

## Koreninové zmesi a prísady

Zmes korenín používame na ochutenie mäsa pred tepelnou úpravou na grile alebo na panvici. Mäso pred použitím posypeme suchou zmesou a následne tepelne opracujeme. Zmes je možné aj rozmiešať s olejom a do takto pripravenej marinády mäso namáčať. Takto pripravené mäso necháme určitú dobu postáť a potom grilujeme, alebo opekáme na panvici.

Kód	Názov produktu	Charakteristika	Použitie	Balenie	EUR/ 1kg bez DPH
90	<b>Amazonske koreníe bez glutamanov</b>	Jemná kulinárska koreniaca zmes červenej farby s podielom hrubších častíc korenia a papriky na ochutenie hydínového mäsa	Steaky a minútky z hydínového mäsa	podľa potreby	<b>8,75</b>
91	<b>Bylinkové maslo bez glutamanov</b>	Bylinková zmes pre prípravu bylinkového masla, polievok, studených smotanových omáčok, pomazánok, zeleninových šalátov	Bylin. maslo, pomazánky, polievky, smotanové omáčky, šaláty, mleté mäso	podľa potreby	<b>5,79</b>
92	<b>Čierna rasca</b>	Olej z čiernej rasce zabraňuje rastu nádoru až o 50%, zvyšuje rast zdravých buniek kostnej drene o 250%, pomáha chrániť telo pred poškodením chemoterapiou a ožiareními,	Použitie: mäso, zelenina, omáčky, steaky, polievky	podľa potreby	<b>8,28</b>
93	<b>Kovbojske koreníe bez glutamanov</b>	Univerzálna zmes čierne korenie, udená paprika, majorán, udená soľ, cukor,	Na ochutenie grilovaného a pečeného mäsa	podľa potreby	<b>11,50</b>
94	<b>Kuskus mix koreníe bez glutamanov</b>	Univerzálna zmes kurkuma, koriander, soľ, paprika, rasca, cukor, zázvor, muškátový oriešok, muškátový kvet	mäso, ryža, guláš, sójové jedlá	podľa potreby	<b>5,40</b>
95	<b>Pečene rebra bez glutamanov</b>	Koreniaca zmes na ochutenie grilovaného a pečeného mäsa	Grilovanie a pečenie rebierka, bravčové mäso, hydina, hovädzie mäso	podľa potreby	<b>9,17</b>
96	<b>Šalátové koreníe bez glutamanov</b>	Harmonická zmes mletého korenia a bylín	Zeleninové a cestovinové šaláty, do jogurtových, majonézových zálievok	podľa potreby	<b>9,17</b>
97	<b>Sušene paradajky</b>	Solenie morskou soľou a sušené na ostrom slnku a morským vzduchu	Šaláty, pizza, mäso, omáčky	podľa potreby	<b>10,00</b>
98	<b>Tekutý dym</b>	Hnedý tekutý roztok s charakteristickou arómou, prírodný produkt vyrobený tepelným rozkladom tvrdého dreva	Marinovanie alebo minútkove pečenie masa	5kg bandaska	<b>10,67/1</b>
100	<b>Červená šošovica Indická</b>	Šošovica je bohatým zdrojom vápnika, železa, selénu, fosforu, zinku, vitamínov B1, B2, B6. Obsahuje 3-krát viac vápnika než obilniny a 7-krát viac železa než špenát. Zo všetkých strukovín je šošovica najbohatšia na bielkoviny a obsahuje najmenej tukov.	Vynikajúco sa pri príprave jedla kombinuje napríklad s petržlenom, pažitkou, cesnakom, olejom, sójovou omáčkou, jogurtom. Nie je potrebné ju namáčať.	podľa potreby	<b>2,83</b>
101	<b>Žltá hrach Indický</b>	Žltý hrach je bohatým zdrojom antioxidantov. Obsahuje veľa karoténu, ktorý chráni náš zrak a stimuluje obnovu sliznice	Pri konzumácii hrachu sa preukázalo zlepšenie zrakových schopností a spevňovanie vlasov.	podľa potreby	<b>2,62</b>
102	<b>Cícer Indický</b>	Indická kuchaňa stojí za to, aby ste ju vyskúšali. A môžete začať napríklad s cícerom, ktorý má svoje miesto aj v slovenskej gastronómii.	Cícer má v sebe prirodzene veľa vlákniny a obsahuje veľmi veľa železa, vďaka čomu dokáže už jeden pokrm z neho pokryť takmer celú dennú dávku, ktorú potrebujeme dostať do tela	podľa potreby	<b>2,58</b>
103	<b>Extra panenský olivový olej</b>	Extra panenský olivový olej lisovaný za studena na univerzálne použitie v teplej a studenej kuchyni. Ideálny pri príprave šalátov, zeleninových a cestovinových jedál	5 l bandaska		<b>8,10/1</b>