

HRNÍČEK

AROMATA

MÝTY A PRAVDY

INSPIRUJTE SE

OHEŇ, MAGICKÝ ŽIVEL
NOHY JAKO V BAVLNCE
VÁNOČNÍ NOVINKY BIOGENA



KŘÍŽOVKA
POŠLETE RECEPT

FIRMA JE MOJE SRDEČNÍ ZÁLEŽITOST

ROZHOVOR S JIŘÍM JÍZDNÝM

NOVÉ A MÉNĚ ZNÁMÉ POTRAVINY

JAK S NIMI SEZNÁMIT DĚTI V JÍDELNÁCH

GABRIELA PARTYŠOVÁ

ROZHOVOR

Fine Tea

s kvalitními čajovými extrakty



ilustrační foto

Vyzkoušejte až **17** variací černých, červených a zelených čajů.
Rozpustné čaje Fine Tea v zimě *zahřejí* a v létě *osvěží*.

Obsah



INSPIRUJTE SE

Tipy a nápady 4-5

AKTUÁLNĚ

Rozhovor s majitelem. 6-8

ZAOSTŘENO NA

Nové a méně známé potraviny
v jídelníčku 9-11



ROZHOVOR

Gábina Partyšová. 12-15



ZADÁNO PRO SOC. SFÉRU

Domov Slunečnice 16-19

ZAJÍMÁ VÁS

Aromata 20-21

NA NÁVŠTĚVĚ

Zlínský kraj 22-23

RECEPTY

Recepty z cest 24-25

Soutěž o nejrecept 24

KŘÍŽOVKA

Luštěte o ceny. 26



KATALOG PRODUKTŮ ... 27-69

Novinky 48, 50, 60

KONTAKTY

Kde nás najdete 70

Vydává: AG FOODS Group a.s., Košíkov 72, 595 01 Velká Bíteš
Redakce: tel.: +420 518 777 054 | E-mail: redakce@agfoods.eu,
www.agfoods.eu | Tisk: Dekameron | Foto: Shutterstock.com | Copyright:
AG FOODS Group a.s. | Náklad: 6 500 ks | Distribuované zdarma.
MK ČR E 11247
Právo omylu vyhrazeno.



Milé čtenářky, milí čtenáři,
léto uteklo jako vřdycky hodně rychle. Věřím, že jste si je užili po svém, odpočinuli si a nabrali čerstvou energii, která vás podpoří nejlépe až do jara.
Čas dovolených je charakteristický uvolněností, spokojeností, dobrou náladou. To jsou atributy, při kterých snadno vystupujeme ze zajatých kolejí a zkusíme nové a nepoznané. Možná jste ochutnali zcela nový pokrm, oslovili na ulici neznámého člověka, přihlásili se do kurzu potápění... Odborně řečeno, opustili jste svou komfortní zónu, což je jakýsi svět ohraničený zažitými rituály, který máme dokonale pod kontrolou. Jde o oblast, kterou náš mozek dobře zná, proto mu nepřináší nic nového, nerozvíjí ho a nepodněcuje ke kreativitě. Pokud překonáme vlastní pohodlí a vystoupíme z ní, nabijeme nás energií a možná způsobí změny v našich životech. Ještě lepší než jen jednorázově vystoupit, je trvale hranice posouvat a znát i důvody, co tím získám. Výsledkem může být, že to, co nám kdysi bylo nepříjemné, nám dnes nedělá žádný problém.
I aktuální číslo časopisu je plné změn a novinek. Najdete v něm rozhovor s novým majitelem společnosti Jiřím Jízdným. Možná vyzkoušíte netradiční recepty z dalekých cest nebo se inspiřete od nutriční specialistky jak nabídnout dětem nové potraviny. V katalogu si nalistujte novinky a vyzkoušejte nové příchutě Fruity Gardenu, AG pyré či jasmínovou rýži.
Nebojme se změn v našem životě. Naučme se je dělat s lehkostí, přinesou nám do života nový vítr, energii a pozitivní věci.

Jana Vodičková
Ředitelka linie Food Service



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

01

Uchovejte si vzpomínky

Máte spoustu fotografií z dovolené a výletů?

Vyvolejte je a uspořádejte do klasického fotoalba či fotoknihy. Není nic krásnějšího než jimi se svými blízkými společně listovat. Čeká na vás pestrý výběr designů klasických i samolepicích fotoalb. Fotografie lze nalepit pomocí oboustranných lepících čtverečků, růžků nebo podlepkového rolleru.



www.fotorada.cz

02

Kde se s námi setkáte?

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

Společnost pro výživu

24. 8. Soutěž o nejlepší školní oběd – Praha

Zdravá školní jídelna

7.–8. 9. Pedagogická fakulta, Brno

Konference APSS

5.–6. 10. Tábor

Krajské konference hromadného stravování

5. 10. Ústí nad Labem

11. 10. České Budějovice

12. 10. Praha

18. 10. Brno

25. 10. Ostrava

Wolters Kluwer

18.–19. 10. Klima školy, Praha

24. 10. Praha

03

Zahřejte se ovocem

HOTFRUITS je tradiční nápoj lahodné chuti a příjemné vůně, který se těší velké oblibě zejména v mrazivých zimních dnech.

Obsahuje ovocnou dužninu a sušenou ovocnou šťávu, které zvýrazní rozmanitost chuti. Navíc je bez konzervantů, barviv a sladidel.

Nabízíme širokou paletu příchutí: Jablko se skořicí, Švestka s medem, Jahoda, Hruška, Malina, Višeň, Brusinka

Více informací a tipy na přípravu najdete na stránkách: www.agfoods.eu/hotfruits



04

Nohy jako v bavlnce?

Bolí vás nohy a otékají vám, míváte křeče v prstech? **Adjustační ponožky** jsou designovány a patentovány v USA. Mají otevřenou špičku se speciálními oddělovači, díky kterým při jejich pravidelném nošení dochází ke zrychlení krevního oběhu, uvolnění prstů, a tím k relaxaci a rychlejší regeneraci nohou.

www.pro-nozky.cz



05

Babičko, vyprávěj

Otevřená kniha pro zaznamenání vzpomínek vaší babičky od dětství po současnost. Babička bude moci sama nebo s vaší pomocí knížku vyplňovat a odpoví tak na celou řadu pečlivě vybraných otázek. **Kniha se stane** pro ni zábavou a pro vaši rodinu

cenným pokladem.

K dispozici je i **verze pro dědečka.**

Doprovodné obrázky

a dobové fotografie pomáhají probouzet vzpomínky.

www.dobre-knihy.cz



06

Majestic Tea v zimním kabátku

Designově krásná a chuťově výborná řada Majestic Tea se rozšiřuje o vánoční čaje. **Zimní punč** je prvním z řady vánočních čajů, který obohacuje řadu Majestic Tea. Vánoční design i chuť a vůně tohoto čaje podtrhují magické období Vánoc. Vychutnávejte si pohodu Vánoc s přáteli a čajem Zimní punč.

www.biozena.cz



07

Oheň – magický živel

Vůni opečeného špekáčku a mihotající se plameny ohně milují malí i velcí. Posezení u ohniště je příjemné od jara až do podzimu a vždycky vykouzlí báječné chvíle. Poslouží vám třeba **přenosné ohniště**. Poté, co skončíte, můžete je kamkoliv přesunout a popel vysypat třeba do kompostu.

www.zahradadarios.cz

08

Uvařte si rýži jinak

Vaření rýže v sáčcích již odzvonilo! Uvařte si naši **Jasmínovou rýži** (katalog str. 50) v **rýžovaru Tefal**. Je ideální pro snadné a automatické vaření. Umí připravit všechny druhy rýže, dokonce i cereální kaši. **Parní koš** nabízí možnost vařit zdravě jakékoli pokrmy a klidně **dvě jídla současně**. A praktická funkce udržení ideální teploty uchová jídlo teplé i pro opozdilce.

www.mall.cz



FIRMA JE MOJE SRDEČNÍ ZÁLEŽITOST

Jiří Jízdný se po sedmi letech vrací do společnosti. Od dubna je staronovým spolumajitelem AG FOODS Group a. s. A protože dvakrát do stejné řeky nevstoupíš, povídali jsme si o tom, jak život plyne a proměňuje se ve firmě i v životě.

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

Pojďme se nejdříve podívat na úplný začátek vaší cesty. Jaká byla?

Absolvoval jsem střední hotelovou školu, ale mým snem bylo vyrazit za hranice. Když jsem byl v Praze na vojně, navázal jsem kontakt s Československou námořní plavbou a v roce 1988 do ní nastoupil. Tak jsem se mohl legálně dostat do světa a zase se vracet domů k rodině. Začínal jsem jako třetí stevard na lodi Radhošť a končil jsem na lodi Orava II jako hlavní stevard – měl jsem na starosti kuchaře, stevardy, nákup potravin i vyúčtování.

Proč jste moře opustil?

Po svatbě se mnou cestovala i moje žena. Bylo to hezké období, měli jsme moderní plavidla a možnost poznat svět, ale práce na lodi je těžká a oceán bývá tvrdý. Řekli jsme si, že se vrátíme na souš, a budeme podnikat. Pod hlavičkou otcovy firmy jsme roku 1993 uvedli na trh rozpustný syrovátkový multivitaminový nápoj Vitamaxima Tropical. Mimochodem, Vitamaxima s vylepšenou recepturou je v nabídce stále a pořád chutná. Nápoje nám tenkrát vyvíjela inženýrka Vladimíra Jirkalová.

Jak podnikání pokračovalo?

Začínali jsme od nuly, žádné restituce, privatizace, úvěry, prostě „zelená louka“. Našimi prvními zákazníky byly brněnské školy, žena vzala telefonní seznam a obvolávala je. Jejich zaměstnanci tehdy museli osobně chodit pro spoustu věcí do obchodů a byli rádi, když jim byl někdo ochoten přivést zboží až do kuchyně. Ta doba je neopakovatelná. První výroby probíhaly ve Šrobárnách Pelhřimov, měly výrobní zařízení podobné tomu, co jsme potřebovali. Se ženou jsme si tam objednali suroviny, obaly a přijeli míchat a plnit. Většinou jsme vyjžděli v pondělí ráno ve 3.30, abychom byli v 5.00 ve fabrice a v 5.30 se začínalo. Ve dvě byl konec a další den znovu. Takto jsme fungovali asi dva roky. Pak jsme začali budovat vlastní výrobní závod v Košíkově u Velké Bíteše, z bývalé prodejny. Kolotoč oprav zakončila generální rekonstrukce v letech 2000 -2001. Pokračoval vývojový proces přidávání moderních technologických zařízení, rozšiřování skladu, kanceláří, portfolia nápojů. V každém případě nás bavilo podnikat a věnovali jsme tomu spoustu času. Hodně jsme se ptali zákazníků, co potřebují. Z oceánů, kde člověk musí respektovat víchr a vlny, jsme si přinesli pokoru.

V roce 2010 získal akcie Avallon MBO Fund. Proč jste firmu prodal?

Naše společnost prosperovala, nebyla zadlužená, měla pobočky na Slovensku, v Maďarsku, Polsku a Rusku. Téměř dvacetiletým podnikáním v jedné firmě



Moderní vývojová laboratoř na brněnské pobočce.

jsme však už byli trochu unavení. Další komplikací byl zhoršující se zdravotní stav mého otce. Když za této situace někdo přijde, důvěřuje vám a nabídne částku, kterou si představujete, a současně se zaručí, že zůstane vedení společnosti i zaměstnanci, neodmítnete.

„Byl jsem zvyklý vyřizovat desítky telefonátů denně a to náhlé ticho bylo divné.“

Co vás vedlo k návratu?

Upřímně, AG FOODS je moje srdeční záležitost. A když se naskytla možnost vrátit se, udělal jsem to. Mám výborného obchodního partnera pana Žukowského i manažerský tým lidí, na které se můžeme spolehnout.

Do vedení firmy se vracíte po téměř sedmi letech. Vnímáte nějaké změny?

