

HRNÍČEK

DÝCHÁNÍ
ZNAMENÁ ŽÍT

INFORMUJEME
VAŠE ZBOŽÍ NYNÍ DORUČUJEME
RYCHLEJI A EFEKTIVNĚJI

OŘECHY
V NAŠÍ VÝŽIVĚ

VÍTĚZSTVÍ JE
ZÁVAZKEM
SOUTĚŽ O NEJLEPŠÍ ŠKOLNÍ
OBĚD



KŘÍŽOVKA
POŠLETE RECEPT

INSPIRUJTE SE
POŘÍDTE SI DOMŮ KOUSEK LÉTA
ZDRAVÉ MĚSÁNÍ
ŠUMIVÉ KOUPELE

ag foods
Vending – HoReCa – Food Service

JAKUB KRAUS
ROZHOVOR S MUŽEM ROKU 2015

Cappuccino s příchutí Malina

Lahodné kávovinové cappuccino s jemnou chutí po zralých malinách.



ilustrační foto

Obsah

INSPIRUJTE SE
Tipy a nápady 4-5
ZAOSTŘENO NA
Ořechy v naší výživě 6-8

INFORMUJEME
Nový logistický partner. 9
ZADÁNO PRO SOC. SFÉRU
Rozhovor.....10-11

AKTUÁLNĚ
Soutěž O nejlepší školní oběd
.....12-13
ROZHOVOR
Muž roku 201514-17

LIFE STYLE
Dýchat znamená žít. 18-20
NA NÁVŠTĚVĚ
Liberecký kraj. 21
INFORMUJEME
Asociace zřizovatelů ŠJ. . .22-23

RECEPTY
Podzimní menu 24-25
Soutěž o nej recept 24
KŘÍŽOVKA
Luštěte o ceny 26

KATALOG PRODUKTŮ . . 27-67
Novinky 39, 50, 51, 66
KONTAKTY
Kde nás najdete 68

Vydává: AG FOODS Group a.s., Košíkov 72, 595 01 Velká Bíteš
Redakce: tel.: +420 566 503 052 | E-mail: redakce@agfoods.eu,
www.agfoods.eu | Tisk: Dekameron | Foto: shutterstock.com | Copyright:
AG FOODS Group a.s. | Náklad: 5 000 ks | Distribuované zdarma.
MK ČR E 11247
Právo omylu vyhrazeno.



Milé čtenářky, milí čtenáři,
prázdniny skončily, školy a jídelny jsou již plné strávníků. Věřím, že letní čas jste věnovali dovolené, výletům, odpočinku i sami sobě. Dovolili jste si déle spát a dlouhých večerů naopak využili třeba k posezení s rodinou, přáteli nebo návštěvou divadelního představení či letního kina pod noční hvězdnou oblohou.

To, co jsme prožili, nám nikdo nevezme. Ke krásným vzpomínkám se můžeme kdykoliv vracet a znovu si je připomenout v době, kdy nám bude třeba zima při podzimních plískanicích.

Celý život je směs každodenních neustálých změn. A protože nad některými nemáme moc, neovlivníme třeba počasí nebo to, co se dozvíme z televizních zpráv, je zbytečné jim věnovat příliš naší energie. Efektivnější pro náš život bude spíš změna úhlu pohledu na ně. Když prší a je sychravo, vzít si deštník a nepromokavou bundu a dopřát půdě, aby se pořádně prolila, naplnily se spodní vody a spadané listy mohly řádně zahnit, aby se proměnily v úrodný humus.

A místo negativních zpráv si všimnout těch pozitivních v našem blízkém okolí nebo je rovnou vytvářet. Třeba milý pozdrav se sousedem, podržené dveře od neznámého muže...nebo můžete najít u svého muže, kamarádky alespoň pět věcí, které pro vás dělají automaticky a za které by si zasloužili poděkování. To, čemu věnujeme pozornost totiž roste.

Tou největší změnou u nás v AG FOODS byla výměna logistického partnera. Nově vám produkty zaváží společnost Geis. O výhodách, které vám, našim báječným zákazníkům, náročná přeměna přináší, si přečtete v následujícím článku.

V létě nezaháleli ani naši kolegové ve vývoji, a tak si mladí strávníci mohou vychutnat dva nápoje namíchané speciálně pro ně - Cappuccino s příchutí maliny či lahodný kávovinový nápoj Chicory Premium. Skvěle chutnat budou jistě i dospělým.

Přeji vám všem krásný barevný podzim a poklidnou zimu.
Za tým AG FOODS

Jana Vodičková
Ředitelka linie Food service



Produkty vyrobené ve společnosti AG FOODS v Košíkově odpovídají požadavkům na bezpečnost a zdravotně nezávadné potraviny, které jsou kladeny certifikátem IFS.

01

Šálek čaje pro každou část dne

Pitný režim je potřeba dodržovat v průběhu celého dne, ale co při tom udělat i něco pro své tělo? Přichází chladný a deštivý podzim plný plískanic a nachlazení. Nová řada čajů **AtrAktiv Tea** vás provede celým dnem a při pohledu z okna na neutěšené počasí dopřeje vytoužené zahřátí. Ráno se naladíme s čajem „**Ranní Energie**“, přes den na sebe necháme působit „**Očistnou sílu**“ a večer si dopřejeme relaxaci s čajem „**Blahodárné uvolnění**“.



www.biošena.cz

02

Kde se s námi setkáte?

Navštivte náš výstavní stánek. Proběhnou zde ochutnávky našich produktů, rádi zodpovíme všechny vaše dotazy. Těšíme se na Vás!

Krajské konference hromadného stravování

11. 10. Ústí nad Labem

13. 10. Praha

18. 10. Olomouc

19. 10. Zlín

26. 10. České Budějovice

Společnost pro výživu

23. 11. Praha - Dětská výživa a obezita

03

Dejte šanci svému zdraví



Ruediger Dahlke

JÍDLO
JAKO
ŠANCE

Kniha **Jídlo jako šance** autora Ruedigera Dahlkeho shrnuje více než třicetileté zkušenosti lékaře, který popisuje, jak spojit umění, výživu a požitek, **jak aktivovat pozitivní přístup k životu**, a tím upevnit

zdraví. Dozvíte se, co znamenají pojmy jako „vyváženost“, „plnohodnotnost“, „rovnováha zásad a kyselin“ a „výživa podle typu“. Získáte přehled o různých formách výživy, dietách, jednotlivých potravinách a jejich účincích na vaše tělo a zdraví. Užitečné informace jsou doplněny praktickými radami a rozmanitými recepty, které potěší vaše chuťové buňky.

www.martinus.cz

04

Pořídte si domů kousek léta

Nemůžete se dočkat, až v létě zase sundáte boty a projdete se po oblázkové pláži? Příjemný pocit oblázkové masáže můžete zažít i v zimě v pohodlí svého domova. Díky akupresurní masážní podložce si můžete dopřát **masáž chodidel a zad**. Docílíte pocitu úlevy celého těla, posílíte imunitní systém, zlepšíte funkci vnitřních orgánů, podpoříte cirkulaci krve a zlepšíte funkci močových cest.

www.zdravionline.cz



05

Domácí rostlinné „mléko“



ChufaMix je nástroj na výrobu nápojů z oříšků, cereálií, semínek a bylinek. Domácí **rostlinné „mléko“ si vyrobíte za 1 minutu**.

Vychutnejte si přírodní nápoje vlastní výroby, lehce a snadno

vyrobené, v kterých jsou zachovány původní chutě a živiny. Z přírody rovnou do vašeho hrníčku.

www.prozdravi.cz

06

Dřevěný polštář

Sychravé podzimní počasí přímo vybízí k podvečernímu odpočinku. Pohodlný polštářek v podobě polínka navodí příjemnou atmosféru a **budete spát jako „poleno“**.

www.4home.cz



07

Šumivá koupel

Doma lze vyrobit téměř vše a bez větší námahy. S pár levnými ingrediencemi můžete vykouzlit spoustu skvělých **handmade** věcí, které pak poslouží jako drobný dárek od srdce. Co takhle si dát pěkně horkou voňavou koupel? **Šumivé bomby do vany** vytvoříte během pár minut s pomocí jedlé sody, kyseliny citronové, soli do koupele, rostlinného oleje a vody. Přidat můžete potom barvivo, sušené bylinky či kvítky, esenciální oleje nebo například třpytky. Fantazii se meze nekladou. Hotovou směs potom vytvarujete pomocí formiček, které jistě najdete doma. Voalá a šumivky jsou na světě.



08

Zdravé mlsání!

Máte rádi kvalitní potraviny? Preferujete **zdravý životní styl**? Právě pro vás tu máme křupavá **Müsli srdíčka** plné vlákniny, vitamínů a minerálních látek. Rychlá svačinka pro každou příležitost nebo jen tak, když máte chuť na něco dobrého.

www.biošena.cz



OŘECHY V NAŠÍ VÝŽIVĚ

Ořechy jsou součástí lidské stravy od nepaměti. Obsahují spoustu zdravích prospěšných látek a jejich konzumace je prevencí mnohých chorob. Ořechy jsou oblíbené mezi sportovci a vyznavači zdravé výživy, slouží jako rychlý zdroj energie. Povíдали jsme si o nich s nutriční specialistkou Ing. Hanou Bačíkovou.

Foto: archiv AG FOODS

Oříšky jako jedny z mnoha potravin, obsahují vysoký podíl tzv. „dobrých tuků“, které jsou velmi prospěšné pro různé funkce v lidském těle. Můžeme se u nich setkat i s velmi bohatým zdrojem antioxidantů, vitamínů a minerálů, které jsou ve velké koncentraci už při hrsti zkonsumovaného množství. Kouzlo přírodních antioxidantů spočívá v jejich schopnosti neutralizovat volné radikály. Díky tomu zpomalují nebo často přímo zvrátí poškození způsobená volnými radikály a snižují tak riziko onemocnění. Navíc každý druh oříšků přináší pro tělo vyšší podíl jednotlivých daných makro a mikronutrientů, o kterých se zmíníme v dalším textu i tabulce.

Proč jíst ořechy?

Ořechy jsou energeticky bohatým zdrojem. Vyjma mastných kyselin obsahují také bohaté zdroje vitaminů E, B1 či B6. Dále pak sůl, kyselinu listovou, minerály jako hořčík, měď a zinek.

> **Ořechy jsou skvělé pro všechny, kteří trpí depresemi, stresem či nervovým vyčerpáním.** <

Čím našemu zdraví prospívají?

Živiny v nich obsažené působí pozitivně na lidskou psychiku. Jsou skvělé pro všechny, kteří trpí depresemi, stresem či nervovým vyčerpáním. Jádra jsou cenné pro zdravé vlasy, pokožku, nehty i sexuální potenci. Mají vysoký obsah lecitinu, který je důležitý pro správnou funkci mozku.

Podle tradiční medicíny se konzumace ořechů doporučovala pro protizánětlivé vlastnosti, které se projevují hlavně u srdečních a cévních chorob. Dále jsou vhodné proti astmatu, pro regulaci krevního tlaku a hladinu cholesterolu a pro antioxidační účinky.

Na co si dát pozor?

U ořechů se často stává, že mohou obsahovat jak antinutriční látky, tak plísně. Nejvíce je sledovaná Podzemnice olejná (arašídy). Již z názvu plyne, že se pěstují v půdě pod zemí. Zde je často napadne plíseň, proto je lepší si kupovat oříšky neloupané, v tomto případě buráky i se slupkou, a doma si je pak sami vyloupat. V zahraničí je to běžné, např. v Bulharsku.

Ořechy patří také mezi alergeny, které jsou na seznamu legislativního doporučení.

Kolik jich denně sníst, aby pomáhaly?

Užívat by se měla minimálně hrst ořechů denně.

Jsou stejně vhodné jak pro děti, tak pro dospělé?

Hodí se pro všechny věkové kategorie, kromě alergiků. Rozdíly mohou být závislé pouze na věku. Pozor u našich nejmenších dětí, které nemají dostatečně vyvinuté trávicí enzymy. Nedokážou pak oříšky v trávicím traktu rozložit na jednodušší složky, které by už tělo dokázalo vstřebat. Malým dětem do dvou let je vhodné ořechy podávat v mleté podobě, sami je mnohdy nedokážou důkladně pokousat a mohly by je vdechnout.

Jak je co nejlépe konzumovat?

Doporučují se jíst v přírodním stavu. Pražené či solené oříšky, popřípadě máčené v polevách, cukru, již bývají zbytečně velmi energeticky náročné pro organismus. K cenné surovině jsou tak bohužel přidávány navíc ingredience, které nejsou pro lidský organismus vhodné. Sůl nám v těle zadržuje vodu, působí negativně na kardiovaskulární systém, vysoký krevní tlak a způsobuje další množství nežádoucích účinků. Nejlepší způsob úpravy ořechů je blanširování (máčení), kdy ořechy dle druhu máčíme ve studené vodě, nejméně 4 hodiny, nejlépe přes noc. Malinko se tím změní chuťový profil, ale ořechy získají na stravitelnosti.

Používáme je také v kuchyni.

Výborné jsou do snídanových cereálií, kaší a dalších pochoutek a skvěle se hodí samostatně jako pamlsek. Z ořechů připravujeme různé pomazánky, másla, třeba mandlová, buráková, pistáciová, která se dají namazat na koláče, palačinky, lívance, ale i na pečivo, případně do snídanových cereálií a kaší. Zde si dejte pozor pouze na obsah přidaných sacharidů. Výborné jsou oříšky nakládané do medu nebo společně se sýrem v oleji. Francouzi běžně zakusují k sýru oříšky.

Lisují se z nich i oleje. V čem tkví pozitiva, na co si případně dát pozor?

Ano určitě, jak již bylo zmíněno v jarním článku o semínkách, platí to stejně i u ořechů. Nejlepší jsou oleje lisované za studena, kdy nedochází k tepelnému



Pro malé děti je nejlepší oříšky namlít.

záhřevu a degradaci prospěšných nutričních složek. Nejlépe je používat za studena jak samostatně na lžičku na lačno, tak do salátů, pomazánek, studených polévek a pokrmů. Pozor bychom si měli dát zejména na způsob skladování. Tyto oleje nejlépe skladujeme v neprůhledných skleněných láhvích, v tmavném a chladném prostředí. Po otevření uchováváme v lednici a co nejdříve spotřebujeme, aby nedocházelo k oxidačním účinkům (světlo, teplo, vzduch – kyslík), kdy by se nám začali tzv. dobré tuky měnit na špatné, popřípadě až ke vzniku rakovinotvorných (karcinogenních) látek. Tyto pochody se projevují také na chuti oleje – hořká, kovová, zapáchající konzistence.

> **Podle tradiční medicíny se konzumace ořechů doporučovala pro protizánětlivé vlastnosti.** <

Někteří lidé mají na ořechy alergii.

Jaké jsou projevy?

Pokud přijdete do kontaktu s něčím, na co jste alergičtí, buňky ve vašem těle uvolňují látku zvanou histamin. Ten způsobuje rozšíření cév v tkáních, což má za následek



Konzumaci lískových oříšků můžeme nejen předcházet ledvinovým kamenům, ale také je i léčit.

například zúžení průdušek (astma), kopřivku a podobně. Objevuje se sípání nebo potíže s dýcháním, otok krku, rozšíření krevních cév, které mohou způsobit zarudnutí kůže, zrychlený tep, nízký krevní tlak, což může vést k mdlobám nebo kolapsu organismu. U závažné reakce zvané anafylaxe je třeba rychlé ošetření, neboť u nemocného může dojít ke ztrátě vědomí.

Alergie se vyskytuje na jednotlivé ořechy, nebo pokud je člověk alergický na vlašské, je současně alergický na všechny ostatní?

Jestliže jste alergičtí na arašidy, je možné, že se budete muset vyhnout i konzumaci jiných druhů ořechů. Totéž platí i v případě alergie na ořechy. Pokud jsme alergičtí na ořechy, je potřeba se vyhnout všem druhům. Při zkřížených alergiích jde nejčastěji o kombinaci alergie na jeden typ ořechu a alergie na arašidy (podzemnicí olejnou, burské oříšky). Přítomnost arašidů musí být také vyznačena na každé etiketě. Pro alergiky nejsou vhodná jídla rychlého občerstvení, také pokrmy asijské a mexické kuchyně. Arašidy jsou často součástí sladkostí, bonbonů, čokolád, müsli, zmrzlin, margarínu.

Druhy semínek a jejich účinky	
Semínka	Účinek
Vlašské ořechy	- vysoký obsah omega 3 mastných kyselin - proti stresu a na uklidnění nervové soustavy, výborné pro zdravé vlasy, pokožku, nehty
Pistácie	- obsahují vysoký podíl železa, dobré jíst s ovocem, kde je vitamin C, který ve střevěch lépe vstřebává železo - vysoký obsah hořčiku, fosforu, draslíku a vápníku
Mandle	- obsahují velké množství vlákniny, hodně vitamínu B, hlavně B2, vitamínu E a kyseliny listové - mají výborný účinek na snížení PH v těle - detoxikační účinky
Para ořechy	- jsou bohatým zdrojem bílkovin. Díky vysokému obsahu vitamínu B1 a jeho příznivému účinku na nervovou soustavu
Piniové ořechy	- vysoký obsah polynenasycených mastných kyselin, jako jsou kyseliny linolová a pinolová, které jsou velmi důležité při tvorbě nervové tkáně a snižování hladiny cholesterolu v krvi
Pekanové ořechy	- pomáhají s chřipkou a nachlazením, pouhých pět pekanových ořechů obsahuje asi šestinu doporučené denní dávky zinku, který je zásadní pro fungování bílých krvinek, jež bojují proti bakteriím a virům, včetně nachlazení a chřipky
Makadam ořechy	- mají blahodárný vliv na funkci mozku a jejich olej napomáhá zmírňovat projevy stárnutí
Kešu ořechy	- vysokým obsahem hořčiku, prospěšné tuky a mnoho živin, jakými jsou kyselina listová, omega-6 mastné kyseliny a vláknina, tělo účinně brání onemocnění srdce a osteoporóze
Lískové ořechy	- dobrým zdrojem fosforu a draslíku, také hořčiku a vápníku. Z ořechů mají nejvíce vitamínu E



Od poloviny července Vám, našim zákazníkům, zaváží zboží nový logistický partner Geis, přední poskytovatel komplexních přepravních služeb.

Text: Mgr. Aneta Kožnarová, Foto: archiv AG FOODS

Nový sklad

Zboží je nyní nově umístěno ve skladových prostorech u města **Pohořelice**, necelých 20 minut od Brna. Budova splňuje totožné požadavky jako předešlý sklad.

Snížení chybovosti

Hlavní změna nastává ve strategii vychystávání zásilek. Společnost Geis využívá systém takzvaného **Multipackingu**, kdy skladník vychystává přibližně **15–20 zásilek** současně. Tím šetří čas potřebný k vychystání jednotlivé zásilky. Zboží dále putuje na kontrolní stanoviště, kde jiný pracovník provede kontrolu pomocí skeneru a čárových kódů. Tento systém má **zabezpečit 99,9 % správnost**. Poslední úkon představuje kompletace již zkontrolované zásilky a její zabalení tak, aby bylo eliminováno poškození, ke kterému by mohlo dojít během přepravy vlivem špatného balení.

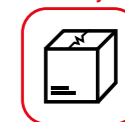
Změna podmínek při převzetí

Změnou logistického partnera dochází také ke změně podmínek při dodání zboží. Ihned při převzetí zásilky je nutné zkontrolovat její **nepoškození a nenarušení pečetních pásek s logem AG FOODS nebo Biogena** a případný problém (např. porušení obalu) ihned zapsat do dokladu převzetí zásilky u přepravce. Případnou reklamaci obsahu zásilky je nutné nahlásit **do 24 hodin** na **bezplatné zákaznické lince 800 627 653** nebo na emailu zakaznicke.centrum@agfoods.eu.

Při převzetí zboží zkontrolujte:



- nepoškození zásilky



- nenarušení pečetních pásek s logem AG FOODS nebo Biogena



- obsah zásilky do 24 hodin.

NOVÉ ZÁMKY

POSKYTOVATEL SOCIÁLNÍCH SLUŽEB

A reál Nové Zámky leží v prostorách rozsáhlého lesa Doubrava na Litovelsku. Hlavní budova je bývalý lovecký zámek postavený v letech 1813 až 1820 knížetem Janem Lichtenštejnem. O životě nejen na zámku jsme si povídali s ředitelem domova Nové Zámky Mgr. Janem Šenkem a vedoucí stravovacího provozu Karlou Holickou.

Představte nám, prosím, váš domov.

Nové Zámky – poskytovatel sociálních služeb je příspěvkovou organizací Olomouckého kraje, která má dvě místa poskytování služeb, a to na adrese Nové Zámky 2 a v Litovli na ulici Rybníček 44 a 45. Poskytujeme službu domova pro osoby se zdravotním postižením pro 112 klientů a domova se zvláštním režimem pro 45 klientů. Našimi klienty jsou lidé s mentálním postižením. Ve službě domova se zvláštním režimem mají k mentálnímu postižení tito lidé ještě další specifické potřeby.

