



HRNÍČEK

MAGAZÍN AG FOODS GROUP a. s. | 56. ČÍSLO | PODZIM 2019

INSPIRUJTE SE

SLUNCE V KELÍMKU
DOKONALÁ KOREJSKÁ KRÁSA
ROZŠÍŘENÁ REALITA

ZÁZRAČNÁ
SAUNA

GMO
JAK NÁS OVLIVŇUJE

KŘÍŽOVKA
SOUTĚŽ O CENY

ALEŠ ZBOŘIL
ROZHOVOR

VITAMAXIMA®

spring

Chuť lehká jako

dotek jara.

PŘÍRODNÍ
VITAMÍN C

Malina & Máta

Meruňka & Aloe Vera

Limetka & Rakytník

OBSAH

INSPIRUJTE SE

Tipy a nápady 4–5

ROZHOVOR

Aleš Zbořil 6–9

ZAJÍMÁ VÁS

Obiloviny 10–13

NA NÁVŠTĚVĚ

Středočeský kraj: Nové Strašecí . . . 14–15

Moravskoslezský kraj: Ostrava . . . 16–17

ZAOSTŘENO NA

GMO 18–21

LIFE STYLE

Zázračná sauna. 22–25

HERBÁŘ

Léčivá echinacea. 26–27

RECEPTY

Recepty našich babiček 28–29

Soutěž o nej recept 29

KŘÍŽOVKA

Luštěte o ceny 30

KATALOG PRODUKTŮ 31–78

Novinky 38, 41, 43, 47, 53, 54, 56,

..... 57, 60, 63, 65, 68, 69, 76, 77

KONTAKTY

Kde nás najdete. 79



Milé čtenářky, milí čtenáři,

prázdniny se již přehouply do své druhé poloviny a začátek nového školního roku je za dveřmi.

Léto si s námi opět „zašprýmovalo“ a ukázalo, že si asi budeme muset zvykat na stále teplejší a srážkově chudší dny. Byli jsme svědky mnoha teplotních rekordů, které přepisovaly historii na většině měřících stanic. Ať už jste léto trávili na sluníčku u vody, ve stínu lesa, zdokonalováním svých zahrad a chalup nebo různými sportovními aktivitami, věřím, že jste načerpali čerstvou energii do dalších dnů a týdnů.

Nový školní rok s sebou bezesporu přinese také spoustu novinek. Mezi strážníky přivítáte nové tváře z řad prvňáčků, v mateřských školách budete těm nejmenším znovu muset vysvětlovat, co je to vlastně ta tazrna, kterou ještě nikdy neochutnali a v rámci svých pracovních kolektivů začnete spolupracovat s novými kolegy.

Ani my jsme přes léto nezháleli a kromě odpočinku jsme pro Vaše/Naše :) strážníky připravovali novinky, které Vám pomohou obohatit sortiment nápojů a svačinek.

Jako první bych rád zmínil inovaci celé řady multivitaminových nápojů se syrovátkou Vitamaxima, kdy jsme novým příchutím přidali podíl ovocné složky a obohatili je o vitamín D, který je tolik důležitý pro správné fungování imunitního systému a má klíčovou roli pro správný vývoj svalů a kostí. Doufám, že budete z nových variant Limetka & Malina a Hruška nadšení minimálně stejně jako já.

Pod značkou Vitamaxima také představujeme úplně novou řadu nápojů Spring ve třech příchutích, obohacených přírodním vitamínem C z aceroly.

Velmi oblíbenou řadu AG ovocných pyré jsme rozšířili o novou kategorii Agiberia Sun, pod kterou můžete najít kousky ovoce v nálevu bez přidaného cukru nebo pro nejmenší strážníky kousky broskví v jahodovém želé.

Určitě ne poslední novinkou, kterou můžete v aktuálním Hrničku najít, jsou italské semolinové těstoviny v různých variantách.

Doufám, že alespoň některé z našich novinek pomohou uspokojit chuť Vašich náročných strážníků a my tak budeme moci částečně přispět i k Vaší spokojenosti.

Na závěr mi dovolu popřát Vám pohodový zbytek léta, pozitivní přístup ke všemu, co Vás čeká a mnoho dobré nálady kolem sebe.

Za celý tým AG FOODS

Michal Krempaský

National Sales Manager

Vydává: AG FOODS Group a. s., Škrobárenská 506/2 617 00 Brno
Redakce: tel.: +420 724 621 285 | E-mail: redakce@agfoods.eu,
www.agfoods.eu | Tisk: Dekameron | Foto: shutterstock.com |
Copyright: AG FOODS Group a. s. | Náklad: 7 200 ks | Distribuované zdarma.
Právo omylu vyhrazeno.



Společnost AG FOODS v Košíkové a společnost Biogena v Českých Budějovicích vyrábí kvalitní a bezpečné produkty a tím splňují požadavky certifikátu IFS.

01 NAKUPUJTE PO SVÉM. BEZ PLASTU.

Každý z nás ročně spotřebuje přes 300 jednorázových mikrotenových sáčků. Ty tvoří obrovskou ekologickou zátěž. **Mikrotenové sáčky nelze recyklovat**

a většinou končí ve spalovnách nebo na skládkách. Největší hrozbu představuje plastový odpad pro život ve světových oceánech. S **Frusackem** můžete chodit na nákupy opakovaně a zamezit tak nadužívání zbytečného plastového odpadu. Frusack je vyroben z kompostovatelné tkaniny na bázi kukuřičného škrobu. Materiál má vlastnosti běžného plastu s tím rozdílem, že po konci užívání se ho lze zbavit ekologicky v prostředí průmyslové kompostárny. Tento materiál je světovým unikátem.

Frusack byl navržen a **vyrábí se v České republice** za férových podmínek pro dodavatele.

www.fusack.com



02 DOKONALÁ KOREJSKÁ KRÁSA Z POHODLÍ DOMOVA

Vrcholem umění korejské péče o pleť jsou **plátýnkové masky**. V posledních letech zažívají obrovský boom a k těm nejlepším patří třeba masky **Korika**. Ve třech řadách nabídnou vaši pleť hydrataci, omlazení, výživu nebo třeba detox! Vyberte si tu svou, přiložte ji na 15 až 20 minut na obličej a vstřebávejte novou dimenzi své krásy. Vyzkoušejte třeba exkluzivní revitalizační masku se hlemýždím extraktem nebo hydratační plátýnkovou masku s podmanivou vůní broskví.

www.notino.cz



03 KDE JSME VIDĚT

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



Dietní výživa

Praha 8.–9. října

Valná hromada APSS ČR

Tábor 9. října

Výroční kongres XI.

Tábor 10.–11. října

Krajská konference

Praha 15. října

Píseň 16. října

Brno 23. října

Liberec 5. listopadu

Konference Bazální stimulace

Ostrava 15. listopadu

04 JE ZDRAVÁ STRAVA OPRAVDU ZDRAVÁ?

Trápí vás zdravotní potíže nebo obezita, i když jíte hodně ovoce, zeleniny, celozrnného pečiva a další doporučené potraviny? Chcete se zbavit i nemocí, s nimiž si západní medicína neví rady? Světový bestseller **Skryté nebezpečí zdravých potravin** mění názory odborníků a široké veřejnosti na to, jaké potraviny jsou skutečně zdravé. V knize také najdete vzorové jídelníčky a recepty, a to i pro vegetariány.

www.grada.cz



05 TROCHA SLUNCE V KELÍMKU

Lehká ovocná svačinka vhodná nejen pro horké letní dny. **Agiberia Sun** si vychutnáte po celý rok. Na kouskách ovoce v grepové šťávě, případně kostkách broskví v jahodovém želé si pochutnají nejen děti ale i dospělí.

Více na str. 63

06 NEPRÁVEM OPOMÍJENÁ OBILNINA - ČIROK

Bezlepkové pokrmky jsou poslední dobou stále oblíbenější a žádanější. Naštěstí je mnoho surovin a možností jak tento trend podporovat. Jednou z tradičních surovin je také **čirok** pocházející ze severní Afriky. Tato obilnina obsahuje kromě vlákniny, bílkovin a sacharidů také minerální látky jako draslík, železo hořčík nebo zinek. Čiroku jsou také připisovány protizánětlivé a antioxidační vlastnosti. V jídelníčku by tedy svoje místo určitě měl

mít, třeba v podobě naší **AG Jáhlovo-čirokové kaše**.



07 POTĚŠTE SEBE NEBO SVÉ BLÍZKÉ

Luxusní ručně skládaná plechová kazeta Biogena Tea Selection se výborně hodí jako drobný dárek či pozornost pro každou příležitost. Pro tuto kolekci bylo vybráno 6 druhů oblíbených čajů Majestic Tea, od každého druhu po 10 kusech: Noni & Švestka, Goji & Limetka, Mango & Růže, Malina & Camu Camu, Aloe Vera & Ostružina, Bílý čaj & Granátové jablko.

www.biogena.cz



08 ROZŠÍŘENÁ REALITA V KUKSU

Jak dlouho trvá cesta časem o 300 let zpět? V Kuksu hodinu. Pas ani kufr nepotřebujete, postačí mobilní telefon. A **aplikace Visit.More**.

Virtuálně cestovat v čase mohou nyní návštěvníci **barokního areálu v Kuksu na Trutnovsku**. Do 18. století, kdy hrabě F. A. Špork komplex budov na obou březích Labe budoval, je přenesena nová turistická aplikace. Kromě virtuální prohlídky areálu s odborným výkladem umožňuje vidět již neexistující stavby a také „přesouvat“ slavné **Braunovy sochy Ctností a Neřestí** na libovolná místa.

www.zkuskuks.cz



ALEŠ ZBOŘIL

Herec, moderátor a režisér Aleš Zbořil je i metodikem a lektorem seminářů se zaměřením na problematiku public relations nebo poradcem pro profesionální, mediální i krizovou komunikaci. Většina lidí ho bude znát hlavně díky jeho hlasu, který propůjčuje postavám zahraničních filmů, neboť se ve světě kinematografie čile pohybuje jako dabingový herec. Jeho hlas můžete znát z legendárních seriálů jako je Dallas nebo Pobřežní hlídka. Nejvíce se ale proslavil moderováním populární televizní soutěže AZ-kvíz.

Text: Alena Matušková, redakce AG FOODS
Foto: archiv Aleš Zbořil, Česká Televize; archiv AG FOODS



UŽ VZHLEDEM K VAŠIM INICIÁLÁM NEMOHU ZAČÍT JINAK NEŽ AZ-KVÍZEM. MODERUJETE HO PŘES 20 LET, JEŠTĚ VÁS TO BAVÍ? ROZŠÍŘUJE TO VAŠE OBZORY NEBO NEMÁTE ČAS TO VNÍMAT?

Natáčení mě stále baví, protože i když z vysílání to může vypadat, že moderuji AZ-kvíz každý všední den, ve skutečnosti se 20 dílů vyrobí ve čtyřech dnech jednoho měsíce. Protože se pravidelně střídáme s kolegyní Evou Machourkovou, AZ-kvíz mě zaměstná jen na 2 pracovní dny v měsíci. I proto se do studia vždycky těším. Máme skvělý a sešraný štáb a pokud přijedou dobře naladěni soutěžící, je to i po 22 letech spíš zábava než práce.

Za dva natáčecí dny položím okolo osmi set otázek a slyším stovky správných i nesprávných odpovědí. Kéž bych si všechny pamatoval! To snad ale není ani v lidských silách...

MÁTE ALESPŇ PŘIBLIŽNĚ PŘEDSTAVU, KOLIK SOUTĚŽÍCÍCH PŘED VÁMI STÁLO? KOLIK OTÁZEK JSTE POLOŽIL?

Přesný počet soutěžících už asi nikdo nespočítá, protože podle pravidel mohou postupovat a po určité době se vrátit. Myslím, že celkem jich může být okolo 11 000. Webová stránka našeho pořadu uvádí, že k 31. 12. 2016 v něm padlo 173 969 otázek. Takže je možné, že jsem ke dnešnímu dni položil asi 100 tisíc otázek šesti tisícům soutěžících. A podobný počet připadá na Evu.

DOKÁŽOU VÁS SOUTĚŽÍCÍ JEŠTĚ NĚKDY PŘEKVAPIT? A ČÍM?

O překvapení není nikdy nouze. Někdy je ze soutěžících cítit velice nízké sebevědomí. Často neoprávněně. Někdy naopak přehnaně vysoké sebevědomí... taky neoprávněně. Přítomnost kamer, štábu, techniky a reflektorů je pro spoustu lidí nezvyklá a ne vždycky příjemná.

VYSKYTUJÍ SE I U POŘADU TOHOTO TYPU VESELÉ HISTORKY Z NATÁČENÍ?

Určitě. Je jich celá řada. Proto jsme je v rámci 20. výročí probrali a s naším režisérem, Láďou



ALEŠ ZBOŘIL

Rychlá zpověď:

Film nebo divadlo
Rozhodně obojí. I když u mě častěji film.
Praha nebo Brno?
Brno k žití, Prahu k návštěvám.
Domácí svačina nebo fastfood?
A slowfood by nebyl?
Koláč nebo jitrnici?
Koláč nebo jitrnici light.
Pivo nebo víno?
Po sportu pivo, pro relax víno.
Auto nebo MHD?
Nic proti MHD, ale...
Kočka nebo pes?
Borderkólie Amy, 12 let.
Město nebo vesnice?
Okraj města s blízkostí přírody.
Káva nebo čaj?
Káfe s mlékem a jeden cukr, prosím.
A nebo Z? :D
Snad jsem někde mezi N a O. A čeká mě ještě tolik krásných P... :D

Cmíralem, vyrazili s AZ-kvízem na cesty. V naší podíové verzi si mohou diváci zahrát, podívat se a poslechnout si zajímavosti ze zákulisí natáčení.

VZPOMÍNÁTE RÁD NA SVÁ ROZHLASOVÁ LÉTA?

Ve dvou rádiích jsem strávil šest let a byla to neocenitelná zkušenost a každodenní trénink. Kolegy, které slyším na rozhlasových vlnách třeba 25 let, obdivuji, protože já jsem to tak dlouho na jednom místě nevydržel. Rádio je úžasné médium a jsem vděčný za to, že jsem mohl být u jeho proměny a hledání jeho nové tváře začátkem devadesátých let.

JSME POTRAVINÁŘSKÁ FIRMA DODÁVJÍCÍ PŘEDEVŠÍM DO ŠKOLSTVÍ, TAK POLOŽÍM PÁR OTÁZEK Z TOHOTO ODVĚTVÍ. CO VAŠE OBLÍBENÁ A NENÁVIDĚNÁ JÍDLA? JAK VZPOMÍNÁTE NA ŠKOLNÍ JÍDELNU VAŠEHO DĚTSTVÍ?

Zrovna nedávno jsem svým rodičům vyzvedával oběd ve školní jídelně, kde jsem byl naposled jako dítě před 36 lety. Jídlo bylo vynikající a vůbec nepřipomínalo nenáviděná kolínka s UHO a salát z červené řepy, který v dětství strašil snad každého z nás.



CHODILY DO ŠKOLNÍ JÍDELNY VAŠE DĚTI? VIDÍTE VELKÝ ROZDÍL VE ŠKOLNÍM STRAVOVÁNÍ Z VAŠEHO A JEJICH DĚTSTVÍ?

Jako bych měl dvě úplně jiné děti. Dcera byla a je v jídle vybíravá a školní kuchyně se jí už od čtvrté třídy nezamlouvala. Syn je naopak vděčný strážník, který pochválí každé jídlo. Vnímám, že se dnešní školní jídelny snaží vařit zdravě a moderně. Na druhé straně mám pocit, že svádějí každodenní souboj mezi kvalitou surovin a ekonomickou stránkou provozu.

JAK JSTE NA TOM S KUCHAŘSKÝM UMĚNÍM? KDO VAŘÍ U VÁS DOMA?

Okolnosti mě naučily... Moje žena vaří dobře, ale bývá často na cestách za prací a já si musel zvýšit kvalifikaci z „ohřívače“ na „kuchaře“. Pryč s falešnou skromností: můj guláš, zelí a špagety jsou prostě lepší. V sezóně miluju grilování, to je moje doména.

MYSLÍTE SI O NĚKTERÉM JÍDLU, ŽE NEJLÍP NA SVĚTĚ HO UVAŘÍ VAŠE MAMINKA / MANŽELKA? KTERÉ JÍDLA MÁTE NEJRADŠÍ? CO BYSTE MOHL JÍST POŘÁD?

Moje maminka je výborná v kuchařské kategorii „česká klasika“. Omáčky, knedlíky, výživné polévky. Manželka preferuje moderní kuchyni. Saláty, nízkotučná a lehká jídla. Mám rád obojí.

Navíc obě respektují, že nemusím tučné maso, vnitřnosti, houby a že jsem přesvědčen, že zelenina by se neměla dusit.

Před nedávnem navíc lékaři nabyli dojmu, že pořád bych měl jíst léky na snížení cholesterolu. Znáte to – „co je zdravý, mě nechutná a co mě chutná, to je nezdravý...“

JAK ODPOČÍVÁTE VE VOLNÉM ČASE? ČÍM NEJVÍC ZRELAXUJETE?

Pracovně strávím nejvíc času sezením nebo stáním ve studiu, čtením a mluvením. Ve volném čase se to snažím vyvážit mlčením a pohybem někde venku. Rád hraju tenis, volejbal a golf nebo lenoším na zahrádce.

BLÍŽÍ SE PODZIM A TEN NEBÝVÁ OBLÍBENOU ČÁSTÍ ROKU. JE NĚCO, NA CO SE TĚŠÍTE PŘÁVĚ NA PODZIM?

Je pravda, že podzim bych z ročních období vypustil. Je ale jedna věc, na kterou se těším. Až po dlouhé době za sychravého večera rozpálím krb a sednu si k němu se sklenkou vína. Hořící krb je ten nejlepší televizní program.