Firma se rozrostla, má novou pobočku v Brně, více zaměstnanců, přibyla dceřiná společnost Biogena. Co zůstává, jsou fajn lidé, stejně jako důraz na

„Letos mi bude padesát a minimálně dalších deset let se chci firmě věnovat. Netěšilo by mě vysedávat u televize.“

Jak šel čas

Jiří Jízdný začal podnikat v 90. letech v rodinné firmě, kterou založil jeho otec. Poradenskou firmu přeorientoval na výrobu rozpustných nápojů. Společnost prospívala, založila zahraniční pobočky, rozšiřovala sortiment i počet zákazníků. V roce 2010 firmu koupil nizozemský fond. Dlouholetý šéf a majitel zažil šok, telefon zcela utichl. Cílem fondu však bylo společenost po zhodnocení znovu prodat, k tomu došlo letos v dubnu. Majitelem poloviny akcií a předsedou představenstva AG FOODS se opět stal Jiří Jízdný.

kvalitu jak produktů, tak služeb a poctivost. Na té jsme stavěli i jako rodinná firma. A jsem rád, že i časopis Hrníček, který před lety zakládala moje žena, vytrval. Ano, v novém designu, novými rubrikami a bohatším portfoliem produktů. Jsem rád, že i jeho prostřednictvím se můžeme s vámi, našimi zákazníky, setkávat a vzájemně se poznávat.

Dříve jste firmu vedl sám s rodinou. Nově se budete na strategii domlouvat s druhým majitelem. Jak vidíte vzájemnou spolupráci?

S nadsázkou říkám, že s panem Žukowským, jenž byl původně ředitelem naší polské pobočky, poté člen představenstva, jsem uzavřel pomyslný sňatek z přátelství a rozumu. Přátelství proto, že se známe hodně dobře, více než 16 let a z rozumu, protože jsme oba obchodníci a zástupci dvou největších trhů AG FOODS. Pan Orestes je profík, máme stejné



Budova AG FOODS v Košíkově.

pohledy na obchod, na důležitost našich rodin i etické chování. To asi vypovídá o tom, jak se budeme rozhodovat. A kdyby se vyskytla neshoda, platí názor staršího, tedy můj. ☺

Čím jste se zabýval po odchodu z AG FOODS?

V srpnu roku 2010 jsme uspořádali rozlučkový večírek se zaměstnanci a firmu jsme předali. Druhý den přinesl neuvěřitelný šok. Nikdo nezavolal. Byl jsem zvyklý vyřizovat desítky telefonátů denně a to náhle ticho bylo divné. Špatně jsem to rozdýchával. Začali jsme proto se ženou plánovat společnou cestu se synem do Ameriky. To byl náš sen, který jsme si splnili v roce 2011. Syn tam šest měsíců chodil do školy, my jsme se zdokonalovali v angličtině. Bydleli jsme na Floridě a navštívili řadu jiných míst. Další měsíc jsme strávili na západním pobřeží, v San Francisku a Los Angeles. Nakonec jsme se přes Havaj vrátili do Evropy.

Jste čínorodý člověk a určitě byste nedokázal dlouhodobě jen odpočívat. Čemu jste se po návratu věnovali?

Začali jsme se ženou podnikat v gastronomii. Máme v Brně podnik Forhaus wine & restaurant, který se specializuje na rakousko-uherskou kuchyni a Výčep Na stojáka, který evokuje staré hospody u pivovarů, v nichž nebyly židle.

Vaše žena se také vrací do firmy?

Žena se stará o naše gastronomické provozy, protože jsme si řekli, že do AG FOODS se vrátím jen já.

Chystá se už váš syn na to, že podnik jednou převezme?

Syn má před sebou ještě rok vysoké školy, studuje ve Švýcarsku management cestovního ruchu, takže má ke gastronomickému podnikání blízko a již nám výrazně pomáhá. Přál bych si, aby šel ještě na praxi do zahraničí, a pak má možnost se vrátit. Předpokládám, že podnikání jednou převezme, ale přikazovat mu to nechci.

Hodně jste cestoval, setkal jste se s hromadným stravováním?

Setkal jsem se s různými typy stravování od velkojidel v USA, po Dim Sum jídelny v Hong Kongu, kde podávají desítky různých plněných knedlíčků vařených nejčastěji v páře v bambusových ošátkách až po strašidelné jídelny v Jemenu, kde byla taková špina a zápach, že se nám dělalo nevolno. Zajímavá byla jídelna ve škole v USA,

kde byl malý sortiment, na jídlo burgery a hranolky, ale zato všude přítomní obrovští švábi zvaní slangově „rusáci“, což je v tropech běžné a nám nezbylo nic jiného než se s tím smířit. Také mě zaujalo válečné plavidlo ve výslužbě Missouri (služba 1944 až 1992) v Pearl Harbor, kde podávali posádce nápoje v prášku, ještě tam byly všude dobové reklamy.



Dim Sum - knedlíčky z Hong Kongu

Jak se liší kultura stolování např. právě v Americe? Připravujete si nějaké jídlo z cest i doma?

Navštívil jsem asi 50 států světa, jedli jsme od jídelen a stánků po luxusní restaurace, v USA je např. hodně populární doma nevařit, takže výběr jídel mimo domov je nepřehledné množství. Pamatuji si, že jsme při návštěvě New Yorku obdivovali malý Food Truck, stánek na kolečkách, zaparkovaný mezi mrakodrapy a u něj tak 100metrovou frontu, neustále, než jim jídlo došlo a odjeli. Co nám zůstalo z cest je listový salát „little gem“, česky malý drahokam. V Americe ho mají všude, nyní je k dostání i u nás. Chutná k masu, sýrům, se zálibkou i bez, prostě zdravý, chutný univerzál. Doporučuji odstranit první listy, omýt, rozkrojit na 4 díly, dochutit pouze octem a olivovým olejem.

Závěrem, jaké máte se společností plány?

Dlouhodobé, chceme do ní investovat, rozšiřovat ji a řídit s maximální pečlivostí, úctou, respektem k zákazníkům a zaměstnancům. Děkuji jim tímto za důvěru a loajalitu, určitě ji budeme opěťovat kvalitními výrobky a výbornými službami. Přeji všem krásné dny.
Děkujeme za rozhovor.

NOVÉ A MÉNĚ ZNÁMÉ POTRAVINY V JÍDELNÍČKU



Ve školní jídelně se setkáváme s dětmi, které sní všechno tzv. dobrými jedlíky, ale také s dětmi v jídelně dost vybíravými, které mají paletu stravy podstatně nižší. A právě školní stravování, ač to tak na první pohled nemusí vypadat, hraje důležitou roli v postupném a nenásilném ovlivňování chuťových preferencí a výživového chování dětí. Jak na to?

Text: Mgr. Jana Spáčilová, Ústav ochrany a podpory zdraví, LF MU Brno; Foto: archiv AG FOODS

Jak dětem nabízet méně známé nebo méně oblíbené potraviny ve školní jídelně?

Školní stravování významně přispívá k naplnění energetické potřeby školáka a zajišťuje výživovou pestrost. Právě pestrost je velmi důležitým ukazatelem kvality stravy, protože díky ní většinou nehrozí nedostatek ani nadbytek živin. O pestré stravě můžeme říct, že představuje širokou paletu potravin, které konzumujeme.

„Strach z neznámé chuti můžeme oslabit jedině opakovaným a nenuceným nabízením. Chce to tedy silnou dávku trpělivosti.“

Chuť, lidský smysl důležitý pro příjem potravy

V příjmu potravy hraje chuť významnou roli. Ta není po celý život stálá, v průběhu života se vyvíjí, mění se. Preference (upřednostňování) či averze (odpor) vůči potravinám nebo pokrmům má často svoje kořeny v dětství. Na základě různých zkušeností a prožitků totiž vzniká jistý vztah k jídlu. S vývojem jedince se vlivem mnoha faktorů formují jeho vlastní názory na jídlo. Nejcitlivějším obdobím pro utváření chuťových preferencí a postojů k výživě je jednoznačně období dětství. A nejen rodina a vrstevníci, ale také prostředí školní jídelny, jsou v tomto procesu klíčoví hráči.



Jana Spáčilová - nutriční specialista

Nutit děti do jídla?

Často se stává, že děti se k novým nebo méně známým potravinám staví nedůvěřivě, odmítají je sníst, ba dokonce ani ochutnat nechtějí. Nám dospělým se pak takové chování nelíbí, zvláště pokud jsme přesvědčeni o zdravotním významu konzumace dané potraviny, a máme snahu dítě do jídla nutit. Pravdou je, že pro přijetí nové potraviny potřebuje dítě klidně až jedenáct kontaktů. Strach z neznámé chuti, odborné neofobie, můžeme oslabit jediňě opakovaným a nenuceným nabízením. Chce to tedy silnou dávku trpělivosti. Současně je nutné, aby tento kontakt byl pro dítě vždy příjemný. Nejlépe si totiž oblíbí potraviny, které jsou vědomě nebo nevědomě spojeny s milou situací. Rozhodně zde tedy nefunguje pravidlo násilného nucení do jídla.

> „Nejcitlivějším obdobím pro utváření chuťových preferencí a postojů k výživě je dětství. Nejen rodina a vrstevníci, ale také školní jídelny jsou v tomto procesu klíčoví hráči.“ <

Tipy, jak zařadit nové a méně oblíbené potraviny na jídelníček

■ Pozvolný začátek

Neznámé či neoblíbené potraviny by měly být nabízeny nejprve v menším množství, např. jako součást pokrmu nebo doplněk do salátu. Dítě dostává možnost ochutnávků, ale nezůstane hladové, pokud mu daná potravina nebude chutnat.

Velmi vhodná je kombinace tradičních potravin s těmi méně tradičními nebo neoblíbenými, např. pohanka v bramborové kaši, ovesné vločky v karbanátku, houskové knedlíky s celozrnnou moukou.

■ Správná kombinace

Nevhodné jsou kombinace neznámých nebo neoblíbených potravin navzájem v rámci jednoho pokrmu. Dítě bude např. rybu na celeru odmítat mnohem více než rybu pečenou nebo vhodně smaženou.

■ Pozor na koření

Výrazná chuť neznámého koření nebo bylinek může vést k odmítavému postoji.

■ Jíme i očima

A u dětí to platí dvojnásobně. Servírovaná potravina by měla vypadat na pohled lákavě a měla by vzbuzovat v dětech touhu ochutnat.



Nové potraviny zařazujeme postupně, aby dítě nezůstalo zcela hladové.

■ Vhodná barva jídla

Podle psychologů existují různé poznatky o vlivu barevnosti na oblibu či odpor vůči pokrmům jak u dospělých, tak u dětí. V průběhu růstu lze pozorovat určité vývojové tendence v preferování různých barev. Oblíbenou barvou předškoláků je většinou červená, žlutá a oranžová, nejméně oblíbenou pak zelená. V pozdějším věku je oblíbená barva modrá, červená a také zelená. Barvu si děti vštěpují i jako měřítko požitelnosti. Odlišná barva potraviny než ta, která je očekávána, je varovným signálem pro její konzumaci. Neznámé nebo nezvyklé zbarvení se tak stává výstražným signálem a často vzbuzuje nechut až odpor. Např. pyré z brambor a červené řepy bude pro dítě těžko přijatelným pokrmem, proto u menších dětí dávejme pozor na výrazné experimentování s barvami.

■ Podpora samostatného rozhodování

Nechme dítě rozhodnout, kolik dostane na talíř a kolik toho sní. Skvělé jsou třeba salátové boxy, kdy si každý vybere a naloží dle svého. Nutnost dojídaní trápí mnohé školáčky a i dobře míněná kontrola může být obávanou situací, kdy se malí jedlíci bojí, že budou za nedojedení napomínáni.

■ Motivace

Důležitá je vhodná motivace dětí k ochutnání např. slovem, hrou, říkankou, obrázkem (na nástěnce, na výdejním pultu), popisem pokrmu a zejména vlastním příkladem.

■ Příjemné prostředí u jídla

Během jídla není vhodné děti kárat nebo upomínat. Při jídle by měla být zajištěna příjemná atmosféra a dostatek času. S tím souvisí také pěkná výzdoba prostředí školní jídelny.

■ Zdravotní přínos potravin

My dospělí často zdůrazňujeme zdravotní význam u potravin typu špenát, ryby, kysané zelí, luštěniny. Naopak ale nemáme potřebu zdůrazňovat tento

význam u potravin, které děti přijímají s oblibou např. banán, jahody. Toto naše mnohdy nevědomé chování může být dětmi chápáno jako „co je zdravé, to není dobré“. Proto se snažme o zdravých potravinách, které jsou mezi dětmi oblíbené, více hovořit ve vztahu k jejich příznivému zdravotnímu účinku, aby se u dětí vytvořila spojitost dobrého a současně zdravého.