Je velká poptávka po službách, daří se uspokojit všechny požadavky?

Máme několik zájemců o sociální službu, které nemůžeme z důvodu naplněné kapacity přijmout, ale není to číslo nijak závratné.

Které moderní trendy v péči o klienty využíváte?

Naše klientela je různého věku a postižení a podle toho jí také poskytujeme individuální pomoc. Podporujeme klienty, kteří mají možnost se zapojit do pracovního procesu, i ty, kteří jsou odkázáni na celodenní péči. Těm nabízíme například smyslové terapie, setkávání s psy, aktivizaci s prvky muzikoterapie, pobyty v parku atd.

Co vás trápí, tíží?

Vzhledem k tomu, že jsme v procesu transformace (deinstytucionalizace) - tj. v procesu, kdy se opouští obrovské budovy, zámky (ústavy) a ústavní přístup k poskytování sociálních služeb - je to zejména malá informovanost o životě klientů a jejich schopnostech se začlenit do společnosti, a s tím spojené obavy veřejnosti. A pak, stejně jako všechny organizace poskytující sociální služby, bychom uvítali více financí, které by se mohly využít na posílení počtu personálu a kvalitnější služby.

Jaké aktivity klientům nabízíte?

Nabízíme jim možnost zapojení do činností v pracovních dílnách, které jsou zaměřené zejména na výrobu textilní, dřevařskou, svíčkařskou, keramickou a práci s papírem. V Nových Zámkách se nám osvědčil i zookoutek, kde se klienti starají o zvířata. Dílny nabízí díky kreativitě pracovníků i další techniky a činnosti pro klienty podle jejich schopností a zájmů. Dále mají možnost se zapojovat do přípravy na život v běžném prostředí, navštěvují cvičné byty, kde vaří, perou a uklízí. Někteří z Litovle se aktivně zapojují do divadelního kroužku „Pivodi“. Všem se snažíme nabízet i akce určené pro běžnou veřejnost, můžou jezdit na výlety, chodit na sportovní utkání, kulturní akce, do obchodů, restaurací atd.

Čím se lišíte od jiných zařízení, co vám dobře funguje?

Osobně se domnívám, že je to oddělení sféry bydlení od sféry pracovní, kdy klienti během dne odcházejí do dílen v Nových Zámkách či na Červenku nebo do zaměstnání ve spolupracující firmě. Jejich život se tak alespoň trochu přibližuje běžné společnosti. Stejně tak se domnívám, že funguje využívání nabídky občanské vybavenosti města Litovle našimi klienty. Daří se nám rovněž poskytovat službu i lidem se specifickými potřebami, kteří by jinak svůj život museli prožívat v psychiatrických léčebnách, i když je to velmi náročná péče. A v neposlední řadě poskytujeme kvalitní péči klientům s vysokou mírou potřebné podpory, kteří jsou zcela odkázáni na pomoc pracovníků.

Jaké plány máte do roku 2017?

Především být úspěšní v projektu transformace, zřídit nový druh sociální služby Chráněné bydlení – pro klienty, kteří nepotřebují tak vysokou podporu pracovníků, vytvořit dobrý plán odchodu klientů ze zámku a začlenit je do běžné společnosti a dobře tento krok propagovat. Co se týká financí, máme v plánu ještě vybavit jeden cvičný byt. Průběžně přizpůsobovat prostředí domácnosti potřebě klientů (madla, elektrické postele), pokračovat v nabídce pracovních dílen, spolupracovat s odborníky pro práci s klienty se specifickými potřebami (lékaři, psychiatři, psychologové), proškolení kvalitně zaměstnance atd. Rádi bychom získali do služeb i nějaké dobrovolníky (to se nám moc nedaří kvůli odlehlosti zámku). Dále bychom chtěli pokračovat v pořádání hudebních akcí pro klienty i veřejnost, kde se mohou s námi setkávat u dobré hudby, a třeba i diskutovat o životě na zámku.

■ Vedoucí stravovacího provozu: Karla Holická

Přibližte nám, prosím, váš provoz.

U nás v zařízení se každý den stravuje 157 klientů celodenně a 65 zaměstnanců, kterých se týká jen oběd. Všichni si mohou vybrat ze dvou druhů obědů. Tříkrát týdně mají naši klienti teplou večeři.

Jaké máte vybavení kuchyně, co vám usnadňuje práci?

Po rekonstrukci kuchyně, která proběhla asi před osmi lety, jsme spokojeni s novým vybavením. Od naší firmy se skvěle osvědčily výrobky horké vody a vířiče na studené nápoje.

Jaká jsou specifika stravování klientů?

Připravují se jídla pro diety D3, D4, D9, D9/4, ke kterým patří i kašovitá strava.

Daří se vám dbát na trendy moderního stravování?

Naši klienti požadují jídla klasické české kuchyně, a proto se prozatím trendy moderního stravování nezabýváme.

Zajímají se příbuzní klientů o jídelníček?

V rámci výboru rodičů a přátel, který se schází dvakrát ročně, se objevují dotazy na jídelníčky a informace o kvalitě stravování. A při pravidelných návštěvách se o ně občas individuálně zajímají příbuzní našich klientů.

Která jídla nejvíce chutnají?

Klientům chutnají míchaná vejce, omáčky, sladká jídla, chléb ve vejci, smažený řízek a další domácí jídla.

S čím se nejvíce potýkáte?

Rádi bychom vyzkoušeli některé nové receptury, ale jsme omezeni především dietami klientů. Proto bohužel nemůžeme klientům splnit všechna přání.

Jaká je spolupráce s AG FOODS, v čem je pro vás přínosem?

S vaší firmou spolupracujeme asi šest let a jsme velmi spokojeni. Přínosem je zcela jistě ulehčení přípravy nápojů.

Co z našeho sortimentu klientům nejvíce chutná?

Čaje Biogena, horká čokoláda a sirupy do vířičů.

Které rubriky si čtete v časopisu Hrníček?

Všechny rubriky jsou zajímavé, ale musím říct, že mě nejvíce zajímá rubrika „Inspirujte se“, kde můžeme najít dobré nápady. Dále je to rubrika „Zaostřeno na“, tam se můžeme obohatit informacemi pro naše zdraví, čeho se vyvarovat a co je pro naše tělo prospěšné. Děkuje se za rozhovor.



VÍTĚZSTVÍ JE ZÁVAZKEM

Soutěž O nejlepší školní oběd 2016 zná svého vítěze. Zvítězilo zařízení školního stravování F-gastro catering Vrchlabí, na druhém místě se umístila Základní a Mateřská škola Velký Beranov, třetí skončila 22. mateřská škola Plzeň. Deset finalistů z 52 přihlášených jídelen představilo své umění v celostátním kole 25. srpna 2016 v Brně.

Tématem letošního ročníku bylo **kompletní bezmasé denní menu**, které zahrnuje polévku, nesladký hlavní pokrm a dezert. Všechna jídla měla být jak nutričně hodnotná, tak moderní a chutná. Cena za porci nesměla překročit vyhláškou stanovený **limit 34 korun**. Celé menu mělo být běžnou součástí jídelního lístku přihlášeného subjektu školního stravování. Odborná porota, ve které zasedli odborníci na výživu a školní stravování spolu s hygieniky, vedoucími školních jídelen a zástupcem Asociace kuchařů a cukrářů i dětí hodnotila soutěžní jídelničky podle použitých surovin a jejich vyváženosti, nutričních hodnot, technologického postupu přípravy, chuti i barev. Celostátní finálové kolo soutěže proběhlo v prostorách Střední školy informatiky, poštovnictví a finančnictví, Čichnova v Brně.

Letošní vítěz F-Gastro catering zařízení školního stravování s.r.o. Vrchlabí připravuje obědy ve školní jídelně na ulici Slovanská ve Vrchlabí. Ředitelky školní jídelny Ludmily Fiedlerové jsme se zeptali nejen na vítězný recept.

ŠJ Vrchlabí

Počet strážníků: 350 obědů
Personál: 1 vedoucí, 4 kuchaři

Letos jste se zúčastnili soutěže O nejlepší školní oběd a zvítězili jste. Jak probíhaly přípravy?

Vzhledem k tomu, že byly prázdniny, tak příprava probíhala individuálně. Sešli jsme se a uvařili si celé menu, potom jsme ještě vše otestovali doma. Rodiny přežily, tak jsme zabalili vše potřebné a vydali se do Brna.

Podle čeho jste vybírali menu do soutěže?

Přihlašovali jsme se na poslední chvíli, proto jsme sáhli do jídelního lístku. Polévku a rizoto najdete na našem jídelničku často. Rizoto jsme ozvláštnili marinovanou řepou, místo klasické sterilované a zakomponovali jsme ji přímo do porce, kterou jsme ozdobili rukolou,

tymiánem a hoblinkami parmazánu. Víc jsme si dali záležet na moučniku, aby bylo menu nutričně vyvážené a chutné. Výběr byl úspěšný.

Jaké jsou reakce dětí a rodičů na výhru a celkově na váš jídelniček?

Po soutěži jsme dostali mnoho SMS s gratulacemi, hlavně od přátel, kolegů, obchodních partnerů, našich strážníků a mnoha dalších. Často se nás strážníci ptají: „A dostali jste nějakou nálepku?“ „Myslíte, jako Polreicha na dveře?“ smích. „Ano něco takového“. Nedostali, možná by mohli v příštím roce pořadatelé něco podobného vytvořit.

Strážníci si mohou vybrat ze 3 menu. Jídelniček se snažíme sestavovat tak, aby byl pestrý a vybrali si všichni strážníci. Milovníci zeleniny, ryb i české klasiky, zařazujeme i jídla světových kuchyní, zkoušíme nové potraviny a recepty. Postupujeme jako většina jídelen.

Probíhala nějaká oslava?

Oslava samozřejmě proběhla. Všichni jsme se sešli jak jinak, než u dobrého jídla a vínka. Vše jsme zhodnotili a v příštím roce se opět přihlásíme a pokusíme se titul obhájit, i když to v tak velké konkurenci nebude vůbec lehké.

Co vám výhra přinesla?

To je zatím těžké říct. Hned jsme rovnýma nohama skočili do nového školního roku a září je vždy trochu hektické. Z Brna jsme si přivezli inspiraci pro další nová jídla. Výhra je určitě velkou motivací pro další práci, ale současně i závazkem. Všichni (hlavně naši strážníci) nás budou sledovat, jestli si titul opravdu zasloužíme. Proto budeme dál vařit zdravě, chutně a hlavně s láskou. Největší odměnou jsou prázdné talíře a spokojení strážníci.



vítězný menu

Inspirujte se: Vítězný menu

Polévka z farmářského trhu

Suroviny: pórek, brambory, brokolice, mrkev, celer, kedlubna, petržel, máslo, hladká mouka, libeček, česnek, kmín, muškát, sůl a pepř.

Zeleninu očistíme a nakrájíme na kousky. V hrnci rozpustíme máslo a přidáme mouku a za stálého míchání připravíme zlatohnědou jíšku, zalijeme studenou vodou. Ochutíme kmínem, solí a muškátovým oříškem. Přidáme tvrdší druhy zeleniny a postupně přidáváme další podle druhu. Když je měkká, přidáme utřený česnek a libeček a odstavíme. Zeleninu přidáváme podle sezóny. Na jaře kedlubny, ředkvičky, na podzim kapustu apod.

Houbové rizoto s marinovanou řepou

Suroviny: máslo, houby, česnek, cibule, rýže arborio, zeleninový vývar, tymián, sůl, pepř, rukola, parmazán, červená řepa, vinný ocet červený, olivový olej, cukr. Řepu vaříme v osolené vodě se lžící octa asi 50 minut doměkka. Oloupeme ji, nakrájíme na tenké plátky a dáme marinovat do zálivky z olivového oleje, 1 lžice červeného vinného octa, cukru, tymiánu. Řádně osolíme a opepříme. Necháme v chladničce aspoň 1 hodinu, ale klidně i přes noc. Na středním plameni na části másla opékáme pokrájené houby asi 3–4 minuty. Vyjmeme, do hrnce dáme zbytek másla, cibuli, česnek a opékáme asi 3 minuty. Vsypeme rýži a mícháme ještě minutu. Zalijeme vývarem a počkáme, až se odpaří. Na vedlejším hořáku necháme zvolna bublat vývar. Po jedné sběrače ho přiléváme, stále mícháme, a když se vstřebá, přilijeme další. Po 15–20 minutách by měla být rýže hotová, ale na skus pevná. Vmícháme tymián a opečené houby. Osolíme a opepříme. Rizoto prokládáme okapanými kolečky marinované řepy. Pokapeme marinádou z řepy a olivovým olejem. Ozdobíme je rukolou a hoblinkami parmazánu.

Fazolové brownies s banánem a čokoládou

Suroviny: máslo, čokoláda na vaření, šlehačka, fazole červená, banán, vejce, med, prášek do pečiva, skořice, kokos, kakao.

Banán rozmačkáme a promícháme s vejcem. Přidáme ostatní suroviny a důkladně rozmělníme tyčovým mixérem. Kompaktní těsto vlijeme do vymazané a kokosem vysypané formy a pečeme na 160 °C asi 25 minut. Hotové těsto je na povrchu mírně popraskané, krájíme až po vychladnutí. Rozpustíme máslo, vmícháme šlehačku a čokoládu a nalijeme na brownies. Nakrájíme porce a zdobíme ovocem.



JAKUB KRAUS MUŽ ROKU 2015

V loňském roce Jakub Kraus zvítězil v soutěži Muž roku. Zabodoval na prestižní soutěži Mister International na Filipínách, umístil na pátém místě! Tento fešák od té doby v péči o své tělo nepolevil a jak se zdá, tak ještě víc narostl. Pracuje jako fitness trenér, je tváří společnosti Nutrend a s přítelkyní provozují krabičkové diety.

Text: redakce AG FOODS, Foto: archiv NUTREND

V roce 2015 jste se stal Mužem roku. Co bylo podnětem přihlásit se?

Nejprve bych rád pozdravil všechny čtenářky a čtenáře. Musím přiznat, že do soutěže mě přihlásily moje kamarádky, takže je to celé jejich „vina“ 😊

Byla třeba nějaká příprava?

Snažil jsem se co nejvíce přiblížit trendu, jak vítězové vypadali v minulých letech a stravou a cvičením jsem zhubnul pět kilo. Soutěž není jen o vzhledu, hodnotí se i osobnost soutěžících, s tím toho ale moc nezmůžete. Nejlepší je, když si na nic nehrajete a chováte se přirozeně.

Následoval další úspěch. V prestižní soutěži Mister International na Filipínách jste získal krásné 5. místo. V čem se mezinárodní soutěž liší od té domácí?

Soutěž Muž roku probíhala několik měsíců, v nichž jsme se účastnili různých akcí jako tisková konference, soustředění, módní přehlídky a potom samotné finále. Na Filipínách bylo vše nahuštěno do čtrnácti dní. Bylo to náročné po psychické i fyzické stránce, málo spánku, časté přejezdy a hektický program. Ale zážitek to byl skvělý a neopakovatelný!

A vaše NEJ z Filipín a soutěže?

Bylo úžasné poznat odlišnou kulturu jak hostitelské země, tak prostřednictvím ostatních soutěžících i zvyky a chování národů celého světa. Mister International je největší soutěží svého druhu, o titul se ucházelo 36 mužů a s většinou jsme si velmi dobře sedli. Atmosféra byla po celou dobu skvělá, což je rozdíl oproti ženským soutěžím krásy, kde mezi děvčaty panuje často až nenávisť. Filipinci soutěže krásy milují, takže jsme těch čtrnáct dní byli jako rockové hvězdy. Všude byly davy fanoušků, měli jsme svoji ochranku, prostě něco neuvěřitelného.

V čem se úspěchy projeví ve vašem životě? Jaký byl život před soutěžemi a po nich?

Více se teď objevuji v médiích, dostávám pozvánky na různé akce a také pracovní nabídky na přehlídky nebo reklamy. Svou tvář mohu také podpořit různé charitativní projekty, za což jsem moc rád, člověk by neměl jen brát, ale naučit se i dávat zpět tam, kde je to potřeba.

Při pohledu na vaše vyrýsované tělo je zřejmé, že v posilovně trávíte hodně času. Jak vypadá váš běžný den?

Vstávám kolem šesté, od sedmi mám první klienty ve fitku a pak další a další až do oběda. Poté se začínám věnovat své firmě. Momentálně rozjíždíme expanzi do velkých měst mimo Prahu a někdy se do práce tak ponořím, že jdu spát až třeba ve dvě ráno. I přes tento šilný režim ale nezapomínám na různé sportovní aktivity. Minimálně pětkrát týdně si hodinu aktivního odpočinku dopřeju. Nejvíce cvičím v posilovně, kterou doplňuji během, jízdou na kolečkových bruslích nebo squashem. Postavu ale stejně nejvíce ovlivňuje strava a tu mám díky své firmě kvalitní a stále při ruce.

I s přítelkyní Evou jste tvářemi společnosti NUTREND. Jaký je váš vztah k doplňkům výživy a které nejčastěji používáte?

Spolupráce s firmou Nutrend si velmi vážíme, patří mezi absolutní špičku ve svém oboru! Ráno začínám pravidelnou dávkou multivitaminů, antioxidantů a multiminerálů. Jako snad každý pravidelný návštěvník fitness centra používám proteinové nápoje a aminokyseliny BCAA na regeneraci a výživu svalů,



krabičková dieta Vitalbox je vhodná pro všechny.

Medailonek Jakuba Krause

- **Věk:** 27 (1989)
- **Znamení:** Rak
- **Přítelkyně:** nejlepší ☺
- **Vzdělání:** Vysoká škola ekonomická
- **Povolání:** Podnikatel, fitness trenér
- **Záliby:** Cestování, sport všeho druhu
- **Úspěchy:** Muž roku 2015, 5. místo na Mister International 2015, jeden z nejvyhledávanějších osobních trenérů v Praze

to je naprostý základ. Hodně také využívám širokou škálu spalovačů tuku v čele s produktem FEVER a moc mi chutnají carnitinové nápoje. Bezkonkurenční jsou i proteinové tyčinky.

S přítelkyní jste oba úspěšní osobní fitness trenéři. Kdo jsou nejčastěji vaši klienti a s čím se potýkají?

U našich klientů často platí, že si nás vyhlédnou jako motivaci, které by se chtěli přiblížit. Přirozeně tedy já více trénuji muže a Evička ženy, ale máme i hodně klientů, o které pečujeme střídavě. To je výhoda toho, že pracujeme ve stejném fitness centru. Klienti nejčastěji chodí s požadavky na redukci tuku a vytvarování postavy. Muži mají často požadavek i na nabrání svalové hmoty. Tréninkem to u nás ale nekončí. Vždy se s klienty bavíme o správném nastavení jídelníčku a vhodných sportovních doplňcích, které jejich snažení dokáží podpořit.

Krásnou, zpevněnou postavu by chtělo mít hodně lidí. Je zapotřebí úsilí, trpělivost... Co je podle vás nejdůležitější k tomu, aby člověk uspěl a dosáhl svého cíle?

Nejdůležitější je vnitřní motivace, disciplína a výdrž. Člověk musí sám chtít, musí si najít takovou motivaci, která ho požene dopředu a pomůže mu překonávat krizové momenty jako chuť na nezdravé dobroty nebo naopak nechut jít trénovat. Jakmile uvidí první výsledky, většinou se do toho obuje ještě více. Důležité je nevzdávat to!



Jakub zabodoval i na prestižní soutěži Mister International na Filipínách. Byl pátý.

Poskytujete také fitness krabičkovou dietu Vitalbox. V čem spočívá její význam?

Klient se za pár týdnů naučí, jak by měla skladba zdravého menu vypadat a zjistí, že to nemusí být nuda a stále stejné jídlo dokola a bez chuti. Pak už si stravu může chystat sám, ale je pravda, že máme spoustu dlouhodobých klientů, kteří mají s našimi krabičkami skvělé výsledky a např. z časových důvodů si jídlo sami připravovat nechtějí.

„Důležité je nevzdávat to!“

Pro koho je určená a jak funguje?

Naše krabičková dieta je určena pro všechny, kteří chtějí jíst zdravě a cítit se lépe. Není jen pro fitness maniačky, ale opravdu pro každého. Samozřejmě, že pravidelný pohyb výsledky urychluje a umocňuje, není to ale podmínkou. Krabičky nastavujeme individuálně tak, aby fungovaly na každého.

Našimi čtenářkami a čtenáři jsou vedoucí a kuchařky hromadného stravování ve školních kuchyních, domovech pro seniory... Podívejme se na problematiku stravování obecně, jaké jsou dle vás největší stravovací hříchy jednotlivců? Lze to nějak ovlivnit, podchytit?