A VAŠE PLÁNY NA NEJBLIŽŠÍ BUDOUCNOST, AŽ UŽ PRACOVNÍ NEBO SOUKROMÉ?

Na své české verze čeká spousta zahraničních filmů. Takže se budu dál pokoušet udržet tradici českého dabingu. AZ-kvíz snad vstoupí do své 24. sezóny a lidé budou stále pociťovat potřebu se zdokonalovat v komunikaci. Pak budu mít o práci postaráno. A vlastně i o zábavu, protože mám to štěstí, že má práce je současně mým koníčkem. Naše děti dospěly a budeme je muset připravit na odlet z hnízda...

NAPÍŠETE NAŠIM ČTENÁŘŮM NĚJAKÝ VÁŠ OBLÍBENÝ RECEPT, PODLE KTERÉHO VAŘÍTE?

Kdeže recepty! Kdysi jsme dabovali film „Kuchař srdcem“, v němž jeden kuchař vysvětloval podstatu svého umění. Jídlo se musí připravovat s nadšením, radostí, láskou a chutí – tedy srdcem. To vám nabídne všechny ingredience. Recept a postup je jen technika.

Děkujeme za rozhovor.

AG JÁHLOVO-ČIROKOVÁ KAŠE S PŘÍCHUTÍ RATAVOUILLE

Naše oblíbené instantní kaše nyní dostávají nový rozměr – **slanou příchutí!** Na receptuře jsme úzce spolupracovali s výživovými poradci. Je proto vyhovující specifickým požadavkům klientů kvalitativně i chuťově. Velkým benefitem stále zůstává snadná příprava. Kaši můžete dozdobit bylinkami, semínky či čerstvou zeleninou.

BEZLEPKOVÝ ZÁKLAD,
ZELENINOVÝ PODÍL

SNADNÁ A RYCHLÁ
PŘÍPRAVA

VHODNÁ JAKO PŘÍLOHA NEBO
SAMOSTATNÁ SVAČINA



ZÁKLAD VÝŽIVY OBILOVINY

Obiloviny tvoří základ jídelníčku člověka již po dobu delší než dvanáct tisíc let a jsou hlavní složkou potravy lidí dožívajících se vysokého věku. Obsahují polysacharidy, bílkoviny a zdravé tuky. Jsou bohatým zdrojem vitamínů skupiny B a vitamínu E, dále vápníku, železa, hořčíku, mědi, zinku a fosforu. Problém je ovšem v tom, že naprostá většina z těchto látek je obsažena v klíčcích a při přípravě bílé mouky je z větší části odstraněna. Pojďme se tedy podívat na různé druhy obilovin a jejich vliv na zdraví.

Text: Ing. Lenka Jelínková, vývojový pracovník AG FOODS
Foto: Shutterstock.com

*CELIAKIE,
NESNÁŠENLIVOST
LEPKU, CELIAKÁLNÍ
SPRUE NEBOLI
HERTEROVA
CHOROBA JE
CHRONICKÉ
ONEMOCNĚNÍ
STŘEVNÍ SLIZNICE
ZPŮSOBENÉ
NESNÁŠENLIVOSTÍ
LEPKU. JEDNÁ
SE BOHUŽEL
O CELOŽIVOTNÍ
ZÁLEŽITOST.*

Obiloviny jsou rostliny využívané pro svá semena – zrna. Jsou základní surovinou pro mlýnský, lihovarnický, pivovarnický, sladařský a krmivářský průmysl. Botanicky patří obiloviny mezi ušlechtilé traviny. Mezi běžně pěstované druhy patří pšenice, žito, ječmen, oves, triticales (kříženec žita a pšenice), kukuřice, proso, čirok a rýže. Pseudoobiloviny se k této skupině přiřazují díky stejnému hospodářskému využití a chemickému složení. Jedná se o pohanku, amarant, teff a merlík čilský neboli quinou.

STAVBA KAŽDÉ OBIŁKY

Každé zrno (obilka) se skládá z vnitřní části, klíčku a obalových vrstev. Uvnitř zrna je především škrob a bílkoviny. Klíček je nejmenší část sloužící jako zárodek nové rostliny. Obsahuje především tuk. Obalové vrstvy chrání zrno před vysycháním a mechanickým poškozením. Hlavní podíl v obilovinách tvoří **sacharidy**, nejdůležitější zásobní látkou v obilce je škrob. Po namletí obilí jsou škrobové částice narušeny, získaná mouka má schopnost vázat vodu, tvoří se typická struktura těsta, které pak zraje a kyne. Obiloviny jsou také důležitým zdrojem **vlákniny**. Ta má celou řadu prokázaných benefitů – přispívá k omezení nárůstu hladiny glukózy v krvi po jídle či k urychlení střevního tranzitu, podílí se na pocitu sytosti, redukcii tělesné hmotnosti apod. V ovsu a ječmeni se nachází betaglukany, které přispívají k udržení normální hladiny cholesterolu v krvi. Protože se vláknina nachází zejména v obalových a podobalových částech zrna, je doporučována konzumace neloupaných obilovin a celozrnných mlýnských obilných výrobků.

Bílkoviny jsou řazeny mezi neplnohodnotné, neobsahují celé spektrum aminokyselin, které jsou pro lidský organismus nezbytné a nedokáže si je sám vytvořit. Obiloviny tedy na talíři doplňujeme o další zdroj bílkovin, ať už maso, mléko či vejce nebo pokud chceme zůstat věrni rostlinné stravě, volíme kombinaci s luštěninami. **Tuk** v obilce nemá větší technologický význam. Klíčky jsou před mletím odstraňovány, aby v získané mouce nedošlo ke žluknutí tuku a vzniku nežádoucí pachuti. Zejména v klíčku a vnitřní části zrna jsou soustředěny **vitaminy** A, B1, B2, B3, B5, B6, E. Vitamin C se ve zralém obilí téměř nevyskytuje, ale jeho obsah prudce vzrůstá po vyklíčení. Z minerálních látek je možné zmínit přítomnost fosforu, draslíku, hořčíku a vápníku. Obiloviny



ovšem obsahují i **antinutriční látky**, které rostliny produkují na svoji ochranu a bohužel tím snižují využitelnost výše uvedených prospěšných látek živočišným organismem.

KOLIK OBILOVIN VYPRODUKUJEME?

Podle statistik Organizace pro výživu a zemědělství se v současné době ve světě řadí k obilovinám s největším objemem produkce pšenice a rýže. Tradičními evropskými druhy jsou pšenice, žito, ječmen, oves, na jihu pak zejména kukuřice. V Americe byla dříve pěstována hlavně kukuřice, nyní je ale dominantní komoditou pšenice. V České republice jsou obiloviny nejrozšířenější plodinou, v současnosti zaujímají zhruba 1,6 milionů hektarů, z čehož 1,3 milionů hektarů činí každoroční výměra pšenice a ječmene.

OBILOVINY A CELIAKIE

Bílkoviny pšenice, žita, ječmene a v menší míře ovsa jsou na rozdíl od jiných rostlinných bílkovin schopny tvořit pružný gel – **lepek**. Tento proces je klíčový při výrobě těsta vznikem typické struktury. U některých lidí ale vyvolává reakci imunitního systému označovanou jako intolerance lepku neboli **celiakie**. Tou trpí asi 1 % naší populace a postihuje bez rozdílu děti i dospělé. Zasaňuje především tenké střevo a projevuje se průjmami, nadýmáním, plynatostí, bolestí až křečemi břicha. Celiakie ale může být i příčinou bolesti hlavy, depresí a kožních

problémů. Jedinou efektivní léčbou je dodržování bezlepkové diety a konzumace vhodných obilovin a pseudoobilovin – jáhel, rýže, kukuřice, pohanky, amarantu, quinoi, teffu a čiroku. Zařazení ovsu je individuální, pro většinu celiaků je v přiměřeném množství tolerovaný. Na trhu se již objevují i výrobky obsahující oves, u kterého je jeho bezlepkovost kontrolována a deklarována na obalu. Tolerance lepku u celiaků je různorodá, proto je tomu uzpůsobeno i značení výrobků. Dle legislativy se jako produkty s „velmi nízkým obsahem lepku“ označují ty, ve kterých činí obsah lepku maximálně 100 mg na 1 kg potravin. Tvrzením „bez lepku“ potom ty, které splňují limit 20 mg lepku na 1 kg potravin. Na obalech produktů se můžeme setkat i s dobrovolnou informací „Může obsahovat stopy lepku.“, kterou chce v rámci svého odpovědného přístupu výrobce spotřebitele upozornit na skutečnost, že jeho výrobky jsou pro celiaky bezpečné a správně označené, ale v podniku se pracuje i se surovinami, které lepek obsahují. Zdravý člověk, který netrpí výše popsanými problémy, může lepek konzumovat bez omezení. Jeho negativní vliv na zdraví nebyl prokázán žádnou lékařskou studií. Vedle celiakie existuje také **alergie na lepek** či jinou bílkovinu, po jejímž požití nastává alergická reakce, která se projevuje v řádech minut až hodin jako vyrážka na kůži, průjem, bolest břicha, astmatický záchvat až anafylaktický šok.

S ÚCTYHODNOU KONZUMACÍ PIVA NA OSOBU ZA ROK V HODNOTĚ KOLEM 142 LITRŮ BY DODRŽOVÁNÍ BEZLEPKOVÉ DIETY MOHL BÝT PROBLÉM ZEJMÉNA PRO PIVAŘE.



CHARAKTERISTIKA VYBRANÝCH DRUHŮ OBILOVIN S OBSAHEM LEPKU

Pšenice obecná má největší význam z hlediska potravinářského využití, je to základní surovina pro výrobu mouk. Má vysoký podíl bílkovin tvořících lepek, těsto je kypřené, tažné, dobře kyne.

Ve srovnání s ostatními druhy má nízký podíl vlákniny a vitaminů. Pšenice durum (tvrdá) se vyznačuje vyšší tvrdostí zrna, má odlišné vlastnosti a také se jiným způsobem zpracovává a využívá. Získává se z ní světle žlutá jemná krupice – semolina, která je základní surovina pro výrobu kvalitních těstovin. V ekologickém zemědělství se objevují staré druhy pšenice jako špalda nebo kamut, které jsou výživově hodnotnější než pšenice obecná. **Žito** seté je ve formě mouky základní surovinou pro výrobu tradičního žitného chleba, perníků nebo speciálních chlebů jako je knäckerbrot. Obsahuje vysoké množství vlákniny. **Oves** je z hlediska výživy velice zajímavou obilovinou. Má vysoký obsah biologicky hodnotných bílkovin, vlákniny a jejich složek betaglukanů. K těm se váže řada prokázaných zdravotních účinků, např. přispívají k udržení normální hladiny cholesterolu v krvi či přispívají k omezení nárůstu hladiny glukózy v krvi. Setkáváme se s ním zejména ve formě vloček či jako součástí obilných kaší. **Ječmen** je pravděpodobně nejstarší obilovinou pěstovanou více než deset tisíc let. Hlavní podíl se zpracovává na slad pro výrobu piva a dalších alkoholických nápojů. Z ječmene se také vyrábí kávové náhražky. I on se pyšní obsahem betaglukanů.

BEZLEPKOVÉ OBILOVINY

Rýže je nejrozšířenější obilovinou na světě pěstovanou pro přímou konzumaci. Obsahuje málo sodíku a tuku. Rýži dělíme podle stupně loupání (neloupaná – výživově nejhodnotnější, pololoupaná, loupaná) a velikostních parametrů (dlouhozrná, střednězrná, kulatozrná). Na trhu se setkáváme s několika druhy: Rýže jasmínová pochází z Thajska, má jemnou květinovou vůni a po uvaření lepí, je tedy vhodná pro přípravu nákyků. Basmati rýže připomíná svojí chutí oříšky, po uvaření je sypká a kypřá. Jde o neloupanou dlouhozrnou rýži se štíhlými zrny původem z Indie a Pákistánu. Rýže Arborio je kulatozrná a krátkozrná italská varianta používaná při přípravě rizota podobně jako Carnaroli. Zrna divoké rýže jsou podlouhlá, tmavá semena vodní trávy ze severní Ameriky, která se sbírají ručně a jsou velmi drahá, proto se většinou prodávají ve směsi s dlouhozrnou rýží. Divoká rýže vyžaduje delší dobu vaření a používá se zejména do salátů. Vysokým obsahem prospěšných barevných látek zabarvujících jejich slupku se pak vyznačují rýže červená, černá či fialová.

POHANKU, JÁHLY ČI ČIROK MŮŽETE NAJÍT I NAŠICH BEZLEPKOVÝCH KAŠÍCH.

Kukuřice pochází ze střední Ameriky, pěstuje se v mnoha odrůdách, např. pukancová (tužší slupka), cukrová (vyšší obsah řepného cukru), škrobnatá či vosková. Zrna obsahují betakaroten, vitamin A a lutein, což jsou látky důležité pro náš zrak. Nejvýznamnějšími výrobky jsou mouka nebo krupice, cornflakes, popkorn a extrudované výrobky (křupky, ploché chleby apod.) **Proso** se pěstuje zejména v afrických zemích, má výživově optimální podíl bílkovin, sacharidů a tuků. Vyčištěná, loupaná a leštěná zrna, tzv. **jáhly** se používají při přípravě kaší a nákyků. **Čirok** je významnou obilovinou Afriky, Asie, středního Východu i latinské Ameriky. Využívá se pro výrobu kaší nebo placek. V klasických pekařských výrobcích je možné jím nahradit až 20 % pšeničné mouky, aniž by to ovlivnilo výsledný produkt. Je zdrojem bílkovin, vlákniny a celé řady látek, které v našem organismu působí jako antioxidanty. Řadí se tedy mezi protizánětlivé potraviny.

CHARAKTERISTIKA BEZLEPKOVÝCH PSEUDOBILOVIN

Pohanka získala svůj český název díky pohanským nájezdníkům, kteří ji do Evropy rozšířili z Himalájí. Je známa svojí nezaměnitelnou lehce oříškovou chutí a univerzálním použitím – naslano jako příloha, pokrmy typu houbový kuba, i nasladko ve formě nákyků či snídaňových kaší.

Amarant se původně pěstoval v Latinské Americe. Z drobných semen se často v kombinaci s rýží vaří rizoto, nákyky nebo náplně třeba do pečených paprik. Je ceněný pro vysoký obsah bílkovin, ale i přesto ho mohou konzumovat lidé trpící fenylketonurií.

Teff neboli milička habešská má svůj domov v Africe. Jedná se o drobná zrna, která obsahují bílkoviny, železo, vápník a vitamin B1. Chutí připomíná oříšky a můžeme jej využít jako zavařku do polévek, ve formě kaší, rizota či k obohacení zeleninového salátu.

Quinoa pocházející z Jižní Ameriky se vyznačuje vysokým obsahem bílkovin a kyseliny linolenové, která patří do řady omega-3 mastných kyselin. Inkové ji považovali za posvátnou plodinu a v současnosti ji NASA zkoumá jako potravinu vhodnou pro astronauty. Možnosti jejího využití v kuchyni je široké – příloha ke grilované zelenině či dušeným pokrmům, příprava karbanátků, placiček, sladkých lívanců či kaší.



SNÍDAŇOVÁ KAŠE S AMARANTEM

Když se řekne amarant, zní to jako zaříkávadlo ze zdravé kuchyně. A ono taky ano. Jeho vaření ale není jednoduché a měli byste vždy vzít v úvahu dva hlavní doprovodné jevy. První nezvyklostí je jeho tuhá slupka obalující měkký vnitřek. Uvařená zrníčka amarantu křupou v ústech podobně jako miniaturní kaviár. Nikdy se ho proto nesnažte vařit, dokud i slupky nezměknou, protože ony nezměknou. Amarant, přestože je prťavý, potřebuje k uvaření dobrých 25–30 minut. Druhá netypická reakce spočívá v zahušťovacích schopnostech. Jestliže se je rozhodnete využít, stačí amarant vařit s tekutinou v poměru 1:3. V případě snídaňové kaše tou tekutinou může být voda, jablečný džus i mléko. Pro zajímavější zážitky však amarant doplňte ovesnými vločkami.

Pro 2 osoby:
100 g amarantu
500 ml mléka
4 lžičice ovesných vloček
2 lžičice rozinek
špetka skořice nebo perníkového koření
špetka soli
med a ořechy na dokončení, případně čerstvé či sušené ovoce

Odměřte do kastrůlky amarant, skořici, sůl a 300 ml mléka a za občasného míchání zvolna vařte 20 minut, až se mléko téměř vstřebá a začne vznikat kaše. Přilijte zbytek mléka, přisypte vločky a rozinky, znovu přiveďte k varu a vařte ještě 5 minut. Hotovou kaší podávejte bez prodlení, protože jinak zatuhne. Na talíři dosladte medem a posypte ořechy nebo čerstvým ovocem. Fantazii se meze nekladou, různým dochucením si tak můžete vytvořit nespočet variací.

PODZIMNÍ POVÍDÁNÍ



Představujeme zákazníka obchodního zástupce Matěje Šnejdara.

ŠKOLNÍ JÍDELNA NOVÉ STRAŠECÍ

Vedoucí stravovacího provozu: Milan Plach

Počet strážníků: cca 800

Personál: 1 vedoucí, 7,5 pracovní síly v kuchyni, 1 uklízečka, 1 stravenkářka

JAKÁ BYLA VAŠE CESTA KE ŠKOLNÍMU STRAVOVÁNÍ?

Celý profesní život se pohybuji v gastronomii a ve vhodnou dobu přišla fajn nabídka v místě bydliště. A tak začala moje dráha vedoucího v této školní jídelně.

CO VÁS V PRÁCI BAVÍ? A CO JE NAOPAK OBTÍŽNÉ?

Baví mě zařazovat do školního stravování restaurační suroviny a pokrmy. Méně oblíbený je přehršel formalit, obtížné je také pracovat s cenou surovin a vejít se do výše stravného.

KDO VAŘÍ U VÁS DOMA A NA ČEM SI POCHUTNÁTE?