■ Zážitkové vaření

Na čem se dítě samo podílí, co si samo připraví, to pak lépe sní. Zejména v domácím prostředí, ale také v rámci kroužků vaření lze aktivním zapojením dětí do přípravy pokrmů formovat pozitivní vztah k neznámým potravinám.

> „Co má ráda maminka nebo paní učitelka, má většinou rádo i dítě.“ <

Dětské napodobování a spolupráce s učiteli

Dětství je obdobím typickým silnou tendencí k napodobování. Co má ráda maminka nebo paní učitelka, má většinou rádo i dítě. Zásadní je, aby se dospělí před dětmi vyvarovali jakékoliv neoprávněné kritiky potravin nebo pokrmů, protože hlavně pro menší děti jsou velkými vzory ve výživovém chování. Pokud se dospělí před dětmi zmíní, že se moc těší na oběd, protože bude např. losos nebo luštěninový guláš, a ještě navíc zdůrazní zdravotní přínos ryb a luštěnin, tak bude spousta dětí k jídlu motivována. Naopak pokud pronese k pokrmu nelibá slova, motivace dětí k jídlu klesne. Před dětmi tedy nezapomínejme na to, jak se chováme a co vypustíme z úst. Skvělé by bylo, pokud by s nimi občas u jídla seděla i paní učitelka, aby mohla zjemnit hromadné odmítavé reakce, kdy jeden řekne „fuj“ a ostatní jídlo už nezkusí a o nových chutích si s dětmi popovídat.

inzerce





Exkluzivní čajová kolekce
splněných přání



Ručně skládaná vánoční dárková kazeta s krásným vánočním designem obsahující 4 druhy čajů, které svou vůní a chutí doprovázejí kouzelnou pohodu Vánoc.

V kazetě najdete i malé vánoční překvapení.



Dárek uvnitř
Posbírejte si kolekci ručně vyráběných dřevěných vánočních ozdob.

„PROŽÍVÁM ŠTASTNÉ OBDOBÍ“, ŘÍKÁ GABRIELA PARTYŠOVÁ



Mezi populární české moderátorky patří již řadu let. Gabriela Partyšová je na televizní obrazovce jako doma, od mládí aktivně dabovala, zpívala a po odchodu do Prahy udělala velkou kariéru v TV Nova, kam se před časem opět vrátila. Klape jí to i v soukromí, jak sama říká: „Mám zdravého syna a skvělého chlapa, který si mě váží.“

Foto: archiv Nutrend

Už půl roku jste ambasadorkou Active Lifestyle společnosti Nutrend, stejně jako Olga Šípková a Ilona Csáková. Jste úspěšná moderátorka společenských akcí, máte rodinu. Jak se vám daří skloubit práci a péči o rodinu?

Někdy je to opravdu náročné, ale mám v tom takový svůj systém. Vždy si stanovím priority na následující týden. Určím si, co má Kristiánek po škole a většinou i manžel po práci. Je pro mě důležité, abychom byli spolu a především žili spolu, nejen vedle sebe. Potom je tam má práce, kterou je 2x v týdnu ranní vysílání pro televizi NOVA a lifestylový pořad Prásk. Takže kdy jsem mimo domov má také svá pravidla. Zároveň mám spoustu různých koníčků a zájmů, věcí, které mě naplňují. Ty se snažím také do svého života zařadit. Občas někam vycestujeme, abychom poznali naši

krásnou českou krajinu, ale i do zahraničí. Někdy je to náročné skloubit. Kupříkladu nedávno jsme se o půlnoci vrátili s manželem z Malty. Spala jsem tehdy asi dvě a půl hodiny a musela jsem vstávat do vysílání Snídaně s Novou a odpoledne vyzvednout Kristiánka ze školy. Takže já si myslím, že když člověk chce, tak se vše dá nějak zvládnout.

Co je nejnáročnější?

Myslím, že nejnáročnější je pro mě to brzké ranní vstávání. Vstávám do vysílání ve 3.40, poradu máme v 5.00, a ještě namlouváme headliny. Nedávno jsem oslavila 39 let, tak už mě to někdy malinko zmáhá, ale musím říct, že mi hodně pomáhá sport a cvičím jógu, takže pokud se vyspím 5 hodin, je to dobré. Když spím méně, tak už to na sobě cítím. Mám ale skvělé produkty od NUTRENDU, které mi vždy doplní potřebné minerály a vitamíny.

Na focení jste si přizvala svou maminku a sestru. Všechny máte štíhlou sportovní postavu. Jak si ji udržujete?

Myslím, že to máme v rodině. Nejsme žádní jedlíci, i když máme dobré jídlo rády. Maminka skvěle vaří, ale všechny se hlavně snažíme hýbat. Je to hrozně jednoduché, člověk, když přijímá potravu, musí i stejně vydat, takže u nás je to hodně dáno pohybem, ale i geneticky.

Narodila jste se v Brně, na co z dětství ráda vzpomínáte?

Já mám Brno moc ráda. Myslím, že kdybych nepracovala v showbusinessu, zůstala bych tam. To město je krásné, prorodinné. Měla jsem velmi šťastné dětství a moc krásný základ do života. Jsem holka z paneláku, pořád jsme někde na sídlišti s kamarády hráli pinčes a různé hry. Tak na tohle moc ráda vzpomínám.

Jako malá holka jste chodila do Lidušky na hodiny zpěvu a klavíru, zpívání vás asi bavilo už jako malou. Jak se vyvíjela vaše pěvecká kariéra po ukončení gymnázia?

Maturovala jsem ve svých 18 letech a v té době mi už vyšla i první deska, právě proto, že jsem měla slušný základ z lidové školy umění, ve zpěvu, klavíru a hudební nauce. Po jedné talentové soutěži jsem získala možnost nahrát CD u společnosti, tehdy největšího vydavatelství, Monitor-EMI. Poté následovaly další desky, nicméně jsem se také hodně vrhla i na redaktorku. Televize Nova mi dala takovou televizní školu, která začala v 19 letech. Takže teď slavím vlastně 20 let této vysoké školy v televizi. Jsem za to hrozně ráda, protože mým dětským snem vždy bylo držet se mikrofonu, ať už je to zpěv, který byl spíše koníčkem, moderování nebo dabing, to mě opravdu hodně baví.

Kde žijete nyní a vracíte se někdy do Brna? Umíte brněnský hantec?

Tak brněnský hantec, z toho si spíše děláme legraci (smích), ale do Brna se vracím už jen pracovně, za



Gábina s maminkou a sestrou

známými nebo jím projíždím. Mám tam část rodiny, ale spíše jezdí oni za mnou do Prahy. Nyní žijí na pražské periferii směrem na Brno se svým mužem. Dohromady máme 3 děti, jedno vlastní a dvě jsem již vydala. Bydlíme u Průhonického parku, takže máme kolem sebe zeleň, což je ideální na oddech, ale zároveň jsme za 15 minut v centru města.

Jak jste se dostala z Brna do pražského showbusinessu?

Ta cesta byla dlouhá a klikatá. Už když jsem pracovala pro rádio Krokodýl v Brně, Českou televizi Brno nebo dabing České televize Brno, vždy jsem po velkoměstě toužila. Brno už mi začalo být malé, takže jsem prošla různými konkurzy do Prahy, na různé muzikály. Potom jsem se na základě první desky, která se jmenovala



Gábina žije aktivním životem.

„Hledej lásku“, dostala do televize Nova. Lenka Hornová, která tenkrát moderovala Prásk, mě naučila natáčet reportáže jako redaktorka právě pro Prásk, takže ona mě do mé kariéry uvedla nejvíce.

Veřejnosti jste se zapsala do povědomí asi nejvíc jako moderátorka Prásku a TOP staru. Na co ráda vzpomínáte?

Mě má práce baví, takže i když vstávám do práce ve 3.40, velmi se tam těším. Už od svých 19 let jsem dělala redaktorku v pořadu Prásk, potom se narodil Kristiánek a následně jsem nastoupila na Primu do pořadu TOP star. Nejprve redaktorsky, točit večírky, a poté jako moderátorka po Mahuleně Bočanové. Následně jsem se vrátila do Snídaně s Novou a Prásku, do mé mateřské televize, které vděčím za to, co umím. Moc ráda vzpomínám na čas, kdy jsem v televizi začínala. Bylo to pro mě velmi obohacující. Lenka Hornová mi hodně pomohla. Tenkrát to byly skvělé časy, kdy na nás koukala skoro 3 miliony lidí, a byli jsme skvělá parta. Vůbec práce pod doktorem Železným byla hodně obohacující. Dnes je to trochu jiné, ale baví mě to neméně.

A na co naopak ne?

Vždy když některé pořady končily, člověk si říkal, co bude dělat, tak to jsou asi takové jediné momenty. Ale ne nadarmo se říká, že když něco končí, tak něco hezkého zase začíná. Vždy jsem to tak brala, takže nemám ve svém profesním životě okamžiky, na které bych vzpomínala nerada.

Moderovala jste v rádiu, televizi, v časopise, hrála v několika epizodních rolích ve filmu. Vnímáte v nich rozdíly, je třeba jiný přístup?

Určitě, všechno je rozdílné. Spojující prvek je to, že jdete s kůží na trh. S obličejem, tělem, s tím, co umíte, nicméně něco jiného je moderovat akci pro tisíce lidí, něco jiného je čekat 5 hodin na to, až se člověk v nějakém filmu projde, něco jiného je dabing. Je to stejná branže, ale ten um je malinko jinde.

Váš syn Kristián letos v prosinci oslaví desáté narozeniny, jaký je?

Je to můj skvělý kluk, opravdu báječný. Komunikativní, citlivý, je to sportovec, skvěle hraje na bicí. Já jsem ráda, že ho mám. Je to nejvíce, čeho jsem dosáhla a každý den si přeju, aby byl zdravý.

Co ho baví, ať už ve škole či ve volném čase?

Je hodně otevřený všemu, baví ho sporty, tenis, golf, nejvíc asi florbal. Umí skvěle lyžovat, bruslit, takže i zimní sporty. Mají dokonce školní kapelu, ve které hraje na bicí. Ve škole ho nejvíce baví matematika, ale i francouzština, což je jeho druhý jazyk. Teď půjde do čtvrté třídy a učí se dobře, tak doufám, že mu to vydrží.

Naše společnost dodává nápoje do hromadného stravování, jedním z nich jsou i školní kuchyně. Jak vzpomínáte na školní jídelnu vašeho dětství?

Myslím, že úplně v pohodě. Nejsem vybíravá, co se jídla týká, ale byla samozřejmě i jídla, například rajská, která jsem někomu přenechala. Musím říct, že jsem chodila do státní školy a nemám s tamní školní jídelnou žádnou špatnou zkušenost.

A můžete ji porovnat se současnou školní jídelnou vašeho syna?

Co se týká Kristiánka, tak to mám vlastně teď skvělé srovnání. Vaří jim přímo ve škole a dokonce dohlížíjí i na to, aby děti měly dostatek všech živin, bílkovin, minerálů, vitamínů. A co je úžasné, to si myslím, že by ocenila každá maminka, nemusím chystat žádné svačinky, to on tam vše má čerstvé, zdravé a vyvážené.

Když jsme u jídla, jakou kuchyni preferujete?

Miluji pálivá jídla, miluju čínskou, thajskou kuchyni a jim podobné. Ta česká mi přijde trochu těžká. Samozřejmě si občas dám ráda kachnu se zelím, ale jinak mám nejraději lehkou „fresh“ kuchyni. Mozzarella, rajčata, dopřeju si i dobrý steak a zeleninu na jakýkoliv způsob. Velmi ráda mám i dobré sýry.

Vaříte? Na čem si pochutnáte vy a na čem vaše rodina?

Oblíbené jídlo jsou jednoznačně palačinky od NUTRENDU. Jelikož hodně cestuji, mám u sebe vždy tyčinky DeNuts, moje oblíbené Flapjacky a ráda si dám i proteinovou tyčinku Excelent. A společně s maminkou a sestrou Monikou jsme tváří vody Nartes, která je naprosto úžasná a má skvělou chuť, tu si s sebou bereme všude! Ale co se týká ostatních jídel, snažím se většinou vařit lehkou kuchyni. Kuřecí maso, oblíbené jsou i těstoviny. Rádi střídáme restaurace s domácím vařením, jsme rádi mezi lidmi. Jinak je teď v plném proudu i grilovací sezona, takže hodíme maso na gril a pochutnáme si i s nějakou dobrou omáčkou.

V lednu 2016 jste si vzala Daniela Farnbauera, přímo v den jeho 40. narozenin. Jak vám manželství klapě?