Spousta lidí o své stravě moc nepřemýšlí a třeba ani neví, že si dávají něco nezdravého, po čem se přibere. Není totiž vše zlato, co se třpytí a ne vše s nápisem „fitness“ nebo „diet“ je tělu prospěšné. Dalším klasickým vzorcem je držení režimu přes den a provozování tzv. bílého sexu po večerech. Tím se myslí bezhlavé vyjídání ledničky. ☺ Velkým nešvarem je také alkohol, už dvě deci bílého vína každý večer vám vaše snažení pořádně nabourají, to je fakt!

➤ Krabičková dieta je vhodná pro každého. Se správným pohybem se pak výsledky dostaví velmi brzy. ➤

Kdybyste mohl dát čtenářkám pár tipů, jak se dát do formy.

Základem je určitě minimum proheřků v životosprávě a pak zařazení pohybových aktivit adekvátních kondici a zdravotnímu stavu. Je potřeba si vše plánovat, o všem dopředu přemýšlet a čas na pohyb i přípravu jídla si vytvářet. To, že nemám na něco čas, je jen výmluva. Vše je o prioritách.

Na co si dát pozor při práci ve stoje?

Abyste minimalizovali zdravotní potíže, snažte se myslet na vzpřímený postoj těla a investujte do kvalitní obuvi!

Oba se věnujete zdravému životnímu stylu, máte také nějaké hříchy a zlovyky?

To víte, že máme. ☺ Jednou za čas si naplánujeme tzv. cheat day neboli prasečí den, kdy jdou všechna pravidla stravování stranou a dáme si naprosto vše, na co máme chuť. Většinou to bývá pizza a potom zmrzlina a čokoláda. Evča si dopřeje také chipsy.



Charismatictí finalisté loňského ročníku Muž roku

Pokud vám zůstane volný čas, jak jej trávíte?

Milujeme cestování, takže několikrát do roka vyrazíme do zahraničí. Letos to bude spojeno hlavně se soutěžením v Bikiny Fitness, na kterých bude Eva závodit. V plánu je Rusko a Španělsko, konkrétně Barcelona, tam se moc těšíme.

Závěrem nám prozradte plány do budoucna?

Chci dostat naši krabičkovou dietu do co nejvíce měst v České republice, to je můj největší pracovní cíl. V té osobní rovině se s Evičkou začínáme poohlížet po vlastním bydlení a čím dál tím častěji mluvíme i o založení rodiny, čekají nás tedy snad jen příjemné starosti. ☺

Překvapivě dost lidí se mě ptá, jestli budu opět soutěžit v Muži roku, není to ale jako např. v atletice, kde svoje vítězství můžete obhájit. Tady je každý rok jiná finálová dvanáctka, takže musím dát šanci i jiným. ☺

Děkujeme za rozhovor.

inzerce



AtrAktiv Tea je novou wellness čajovou řadou Biogena.

Snoubí se v ní **pravé čaje s bylinami a ovocnými tóny**. Tyto wellness čaje dodají tělu přesně to, co v té chvíli potřebuje.

DÝCHAT ZNAMENÁ ŽÍT

Dech nás provází celý život. S prvním nádechem se rodíme a po posledním umíráme. Každá buňka našeho těla je na něm závislá. Přivádí k nim životadárny kyslík, nutný pro jejich správné fungování. V bdělém stavu se perioda nádechu a výdechu opakuje přibližně dvanáctkrát, ve spánku se pak snižuje asi o polovinu. Za celý den se tak nadechneme nejméně třináct tisíc krát! To je vysoké číslo. Umíme ale dýchat správně?

Text: Mgr. Věra Robotková, Foto: archiv AG FOODS

Zhluboka dýchat!

Jako děti jsme uměním správného dýchání vládli zcela přirozeně. Připomeňme si jej pohledem na malé miminko. Při nádechu se mu pohybuje břicho, hrudník, bránice, ale ramena ne. A jak dýchají dospělí? Zhluboka se nadechněte, nejlépe, jak to zvládnete a podívejte se na sebe do zrcadla. Co se pohybuje? Většinou zvedneme ramena, horní část hrudníku roztáhneme a břicho vtáhneme dovnitř. Máme totiž ve zvyku dýchat jen do horní poloviny plic, tzv. hrudním či ještě mělčím tj. podklíčkovým dýcháním. Tím, že nedýcháme do dolní poloviny plic a nevyužíváme bránice, se připravujeme o účinky hlubokého, přirozeného dýchání a naše buňky i mozek ochuzujeme o tolik potřebné palivo = kyslík. Rychlost a hloubka dechu určitě závisí na mnoha faktorech, našem duševním stavu i fyzické námaze. Jinak dýcháme při běhu, spinningu, v práci, ve stresu či před usnutím.

Objem přijatého vzduchu by měl ideálně odpovídat kapacitě našich plic (5000 ml), my však při povrchním dýchání vdechneme jen půl litru! Málo, že?

> Pokud se naučíte dýchat hluboce, zvýšíte si množství energie a elánu, který budete cítit. Kromě toho se vám podstatnělepší paměť. <

Plnohodnotné brániční dýchání

Velké množství lidí, zejména žen, nepoužívá nejdůležitější dýchací sval, kterým je bránice. Takzvané **břišní** neboli **brániční dýchání** nám zabezpečí plnohodnotnou nádechovou i výdechovou fázi

dýchacího cyklu. Malé děti je přirozeně používají, ale my v dospělosti na něj musíme vědomě myslet. Lékaři odhadují, že až 75 procent lidí neumí dýchat správně. Řada výzkumů prokázala, že dýchání bránicí **prospívá** zdraví a navozuje pocit klidu.

Hluboký nádech a výdech může být tak příjemným a očišťujícím zážitkem, že je to až neuvěřitelné. Jakmile jednou zažijete uvolňující moc hlubokého, přitom však klidného dechu, překvapí vás, jak dýchání ovlivňuje nejen naše tělesné pochody, ale i stav mysli, náladu a pocity. Může to být částečně i tím, že dýcháme-li zhluboka, vylučuje naše tělo endorfiny, hormony štěstí. Velkou výhodou dechu je to, že ho máme stále u sebe.

Co špatné dýchání způsobuje?

Začneme obyčejnou únavou. Celé tělo, všechny svaly, orgány a zejména náš mozek potřebují ke správné funkci dostatek kyslíku. A pokud žijete ve vysokém tempu a musíte stihnout mnohdy i několik věcí najednou... máte ho jednoduše nedostatek. Ráno vyskočíte z postele, ne úplně dobře vyspali a hned někam pospícháte. Od rána jste ve stresu, pod tlakem a v napětí. To způsobí, že zatínáte svaly a zadržujete dech, jako při zvedání těžkého břemena. Dýcháte mělce, trpíte nedostatkem kyslíku. A pokud jste pod velkým tlakem problémů a starostí, svíráte svalstvo i v noci. Nedýcháte pořádně ani v noci a problémy se zvětšují. Toto téměř permanentní napětí způsobuje hypoxii, jež se projeví na trvalé únavě, apatii, špatné náladě, chuti do života, ztrátě paměti, zhoršeném metabolismu...

Umění přirozeného dechu

Pokud se naučíte dýchat hluboce, zvýšíte si množství energie a elánu, který budete cítit. Kromě toho se vám podstatnělepší paměť. Daleko lépe „vám to bude zapalovat“, zlepší se vaše nálada, psychická pohoda. Uvolníte napjaté svaly, zlepšíte metabolismus, budete výrazně vyrovnanější. Ale nejen to. Naše dýchání je ovlivňováno nejen zvykem, ale i špatným držetím těla. I zcela nepatrné poklesnutí ramen zmenšuje celkový objem hrudníku a nutí nás dýchat jen jeho nejhořejší částí, bez účasti žeber a bránice.

Bránice - nejdůležitější respirační sval

Většina lidí má jen velmi mlhavou představu o tom, co to bránice je. Tato svalovo-šlachová blána odděluje orgány hrudního koše a břicha. Má kupolovitý tvar a je důležitým dýchacím svalem. Při pohledu zepředu vypadá bránice jako klenba spojená svalovými vlákny se žebry. Rytmičké stahování a roztahování bránice je



Nejlépe se brániční dýchání natrénuje vleže.

pro zdravé dýchání (a tedy celkové zdraví) nesmírně podstatné. Při nadechování se bránice stahuje a klesá dolů k břišním orgánům, zatímco mezižebří svaly rozšiřují hrudní koš. Tento pohyb vytváří částečné vakuum, které saje vzduch do plic. Když se plně nadechneme, bránice zdvojnásobí až ztrojnásobí rozsah pohybu, takže přímo či nepřímo masíruje žaludek, slinivku břišní, játra, ledviny a střeva. I nepatrný pohyb bránice dolů podstatně zvyšuje obsah vzduchu v plicích. Každému milimetru bráničního roztažení odpovídá zvýšení obsahu vzduchu v plicích o 250 až 300 mililitrů! Při vydechování se bránice zvedá vzhůru a pomáhá vytlačovat vzduch z plic.

Vyzkoušejte si to!

Funkci bránice lze pěkně pozorovat, když se smějeme nebo zíváme. Udělejte si ze smíchu a zívání malé příjemné cvičení. Pozorujte své tělo a buďte bdělí. Nejlépe se brániční dýchání natrénuje vleže, kdy si položíte jednu ruku na horní část břicha a druhou ruku na hrudník. Při správném bráničním dýchání by měl hrudník zůstat téměř nehybný. Pracujete s břichem, kdy se do něho zhluboka nadechnete, o trochu více než obvykle, a poté ho necháte dlouze a plynule klesat. Nebo si dejte ruce do pasu,

Jak se dostat rychle do pohody?

Na chvíli si stoupněte, nohy na šířku ramen, zatněte pěsti, nadechněte se, nohy zatlačte do země tak, aby jim veškerá tíha a vztek odešly.

nadechněte se do rukou a snažte se ruce nádechem přetlačit, současně nevyšpulit břicho ven, ale do strany a do země tedy nádech směřovat do spodní části zad. Pod všemi prsty bychom měli cítit pevnost. S výdechem se v pase zúžíte a pod všemi prsty budete pořád pevní.

Řada výzkumů prokázala, že dýchání brání prospívá zdraví a navozuje pocit klidu.

Dech je mocný nástroj

Naučíte-li se správně, tedy přirozeně dýchat, máte ve svých rukou účinnou transformující sílu. Dýchání je nejrýchlejší, nejlevnější a neúčinnější cestou k nalezení klidu ve chvílích napětí, vyrovnaní se s tlaky okolí a zlepšení našeho celkového zdravotního stavu a pocitu tělesné a duševní pohody. A pokud vnímáte proces dýchání i trochu metaforicky, může vám navíc ukazovat, jak se zbavit starého (ve výdechu) a otevřít se novému (v nádechu).

Dech ve východních kulturách

Důležitost dýchání si uvědomují východní kultury a věnují mu velkou pozornost. V tradiční čínské medicíně jsou plíce druhý nejhlavnější orgán (celkem jich je pět). Patří k prvku kov a jeho ročním obdobím je podzim, kdy v přírodě převládá čchi (energie) kovu. Plíce mají v té době nejsilnější čchi. V této době jsou náchylnější ke zranění, a to zejména suchostí, kterou způsobuje vysychání jinových, tj. tekutých složek v plicích a následný suchý kašel, vysychání pleti, sucho v ústech a nosu, atd. Vysušování plic díky středoevropskému podnebí s podzimní sychravostí není tak závažné, ale i tak je dobré stav plic sledovat. Najdeme dost jiných vlivů: silný vítr, klimatizace, ústřední topení, kouř z cigaret atp.

U osob s prázdnotou jangu je nutno zahřívát a posilovat jang před nadcházející zimou, takže je dobré se vyhnout potravinám chladného typu, v jídle užívat zahřívající, lehce pálivé koření, jako jsou: zázvor, kari, hořčice, skořice, fenykl atd. Dbát na dostatek bílkovin, at už rostlinných, nebo živočišných v lehce stravitelné podobě.

Elixír na posílení plic podle čínské medicíny

Suroviny:

50 g ječného sladu
50 g vlašských ořechů
10 g zázvoru

Příprava: Zázvor pokrájejte na malé kousky. Do mixéru vložte všechny ingredience a rozmixujte. Výslednou směs uložte do ledničky. Ráno a večer užívejte po jedné lžici zapíjené sklenicí teplé až horké vody. Elixír posiluje prvek kovu a díky své příjemné chuti je vhodný i pro děti.

Jak na plný jógový dech?

Také oblíbená jóga obsahuje celý systém dechových technik. Základní z nich je tzv. plný jógový dech. Vyzkoušejte si ho sami doma nebo zajděte na nejbližší lekci, kde vás lektorka s plným jógovým dechem seznámí a správně navede. Nádech i výdech je vždy nosem! Plný jógový dech lze rozdělit na tři části: na dech břišní, hrudní a podklíčkový. Nejvíce vzduchu pojme břišní oblast (asi 60%), o něco méně hrudní (30 %) a nejméně podklíčková oblast (10 %). Při nádechu se postupuje od břišního, přes hrudní až k podklíčkovému. U výdechu se přístupy liší. Tato nejednotnost je dána polohou těla. V leže se zpravidla vydechuje od břišní části, naopak ve vzpřímené poloze tzn. v sedě, začínáme výdech od podklíčkové oblasti.

Štíhlejší pas jako bonus

Správné dýchání napomůže i vaší snaze o štíhlejší postavu. Aktivování příčného břišního svalu, u kterého je zapotřebí právě správné dýchání, pomůže zúžit pas i křivky. Působí totiž jako jakýsi „vnitřní opasek“. Když bude pevný a stabilní, bude takové i vaše břicho. Vědět, jak správně dýchat ještě neznamená, že správně dýcháte. Jen opakování z vás udělá mistry vlastního dechu. Naučte se plný (jogový) nádech s využitím celé kapacity plic a trénujte každý den několik opakování. Stojí to za to. Vždyť dýchání je váš nejčastější pohyb, nejpřirozenější schopnost a nezákladnější potřeba, bez níž přežijete sotva pár minut.



PODZIMNÍ POVÍDÁNÍ

Zeptali jsme se v Libereckém kraji.

Představujeme zákazníci obchodního zástupce Tomáše Valo.

ŠJ při MŠ Kamenický Šenov

Vedoucí stravování: Hana Rusová

Strávníci: 500–520 obědů

Personál: 1 vedoucí, 2 kuchařky, 4 pomocnice

Podzim pro mě znamená práci na zahradě. **Ve volném čase** ráda zahradničím a jezdím po výletech.

Tip na výlet v okolí: Panská skála, Sněžník, rozhledny.

Největší radost z poslední doby mi dělají vnoučata.

Nejraději si v jídelně povídáme o rodině a chlapech :).

V naší školní jídelně bychom rádi měli ještě jeden malý konvektomat, ten by se nám hodil.

Představte nám, prosím, vaši jídelnu.

Počet strávníků se nám pohybuje kolem 500–520, je nás tady sedm a jídla vaříme dvě.

Jaké máte vybavení jídelny, co vám práci usnadňuje?

Vybavení jídelny máme dobré a v práci nám nejvíce pomáhá jeden velký konvektomat.

Došlo v poslední době k nějakým výraznějším změnám, ať už po stránce organizační nebo technologické?

Máme nové lepší zařízení, které jsme dříve neměli. Nyní máme kuchyň dobře vybavenou.

Spolupracujete se školkou na tematických akcích?

Třeba Halloween, kterému přizpůsobujeme oběd.

S čím se nejvíce potýkáte a co byste uvítali?

Uvítali bychom, kdyby paní učitelky více propagovaly jídla, která zde ve školní jídelně vaříme.

Proč?

Protože když například samy řeknou, že jim něco nechutná. Děti to poté opakují a pak to také nechťejí.

Jaké jsou reakce rodičů na jídelniček?

Většinou, když se jim něco nelíbí, tak se sami ozvou. Někteří spokojeni jsou, jiní ne, jako všude.

Jaké jste měli nejzajímavější dětské reakce na jídelniček?

Nejraději jsou, když dostanou smažený sýr. Ten mají rádi.

Jak dlouho s naší firmou spolupracujete a v čem je pro vás spolupráce přínosem?

Spolupracujeme nejméně 12 let. Přínosem je, že mohu sledovat novinky a receptury.

Letos v srpnu proběhla soutěž O nejlepší školní oběd. Jaký má podle vás soutěž smysl a přihlásili jste se?

My jsme se nepřihlásili, ale myslím si, že smysl to má.

Co z našeho sortimentu dětem nejvíce chutná?

Nápoje, jazyčky, cereálie - to bereme ve škole opravdu hodně.

Co vám v nabídce chybí? O co bychom mohli sortiment rozšířit?

Možná nějaké doplňky jako jsou těstoviny, kuskus. Spíše suroviny, ze kterých se vaří.

Které rubriky čtete v magazínu Hrníček? Co byste uvítali?

Nové recepty a suroviny si pročítám. Možná bychom uvítali ještě více receptů.

Jaký je oblíbený recept vaší jídelny?

Kuřecí řízek s bramborovou kaší a míchaný kompot.

Paní Haně Rusové (která odešla do zaslouženého důchodu) patří velké poděkování a přání mnoha klidných let prožitých ve zdraví. Na pozici ji střídá paní Lenka Slavičková (na fotce druhá zleva).

ŠJ při MŠ Kamenický Šenov

Hana Rusová (třetí zprava) a kolektiv



ASOCIACE ZŘIZOVATELŮ ŠJ

Asociace zřizovatelů je poměrně mladá organizace, která sdružuje odborníky v oblasti výživy, školské legislativy a školského managementu. V rámci své činnosti podporuje rozvoj této oblasti, napomáhá šíření dobré praxe a výměnu zkušeností. Současně zajišťuje vzdělávání svých členů, organizuje odborná školení pro ředitele škol a školských zařízení a pro pracovníky zařízení školního stravování.

Foto: archiv AG FOODS, www.az-skolnijidelny.cz

Zeptali jsme se jejího místopředsedy Mgr. Daniela Štěpána.

Vážený pane místopředsedo, Asociace zřizovatelů školních jídelen, z. s. je mladá organizace, můžete nám přiblížit vaše začátky a důvody, které vás vedly k zájmu o tuto problematiku?

V minulém volebním období jsem zastával funkci místostarosty na Praze 7 a o problematiku školního stravování jsem se velmi intenzivně zajímal – v té době z pozice zřizovatele. Dotazníkové šetření, které vedla paní doktorka Cajthamlová, bylo startovním můstkem pro naše další rozhodnutí – rozloučili jsme se na naší městské části s automaty ve školách a založili jsme obědové konto pro děti, které nechodily na obědy z finančních důvodů.



Mgr. Daniel Štěpán -
místopředseda Asociace
zřizovatelů

Já osobně jsem celiak a tudíž jsem taky problémy rodičů dětí s potřebou dietní úpravy stravy vnímal intenzivně. Z tohoto důvodu jsem v roce 2013 inicioval na MŠMT jednání ohledně možnosti novelizace vyhlášky o školním stravování, která by umožnila školním jídelnám dietní stravu připravovat. Více o naší

předcházející činnosti je možné se dočíst na našich webových stránkách ve článku: „Důvody k pomalu rodičům se optimismu“.

Jaké jsou vize AZŠJ?

Decentralizace školního stravování, roztržitost chápání vyhlášky o školním stravování - především tolik zatracovaného spotřebního koše a informací v oblasti, jakosti a kvality pokrmů a stejně tak individuálních výkladů správné výrobní praxe personálu školních jídelen a vedoucích kuchyní, způsobuje dehonestaci tak zásadní služby jakou školní stravování je. Naší vizí je ve spolupráci se zřizovateli a řediteli škol a školských zařízení vrátit školním jídelnám důstojné postavení ve společnosti, které jim, dle našeho názoru, právem náleží.

Naší hlavní výzvou je zachránit léty osvědčený, unikátní systém školního stravování.

V čem spatřuje vaše hlavní výzvy?

Situace v oblasti školního stravování je velmi komplikovaná. Hlavní příčiny tohoto stavu vidíme:

- v nejednotnosti názoru odborníků a opatrného vyjádření Ministerstva zdravotnictví k otázkám potřeby aktualizace výživových norem pro školní stravování,
- v zásahu různých zájmových skupin do této oblasti, které se do školních jídelen dostávají pod rouškou řešení nějakého problému (v současné době je velmi moderní např. boj proti obezitě),
- v rozdělování potravin na zdravé a nezdravé, v přehnaném a mnohdy až chorobném důrazu na identifikaci a konzumaci těch zdravých, medializace a dehonestování těch, kteří nejedou v tomto zdravém proudu,
- v personálním zabezpečení školních jídelen. Mám na mysli především špatné finanční ohodnocení pracovníků (plánované 5% navýšení při současném finančním ohodnocení dle nás tento problém neřeší, dále ve školních jídelnách je z důvodu finančních úspor často stanoven nižší počet pracovníků, než kolik by jich tam na výkon náleželo a je velmi smutné, ale bohužel ne ojedinělé, stále se vyskytují zaměstnavatelé, kteří pracovníky školních jídelen zaměstnávají dobu určitou a o prázdninách šupajdy na pracák. Sehnat za těchto podmínek (můžeme říct téměř šikanózních podmínek) pracovníky do školních jídelen je v mnoha regionech nadlidský úkol.