Převážně za plotnou stojím já, manželka má v malíčku cukrářskou část. Rádi jíme jak českou klasiku, tak odlehčenou kuchyni spolu se spoustou zeleniny a ovoce.

PŘEDSTAVTE NÁM, PROSÍM, VÁŠ STRAVOVACÍ PROVOZ.

Naše jídelna připravuje stravu pro základní

školu, gymnázium, cizí strážníky a důchodce. Naši strážníci mají na výběr ze 3 různých jídel. Máme pro ně také připravené salátové bary.

JAK JSTE SPOKOJENI S VYBAVENÍM?

Když jsem nastoupil před dvěma lety, bylo to s vybavením slabé. Dnes už se vybavení o dost zlepšilo. I tak je ale samozřejmě pořád co modernizovat.



CO VÁS USNADŇUJE PRÁCI?

V první řadě náš sehraný tým. Perfektně nám funguje příprava surovin a podkladů pro jejich práci. V neposlední řadě nám v práci pomáhá gastro technologie.

CO VÁS V PRÁCI TRÁPÍ?

Je stále obtížnější se přizpůsobovat stupňující se legislativě. Nelehké to je také s tabulkovými platy pro personál.

JAK SE SNAŽÍTE DO RECEPTŮ ZAPRACOVAT MODERNÍ POSTUPY PŘÍPRAVY JÍDEL A NOVINKY?

Často zařazujeme nějaké nové suroviny a zkusíme nová různorodá jídla. Zdrojem je mi profesní zkušenost, kurzy a literatura.

JAKÁ JSOU MEZI DĚTMI NEJOBLÍBENĚJŠÍ JÍDLA?

Naše děti si nejvíce oblíbily především omáčky. Rajska či svičková omáčka jsou top. Oblíbený je také krutík a snad jako v každé školní jídelně špagety s boloňskou omáčkou.



A NAOPAK, CO NERADI?

Děti nemají moc rády luštěniny, ryby, vnitřnosti, a zvěřinu.

ZAJÍMAJÍ SE RODIČE O TO, CO JEJICH DĚTI VE ŠKOLE JÍ?

Zřídka kdy se rodiče vůbec zajímají, ale trochu se to lepší. Bohužel se ale někdy zajímají jen o to špatné. Hledají populární éčka i tam, kde nejsou.

JAKÁ JE SPOLUPRÁCE S VEDENÍM ŠKOLY A UČITELI?

S vedením máme velice dobré vztahy. Má perfektní přístup a jsou schopni nám ve spoustě věcí vyhovět. A učitelé? S těmi volně proplováme mezi sebou.

JAKÉ AKCE PRO STRÁVNÍKY SE VÁM OSVĚDČILY?

Podporujeme sportovní akce školy a města.

KDYBYSTE MĚL TŘI PŘÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE VAŠÍ JÍDELNY, CO BYSTE ZMĚNIL?

Rozhodně bych chtěl navýšit počet pracovníků našeho provozu, abychom mohli lépe zvládat absence a zvedat laťku stravovacího standardu. Rád bych také, kdyby proběhla modernizace celé budovy s kuchyní do stylu 21. století. Nejvíce bych si ale asi přál mít více času na vzdělávání zaměstnanců v gastronomii.

JAK VIDÍTE BUDOUCNOST ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ?

Již teď lze vidět, že bude nutná pokora k surovinám, a to i k těm základním. Surovinami se velmi plýtvá, a to na všech úrovních.

ZÁVĚREM SE ZEPTÁME, JAKÁ JE SPOLUPRÁCE S AG FOODS A KTERÉ PRODUKTY SE VÁM OSVĚDČILY?

Myslím si, že produkty od AG FOODS jsou na špičce kvality a pestrosti. Velice dobře funguje i spolupráce s obchodním zástupcem Matějem Šnejdarem.

POVÍDÁNÍ SE SOCIÁLNÍ SFÉROU



Představujeme zákazníka obchodního zástupce Petra Ptáčka.

STRAVOVACÍ PROVOZ DOMOVA PRO SENIORY KAMENEC

Vedoucí stravovacího provozu: Lea Halušková

Počet strážníků: cca 250

Personál: 1 vedoucí, 2 kuchařky - vedoucí směn, 4 kuchaři, 3 pomocnice, 1 skladník potravin

JAKÁ BYLA CESTA K VAŠÍ PROFESI?

Mám vystudovanou střední ekonomickou školu a kdysi jsem pracovala jako účetní v mateřské škole, kde jsem částečným úvazkem zastávala pozici vedoucí školní jídelny. V našem domově jsem nastoupila jako skladník potravin a postupem času jsem se stala vedoucí stravovacího útvaru. V roce 2017 došlo u nás ke spojení dvou útvarů, a to ekonomicko-personálního a stravovacího. Mám nyní spojení všeho, co mě baví, účetnictví a problematiku stravování, byť kuchařkou nejsem.

PŘEDSTAVTE NÁM VÁŠ PROVOZ.

Stravovací útvar se skládá z vedoucí, dvou kuchařek – vedoucích směn, 4 kuchařů,



3 pomocnic a 1 skladníka potravin. Tento tým připravuje pokrmy pro 197 uživatelů a zhruba 50 zaměstnanců. Na skladbu jídelního lístku a dodržování nutričních hodnot dohlíží nutriční terapeutka, která však patří pod útvar ošetřovatelství a zdravotnictví.

JAKÁ JSOU SPECIFIKA STRAVOVÁNÍ KLIENTŮ?

Jelikož jsme zařízení, které má nutriční standard, vaříme dle diet jednotlivých uživatelů. Nutriční standard co dva roky obhajujeme. Připravujeme stravu racionální, šetřící, diabetickou, bezlaktózovou a pro klienty s problémy při polykání připravujeme stravu mechanicky upravenou – mixovanou či mletou. Na každém oddělení mají uživatelé knihy přání a připomínek, kde zaznamenávají jak pochvaly, tak i stížnosti. Mě osobně velmi těší, že stížností je velmi málo. Každý týden mají schůzku s nutriční terapeutkou, kde sdělují svá přání. Samozřejmě se mohou podílet na tvorbě jídelních lístků a přispívat i svými recepty. Vše ze schůzek se jednou měsíčně projednává na stravovací komisi. Denně u nás



probíhá degustace oběda za přítomnosti ředitele organizace, vedoucí sociálního útvaru, nutriční terapeutky a mě.

MĚLA BYSTE PRO NÁS RECEPT NA NĚJAKÉ MODERNÍ JÍDLO ZE ZAJÍMAVÉ SUROVINY, KTERÝ CHUTNÁ VAŠIM KLIENTŮM?

Tady Vás zklamu. Naši uživatelé si nejvíce pochutnají na klasické české kuchyni. Snažili jsme se zařadit i novinky z moderní kuchyně, ale taková jídla se nesetkala s kladnou odezvou. Uživatelé, vzhledem ke svému věku hodně surovin ani neznají. Mají rádi klasiku, omáčky, zelí, bůček, jelita, apod. Ovšem i ta klasika musí být velmi dobře připravena. V tom jsou uživatelé přísnými soudci.

S ČÍM SE NEJVÍCE POTÝKÁTE?

Momentálně s vysokou cenou potravin. Jako příspěvková organizace zřízená Statutárním městem Ostrava, jsme povinni potraviny objednávat především prostřednictvím elektronických aukcí. Jsem však velmi rozladěna prudkým nárůstem cen. Tuto problematiku zná každá vedoucí kuchyně. Je těžké se vejít do potravinové normy a přitom vyjít vstříc všem požadavkům uživatelů i zaměstnanců. Každým rokem je to náročnější.

JAK JSTE SPOKOJENI S VYBAVENÍM KUCHYNĚ?

Náš provoz je velmi dobře vybaven, co se týče strojů a zařízení. Průběžně vše obměňujeme. Disponujeme několika konvektomaty, varnými kotli, plynovými pánvemi, roboty. Výborným pomocníkem je šokový zchlazovač a naklepávací řízků. To vše usnadňuje našim kuchařkám práci. Připravujeme 5 jídel denně, pro diabetiky šest a z toho snídaně, obědy a večere ve dvou variantách. Investice pořizujeme z vlastních zdrojů či z investičních příspěvků našeho zřizovatele.

KTERÉ RUBRIKY ČTETE V ČASOPISU HRNÍČEK?

Časopis si po každé přečtu celý. Vždy tam jsou zajímavé články, upozornění na novinky a je velmi pěkně graficky zpracován.

JAKÁ JE SPOLUPRÁCE S AG FOODS A V ČEM JE PRO VÁS PŘÍNOSEM?

Spolupráce je na vysoké úrovni. Vyhovuje mi, že mě obchodní zástupce p. Petr Ptáček osobně pravidelně navštěvuje a informuje mě o novinkách v sortimentu. Nemusím hledat na internetu, všechny informace obdržím při osobním jednání.

JAK JSTE SPOKOJENÍ SE SLUŽBAMI A CO KLIENTŮM Z NAŠEHO SORTIMENTU NEJVÍCE CHUTNÁ?

Spokojenost s AG FOODS je maximální. Z vašeho sortimentu nejvíce využíváme čaje, jak černé, tak ovocné, které nádherně voní. Dále je pro nás důležité diabetické sladidlo, vzhledem k polovině uživatelů, kteří jsou diabetiky. Ve velké míře také používáme ovocná pyré a instantní kaše, především pro uživatele s mechanicky upravenou stravou. V neposlední řadě také všechny výrobky na očištění mléka, jogurtů či tvarohů. A samozřejmě mošty, koncentráty a rozpustné nápoje, kde je jedničkou Rakýtek.



A ZÁVĚREM, CO VÁS ČEKÁ V LETOŠNÍM ROCE?

Letos na podzim nás čeká obhajoba Značky kvality. Mým cílem je obhájit všech pět hvězd, když stravování tvoří podstatnou část externího hodnocení. Naše zařízení patří ke špičce v této republice a já jsem velmi pyšná na to, že zde mohu pracovat.

MÍT NEBO NEMÍT STRACH Z

G M O

Geneticky modifikované organismy, neboli GMO. Když se tento název zmíní, leckomu vstávají vlasy hrůzou. V jedné anketě u našich západních sousedů dokonce mnoho respondentů odpovědělo, že se GMO bojí kvůli obsahu DNA v rostlině, která v té "normální" přece není. Je však tento strach opodstatněný? Pojďme se společně podívat pod pokličku tohoto kontroverzního tématu.

Text: Mgr. et Mgr. Petra Lysáková
a RNDr. Barbara Vonková, lektorky Bioskop
Foto: Shutterstock.com

*JE SKUTEČNĚ
OBTÍŽNÉ NAJÍT
SPOLEHLIVÝ
ARGUMENT
Z HLEDISKA
(NE) PŘÍROZENOSTI
GM PLODIN,
KTERÝ BY
OSPRAVEDLŇOVAL
PŘÍSNOU REGULACI
GMO V EU. A TO,
I KDYŽ UVAŽUJEME
O VŠECH MOŽNÝCH
FILOZOFICKÝCH
ARGUMENTECH
TÝKAJÍCÍCH SE
PŘÍRODNÍCH
HODNOT
A PŘÍROZENOSTI.*

CO TO VLASTNĚ JE GMO?

Pro začátek je nutno vyjasnit, že každý živý organismus obsahuje DNA. Ať už se jedná o zvířata, bakterie či rostliny - cokoliv, co žije, obsahuje genetickou informaci. Co se týče GMO, jejich přesnou definici najdeme v zákoně č. 78/2004 Sb.. Ten říká, že geneticky modifikované organismy jsou organismy, kterým byl uměle vložen či vyňat konkrétní genetický materiál (DNA). Přeneseně tak můžeme říct, že se jedná o cílené šlechtění a změnu daného organismu.

NIC NOVÉHO, KŘÍŽENÍM ROSTLIN SE ZABÝVAL UŽ J. G. MENDEL

Právě procesem šlechtění, neboli křížením vhodných jedinců nesoucích požadované či lepší vlastnosti, se člověk snažil vylepšovat svět okolo sebe od nepaměti. Toto šlechtění bylo prováděno jak na potravinách (obilí), tak na domácích zvířatech. Ani lidé se šlechtění nevyhnuli, ať už si lepšího partnera vybírali dobrovolně nebo jim byl přiřazen systémem. I dnes se klasické šlechtění potravin stále využívá, namísto vybírání vhodných plodin však vnášíme náhodné genetické změny (tzv. mutace). Ve snaze náhodně vytvořit výhodnější varianty plodin jsou rostliny vystaveny působení chemických látek či UV záření. Tento typ vylepšování není příliš efektivní a nelze nikdy zaručit, zda bude opravdu dosaženo zamýšleného vylepšení, či dojde k vytvoření organismu neschopného života, ba dokonce nesoucího zdravotní rizika pro okolí. Geneticky modifikované organismy jsou naproti tomu vyrobeny moderními biotechnologickými postupy za dodržování striktních podmínek a legislativních opatření dle prováděcí vyhlášky 209/2004 Sb. Než se GMO dostane ke spotřebitelům, projde také množstvím testování zdravotních rizik. Za nedodržení jakýchkoliv pravidel práce s GMO lze uložit pokutu až 5 milionů korun.

DOVEDETE SI PŘEDSTAVIT LÉČBU CUKROVKY BEZ INZULINU?

GMO se však neobjevily z ničeho nic. Pro samotný rozvoj molekulárních metod byly podstatné roky 1953, kdy byla popsána struktura dvoušroubovice DNA, a rok 1967, ve kterém byl rozluštěn genetický kód. Historie GMO jako taková se dá datovat do 70. let minulého století, konkrétně do roku 1973. Tehdy poprvé došlo k přenosu cizorodého genetického materiálu



do bakterie, což je považováno za prvotní krok cílené manipulace. Jakmile bylo známo, jak cizorodé úseky DNA vkládat a uchovat, první produkty GMO na sebe nenechaly dlouho čekat. V roce 1978 byl poprvé na světě vyroben inzulin pro léčbu cukrovky vložením jeho genu do bakterií. V roce 1982 byl po řádných klinických testech schválen pro použití v medicíně a od té doby zcela nahradil do té doby používaný, avšak ne příliš efektivní a ekonomicky nevýhodný inzulin z vepřových a hovězích slinivek. Od 80. let zaznamenala technika GMO velký boom a oblibu. Na světlo světa se dostaly hormony pro léčbu pacientů, začalo se s klonováním živočichů i vylepšováním vlastností rostlin. Dnes nám produkty geneticky modifikovaných organismů usnadňují velmi významně každodenní život a často o tom ani nemusíme vědět. Tato GMO vylepšení běžně používaných věcí či preparátů potřebných pro záchranu života pacientů nebudí žádné kontroverze. Je to zejména tím, že dle legislativy není povinností na tyto výrobky psát, že jsou GMO a mnoho lidí si tedy tuto skutečnost s těmito výrobky nespojí. Zejména v medicíně pacienti profitují díky GMO medicínským preparátům využívaným v léčbě nedostatku hormonů jako je cukrovka nebo trpaslictví, či u pacientů s trombózami a poruchami krevního srážení, kterým je daný chybějící faktor dodán. Zejména pak u pacientů s nádorovým onemocněním můžeme díky GMO technice nabídnout nové moderní léky – monoklonální protilátky, které výrazně zlepšily prognózu pacientů. Dalším využitím GMO v medicíně je příprava očkovacích látek. Například očkovací preparáty proti žloutence B, černému

kašli a rakovině děložního čípku jsou u nás běžně využívány, nicméně ve světě lze najít vývoj a použití očkovacích látek také proti virům Ebola či Zika.

PRACÍ PŘÁŠKY ANO A POTRAVINY NE?

I v běžném životě mimo medicínu nám GMO pomáhá, například při výrobě sýrů z mléka se využívá GMO připravený enzym chymosin, řada vitamínů (B2, B12, C, E) je vyrobena fermentací GMO mikroorganismů namísto extrakce ze zvířecích orgánů. Prací prášky a mycí přípravky využívají GMO enzymy na odstraňování nečistot při nízkých teplotách, což je velmi přínosné jak pro uživatele, tak pro životní prostředí díky snížení energetické náročnosti.

Co ovšem budí značné kontroverze napříč západním světem, je využívání GMO v potravinovém průmyslu a zemědělství. Genetické modifikace zvířat nejsou pro svou časovou a finanční náročnost příliš rozšířené, jedním z mála GM zvířat je v současnosti losos AquAdvantage, který nese uměle vložený gen pro růstový hormon. Díky této změně ryba roste rychleji a nestačí se tak v mase nashromáždit tolik těžkých kovů a škodlivin z okolí.



PLANETA ZEMĚ NÁS BRZY NEUŽIVÍ

U rostlin je tomu však naopak a tyto cílené modifikace, které jsou jednodušší a dostupnější, jsou čím dál častější. Zlepšování je zaměřeno zejména na zvýšení produkce, výtěžku, odolnosti a vylepšení nutričních vlastností. GM rostliny se využívají nejen ke konzumaci, ale také například k odstraňování těžkých kovů z půdy. První GM potravina schválenou ke konzumaci bylo v roce 1994 rajče FlavrSavr, které mělo díky snížení enzymu pektináza, zodpovědného za měknutí plodu, prodlouženou trvanlivost. Další projekt, zaměřující se na GM plodinu, byl projekt Zlatá rýže. Rozvojové země, zejména ty asijské, se dlouhodobě potýkají se slepotou z důvodu nedostatku vitamínu A ve stravě. Zlatá rýže je rýže obohacená o beta-karoten (odtud její název zlatá),



který je prekurzorem vitamínu A. Jednoduše řečeno, konzumací takto obohacené rýže by bylo doplněno potřebné množství vitamínu ve stravě a došlo by efektivně ke zlepšení zdravotního stavu tamních obyvatel. Bohužel z důvodu nedůvěry lidí, špatné informovanosti a častým zásahům ekologicky zaměřených společností, které políčka s touto rýží záměrně ničí, došlo k pozastavení celého projektu a je zatím nejisté, kdy a zda vůbec se bude pokračovat.