Je to krásné. Od svatby jsme slavili roční výročí, ale v podstatě jsme spolu už dva a půl roku. Já jsem stále strašně zamilovaná a myslím, že je to můj osudový muž, s kterým zestárnu. Už bych rozhodně v manželství ráda zůstala a ve skrytu duše ještě plánujeme jedno až dvě děti. Chceme žít spolu, máme spoustu společných zájmů i pohled na svět. Pro oba je to taková nová šance, protože i on je už rozveden.



Gábina s manželem Danielem.

Vyvdala jste děti, jak strávíte* s rodinou léto?

Dceru a syna. Protože můj manžel má 16letého syna a 13letou dceru, budeme hodně spolu. Letíme do Spojených států, pojedeme do hor a v srpnu možná ještě na dovolenou v Chorvatsku. Musím to také skloubit s prací v televizi, ale určitě se budeme dětem věnovat celé léto, protože přes rok na výlety nemají čas vzhledem k náročnosti studia na svých školách.
* V době uzávěrky, bylo léto v plném proudu.

A vaše plány na nejbližší budoucnost, ať už pracovní tak soukromé?

Co se týká televize, Prásk začíná znovu až poslední prázdninový den. Snídaně s Novou pojede i o prázdninách, nicméně jsem si vzala volno hlavně kvůli našim dětem, takže teď nastává právě ten čas pro rodinu. S manželem navíc stále vymýšlíme nějaké projekty, takže i práce se nám do soukromí trochu promítně.

Děkujeme za rozhovor.



DOMOV SLUNEČNICE

Slunečnice jsou krásné i užitečné květiny, které s sebou přináší pozitivní energii a rozzáří jakýkoliv prostor. Ne nadarmo je má v názvu i ostravský domov pro seniory, který jim přináší důstojné, aktivní a kvalitně prožité stáří. O chodu Domova Slunečnice, jejich aktivitách i stravnících jsme si povídali s ředitelem Ing. Radkem Baranem a s vedoucí stravovacího provozu Danuší Nováčkovou.

Foto: archiv Domov Slunečnice, archiv Libor Vymyslický



Ředitel: Ing. Radek Baran

Pane řediteli, představte nám, prosím, váš domov.

Domov Slunečnice Ostrava je příspěvková organizace zřízená Statutárním městem Ostrava. Jedná se o pobytovou sociální službu s celkovou kapacitou 395 klientů. Poskytujeme dvě služby - službu Domov pro seniory, který má

306 klientů ve dvou budovách a službu Domovy se zvláštním režimem, 89 klientů. Dle zákona o sociálních službách nabízíme všechny základní služby.

Daří se vám uspokojit všechny zájemce?

Vzhledem k tomu jak stárne naše populace, tak je zájemců stále hodně. Dnes již nedáváme dopředu tzv. „žádosti o umístění“, ale vše se odehrává až po celkovém sociálním šetření našimi zaměstnanci. Snažíme se zaměřit na výběr vhodného typu ubytování s přihlédnutím k preferovanému typu pokoje, který si přeje žadatel, ale zároveň také k rozsahu péče, která bude poskytována. Zjišťujeme tedy celkovou sociální situaci zájemce o službu.

Které moderní trendy v péči o klienty využíváte?

V posledních třech letech se zaměřujeme především na využívání konceptu Bazální stimulace a rozvíjíme

Psychobiografický model péče dle prof. Böhma. Víme, že se jedná o běh na dlouhou trať, ale musíme zajistit pevný základ ve vzdělávání zaměstnanců, kdy i oni mohou vidět, že se zajímáme nejen o způsob zátěže péče o klienty, ale vnímáme i zátěž „ošetřovatelů“, kteří se o klienty starají.

Čím se lišíte od jiných zařízení vašeho typu?

Snažíme se zaměřit na klienta individuálně, ale to snad dle zákona již všichni poskytovatelé sociálních služeb. Především jim vycházíme vstříc v možnosti odhlásit si některé z jídel (např. svačiny) nebo různé úpravy ve skladbě jídel dle osobních požadavků a jejich zdravotního stavu. Klienti tuto možnost vnímají velmi dobře.

Velkou naší výhodou je zahrada, která svou velikostí nabízí příležitost pro různorodá posezení, ohniště, fitpark nejen pro seniory, fontánu, zázemí pro petangue, kuželky či obří šachy.

Jak se zapojují klienti do života města?

Rádi se účastní besed, které město či náš městský obvod pořádá, naposledy to byla diskuse, zda má kolem nás vést tramvajová trať. V minulosti byla velká debata kolem výstavby nákupního centra nejmenovaného obchodního řetězce. Naši klienti sepsali i petici...

Jinak zástupci obvodu, města Ostravy, chodí přát klientům k výročí a rádi zajdou a podpoří i naše akce.

Do chodu domova se zapojují i dobrovolníci, s čím pomáhají?

Spolupracujeme s dobrovolnickým centrem Adra Ostrava. Spolupráci jsme navázali v roce 2008 a v letošním roce za klienty dochází 14 dobrovolníků, kteří tráví volný čas především s osamělými klienty např. procházkami, čtením, povídáním...

Na začátku roku jste oslavili 10. výročí rekonstrukce. Čeho se týkala?

Rekonstrukce probíhající v letech 2003 – 2006 pro nás byla velkou výzvou. Neboť jsme byli schopni zajistit náhradní ubytování pro klienty a zrekonstruovat celý dům. V podstatě zůstalo jen



Slunečnice najdete na fasádě, tričkách i obrazech.

obvodové zdivo a podle projektu se provedlo nové dispoziční umístění, pak přišlo i nové vybavení. Důležitým prvkem byla i celková rekonstrukce zahrady. Jsme rádi, že je to již úspěšně za námi.

Podruhé jste se připojili k akci „Jedeme v tom společně“. Povězte nám o ní.

Seniory se vydali na pomyslnou, dva tisíce kilometrů dlouhou cestu do Paříže na rotopedech nebo šlapadlech. Každý den se hodnotila ujetá vzdálenost. Vzešla z DS Vrbno pod Pradědem a jsme za tuto akci rádi, neboť přináší povyražení seniorům, kteří jednak sportují a díky internetu také komunikují s ostatními vrstevníky. Dále jsou pro ně připraveny různé doprovodné akce – prostě je živo.



Virtuální univerzita - seniory se internetu nebojí.

Oceňovali jste i nejlepší cyklisty. Vítězný klient našlapal 462 km, to je téměř neuvěřitelné.

Ujetí 462 km byl určitě krásný sportovní výkon, ale i ostatní senioři, kteří se zapojili, vydali maximum svých sil a projevili veliké odhodlání a nadšení dosáhnout co nejlepších výsledků. Největším smyslem aktivity bylo hlavně smysluplné naplnění jejich volného času a chut ještě něco dokázat a udělat pro své tělo.

Přibližte nám, prosím, „Virtuální univerzitu“.

Koncem loňského roku se do ní zapojili čtyři naši klienti. Jednalo se o projekt, který byl založen na znalostech z oblastí biologie, zeměpisu, literatury a otázky byly zadávány a přenášeny pomocí internetu organizátory projektu.

Co dalšího se vám podařilo?

Z organizování a z účasti na různých akcích stojí za zmínku určitě vítězství našeho družstva v rámci akce „Morava Cup 2016 Zlín“, kdy naši zástupci prolomili smůlu a obsadili vytoužené 1. místo. Byla z toho velká radost.



Jedeme v tom společně - akce se setkala s velkým ohlasem.



Fit-park slouží uživatelům ke zvyšování kondice i vzájemnému setkávání.

Organizace zažádala začátkem roku 2016 o provedení auditu k získání certifikace „Vážka“ udělované Českou Alzheimerovskou společností. V měsíci říjnu proběhl vlastní audit za účasti auditorů ČALS Praha. A 8. prosince nám byla udělena certifikace pro celou službu DZR, a to na období dvou let.

Co se týká chodu, jsme rádi, že se podařilo zajistit projekty a finance na opravu terasy na jedné z našich budov, kde chceme letos zbudovat tzv. zimní zahradu, která bude sloužit celoročně a stane se dalším prostorem pro volnočasové aktivity.

Co vás naopak trápí a tíží?

V první fázi to bylo jednoznačně očekávání, zda se schválí navýšení mezd v sociální oblasti, obzvláště pro pracovníky sociálních služeb, ale i pro zaměstnance v dělnických profesích. To se povedlo. Nyní nastala druhá fáze, kde na to vzít finanční prostředky. Jinak tento rok je pro nás ve znamení oprav – nové rozvody plynu v zahradě, zbudování zimní zahrady, oprava obou střech... Zub času chce své a nic není napořád, obzvláště v dnešní době.

Závěrem se zeptám na plány do budoucna?

Něco jsem už naznačil – pokračování v zahájených systémech kvality a určitě na základě získaných zkušeností i zažádání o navýšení počtu personálu, a to především z řad přímé péče vzhledem k horšícímu se stavu klientů. Musí si uvědomit, že nic neběží rychleji než léta.

Dobrý den, přibližte nám, prosím, stravovací část.

Domov Slunečnice má dva stravovací provozy - dvě budovy, ve kterých se vaří základní diety č. 3, 2 a 9. Denně připravujeme 350 obědů pro klienty a 60 obědů pro zaměstnance. Dochází k nám i 15 externích strážníků z okolí. Máme také živnost na vaření pro případné ubytované v hostovských pokojích, lektory, absolventy kurzů nebo školení externích zaměstnanců, kdy za tímto účelem pronajímáme nebytové prostory. Rovněž se dá domluvit i rodinná oslava.



Vedoucí stravovacího úseku: Danuše Nováčková

Jaká jsou specifika stravování klientů?

Připravujeme celodenní stravování klientům s dietou bezlepkovou, bezmléčnou i s omezením bílkovin. V rámci individuálního přístupu máme širokou paletu, kdy se snažíme podchytit požadavky toho či onoho klienta. Je to náročná práce, prostě každý jsme jiný. Tříkrát týdně si mohou vybrat oběd i večeři ze dvou jídel, což je dáno kapacitními možnostmi obou varen.

Daří se vám dbát na trendy moderního stravování?

Klienti upřednostňují klasickou českou kuchyni. Občas do jídelního lístku zařadíme modernější jídla - pizzu, langoš, salát César... To se ale hned ozvou, ať s těmi novinkami jdeme někam ☺.

Na čem si tedy pochutnávají nejraději?

Nejvíce mají rádi omáčky, kyselé zelí a sladká jídla.

S čím se potýkáte nejvíce?

Právě s tím, že klienti neradi přijímají nové trendy ve stravování. Co se týče novinek, které připravíme, stále platí „tisíc lidí, tisíc chutí“.

Jak jste spokojeni s vybavením kuchyně?

Jsmo spokojeni, snažíme se mít moderní vybavení, technologie, konvektomaty, pánve, různé pomocné roboty. Kuchařky často využívají režimu tzv. „noční vaření“, které jim šetří čas.

V čem je pro vás přínosem spolupráce se společností AG FOODS?

Spolupráce s AG FOODS je prozatím velkým kladem. Máme tak možnost nabídnout po celý den bohatý sortiment čajů, nápojů, kávy, hořké čokolády. Začínáme využívat i automatu na čaje a další pochutiny přímo v jídelně na pobytovém patře klientů.

Jste se službami spokojeni?

Objednávky vyřizujeme přes obchodního zástupce Libora Vymyslického, se kterým je vždy dobrá spolupráce. Umí poradit a nabídnout možnosti výhodného nákupu. A navíc je to skvělý malíř, o čemž nás přesvědčil při loňské výstavě v našem domově.

Co ze sortimentu chutná?

Naším strážníkům chutnají různé příchutě čajů, čokoláda a studené nápoje z vašeho nápojového automatu Leisa.

Které rubriky čtete v časopisu Hrníček?

Hrníček čteme „od A do Z“. Rádi se inspirujeme z rozhovorů s jinými domovy pro seniory, receptů, tipů v „Inspirujte se“ i odborných článků z oblasti hromadného stravování.

Děkujeme za rozhovory.



U příležitosti 50. výročí založení organizace zahrála cimbállovka Lanštorfčanů.