Tato situace vede k nebyvalým tlakům médií, veřejnosti a rodičů na školní stravování. V konečné fázi na tuto nejednotnost doplácí pracovníci školních jídelen, kteří se formují do názorových táborů v závislosti na síle přesvědčovacích metod. A k čemu to všechno vede? Velká řada zřizovatelů nechce řešit a čelit jednotlivým nátlakovým skupinám a buď se již rozhodla, nebo se rozhoduje vyřešit školní stravování prostřednictvím soukromých firem. Takže naší hlavní výzvou je zachránit tento léty osvědčený, unikátní systém.

Existuje vůbec nějaké řešení?

V současné době je to tak, že školy ve snaze dokázat jak jsou skvělé a jak dbají o zdraví svých svěřenců, pořádají hon na různé certifikáty. Především je tedy nutné, aby státní instituce nastavily systém jednotného garantovaného hodnotícího systému, definovaného jasnými, transparentními kritérii, který by byl nositelem důvěryhodné, komplexní a aktuální informace o vzdělávací instituci.

**Předsedkyně
AZŠJ, z. s. je
MUDr. Kateřina
Cajthamlová**



MUDr. Kateřina Cajthamlová

lékařka – internistka, systematická terapeutka a poradkyně zdravotního životního stylu, 10 let pracovala na lůžkovém oddělení a 4 roky na ambulanci nemocnice na Homolce, 15 let má soukromou praxi

Vize: Pojďme obnovit to, co dělalo z našich školních jídelen vzorový systém pro mnohé země světa. To znamená především soustavnou metodickou podporu, která může pomoci jak ve zlepšení stravovacích služeb, tak při zvyšování kvality personálu. Nejde o žádné plánované hospodářství. Cílem je, aby byly naše školní jídelny samostatně iniciativní a kreativní. Aby věděly, co dělají; aby to dělaly co nejlépe a aby v nich pracovaly odborně vzdělaní a v dobrém slova smyslu angažovaní lidé, kterým přeci není jedno, co jejich strážníci jedí. A proto je třeba vyzdvihnout poctivou a náročnou práci kuchařek a hospodářek v očích dětí, kantorů i veřejnosti.

PODZIMNÍ MENU

Nadcházející podzimní období s sebou přináší nejen pestré barvy, spadané listí a sychravé počasí. Je to především doba sklizně, kdy nám příroda vydává to nejlepší ze svých pokladů. Inspirujte se našimi recepty a vyzkoušejte netradiční kaštanovou polévku, dýňové ravioli a jako sladkou tečku si vychutnejte jablka v županu.

Foto a text: archiv Tescoma

Soutěž: Pro vaše pečení

Štědrá houbařská sezóna je za námi, zašlete nám Váš osvědčený **houbový recept** a za odměnu získáte **100% AG Cacao Exclusive**.

Recepty zasílejte do 30. 11. 2016 na adresu redakce@agfoods.eu nebo Redakce AG FOODS, Košíkov 72, Velká Bíteš 595 01.

Dýňové ravioli



Kaštanová polévka s jablky a petrželovými lupínky

V kastrolu rozehejte olej, přidejte očistěnou na kostky nakrájenou petržel, cibuli, brambor a jablko. Restujte na mírném ohni cca 5 minut. Poté přidejte kaštiny, zalijte vývarem, okořeňte tymiánem a polovinou dávky bezinkové šťávy. Přiveďte k varu, snižte teplotu a vařte přibližně 20 minut. Připravte si petrželové lupínky. Nejdříve předehřejte troubu na 160 °C. Nakrájejte zbylou petržel na velmi tenké plátky. Ty pak v misce smíchejte s bezinkovou šťávou, olejem a tymiánem. Vložte na plech a pečte cca 30 minut dokrupava. Mezitím provařenou polévku rozmixujte dohladka a dle potřeby přilijte vývar a zjemněte smetanou. Rozmixovanou polévku přecedte přes jemné sítko. Podávejte v hlubokém talíři s pečenými petrželovými lupínky, sezamovým olejem, smetanou a tymiánovými listy.

Suroviny: 50 g olivového oleje

- 450 g petržele ■ 2 cibule
- 1 jablko ■ 1 brambor
- 150 g jedlých vařených kaštanů ■ 1 l zeleninového nebo kuřecího vývaru
- 1 lžice čerstvého tymiánu
- 1 dl bezinkové šťávy
- 2 dl smetany ■ 1 lžice sezamového oleje

Dýňové ravioli

Z mouky, vajec, vody a špetky soli připravte hladké těsto, které nechte zabalené hodinu odpočinout v lednici.

- Suroviny:** 300 g dýně
- 200 g hladké mouky „00“ ■ 100 g ricotty
 - 50 g listového špenátu
 - 30 ml vody ■ 10 ml olivového oleje ■ 2 vejce
 - lístky šalvěje

Na omáčku: 20 g hladké mouky ■ 20 g dýňového pyré ■ sůl ■ pepř

Dýni nakrájejte na malé kostky, dejte na rozpálenou pánev, přidejte lístky šalvěje, osolte, opepřete a opečte doměkka. Třetinu dýňových kostek rozmixujte se lžící smetany na pyré a dejte stranou. Omáčka: Rozpuštěné máslo zaprašte moukou, krátce orestujte a zalijte vývarem. Přidejte dýňové pyré, 10 minut provařte a zjemněte smetanou. Ricottu smíchejte se lžící dýňového pyré a menší částí špenátu. Těsto rozválejte na tenký plát a rozdělte jej na poloviny. Na jednu polovinu dejte náplň pro 5 ravioli a okolo náplně potřete těsto vodou, aby se lépe spojilo. Přeložte druhou polovinou, vykrojte 5 ks ravioli a okraje důkladně přimáčkněte vidličkou. Zbylý špenát nechte zavadnout na pánvi s kouskem másla, osolte a opepřete a přidejte orestovanou dýni. Ravioli vařte v osolené vodě cca 10 min., před podáváním zakápněte

olivovým olejem. Na dýňové pyré položte dýňové kostky se špenátem a na ně ravioli, kterou přelijte dýňovou omáčkou.

Jablka v županu s kardamomovou omáčkou

Omytá jablka oloupejte a vykrojte jádřince. Listové těsto vyválejte na tenký plát (asi 2 mm) a rozdělte na čtverce. Do středu každého čtverce dejte část drcených ořechů s piškoty, na ně položte jablka a posypte cukrem. V míse smíchejte zbytek ořechů se skořicovým cukrem, přidejte cukr krupici, brusinky, malinový džem a nastrouhanou citronovou kůru. Směs naplňte střed jablek až po okraj. Naplněné jablko do listového těsta zabalte, cípy těsta dobře spojte, potřete rozšlehaným vejcem a pečte v troubě při 190 °C dozlatova. Smíchejte smetanu, mléko a rozdrčený kardamom, přiveďte k varu a odstavte.

Žloutky a cukr vyšlehejte dohladka, přidejte k horkému mléku se smetanou a kardamomem a míchejte na mírném ohni do zhoustnutí. Přecedte a podávejte.

Recepty našich čtenářů
Děkujeme za zaslání recepty na netradiční dipy a omáčky ke grilovaným masům a zelenině. Za odměnu všichni získávají dva ranní čajové speciály Majestic Tea.

Grilovací omáčka

Suroviny: 2–3 lžice přepuštěného másla, 2 šalotky nadrobno nakrájené, 2 lžice rajčatového protlaku, 2–3 lžice třtinového cukru, 2 špetky mletého zázvoru, 1 špetka mletého nového koření, 1 lžička hořčice, 2 lžičky octa balsamico, 2 lžice worchesterové omáčky, 1 lžice citronové šťávy, 1–2 lžice kečupu, 1 lžice medu, sůl, mletý černý pepř, 120 ml vývaru

V pánvi rozehejeme přepuštěné máslo, vospeme nadrobno nakrájené šalotky a dozlatova osmažíme. Přidáme rajčatový protlak a zbylé suroviny, kromě vývaru. Vše krátce orestujeme a zalijeme vývarem nebo vodou. Grilovací omáčku přivedeme zvolna k varu a vaříme dalších asi 8–10 minut.

Zdena Pospichalová, Šlapanov



Kaštanová polévka s jablky a petrželovými lupínky



Jablka v županu s kardamomovou omáčkou

LUŠTĚTE A VYHRAJTE

Kávoviny vznikly jako náhražka kávy a na rozdíl od ní jsou součástí plnohodnotného pitného režimu a patří ke zdravému životnímu stylu. V nadílce AG FOODS naleznete nový kávovinový nápoj, který je díky své příchuti oblíbený především u dětí. Vyzkoušejte: (TAJENKA).

POMŮCKA: ARY, ESQUADO, ESET, OONA, RAI	ČÁST NĚMECKA	PODDANY	2. DÍL TAJENKY	INICIÁLY FOTBALISTY KVAŠNAKA	NAROZEN ZKR.	ČÁST HRBETNÍ KŮŽE	ZMIZELÁ PRYČ	INICIÁLY MALŘE SPALY	MÍSTO NA ZPRACOVÁVÁNÍ OBILÍ	MISTROVSTVÍ EVROPY ZKR.	ZAHRADNÍ SKALKY	HRUBNOUT	
SOCIALISTA HANLIVÉ						KATEDRA TĚLESNÉ VÝCHOVY ZKR.		ZNAČKA MILIMETRU			INICIÁLY SKLADATELE DVORÁKA		
NÁHLÝ NÁPOR NEMOCI						PILNÍK		VOZKOVÝ CÍTOŠLOVCE			INC. HERČOŤKY RYGOVÉ		
ZACÍ NÁSTROJ				VEČÍREK				CHEM. ZN. RADIA			PŘEDMĚTY POSTUPNĚ SPOTŘEBY		
STARÁ POČETNÍ JEDNOTKA 60 KUSŮ				POBIDKA				AMER. ZPĚV. BOB ???			JÍŽ		
NÝRSKÝ POONIK					NAPADANA HMOTA			KRMIVA PLODINA					
					AMERICKÝ HEREC			NEPRAVDA					
						CHYBA				KOŤSKÝ VLAS NA SMYČCE			
	STARÝ TYP SKODOVÝ HVOŘ.	TL. STŘEVO LATINSKY				JMĚNO MANŽELKY CHARPLINA				PŘĚJMĚNĚ			
	ŠVĚDSKÝ AUTOMOBIL						OSRUBA			INTERNET. DEBATA			
							KRATKÉ POVÍDKY			JEDNOTKA NAPĚTÍ			
BYVALÁ CHILSKÁ MĚNA							ŽLÍČÍ					KYSELÁ POCHUTINA	MOC
ČERNÁ HOŘČICE					ZÁPOR, NABÍTA ČÁST.				VODNÍ ROSTLINA				
					CVIČEBNÍ ÚBORY				LOKNA				
NĚMECKÝ FLOZOF					AUSTRAL. TV STANICE			RIDÍČÍ					
					A PODOBNĚ ZKR.			ZVUK TROUBENÍ					
OHRAZENÝ LES					DĚLKOVÁ MÍRA					KYT			
					ČÁSTKA PENĚZ.					INICIÁLY PĚVCE BOCELLIHO			
	CEKNUTÍ	SDRUŽ. INC. PLAT. OBYV.					KMENOVÁ VLÁKNA				ČISTIČÍ PROSTŘEDEK		
		HUDEBNÍ NÁSTROJE					UŽITKOVÉ ROSTLINY				LISTNATÝ STROM		
SPZ HAVLÍČKOVÁ BRODU			BREJLOVCI					AMBALÁŽ				UZLÍK V TRANŽNĚ	OZNAČENÍ CITLIVOSTI FILMU
			HEKNUTÍ					ODLIŠNÝ NÁŘEČNĚ					
1. DÍL TAJENKY								INIC. HER. ČUŘIKOVOVÉ			BIOGRIFY		
								CELNÍ KÓD ITALIE			ZÁPOR		
STARO-EGYPTSKÁ BOHYNĚ					OMOTÁVKA					NAPLAVENINA			
ZASYKNUTÍ ML.Č.					NAJEDENÝ					ČÁST TRASY			

Tajenku spolu s vaší adresou zašlete do 9. 12. 2016 na email: redakce@agfoods.eu.

Na tři vylosované luštitelé správné odpovědi čeká horká novinka **Maxi balení wellness čajů AtrAktiv Tea.**

Všem, kteří luštili a zaslali tajenku z minulého čísla **ČTYŘ CHUTÍ: VANILKA, KAMEL, JAHODA, MALINA**, děkujeme. Tři výherci Balíčku svěžích ovocných čajů s obsahem bylin jsou: Lukáš Jasoněk, Slavkov; Pavla Báňová, Březka; Iva Nováková, Pelhřimov. Blahopřejeme!



KATALOG PRODUKTŮ



CEREÁLIE STR. 50



MILKY SHAKE STR. 22-26



CHOCOPLUS STR. 37



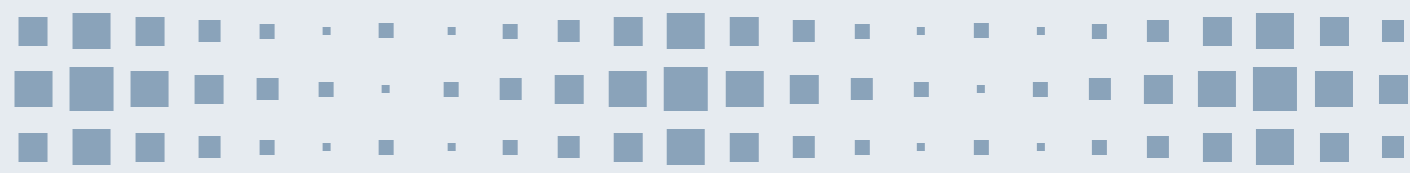
KÁVOVINY STR. 38-39



AG PYRÉ STR. 60



ČAJE STR. 30-34



Společnost AG FOODS Group a. s. je od roku 1990 specialistou na vývoj, výrobu a distribuci nápojových směsí. Nabízíme zákazníkům komplexní řešení pitných režimů a nápojového servisu.

Zajišťujeme řešení pro individuální potřeby tak odlišných skupin zákazníků jakými jsou například mateřské školy, nemocnice, bezpečnostní složky státu, provozovatelé nápojových automatů či restaurační a hotelové provozy.

Pro naše produkty je charakteristická rychlá příprava, vysoká kvalita použitých vstupních surovin, **absence konzervačních látek a syntetických barviv**.

Pro vaši lepší orientaci v katalogu uvádíme níže legendu, která vám pomůže lépe se orientovat v publikovaných informacích.

Černý čaj

Tradiční rozpustný čaj s extraktem z černého čaje, obohacený vitamínem C, s nízkou energetickou hodnotou. Čaj je možné připravit ve variantě horkého nápoje nebo jako osvěžující ledový čaj.

Příchutě:

- Broskev (ID 23041) ■ Citron (ID 23042) ■ Mandarinka (ID 23043)
- Černý rybíz (ID 23044) ■ Námořník (ID 23045) ■ Pomeranč (ID 23046)
- Jablko (ID 23047) ■ Hruška (ID 23048)

Použití:

Teplo / ledový čaj.

Hlavní přednosti:

- extrakt z černého čaje ■ nízká energetická hodnota
- vitamín C

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	200 g	10-12	50-60	50	53 Kč	61 Kč	0,88 Kč	12	ks

název produktu

doporučené použití

hlavní přednosti produktu

výčet příchutí včetně identifikačního čísla pro snazší objednávku

tabulka základních údajů o velikosti balení, ceně a záruční době

popis základních charakteristik produktu

foto produktu

logo produktu

extrakt z černého čaje

vitamín C

benefity produktu

GDA (doporučené denní množství) % doporučeného denního množství pro dospělé ve 100 ml nápoje / 100 g výrobku (založené na obsahu 2000 kcal) v denní výživě.

Fine Tea

NÁPOJE

Čaje

Rozpustné čaje

Fine Tea Černý čaj, Fine Tea Červený čaj	30
Fine Tea Zelený čaj	31
Fine Tea Růžový čaj, Červený čaj Mango / jablko	32
Čaj s příchutí bylin, Neslazený čaj	33

Nálevové čaje

Agtivitea	34
-----------	----

Džusy

100% džus Happy Day	35
---------------------	----

Mošty

100% mošty	35
------------	----

Kakaa a kakaové nápoje

AG Cacao Exclusive, KAO Grande	36
Chocoplus	37

Káva

Cappuccino Express	37
--------------------	----

Kávovinové nápoje

Chicory Dream, Chicory Standard	38
Chicory Premium NOVINKA	39
Cappuccino s příchutí Malina NOVINKA	39
Chicorea	39

Mléčné nápoje

Milky Shake, Milky Shake Vitakao	40
Mléčný nápoj	40
Milky Shake Yogo	41

Multivitaminové nápoje se syrovátkou

Vitamaxima, MultiQ	42
--------------------	----

Nápoje s ovocným a zeleninovým podílem

Mrkvík, Tykvík	43
Rebarbořík, Řepík, Zimní punč	44
Ovocínek	45
25% ovocný nápoj Bravo	45

Osvěžující nápoje

Colinda!, Rakýtek	46
-------------------	----

Doplňky ke kávě a čaji

Cat Creamer, Limonek	47
----------------------	----

Sírupy a koncentráty

Fruity Garden, Happy Garden	48
Fruity Garden Tea, BIO Hruška, Milky Shake Soft	49

POTRAVINY

Cereální výrobky

Snídaňové cereálie, Müsli NOVÁ PŘÍCHUŤ	50
Kuskus, Bulgur a Pohanka NOVINKA , Mouka cizrnová	51

Bezlepkové kaše

AG Pohanková kaše, AG Rýžovo-dýňová kaše	52
AG Rýžovo-jáhlová kaše, AG Jáhlová kaše	53

Bramborové směsi

Bramborová kaše s mlékem a solí, bram. těsto Speciál	45
--	----

Cukrovinky

Píškotové zákusky	54
Diabetické oplatky, Brioška, Diabetické trubičky	55

Snacky a tyčinky

Müsli tyčinky a Snacky ProFigur	56
Cereální snacky Street XL a DeNuts	57
Rýžový medvídek, kostičky, Rýžový hrošík	58
Křupavý chléb, Rychlý Snack	59

Zpracované ovoce a zelenina

AG Ovocné pyré	60
Ovocné pomazánky a džemy, Povidla	61

Sladidla

Fru Sweet, Big Sweet, Natur Sweet	62
-----------------------------------	----

Koření, kořenící směsi, ochucovadla

Sypké kořenící směsi	63
Tekuté kořenící směsi	64

Těstoviny

Babiččiny nudle	64
-----------------	----

Sypké směsi pro pečení a vaření

AG puding	65
Instantní droždí	65

TECHNOLOGIE

Technologie

Výrobníky horké vody NATEC a VERMA NOVINKA	66
Termokonvice Helios	66
Vířiče Cofrimell	67
Utěrky Lavette Super a DuraDry	67

Informace v katalogu (logistika, balení, příchutě, ceny apod.) mohou být, do vydání dalšího čísla magazínu, změněny.

Fotografie v katalogu produktů jsou ilustrativní.

Černý čaj

Tradiční rozpustný čaj s extraktem z černého čaje, obohacený vitamínem C, s nízkou energetickou hodnotou. Čaj je možné připravit ve variantě horkého nápoje nebo jako osvěžující ledový čaj.

Příchutě:

■ Broskev (ID 23041) ■ Citron (ID 23042) ■ Mandarinka (ID 23043)
■ Černý rybíz (ID 23044) ■ Námořník (ID 23045) ■ Pomeranč (ID 23046) ■ Jablko (ID 23047) ■ Hruška (ID 23048)

Použití:

Teplý či ledový čaj.

Hlavní přednosti:

■ extrakt z černého čaje
■ nízká energetická hodnota
■ vitamín C ■ bez konzervačních látek a syntetických barviv



Fine Tea

- extrakt černého čaje
- vitamín C



Všechny příchutě

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
8	0	1,8	0
0,4 %	0 %	0,66 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	200 g	10–12	50–60	50	53 Kč	61 Kč	0,88 Kč	12	ks

Červený čaj

Fine Tea červený čaj zaujme svou sytou barvou, intenzivní vůní a lahodnou chutí. Navíc má nízkou energetickou hodnotu a obsahuje vitamín C. Čaj je vyroben z extraktu ibišku, neobsahuje tein. Zahřejte se šálkem voňavého, horkého nápoje v chladivé zimě, ochutnejte jej ve variantě ledového čaje v letních měsících.

Příchutě:

■ Víšeň (ID 26031) ■ Ovocná směs (ID 26034) ■ Jahoda (ID 26032)
■ Meloun (ID 26033) ■ Zimní pohoda (ID 26035)
■ Vanilkový Karibik - vhodné i pro diabetiky (ID 26056N)

Použití:

Teplý či ledový čaj.