CHTĚLI BYCHOM RADĚJI VÍC CHEMIE?

S rostoucí světovou populací roste i poptávka po zemědělských plodinách, nicméně kapacita zemědělsky obdělávané půdy je značně limitovaná. Nabízeným řešením je tedy zvýšení produkce pěstovaných plodin a současně také snížení jejich ztráty. Toho se dá docílit zvýšením odolnosti proti škůdcům a plísním. Odolnost proti hmyzím škůdcům je dnes řešena zejména chemickými postřiky rostlin hubičními hmyzí larvy. Zbytky těchto chemikálií však na rostlinách zůstávají i po pečlivém umytí. Nezapomeňme například na nechvalně známé využívání DDT, které vedlo k narušení ekosystému jeho hromaděním v přírodě a úmrtím zvířat kvůli jeho karcinogenním účinkům. DDT je i přes známé škodlivé účinky dodnes využívaným insekticidem v boji proti malárii v některých rozvojových zemích (zejména pak v Indii a jihoafrických státech), přičemž plodiny z těchto zemí jsou volně dováženy do Evropy i USA. GMO rostliny, takzvané Bt – rostliny, nesou gen pro specifický protein zvaný Bt-toxin, který je přirozeně produkován bakterií *Bacillus thuringiensis*. Bt-rostlina tento bakteriální enzym produkuje a pokud je pozřena larvami hmyzu požírající listy rostliny, způsobuje úmrtí tohoto škůdce. Není tak potřeba používat chemické pesticidy, jejichž rezidua mají potvrzený negativní vliv na zdraví lidí. V dnešní době je vytvořeno přibližně 700 variant zmíněného toxinu, které jsou přísně specifické na konkrétní druhy hmyzu. Je tedy

vyložené, že by Bt-toxin narušoval ekosystém neselektivním zabíjením neškodného hmyzu, například včel.

OBAVY JSOU ZBYTEČNÉ

Média často zmiňují obavu o rozšíření GM plodin do volné přírody, což je lidmi interpretováno jako velké a jisté nebezpečí GMO. Každá GM plodina je před uvedením na trh testována za velice přísných podmínek, a to včetně možného křížení s běžně dostupnými a jí podobnými druhy. Rostliny jsou sterilní (neboli neschopné křížení) a zároveň jsou upraveny tak, aby bylo zapotřebí pro jejich růst použití speciálního složení hnojiv. To prakticky zamezuje jejich růstu ve volné přírodě, kde se takové speciální směsi nevyskytují.

V USA je využití GM plodin poměrně časté a rozšířené, zatím však nebyly hlášeny žádné úniky těchto rostlin do přirozeného ekosystému. Na rozdíl od klasického šlechtění s nejistým výsledkem podléhá GMO, jak již bylo zmíněno, velmi přísným pravidlům a testování na zdraví lidí před uvedením do praxe. Dle studie vlivu GM rostlin na lidské zdraví, která probíhá již 7 let na více než

100 milionech lidí, nebyly zaznamenány žádné negativní dopady na lidské zdraví či na plodnost.

CO BY MOHLO BÝT DÁL

Výzkum a vývoj GMO stále pokračuje a nabízí bezmezný potenciál do budoucna. Například v reakci na zvyšující se výskyt celiakie a alergie na lepek se vyvíjí druhy obilovin bez přítomnosti lepku. Ve výzkumu jsou také vakcíny obsažené v potravinách typu brambory, které by byly vítanou alternativou v rozvojových zemích, kde není použití současných vakcín z důvodu nedostatku vyhovujících skladových prostor možné. Vakcíny totiž musí být uskladněny při teplotách okolo 4°C. V neposlední řadě by používání GM plodin s vyššími výnosy vedlo ke zvýšení konkurenceschopnosti malých zemědělců s omezenými zdroji půdy. Stále se zvyšující populace bude dalším argumentem pro použití genetických modifikací v zemědělství. Nelze tedy než doufat, že se podaří osvětou o GMO vyvrátit pochybnosti a zahnat strach, který toto téma stále obestírá. GMO totiž již nyní přináší celou řadu výhod, bez kterých si dnešní svět dokážeme jen těžko představit.

JIŽ SAMO PŮVODNÍ POUŽITÍ POJMU „MODIFIKACE“ BYLO V MINULOSTI NEŠTASTNÉ, PROTOŽE VE VEŘEJNOSTI EVOKOVAL TENTO VÝRAZ COSI NEPŘIROZENÉHO, A TEDY POTENCIÁLNĚ NEBEZPEČNÉHO.

inzerce



INSTITUT Bazální stimulace® s. r. o.

Vás srdečně zve na

Historicky VIII. česko-slovenský kongres Bazální stimulace®

POD ZÁŠTITOU MINISTRA ZDRAVOTNICTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY
Mgr. et Mgr. ADAMA VOJTĚCHA, MHA

**přednáší autoři Bazální stimulace®
prof. Dr. Andreas Fröhlich a prof. Christel Bienstein**

15. 11. 2019

**Černouhelný důl Hlubina
Dolní Vítkovice, Ostrava**

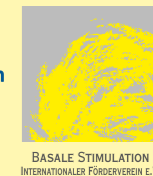


Generální partner kongresu: **ABENA®**

Během galavečera vystoupí skupina BUTY

Další záštity:

**Internationaler Förderverein
Basale Stimulation® e. V.**



**Odbor zdravotníckeho
vzdelávania Ministerstva
zdravotníctva Slovenskej republiky**

**prezident APSS ČR
Ing. Jiří Horecký, Ph.D., MBA**



**prezident ZPSS SR
Ing. Anton Machola**



**Profesní a odborová unie
zdravotnických pracovníků**



**Česká komora sester
a porodních asistentek**



**Slovenská komora sester
a porodních asistentek**



Možno uplatniť SLEVY.

Více informací a přihlášky naleznete na
www.bazalni-stimulace.cz

ZÁZRAČNÁ SAUNA

Natáhnout se a nechat z těla společně s potem odcházet i stres a únavu. Prohřejte svoje tělo během sychravého podzimu a připravte se tak na zimu bez nachlazení a stresu. Vaše pleť navíc bude vypadat mladší a budete se cítit lépe. Během jedné návštěvy sauny se z těla odplaví zhruba tolik toxinů, kolik činností ledvin za celý týden. A to jsme ve výčtu pozitivních účinků sauny na úplném začátku. Naše tělo reaguje na pobyt v sauně i zvýšenou produkcí ochranných látek. Ne nadarmo Finové patří mezi nejméně nemocné národy na světě.

Text: Alena Matušková, redakce AG FOODS
Foto: shutterstock.com

*V SAUNĚ SE
POHODLNĚ
POSAĎTE NEBO SI
IDEÁLNĚ LEHNĚTE
NA PROSTĚRADLO
- NA ROZDÍL
OD SEZENÍ NA
LAVICI POLOHA
VLEŽE ZAJISTÍ
ROVNOMĚRNOU
TEPLOTU V CELÉM
TĚLE. ČÍM VÝŠE SI
LEHNĚTE TÍM VYŠŠÍ
TEPLOTA TAM
BUDE.*

NA ZAČÁTKU VŠEHO BYLA FINSKÁ SAUNA

Věděli jste, že první záznam o finské sauně pochází už z 11. století? Mimochodem, dnes je ve Finsku zhruba dva miliony saun – na zhruba 5,5 milionu obyvatel...

Finský typ sauny je ve světě nejrozšířenější – charakteristický je pro ni vnitřní dřevěný obklad. A použité dřevo by mělo být opravdu kvalitní. Dobře vysušené, perfektně opracované a bez chemické úpravy. Na lavice je ideální použít dřevo z africké vrby, které nepálí a příjemně se na něm v rozpálené sauně sedí.

A že to ve finské sauně můžete pořádně „rozpálit“! Kvalitní saunová kamna by měla finskou saunu vytopit na 70 až 90 °C. Zvlhčení vzduchu se provádí politím rozpálených kamenů vodou. Vlhkost pak zvýší tepelnou vodivost a subjektivně vnímaná teplota je ještě vyšší. Ve Finsku dodnes v tomto typu sauny probíhají dokonce i jednání, nicméně v Česku je saunování stále chápáno jako privátní záležitost. I proto tu na oblibě vedle veřejných saun získávají sauny domácí, které je možné umístit prakticky kamkoli – ty menší třeba i do koupelny, nebo ložnice.

SAUNOVÁNÍM PROTI CHŘÍPCE A NACHLAZENÍ

Jakmile přijdou první podzimní plískanice, přepadne vás rýma, kašel a vy se nachlazení až do prvních jarních paprsků nemůžete zbavit? Vyzkousejte pravidelné saunování. Tělo na pobyt v sauně reaguje intenzivnějším tvorbou imunitních látek a jejich zvýšená hladina se v těle udrží dalších sedm dní. Což je další důvod, proč začít s pravidelným saunováním. Ať už ve veřejné sauně, nebo pohodlněji v doma v privátní domácí sauně.

Kromě zvýšení tvorby obranných látek, které preventivně působí i v horních cestách dýchacích, dochází díky saunování i k rychlejšímu odstraňování hlenu s mikroby. Uvolňuje se i hladké svalstvo dýchacích cest a díky tomu se zlepšuje dech. Nachlazení, chřipka a další nemoci horních dýchacích cest by tedy v budoucnu už neměly mít šanci. A v případě, že by se nějaký bacil přesto uchytil, bude průběh nemoci podstatně lehčí.

Pokud jste ale již nemocní či se necítíte dobře už nemoc saunováním nezaženete. Naopak si můžete přitížit. Pravidelný pobyt v klasické sauně lékaři nedoporučí ani lidem s vysokým krevním tlakem, s nemocným srdcem nebo lidem



s nemocnými ledvinami. Pro část z nich ale může být alternativou například infrasauna nebo sauny s nižší teplotou, kde není takové horko jako v klasické finské sauně.

Sauna není všelék, ale je to velmi příjemná podpůrná metoda i při dalších zdravotních, nebo „jen“ kosmetických problémech. Trápí vás akné, nebo celulitida? Pravidelný pobyt v sauně by vám mohl pomoci. Kožní póry se v sauně horkem rozšiřují a vyplavují se z nich maz a nečistoty. Díky lepšímu prokrvení pak kůže i lépe „dýchá“ a po saunování vypadá svěže, mladistvěji a je pružnější. Díky lepšímu prokrvení pokožky dochází i k intenzivnější výživě vlasových kořínků. Zlepšuje se tedy i kvalita vlasů. A v neposlední řadě je saunování velmi účinný pomocník při boji s celulitidou.

ZBAVTE SE STRESU A NESPAVOSTI!

Sauna má pozitivní vliv nejen na tělesnou schránku, ale i na lidskou psychiku. Už jen tím, že si člověk najde chvíli pro sebe, nic nedělá, zklidní se a relaxuje, dělá pro svoji psychiku hodně. Z těla se odplaví nejen toxiny, ale i všechn stres, a to všechno dohromady má pozitivní vliv na kvalitu spánku. Po pobytu v sauně může zmizet nespavost, ale i bolesti hlavy, pocity tísně a psychické napětí.

JAK SE SAUNOVÁNÍM ZAČÍT?

Nikdy jste v sauně nebyli a nevíte jak na to? Laikovi se saunování může jevit jako složitý rituál se spoustou pravidel, které je potřeba dodržet. A saunování skutečně rituál je – nicméně rozhodně ne složitý, ale naopak velmi příjemný. Saunování je neodmyslitelně spojené s nahotou, respektive s bílým prostěradlem, které

vyměníte za plavky nebo jiný oděv. Nahota má přitom prozaické důvody – tělo se lépe potí a je hygienická, nedává prostor pro vznik bakterií a jejich přenosu. Máte s nahotou problém? Řešením je privátní sauna, kterou si můžete zarezervovat jen pro sebe. Případně pokud vás saunování nadchne, můžete si pořídit saunu přímo domů. V domácí sauně se před nikým stydět nemusíte, navíc si saunování můžete dopřát kdykoli chcete. Před vstupem do sauny byste měli odložit i šperky, které se v horku sauny mohou rozpálit a způsobit byť drobné, ale nepříjemné poranění. Než se usadíte na lavici v sauně, zamířte pod sprchu, pořádně své tělo omyjte a pak se důkladně otřete ručníkem. Do sauny byste nikdy neměli vstupovat mokří. Těsně před saunováním byste si také měli odpustit popíjení alkoholu a kouření cigaret. Zapomeňte také na saunování „na lačný žaludek“ a člověk by také neměl být přecpaný až k prasknutí. Volte zlatou střední cestu! V sauně nemluvíme příliš nahlas a k ostatním se chováme ohleduplně.

VYBERTE SI SAUNU, KTERÁ VÁM SEDNE

Není sauna jako sauna. Kromě nejrozšířenější finské sauny, která je dlouhodobou stálicí, můžete vyrazit do revoluční infrasauny, usadit se v parní komoře, švédské nebo bio sauně. A každý z typů má svá specifika. V infrasauně se díky infračerveným paprskům, které zahřívají přímo tělo a nikoli vzduch, začnete intenzivně potit už při padesáti stupních Celsia. Pobyt v infrasauně je tedy vhodný i pro lidi s vysokým krevním tlakem, astmatiky nebo pro kardiaky. Finská sauna bývá rozpálená na 70 až 90 stupňů Celsia, v parní komoře je „jen“ okolo 55 stupňů, ale téměř stoprocentní vlhkost, švédská sauna je naopak stostupňová výheň s nulovým vlhkem. To, který typ saunování vám bude nejvíc vyhovovat, musíte vyzkoušet na vlastní kůži.



CHCE TO ČAS

Saunování není o tom, že si na deset minut sednete do kabiny, pak rychle proběhnete pod sprchou a za půl hodiny to „máte za sebou“. Návštěva sauny je rituál, který byste si měli užít. Cyklus „sauna-ledová voda-odpočinek“ byste měli minimálně dvakrát, ideálně třikrát zopakovat. Pak chvíli posedět, doplnit tekutiny, dát si menší občerstvení... Vyhradte si pro pobyt v sauně alespoň dvě hodiny, nebudete litovat. Někomu stačí rituál saunování ve finské sauně podstoupit pouze dvakrát, optimum jsou ale tři „cykly“ sauna-bazén-odpočinek. Čtvrtý už bývá spojený s velikou únavou a vyčerpáním.

NETRHEJTE HNED PŘI PRVNÍ NÁVŠTĚVĚ REKORDY

Pamatujte, že optimální délka saunování ve finské sauně je 12 minut, ale jen v případě, že je vám vysoká teplota příjemná. Pálí vás boltce, hůř se vám dýchá a na dřevěné lavici poposedáváte, protože vás pálí kůže? Nepřemáhejte se, vyjděte ven a zchladte se. Saunování není o překonávání limitů, ale o příjemných pocitech. Začátečnickům bývá příjemněji na spodních lavicích, kde je nižší teplota. A pamatujte i na to, že subjektivně vnímaná teplota se zvyšuje s rostoucí vlhkostí. V sauně vám tedy bude po políci rozpálených kamenů vodou výrazně tepleji.



NESKÁKEJTE DO TOHO PO HLAVĚ

Máme na mysli bazén s chladnou vodou, který k saunování také neodmyslitelně patří. Před vstupem do vody je nutné se osprchovat. Pokud je pro vás ledová voda příloš zvolte vlažnou sprchu a teplotu postupně snižujte. A pak můžete pomalu vstupovat do bazénku a ochlazovat se od nohou. Během pár desítek vteřin by se tělo s teplotním šokem mělo vyrovnat. V okamžiku, kdy příjemné pocity vystřídá chlad, je nejvyšší čas na zabalení se do měkkého ručníku a na pár minut v odpočívárně.

Po pobytu v sauně byste se měli cítit uvolněně, odpočatí fyzicky i psychicky. Tělo na teplo reaguje zvýšenou produkcí obranných látek, které se v těle udrží další týden, ale i záplavou endorfinů, které se postarají o dobrou náladu.

CO JE TO SAUNOVÝ CEREMONIÁL?

Co je saunový rituál již víte, ale co je to takový ceremoniál? V některých saunách, především pak v těch větších probíhají v určitých časech tzv. ceremoniály. Některé provozy je dokonce obměňují dle času. Můžete se tak setkat s olivovým solným či aroma ceremoniálem. Jak to probíhá? Saunový ceremoniál je doslova taneční až divadelní představení saunéra, který s hudbou a ručníkem doslova kouzlí s horkým vzduchem v sauně. Pokud nemáte rádi velké horko, ale chcete si ceremoniál užít až do konce, doporučujeme se posadit na spodní lavice, kde není horko tak velké.

Tato saunová show je naprostým balzámem na duši i tělo. Je to chvíle, kdy nemusíte dělat vůbec nic. Vnímejte teplo všemi smysly a všemi částmi těla.

Druhů ceremoniálů je celá řada. A výrazně se od sebe liší. Některý je více zábavný, jiný zase spíše zaměřený na relaxaci a celkovou regeneraci duše i těla. Pokud máte rádi vonné esence, vyberte si ten, při kterém saunér používá 100% éterické oleje k navození příjemné atmosféry. Saunér by vám pak měl popsat, jak bude probíhat ceremoniál, jaké esence si pro vás připravil a jaké účinky má která vůně na tělo a především smysly. Dalším již zmiňovaným může být solný peeling, který je ideální pro krásnou a prokrvenou pokožku. Tento velmi oblíbený ceremoniál probíhá ve finské či parní sauně. Po chvíli prohřátí a patřičném zpocení vám saunér dá do dlaní pořádnou dávku hrubozrnné soli obohacené např. o bylinky či nějaký vonný olej. Tu si jemně vmasírujete do pokožky celého těla. Sůl odstraní odumřelé kožní buňky a kůži vydesinfikuje. Po saunové seanci jde návštěvník do sprchy spláchnout ze sebe zbytek peelingu a esenciálního oleje. Následně se doporučuje vypít sklenici vody a nechat účinky saunového ceremoniálu doznívat v relaxační zóně nebo na čerstvém vzduchu. Každé saunové centrum má svůj unikátní koncept ceremoniálů v závislosti na osobnosti a zkušenostech saunéra. Proto doporučujeme, aby si ceremoniály vyzkoušel a ohodnotil každý sám. Tak co, vyrazíte někde se příjemně zapotit?