AROMATA

„Po objevu mýdla zaniklo mnoho zvláštních vůní.“

Valeriu Butulescu



Pod slovem aroma si mnozí z vás představí svůj oblíbený parfém, typickou vůni čaje nebo oblíbenou aviváž. Čichový vjem úzce doprovází vjem chuťový a při správném použití aromatické látky lze snadno navodit dojem konkrétní chuti či vůně, aniž byste něco ochutnali. Samozřejmě tímto propojením jsou si výrobci kosmetického a potravinářského průmyslu i dalších odvětví dobře vědomi. Pojďme tedy společně nahlédnout pod pokličku výrobcům a vysvětlit si, co aroma vlastně jsou.

Text: Ing. Vojtěch Kabrhel, Foto: archiv AG FOODS

Z pohledu legislativy

Legislativní výklad charakterizuje aromatické látky jako chemicky definované látky s aromatickými vlastnostmi, které mohou mít přírodní i syntetický původ.

Počet schválených aromatických látek čítá kolem 2500 druhů, to je asi sedminásobek počtu schválených přídatných látek. Zaměříme-li se obecně na potraviny, aroma jsou určena k tomu, aby při přidání do potraviny dodávala potravině vůni, chuť nebo ji zintenzivňovala.

Značení na výrobcích

To, zda byla aroma použita při výrobě potraviny, nalezne spotřebitel ve složení. Tyto složky jsou v potravině označeny slovem „aroma“.

Dříve jste se mohli setkat s názvy jako „přírodně identická aromatická látka“ nebo „umělá aromatická látka“. Tato označení se již nemohou uvádět. Nyní je nově definována „přírodně aromatická látka“, ta odpovídá látce, která se přirozeně vyskytuje a lze ji nalézt v přírodě. Získávají se vhodnými procesy z materiálů rostlinného, živočišného nebo mikrobiologického původu, buď jako takovou nebo zpracovanou pro lidskou spotřebu jedním nebo více tradičními způsoby přípravy potravin.

Přírodní nebo umělá?

Označit aromatické složky jako **přírodní** lze, ale má to svá pravidla. Jedním z nich je, že aromatická složka musí být zcela přírodního původu (např. vůně levandule). Je také doporučeno mít označen zdroj látek. Výjimkou jsou případy, kdy nelze totožnost aromatu v potravině rozpoznat, zde se již zdroj uvádět nemusí. Pokud je uveden zdroj (např. květy růže), musí být z něho uvedeno nejméně 95 % aromatické složky. Naopak přívlastkem **umělý** ve vztahu k aromatu lze vyložit jako synteticky vyrobený. Je potom logicky možno dojít k závěru, že potravina označená sdělením „bez umělých aromat“ by neměla obsahovat aroma žádná anebo pouze přírodní.



Enkapsulované aroma, využívané v nálevových čajích.

A jak vlastně samotné aroma vypadá?

Základem každé aromatické frakce je vždy nosič a aromatická složka. Dále se pak dělí dle struktury, která určuje další využití aromatu. Moderním typem aromat používaných např. v čajích jsou **enkapsulované – zapouzdřené (perličky)**. Na vytvoření těchto perliček jsou využívány různé materiály např. cukry nebo silikátové částice. Ty slouží k prodloužení stability, uvolňování vonných, chuťových a léčivých látek. Výhodou užití silikátového materiálu je jeho odolnost vůči vnějším vlivům, která umožňuje užití jak v potravinářském, tak farmaceutickém průmyslu. Výhodou je také rychlá rozpustnost a zachování identického aroma, které nedegraduje. Aroma se uvolní až po rozpuštění polymerního pouzdra ve vodě.



Tekuté aroma, využívané především v kosmetice.

Další alternativou jsou **tekutá aroma**. Látka, která tvoří základ těchto frakcí, je většinou rafinovaný kvasný líh, který má v průměru kolem 70% alkoholu. Využívají se více v kosmetickém průmyslu, ale i v potravinářství mají svoje nezastupitelné

místo. Negativní vlastností je vysoká těkavost vonných látek, díky které během skladování dochází k výraznému snížení obsahu dané látky v přípravku. **Prášková aroma** jsou využívána v sypkých materiálech, kde chceme využít dokonalé kompaktnosti a homogenity směsi. Výroba je založena



Práškové aroma

na nanášení aromatické složky na povrch suchého nosiče, kterým může být sůl, škrob, sacharóza a další. Nevýhodou těchto aromat, může být vyšší prašnost směsi a náchylnost k absorpci vlhka.



Granulované aroma, nejčastěji využívané v našich výrobcích.

Poslední variantou jsou **aromata granulovaná**, výroba spočívá v nanesení aromatické látky na nosič, který se následně vysuší a podrtí na stanovenou strukturu. Výhoda těchto aromat je ve snížení prašnosti a zachování stability.

Spotřeba v AG FOODS

Množství aroma na jednu skleničku nápoje je opravdu malé, pohybuje se okolo 0,001–0,5 g. Ročně se v AG FOODS spotřebuje až 18 tun aromat. Nejoblíbenějším a nejpoužívanějším je vanilkové aroma, kde spotřeba přesáhne i 4 tuny ročně.

Víte, že?

Příjemné vůně fascinovaly lidstvo od dávných věků. První metodu výroby vůní objevili lidé náhodou. Všimli si, že při hoření jistých druhů dřeva se uvolňují příjemné vůně. Proto pojmenování parfému vzniklo z latinského „per fumum“, tedy „skrže kouř“. S tím také souvisí to, že první vědomé použití vůní sloužilo především k obřadním účelům. Prvním produktem, který asi lze označit za parfém, bylo kadidlo.

PODZIMNÍ POVÍDÁNÍ



Zeptali jsme se ve Zlínském kraji.

Představujeme zákazníci obchodního zástupce Lukáše Nachtmana.

ZŠ Hutisko-Solanec

Vedoucí stravování: Eva Vičanová

Strávníci: 280 + 90 cizích strávníků

Personál: 1 vedoucí, 5 kuchařek

Jaká byla vaše cesta ke stravování?

Od svého vyučení pracuji na zdejší škole v Hutisku-Solanci. Což je 23 let. Nastoupila jsem jako kuchařka a po pár letech jsem si odskočila na 5 let na mateřskou dovolenou. Po návratu jsem „povýšila“ na hlavní kuchařku. Na další mateřské dovolené jsem strávila už jen 2 roky, jelikož mne bývalý pan ředitel oslovil a nabídl mi práci vedoucí školní jídelny na zkrácený úvazek. Několikrát jsem nabídku odmítla, ale nakonec jsem se rozhodla získat novou zkušenost. Takže jako vedoucí pracuji 6 let. Podmínkou bylo doplnit si maturitní vzdělání, a tak jsem úspěšně absolvovala tříleté dálkové studium. Bylo to pro mne opravdu náročné a těžké období jak časově, tak studijně.

Chtěla jste být kuchařkou od dětství?

Ne nechtěla a přiznám se, že mě to nikdy nenapadlo. Chtěla jsem být cukrářkou, ale na tento obor jsem nebyla přijata a na základě odvolání mě zařadili na obor kuchař čišník. Moc na výběr jsem neměla, no prostě mi to zbylo.

Co vás na práci baví? A co je na ní nejtěžší?

Na této práci mě baví kreativita a spokojené břicho strávníka. A co je na této práci nejtěžší?

Docílit právě toho spokojeného břicha a k tomu dodržet hromadu ostatních věcí kolem toho. Ten, kdo pracuje v oboru, ví o čem mluvím.



ZŠ Hutisko-Solanec leží v podhůří Beskyd.

Kdo vaří u vás doma a na čem si pochutnáte?

Doma vařím převážně já a pomáhají mi mé dvě dnes už velké dcery. V případě nezbytnosti i můj manžel dokáže něco vykouzlit, ale snažím se ho tomu zbytečně nevystavovat. Chutná nám převážně klasika - omáčky, řízek, rizoto, čočka, zapečené maso ve šlehačce na různé způsoby, hovězí na hříbkách atd.

Představte nám, prosím, váš stravovací provoz

Jsme jedna školní jídelna s výdejnou i pro MŠ, která je v patře nad naší kuchyní. Jídlo do školky vyvážíme výtahem, ale paní kuchařka tam musí doběhnout. Jedna kuchařka se vyloženě stará o provoz MŠ včetně svačinek a přesnídávek. Pro žáky základní školy připravujeme tři dny v týdnu výběr ze dvou jídel a dále také zabezpečujeme stravování pro cizí strávníky.

Jak se snažíte do receptů zapracovat moderní postupy přípravy jídel a novinky?

Snažíme, ale jak se říká hlavně nenápadně. Velmi důležité je při těchto novinkách zvolit správný název pokrmu. Děti jsou často ovlivněny i reklamou, to je baví. Nesmí to znít moc zdravě a zeleninově, ale i to se dost zlepšilo.

Jste spokojeni s vybavením?

Má to sice pár technických nedostatků po proběhlé rekonstrukci, která probíhala před mým nástupem jako vedoucí, ale jsme docela spokojeni. Jinak co se týká běžného vybavení, tak musím říct, že vedení školy nám vždy vyjde vstříc a co je potřeba nám po domluvě koupí nebo zařídí. Za což jsme opravdu vděční, protože vím, že ne všude tomu tak je.

Co vás v praxi trápí?

Opravdu velký nedostatek pracovních sil v tomto oboru. Najít někoho např. na záskok nebo po dobu nemoci je opravdu někdy dost těžké.

Jaká jsou mezi dětmi nejoblíbenější jídla?

Tak to mám velice dobře prozkoumané z dob, kdy jsme nechávali děti pomáhat tvořit jídelníček a dali jsme jim prostor. Ale v podstatě se stále opakovala stejná jídla. K nejoblíbenějším patří zejména řízek, omáčky, zapečené maso ve šlehačce, těstoviny na různé způsoby, také těstovinové saláty sklizejí velký úspěch, mletá masa, smažený sýr, velký poprask v jídelně způsobí hranolky a americké brambory, špagety, buchtičky s krémem a jiná sladká jídla.

A naopak, co děti nejedí a jak se s tím vypořádáváte?

I přes veškerou snahu je toho někdy dost. Absolutně je nezajímá jakýkoliv plátek masa, jídla kde převládá zelenina (i když se to dost zlepšilo), plněná masa, rolády, maso v kapustě, některé pokrmy z ryb atd. Já se s tím srovnávám velice špatně. Stále čekám, že se si na situaci zvyknu, když děti jídla vracejí, aniž by ochutnaly. Moc se mi to nedaří a přiznávám, že někdy mě ten nezájem hodně mrzí.

Zajímají se rodiče o to, co jejich děti ve škole jí?

V MŠ jsem zaznamenala, že rodiče často studují jídelníček na nástěnce a konzultují s malými dětmi, což ne vždy je přínosem. Dítě by mělo mít šanci poznávat a zkoušet jídla, které mu nabídneme. To, že to doma „nepapá“ neznamená, že není schopno to sníst třeba ve školce. Děti spoustu věcí z domova neznají.

Ve škole nevím, do jaké míry se rodiče zajímají, ale vím, že spousta rodičů ocenila výběr ze dvou jídel. Někdy si ale říkám, že by rodiče měli vidět, co děti vracejí.

Nakolik může školní jídelna změnit návyky dítěte z rodiny?

Nejsem si jistá, zda jídelna může návyky dítěte z domova změnit. Pokud dítě není zvyklé z domova např. na zeleninu, kompoty, saláty, obávám se, že ve škole si to nedá nebo ho to nezaujme. Ale zase naopak vím, že spousta jídel doma rodiče nevaří a děti je proto uvítají ve školní jídelně.

Kdybyste měla možnost mít jedno přání týkající se vaší jídelny, co byste chtěla změnit?

Přála bych si, aby se změnil postoj rodičů a dětí ke školní jídelně. Aby si pod pojmem školní stravování nevybavili jen nucenou možnost stravování, ale aby si uvědomili, že ne každý ve světě má takové stravovací podmínky ve školách. Ale na tohle přání by byla i zlatá rybka krátká ☺.



Jídelna, kde chutná řízek, rizoto i čočka.

Máte nějaký doplňkový prodej?

Nemáme. Do konce tohoto školního roku velice dobře fungoval školní bufet, ale po úpravě nové vyhlášky o školních bufetech je existence bufetu již minulostí. Jako doplňkovou činnost máme pouze prodej obědů pro cizí strávníky.

Jaká je spolupráce s ředitelkou školy a učiteli?

Ve spolupráci s ředitelkou školy a pedagogy nevidím problém. Paní ředitelka je nejen rádným a spokojeným strávníkem, ale i prosba a poděkování je jí velice blízké. Dokáže naši práci ocenit a za odvedenou práci poděkovat. Nemluví v tomto případě o finančních normativních na platy kuchařek.