Hlavní přednosti:

■ výrazná sytá barva, silná vůně a lahodná chuť ■ vitamín C
■ nízká energetická hodnota ■ bez konzervačních látek a syntetických barviv



Fine Tea

- bez aspartamu
- ibiškový extrakt



Všechny příchutě

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
8	0	1,8	0
0,4 %	0 %	0,66 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	200 g	10–12	50–60	50	63 Kč	72,50 Kč	1,05 Kč	12	ks

Zelený čaj

Oblíbený rozpustný čaj s extraktem pravého zeleného čaje, s nízkou energetickou hodnotou a nezbytným vitamínem C. Neobsahuje konzervanty ani barviva. Oceníte variabilitu jeho přípravy – jednoduše rozpustíte v horké či studené vodě a připravíte lahodný horký či chladivý čaj.

Příchutě:

■ Mandarinka (ID 26531) ■ Jablko (ID 26532) ■ Citronella (ID 26554)

- lahodná chuť
- vitamín C
- horký i ledový čaj



Použití:

Teplý či ledový čaj.

Hlavní přednosti:

■ vyroben z extraktu zeleného čaje ■ nízká energetická hodnota
■ bez konzervačních látek a syntetických barviv

Fine Tea



ilustrační foto

Mandarinka

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
8	0	1,8	0
0,5 %	0 %	0,66 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	200 g	10–12	50–60	50	63 Kč	72,50 Kč	1,05 Kč	12	ks

Růžový čaj

Pro Fine Tea růžový čaj je charakteristická sytá barva, výrazná vůně a výjimečná chuť. Čaj je vyroben z ibiškového a šípkového extraktu, obohacený vitamínem C, s nízkou energetickou hodnotou. Připravit jej můžete ve variantě horkého či ledového čaje.

Příchuť:

■ Malina (ID 27011) ■ Indiánské léto (ID 27012)

Použití:

Teplý či ledový čaj.

Hlavní přednosti:

■ osvěžující čaj na bázi šípkového a ibiškového extraktu
■ vitamín C ■ nízká energetická hodnota ■ bez konzervačních látek a syntetických barviv



- extrakt z šípků
- vitamín C



Všechny příchuťe

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
8	0	1,8	0
0,4 %	0 %	0,66 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchuťe	200 g	10–12	50–60	50	63 Kč	72,50 Kč	1,05 Kč	12	ks

Červený čaj

Červený instantní čaj v sobě ukrývá lahodnou chuť zralého manga a jablka. Díky obsažené fruktóze a sladidlu steviol-glykosidy (extrakt z listů Stevia rebaudiana) je vhodný i pro diabetiky v rámci stanoveného dietního režimu. Vhodný pro přípravu v horké i studené vodě.

Příchuť:

■ Mango / jablko (ID 23400)

Použití:

Teplý či ledový čaj.

Hlavní přednosti:

■ slazeno fruktózou a steviol-glykosidy (extrakt z listů Stevia rebaudiana) ■ vitamín C ■ nízká energetická hodnota ■ vhodné i pro diabetiky ■ rychlá a snadná příprava ■ bez konzervačních látek a syntetických barviv



- sladidlo steviol-glykosidy
- vhodné i pro diabetiky



KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
18	0	4,4	0
0,9 %	0 %	1,63 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Mango / jablko	450 g	10	50–60	20	79 Kč	90,90 Kč	1,32 Kč	6	ks

Čaj s příchutí bylin

Čaje s příchutí bylin v sobě ukrývají kombinaci bylinných extraktů a vitamín C. V příchuti Lípa/malina navíc naleznete i ibiškový extrakt. Čaje je možné připravit v horké či studené variantě.

Příchuť:

■ Černý čaj s extraktem z listu meduňky Jablko (ID 26600)
■ Červený čaj s extraktem z květu lípy Malina (ID 26601)
■ Černý čaj s extraktem zázvoru Med a citron (ID 26603)

Použití:

Teplý či ledový čaj.

Hlavní přednosti:

■ slazeno fruktózou a sukralózou
■ bez konzervačních látek a syntetických barviv



- bylinné extrakty
- vhodné i pro diabetiky



Všechny příchuťe

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
9	0	2,1	0
0,45 %	0 %	0,77 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchuťe	230 g	10–12	50–60	50	75 Kč	86,30 Kč	1,25 Kč	12	ks

Neslazený čaj

Obsahuje extrakt z lístků černého čaje, vitamín C a sušenou citrónovou šťávu.

Příchuť:

■ Citron (ID 23201N) ■ Černý rybíz (ID 23202N) ■ Višeň (ID 23205N)
■ Jablko-Hruška (ID 23206N)

Použití:

Teplý či ledový čaj.

Hlavní přednosti:

■ extrakt z černého čaje ■ s obsahem vitamínu C a sušené citrónové šťávy
■ snadné dávkování a jednoduchá příprava ■ bez konzervačních látek a syntetických barviv



- vhodné i pro diabetiky
- sušená citrónová šťáva

Všechny příchuťe

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
0,7	0	0,1	0
0,035 %	0 %	0,04 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchuťe	20 g	10–12	50–60	100	35 Kč	40,30 Kč	0,58 Kč	18	ks

Agfivitea

AGTIVITEA

Sypané nálevové čaje určené pro hromadné stravování. Všechny čajové lístky byly pečlivě sklizeny na vybraných čajových plantážích, k nim jsme přidali velké kousky ovoce pro ještě intenzivnější chuť. Výsledek si můžete vychutnat každým douškem.

Příchutě:

- Příchutě černých čajů:** ■ Černý čaj (ID 520900) ■ Černý čaj s citrónem (ID 520901)
- Příchutě ovocných čajů:** ■ Divoká malina (ID 520910) ■ Černý rybíz (ID 520911) ■ Jahody s příchutí smetany (ID 520912)
- Lesní plody s příchutí smetany (ID 520913) ■ Tropický ostrov (ID 520914)
- Příchutě zelených čajů:** ■ S pomerančem a granátovým jablkem (ID 520930) ■ Svěží citrón (ID 520931)
- Příchuť bylinného čaje:** ■ Meduňka a jablko (ID 520935)

➤ široký výběr příchutí

➤ sytá barva

➤ velké kousky ovoce



Použití:

Teplý či ledový ovocný čaj.

Hlavní přednosti:

- s velkými kousky sušeného ovoce



ilustrační foto

Vyzkoušejte: Agfivitea Jahody s příchutí smetany

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v bal	Cena za bal bez DPH	Cena za bal s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Černý čaj	50 g	15–20	75–100	10	66 Kč	76 Kč	0,07 Kč	24	bal
Černý čaj s citrónem	50 g	15–20	75–100	10	199 Kč	229 Kč	0,20 Kč	24	bal
Ovocný čaj	100 g	15–20	75–100	10	269 Kč	310 Kč	0,27 Kč	24	bal
Zelený čaj	70 g	15–20	75–100	10	249 Kč	287 Kč	0,25 Kč	24	bal
Bylinný čaj	50 g	15–20	75–100	10	249 Kč	287 Kč	0,25 Kč	24	bal



100% džus HAPPY DAY

Ve 100% džusu Happy Day Vám přinášíme požitek z chuti plné ovoce. V každém litru je ukryta šťáva z 2,5 kg ovoce dozrálých na horkém slunci.

Příchutě:

- Pomeranč 100% (ID 33222) ■ Jablko 100% (ID 33223)

Hlavní přednosti:

- praktické 0,2l TP balení ■ hygienické ■ vhodné na cesty či výlety
- obsah 100% ovoce ■ jednoduchá příprava ■ bez konzervačních látek a syntetických barviv



- vitamín C
- spotřební koš

Všechny příchutě

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
45,2	0,68	9,5	0,24
2,26 %	1,36 %	3,52 %	0,34 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	200 ml	200 ml	1	27	7,70 Kč	8,90 Kč	7,70 Kč	12	kt

MOŠTY

100% mošty

Mošty mají původ na české farmě a byly vyrobeny z českých jablek. Jsou konzervovány jemnou metodou pasterace. Mošt si tak uchovává při trvanlivosti téměř 1 rok vitamíny, minerály a ostatní hodnotné látky. Dostupné v moderním obalu - bag in box. Mošty jsou opatřeny certifikátem KOSHER.

Příchutě:

- 100% Jablečný mošt (ID 520722)
- 100% Hruškový mošt (ID 520724)
- 100% Mošt jablko-hruška (ID 520725)

Použití:

Mošt lze ředit dle chuti 1:1 nebo jej lze konzumovat neředěný.

Hlavní přednosti:

- 100% mošt ■ český výrobek z českých surovin
- bez přidaného cukru, obsahuje přirozeně se vyskytující cukry
- bez chemického ošetření

- bez přidaného cukru
- 100% mošt



	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Jablko	5 l	5–10 l	25–50	1	149 Kč	171,40 Kč	2,98 Kč	12	ks
Hruška	5 l	5–10 l	25–50	1	155 Kč	178,30 Kč	3,10 Kč	15	ks
Jablko-hruška	5 l	5–10 l	25–50	1	165 Kč	189,80 Kč	3,30 Kč	15	ks

KAKAA A KAKAOVÉ NÁPOJE

AG CACAO Exclusive

100% čisté kakao se sníženým obsahem tuku. K všestrannému použití. Neobsahuje přidaný cukr.

AG CACAO
exclusive

- 100% kakao
- BEZ přidaného cukru

Příchuť:

■ AG Cacao Exclusive (ID 24201)

Použití:

100% kakao vhodné na pečení a dozdobení moučníků

Hlavní přednosti:

■ 100% kakao ■ intenzivní tmavá barva ■ snížený obsah tuku



KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
299	23,5	8,5	10,5
14,95 %	47 %	3,15 %	15 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
AG Cacao Exclusive	200 g	25	51 Kč	58,70 Kč	12	ks

KAO Grande

KAO Grande

KAO GRANDE je ideálním produktem pro přípravu kakaového nápoje. Již slazené, vyrobené z odtučněného kakaového prášku (28 %). Bez konzervačních látek či syntetických barviv. Určeno pro přípravu ve studeném či horkém mléce.

- obsah kaka 28 %
- rozpustné v mléce

Příchuť:

■ KAO Grande (ID 24306N)

Použití:

Horký nebo studený nápoj, na ochucení jogurtů, pudingu nebo sladkého pečiva

Hlavní přednosti:

■ odtučněný kakaový prášek 28 % ■ nízká energetická hodnota ■ snadné dávkování



KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
16	0,3	3,2	0,2
0,8 %	0,6 %	1,18 %	0,29 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
KAO Grande	350 g	8	40	20	45 Kč	51,80 Kč	1,13 Kč	12	ks

KAKAA A KAKAOVÉ NÁPOJE

CHOCOPLUS

CHOCOPLUS

Horký kakaový nápoj Chocoplus je připraven z jakostního kakaa a sušené syrovátky. Neslazená varianta Basic obsahuje navíc sušené odstředěné mléko. Tento nápoj je velmi oblíben pro svoji lahodnou chuť.

Příchuť:

■ Chocoplus (ID 24304N) ■ Chocoplus Basic (ID 24320N)
■ Chocoplus Delicate (ID 24310) - vhodné i pro diabetiky

Použití:

Kakaový nápoj, který připravíte rozpuštěním v horké vodě.

Hlavní přednosti:

■ nápoj z jakostního holandského kakaa ■ s obsahem sušeného odstředěného mléka ■ se syrovátkou



- syrovátka
- snadná příprava

Chocoplus

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
52	0,7	9,9	1
2,6 %	1,4 %	3,66 %	1,43 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Chocoplus	1000 g	8	40	10	135 Kč	155,30 Kč	3,38 Kč	12	ks
Chocoplus Basic, Delicate	750 g	10	50	10	135 Kč	155,30 Kč	2,70 Kč	18	ks

KÁVA

Cappuccino Express

Lahodná čokoládová chuť a intenzivní vůně jsou synonymem oblíbeného nápoje Cappuccino Express. Oproti běžným nápojům tohoto typu obsahuje kromě instantní kávy i sušenou syrovátku.

Příchuť:

■ Cappuccino Express (ID 20507N)

Použití:

Vytvořte si vlastní chvíli pohody s lahodným cappuccinem. Stačí zalít horkou vodou či mlékem.

Hlavní přednosti:

■ se sušeným mlékem ■ se syrovátkou



- lahodná chuť
- s obsahem syrovátky

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
51	0,8	9,8	0,7
2,55 %	1,6 %	3,63 %	1 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Cappuccino Express	1000 g	8	40	10	169 Kč	194,40 Kč	4,23 Kč	18	ks

CHICORY DREAM

Chicory Dream jsou chutné kávovinové nápoje se sušenou syrovátkou, obohacené sladovým výtažkem. Nápoj lze připravit velmi snadno rozpuštěním v teplé vodě bez nutnosti cedit. V nabídce je šest druhů nápojů, které se liší typem slazení a poměrem mléčné a kávovinové složky.

Příchuť:

- Basic (neslazený) (ID 24403N) ■ Delicate (sukralóza) (ID 24404N)
- Mild (ID 24411N) ■ Sweet (cukr) (ID 24412N)
- Easy (ID 24415N) ■ Classic (ID 24410)

Použití:

Kávovinový nápoj (bílá káva).

Hlavní přednosti:

- chutný, výborně rozpustný kávovinový nápoj
- varianta pro diabetiky (DELICATE)
- rychlá příprava rozpuštěním v teplé vodě
- bez nutnosti cedit



Chicory Dream Mild

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
44	0,7	7	1,5
2,2%	1,4%	2,6%	2,14%

- se syrovátkou
- i ve variantě pro diabetiky

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Basic	750 g	10	50	10	125 Kč	143,80 Kč	2,50 Kč	12	ks
Delicate	750 g	10	50	10	129 Kč	148,40 Kč	2,58 Kč	12	ks
Mild	1000 g	10	50	10	125 Kč	143,80 Kč	2,50 Kč	12	ks
Sweet	1000 g	8	40	10	129 Kč	148,40 Kč	3,23 Kč	12	ks
Easy	600 g	10	50	10	109 Kč	125,40 Kč	2,18 Kč	12	ks
Classic	750 g	10	50	10	99 Kč	113,90 Kč	1,98 Kč	12	ks

CHICORY

Chutný, dobře rozpustný a hlavně velmi vydatný kávovinový nápoj, který není nutno cedit, při přípravě nevzniká usazenina. Neobsahuje cukr ani jiné přísady. Připravíte jej jednoduše rozpuštěním ve studené nebo horké vodě a smícháním s mlékem dle chuti a zvyku.



Příchuť:

- Standard (ID 24401) ■ Standard 500 g (ID 24400)

Hlavní přednosti:

- chutný kávovinový nápoj ■ vysoký obsah vlákniny (12 %)
- výborně rozpustný ■ bez nutnosti cedit



- bez přidané sacharózy
- vláknina

Všechny příchuťe

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
4,3	0,07	0,7	0
0,22%	0,14%	0,26%	0%

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Chicory Standard	130 g	10–14	50–70	25	43 Kč	49,50 Kč	0,61 Kč	18	ks
Chicory Standard 500 g	500 g	39–54	195–270	10	149 Kč	171,40 Kč	0,55 Kč	18	ks

CHICORY PREMIUM NOVINKA

Chicory Premium je vydatný kávovinový nápoj bez přidaného cukru a sladidel, obohacený o sušené odstředěné mléko a sušenou syrovátku. Výhodou je rychlá a jednoduchá příprava.

Příchuť:

- Chicory Premium (ID 24436)

Hlavní přednosti:

- bez umělých sladidel a přidané sacharózy
- bez konzervantů a syntetických barviv



- sušené mléko
- syrovátka

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
27,8	1,57	4,96	0,07
1,39%	3,14%	1,84%	0,1%

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Chicory premium	750 g	10	50	10	133,00 Kč	153,00 Kč	2,66 Kč	12	ks

CAPPUCCINO S PŘÍCHUTÍ MALINA NOVINKA

Cappuccino s příchutí malina je vydatný kávovinový nápoj obohacený o sušené odstředěné mléko a směs vitamínů. Pro svoji příchuť je oblíbený především u dětí.

Příchuť:

- Cappuccino s příchutí Malina (ID 24435)

Hlavní přednosti:

- se syrovátkou a sušeným mlékem ■ s přidanými vitamíny



- vitamíny
- sušené mléko

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
35	0,62	6,54	0,65
1,75%	1,24%	2,42%	0,93%

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Cappuccino	1000 g	10	50	10	129 Kč	148,40 Kč	2,58 Kč	12	ks

CHICOREA

Cereální káva Chicorea je chutný nápoj s obsahem kávy a instantní kávy.

Příchuť:

- Chicorea Standard (ID 24402)

Hlavní přednosti:

- nízký obsah kofeinu ■ bez sladidel
- bez konzervantů a syntetických barviv



- nízký obsah kofeinu
- bez přidané sacharózy a sladidel

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
3	0,1	0,6	0
0,15%	0,2%	0,22%	0%

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Chicorea	100 g	10	50	40	35 Kč	40,30 Kč	0,70 Kč	12	ks

MILKY SHAKE

Milky Shake je výrobek určený k ochucení mléka, i přes sladkou chuť má nízkou energetickou hodnotu. Výborný jako studený či teplý mléčný koktejl.

Příchutě:

- Naturea Jahoda (ID 22021N) ■ Naturea Vanilka (ID 22022N)
- Naturea Karamel (ID 22025N) ■ Naturea Banán (ID 22226N)
- Naturea Malina (ID 22027N) ■ Naturea Ostružina (ID 22229)
- Naturea Oříšek (ID 22228)

Hlavní přednosti:

- skvělá chuť ■ snadná příprava ■ nízká energetická hodnota
- spotřební koš = zvýšení spotřeby mléka



MILKY SHAKE

- teplý i studený nápoj
- snadná příprava

Milky Shake Naturea Jahoda

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
4	0	1	0
0,2%	0%	0,37%	0%

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	100 g	10–12	50–60	70	54 Kč	62,10 Kč	0,90 Kč	12	ks

MILKY SHAKE Vitakao

Milky Shake Vitakao je vynikající kakaový nápoj v dobře rozpustné granulované podobě. Stačí do hrníčku nasypat 4–6 lžiček Milky Shake Vitakao, zalít 250 ml horkého nebo studeného mléka a lahodný kakaový nápoj je připraven.

Příchutě:

- Milky Shake Vitakao 500 g (ID 22071N)

Hlavní přednosti:

- snadná rozpustnost v teplém i studeném mléce (granulovaná forma)
- jemná a vyvážená chuť kakaa
- s vitamíny



MILKY SHAKE

- granulovaná forma
- s vitamíny

Všechny příchutě

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
22	0,3	4,6	0,1
1,1%	0,6%	1,7%	0,14%

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Vitakao	500 g	10	50	10	54,90 Kč	63,20 Kč	1,10 Kč	12	ks

Mléčný nápoj

Výrobek je určený k přípravě mléčného koktejlu, má nízkou energetickou hodnotu a je již slazený. Připravuje se do vody. Výborný jako studený či teplý mléčný koktejl.

Příchutě:

- Vanilka (ID 22015) ■ Karamel (ID 22016) ■ Jahoda (ID 22017)
- Malina (ID 22018)

Hlavní přednosti:

- Jedna porce (19 g / 150 ml) Mléčného nápoje = 96,9 g obnoveného mléka do spotřebního koše



- příprava do vody
- se sušeným mlékem

Všechny příchutě

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
51	2	9	0,5
2,5%	4,5%	3,3%	0,8%

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,15l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	1000 g	cca 7,5	50	10	169 Kč	194,40 Kč	3,38 Kč	12	ks

MILKY SHAKE Yogo

MILKY SHAKE

Díky Milky Shake Yogo získá mléko lahodnou jogurtovo-ovocnou chuť. Navíc je obohaceno vitamínovým premixem a prebiotickou vlákninou inulin. Díky vysoké oblíbenosti u dětí podporuje spotřebu mléka ve školních jídelnách a tím i plnění spotřebního koše.

Příchutě:

- Vanilka (ID 22080) ■ Malina (ID 22081) ■ Meruška s Aloe vera (ID 22084)

- sušený jogurtový prášek
- rozpustná vláknina inulin
- s vitamíny



Použití

Teplý či studený mléčný koktejl, jako příchutě do jogurtů, tvarohů a pudingu. K dochucení AG kaší.

Hlavní přednosti:

- rozpustná prebiotická vláknina inulin ■ vitamíny

Milky Shake Yogo Vanilka

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
14	0,1	3,2	0,02
0,7%	0,2%	1,19%	0,03%

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Meruška s Aloe Vera	360 g	10–12	50–60	20	107 Kč	123,05 Kč	1,78 Kč	12	ks
Ostatní příchutě	360 g	10–12	50–60	20	102 Kč	117,30 Kč	1,70 Kč	12	ks

VITAMAXIMA

Výjimečný nízkoenergetický multivitaminový nápoj s **vysokým obsahem syrovátky** (až 79 %). Vitamaxima je vhodná pro všechny věkové skupiny strávnicků včetně diabetiků, kteří ocení přísun velké porce vitamínů bez zbytečných kalorií.