DO SAUNY NIKDY NECHODÍME S PLNÝM ŽALUDKEM, ALE ANI HLADOVÍ.



DETOXIKAČNÍ NÁPOJE VHODNÉ PŘI SAUNOVÁNÍ

Při saunování, ale i po něm, je nutné doplňovat ztracené tekutiny. Nejlepší je samozřejmě čistá voda či neslazené čaje. Můžete si ale také připravit lahodný nápoj, který podpoří detoxikaci organismu.

LEDOVÝ ZELENÝ ČAJ S KURKUMOU

Tento detoxikační nápoj je plný zdravých látek, které nám dodávají energii během celého dne. Je to také osvěžující nápoj na horké dny. Kurkuma je silná protizánětlivá látka, která pomáhá tělu vstřebat antioxidanty a současně podporuje činnost mozku.

Prísady: 2 šálky vody (cca 500 ml), 2,5 cm nastrohaného kořene zázvoru, 2 lžičky mleté kurkumy, 1 sáček zeleného čaje, špetka soli, ¼ šálku medu, podle chuti led a plátky čerstvé limetky či máta
Příprava: Vodu přiveďte téměř ke varu a přidejte nastrohaný zázvor, kurkumu, med a sůl. Nechte 10 minut vařit a odstavte z ohně. Přidejte sáček zeleného čaje a 3 minuty louhujte. Přeceďte a vlijte do sklenice s ledem. Přidejte limetkovou šťávu a med podle chuti.

MANDARINKOVO-SKOŘICOVO-KORIANDROVÝ DETOXIKAČNÍ NÁPOJ

Mandarinky jsou výborným zdrojem vitamínu C, který je dobrý na imunitu. Skořice má zase antioxidační vlastnosti. Koriandr obsahuje antioxidanty, esenciální oleje, vitamíny a vlákninu. Proto působí jako přírodní očistný prostředek.

Prísady: 1 mandarinka, ½ tyčinky skořice, ½ šálku lístků koriandru, 8 sklenic vody
Příprava: Všechny přísady vložte do skleněné uzavíratelné nádoby a řádně promíchejte. Pohár zavřete a nechte přes noc nebo alespoň 6 hodin v chladničce. Slijte vylouhovanou vodu a můžete pít.

Pomáhá při zánětu mizních uzlin.

Používá se na hojení ran, na popáleniny a zánětlivá kožní onemocnění.

Pomáhá při prevenci chronického zánětu močového měchýře či prostaty.

Používá se při otravách potravinami.

Pomáhá při léčbě katarů horních cest dýchacích, při nachlazení nebo chřipce.

Užité části: kořen, květ a nať, přičemž nejvíce aktivních látek najdeme v kořeni, který je vhodný ke sběru po 3-4 letech.

Obsahové látky: Silice, pyrrolizidinové alkaloidy, estery kyseliny kávové, vinné, isobutylamidy, alifatické amidy, polysacharidy.

Vlastnosti: posiluje imunitu



Používá se k prevenci infekčních chorob a při léčbě angíny.

Posiluje imunitu organismu.

Vhodná na problematickou pleť.

LÉČIVÁ ECHINACEA

Text: Dagmar Lomnická, vývojová laboratoř Biogena CB spol. s r. o.
Foto: shutterstock.com

INDIÁNSKÁ ŠIŠKA PRO PŮVODNÍ OBYVATELE SEVERNÍ AMERIKY

Obyvatelé Severní Ameriky tuto bylinu nazývají již po staletí „Sluneční klobouk“. Indiánské kmeny ji od pradávna pěstovaly jako léčivku. Používaly ji na rány, uštknutí hadem nebo při kousnutí a bodnutí hmyzem. Odvary z kořene také používaly při zánětech nebo bolestech zubů a dásní.

Dnes je nejvíce rozšířená v Kansasu, Missouri, Oklahomě a v Arkansasu.

V Evropě jsme ji nejdříve považovali za okrasnou květinu a až ve 20. století byla zařazena mezi léčivky. Na našem kontinentu dostala své botanické jméno dle jejího středu květu echinos neboli ježek.

Z POHLEDU BOTANIKA

Echinacea pochází z čeledi hvězdnicovitých a dorůstá 70–90 cm. Bylina se množí z kořenových řízků nebo ze semen. Daří se jí s dostatečným přísunem slunečního světla a prospívají jí kamenité, mírně kyselé půdy. Dokáže však růst i na chudších půdách. V České republice přirozeně neroste, ale pěstujeme ji nejen pro léčebné účely.

Jako celek obsahuje třapatka silice, polysacharidy, deriváty kyseliny kávové, polyacetyleny a alkylamidy nenasycených kyselin. Každá část rostliny však obsahuje jiné látky a z toho důvodu je důležité si vybrat přípravky s echinaceou dle složení. Mnoho studií se věnuje výtazku z kořene E. palida, který má protivirotické účinky, podporuje trávení, zažívání a činnost imunitního systému.

PŘIPRAVTE SI ODVAR Z ECHINACEI DOMA

JE VELICE JEDNODUCHÉ SI PŘIPRAVIT DOMÁCÍ ODVAR Z ECHINACEI. BUDETE POTŘEBOVAT DVĚ MALÉ LŽIČKY SUŠENÉHO KOŘENE A ŠÁLEK VODY. VAŘTE PO DOBU 15 MINUT. DOPORUČUJÍ SE 3 ŠÁLKY DENNĚ.



Třapatka se vyznačuje mimořádně dlouhou dobou kvetení, a to od června do září. Nejvíce pěstovaným druhem je třapatka nachová „echinacea purpurea“, která zůstává okrasná až do podzimu. Mezi další okrasné druhy patří echinacea s oranžovými květy, zvaná jako „Sunset“. Z přibližně deseti odrůd echinaceí se tři používají v medicíně: „Echinacea purpurea“, „Echinacea Angustifolia“ a „Echinacea palida“.

ECHINACEA V KOSMETICE

Echinacea se často používá v kosmetickém průmyslu, jelikož příznivě působí na problematickou pleť. Je vhodná na akné, drobná poranění a spáleniny. Mimo jiné tlumí tvorbu vrásek a strií. Silice z echinaceí se používají také do přípravku na opary a na problematickou kůži nohou.

JAK ČASTO BYCHOM MĚLI UŽÍVAT ECHINACEU A PRO KOHO NENÍ VHODNÁ?

Echinaceu lze na trhu nejčastěji najít ve formě extraktu, kapek, sirupů, čaje, tablet a krémů. Bylinu je neúčinnější používat okamžitě při prvních příznacích onemocnění a v krátkých intervalech, protože účinky jsou poměrně krátkodobé. Snižuje trvání nemoci, nepříjemné příznaky bolesti, kašle a zvýšenou teplotu. Nedoporučuje se používat dlouhodobě (více jak 8 týdnů), jelikož by nakonec mohlo dojít k potlačení imunity.

Třapatka se nedoporučuje při autoimunitních onemocněních jako je například revmatoidní artritida, lupenka, roztroušená skleróza, lupus. Echinaceu by neměli užívat lidé, kteří trpí alergií na rostliny z čeledi hvězdnicovitých (čekanka, heřmánek a sedmikráska). Alergie se projevuje podrážděním pokožky a dýchacími potížemi. Prozatím nejsou doloženy žádné nežádoucí účinky, ale nedoporučuje se v době těhotenství, kojení nebo pro malé děti.

ECHINACEA V BIOGENĚ

V portfoliu produktů Biogena se nachází tato rostlina v ovocném čaji řady **Biogena Fantastic Jablko & Echinacea 20 x 2 g** nebo v cateringové verzi pro veřejné stravování **Ovocný čaj Jablko & Echinacea 10 x 100 g**. Jedná se o vynikající čaj plný chuti ovoce a skořice.



RECEPTY

LEDVÝ ČAJ S JABLKEM A MRKVÍ
Přísady: 1 čajový sáček Biogena Fantastic Jablko & Echinacea, 100 ml vroucí vody, 2 velké mrkve, 1 jablko, několik kostek ledu.

Příprava: Nejprve vložíme sáček s ovocným čajem do šálku a zalijeme 100 ml vroucí vody. Necháme 6 minut luhovat. Poté si v odšťavňovači zpracujeme mrkev a jablko. Šťávu přelijeme do větší nádoby a přidáme vychlazený čaj. Nakonec přidáme kostky ledu a promícháme. Poté můžeme servírovat.



TINKTURA Z ECHINACEI

Vyrobí si můžete i domácí tinkturu. Bude užitečná nejen pro podporu imunity a detoxikaci těla, ale můžete ji využít i jako desinfekci ran. Naředěnou ji pak můžete používat jako pleťovou vodu.

Přísady: 1 l neochuceného alkoholu, 300 g čerstvé echinacei.

Příprava: Zužitkujte rostlinu úplně celou – od kořene po květ ji nasekejte na kousky a celou ji ponořte do alkoholu. Nechte louhovat dva až čtyři týdny a potom sceďte a uložte nejlépe v uzavíratelných lahvích.

Použití: Tinktura se užívá při infekčních nemocech několikrát denně – konkrétně 2 kávové lžičky po dvou až třech hodinách. Jako prevence se užívají 2 kávové lžičky jednou denně. Ale pozor! Tinktura je lék a měla by se užívat maximálně dva týdny. Pak by měla následovat alespoň dvoutýdenní přestávka. Pokud chcete tinkturu používat jako kosmetický prostředek, doporučuje se ředit vodou. Pokud ji chcete použít jako desinfekci a k ošetření ran, pak ředte tinkturu zhruba v poměru 1 díl tinktury, jeden díl vody. A pokud echinaceu využijete jako pleťovou vodu (což je velmi vhodné při akné), použijte dvě kávové lžičky tinktury do dvou deci vlažné vody a pořádně rozmíchejte.

VAŘÍME PODLE NAŠICH BABIČEK

V dnešní době je módním trendem používat potraviny sezónní, lokální, průmyslově neupravené, s příznivým vlivem na lidský organizmus. Používají se výrazy jako bio, eko, raw, superpotraviny...

Pokud se nad tím zamyslíme, zjistíme, že přesně tak se stravovali naši předkové. Neznali moderní výživové rady, jedli prostě to, co měli k dispozici. Nedá se tedy říct přesně, jestli dnešní recepty jsou z doby našich babiček a prababiček nebo z nejaktuálnější současnosti.

Hrách a kroupy, to je hloupý,
to my máme každý den.
Ale vdolky z bílé mouky
jenom jednou za týden.

Text: Alena Matušková, redakce AG FOODS
Foto: Shutterstock.com

ŠOULET



VDOLKY S JABLKOVÝMI
POVIDLY



ZELŇAČKA

ŠOULET

Původně to bylo židovské jídlo. Jde o druh nákypu z luštěnin a krup.

200 g hrách (v některých variantách fazole) | 200 g kroupy | 2–4 lžíce tuk (sádlo nebo olej) | 2 cibule | česnek sůl | majoránka | uzené maso

Hrách propláchneme, namočíme alespoň na 4 hodiny, uvaříme doměkka a scedíme.

Kroupy propláchneme a ve větším množství osolené vody také uvaříme doměkka. Je nutné je občas promíchat, aby se nepřichytávaly ke dnu. Po scezení opět propláchneme.

Cibuli osmahneme na tuku dozlatova.

Hrách, kroupy a cibuli smícháme, přidáme sůl, prolisovaný česnek podle chuti a majoránku. Kdo chce, přidá i na kostičky nakrájené uzené maso, mrkev či houby.

Směs rozložíme do dobře vymaštěného pekáčku a v troubě rozehráté na 180–200 °C zapečeme dozlatova.

Tip: Pokud vám nevyhovuje dlouhá doba vaření krup, zkuste je nahradit bulgurem, který stačí zalít horkou vodou a nechat pod pokličkou půl hodiny dojít.

VDOLKY S JABLKOVÝMI POVIDLY

Snad všem se v dětství v hodině matematiky dostalo rady "Nemíchej jabka s hruškama". V případě skutečného ovoce ovšem nemůžete udělat nic lepšího.

Povidla: 2 kg dobře zralého ovoce, které však nesmí být nahnílé | 250 g krupicového cukru | 2 citrony | Skořice, hřebíček a badyán podle chuti | Rum (není nutný)

Odstraníme jadřince, ovoce oloupeme a nastrouháme nahrubo nebo nakrájíme na kousky. Přidáme koření podle chuti, nejlépe čerstvě namleté a šťávu z citronů. Vše vložíme do hrnce se silným dnem a dáme vařit. Kontrolujeme a podle potřeby mícháme. Po hodině varu přidáme cukr a za častého míchání vaříme dál. Podle štavnatosti ovoce přibližně další hodinu.

Až se nám zdá, že se odpařilo dostatečné množství vody, tyčovým mixérem zpracujeme v hladkou hmotu. Pokud se nám zdá stále řídká, můžeme ještě povařit.

Povidla se hodí nejen na vdolky, ale můžeme s nimi naplnit i buchty nebo koláče. Výborně chutnají v kombinaci s tvarohem.

Tip: Uvařte větší množství, vmíchejte podle chuti rum na podporu konzervace a horké naplňte do dobře vymytých nahřátých skleniček. Otočte dnem vzhůru a nechte vychladnout. Pro delší skladování je bezpečnější je ve skleničkách ještě sterilovat.

Vdolky: 500 g polohrubé mouky | 250 ml mléka | 1 vejce | 50 g cukru | Sůl | Lžíce másla | Kostička droždí | Tuk na smažení

Z trochy vlažného mléka, cukru a droždí uděláme kvásek a necháme ho v teple asi 15 minut vzejít.

Do mísy prosejeme mouku, zbytek cukru, přidáme vejce, rozpuštěné máslo, větší špetku soli. Přidáme kvásek a dobře vypracujeme hladké tužší těsto. Zakryjeme utěrkou a necháme kynout. Po půlhodině těsto ještě jednou propracujeme a necháme kynout další půlhodinu.

Vytvoříme z těsta přibližně dvacet hromádek, které na pomoučeném vále rukama jemně roztáhneme na placičky vysoké asi 2 cm. Uprostřed uděláme prstem důlek, aby se lépe prosmážíly a necháme ještě chvilku kynout.

Rozpálíme olej na nepřilíš vysokou teplotu. Vkládáme vdolky oklepané od mouky a velmi mírně smažíme po obou stranách. Odkládáme na papírovou kuchyňskou utěrku, aby se vsákl přebytečný tuk a můžeme podávat. Místo povidel lze použít i zakysanou smetanu, džem či tvaroh.

Upozornění: Jsou-li budoucí konzumenti nedaleko, je pravděpodobné, že vám vdolky budou mizet rovnou pod rukama ještě horké.

Tip: Přípravu těsta za nás může vyřešit domácí pekárna.

ZELŇAČKA

Tato polévka zasytí, zahřeje a může posloužit i jako samostatný chod. Ještě lépe chutná druhý den, když se chutě náležitě rozleží a propojí.

500 g kysaného zelí | 2 cibule | Sádlo | 1–2 kvalitní klobásy | 4 brambory | Sladká mletá paprika | Sůl, kmín | 2 lžíce hladké mouky | Zakysaná smetana

Rozehřejeme sádlo a zlehka na něm orestujeme na kostičky nakrájenou cibuli. Přidáme na kolečka nakrájenou klobásu, osmažíme. Zaprášíme paprikou a zalijeme vývarem nebo vodou. Přidáme kysané zelí překrájené na menší kousky. Pokud máme rádi polévku kyselejší, přidáme trochu nálevu. Osolíme, okmínujeme a vaříme tak dlouho, až nám konzistence zelí vyhovuje.

V jiném hrnci uvaříme v osolené vodě kostičky brambor. Smícháme a můžeme podávat.

V některých variantách je polévka zahuštěna dvěma lžícemi hladké mouky rozmíchané v 50 ml vody. V tom případě je nutné mouku důkladně provařit. Polévka je však dostatečně sytá i bez zahuštění.

Tip: Před podáváním zjemněte lžičkou zakysané smetany vložené rovnou do talíře.

SOUTĚŽ: V LESE JE SÍLA

Rádi se procházíte lesem a při tom sbíráte houby, borůvky či jiné lesní plodiny? Používáte něco netradičního? Pošlete nám váš oblíbený recept, kde jste si suroviny museli sami nasbírat v lese. Za odměnu získáte **Hotherbs Zázvor, med a citron**, který je ideální na prohřátí v sychravém počasí.

Recepty zasílejte do 15. 11. 2019 na adresu redakce@agfoods.eu nebo Redakce AG FOODS, Škrobárenská 506/2, Brno 617 00.



LUŠTĚTE A VYHRAJTE

Máte rádi naše kaše? Pro tuto sezonu jsme pro vás spolu s výživovými poradci vyvinuli novinku Jáhlovo-čirokovou kaši s (TAJENKA). Snadno si připravíte rychlou svačinu nebo kaši můžete využít jako přílohu k hlavním jídlům.