Děláte pro strávníky nějaké akce?

Pravidelně pořádáme na podzim posezení u cimbálu. Je to milá a tradiční akce, na které vystupují děti z valašského kroužku a poté klasický večer s cimbálovou muzikou. Veškeré občerstvení připravuje školní jídelna. Již po několikáté jsme spolupracovali s přilehlým klubem seniorů, kteří pořádali při naší škole tzv. Den pro zdraví. Pro tuto akci taktéž zajišťujeme zázemí.

Prozradte nám nějaký tip, zajímavost, který ve vaší školní jídelně pěkně funguje a mohl by být inspirací pro ostatní?

Tip ani zajímavost nemám. Chtěla bych ale říci, že pokud člověk a zvláště vedoucí nemá dobrý kolektiv, tak se toho moc nepodaří. Když jsem se díky vašim otázkám poohlédla zpět, myslím si, že můžu říct, že já mám kolem sebe spoustu dobrých lidí, za což jsem moc ráda.

Závěrem, jak vidíte budoucnost školního stravování?

Je mi velice líto, že školní stravování je tak poškozováno a pomlouváno médii. Při tom žádné stravování není tak kontrolováno a hlídáno jako právě školní. Vedoucím je nabízena spousta školení, informací a moderních trendů včetně hygienických předpisů. Myslím si, že vymizením školního stravování by to pro spoustu dětí znamenalo vymizení a omezení mnoha ingrediencí z jejich jídelníčku. Takže nám všem přeji, zlepšující se dobré jméno v očích veřejnosti.

Děkujeme za rozhovor.

ŠJ při ZŠ Hutisko-Solanec

Eva Vičanová (druhá zleva) a kolektiv



RECEPTY Z CEST

Inspirujte se recepty z cest našich kolegů. Vybrali jsme pro vás chutné pokrmy ze surovin, které jsou běžně dostupné. Vyzkoušejte je a přeneste se do Číny, Tanzánie či Izraele. Přejeme vám dobrou chuť.

Foto a text: archiv AG FOODS

Soutěž: Pro lahodné zahřátí
Chladnější počasí žádá změnu našeho jídelníčku, zařazujeme červenou řepu, cuketu či dýni. Zašlete nám recept s těmito surovinami a za odměnu získáte lahodný nápoj HOTFRUITS s příchutí švestka s medem.



Recepty zasílejte do 31. 12. 2017 na adresu redakce@agfoods.eu nebo Redakce AG FOODS, Košíkov 72, Velká Bíteš 595 01.

Falafel



Mandazi



Dim Sum knedlíčky



Falafel (oblíbený v arabských státech)

Cizrnu namočíme přes noc, aby byla měkká ke konzumaci, ale stále křupavá. Slijeme vodu a cizrnu na jemno rozmixujeme. Do mixéru poté přidáme nasekanou cibulku, petrželku, na menší kusy nasekaný česnek

Suroviny: 2 šálky namočené cizrny ■ 1 šálek nasekané jarní cibulky (zelená část) ■ 1/2 šálku nasekané petrželky ■ 4 stroužky nasekaného česneku ■ 1 polévková lžička mletého římského kmínu ■ 2 lžičky soli ■ 1/2 lžičky pepře ■ větší špetka chilli ■ olej na smažení

a rozmixujeme. Směs osolíme, přidáme koření a dáme na 20 minut do lednice. Tvarujeme kuličky a důkladně je mačkáme, aby držely pohromadě. Smažíme ve velké vrstvě oleje na středním plameni dozlatova. Podáváme v pita chlebu, tortille, arabském chlebu s cous cous salátem nebo jen s bramborami, zeleninou a sojanézou nebo bílým jogurtem.

Mandazi (východní africké koblíhy)

Suroviny: ¼ šálku teplé vody ■ droždí ■ ½ šálku kokosového mléka ■ 1 vejce ■ ½ šálku cukru ■ 1 lžička soli ■ 3 šálky hladké mouky ■ 3 lžičky mletého kokosu ■ 1 čajovou lžičku drceného kardamomu ■ ½ lžičky strouhaného muškátového oříšku nebo skořice ■ rostlinný olej pro hluboké smažení

V misce smícháme teplou vodu, kokosové mléko, sůl, cukr, droždí a vejčka. Postupně přispáváme mouku, kardamom, muškátový oříšek a kokos. Těsto vymícháváme do hladka a necháme odpočinout, dokud nenakyne. Těsto

rozdělíme na 4 stejné díly a z každého uděláme 6 trojúhelníkových tvarů. Opět necháme odpočinout asi 15 minut. Smažíme na rozpáleném oleji do zlatavě hnědé barvy. Hotový koblížek můžeme obalit v cukru.

Dim Sum knedlíčky (pochoutka z Číny)

Nadrobno nakrájené tofu si předem naložíme do směsi oleje, sójové omáčky, česneku a koření. Jarní cibulku vložíme na rozpálený olej, po chvíli přidáme koriandr a nakonec tofu. Krátce orestujeme a dáme stranou. Do směsi mouky a soli postupně přiléváme kokosové mléko tak, abychom vypracovali hladké nelepivé těsto. Na pomoučeném vále z něj vyválíme přibližně ½ cm silnou placku, z které vykrájíme kolečka akorát tak do dlaně. Doprostřed vložíme trochu náplně a zabalíme jako knedlíky. Každý kousek uložíme do dvojitého papírového košíčku na muffiny. Do většího hrnce nalijeme několik centimetrů vody a přivedeme k varu. Jakmile do něj umístíme pařák s knedlíčky, vaříme 5 minut. Vychladlé knedlíčky můžeme ještě osmahnout na oleji.

Suroviny:
Na 10 kusů: 200 ml kokosového mléka ■ 250 g hladké mouky ■ špetka soli
Na náplň: 1 balení marinovaného tofu ■ 2 jarní cibulky ■ 2 stroužky česneku ■ hrst čerstvého koriandru ■ 3 lžičky tamari ■ 2 lžičky oleje ■ směs koření (římský kmín, kmín, anýz, zázvor, skořice, kurkuma, chilli, pepř)
Další: 2 lžičky sezamu ■ omáčka dle chuti

✉ Recepty našich čtenářů

Děkujeme za zaslání recepty s bulgurem. Za odměnu všichni získávají AtrAktiv Tea Očistná síla.

Bulgur s francouzskou čočkou a kuřecím masem

Suroviny: Bulgur, kuřecí maso, olej, cibule, červená paprika, francouzská čočka (druh zelené čočky), vývar z drůbežního masa, sůl
Uvaříme francouzskou čočku, bulgur propláchneme, zalijeme drůbežím vývarem a vaříme asi 30 min. Kuřecí maso na hrubo umeleme, orestujeme na cibulce a přidáme červenou papriku nakrájenou na proužky. Smícháme s uvařeným bulgurem a čočkou. Podle potřeby osolíme. Podáváme se zeleninovým salátem.

Šárka Císařová, Krupka



LUŠTĚTE A VYHRAJTE

Naši nabídku koncentrátů (1. DÍL TAJENKY) jsme rozšířili o novou příchut' (2. DÍL TAJENKY). Obsahuje 50 % ovocnozeleninové složky, kterou uplatníte ve spotřebním koši, bez konzervačních látek a sladidel.

POMŮCKA: ORY, MALE, NEOK, NEU	HOVĚZÍ ŘÍZEK	ANDEĚL SMRTI	NOVÝ NĚMECKY	BEZDUCHÝ VÝCVIK		STÁT V INDIICKÉM OCEÁNU	INICIÁLY ZPĚVAČKY URBANKOVÉ	BÝVALÝ KANADSKÝ HOKEJISTA BOBBY ???	ZNAČKA ŠVÉDSKÉHO AUTOMOBILU		TEXTILNÍ PLODINY	ZNAČKA HEKTARU	2. DÍL 2. TAJENKY	ŘEŠETO	ÚTOK
KAPELA ANGLICKY					ODOHYLKA STRELY					TIBETSKÉ MĚSTO					
ČESKÝ IMITÁTOR ZDENEK ???					EVROPSKÉ PENIZE					ROZDĚLAT (KONZERVU)					
1. DÍL 1. TAJENKY							SLANÉ MINERÁLKY					ZNAČKA VYSAVAČU			
ZNAČKA TANTALU			BOBOVITÁ BYLINA					INICIÁLY SPISOVATELE LEWISE			NÁBOJ				
VYŠETŘENÍ MOZKU MEDIC. ZKR.			2. DÍL 1. TAJENKY		KRK ANGLICKY					ČÁST STŘECHY				VELKÁ	ZÁJEMCE
DRUH KVĚTENSTVÍ					SLÁVA ZASTAR.					Z LEVÉ STRANY					
	KONTRABAS HOVOR.	HROBY			OSLOVENÍ PŘI VYKÁNÍ			VELEHORSKÝ STÍT HL. MĚSTO MALEDIV			NAPOJ S KOFEINEM				
		SPORÁDANÝ									ASI				
											VRCHY				
PTAČÍ OBYDLÍ MN. Č.						JEDLÁ HOUBA						CITOSLOVCE			
						VZDÁLENOST OTVORU MN. Č.						NECHUTI			
												CHORÝ SE SRDCEM			
NÁSTUP					HEYERDAHLUV ČLUN			SLEPIČÍ CITOSLOVCE					INIC. HERCE		
					POBR. MOŘE KE KOUPÁNÍ			MUŽSKÉ JMÉNO 26. 4.					POPELÍKOVÉ		
													3. DÍL 2. TAJENKY		
ZKRATKA SOUSEDNÍHO STÁTU					TYP VOLKSWAGENU				PŘÍSTROJ HOVOR.						
					POHYBY TÁGEM				NORSKÝ DRAMATIK						
INICIÁLY TENISTY AGASSIHO										PLAKAT ANGLICKY				MOJŽÍŠŮV BRATR	CIZÍ ŽENSKÉ JMÉNO
					RONITI SLZY					INIC. HERCE KRAUSE					
					SMRŠTĚNÍ										
	POSTAVIT SE														
	OPAK NAD							PODAT OBJEDNÁVKU							
								RÍMSKÝCH 54							
1. DÍL 2. TAJENKY									SPORTOVNÍ KLUB ZKR.			ZNAČKA HRAČEK			
									PŘÍKLONKA			SLOV. PŘEDLOŽKA VE			
JINÝM ZPŮSOBEM ZASTAR.					AKTIVNÉ										
										HODNOTA ZASTAR.					
OBKLADY NÁBYTKU						VLASTNÍ PRVNÍ ŽENÉ				PŘÍPRAVEK NA ČISTĚNÍ OKEN					

Tajenku spolu s vaší adresou zašlete do 31. 12. 2017 na email redakce@agfoods.eu. Na tři vylosované luštitelé správné odpovědi čeká stylový **Mlýnek na kávu BANQUET**. Všem, kteří luštili a zaslali tajenku z minulého čísla **KUKUŘINEK S PŘÍCHUTÍ MERUŇKA**, děkujeme. Tři výherci Nakličovací misky se semínky SENSE jsou: Jana Faksová, Vidče; Dagmar Brzáková, Městec Králové; Vojtěch Cingel, Hroznová Lhota. Blahopřejeme!



KATALOG PRODUKTŮ



ŘEPIK STR. 44



ČAJE STR. 30-34



AG KAŠE STR. 52-53



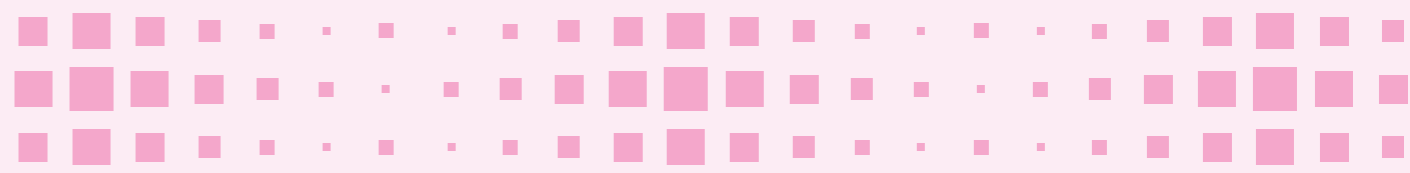
MILKY SHAKE STR. 40-41



KÁVOVINY STR. 38-39



AG PYŘÉ STR. 60



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 a vysoká kvalita použitých vstupních surovin.