Příchuť:

- Premium 2,4 g (ID 21005N) ■ Tropic (ID 21101N) ■ Citron (ID 21104N)
- Pomeranč (ID 21106N) ■ Premium (ID 21157N) ■ Jablko-Hruška (ID 21158N)
- Meruňka (ID 21161) ■ Zázvor a Rakytník (ID 21163)

- obsah syrovátky až 79 %
- vhodná i pro diabetiky

Použití:

Nápoj podávaný za studena.

Hlavní přednosti:

- nízká energetická hodnota ■ vitamíny ■ vysoký obsah syrovátky ■ bez konzervačních látek a syntetických barviv



Vitamaxima Citron

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
4	0,1	0,7	0
0,4 %	0 %	0,26 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Premium	2,4 g	0,2	1	250	1,95 Kč	2,30 Kč	1,95 Kč	10	kt
Všecny příchuť	120 g	10–12	50–60	60	63 Kč	72,50 Kč	1,05 Kč	10	ks

MULTI Q

MultiQ je multivitaminový nápoj s **obsahem sušené syrovátky** (až 32 % dle příchuť) určený pro spotřebitele, kteří hledají zdravou, chutnou a organismu prospěšnou alternativu osvěžení.



Příchuť:

- Jablko (ID 21402N) ■ Západ slunce (ID 21403N) ■ Višeň (ID 21404N)
- Pomeranč (ID 21451N) ■ Mango (ID 21407N)
- Švestka (ID 21452)

- s vitamíny
- až 32 % sušené syrovátky

Použití:

Multivitaminový nápoj podávaný za studena. Vhodný k přípravě svačinek, ochucení do jogurtů, tvarohů a pudingů.

Hlavní přednosti:

- nízká energetická hodnota ■ s vitamíny ■ minerální látky ■ bez konzervačních látek a syntetických barviv



MultiQ Jablko

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
9	0,1	2	0
0,45 %	0,2 %	0,74 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všecny příchuť	250 g	10–12	50–60	50	69 Kč	79,40 Kč	1,15 Kč	12	ks

MRKVÍK

Nápoj s příjemnou osvěžující chutí. Je lahodnou svačinkou, která potěší všechny malé nezbedy.



Příchuť:

- Mrkev - jablko (ID 21098)

Použití:

Studený nápoj.

Hlavní přednosti:

- sušená jablečná a mrkvová šťáva ■ bez sladidel ■ umístění zeleninové a ovocné složky do spotřebního koše ■ bez konzervačních látek a syntetických barviv



Výpočet pro spotřební koš

- Mrkvík obsahuje ovocnou a zeleninovou složku, kterou lze promítnout do spotřebního koše.
- Jedna porce (200 ml) obsahuje 9,5 g mrkve, 4 g jablka

- spotřební koš
- sušená jablečná a mrkvová šťáva

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
31	0	7,7	0
1,55 %	0 %	2,85 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Mrkvík	800 g	10–12	50–60	10	139 Kč	159,90 Kč	2,32 Kč	12	ks

TYKVÍK

Tykvík si Vás získá neotřelou zeleninovo ovocnou chutí. Bez obsahu sladidel, baviv a konzervantů.

Příchuť:

- Tykev - hruška (ID 21095)

Použití:

Studený nápoj.

Hlavní přednosti:

- s obsahem sušené jablečné a dýňové šťávy ■ bez konzervačních látek a syntetických barviv ■ bez sladidel



Výpočet pro spotřební koš

- Tykvík obsahuje ovocnou a zeleninovou složku, kterou lze promítnout do spotřebního koše.
- Jedna porce (200 ml) obsahuje 12 g dýně, 3 g jablka

- bez umělých sladidel
- spotřební koš

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
31	0	7,8	0
1,55 %	0 %	2,88 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Tykvík	800 g	10–12	50–60	10	139 Kč	159,90 Kč	2,32 Kč	12	ks

REBARBOŘÍK

Osvěžující nápoj se sušenou ovocnou šťávou. Příjemně nevšední sladkokyselá chuť a absence konzervantů, sladidel a barviv z něj činí nápoj vhodný pro každý den.

Příchuť:

■ Rebarbora - Citron (ID 21092)

Hlavní přednosti:

■ sušená rebarborová a jablečná šťáva do spotřebního koše ■ bez sladidel ■ bez konzervačních látek a syntetických barviv



- bez umělých sladidel
- sušená rebarborová a jablečná šťáva

Výpočet pro spotřební koš

- Rebarbořík obsahuje zeleninovou a ovocnou složku, kterou lze promítnout do spotřebního koše.
- Jedna porce (200 ml) obsahuje 5,5 g rebarbory a 4 g jablka.

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Rebarbořík	800 g	10–12	50–60	10	139 Kč	159,90 Kč	2,32 Kč	12	ks

ŘEPÍK

I červená řepa může skvěle chutnat. Nový nápoj s obsahem zeleninové a ovocné složky neobsahuje žádná sladidla, barviva ani konzervanty. Nápoj, který poslouží ke každodennímu osvěžení dětí i dospělých.

Příchuť:

■ Řepa - Višeň (ID 21093)

Hlavní přednosti:

■ sušená šťáva z červené řepy a sušená jablečná šťáva do spotřebního koše ■ bez konzervačních látek a syntetických barviv



Výpočet pro spotřební koš

- Řepík obsahuje ovocnou a zeleninovou složku, kterou lze promítnout do spotřebního koše.
- Jedna porce (200 ml) obsahuje 10,5 g červené řepy, 4 g jablka, 2,4 g mrkve.

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Řepík	800 g	10–12	50–60	10	139 Kč	159,90 Kč	2,32 Kč	12	ks

ZIMNÍ PUNČ

Limitovaná edice horkého nápoje určená pro chladné období. Zimní punč plný dýňové šťávy, sladký a voňavý, chutná dětem i dospělým. Bez konzervantů, sladidel a barviv.

Příchuť:

■ Zimní punč (ID 21091)

Hlavní přednosti:

■ sušená dýňová šťáva do spotřebního koše ■ bezsladidel ■ bez konzervačních látek a syntetických barviv



Výpočet pro spotřební koš

- Zimní punč obsahuje zeleninovou složku, kterou lze promítnout do spotřebního koše.
- Jedna porce (200 ml) obsahuje 12 g čerstvé dýně.

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Zimní punč	800 g	10–12	50–60	10	139 Kč	159,90 Kč	2,32 Kč	12	ks

OVOCÍNEK

Nápoj, který báječně osvěží a pohladí lahodnou chutí. Ovocínek obsahuje až 10% sušené ovocné šťávy a vitamínem C, lze jej uplatnit ve spotřebním koši.

Příchuť:

■ Citron (ID 21517) ■ Brusinka & Hruška (ID 21518) ■ Multi (ID 21519)

- až 10 % ovocné šťávy
- spotřební koš
- s vitamíny



ilustrační foto



Výpočet pro spotřební koš

- Citron: Jedna porce (200 ml) obsahuje 9,9 g čerstvého pomeranče a 2,4 g citronu.
- Brusinka & Hruška: Jedna porce (200 ml) obsahuje 5,5 g čerstvé brusinky a 0,4 g hrušky.
- Multi: Jedna porce (200 ml) obsahuje 4,8 g čerstvého jablka, 1,4 g citronu, 1,4 g brusinky.

Hlavní přednosti:

■ sušená ovocná šťáva do spotřebního koše ■ vitamín C ■ bez konzervačních látek a syntetických barviv

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Ovocínek	750 g	10–12	50–60	10	139 Kč	159,90 Kč	2,32 Kč	12	ks

25% ovocný nápoj BRAVO

Ovocný nápoj Bravo je ideálním prostředkem k uhašení žízně. Obsahuje 25% ovocné složky. Výhodou je též praktické 0,2 l TP hygienické balení vhodné na cesty či výlety.



Příchuť:

■ Broskev 25% (ID 33266)

Hlavní přednosti:

■ praktické 0,2l TP balení ■ hygienické ■ snadná příprava ■ lahodná chuť



- vhodné na cesty
- ovocná složka

	Hmotnost / obsah (l)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Bravo	0,2	0,2	1	27	6,60 Kč	7,60 Kč	6,60 Kč	12	kt

COLINDA

Osvěžující nápoj s příchutí cola, který se díky čisté chuti a vyváženému složení stal oblíbeným u většiny dětských strávníků. Na rozdíl od jiných nápojů s příchutí coly neobsahuje kyselinu fosforečnou.

Příchuť:

■ Colinda! (ID 21300N)

Použití:

Podávejte chlazené.

Hlavní přednosti:

- lahodná osvěžující chuť
- obsahuje vitamín C
- bez kofeinu
- bez bublinek
- bez aspartamu
- bez konzervačních látek a syntetických barviv



COLINDA!

- bez kofeinu
- bez kyseliny fosforečné



KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
10	0	2,3	0
0,95 %	0 %	0,85 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Colinda	250 g	10–12	50–60	50	74 Kč	85,10 Kč	1,23 Kč	12	ks

RAKÝTEK

Rakýtek, je nápoj osvěžující v každém doušku. Neobsahuje konzervační látky ani sladidla.

Příchuť:

■ Šípek / rakytník (ID 21516)

Hlavní přednosti:

- šípkový extrakt
- extrakt z plodu rakytníku
- extrakt z listu meduňky
- bez aspartamu
- bez konzervačních látek a syntetických barviv



- šípkový extrakt
- extrakt z plodu rakytníku

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
30	0	7,2	0
0,95 %	0 %	0,85 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Rakýtek	750 g	10–12	50–60	10	139 Kč	159,90 Kč	2,32 Kč	12	ks

CAT CREAMER

CAT Creamer

CAT Creamer je značka pro kvalitní sušenou rostlinnou smetanu, která dodá vaší omáčce, polévce, kávě nebo čaji lahodnou smetanovou chuť. Lze ji užívat jako náhradu klasické tekuté smetany nebo neslazeného kondenzovaného mléka.

Příchuť:

■ CAT creamer (ID 24104)

Použití:

Dodá omáčce, polévce, kávě nebo čaji lahodnou smetanovou chuť. Lze užívat jako náhradu klasické tekuté smetany nebo zahuštěného neslazeného konzervovaného mléka.

Hlavní přednosti:

- lahodná smetanová chuť
- dlouhá záruční lhůta
- snadné dávkování



- kvalitní instantní náhrada smetany
- výhodný poměr kvalita / cena

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
22	0	0,4	1,4
1,1 %	0 %	0,15 %	2 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
CAT Creamer	1000 g	10	112 Kč	128,80 Kč	18	ks

LIMONEK

Skvěle se hodí pro přípravu dokonalého šálku zeleného či černého čaje. Místo citronů použijte tuto rozpustnou variantu.

Příchuť:

■ Limonek (ID 23197)

Použití:

K ochucení horkého čaje. Jeden sáček vystačí k ochucení 10 l čaje.

Hlavní přednosti:

- sušená citronová šťáva
- ideální k ochucení horkého čaje
- bez konzervačních látek a syntetických barviv



- spotřební koš
- sušená šťáva z citronu

Tip na letní dny
Vyzkoušejte ho také pro přípravu studeného nápoje – jako základ pro citronádu.



Výpočet pro spotřební koš

- Limonek obsahuje ovocnou složku, kterou lze promítnout do spotřebního koše.
- Jedna porce (200 ml) čaje obsahuje 0,3 g citronu.

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v bal	Cena za bal bez DPH	Cena za bal s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Limonek	20 g	10	50	20	300 Kč	363 Kč	0,30 Kč	12	kt

FRUITY GARDEN

Koncentráty Fruity Garden patří mezi stálice ve školních jídelnách. Díky unikátnímu složení s 50% podílem ovocné složky, široké paletě příchutí a dvěma velikostem balení si velice brzy našly početnou skupinu strávníků.



- 50% podíl ovoce
- spotřební koš



Všechny příchutě

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
25	0,1	6,2	0,1
1,25 %	0,2 %	2,3 %	0,14 %

Příchutě:

- 5 l balení:** ■ Jablko (ID 28500) ■ Citron (ID 28501) ■ Pomeranč (ID 28503) ■ Mango (ID 28504) ■ Tropic (ID 28505) ■ Cola (ID 28508) ■ Černý bez s citronem (ID 28595) ■ Černý rybíz (ID 28596) ■ Kiwi (ID 28597)
- 1 l balení:** ■ Jablko (ID 28510) ■ Citron (ID 28511) ■ Pomeranč (ID 28513) ■ Mango (ID 28514) ■ Tropic (ID 28515) ■ Cola (ID 28518) ■ Černý bez s citronem (ID 28590) ■ Černý rybíz (ID 28591) ■ Kiwi (ID 28592)

Použití:

Ředění 1:14

Hlavní přednosti:

- skvělá chuť
- min. 50% podíl ovoce
- ovocná složka do spotřebního koše

Výpočet pro spotřební koš

- Koncentráty Fruity Garden obsahují min. 50 % ovocné složky
- 5 l balení = min. 3,35 kg ovoce
- 10 l nápoje (při ředění v poměru 1:14) = 0,447 kg ovoce
- 1 l nápoje (při ředění v poměru 1:14) = 0,0447 kg ovoce

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
5 l balení	5 l	75	375	3	699 Kč	803,90 Kč	1,86 Kč	12	ks
1 l balení	1 l	15	75	15	154 Kč	177,10 Kč	2,05 Kč	12	ks

HAPPY GARDEN

Řada sirupů Happy Garden přináší do hromadného stravování nevidaný poměr kvalita/cena. Z cenově výhodného balení připravíte chutný nápoj bez chemických konzervantů a syntetických barviv.



- výhradně do vody
- praktické balení



Všechny příchutě

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
11,7	0,1	3,1	0,1
0,58 %	0,2 %	1,15 %	0,14 %

Příchutě:

- 1 l balení:** ■ Pomeranč (ID 28570) ■ Jablko (ID 28571) ■ Broskev (ID 28572) ■ Malina (ID 28573)
- 5 l balení:** ■ Pomeranč (ID 28560) ■ Jablko (ID 28561) ■ Broskev (ID 28562) ■ Malina (ID 28563)

Použití:

Ředění 1:29.

Hlavní přednosti:

- Slazeno cukrem a sukralózou

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
5 l balení	5 l	150	750	3	479 Kč	550,90 Kč	0,64 Kč	9	ks
1 l balení	1 l	30	150	15	105 Kč	120,80 Kč	0,70 Kč	9	ks

FRUITY GARDEN TEA

Fruity Garden Tea jsou čaje s 50% podílem ovocné složky. Kromě vysokého podílu ovocné složky obsahují extrakt z čajových lístků.



- spotřební koš
- 50% podíl ovoce



Všechny příchutě

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
25	0,1	6,2	0,1
1,25 %	0,2 %	2,3 %	0,14 %

Příchutě:

- Černý čaj broskev (ID 28532) ■ Zelený čaj meruňka (ID 28536)

Použití:

Ředění 1:14.

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l/kg)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	1 l	14–15	70–75	15	154 Kč	177,10 Kč	2,05 Kč	12	ks

BIO HRUŠKA

Sirup s příchutí hruška BIO si Vás získá lehkou, podmanivou chutí. Lze jej použít jak do vody tak do mléka. Bio výrobky neobsahují konzervanty, barviva či sladidla.



- BIO kvalita
- do vody i do mléka

Příchutě:

- BIO Hruška (ID 28583)

Použití:

Ředění: se studenou vodou - 1:14, se studeným mlékem - 1:18, s teplým mlékem - 1:25.

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
23	0,1	5,6	0,1
1,15 %	0,2 %	2,07 %	0,14 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
BIO Hruška	1 l	15	75	15	175 Kč	201,30 Kč	2,33 Kč	12	ks

MILKY SHAKE Soft



Tekutý koncentrát Milky Shake Soft oslovuje především zákazníky, kteří preferují tekuté výrobky před rozpustnými. Tento koncentrát od mléka je na rozdíl od klasického Milky Shake slazen výhradně cukrem, je balen v litrovém balení a dodáván ve čtyřech příchutích.

- horký nebo studený nápoj
- tekutá konzistence



Všechny příchutě

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
68,6	3,3	10,3	1,5
3,43 %	6,6 %	3,81 %	2,14 %

Příchutě:

- Jahoda (ID 22031) ■ Vanilka (ID 22032) ■ Meruňka (ID 22039)

Použití:

Ochucovadlo studeného nebo horkého mléka. Ředění v poměru 1:14 s mlékem.

Hlavní přednosti:

- chutný způsob zvýšení spotřeby mléka

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	1000 ml	15	75	15	119 Kč	136,90 Kč	1,59 Kč	12	ks

SNÍDAŇOVÉ CEREÁLIE

Cereální svačinka či snídaně patří mezi oblíbenou součást jídelníčku dětí i dospělých. Smíchejte například s mlékem nebo jogurtem, můžete přidat i sušené či čerstvé ovoce.

Příchutě:

- Corn flakes 1 kg (ID 28265)
- Honey Rings – medové kroužky 375 g (ID 28268)
- Honey Rings – medové kroužky 25 g (ID 28264)
- Jeníkův lup s čokoládovou náplní (ID 28146)
- Kuličky kakaové (ID 5872389Z)
- Lodičky kakaové (ID 28142)
- Obilné polštářky lísko-oříškové (ID 33109)

Hlavní přednosti:

- velká i jednorporcová balení
- oblíbené u dětí



- vhodné do jogurtů
- rychlá příprava

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Corn flakes	1 kg	4	67 Kč	77,10 Kč	12	ks
Cereal Snack	25 g	28	5,50 Kč	6,40 Kč	12	kt
Honey Rings	25 g	28	4,90 Kč	5,70 Kč	12	kt
Honey Rings	375 g	12	36,50 Kč	42 Kč	12	ks
Kakaové kuličky	500 g	10	61 Kč	70,20 Kč	12	ks
Lodičky kakaové	500 g	10	61 Kč	70,20 Kč	12	ks
Obilné polštářky	500 g	10	73 Kč	84 Kč	12	ks

Müsli

Zalít mlékem či smíchat s bílým nebo ochuceným jogurtem. Za pár minut si připravíte vydatnou a chutnou snídani. Do müsli můžete přidat i nakrájené čerstvé či kompotované ovoce pro lepší chuťový zážitek.

Příchutě:

- Müsli s medem a ořechy (ID 28359)
- Müsli s čokoládou (ID 28365)
- Müsli s ovocem - kyblík (ID 28366) **NOVINKA**

Použití:

Zalijte mlékem či jogurtem k snídani či k svačině.

Hlavní přednosti:

- vláknina
- rychlá a jednoduchá příprava



- snadná příprava
- chutná snídane

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
450	8,1	67,7	15,9
22,5 %	16,2 %	25,07 %	22,71 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Müsli folie	750 g	10	69 Kč	79,40 Kč	12	ks
Müsli kyblík	2000 g	1	189 Kč	217,40 Kč	10	ks

Kuskus, Bulgur a Pohanka

Kuskus je hlavní složkou nebo přílohou mnoha jídel z rozličné zeleniny a většinou i masa. Velkou výhodou je rychlost přípravy - bez nutnosti vaření - stačí pouze zalít horkou vodou dle doporučeného dávkování

Bulgur je vyroben z celozrnné pšenice, již předvařený, což usnadňuje jeho další využití v kuchyni. Můžete jej nechat nabobtnat ve vodě a smíchat s dalšími ingrediencemi bez následného tepelného zpracování. V české kuchyni se používá do nádivek, karbanátků, polévek nebo jako příloha k masu. Je lehce stravitelný a má příznivé nutriční složení, protože obsahuje vlákninu, vitamíny a minerály.

Pohanka je důležitým zdrojem rutinu a vlákniny a měla by být zařazována do jídelníčku minimálně dvakrát týdně. Díky rychlé přípravě je často vyhledávanou surovinou, zle ji využít jak do sladkých či slaných pokrmů. Je lehce stravitelná a příznivě ovlivňuje funkci trávicího systému.

Příchutě:

- Kuskus (ID 20741)
- Bulgur (ID 20740)
- Pohanka loupaná světlá (ID 20742) **NOVINKA**

Příprava:

Kuskus: Nalijte ¼ litru vody do hluboké nádoby. Přidejte 1 polévkovou lžici oleje, 1 čajovou lžičku soli a přiveďte k varu. Odstraňte z plotny. Zamíchejte a přidejte 250 g kuskusu. Počkejte 3 minuty. Přidejte 2 až 3 čajové lžičky másla a na velmi mírném plameni míchejte vidličkou asi 2 minuty, aby se oddělila zrnka.

Bulgur: Vložíme bulgur do hrnce a zalijeme vroucí vodou po okraj bulguru, osolíme a povaříme na mírném ohni 5–7 minut. Většina vody se do té doby vsákne, pokud by bylo přebytečné vody mnoho, bulgur sceďíme. Hrncem odstavíme z ohně, přiklopíme poklicí a necháme ještě 5–10 minut dojít, dokud bulgur zcela nezmečkně. Takto připravený bulgur můžeme dále smažit, dusit, zapékat. Bulgur je vhodná příloha místo rýže, či brambor.