POMŮCKA: ANATAS, ANIMAL, ARNO, OHR, TOOL	PODNIK V PRAZE	POVEL PRO PSA	1. DÍL TAJENKY	ODDĚLENÍ NEMOCNICE ZKR.	NOTOVÝ ZAPIS	ZNAČKA JAPONSKÝCH AUT	INICIÁLY ZPĚVAČKY HERMANOVÉ	ZVÝŠENÝ TÓN A	OTÁZKA 2. PADU	ZNAČKA HYGIENICKÝCH POTŘEB	OSOBNOSTI	ZVUK ZVONKU	TÝKAJÍCÍ SE CENY	ŠTĚTINA	KOSIT TRÁVU	
TATRANSKÝ NÁRODNÍ PARK ZKR.					PRES					VŠELICOS						
ZPĚVOHRA					ŘEKA USA ČERNÝ PTÁK					NAPADENÍ JEDNOTKA ELEKTR. ODPORU						
JEDNOSTO-PÁ VOZIDLA							Z VÝŠKY LÉČKA					NIKDO SLOVEN. POSLEZE				
BYVALÝ KANADSKÝ HOKEJISTA BOBBY ???				NÁRADI ANGLICKY MILENEC JULIE			UCHO NĚMECKY MĚSTSKA ZELEN				KALABA LESKLÝ NATĚR					
POPULÁRNÍ FILMOVÁ HVĚZDA					DRUH TANCE PLYN ANGLICKY			MIT HODNĚ RÁD PISEN								
	ČTVERECNÝ NEROŠT	PES ANGLICKY NERVOZNÍ				2X SNÍŽENÝ TÓN A DRUHY KVĚTENSTVÍ				CHEMICKÁ KONCOVKA OSLOVENÍ TRAMPU				NEOBUTÁ	ZMENŠOVAT DO ŠÍRKY	
ZVÍŘE FRANC.						HLÁŠKA V KARTÁCH NEHLUČNĚ				PORÁŽKA V BOXU FIBICHOVA SKLADBA			CITOSLOVCE BUCENÍ 3. DÍL TAJENKY			
NEUPRAVOVAT VLASY						TOVARYS ZASTAR. ZATNUTÍ ZUBU					PLOUTVO- NOŽEC RAŽNÍČI					
ATOL SOUOSTROVI ROTAK					JEHLIČ- NATÝ STROM HESLA		STARÝ ČESKÝ PENÍZ AFROASIAT						PŘÍBLIŽNĚ DRUH KRESLA			
TVOJÍ				MALÝ HLODAVEC DŮVĚŘIVEC				NATURÁLNÍ ČÁST DŮCHODU ZÁKOP								
STARÉ ČESKÉ ZAJÍMENO			ZNAČKA NOBELIA 2. DÍL TAJENKY			EVROPSKÁ MĚNA INIC. SPIS. KLIMY				MEDVIDEK ŽIVOTNÍ PŘED- URČENÍ				NÁSTRAHA PYTLÁKA	DOMÁCÍ HLÍDÁČI	
NAMÁHAVĚ DYCHATI						KRÁTKÝ KABÁT MOTOROVÉ VOZIDLO					PODPAL DRUH PTÁKA					
	ODVÁŽNĚ SLOVEN.	OBEC U PRAHY ČÁST KOSILE					VEDOUČI ANGLICKY TUK					KOKAIN HOVOR. INIC. FYZIKA EDISONA				
ŠVESTKA					ULICE ZKR. SRST OVCÍ		RÁNA V GOLFU HOŘ. ALKOH. NÁPOJE						SPZ ÚSTÍ NAD ORLÍČÍ HOTOVOST ANGLICKY			
ČÁST NERVOVÉ SOUSTAVY					ANEKDOTA CITOSLOVCE NAHLEDNUTÍ			SANĚ ROZTAVENÁ HMOTA						PARTNER PANENKY BARBIE	ČISTIČI PRO- STŘEDEK	
PTÁK BĚZEC				NAKLÁNĚT INICIÁLY REŽISÉRA LIPSKÉHO				NÁPOJE PRO ŘIDIČE CHEM. ZN. NIKLU								
LETADLO						JMÉNO HERECKÝ CHYLKOVÉ					SOKOLSKÁ SLAVNOST					
NÁSTROJ NA BROUŠENÍ NOŽŮ						JMÉNO TENISTY NALBAN- DIANA					PŘÍRODNÍ BARVIVO					

Tajenku spolu s vaší adresou zašlete do 15. 11. 2019 na email redakce@agfoods.eu. Na tři vylosované luštitelé správné odpovědi čeká **elegantní náhrdelník Swarovski Heart***. Všem, kteří luštili a zaslali tajenku z minulého čísla Happy Garden Soft, děkujeme.

Tři výherci Vyvažovacího košíku Tescoma jsou: Jana Šupová, Hoštka; Jana Krausová, Praha 3; Iva Klimánková, Šumperk. Blahopřejeme!



* Barvu přívěšku si nelze vybrat.

KATALOG PRODUKTŮ



KAŠE STR. 53



SNACKY A TYČINKY STR. 54-62



NÁPOJE S PODÍLEM STR. 44



ČAJE STR. 32-37



KONCENTRÁTY STR. 47-51



PŘÍLOHY STR. 68



SLANÉ KAŠE STR. 54



KAKAOVÉ NÁPOJE STR. 39



ČAJE BIOGENA STR. 74-78

FINE TEA ČERNÉ ČAJE

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)



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	200 g	10–12 l	50–60	50	ks	12

FINE TEA ZELENÉ ČAJE

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

Příchutě:

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



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	200 g	10–12 l	50–60	50	ks	12

FINE TEA ČERVENÉ ČAJE

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 chladiivé zimě, ochutnejte jej ve variantě ledového čaje v letních měsících.

Příchutě:

- Višeň (ID 26031)
- Ovocná směs (ID 26034)
- Jahoda (ID 26032)
- Meloun (ID 26033)
- Zimní pohoda (ID 26035)



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	200 g	10–12 l	50–60	50	ks	12

FINE TEA RŮŽOVÉ ČAJE

Pro Fine Tea růžový čaj je charakteristická syťá 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.

Příchutě:

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



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	200 g	10–12 l	50–60	50	ks	12

ČERVENÝ ČAJ

Červený instantní čaj v sobě ukrývá lahodnou chuť zralého manga a jablka. Díky obsažené fruktóze a sladidlu steviol-glykosidy (vyskytují se přirozeně v listech stévie) je vhodný i pro osoby s poruchami metabolismu sacharidů (diabetes) v rámci stanoveného dietního režimu. Vhodný pro přípravu v horké i studené vodě.

Příchuť:

- Mango & Jablko (ID 23400)



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	200 g	10–12 l	50–60	50	ks	12

ČAJE S PŘÍCHUTÍ BYLIN

Čaje s příchutí bylin v sobě ukrývají kombinaci bylinných extraktů a vitamín C. Čaje je možné připravit v horké či studené variantě.

Příchutě:

- Černý čaj s extraktem z listu meduňky Jablko (ID 26600)
- Černý čaj s extraktem zázvoru Med a citron (ID 26603)



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	200 g	10–12 l	50–60	50	ks	12

NESLAZENÉ ČAJE

s vitamínem C vhodné i pro diabetiky



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

Příchutě:

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

snadné dávkování

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	20 g	10–12 l	50–60	100	ks	18

AGTIVITEA

výrazná chuť velké kousky ovoce



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:

- Černý čaj (ID 520900)
- Černý čaj Citrón (ID 520901)
- Divoká Malina (ID 520910)
- Černý Rybíz (ID 520911)
- Jahoda s Příchutí Smetany (ID 520912)
- Lesní Plody s Příchutí Smetany (ID 520913)
- Tropický Ostrov (ID 520914)
- Zelený Čaj Pomeranč a Granátové Jablko (ID 520930)
- Zelený Čaj Svěží Citrón (ID 520931)
- Meduňka & Jablko (ID 520935)

široký výběr příchutí

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Černý čaj	50 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Černý čaj Citrón	50 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Divoká Malina	100 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Černý Rybíz	100 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Jahoda s Příchutí Smetany	100 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Lesní Plody s Příchutí Smetany	100 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Tropický Ostrov	100 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Zelený čaj Pomeranč & Granátové Jablko	70 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Zelený čaj Svěží Citrón	70 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Meduňka & Jablko	50 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24

BIOGENA DĚTSKÉ ČAJE



Ovocný čaj plný sladkého ovoce vhodný pro děti od ukončeného 9. měsíce věku nebo bylinný čaj, který je vhodný pro děti již od ukončeného 7. měsíce věku. Pečlivě vybrané směsi splňují nároky pitného režimu dětského organismu. Nenačíte v něm žádné aromatické přísady ani ibiškový květ.

Příchutě:

- Mr.Ňousek Ovocný Čaj (ID 5811221V)
- Mr.Ňousek Bylinný Čaj (ID 5811220V)

posouzeno SZÚ

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	50 g	5 l	25	10	10	bal	24

BIOGENA KLASIK

kvalitní suroviny



Čaje ideální pro hromadné stravování. Spojení pečlivě vybraných surovin vykouzlí lahodný nápoj pro každodenní pití.

Příchutě:

- Černý čaj (ID 5811101V)
- Zelený čaj & Ostružina (5811212V)
- Mátový Čaj (ID 5811301V)
- Bylinný Čaj Osvěžující (ID 5811302V)
- Lipový Čaj (ID 5811305V)

vyvážené chutě



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Černý čaj	50 g	10 l	50	10	10	bal	24
Zelený čaj	70 g	10 l	50	10	8	bal	24
Mátový čaj	50 g	10 l	50	10	4	bal	24
Bylinný čaj osvěžující	100 g	10 l	50	5	8	bal	24
Lipový čaj	50 g	5 l	25	5	8	bal	24

obsah min. 50 %
ovoce



BIOGENA ORIGINAL

Pečlivě sladěné kombinace ovoce a bylin v ovocných čajích. Všechny příchutě obsahují minimálně 50 % ovoce.

Příchutě:

- Dobré Ráno 100 g (ID 5811209V)
- Dobré Ráno 50 g (ID 5811609V)
- Šípek & Ibišek 100 g (ID 5811205V)
- Šípek 100 g (ID 5811204V)
- Broskev 100 g (ID 5811206V)
- Lesní Plody 100 g (ID 5811208V)
- Lesní Plody 50 g (ID 5811608V)
- Divoká Višeň 100 g (ID 5811223V)
- Divoká Višeň 50 g (ID 5811623V)
- Lesní Malina 100 g (ID 5811231V)
- Lesní Malina 50 g (ID 5811631V)
- Multivitamin 100 g (ID 5811211V)
- Vanilkové Potěšení 100 g (ID 5811235V)
- Rooibos & Ovoce 100 g (ID 5811230V)
- Pomeranč & Meduňka 100 g (ID 5811218V)
- Fruit Selection 100 g (ID 5811256V)



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Dobré Ráno	100 g	10 l	50	10	6	bal	12
Dobré ráno	50 g	5 l	25	5	4	bal	12
Šípek & Ibišek	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Šípek	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Broskev	100 g	10 l	50	10	6	bal	12
Lesní Plody	100 g	10 l	50	5	6	bal	24
Lesní Plody	50 g	5 l	25	5	4	bal	24
Divoká Višeň	100 g	10 l	50	10	6	bal	12
Divoká Višeň	50 g	5 l	25	5	4	bal	12
Lesní Malina	100 g	10 l	50	10	6	bal	12
Lesní Malina	50 g	5 l	25	5	4	bal	12
Multivitamin	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Vanilkové Potěšení	100 g	10 l	50	10	6	bal	12
Rooibos & Ovoce	100 g	10 l	50	10	6	bal	12
Pomeranč & Meduňka	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Fruit Selection	100 g	10 l	50	10	6	bal	12

BIOGENA PREMIUM

Pečlivě sladěné kombinace ovoce a bylin v prémiových čajích. Celá tato řada je inspirována nejnovějšími trendy v čajovém světě.

Příchutě Biogena Premium:

- Jablko & Echinacea 100 g (ID 5811237V)
- Jahoda & Ginkgo 100 g (ID 5811238V)
- Borůvka & Rakytník 100 g (ID 5811239V)
- Sladká Švestka 100 g (ID 5811240V)
- Aloe Vera & Ostružina 100 g (ID 5811241V)
- Goji & Limetka 100 g (ID 5811242V)
- Broskev & Bacopa 100 g (ID 5811243V)
- Meruňka & Nopál 100 g (ID 5811246V)
- Citron & Withania 100 g (ID 5811244V)
- Malina & Withania 100 g (ID 5811245V)
- Ovocný Punč Jablko 100 g (ID 5811219V)
- Višeň & Bezinka 100 g (ID 5811248V)
- Mango & Růže 100 g (ID 5811255V)



unikátní čajové
směsi

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Jablko & Echinacea	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Jahoda & Ginkgo	100 g	10 l	50	10	6	bal	12
Borůvka & Rakytník	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Sladká Švestka	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Aloe Vera & Ostružina	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Goji & Limetka	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Broskev & Bacopa	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Meruňka & Nopál	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Citron & Withania	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Malina & Withania	100 g	10 l	50	10	5	bal	24
Ovocný Punč Jablko	100 g	10 l	50	10	6	bal	12
Višeň & Bezinka	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Mango & Růže	100 g	10 l	50	10	6	bal	24

BIOGENA EXTRA

Delikátní chuťová kombinace sladké hrušky a štiplavého zázvoru, pro děti i dospělé. Ideální nápoj pro chladné období.

Příchutě:

- Zázvor & Hruška 100 g (ID 5811214V)



obsahuje oddenek zázvoru -
ideální na prohřátí

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Zázvor & Hruška	100 g	10 l	50	10	6	bal	24

vitamin C



100% DŽUS HAPPY DAY

Ve 100% džusu Happy Day Vám přinášíme požitek z chuti plné ovoce. Džusy jsou baleny v praktickém 0,2 l TP balení s brčkem. Vhodné především na cesty či výlety.

Příchutě:

- Pomeranč (ID 33222)
- Jablko (ID 33223)
- Multivitamin RED (ID 33345)
- Ananas (ID 33346)

spotřební koš

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	200 ml	200 ml	1	27	kt	12

ideální na cesty



FRUIT + VEGGIE

Ovocný nápoj se sníženým obsahem cukru s atraktivními příchutěmi. Ideální volba pro malou svačinku nebo třeba školní výlet. S uzavíratelným víčkem je pak pitný režim legrace.

Příchutě:

- Mango, jablko, mrkev (ID 520678)
- Jahoda, banán, červená řepa (ID 520679)

spotřební koš

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	200 ml	200 ml	1	24	kt	12



bez přidaného cukru, obsahuje přirozeně se vyskytující cukry

100% MOŠTY

Mošty 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. Lze je ředit dle chuti nebo konzumovat neředěné.

Příchutě:

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

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Jablečný mošt	5 l	5-10 l	25-50	1	ks	12
Hruškový mošt	5 l	5-10 l	25-50	1	ks	15
Mošt jablko-hruška	5 l	5-10 l	25-50	1	ks	15

snížený obsah tuku



intenzivní tmavá barva

AG CACAO EXCLUSIVE

Kakao se sníženým obsahem tuku. K všestrannému použití. Neobsahuje přidaný cukr. Ideální na pečení či k přípravě kvalitního kakaového nápoje.

Příchuť:

- AG Cacao Exclusive (ID 24201)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
AG Cacao Exclusive	200 g	25	ks	12

směs kakao + cukr



snadná příprava

nízká energetická hodnota

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. Ideální také na ochucení jogurtů, pudinků nebo sladkého pečiva.

Příchuť:

- KAO Grande (ID 24306N)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
KAO Grande	350 g	8 l	40	20	ks	12

se syrovátkou

snadná příprava



nápoj z chutného kakaa

CHOCOPLUS

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

Příchutě:

- Chocoplus (ID 24304N)
- Chocoplus Basic (ID 24320N)
- Chocoplus Delicate (ID 24310) - vhodná i pro osoby s poruchami metabolismu sacharidů (diabetes)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Chocoplus	1000 g	8 l	40	10	ks	12
Chocoplus Basic, Delicate	750 g	10 l	50	10	ks	18

lahodná chuť



se syrovátkou

6 % instantní kávy

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)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Cappuccino Express	1000 g	8 l	40	10	ks	18

bez nutnosti cedit



velmi vydatný

rychlá a snadná příprava

CHICORY - KÁVOVINOVÉ NÁPOJE

Chutný, dobře rozpustný a hlavně velmi vydatný kávovinový nápoj, který není nutno cedit, při přípravě nevzniká usazenina. Chicory Dream jsou chutné kávovinové nápoje se sušenou syrovátkou. Chicory Standard neobsahuje cukr ani jiné přísady a Chicory Premium je vydatný kávovinový nápoj bez přidaného cukru a sladidel, obohacený o sušené odstředěné mléko a sušenou syrovátku.

Příchuť Chicory Dream:

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

Příchuť Chicory Standard:

- Standard 130 g (ID 24401)
- Standard 500 g (ID 24400)

Příchuť Chicory Premium:

- Chicory Premium (ID 24436) - vhodné i pro osoby s poruchami metabolismu sacharidů (diabetes)



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Chicory Dream Basic	750 g	10 l	50	10	ks	12
Chicory Dream Delicate	750 g	10 l	50	10	ks	12
Chicory Dream Mild	1000 g	10 l	50	10	ks	12
Chicory Dream Sweet	1000 g	8 l	40	10	ks	12
Chicory Dream Easy	600 g	10 l	50	10	ks	12
Chicory Dream Classic	750 g	10 l	50	10	ks	12
Chicory Standard	130 g	10–14 l	50–70	25	ks	18
Chicory Standard	500 g	39–54 l	195–270	10	ks	18
Chicory Premium	750 g	10 l	50	10	ks	12

snadná příprava

do mléka i do vody



s instantní kávou

CHICOREA

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

Příchuť:

- Chicorea Standard (ID 24402)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Chicorea	100 g	10 l	50	40	ks	12

i varianta se sladidlem



tradiční nálevová kávovina

BIOGENA KÁVOVINY

Nabízíme vám tradiční nálevovou kávovinu ale i praktickou rozpustnou variantu. Stačí rozmíchat jen v horké vodě a lahodný nápoj je hotov.