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

Černý čaj

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 / 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



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

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, Cappuccino s příchutí Malina, Chicorea	39
Mléčné nápoje	
Milky Shake, Milky Shake Vitakao, 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, KUKUřínek, 25% ovocný nápoj Bravo	45
Don Simon	46
Osvěžující nápoje	
Colinda!, Rakýtek	46
Doplňky ke kávě a čaji	
Cat Creamer, Limonek	47
Sirupy a koncentráty	
Fruity Garden NOVÉ PŘÍCHUTĚ , BIO Hruška	48
Happy Garden NOVÁ PŘÍCHUŤ , Milky Shake Soft	49

POTRAVINY

Cereální výrobky	
Snídaňové cereálie, Rýže jasmínová NOVINKA	50
Kuskus, Bulgur a Pohanka, Mouka cizrnová	51
Chia kaše	52
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	54
Cukrovinky	
Piškotové zákusky	54
Diabetické oplatky, Brioška, Diabetické trubičky	55
Snacky a tyčinky	
Müsli tyčinky a Snacky ProFigur	56
Cereální snacky Street XL a DeNuts	57
Rýžoví medvídci, kostičky, Rýžový hrošík	58
Křupavý chléb, Rychlý Snack	59
Zpracované ovoce a zelenina	
AG Ovocné pyré NOVÉ PŘÍCHUTĚ	60
Ovocné pomazánky a džemy, Povidla	61
Džemy a Termostabilní ovocná směs	62
Sterilované jablečné řezy	62
Sladidla	
Fru Sweet, Big Sweet, Natur Sweet	63
Koření, kořenici směsi, ochucovadla	
AGáta klasik, Paprika mletá, Bujóny	64
AGáta tekuté koření, AGÁTka Natur	65
Těstoviny	
Babičiny nudle	66
Sypké směsi pro pečení a vaření	
AG Bezlepkový perník	66
AG puding, Instantní droždí	67
TECHNOLOGIE	
Technologie	
Výrobníky horké vody NATEC a VERMA	68
Termokonvice Helios	68
Vířiče Cofrimell	69

Černý čaj

Rozpuštěný 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) ■ 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



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)

Použití:

Teplý či ledový čaj.

Hlavní přednosti:

- výrazná sytá barva, silná vůně a lahodná chuť ■ vitamín C
- nízká energetická hodnota



Fine Tea

- sytá barva
- 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 rozpuštěný čaj s extraktem pravého zeleného čaje, s nízkou energetickou hodnotou a nezbytným vitamínem C. Neobsahuje konzervanty ani barviva. Oceníte variabilitu jeho přípravy – jednoduše rozpuštěte 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

	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

Fine Tea



ilustrační foto

Mandarinka

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

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



- extrakt z šípků
- vitamín C



Všechny příchuť

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 příchuť	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



- 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	10–12	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)
■ Černý čaj s extraktem zázvoru Med a citron (ID 26603)

Použití:

Teplý či ledový čaj.

Hlavní přednosti:

■ slazeno fruktózou a sukralózou



- bylinné extrakty
- vhodné i pro diabetiky



Všechny příchuť

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
Meduňka a jablko	230 g	10–12	50–60	50	75 Kč	86,30 Kč	1,25 Kč	12	ks
Zázvor, med a citron	230 g	10–12	50–60	50	79 Kč	90,90 Kč	1,32 Kč	9	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



- vhodné i pro diabetiky
- sušená citrónová šťáva

Všechny příchuť

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 příchuť	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



ilustrační foto

Vyzkoušejte: Agfivitea Zelený čaj s pomerančem a granátovým jablkem

Použití:

Teplý či ledový ovocný čaj.

Hlavní přednosti:

■ s velkými kousky sušeného ovoce

	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	50–75	10	199 Kč	229 Kč	0,27 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	50–75	10	249 Kč	287 Kč	0,33 Kč	24	bal
Bylinný čaj	50 g	15–20	50–75	10	249 Kč	287 Kč	0,33 Kč	24	bal



100% džus HAPPY DAY

Ve 100% džusu Happy Day Vám přinášíme požitek z chuti plné ovoce.

Příchutě:

■ Pomeranč (ID 33222) ■ Jablko (ID 33223)

Hlavní přednosti:

■ praktické 0,2l TP balení ■ hygienické ■ vhodné na cesty či výlety ■ obsah 100 % ovoce ■ jednoduchá příprava

➤ 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 výběrových 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 ■ bez přidaného cukru, obsahuje přirozeně se vyskytující cukry ■ bez chemického ošetření

➤ bez přidaného cukru

➤ vyrobeno v ČR



	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
- ideální na pečení

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 %). Určeno pro přípravu ve studeném či horkém 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



- obsah kaka 28 %
- rozpustné v mléce

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 (neslazené) (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
- lahodná chuť

	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



- velmi vydatný
- bez nutnosti cedit

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

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



- 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

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 kávovin a instantní kávy.

Příchuť:

- Chicorea Standard (ID 24402)

Hlavní přednosti:

- s instantní kávou



- snadná příprava
- do mléka i do vody

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	24	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 (0,2l)	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 g	8	40	10	169 Kč	194,40 Kč	4,23 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, vhodný jako příchutě do jogurtů, tvarohů a pudinků. 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	123,10 Kč	1,78 Kč	10	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



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



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



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, barviv a konzervantů.

Příchuť:

- Tykev - hruška (ID 21095)

Použití:

Studený nápoj.

Hlavní přednosti:

- s obsahem sušené jablečné a dýňové šťávy



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

- osvěžující chuť
- 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 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 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. Nápoj s obsahem zeleninové a ovocné složky neobsahuje sladidla a barviva. 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



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.

Příchuť:

■ Zimní punč (ID 21091)

Hlavní přednosti:

■ sušená dýňová šťáva do spotřebního koše ■ bez sladidel



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)

Hlavní přednosti:

■ sušená ovocná šťáva do spotřebního koše ■ vitamín C



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.

	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	50	10	139 Kč	159,90 Kč	2,32 Kč	12	ks

KUKUŘÍNEK

KUKUŘínek rozšiřuje naši nabídku nápojů s ovocným a zeleninovým podílem. Kukuřičný nápoj s příchutí meruška obohatí vaše chuťové pohárky o netradiční příchuť a uplatníte ho také ve spotřebním koši.

Příchuť:

■ KUKUŘínek s příchutí Meruška (ID 21090)

Hlavní přednosti:

■ sušená jablečná šťáva a kukuřičný prášek do spotřebního koše ■ s vlákninou



Výpočet pro spotřební koš

- KUKUŘínek obsahuje ovocnou a zeleninovou složku, kterou lze promítnout do spotřebního koše.
- Jedna porce (200 ml) obsahuje 10,4 g jablka, 0,6 g kukuřice (řadí se do obilovin).

	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
KUKUŘínek	800 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

Ovocný nápoj s mlékem Don Simon

Netradiční nápoj, který v sobě ukrývá spojení mléka a ovocné složky. Navíc s vitamíny A, C, E.

Příchuť:

■ Středomořská perla (ID 520670) ■ Karibská hvězda (ID 520671)

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
Don Simon	0,2	0,2	1	30	7,10 Kč	8,20 Kč	7,10 Kč	12	kt

OSVĚŽUJÍCÍ NÁPOJE

COLINDA

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)

Hlavní přednosti:

■ lahodná osvěžující chuť ■ obsahuje vitamín C ■ bez kofeinu ■ bez bublinek ■ bez aspartamu



➤ bez bublinek

➤ 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



➤ 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



➤ spotřební koš

➤ sušená šťáva z citronu

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	bal

FRUITY GARDEN

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



Příchutě:

5 l balení: ■ Jablko (ID 28500) ■ Citron (ID 28501) ■ Pomeranč (ID 28503) **VYLEPŠENÁ RECEPTURA** ■ Mango (ID 28504) **VYLEPŠENÁ RECEPTURA** ■ Tropic (ID 28505) **VYLEPŠENÁ RECEPTURA** ■ Cola (ID 28508) ■ Černý bez s citronem (ID 28595) ■ Černý rybíz (ID 28596) ■ Kiwi (ID 28597) ■ Grep (ID 28599) ■ Červená řepa & Moruše (ID 28598) ■ Žutý meloun (ID 28670) **NOVINKA** ■ Petržel & Červená ryngle (ID 28671) **NOVINKA**

1 l balení: ■ Jablko (ID 28510) ■ Citron (ID 28511) ■ Pomeranč (ID 28513) **VYLEPŠENÁ RECEPTURA** ■ Mango (ID 28514) **VYLEPŠENÁ RECEPTURA** ■ Tropic (ID 28515) **VYLEPŠENÁ RECEPTURA** ■ Cola (ID 28518) ■ Černý bez s citronem (ID 28590) ■ Černý rybíz (ID 28591) ■ Kiwi (ID 28592) ■ Grep (ID 28593) ■ Červená řepa & Moruše (ID 28594) ■ Žutý meloun (ID 28660) **NOVINKA** ■ Petržel & Červená ryngle (ID 28661) **NOVINKA**

Použití:

Ředění 1:14

Hlavní přednosti:

■ skvělá chuť ■ 50% podíl ovoce nebo zeleniny, které lze promítnout do spotřebního koše

Výpočet pro spotřební koš

- Koncentráty Fruity Garden obsahují 50 % ovocné složky
- 5 l balení = 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

- 50% podíl ovoce nebo zeleniny
- spotřební koš



Některé příchutě již v novém designu lahví.

Všechny příchutě

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

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.

Příchutě:

■ BIO Hruška (ID 28583)

Použití:

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



- BIO třtinový cukr
- do vody i do mléka



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

HAPPY GARDEN

Řada sirupů Happy Garden přináší do hromadného stravování nevidaný poměr kvalita/cena. Z cenově výhodného balení připravíte chutný nápoj. Vylepšená receptura, nyní s 0,1% obsahem ovocné šťávy



Příchutě:

1 l balení: ■ Pomeranč (ID 28570) ■ Jablko (ID 28571) ■ Broskev (ID 28572) ■ Malina (ID 28573) ■ Jahoda (ID 28574)

5 l balení: ■ Pomeranč (ID 28560) ■ Jablko (ID 28561) ■ Broskev (ID 28562) ■ Malina (ID 28563) ■ Jahoda (ID 28564) **NOVINKA**

Použití:

Ředění 1:29.

Hlavní přednosti:

■ slazeno cukrem a sukralózou ■ 25 mg jódu na 100 ml = 15 % referenční hodnoty příjmu

- výhradně do vody
- praktické balení



Některé příchutě již v novém designu lahví.

Všechny příchutě

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

MILKY SHAKE Soft



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

- horký nebo studený nápoj
- tekutá konzistence

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



Všechny příchutě

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

	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
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.

Příchuť:

■ Corn flakes 1 kg (ID 28265) ■ Honey Rings – medové kroužky 375 g (ID 28268) ■ Honey Rings – medové kroužky 25 g (ID 28264) ■ Jenikův lup s čokoládovou náplní (ID 28146) ■ Kuličky kakaové (ID 5872389Z) ■ Lodičky kakaové (ID 28142) ■ Obilné polštářky s náplní s lískooříškovou příchutí (ID 33109) ■ Müsli s medem a ořechy (ID 28359) ■ Müsli s čokoládou (ID 28365) ■ Müsli s ovocem - kyblík (ID 28366)

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 folie	750 g	10	69 Kč	79,40 Kč	9	ks
Müsli kyblík	2000 g	1	189 Kč	217,40 Kč	10	ks

Rýže jasmínová **NOVINKA**

Jasmínová rýže nesmí chybět v žádné kuchyni. Rýže představuje hlavní složku nebo přílohu mnoha jídel a patří mezi nejméně alergenní potraviny. Zrnka jasmínové rýže mají bílou až zlatohnědou barvu a jemnou vůni připomínající jasmín. Dobře ji snášejí děti i dospělí s trávicími problémy, posiluje imunitní systém.

Příchuť:

■ Rýže jasmínová (ID 28044)

Hlavní přednosti:

■ rychlá a jednoduchá příprava



➤ snadná příprava
➤ chutná příloha

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
356	7,4	77	1,2
17,8 %	14,8 %	28,51 %	0,55 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Rýže jasmínová	5000 g	1	199 Kč	228,90 Kč	18	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.