Pohanka: Pohanku propláchneme vodou. Vložíme do hrnce a vaříme ve vodě v poměru 1:1,5 dílu vody do poloměkka na mírném ohni cca 12 minut. Odstavíme, přikryjeme a zbylou vodu necháme vstřebat. Přidáme máslo a osolíme.

- vláknina
- vhodné jako příloha



	Hmotnost / obsah (g)	ks / kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Kuskus	5 kg	1	275 Kč	316,30 Kč	24	ks
Bulgur	5 kg	1	285 Kč	327,80 Kč	24	ks
Pohanka	2 kg	6	117 Kč	134,60 Kč	12	ks

Mouka cizrnová instantní

Cizrna neboli římský hrách patří mezi nejlépe stravitelné luštěniny vhodné pro lidskou výživu. Cizrnová mouka má typickou výraznou chuť a poskytuje mnoho možností pro úpravu a využití v hromadném stravování.

Příchutě:

- Mouka cizrnová instantní (ID 28064)

Použití:

Pro přípravu pomazánek, přílohových pokrmů, polévek.

Hlavní přednosti:

- vysoký podíl vlákniny
- z přírodních surovin
- s nízkým obsahem tuku
- vykázaní luštěnin do spotřebního koše



- bez lepku
- spotřební koš

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
320	19,8	53,7	4,4
16 %	39,6 %	19,88 %	6,3 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Mouka cizrnová	500 g	20	49 Kč	56,40 Kč	12	ks

AG Pohanková kaše

Bezlepková pohanková kaše je zdravou snídaní nebo svačinou. Díky vysokému obsahu instantní pohankové mouky a rozpustné vlákniny inulinu si určitě zaslouží místo ve Vašem jídelníčku. Příprava zabere jen pár minut - výborná rozpuštěná ve vodě, lahodně krémová v mléce. Vyberte si podle chuti a zvyku. Můžete doplnit čerstvým i sušeným ovocem nebo ořechy pro ještě lepší chuť.

Příchuť:

■ AG Pohanková kaše (ID 24498)

Použití:

Na snídani či svačinu do mléka nebo do vody.

Hlavní přednosti:

■ vitamíny ■ slazeno fruktózou ■ sušené mléko ■ syrovátka ■ bez lepku



➤ s vitamíny
➤ s vlákninou

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
363	12,8	68,6	1,3
18,15 %	25,6 %	25,4 %	1,86 %

100 g směsi

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l/kg)	Počet porcí (0,15l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Pohanková kaše	750 g	2,25 l	15	10	119 Kč	136 Kč	12	ks

AG Rýžovo-dýňová kaše

Bezlepková kaše s rýžovo - jáhlovým základem a jemnou dýňovou chutí. Kaši není nutné doslazovat ani jinak dochucovat.

Příchuť:

■ Dýně - Hruška (ID 24497)

Použití:

Stačí rozmíchat v horké vodě a nechat několik minut odstát.

Hlavní přednosti:

■ bez lepku ■ slazeno fruktózou ■ sušená dýňová šťáva



➤ sušená dýňová šťáva
➤ slazeno fruktózou

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
401	3,5	88,3	3,2
20,05 %	7 %	32,7 %	4,57 %

100 g směsi

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l/kg)	Počet porcí (0,15l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
AG Rýžovo-dýňová kaše	750 g	2,25 l	15	10	119 Kč	136 Kč	12	ks

Výpočet pro spotřební koš

AG Rýžovo-dýňová kaše obsahuje zeleninovou složku, kterou lze započítat do spotřebního koše.

- Jedna porce (150 ml) kaše připravené dle doporučeného dávkování obsahuje 24 g sušené dýně.

AG Rýžovo-jáhlová kaše

Lahodná, jemná kaše určená pro všechny věkové skupiny strávníků. Bez lepku a přidané sacharózy (slazená fruktózou). S obsahem rozpustné vlákniny a vitamínů.

Příchuť:

■ AG Rýžovo-jáhlová kaše (ID 24499)

Použití:

Doporučujeme dochutit čerstvým nebo sušeným ovocem dle chuti.

Hlavní přednosti:

■ bez lepku ■ s rozpustnou vlákninou ■ vitamíny



➤ s vitamíny
➤ přirozeně bez lepku

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
384	7	79	3,3
19,2 %	14 %	29,26 %	4,71 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l/kg)	Počet porcí (0,15l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
AG Rýžovo-jáhlová kaše	750 g	2,25 l	15	10	99 Kč	113,90 Kč	12	ks

AG Jáhlová kaše

Jáhlová kaše představuje univerzální základ pro přípravu oblíbených pokrmů. Kaši je možné ochutit ovocem, medem či marmeládou dle potřeby a fantazie každého strávníka.

Příchuť:

■ AG Jáhlová kaše (ID 24496)

Použití:

Univerzální základ pro výrobu kaše.

Hlavní přednosti:

■ široké možnosti využití ■ bez lepku



➤ univerzální základ
➤ přirozeně bez lepku

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
373	11	72	3,5
18,65 %	22 %	26,66 %	5 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l/kg)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Jáhlová kaše	750 g	4,5 l	23	10	77 Kč	88,60 Kč	12	ks

BRAMBOROVÉ SMĚSI

Bramborová kaše s mlékem a solí, bramborové těsto Speciál

Instantní bramborová kaše se sušeným mlékem a solí obsahuje 83 % sušených brambor. Bramborové těsto je hotovým polotovarem, který ocení každá kuchyně.

Příchuť:

■ Bramborová kaše s mlékem a solí (ID 20731)
■ Bramborové těsto Speciál (ID 28362)

Hlavní přednosti:

■ lahodná bramborová chuť
■ snadná příprava



➤ spotřební koš
➤ vynikající chuť

Bramborová kaše

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
363	10,2	78	1,1
18,15 %	20,4 %	28,88 %	1,57 %

	Hmotnost / obsah (g)	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Bramborová kaše	5 kg	449 Kč	516,40 Kč	10	ks
Bramborové těsto	5 kg	199 Kč	228,90 Kč	12	ks

Chokoboy, Cream Milk, Golosini, Brio Kakao, Croissant

Chokoboy (ID 28089)

Jemné trvanlivé pečivo vyrobené z piškotového těsta s kakaovou náplní (24 %). Výtečný poměr kvality a ceny. Balení obsahuje 10 samostatně balených kousků (porce = 25 g).

Cream Milk (ID 28090)

Jemné trvanlivé pečivo plněné mléčným krémem (17 %), a polité odtučněnou kakaovou polevou (34 %).

Golosini – Meruňka (ID 28093)

Jemné trvanlivé pečivo plněné meruňkovým krémem (24 %) je vhodnou svačinkou, snídaní i poobědovým zákuskem.

Brio Kakao (ID 28097)

Jemné trvanlivé pečivo plněné kakaovou náplní.

Croissant Kakao (ID 33167)

Oblíbené Croissanty pečené klasickým způsobem s kakaovou náplní.

Chokoboy				Cream milk				Golosiny Meruňka				Brio Kakao				Croissant Kakao			
KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY	KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY	KCAL	BÍLKOVINY	CUKRY	TUKY	KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY	KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
278	4,8	36,8	12,4	419	5,4	63,3	16	325	5,5	58,2	7,8	378	4,7	60,2	13,2	422	8,8	45,7	22,6
13,9 %	9,6 %	13,63 %	17,71 %	20,95 %	10,8 %	23,44 %	22,85 %	16,25 %	11 %	21,55 %	11,14 %	18,9 %	9,4 %	22,3 %	18,86 %	21,1 %	17,6 %	16,93 %	32,29 %

	Hmotnost / obsah (g)	Počet porcí v balení	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Chokoboy	250 g	10	15	39,90 Kč	45,90 Kč	3,99 Kč	8	bal
Cream Milk	280 g	8	15	34,40 Kč	39,60 Kč	4,30 Kč	8	bal
Golosiny Meruňka	200 g	8	15	24 Kč	27,60 Kč	3 Kč	6	bal
Brio Kakao	280 g	10	15	34,50 Kč	39,70 Kč	3,45 Kč	6	bal
Croissant	270 g	6	12	41 Kč	47,20 Kč	6,83 Kč	8	bal

➤ trvanlivé pečivo

➤ kvalitní náplň



DIABETA a DIAFABI oplatky

Křehké oplatky, které jsou vhodné jako svačinka pro dodání energie i jako sladké potěšení k čaji nebo kávě. Všechny tři oplatky jsou slazené pouze fruktózou. Díky tomu se skvěle hodí pro zvláštní stravování v rámci doporučeného dietního programu.

Příchutě:

■ DIABETA oplatka smetanovo-vanilková (ID 28235) ■ DIABETA oplatka kokosové máččené (ID 28236) ■ DIAFABI oplatka kávová (ID 28237)

➤ slazeno fruktózou

➤ chlebová jednotka

Hlavní přednosti:

■ vydatná svačinka ■ křupavá oplatka



	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena kartonu v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Diabeta smetanová	32 g	24	6,90 Kč	8,35 Kč	165,60 Kč	11	kt
Diabeta kokosová	34 g	24	7,95 Kč	9,62 Kč	190,80 Kč	10	kt
Diafabi kávová	25 g	17	6,30 Kč	7,62 Kč	107,10 Kč	11	kt

BRIOŠKA

Jemná a delikátní k snídani, lahodná jako odpolední dezert. Díky svému jedinečnému obsahu uspokojí i ty nejnáročnější – bez přidané sacharózy, s nízkým glykemickým indexem a probiotickou vlákninou, která je důležitá pro správné fungování Vašeho těla.

Příchutě:

■ Briška Kakao s lískovým oříškem (ID 28451)
■ Briška Broskev s meruňkou (ID 28450)

Použití:

Lahodná svačinka, na které si pochutnají i diabetici.

Hlavní přednosti:

■ nízký glykemický index (GI < 27) ■ s nízkým obsahem tuku
■ s probiotickou vlákninou ■ bez přidaného cukru



➤ nízký glykemický index
➤ i pro diabetiky

Broskev s meruňkou

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
153	3,6	24,7	5,5
7,65 %	7,2 %	9,15 %	7,86 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena kartonu v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	45 g	30	9,90 Kč	11,40 Kč	297 Kč	6	kt

HOŘICKÉ DIABETICKÉ TRUBIČKY

Originální hořické celozrnné trubičky s čokoládovou náplní slazené sladidlem. Vhodné i pro diabetiky v rámci stanoveného dietního režimu. Obsahují celozrnnou mouku a jsou bez průmyslově ztužených tuků. Glykemický index má hodnotu GI=44.

Příchuť:

■ Diabetické trubičky s čokoládovou náplní (ID 28445)

➤ celozrnné trubičky

➤ vhodné i pro diabetiky

Hlavní přednosti:

■ nízký glykemický index (GI = 44) ■ vhodné pro diabetiky
■ ručně vyráběná celozrnná oplatka



KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
203	3	17	13
10,15 %	6 %	6,3 %	18,58 %

v jednom balení - 40 g

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena kartonu v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Trubičky	40 g	25	9,90 Kč	11,40 Kč	247,50 Kč	12	kt

Müsli tyčinky ProFigur

Müsli ProFigur je lehká tyčinka plná ovoce a vybraných druhů ovesných, pšeničných a sojových vloček, cereálií a müsli. Díky svému složení je ideálním doplňkem pro Váš zdravý životní styl. Müsli ProFigur je obohacena o vybrané vitamíny a je zcela bez průmyslově ztužených tuků. Není vhodné pro bezlepkovou dietu.

Příchutě:

■ Exotic v jogurtu (ID 28167) ■ Švestka v jogurtu (ID 28204)

Použití:

Svačinka

Hlavní přednosti:

- každá tyčinka obsahuje 18 % ovoce
- vysoký obsah vlákniny - 8-10 % dle příchutě
- výborná chuť ■ 10 vitamínů pro zdraví
- obsahuje lecitin



- spotřební koš - ovoce
- vysoký obsah vlákniny

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena kartonu v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	25 g	35	5,65 Kč	6,50 Kč	197,75 Kč	12	kt

Snacky ProFigur

Šťavnatý snack s vysokým podílem vlákniny. Má lehkou ovocnou chuť, navíc je obohacen o vitamíny a L-carnitin. K dostání ve variantě cik-cak (s minimálním obsahem polevy) či v polomáčené variantě. Je vhodnou svačinou kdykoliv v průběhu dne. Nejen že zažene chuť na sladké, ale dodá i potřebnou vlákninu a vitamíny.

Příchutě:

- Oříšek s mléčnou polevou (ID 28169) ■ Višeň s jogurtovou polevou (ID 28168)
- Meruňková s cik cak kakaovou polevou (ID 28177)
- Jahodová s cik cak kakaovou polevou (ID 28178)
- Borůvková s cik cak kakaovou polevou (ID 28179)

Hlavní přednosti:

- zdraví prospěšné cereálie ■ každá tyčinka obsahuje 22 % ovoce ■ 10 vitamínů



Višeň

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
132	1,3	21,5	4
6,6 %	2,6 %	7,96 %	5,72 %

v jedné tyčince - 33 g

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena kartonu v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Oříšek, Višeň	33 g	35	6,20 Kč	7,20 Kč	217 Kč	12	kt
Cik cak	28 g	35	5,85 Kč	6,80 Kč	205 Kč	12	kt

Street XL a Street XL Fruity

Křupavý snack plný cereálií, bílkovin a energie. Pro podporu správného trávení je přidán inulin a bifidokultury.

Příchutě Street XL:

- Banánová s čokoládovou polevou (ID 28100) ■ Čokoládová s jogurtovou polevou (ID 28101) ■ Meruňková s jogurtovou polevou (ID 28102) ■ Jahodová s jogurtovou polevou (ID 28103)

Příchutě Street XL Fruity:

- Exotic v čokoládové polevě (ID 28184)
- Lesní plody v čokoládové polevě (ID 28185)

Hlavní přednosti:

- vitamíny ■ inulin ■ 50 % ovoce (Street XL Fruity)

- obsahuje bifidokultury a 10 vitamínů
- s vlákninou



Street XL

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
127	0,98	19,5	4,9
6,35 %	1,96 %	7,22 %	7 %

v jedné tyčince - 30 g

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena kartonu v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Street XL	30 g	30	6,70 Kč	7,70 Kč	201 Kč	12	kt
Street XL Fruity	40 g	30	8,75 Kč	10,10 Kč	262,50 Kč	9	kt

DeNuts a DeNuts Crunch

DeNuts je delikátní tyčinka vyrobená ze směsi vybraných ořechů a medu. Ořechy a med jsou bohatým přírodním zdrojem vitamínů a energie. DeNuts je vhodná jako zdravá svačinka kdykoliv během dne, neobsahuje konzervanty ani trans-mastné kyseliny. Dopřejte si zdravé medové mlsání s tyčinkou DeNuts.

Příchutě DeNuts:

- Kešu a mandle (ID 28186) ■ Pistácie a slunečnice (ID 28187)

Příchuť DeNuts Crunch:

- Pražená mandle (ID 28203)

Hlavní přednosti:

- bez konzervantů ■ bez průmyslově ztužených tuků
- bez lepku (pouze DeNuts Kešu a mandle, DeNuts Pistácie a slunečnice)



Kešu a mandle

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
531	19,3	19,4	38,6
26,55 %	38,6 %	7,18 %	55,14 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena kartonu v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	35 g	35	10,90 Kč	12,55 Kč	381,50 Kč	9	kt

CHLEBÍČEK HROŠÍK

Lehká a zdravá svačinka, která je výborným doplňkem k hlavnímu jídlu. Celozrnný korpus zalitý v lahodné hořké čokoládové polevě je vhodnou alternativou namísto klasických cukrovinek.

Příchuť:

- Chlebiček hrošík s hořkou čokoládou (ID 28495)

Hlavní přednosti:

- lahodná hořká čokoládová poleva
- bezlepkový výrobek



- s hořkou čokoládou
- bez lepku

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
471	6,5	62	21
23,55 %	13 %	23,04 %	23,88 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena kartonu v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Hrošík	14,5 g	64	5,35 Kč	6,20 Kč	342,40 Kč	12	kt

RÝŽOVÍ MEDVÍDCI

Medvídci zaujmou atraktivním tvarem a celozrnným korpusem. Jsou ideální svačinkou pro děti. Oblíbení jsou i u dospělých.

Příchuť:

- Mléčno-čokoládoví (ID 28080)

Hlavní přednosti:

- atraktivní tvar medvídků
- bez konzervačních látek
- s mlékem
- celozrnný korpus
- bezlepkový výrobek



- s mlékem
- bez lepku

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
464	6,1	72	16,2
23,2 %	12,2 %	26,66 %	23,14 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena kartonu v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Medvídci	3,5 g	100	1,10 Kč	1,30 Kč	110 Kč	12	kt

Rýžové kostičky PIRATES

Hlavní předností rýžových kostiček Pirates je atraktivní tvar, který zaujme především děti, a jednorazové 30 g balení. Celozrnný korpus ve tvaru kostiček, které obsahují vlákninu a vitamín C. Jsou vhodné i pro bezlepkovou dietu.

Příchuť:

- Rýžové kostičky Pirates (ID 28099)

Hlavní přednosti:

- atraktivní tvar výrobku
- bez lepku
- celozrnný korpus
- poleva obohacena o vitamín C a vápník
- nízký obsah trans-mastných kyselin
- s obsahem vlákniny



- celozrnný korpus
- bez lepku

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
470	7,1	68,4	18,6
23,5 %	14,2 %	25,33 %	26,57 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena kartonu v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Kostičky	30 g	13	8,30 Kč	9,60 Kč	107,90 Kč	12	kt

Křehký extrudovaný chléb

Křupavý chléb s vlákninou je ideální na rychlou svačinku. Přidejte domácí pomazánku s pažitkou, kousek šunky či sýra a máte vynikající pochoutku na zahnání hladu. Chlebíky jsou navíc ideální i pro diabetiky, zeleninový dokonce i pro celiaky.

- vláknina
- vhodné i pro diabetiky

Příchuť:

- Zeleninový 10 pl 75 g (ID 28066)
- Sýrový 10 pl 75 g (ID 28067)

Použití:

Křupavý chléb je výborný jako příloha ke všem druhům jídel, je ideální pro redukční dietu a vhodný k úpravě na slano i na sladko.



Hlavní přednosti:

- i pro diabetiky
- bezlepkový výrobek (zeleninový)
- bez cholesterolu
- s nízkým obsahem tuku

Knuspi chléb Zeleninový

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
323	9,8	66,4	1
16,15 %	19,6 %	24,59 %	1,43 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena kartonu v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	75 g	56	7,50 Kč	8,70 Kč	420 Kč	18	kt

RYCHLÝ SNACK

Rychlé snacky patří mezi výrobky racionální stravy. Obsahují vysoký podíl vlákniny, v nabídce s jogurtovou nebo čokoládovou polevou.

Příchuť:

- Rychlý Snack v kakaové polevě 12 pl 144 g (ID 28073)
- Rychlý Snack v kakaové polevě 2 pl 24 g (ID 28074)
- Rychlý Snack v jogurtové polevě 2 pl 24 g (ID 28075)
- Rychlý Snack v jogurtové polevě 12 pl 144 g (ID 28076)

Hlavní přednosti:

- výborná chuť
- z přírodních surovin

- s vlákninou
- výborná svačinka



	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena kartonu v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
2 pl balení	24 g	20	5,70 Kč	6,60 Kč	114 Kč	12	kt
12 pl balení	144 g	56	31,30 Kč	36 Kč	1752,80 Kč	12	ks

AG Ovocné pyré

Výrobek, který má široké možnosti použití (snídaně, svačina, základ zdravých dezertů), určený pro všechny věkové skupiny strávníků. Doporučujeme vyzkoušet i zmražené – jako zdravou alternativu ke zmrzlinám a nanukům. Všechny příchutě jsou vhodné i pro diabetiky.

Příchutě 5 kg:

■ Jablko (ID 28407) ■ Jablko / Jahoda (ID 28396) ■ Jablko / Meruška (ID 28397)

Příchutě 120 g:

■ Jablko (ID 28425) ■ Jablko / Jahoda (ID 28426) ■ Jablko / Meruška (ID 28427)
■ Hruška / Jablko (ID 28428) ■ Jablko / Mrkev (ID 28429)

➤ i pro diabetiky

➤ vysoký podíl ovoce

➤ spotřební koš

Použití:

Výborná svačina či lahodná dřev.

Hlavní přednosti:

- bez barviv
- vysoký obsah ovoce ■ vitamín C
- aseptické balení ■ doslazováno fruktózou
- atraktivní plnobarevná víčka u jednoporcových balení

Výpočet pro spotřební koš

Ovocné pyré patří do spotřebního koše! Níže uvedené množství ovoce můžete přímo zahrnout do norem spotřebního koše.