Příchuť:

- Nálevová kávovina (ID 5811401V)
- Instantní krémová kávovina (ID 5811400V)
- Instantní krémová kávovina se sladidlem (ID 5811310V)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Nálevová kávovina	200 g	10 l	50	6 bal	bal (5 ks)	24
Instantní kávovina	185 g	5 l	25	20	ks	12

snadná příprava



skvělá chuť

spotřební koš

AGIBERIA FOR SHAKE

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

Příchuť:

- Jahoda (ID 22021N)
- Vanilka (ID 22022N)
- Karamel (ID 22025N)
- Banán (ID 22226N)
- Malina (ID 22027N)
- Ostružina (ID 22229)
- Oříšek (ID 22228)
- Meruňka (ID 22230) **NOVINKA**

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchuť	100 g	10–12 l	50–60	70	ks	12

AGIBERIA FOR SHAKE VITAKAO



snadná rozpustnost

s vitamíny

granulovaná forma

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

Příchuť:

- Agiberia for shake Vitakao (ID 22071N)

Vitamíny:

Výrobek obsahuje: Vitamin C: 6 mg (7,5 % referenční hodnoty příjmu), Vitamin E: 1,398 mg (11,7 % referenční hodnoty příjmu), Vitamin B1: 0,108 mg (9,8 % referenční hodnoty příjmu), Vitamin B2: 0,186 mg (13,3 % referenční hodnoty příjmu), Vitamin B3: 1,782 mg (11,1 % referenční hodnoty příjmu), Vitamin B5: 0,48 mg (8 % referenční hodnoty příjmu), Vitamin B6: 0,144 mg (10,3 % referenční hodnoty příjmu)
- nezahrnuje výživovou hodnotu mléka.

Mléko je součástí spotřebního koše, Agiberia For Shake jsou výrobky, určené k ochucení mléka a díky své jedinečné chuti a vůni podporují jeho spotřebu u dětských strážníků.



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Milky Shake Vitakao	500 g	10 l	50	10	ks	24

příprava do vody

se sušeným mlékem



spotřební koš

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.

Příchuť:

- Vanilka (ID 22015)
- Čokoláda (ID 22019)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchuť	1000 g	8 l	40	10	ks	12



vitamíny

vysoký obsah syrovátky

VITAMAXIMA

Výjimečný nízkoenergetický multivitaminový nápoj s vysokým obsahem syrovátky (až 79 %). Vitamaxima je vhodná pro všechny věkové skupiny strážníků, kteří ocení přísun velké porce vitamínů bez zbytečných kalorií. Nové příchutě jsou obohaceny navíc vitamínem D.

Příchuť:

- Premium 2,4 g (ID 21005N)
- Tropic (ID 21101N)
- Pomeranč (ID 21106N)
- Premium (ID 21157N)
- Meruška (ID 21161)
- Hruška (ID 21165) **NOVINKA**
- Limetka & Malina (ID 21164) **NOVINKA**

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Premium	2,4 g	0,2 l	1	250	kt	10
Ostatní příchuť	120 g	10–12 l	50–60	60	ks	10

jemná chuť



přírodní vitamin C

NOVINKA

VITAMAXIMA SPRING

Lehký nápoj pro každodenní pití obohacený přírodním vitamínem C ve formě aceroly. Slazený přírodní šťávou, obarvený přírodním barvivem, otestován nejnáročnějšími strážníky – dětmi!

Příchuť:

- Limetka & Rakytník (ID 21110)
- Meruška & Aloe Vera (ID 21111)
- Malina & Máta (ID 21112)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchuť	50 g	10 l	50–60	30	ks	12

se syrovátkou



s vitamíny

MULTIQ

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)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchuť	250 g	10–12 l	50–60	50	ks	12

NÁPOJE S OVOCNÝM A ZELENINOVÝM PODÍLEM

spotřební koš



se sušenou ovocnou nebo zeleninovou šťávou

Řada osvěžujících či horkých nápojů s ovocnou a zeleninovou šťávou. Neobsahují umělá sladidla, azo barviva ani konzervanty. Pouhým rozmícháním ve studené či horké vodě získáte perfektní řešení pitného režimu pro děti i dospělé. Zeleninovou a ovocnou složku navíc uplatníte ve spotřebním koši.

Příchutě:

- Mrkvík - Mrkev & Jablko (ID 21098)
- Tykvík - Tykev & Hruška (ID 21095)
- Řepík - Červená řepa & Višeň (ID 21093)
- Rebarbořík - Rebarbora & Citron (ID 21092)
- Melounek - Žlutý meloun & Klíkva (ID 21522)
- Rakýtek - Šípek & Rakytník (ID 21516)
- Zimní punč (ID 21091)

Výpočet pro spotřební koš

Mrkvík: Jedna porce (200 ml) obsahuje 9,5 g mrkve, 4 g jablka

Tykvík: Jedna porce (200 ml) obsahuje 12 g dýně, 3 g jablka

Řepík: Jedna porce (200 ml) obsahuje 10,5 g červené řepy, 4 g jablka, 2,4 g mrkve.

Rebarbořík: Jedna porce (200 ml) obsahuje 5,5 g rebarbory a 4 g jablka

Melounek: Jedna porce (200 ml) obsahuje 5,7 g cukrového melounu a 2,5 g kanadské brusinky

Zimní punč: Jedna porce (200 ml) obsahuje 12 g dýně.



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Mrkvík	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	12
Tykvík	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	18
Rebarbořík	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	12
Řepík	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	12
Melounek	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	12
Rakýtek	750 g	10–12 l	50–60	10	ks	12
Zimní punč	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	12

sušená ovocná šťáva

vitamin C



spotřební koš

OVOCÍNEK

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

Příchutě:

- Kanadská brusinka & Hruška (ID 21518)
- Multi (ID 21519)
- Mango & Pomeranč (ID 21523)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	750 g	10 l	50	10	ks	12

AGIBERIA POP

Osvěžující nápoje s oblíbenou příchutí cola nebo červených hroznů, které se díky čisté chuti a vyváženému složení staly oblíbenými u většiny dětských strážníků.

Příchutě:

- POP s příchutí Coly (ID 21300N)
- POP s příchutí Hroznového Vína (ID 21100)



lahodná osvěžující chuť

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
POP s příchutí Coly	250 g	10–12 l	50–60	50	ks	12
POP s příchutí Hroznového Vína	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	12

ovocná složka a mléko



hygienické balení

OVOCNÝ NÁPOJ S MLÉKEM DON SIMON

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

Příchutě:

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

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	200 ml	200 ml	1	30	kt	12

lahodná smetanová chuť



dlouhá záruka

snadné dávkování

CAT CREAMER

CAT Creamer je značka pro kvalitní sušenou alternativu smetany, 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)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
CAT Creamer	1000 g	10	ks	18

sušená citronová šťáva



LIMONEK

Skvěle se hodí pro přípravu dokonalého šálku zeleného či černého čaje. Místo citronů použijte tuto rozpustnou variantu. Jeden sáček vystačí k ochucení 10 l čaje.

Příchuť:

- Limonek (ID 23197)

Výpočet pro spotřební koš:

Jedna porce (200 ml) čaje obsahuje 0,3 g citronu.

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



spotřební koš

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Limonek	20 g	10 l	50	20	bal	12

jihocheské mléko



3,5 % tuku

TRVANLIVÉ MLÉKO

Jihočeské trvanlivé mléko si svou výtečnou chuť a kvalitu zachovává po dobu 4 měsíců i při skladování při pokojové teplotě. Výrobek je vyroben z prvotřídního jihocheského mléka s obsahem tuku 3,5 %. Díky vyšší tučnosti se jeho lahodná chuť ještě více projeví.

Příchuť:

- Jihočeské mléko trvanlivé plnotučné (ID 23196)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Mléko	1 l	12	ks	4

doporučené ředění 1:7



NOVINKA

spotřební koš

BIOGENA FRUITY GARDEN PURE

Ovocné koncentráty pro přípravu 100% šťávy. Lze je přímo napojit na technologii Cool Bar, vhodné jsou však i pro přípravu nápoje ve vířiči. Dodávány jsou v praktickém 5 l balení tzv. „bag in box“ či nově ve skleněných 0,72 l lahvičkách.

Příchuť BiB:

- Pomeranč (ID 5872185Z)
- Jablko (ID 5872186Z)
- Tropic (ID 5872187Z)
- Ananas (ID 5872189Z)

Příchuť skleněná lahev:

- Jablko (ID 28694)
- Pomeranč (ID 28695)
- Tropic (ID 28697)

Tip:

Pro přípravu 100% pomerančové nebo jablečné šťávy ředte koncentrát v poměru 1:5, pro přípravu 100% ananasové nebo tropic šťávy ředte v poměru 1:4.

Bag in Box

Inovativní balení koncentrátu, které umožňuje jednoduchou manipulaci a jeho skladování. Koncentrát je v plastovém vaku s kohoutkem pro výdej nápoje. Pro jednodušší a komfortnější manipulaci je umístěn do praktického kartonového obalu.



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
BiB	5 l	40 l	200	1	ks	24
Sklo	0,72 l	5,76 l	28	15	ks	18

BIOGENA FRUITY GARDEN

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

ředění 1:14

spotřební koš



skvělá chuť

Příchutě 1 l balení:

- Jablko (ID 28510)
- Citron (ID 28511)
- Pomeranč (ID 28513)
- Mango (ID 28514)
- Tropic (ID 28515)
- Cola (ID 28518)
- Černý bez s citronem (ID 28590)
- Černý rybíz (ID 28591)
- Kiwi (ID 28592)
- Grep (ID 28593)
- Červená řepa & Moruše (ID 28594)
- Žutý meloun (ID 28660)
- Petržel & Červená ryngle (ID 28661)
- Kumquat (ID 28662)

Příchutě 5 l balení:

- Jablko (ID 28500)
- Citron (ID 28501)
- Pomeranč (ID 28503)
- Mango (ID 28504)
- Tropic (ID 28505)
- Cola (ID 28508)
- Černý bez s citronem (ID 28595)
- Černý rybíz (ID 28596)
- Kiwi (ID 28597)
- Grep (ID 28599)
- Červená řepa & Moruše (ID 28598)
- Žutý meloun (ID 28670)
- Petržel & Červená ryngle (ID 28671)

Příchutě BiB:

- Pomeranč (ID 5872169Z)
- Jablko (ID 5872170Z)
- Grep (ID 5872259Z)
- Červená řepa & Moruše (ID 5872258Z)
- Kumquat (ID 5872261Z)

Výpočet pro spotřební koš

- Konzentráty Fruity Garden obsahují 50 % ovocné nebo zeleninové složky
- 5 l balení = 3,35 kg ovoce
- 1 l nápoje (při ředění v poměru 1:14) = 0,0447 kg ovoce



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
1 l balení	1 l	15 l	75	15	ks	12
5 l balení	5 l	75 l	375	3	ks	12
BiB	5 l	75 l	375	1	ks	12



ovocný podíl



ředění 1:19

BIOGENA 10% KONCENTRÁTY

Nápojové koncentráty s 10% ovocným podílem v atraktivních příchutích.

Příchutě 1 l balení:

- Aloe vera & Ostružina (ID 5872234Z)
- Máta & Citron (ID 5872232Z)
- Švestka & Noni (ID 5872233Z)
- Hruška & Maca (ID 5872230Z)
- Mandarinka & Zázvor (ID 5872231)
- Meruňka & Camu Camu (ID 5872235Z)

Příchutě 5 l balení:

- Aloe vera & Ostružina (ID 5872244Z)
- Máta & Citron (ID 5872242Z)
- Švestka & Noni (ID 5872243Z)
- Hruška & Maca (ID 5872240Z)
- Mandarinka & Zázvor (ID 5872241)

Příchutě BiB:

- Hruška & Maca (ID 5872250Z)
- Mandarinka & Zázvor (ID 5872251Z)
- Máta & Citron (ID 5872252Z)
- Švestka & Noni (ID 5872253Z)
- Meruňka & Camu Camu (ID 5872254Z)



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
1 l balení	1 l	20 l	100	15	ks	12
5 l balení	5 l	100 l	500	3	ks	12
BiB	5 l	100 l	500	1	ks	12

BIOGENA 25% KONCENTRÁT

Nápojový koncentrát s 25 % ovocným podílem. Lze je přímo napojit na technologii Cool Bar, vhodné jsou však i pro přípravu nápoje ve vířiči. Dodávány jsou v praktickém 5 l balení tzv. „bag in box“.

Příchut:

- Černý rybíz (ID 5872188Z)



ředění 1:7

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	5 l	40 l	200	1	ks	24

praktické balení



ředění 1:29

HAPPY GARDEN

Řada sirupů Happy Garden přináší do hromadného stravování nevídaný poměr kvalita/cena. Z cenově výhodného balení připravíte chutný nápoj. Vylepšená receptura, nyní s 0,1% obsahem ovocné šťávy. Dodávány jsou také v praktickém 5 l balení tzv. „bag in box“.

Příchutě 1 l balení:

- Pomeranč (ID 28570)
- Broskev (ID 28572)
- Malina (ID 28573)
- Jahoda (ID 28574)

Příchutě 5 l balení:

- Pomeranč (ID 28560)
- Jablko (ID 28561)
- Broskev (ID 28562)
- Malina (ID 28563)
- Jahoda (ID 28564)

Příchutě BiB:

- Pomeranč (ID 5872190Z)
- Malina (ID 5872193Z)
- Broskev (ID 5872192Z)
- Jahoda (ID 5872194Z)



návrh servírování

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
1 l balení	1 l	30 l	150	15	ks	9
5 l balení	5 l	150 l	750	3	ks	9
BiB	5 l	150 l	750	1	ks	12

fruktóza 24 %



ředění 1:29

BIOGENA HAPPY GARDEN SOFT

Řada sirupů Happy Garden byla rozšířena i o příchutě, které jsou vhodné nejen pro osoby s poruchami metabolismu sacharidů (diabetes). Jsou slazené fruktózou a sladidlem.

Příchutě:

- Mandarinka (ID 28675)
- Višeň (ID 28676)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	1 l	30 l	150	15	ks	12

za tepla i za studena



ředění 1:14

netradiční kombinace chutí ovoce a bylinek skvěle vyniknou jako horký nebo studený nápoj

FRUITY GARDEN SEASON

Fruity Garden Season představují novou řadu koncentrátů za tepla i za studena. Obsahují 40 % podíl ovocné nebo zeleninové složky, které lze promítnout do spotřebního koše. Netradiční kombinace chutí ovoce a bylinek skvěle vyniknou jako horký nebo studený nápoj. Dodávány v 1 l lahvič i v praktickém 5 l balení tzv. „bag in box“.

Příchutě 1 l balení:

- Jahoda & Šalvěj (ID 28663)
- Maracuja & Šípek (ID 28664)
- Rakytník & Dýně (ID 28665)
- Klikva & Aronie (ID 28666)

Příchutě BiB:

- Jahoda & Šalvěj (ID 5872262Z)
- Maracuja & Šípek (ID 5872263Z)
- Rakytník & Dýně (ID 5872264Z)
- Klikva & Aronie (ID 5872265Z)

Bag in Box

Inovativní balení koncentrátu, které umožňuje jednoduchou manipulaci a jeho skladování. Koncentrát je v plastovém vaku s kohoutkem pro výdej nápoje. Pro jednodušší a komfortnější manipulaci je umístěn do praktického kartonového obalu.



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
1 l balení	1 l	15 l	75	15	ks	12
BiB	5 l	75 l	375	1	ks	12

ředění 1:14



do studeného či horkého mléka

BIOGENA HAPPY GARDEN FOR SHAKE

Lahodný koncentrát určený pro ochucení mléka. Je slazen výhradně cukrem. Nyní s novou recepturou a v novém obalu.

Příchutě:

- Jahoda (ID 22031)
- Vanilka (ID 22032)
- Meruňka (ID 22039)
- Pistácie (ID 22040)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	1 l	15 l	75	15	ks	12

SNÍDAŇOVÉ CEREÁLIE

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

Příchutě:

- Corn flakes 1 kg (ID 28265)
- Honey Rings – medové kroužky 30 g (ID 28458)
- Cereal Snack taštičky s čokoládou (ID 28457)
- 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)
- Cinnamon Magic skořicové cereálie (ID 28459)
- Quinoa fit s medem (ID 28454)
- Špalda v medu s klikvou (ID 20748)
- Žito v medu s jablky a skořicí (ID 20747)
- Black & White obilné polštářky (ID 28673)



vhodné do jogurtů

velká i jednorpcová balení

oblíbené u dětí



	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Corn flakes	1000 g	4	ks	12
Cereal Snack	35 g	15	kt	12
Honey Rings	30 g	15	kt	12
Kakaové kuličky	500 g	10	ks	12
Lodičky kakaové	500 g	10	ks	12
Obilné polštářky	500 g	10	ks	12
Müsli pytel	750 g	10	ks	9
Müsli kyblík	2000 g	1	ks	10
Cinnamon Magic	600 g	10	ks	9
Quinoa Fit	350 g	12	ks	12
Žito s medem	300 g	10	ks	12
Špalda s medem	300 g	10	ks	12
Black & White	250 g	12	ks	12

do mléka i do vody

snadná příprava



dobře stravitelné

při dvojnásobném ředění vhodné na pití

AG BEZLEPKOVÉ KAŠE

Lahodné, jemné kaše určené pro všechny věkové skupiny strávníků včetně celiaků. Jsou vhodné také k zařazení do jídelníčku diabetiků. Výborné k snídani, obědu či svačině. Doporučujeme ochutit čerstvým nebo sušeným ovocem dle chuti a Vaší fantazie.