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

Příchuť:

■ Kuskus (ID 20741) ■ Bulgur (ID 20740) ■ Pohanka loupaná světlá (ID 20742)

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 scedíme. Hrncem odstavíme z ohně, přiklopíme poklicí a necháme ještě 5–10 minut dojít, dokud bulgur zcela nezměkne. 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	18	ks
Bulgur	5 kg	1	285 Kč	327,80 Kč	18	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.

Příchuť:

■ 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

CHIA KAŠE

Chia kaše je výborným zdrojem omega-3 mastných kyselin, která napomáhá udržet normální hladinu cholesterolu v krvi. Díky sníženému obsahu cukru jsou zdravější než slazené kaše. Výhodou je rychlá příprava, stačí zalít horkým mlékem či vodou.

Příchuť:

■ Chia kaše jahoda se smetanou (ID 28057)

Použití:

56 g směsi nasype do misky a zalijte 150 ml horké vody nebo mléka a dobře promíchejte. Nechte 5–8 minut odstát a ihned konzumujte.

Hlavní přednosti:

■ chia a lněné semínko ■ se sušenými jahodami



- vláknina
- rychlá příprava

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Chia kaše	850 g	5	119 Kč	136,90 Kč	12	ks

BEZLEPKOVÉ KAŠE

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)
■ AG Rýžovo-jáhlová kaše 50 g - jednorporcová (ID 24495)

Hlavní přednosti:

■ vhodné pro celiaky ■ s rozpustnou vlákninou ■ vitamíny



- s vitamíny
- vhodné pro celiaky

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
Jednorporcová kaše	50 g	0,15 l	1	30	8,90 Kč	10,24 Kč	12	kt

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 ■ vhodné pro celiaky



- univerzální základ
- vhodné pro celiaky

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

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
■ vhodné pro celiaky



- 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	136,90 Kč	12	ks

AG Rýžovo-dýňová kaše

Bezlepková kaše s rýžovojáhlovým 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:

■ vhodné pro celiaky ■ slazeno fruktózou ■ sušená dýňová šťáva



- sušená dýňová šťáva
- slazeno fruktózou

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.

MAGAŽÍN AG FOODS GRO

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	136,90 Kč	12	ks

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.

Příchutě:

- 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

CUKROVINKY

Chokoboy, Cream Milk, Golosini, Brio Kakao, Croissant

Chokoboy (ID 28089)

Jemné trvanlivé pečivo vyrobené z pšikotového 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 – Meruška (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.

- trvanlivé pečivo
- kvalitní náplň



Chokoboy				Cream milk				Golosiny Meruška				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 Meruška	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

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 máčené (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	8,00 Kč	165,60 Kč	11	kt
Diabeta kokosová	34 g	24	7,95 Kč	9,20 Kč	190,80 Kč	10	kt
Diafabi kávová	25 g	17	6,30 Kč	7,30 Kč	107,10 Kč	11	kt

BRIOŠKA

Jemná a delikátní k snídani, lahodná jako odpolední dezert. Díky svému jedinečnému obsahu uspokojí i ty nejnáročnější, s nízkým glykemickým indexem a prebiotickou vlákninou inulin, která je důležitá pro správné fungování vašeho těla.

Příchutě:

- Brioška Kakao s lískovým oříškem (ID 28451)
- Brioška 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 prebiotickou 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 ksrtonu v Kč bez DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchutě	45 g	30	9,90 Kč	11,40 Kč	297 Kč	6	kt

HOŘICKÉ NÍZKOGLYKEMICKÉ 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.

Příchutě:

- 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 a pšeničných vloček. 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. Nejsou vhodné pro bezlepkovou dietu.

Příchutě:

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

Použití:

Svačinka

Hlavní přednosti:

■ vysoký obsah vlákniny - 8-9 % dle příchutě
 ■ výborná chuť ■ 10 vitamínů pro zdraví
 ■ obsahuje lecitin



➤ spotřební koš - ovoce
 ➤ pro děti od 3 let

	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 ■ 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 (Street XL).

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 (Street XL Fruity: 20 mg inulinu)
 ■ 50 % ovoce (Street XL Fruity)

➤ obsahuje bifidokultury a 10 vitamínů
 ➤ pro děti od 3 let



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	7,80 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
 ■ vhodné pro celiaky (pouze DeNuts Kešu a mandle, DeNuts Pistácie a slunečnice)
 ■ 6,9 g vlákniny (DeNuts Crunch)

➤ pro děti od 3 let
 ➤ s medem a ořechy



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	12,60 Kč	381,50 Kč	9	kt

CHLEBÍČEK HROŠÍK

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

Příchuť:

- Chlebiček hrošík s hořkou čokoládou (ID 28495)

Hlavní přednosti:

- v lahodné hořké čokoládě
- rýžový korpus



- s hořkou čokoládou
- jednorpcové balení

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 rýžovým 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
- rýžový korpus



- s mlékem
- pochoutka pro děti

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 jednorpcové 30 g balení. Rýžový korpus ve tvaru kostiček, které obsahují vlákninu.

Příchuť:

- Rýžové kostičky Pirates (ID 28099)

Hlavní přednosti:

- atraktivní tvar výrobku
- rýžový korpus
- poleva obohacena o sušené mléko
- nízký obsah trans-mastných kyselin



- rýžový korpus
- atraktivní tvar

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.

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, vhodný k úpravě na slano i na sladko.

Hlavní přednosti:

- i pro diabetiky
- vhodné pro celiaky (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

Rychlý snack ve velmi praktickém balení po dvou oplatkách můžeme mít kdykoli po ruce a použít ho vždy, když nás „honí mlánsná“.

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



- jogurtová či kakaová poleva
- 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 / Meruňka (ID 28397)

Příchutě 120 g:

■ Jablko (ID 28425) ■ Jablko / Jahoda (ID 28426) ■ Jablko / Meruňka (ID 28427) ■ Hruška / Jablko (ID 28428) ■ Jablko / Mrkev (ID 28429) ■ Jablko / Malina / Řepa (ID 28423) **NOVINKA** ■ Jablko / Broskev / Tvaroh (ID 28424) **NOVINKA**

➤ i pro diabetiky

➤ vysoký podíl ovoce

➤ spotřební koš

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

Použití:

Výborná svačina či lahodná dřeň.

Hlavní přednosti:

- vhodné i pro celiaky
- vysoký obsah ovoce ■ vitamín C
- aseptické balení ■ doslazováno fruktózou
- atraktivní plnobarevná víčka u jednorčových balení



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	18	ks
Jablko 120 g	120 g	48	6,95 Kč	8 Kč	16	kt
Ostatní příchutě 120 g	120 g	48	8,55 Kč	9,90 Kč	16	kt

Ovocné pomazánky, džemy, kečup, hořčice a med

Naše ovocné pomazánky a džemy se řadí kvalitou mezi špičkové výrobky. Příchutě meruňka nabízíme bez přidané sacharózy vhodné i pro diabetiky. Dále nabízíme lahodný pastovaný med v tubě či vaničce nebo kečup a hořčici. Vše zabaleno v praktických jednorčových baleních.

Příchutě:

Druhy a příchutě tuby:

- Ovocná pomazánka Jahoda (ID 28316)
- Ovocná pomazánka Meruňka (ID 28318)
- Ovocná pomazánka Meruňka - bez přidané sacharózy (ID 28320)
- Kečup jemný (ID 28322)
- Med květový pastový (ID 28315)
- Hořčice plnotučná (ID 28321)

Druhy a příchutě vaničky Jumel:

- Džem Jahoda - 45% ovocný podíl (ID 28327)
- Džem Meruňka - 45% ovocný podíl (ID 28313)
- 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

- praktické balení
- 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 Jahoda	20 g	144	1,90 Kč	2,20 Kč	12	kt
Jumel džem Meruňka	20 g	120	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:

- obsah ovoce: 220 g / 100 g (z toho 75 % švestek) ■ vhodné pro celiaky



- 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

Džemy a Termostabilní ovocná směs

Lahodné džemy s kousky ovoce určené pro studenou kuchyni. Termostabilní džem je vhodný na pečení buchek a koláčů.

Příchutě:

- Jablko - Jahoda (ID 28422) ■ Meruňka - Jablko (ID 28421)
- Termostabilní ovocná směs (ID 28399)

Hlavní přednosti:

- vhodné pro celiaky

- spotřební koš
- do studené kuchyně



Výpočet pro spotřební koš

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

- Džemy Jablko - Jahoda a Meruňka - Jablko – ve 100 g výrobku je obsaženo 40 g ovoce, které je možné umístit do spotřebního koše.

- Termostabilní ovocná směs – ve 100 g výrobku je obsaženo 76 g ovoce, které je možné umístit do spotřebního koše.

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Džemy	4 kg	4	275 Kč	316,30 Kč	18	ks
Ovocná směs	4 kg	1	235 Kč	270,30 Kč	12	ks

Sterilované jablečné řezy

Zavařená jablka ve vlastní šťávě bez přidaného nálevu a cukru je ideální ingrediencí na pečení koláčů či buchek.

Příchutě:

- Sterilované jablečné řezy (ID 28043)

Hlavní přednosti:

- ideální směs na pečení buchek a zákusků

- spotřební koš
- ideální na pečení



KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
51	0,3	11	0
2,55 %	0,6 %	4,07 %	0 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Jablečné řezy	5500 g	2	125	143,80 Kč	18	ks

FRU SWEET

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

Příchutě:

- 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.

Příchutě:

- 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.

Příchutě:

- 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-glykosidy

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 - kořenicí směsi

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



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. Paprika nejvyšší kvality s označením Asta-180.

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	132,30 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 konzervantů, jakýchkoliv přídavných látek a glutamanu.

- výborná chuť
- bez glutamanu

Příchuť:

■ 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 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 příchuťe	150 g	72	34 Kč	39,10 Kč	12	ks

AGÁTka Natur

Dochucovací směs s obsahem sušené zeleniny a s nízkým obsahem soli je ideální pro přípravu jídel pro děti.

- výborná chuť
- bez glutamanu

Příchuť:

■ AGÁTka Natur (ID 28004)

Použití:

Na dochucování jídel především pro děti.

Hlavní přednosti:

■ nízký obsah soli ■ bez konzervace ■ bez glutamanu



	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Všechny příchuťe	500 g	15	129 Kč	148,40 Kč	24	ks

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	125 Kč	143,80 Kč	24	ks

SYPKÉ SMĚSI NA PEČENÍ A VAŘENÍ

AG Bezlepkový perník

Instantní směs k přípravě perníku je ideální surovinou, kterou využijete především v hromadném stravování a poskytuje několik možností pro její úpravu. Neobsahují lepek, jsou vhodné i pro osoby trpící celiakií.

Příchuť:

■ AG Bezlepkový perník (ID 24494)

Použití:

Ke směsi přidejte 4 vejce, 250 ml oleje a 400 ml vlažné vody nebo mléka. Lze použít také bez vajec, stačí přidat 200 ml oleje a 450 ml mléka. Vše důkladně vymíchejte do hladka, dejte na plech (38x26 cm) a pečte při 180 °C 40 minut. Tip: Můžete přidat 1–2 jablka a lžičku medu.

Hlavní přednosti:

■ bez lepku ■ spotřební koš ■ rychlá příprava
■ výborná chuť



➤ bez lepku

➤ spotřební koš

Výpočet pro spotřební koš

AG Bezlepkový perník patří do spotřebního koše! Nižší uvedené množství můžete přímo zahrnout do norem spotřebního koše.

- 100 g směsi obsahuje 25 g kukuřice (řadí se do obilovin), 20 g rýže

KCAL	BÍLKOVINY	SACHARIDY	TUKY
369	5,1	78,6	3,2
18,45 %	10,2 %	29,11 %	6,53 %

	Hmotnost / obsah (g)	Ks v kt	Cena za ks bez DPH	Cena za ks s DPH	Záruka	Min. prodejní balení
Bezlepkový perník	750 g	10	59 Kč	67,90 Kč	12	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.

Příchuť:

■ 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 lepku

➤ 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	11–12	50	10	59 Kč	67,90 Kč	1,18 Kč	12	ks

Instantní 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
Instantní 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

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 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 spouštění 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



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 Šobišek

☎ 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)

CHIA KAŠE

snížený obsah cukru

sušené jahody

chia a lněné semínko

s mlékem či vodou

Více na str. 48

Fruity Ovocný

novinka

**Petržel
a Červená
ryngle**



50 %
ovocnozeleninové
šťávy

ředění
1:14

BEZ
konzervačních
látek a sladidel

ag foods
Vending – HoReCa – Food Service