: 15 mesiacov

Skladovanie: -18 °C alebo nižšia

EAN kód kus: 8445291236493

EAN kód kartón: 8445291236486



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	75 mm	420 mm	270 mm	2,03 kg	2 kg	1
Kartón	385 mm	225 mm	245 mm	6,41 kg	6 kg	3
PAL	1200 mm	1725 mm	800 mm	431 kg	378 kg	189

ZLOŽENIE: Rehydrovaná textúrovaná **PŠENIČNÁ** bielkovina 39 % (pitná voda, **PŠENIČNÁ** bielkovina 9,3 %, **PŠENIČNÁ** múka 2,7 %), pitná voda, strúhanka 14 % (**PŠENIČNÁ** múka, jedlá soľ, droždie, repkový olej, paprikový výťažok), rastlinné oleje v rôznych pomeroch (repkový, slnečnicový), **PŠENIČNÁ** múka, hrachová bielkovina, regulátor kyslosti (pufrovaný ocot), stabilizátor (metylcelulóza), **PŠENIČNÝ GLUTÉN** 1,6 %, kukuričný škrob, prírodné arómy, citrusová vláknina, jedlá soľ, bambusová vláknina, cibuľový prášok, biele korenie, **SÓJOVÁ** omáčka (**SÓJOVÉ** bôby, **PŠENICA**, jedlá soľ). **ALERGÉNY: LEPOK. SÓJA.** Môže obsahovať **VAJCIA**.

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

PRÍPRAVA: PANVICA:

Na mierne teplote 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 nugetky)

**LAHODNE
CHRUMKAVÉ**

CROISSANT

S GARDEN GOURMET®

CHROMKAVÝMI VEGÁNSKÝMI NUGETKAMI,
ČERSTVOU ZELENINOU A BYLINKOVÝM DIPOM

Garden
Gourmet



CHUTNE
A RÝCHLO



INGREDIENCIE

- GARDEN GOURMET® Vegánske nugety 400 g
- Croissant 4 ks
- Mrkva 200 g
- Redkovky 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.



VEGÁNSKE NUGETY

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: 12589145
Záručná doba: 15 mesiacov
Skladovanie: -18 °C alebo nižšia
EAN kód kus: 8445291307636
EAN kód kartón: 8445291307643



LOGISTICKÉ ÚDAJE	Hĺbka	Výška	Šírka	Brutto	Netto váha	Počet ks
Ks	75 mm	440 mm	250 mm	2,02 kg	2 kg	1
Kartón	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

ZLOŽENIE: Rehydrovaná **SÓJOVÁ** bielkovina 89,6 % (pitná voda, koncentrovaná **SÓJOVÁ** bielkovina 32,3 %), kvasný ocot liehový, slnečnicový olej, sušený kvasnicový výťažok, aróma. **ALERGÉNY:** SÓJA

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

PRÍPRAVA: PANVICA: Na miernej teplote 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 60 porcií (100 g / porcia)

**ZDROJ
BIELKOVÍN**



**ZDROJ
VLÁKNINY**



GARDEN GOURMET®

GYROS TORTILLA

S LISTOVÝM ŠALÁTOM A TZATZIKI

Garden
Gourmet



ZDROJ
BIELKOVÍN

INGREDIENCIE

- GARDEN GOURMET®
Vegánske rezanččky 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 rezanččky 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.

VEGÁNSKE REZANČČKY



GARDEN GOURMET®

BURRITO CHILLI SIN CARNE S VEGÁNSKYM MLETÝM

Garden
Gourmet



CHUTNE
A RÝCHLO

RÝCHLA
A JEDNODUCHÁ
PRÍPRAVA



ZDROJ
BIELKOVÍN

INGREDIENCIE

- GARDEN GOURMET®
Vegánske mleté 500 g
- BUITONI Sugo Rustico 500 g
- Pšeničná tortilla 10 ks
- Kyslá smotana 250 g
- Cibuľa 150 g
- Cesnak 50 g
- Fazuľa 150 g
- Soľ
- Korenie

POSTUP

1. Na oleji si orestujeme nakrájanú cibuľu, cesnak a uvarené fazule.
2. Pridáme GARDEN GOURMET® mleté a BUITONI Sugo Rustico. Krátko spoločne prevaríme a dochutíme soľou a korením.
3. Rozložíme si tortillu, pridáme chilli sin carne z vegánskeho mletého a kyslú smotanu. Zarolujeme a zapečieme v konvektomate.