- Platí u všech nabízených variant – ve 100 g hotového výrobku je obsaženo 95 g ovoce, které je možné umístit do spotřebního koše



Jablko 120 g

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
66	0,2	15,7	0,1
3,3 %	0,4 %	5,81 %	0,14 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
5 kg balení	5 kg	2	279 Kč	320,90 Kč	14	ks
Jablko 120 g	120 g	48	6,95 Kč	8 Kč	14	kt
Ostatní příchutě 120 g	120 g	48	8,55 Kč	9,90 Kč	14	kt

Ovocné pomazánky, džemy, kečup, hořčice a med

Pravý pastovaný med od českých včelařů, ovocné pomazánky s vysokým podílem ovoce včetně variant pro diabetiky, sladký kečup a plnotučná hořčice.

Příchutě:

Druhy a příchutě tuby:

- Ovocná pomazánka Jahoda (ID 28316)
- Ovocná pomazánka Višeň (ID 28317)
- Ovocná pomazánka Meruška (ID 28318)
- Ovocná pomazánka Meruška - bez přidané sacharózy (ID 28320)
- Kečup jemný (ID 28322)
- Med kvěťový pastový (ID 28315)
- Hořčice plnotučná (ID 28321)

Druhy a příchutě vaničky Jumel:

- Džem Jahoda - 45% ovocný podíl (ID 28327)
- Džem Meruška - 45% ovocný podíl (ID 28328)
- Džem Jahoda bez přidané sacharózy (ID 28337)
- Džem Broskev bez přidané sacharózy (ID 28338)
- Med (ID 28330)

Hlavní přednosti:

- dodržování normy dávkování ■ od českého výrobce (tuby)
- od španělského výrobce (vaničky) ■ bez lepku

- bez konzervantů a barviv
- spotřební koš



	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
AG med	20 g	200	2,70 Kč	3,20 Kč	36	kt
AG ovocná pomazánka	20 g	200	1,90 Kč	2,20 Kč	12	kt
AG ovocná pomazánka bez přidané sacharózy	20 g	200	2,70 Kč	3,20 Kč	12	kt
AG hořčice	17 g	200	1,50 Kč	1,80 Kč	12	kt
AG kečup	20 g	200	1,90 Kč	2,20 Kč	12	kt
Jumel med	20 g	288	2,70 Kč	3,20 Kč	12	kt
Jumel džem	20 g	144	1,90 Kč	2,20 Kč	12	kt
Jumel džem bez přidané sacharózy	20 g	288	2,70 Kč	3,20 Kč	18	kt

Povidla ze švestek a jablek

Sladká povidla v kombinaci s chutí jablek jsou skvělou ingrediencí na pečení koláčů a buchet.

Příchutě:

- Povidla ze švestek a jablek (ID 28420)

Použití:

K pečení koláčů a buchet.

Hlavní přednosti:

- bez konzervačních látek ■ bez sladidel ■ bez barviv ■ bezlepkový výrobek



- spotřební koš
- ideální na pečení

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
256	1	61,6	0,6
12,8 %	2 %	22,81 %	0,86 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Povidla	4 kg	1	329 Kč	378,40 Kč	12	ks

FRU SWEET

Nízkoenergetické sladidlo na bázi fruktózy a sukralózy – vhodné pro všechny skupiny diabetiků.
50 g Fru Sweet nahradí 2 kg cukru.

Příchuť:

■ Fru Sweet (ID 24002N)

Hlavní přednosti:

■ sladidlo na bázi fruktózy a sukralózy ■ 40 x vyšší sladivost než cukr



FRU Sweet
DIABETICKÉ SLADIDLO

- 50 g Fru Sweet = 2 kg cukru
- vhodné pro diabetiky

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
379	0	93,5	0
18,95 %	0 %	34,63 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
FruSweet	50 g	40	43 Kč	49,50 Kč	24	ks

BIG SWEET

Instantní nízkokalorické stolní sladidlo na bázi cukru a sukralózy.

Příchuť:

■ Big Sweet (ID 24003N)

Použití:

Pro přípravu krému, šlehaček a náplní, na slazení salátových zálievek, kávy, čaje, dortů a ovoce, pro dochucení jídel po uvaření.

Hlavní přednosti:

■ nízkokalorické sladidlo ■ 10 x vyšší sladivost než cukr



BIG Sweet
NÍZKOKALORICKÉ SLADIDLO

- Big Sweet = 1 kg cukru
- 10 x vyšší sladivost než cukr

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
399	0	98,5	0
19,95 %	0 %	36,48 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
BigSweet	100 g	80	22 Kč	25,30 Kč	24	ks

NATUR SWEET

Stolní sladidlo se sladidlem steviol-glykosidy určené pro přípravu krémů, šlehaček a náplní, na slazení kávy, čaje, dortů a ovoce, marmelád, džemů nebo pro dochucení jídel po uvaření.

100 g výrobků odpovídá svojí sladivostí 1000 g cukru.

Příchuť:

■ Natur Sweet (ID 24004)

Použití:

Pro přípravu krému, šlehaček a náplní, na slazení salátových zálievek, kávy, čaje, dortů a ovoce, pro dochucení jídel po uvaření.

Hlavní přednosti:

■ sladidlo s obsahem fruktózy a steviol-glykosidů
■ 10 x vyšší sladivost než cukr ■ dlouhá záruční lhůta



- vhodné pro diabetiky
- sladidlo steviol-glykosidů

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
388	0	97	0
19,4 %	0 %	35,93 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
NATUR Sweet	100 g	80	33 Kč	38 Kč	24	ks

AGÁTA klasik - kořenící směs

Dochucovací směs s obsahem sušené zeleniny dodává Vaším pokrmům nezaměnitelnou chuť.

AGÁTA
Klasik

Příchuť:

■ AGáta Klasik (ID 28002) ■ AGáta Easy (ID 28003)

Hlavní přednosti:

■ neobsahuje glutaman (Klasik) ■ vhodná i pro děti



- s obsahem sušené zeleniny
- bez glutamanu

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
AGáta Klasik	1000 g	10	93 Kč	107 Kč	24	ks
AGáta Easy	2000 g	4	173 Kč	199 Kč	24	ks

Paprika mletá lahůdková sladká

Mletou lahůdkovou papriku použijte k dobarvení omáček, do studené kuchyně a pomazánek.

Příchuť:

■ Paprika mletá lahůdková sladká (ID 28038)

Použití:

Dobarvení omáček, do studené kuchyně a pomazánek.



- sladká chuť
- typická vůně

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Paprika	500 g	24	115 Kč	132,25 Kč	24	ks

Rozpustné bujóny bez glutamanu

Číré bujóny se skvělou výraznou chutí, vhodné pro přípravu polévek a dochucení pokrmů. Použité přírodně identické suroviny dodávají pokrmům charakter domácí kuchyně. Vhodné pro školní jídelny.

Příchuť:

■ Zeleninový (ID 28035) ■ Drůbeží (ID 28036) ■ Hovězí (ID 28037)

Hlavní přednosti:

■ šetří čas ■ výborná chuť ■ nejvyšší kvalita ■ bez glutamanu
= vhodné pro děti ■ vysoká vydatnost bujónů ■ výborná rozpustnost bujónů



- bez glutamanu
- výborná rozpustnost

	Hmotnost / obsah (g)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchuťe	3 kg	480	2	597 Kč	686,60 Kč	1,24 Kč	24	ks

AGÁta klasik - tekuté koření

Tekuté koření je vyvinuto na základě osvědčených receptur se speciálními úpravami respektujícími moderní trendy ve výživě a stravování. Tato unikátní receptura je bez chemických konzervantů, jakýchkoliv přídavných látek a glutamanu.

AGÁTA klasik

- výborná chuť
- bez glutamanu

Příchutě:

■ Guláš (ID 28032)

Použití:

Použití varianty Guláš: Na cibulovém základu orestujte kousky masa, podlejte vodou a vařte do měkka. Před dovařením přidejte tekuté koření Guláš. Maso nesolte!

Hlavní přednosti:

■ rychlá příprava ■ bez chemické konzervace ■ bez přídavných látek



	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	150 g	72	34 Kč	39,10 Kč	12	ks

TĚSTOVINY

BABIČČINY NUDLE

Sušené vaječné těstoviny jsou vyrobené dle tradičních receptů našich babiček. Těsto z pšeničné mouky, vody, octa a vajec.

Druhy:

■ Polévkové (ID 5872394Z) ■ Široké (ID 28247)

Použití:

Babiččiny nudle můžete použít jako zavářku do polévky nebo jako přílohu či k zapékání.

Hlavní přednosti:

■ osvědčená technologie výroby



- ekonomické balení
- prémiová kvalita

	Hmotnost / obsah (g)	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	2 kg	115 Kč	132,30 Kč	24	ks

AG Puding

Puding v prášku, který chutná po vanilce či hrušce se skořicí, je výbornou alternativou ke sladkým dezertům. Puding se může podávat samostatně nebo v kombinaci se šlehačkou nebo ovocem či piškoty. Vhodný i jako krém k plnění dortů.

Příchutě:

■ AG puding Vanilka (ID 20800N)
■ AG puding Hruška se skořicí (ID 20802N)

Použití:

Puding se může servírovat samostatně – vyklopený na talířek a pokrytý třeba šlehačkou a ovocem. Často se kombinuje také s piškoty, sirupem nebo je možné jej použít jako krém k plnění dortů. Příprava: 740 g AG pudingu, 10 l mléka, 800–1000 g cukru.

Hlavní přednosti:

■ netvoří hrudky ■ rychlá příprava
■ výborná chuť



- bez lepek
- netvoří hrudky

Všechny příchutě

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
354	0,4	86	0,1
17,7 %	0,8 %	31,85 %	0,14 %

	Hmotnost / obsah (g)	Hotového výrobku (l)	Počet porcí (0,2l)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Cena porce v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Vanilka, Hruška	740 g	10	50	10	59 Kč	67,90 Kč	0,84 Kč	12	ks

Instatní droždí

Sušené droždí je plnohodnotnou náhradou čerstvého droždí. Vyznačuje se vysokou kvalitou, nízkými nároky na skladování a dlouhou dobou trvanlivosti až 24 měsíců. Zaručuje kvalitní nakynutí těsta.

Příchuť:

■ Sušené pekařské droždí (ID 5001)

Hlavní přednosti:

■ jednoduše použitelné jako čerstvé droždí ■ může být smícháno přímo s moukou nebo přidáno do těsta během míchání ■ kynutí identické jako u čerstvého droždí (u poměru 1 díl sušeného ku 2–4 dílům čerstvého) ■ dlouhá doba trvanlivosti ■ jednoduché skladování ■ spolehlivost a stabilní kvalita droždí po celou dobu záruky



- stabilní kvalita
- dlouhá záruční lhůta

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
400	59	45	9
20 %	118 %	16,66 %	12,86 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Instatní droždí	500 g	20	99 Kč	113,90 Kč	24	ks

Výrobek horké vody NATEC

Dvouplášťový výrobek horké vody NATEC je určen pro optimální přípravu nápojů v hromadném stravování. Díky velice rychlé a jednoduché obsluze snadno připravíte požadované množství vody s teplotou 30–100 °C.

Typ:

■ VHV 11 l (ID 564241) ■ VHV 16 l (ID 564242)

Hlavní přednosti:

- šetří náklady na přípravu a distribuci nápojů
- snadná a rychlá příprava



- 11l a 16 l provedení
- vysoká kvalita

	Hmotnost přístroje	Cena bez DPH	Cena s DPH	Záruka
VHV Natec 11 l	3 kg	4 990 Kč	6 038 Kč	12
VHV Natec 16 l	4 kg	6 990 Kč	8 458 Kč	12

Výrobek horké vody NOVINKA

VHV slouží k ohřevu vody a udržování nápojů v požadované teplotě. Výrobek mají vlastní přívod vody s poloautomatickým dopouštěním (ADM) nebo manuálním napouštěním (D). Díky velmi rychlé a jednoduché obsluze snadno připravíte požadované množství vody s teplotou 30–100 °C.

Typ:

■ VHV 7 l D (ID 29100048) ■ VHV 15 l D (ID 565776) ■ VHV 30 l ADM (ID 565777) ■ VHV 30 l D (ID 565778)

Hlavní přednosti:

- celonerezové provedení
- připojení na vodovodní řád s poloautomatickým dopouštěním nebo možnost manuálního napouštění



- možnost zavěšení na zeď
- vysoká kvalita

	Hmotnost přístroje	Cena bez DPH	Cena s DPH	Záruka
VHV 7 l D	13 kg	15 500 Kč	18 755 Kč	12
VHV 15 l D	13 kg	17 500 Kč	21 175 Kč	12
VHV 30 l ADM	14 kg	21 900 Kč	26 499 Kč	12
VHV 30 l D	14 kg	19 200 Kč	23 232 Kč	12

Termokonvice Helios

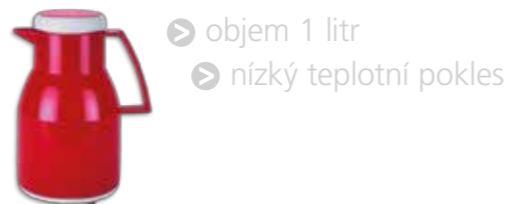
Termokonvice, která je vyvinutá pro mytí v průmyslových myčkách na nádobí do teploty 95 °C. Konvice jsou ve dvou barevných provedeních - červená (slazené nápoje) a bílá (nápoje pro diabetiky).

Typy:

■ Konvice HELIOS Wash 1 l červená do myčky (ID 740655)
■ Konvice HELIOS Wash 1 l bílá do myčky (ID 740656)

Hlavní přednosti:

- vakuová tepelně-izolační vložka
- hygienický výdej nápojů
- teplotní pokles za 24 hodin při teplotě nápoje 100 °C pouze 50 °C
- snadno udržovatelné



- objem 1 litr
- nízký teplotní pokles

	Obsah konvice	Hmotnost konvice	Cena bez DPH	Cena s DPH	Záruka
Konvice HELIOS Wash červená do myčky	1 l	0,7 kg	475 Kč	575 Kč	12
Konvice HELIOS Wash bílá do myčky	1 l	0,7 kg	475 Kč	575 Kč	12

Vířiče Cofrimell

Vířiče jsou zařízení určená k přípravě a výdeji nápojů. Zařízení vyniká snadnou obsluhou, údržbou a nízkými náklady na provoz. Dle objemu vámi připravovaných nápojů je možné zvolit zařízení s jedním, dvěma nebo třemi zásobníky o obsahu 12 l. Zásobníky jsou vyrobeny z nerozbitného polykarbonátu a tzv. tělo vířiče je v nerezovém provedení.

Typy:

■ Vířič Cofrimell 1M (ID 532013) ■ Vířič Cofrimell 2M (ID 561111) ■ Vířič Cofrimell 3M (ID 561112) ■ Vířič Cofrimell 2M 25 l (ID 532016)

Hlavní přednosti:

- umožňují rychlý způsob přípravy včetně možnosti uchování nápoje
- hygienický a samoobslužný výdej
- samostatné spuštění míchání a chlazení
- regulace teploty
- nízké provozní náklady
- snadné ovládání
- servis do 24 hodin



- snadné ovládání
- nízké provozní náklady

	Rozměry přístroje (ŠxVxH)	Hmotnost přístroje	Cena bez DPH	Cena s DPH	Záruka
Cofrimell 1M	200 x 620 x 430 mm	25 kg	15 000 Kč	18 150 Kč	12
Cofrimell 2M	400 x 620 x 410 mm	27 kg	20 000 Kč	24 200 Kč	12
Cofrimell 3M	600 x 670 x 430 mm	35 kg	25 000 Kč	30 250 Kč	12
Cofrimell 2M 25 l	790 x 620 x 420 mm	60 kg	26 000 Kč	31 460 Kč	12

Utěrky Lavette Super a DuraDry

Lavette Super je skvělý pomocník na úklid do profesionálních kuchyní a prostor na přípravu jídel. Jejich jedinečná otevřená struktura zaručuje výjimečně účinný sběr nečistot a efektivní absorpci. Jedinečná kombinace vláken a pojiva zajišťuje jejich antibakteriální účinek.

Utěrky **DuraDry** jsou vyrobeny ze 100% mikrovlákna, a umožňují tak snadné čištění jakéhokoliv povrchu od skla až po nerezovou ocel – rychle, důkladně a bez šmouh.

Jedná se o víceúčelové utěrky, které mohou být použity, vymáčány a opakovaně vyprány, což znamená, že jsou hospodárné a efektivní.

Typy:

■ Lavette Super - utěrka žlutá (ID 741960) ■ DuraDry - utěrka modrá (ID 741961)

Hlavní přednosti:

- **Lavette Super:** otevřená struktura – výjimečně účinný sběr nečistot
- lze prát v pračce
- zajišťují bezpečí – certifikace pro styk s potravinami (FCC)
- antibac
- **DuraDry:** 100% mikrovlákno
- po 365 vypráních si zachovávají své čisticí vlastnosti a hygienickou funkci
- zajišťují bezpečí – certifikace pro styk s potravinami (FCC)
- antibac

- antibakteriální
- certifikace FCC



	kusů v balení	balení v kartonu	Cena bez DPH	Cena s DPH	Min. prodejní balení
Lavette Super	10	16	134,20 Kč	162,40 Kč	bal
DuraDry	5	24	96,21 Kč	116,40 Kč	bal



Nápoje



Potraviny



Technologie

AG FOODS Group a. s.Košíkov 72
595 01 Velká Bíteš, CZ

T+420 566 503 011

F+420 566 503 012

Zákaznická linka: 800 627 653

info.cz@agfoods.eu

E-shop: <http://shop.agfoods.eu>www.agfoods.eu**Ing. Michal Krempaský**☎ 725 691 451, michal.krempasky@agfoods.eu

Area sales manager - Čechy

Libor Vymyslický☎ 725 483 024, libor.vymyslicky@agfoods.eu

Area sales manager - Morava

Petr Kocina

☎ 602 222 813

petr.kocina@agfoods.eu

Jihočeský (TA, PI, ST, PT, CK, CB)

Matěj Šnejdar

☎ 724 614 810

matej.snejdar@agfoods.eu

Středočeský (PJ, PS, PM, RA, BE, PB, RO)

Lukáš Nachtmann

☎ 724 614 802

lukas.nachtmann@agfoods.eu

Moravskoslezský, Olomoucký, Zlínský (PR, PV, VS, NJ, FM)

Filip Veverka

☎ 724 614 808

filip.veverka@agfoods.eu

(NB, MB, ME, KD, SM)

Josef Kaválek

☎ 724 614 804

josef.kavalek@agfoods.eu

Královehradecký, Pardubický, Liberecký, (HK, RK, NA, PU, UO, TU)

David Bačík

☎ 724 614 801

david.bacik@agfoods.eu

Jihomoravský, Zlínský (BV, HO, ZL, UH, KM)

Zbyněk Šobíšek

☎ 606 405 324

zbynek.sobisek@agfoods.eu

Karlovarský (KV, CH, SO, TC, DO, KT)

Radek Musil

☎ 724 614 826

radek.musil@agfoods.eu

Praha (2, 4, 5, 10, 11, 12, 15, 17, 22, PHA-západ)

Martin Toman

☎ 724 614 811

martin.toman@agfoods.eu

Praha (1, 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, 18, 19, 20, 21)

Milan Havlík

☎ 724 614 809

milan.havlik@agfoods.eu

(KO, KH, BN, PHA-východ, JC)

Boris Barak Selinger

☎ 606 692 295

boris.selinger@agfoods.eu

Jihomoravský, Olomoucký, (BM, BI, BK, ZN, VY)

Tomáš Valo

☎ 724 614 835

tomas.valo@agfoods.eu

Liberecký, Ústecký (LB, CL, JN, DC, UL)

Jaroslav Zelený

☎ 728 426 555

jaroslav.zeleny@agfoods.eu

Ústecký (TP, LT, MO, LN, CV)

Daniel Procházka

☎ 724 614 806

daniel.prochazka@agfoods.eu

Pardubický, Vysočina (SY, CR, HB, SU, OC)

Petr Ptáček

☎ 602 796 690

petr.ptacek@agfoods.eu

Moravskoslezský (OV, KA, OP, BR, JE)

Štěpán Holenda

☎ 728 933 756

stepan.holenda@agfoods.eu

Vysočina (ZR, TR, JI, PE, JH)

Marek Bačík

☎ 724 614 800

marek.bacik@agfoods.eu

Jihomoravský, Zlínský (BV, HO, ZL, UH, KM)

Chicory Premium

ideální start do nového dne

bez přidaného cukru a sladidel

vydatný kávovinový nápoj

sušené mléko

jednoduchá a rychlá příprava

Agfivitea

Opravdu VELKÉ kousky ovoce



ilustrační foto

- široký výběr příchutí • s velkými kousky sušeného ovoce • horká varianta pro zimní dny • ledový čaj jako letní osvěžení