VEGÁNSKE MLETÉ



GARDEN GOURMET®

ZEMIAKOVÉ LAZANE S TRHANÝM, RAJČINAMI A BAZALKOU

Garden
Gourmet



NEUVERÍTE,
ŽE JE VEGÁNSKY



ZDROJ
VLÁKNINY



VEGÁNSKE TRHANÉ

INGREDIENCIE

- GARDEN GOURMET®
Vegánske trhané 800 g
- MAGGI Fix bolonská
omáčka 150 g
- Rajčiny 500 g
- Cibuľa 300 g
- Rastlinný olej 100 ml
- Zemiaky 2000 g
- Bazalka 20 g
- Soľ

POSTUP

1. Očistíme si zemiaky a nakrájame ich na tenké plátky.
2. Na oleji si orestujeme cibuľu, pridáme GARDEN GOURMET® trhané a MAGGI Fix bolonskú omáčku. Spoločne krátko povaríme.
3. Rajčiny si nakrájame na plátky a potom striedavo so zemiakmi a bolonským ragú vrstvim do gastronádoby.
4. Necháme v konvektomate piecť na 160 °C do zmäknutia zemiakov.
5. Pri servírovaní pridáme nasekanú bazalku.

PREČO SI VYBRAŤ PRÁVE GARDEN GOURMET®?

**Garden
Gourmet**

- ŽIADNY KOMPROMIS V CHUTI ALEBO ŠTRUKTÚRE
- **BIELKOVINA** NA RASTLINNEJ BÁZE
- CERTIFIKÁCIA **VEGAN**
- FLEXIBILNÝ PRE NAJRÔZNEJŠIE TEPELNÉ SPRACOVANIE
- **RÝCHLA A ĽAHKÁ** PRÍPRAVA



ZODPOVEDNÉ ZÍSKAVANIE ZDROJOV



REŠPEKT
K ĽUĎOM
A K PRÍRODE



ĽUDSKÉ
PRÁVA



OCHRANA
ŽIVOTNÉHO
PROSTREDIA



OBCHODNÁ
INTEGRITA



VŠETKO, ČO POTREBUJETE VEDIET O RASTLINNEJ STRAVE

**Garden
Gourmet**

Výrobky GARDEN GOURMET® sú ideálne pre každého, kto má chuť zahryznúť sa do šťavnatého kusa mäsa, ale zároveň mu leží na srdci 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. Vegetáriáni a vegáni tak nie sú jediní, kto vyhľadáva rastlinné alternatívy mäsa.

OBJAVTE NAŠE VÝROBKY

V našom portfóliu 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. Obohatte svoju ponuku o fantastické recepty a ponúknite svojim hosťom senzačný kulinársky zážitok!

KOMPLETNÝ RAD PRODUKTOV GARDEN GOURMET®

NAZOV VÝROBKU:

GARDEN GOURMET® Vegánsky burger šošovicovo-mrkvový 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Sensational™ Vegánske Trhané 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Vegánske Fašírky 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Falafel z Červenej Repy 8 kg
GARDEN GOURMET® Vegánske Kúsky – Vlnky 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Sensational™ Burger 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Vegánsky Rezeň 2 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Vegánske Mleté 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Vegánske Nugety 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Vegánske Gulôčky 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Vegánske Rezančeky 3 x 2 kg
GARDEN GOURMET® Vegan Vuna™ 3 x 2 kg

ČÍSLO VÝROBKU: EAN KÓD KS:

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

EAN KÓD KARTÓN:

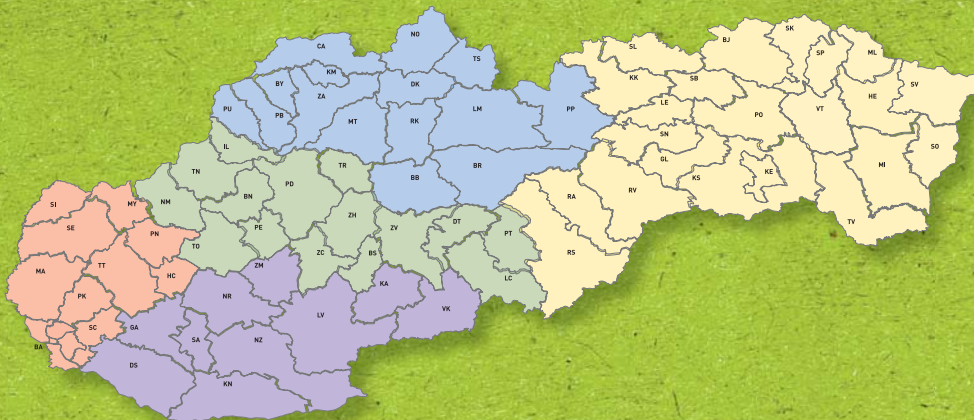
8445290966315
8445290255433
8445290994516
7613037277449
8445290515124
8445290333490
8445291236929
8445291347397
8445291236486
8445291576490
8445291307643
8445291347823



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

*Môžete ich ľahko kontaktovať prostredníctvom telefónu a dohodnúť si
schôdzku tak, ako 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



Nestlé Professional CZ & SK



@nestleprofessionalczsk



Nestlé Professional CZ/SK