Příchutě:

- AG Rýžovo-jáhlová kaše (ID 24499)
- AG Rýžovo-jáhlová kaše 50 g - jednorpcová (ID 24495)
- AG Rýžovo-jáhlová kaše s banánem (ID 24493)
- AG Rýžovo-jáhlová kaše s banánem 50 g - jednorpcová (ID 24491)
- AG Rýžovo-jáhlová kaše s meruňkou (ID 24492)
- AG Pohanková kaše (ID 24498)
- AG Rýžovo-dýňová kaše s příchutí Hruška (ID 24497)
- AG Jáhlová kaše (ID 24496)



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Rýžovo-jáhlová kaše	750 g	2,25 l	15	10	ks	12
Rýžovo-jáhlová kaše	50 g	0,15 l	1	30	kt	12
Kaše s banánem	750 g	1,5 l	15	10	ks	12
Kaše s banánem	50 g	0,1 l	1	6 bal	bal (5 ks)	12
Kaše s meruňkou	750 g	1,5 l	15	10	ks	12
Pohanková kaše	750 g	2,25 l	15	10	ks	12
Rýžovo-dýňová kaše	750 g	2,25 l	15	10	ks	12
Jáhlová kaše	750 g	4,4 l	22	10	ks	12

AG RÝŽOVO-KOKOSOVÁ KAŠE

Instantní kaše s kokosem je vhodná nejen pro strávníky citlivé na laktózu a lepek. Ze směsi lze připravit snadným způsobem jemnou a lehce stravitelnou kaši s bohatou chutí a vůní kokosu. Je tak ideálním základem pro vydatnou snídani nebo svačinu, obzvláště v kombinaci s kakaem, oříšky či ovocem.

Příchutě:

- AG Rýžovo-kokosová kaše (ID 24503)
- AG Rýžovo-kokosová kaše 50 g - jednorpcová (ID 24509) **NOVINKA**



snadná příprava

skvělá chuť

bez lepku

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
AG Rýžovo-kokosová kaše	500 g	1 l	10	10	ks	12
AG Rýžovo-kokosová kaše	50 g	0,1 l	1	30	kt	12



AG SLANÉ KAŠE

Naše oblíbené instantní kaše nyní dostávají nový rozměr – slanou příchuť! Receptura byla pečlivě vyvíjena spolu s nutričními odborníky tak, aby vyhovovala potřebám zákazníků. Ratatouille představuje kombinaci zeleniny a tradiční bezlepkový cereální základ. Jednoduchou přípravou tak lze připravit kvalitní svačinu nebo přílohu k jídlu. Kaši můžete dozdobit bylinkami, semínky či čerstvou zeleninou.

Příchuť:

- AG Jáhlovo-čiroková kaše s příchuť Ratatouille (ID 24504)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
AG Jáhlovo-čiroková kaše	600 g	2,1 l	15	10	ks	12

poleva slazená ječným sladkem



NEW BAR TYČINKY S PODÍLEM ZELENINY

Cereální tyčinky New Bar se vyznačují vysokým podílem sušené zeleniny a ideálně se hodí jako svačina v průběhu celého dne. Dodají energii a zasytí.

Příchuť:

- Červená řepa & Rybíz (ID 5872351Z)
- Mrkev & Celer (ID 5872350Z)

Spotřební koš:

New Bar Červená řepa & Rybíz - 32 % červené řepy (po přepočtu ze sušeného stavu)
New Bar Mrkev & Celer - 21 % mrkve a 17 % celeru (po přepočtu ze sušeného stavu)

zelenina do spotřebního koše

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchuť	33 g	44	kt	12

TYČINKY S TVAROHEM

Řada cereálních tyčinek s tvarohem. Tyčinky obsahují příznivý poměr mléčných složek, mají výborné nutriční hodnoty s minimálním množstvím nasycených mastných kyselin. Navíc jsou bez konzervantů a umělých barviv. Schváleno nutričním specialistou pro správnou výživu dětí.

Příchuť:

- Tvaroh klasik (ID 5872353Z)
- Tvaroh & čoko (ID 5872354Z)
- Tvaroh & malina (ID 5872355Z)
- Tvaroh & podmáslí (ID 5872352Z)



s obsahem sušeného tvarohu

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Tvaroh & Podmáslí	33 g	44	kt	12
Ostatní příchuť	28 g	44	kt	12

ve dvou variantách



spotřební koš

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.

Příchuť:

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

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Oříšek, Višeň	33 g	35	kt	12
Ostatní příchuť	28 g	35	kt	12

Street XL Fruity - 50 % ovoce



vitamíny

STREET XL A STREET XL FRUITY

Křupavý snack plný cereálií, bílkovin a energie.

Příchuť 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)

Příchuť Street XL Fruity:

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

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Street XL	30 g	30	kt	12
Street XL Fruity	40 g	30	kt	9

s medem a ořechy



vhodné i pro celiaky

DENUTS

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 svačina kdykoliv během dne, neobsahuje konzervanty ani trans-mastné kyseliny. Dopřejte si zdravé medové mísení s tyčinkou DeNuts.

Příchuť:

- Kešu a mandle (ID 28186)
- Pistácie a slunečnice (ID 28187)
- Brusinka (ID 28188)
- Pekanový ořech (ID 28209)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchuť	35 g	35	kt	9

tyčinka plná ovoce



NOVINKA

TWIGGY MÜSLI

Svačinka, kterou máte vždy po ruce. Tyčinky vyráběné z pečlivě vybraných surovin, často z vlastních sadů v České republice. Obsahují vlákninu, vitamíny, minerály a lecitin, který má pozitivní vliv na výživu mozkových buněk – chytrá svačinka!

Příchutě:

- Twiggy Müsli s jablky (ID 28285)
- Twiggy Müsli s kokosem polomáčená v kakaové polevě (ID 28286)
- Twiggy Müsli s meruňkami v jogurtové polevě (ID 28287)
- Twiggy Müsli s klikvou a malinami v jogurtové polevě (ID 28288)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	30 g	24	kt	8

BIO tyčinky
pocházejí z ekologické produkce



NOVINKA

TWIGGY ORGANIC

V řadě Organic doceníte kvalitu pocházející z ekologického zemědělství. Neobsahují umělé chemické látky a geneticky modifikované suroviny, ty nelze do bio výrobků přidávat.

Příchutě:

- Twiggy Organic s banány (ID 28289)
- Twiggy Organic s meruňkami (ID 28290)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	20 g	24	kt	8



NOVINKA

TWIGGY MAX

Kdo má rád ořechy a ví, že jsou zdravé, ten si přijde u tyčinek MAX na své! Pečlivě vybrané ořechy a 51% hořká čokoláda, to je kombinace, kterou každý ocení.

Příchutě:

- Twiggy Max s ořechy (ID 28282)
- Twiggy Max s pistáciemi polomáčená v čokoládě (ID 28283)
- Twiggy Max s kešu polomáčená v čokoládě (ID 28284)

tyčinky plné ořechů

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	35 g	24	kt	9

tyčinka plná cereálií



NOVINKA

oblíbené u dětí

TWIGGY CERIX

Děti ji milují. Tyčinka z kakaových kuliček máčená do jogurtové polevy. Můžete být klidní, cereálie, sušené mléko, kakao, lecitin a jogurtová poleva bez trans-mastných kyselin, to vše dodá dostatek energie při sportu i studiu.

Příchuť:

- Twiggy Cerix (ID 28291)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Twiggy Cerix	20 g	24	kt	8

více než 20% syrovátkový protein



NOVINKA

TWIGGY PROTEIN

Tyčinka pro náročné dny. Vysoký obsah vlákniny a bílkovin zajišťuje pocit sytosti a postupný přísun energie. Optimální řešení pro toho, kdo potřebuje rychlou svačinu nebo podporu pro sportovní výkon.

Příchutě:

- Twiggy Proteinová tyčinka s arašidy (ID 28294)
- Twiggy Proteinová tyčinka pistáciová s čokoládovou polevou (ID 28295)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	65 g	20	kt	12

ideální k zasycení



NOVINKA

plné ovesných vloček

TWIGGY FLAPJACK

Ovesné vločky a s nimi vláknina v opravdu poctivé porci! Flapjacky jsou tyčinky co vás zasytí.

Příchutě:

- Twiggy Flapjack s pekanovým ořechem (ID 28292)
- Twiggy Flapjack s pistácií (ID 28293)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	70 g	20	kt	12

bez lepku



více než 50 % ovoce

JUST FRUIT

Vychutnejte si více než 50% šťavnatého ovoce a kvalitní vlákniny v křehké tyčince obalené v oplatkovém papíru. I mlsat můžete zdravě. JUST FRUIT - s vlákninou, bez lepku a konzervantů!

Příchuť:

- Meruňka (ID 5872327Z)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Just Fruit	30 g	28	kt	9

výborná chuť

ideální na cesty



BISCUIT RYCHLÝ SNACK

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

Příchuť:

- Snack v kakaové polevě (ID 28074)
- Snack v jogurtové polevě (ID 28075)

extrudované křehké plátky s polevou

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchuť	24 g	20	kt	12

i pro diabetiky



s nízkým obsahem tuku

KŘEHKÉ CHLEBY

Křupavý chléb 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 osoby s poruchami metabolismu sacharidů (diabetes), zeleninový dokonce i pro celiaky. Zeleninové chlebíky navíc splňují i pamlskovou vyhlášku.

Příchuť:

- Zeleninový (ID 28066)
- Sýrový (ID 28067)
- Kaštanový BIO (ID 28045)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Zeleninový, Sýrový	75 g (10 pl)	56	kt	18
Kaštanový	49 g (7 pl)	44	kt	12

atraktivní tvar

poleva obohacena o sušené mléko



nízký obsah trans-mastných kyselin

RÝŽOVÉ KOSTIČKY

Hlavní předností rýžových kostiček Pirates je atraktivní tvar, který zaujme především děti, a jednorčové 30 g balení. Rýžový korpus ve tvaru kostiček, které obsahují vlákninu.

Příchuť:

- Rýžové kostičky s bílou polevou (ID 28099)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Pirates	30 g	13	kt	15

s čokoládou



praktické balení

RÝŽOVÉ CHLEBÍČKY

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

Příchuť:

- Monkeys - chlebiček s mléčnou čokoládou (ID 28521)
- Monkeys - chlebiček s bílou čokoládou (ID 28520)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchuť	11 g	30	kt	12

pochoutka pro děti



atraktivní tvar

RÝŽOVÍ MEDVÍDCI

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

Příchuť:

- Mléčno-čokoládoví medvídci (ID 28080)

jednorčové balení

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Medvídci	3,5 g	100	kt	12

bez lepku



z ekologické produkce

BIOSAURUS

BioSaurus jsou BIO křupky z ekologické produkce, vhodné pro osoby trpící celiakií, neobsahují lepek. Ideální na výlety či pouhé posezení, když vás honí mlsná. V nabídce ve dvou příchutích – sýrové a kečupové, ty navíc splňují pamlskovou vyhlášku. Pro jejich skvělou chuť a kvalitu si je zamilují nejen děti, ale také dospělí.

Příchutě:

- BioSaurus Kečup (28046)
- BioSaurus Sýr (28047)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	15 g	10	kt	10

bez ztužených tuků
a transmastných kyselin



slazeno třtinovým cukrem

SUŠENKY OSMÁNEK

Mlsání nejen pro děti ale i pro dospělé. Osmánek je ideální svačinkou plnou vlákniny. Je slazen pouze třtinovým cukrem.

Příchutě:

- Osmánek grahamový se slunečnicí (ID 5872396Z)
- Osmánek jahodový s chia (ID 5872418Z) **DOPRODEJ**
- Osmánek s pomerančem (ID 5872419Z)
- Osmánek s perníkovým kořením (ID 5872420Z) **NOVINKA**

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	30 g	60	kt	6

s vlákninou



CELOZRNNÉ SUŠENKY

Celozrnné sušenky s vysokým obsahem vlákniny si můžete vychutnat ve třech atraktivních příchutích - čokoládové, jahodové s chia či lískooříškové. Sušenky obsahují více jak 80 % celozrnných cereálií a jsou bez palmového tuku. Díky praktickému balení je můžete mít vždy po ruce.

Příchutě:

- Čokoládové (ID 28652)
- Jahodové s chia (ID 28653)
- Lískooříškové (ID 28654)

bez palmového tuku

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	34 g	27	kt	6

vysoký obsah vlákniny



bez palmového tuku

MÜSLI SRDÍČKA

Müsli srdíčka to jsou křupavé kousky ve tvaru srdíček plné vlákniny, vitamínů a minerálních látek z ovsu. Obsahují prospěšné betaglukany. Je to velmi chutná a zdravá svačinka, nebo jen tak, když máte chuť na něco dobrého a přitom zdravého.

Příchuť:

- Müsli srdíčka s čokoládou a kokosem (ID 5872399Z)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Müsli srdíčka	25 g	30	kt	12

slazeno fruktózou



DIABETA & DIAFABI OPLATKY

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

Příchutě:

- DIABETA oplatka smetanovo-vanilková (ID 28235)
- DIABETA oplatky kokosové máčené (ID 28236)
- DIAFABI oplatka brusinková (ID 28238)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Diabeta smetanová	32 g	24	kt	11
Diabeta kokosová	34 g	24	kt	10
Diafabi brusinková	25 g	17	kt	11

nízký glykemický index



vhodné i pro diabetiky

bez přidaného cukru

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)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	45 g	30	kt	6

ruční výroba



PERNÍKY

Měkoučký medový perník ideální jako rychlá svačina. V nabídce v mnoha tvarech.

Příchuť:

- Perníky - mix tvarů (ID 5872216Z)

plněné ovocnou pomazánkou

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Perníky	50 g	50	kt	5

trvanlivé pečivo

výborná svačina



kvalitní náplň

JEMNÉ PIŠKOTOVÉ ZÁKUSKY

Široká nabídka lahodného piškotového pečiva původem z Itálie.

Chokoboy - Jemné trvanlivé pečivo vyrobené z piškotového těsta s kakaovou náplní (24 %).

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

Sorrisi red fruits - Jemné trvanlivé pečivo plněné mléčným krémem a ovocnou náplní.

Golosini meruška - Jemné trvanlivé pečivo plněné meruňkovým krémem (24 %).

Brio Kakao - Jemné trvanlivé pečivo plněné kakaovou náplní.

Croissant Kakao - Oblíbené Croissanty pečené klasickým způsobem s kakaovou náplní.

Mini roládka - Jemná nadýchaná roláda s náplní.

Příchuť:

- Chokoboy (ID 28089)
- Cream Milk (ID 28090)
- Sorrisi red fruits (ID 28108)
- Golosini meruška (ID 28093)
- Brio Kakao (ID 28097)
- Croissant Kakao (ID 33167)
- Piškotová miniroláda s náplní s kakaem 37 % (ID 28363)



	Hmotnost / obsah	Počet ks v balení	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Chokoboy	250 g	10	10	bal	8
Cream Milk	280 g	8	15	bal	8
Sorrisi red fruits	250 g	10	15	bal	6
Golosini meruška	200 g	8	15	bal	6
Brio Kakao	280 g	10	10	bal	6
Croissant	270 g	8	12	bal	8
Miniroláda	200 g	5	20	bal	6

vysoký podíl ovoce

spotřební koš



i pro diabetiky

AGIBERIA OVOCNÉ A OVOCNOZELENINOVÉ 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 zmrzlínám a nanukům. Všechny příchuťe jsou vhodné jak pro osoby s poruchami metabolismu sacharidů (diabetes) tak i pro celiaky (kromě krupice).

Příchuťe 5 kg balení:

- Jablko (ID 28407)
- Jablko - Jahoda (ID 28396)
- Jablko - Meruška (ID 28397)

Příchuťe 120 g:

- Jablko (ID 28425)
- Jablko - Jahoda (ID 28426)
- Jablko - Meruška (ID 28427)
- Hruška - Jablko (ID 28428)
- Jablko - Mrkev (ID 28429)
- Jablko - Malina - Řepa (ID 28423)
- Jablko - Broskev - Tvaroh (ID 28424)
- Jablko - Hruška - Dýně (ID 28435)
- Jablko - Banán - Krupice (ID 28436)



Výpočet pro spotřební koš

Ovocné pyré patří do spotřebního koše! Nižší 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

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
5 kg balení	5000 g	2	ks	18
120 g balení	120 g	48	kt	16

vysoký obsah ovoce



ideální svačina

AGIBERIA SUN

Lehká ovocná svačina vhodná nejen pro horké letní dny. Agiberia Sun si vychutnáte po celý rok. Na kouskách ovoce v grepové šťávě, případně kostkách broskví v jahodovém želé si pochutnají nejen děti ale i dospělí.

Příchuťe:

- Peach in Jelly (ID 28437)
- Fruitmix in Juice (ID 28438)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Peach in Jelly	123 g	50	kt	12
Fruitmix in Juice	113 g	50	kt	12

100% obsah ovoce



vhodné do škol

OVOCNÉ PYRÉ FRUIT ME UP

100% ovocné pyrė, bez obsahu pŕidaného cukru či sladidel v atraktivním balení, které je možné opakovaně uzavřít. Jako pŕirodní konzervant slouží extrakt z plodů aceroly, které jsou pŕirozeně bohaté na vitamín C. Praktická ovocná svačinka s lákavým designovým obalem, kterou ocení nejen děti, ale i dospělí.

Pŕíchutě:

- Jablko a Banán (ID5872112Z)
- Jablko (ID5872113Z)
- Jablko, Jahoda a Banán (ID5872114Z)
- Jablko a Hruška (ID5872115Z)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny pŕíchutě	90 g	48	kt	12

spotřební koš



bez lepku

OVOCNÉ PYRÉ

Jemné ovocné pyrė v praktickém 10 kg nebo 5 kg balení.

Pŕíchutě slazené cukrem:

- Jablko 10 kg (ID 5872102Z)
- Jablko & Broskev 10 kg (ID 5872101Z)
- Jablko & Broskev 5 kg (ID 5872110Z)
- Jablko & Jahoda 10 kg (ID 5872103Z)
- Jablko & Jahoda 5 kg (ID 5872106Z)
- Jablko & Meruňka 10 kg (ID 5872104Z)
- Jablko & Meruňka 5 kg (ID 5872107Z)

Pŕíchutě slazené sladidlem:

- Jablko & Meruňka 10 kg (ID 5872108Z)
- Jablko & Jahoda 10 kg (ID 5872109Z)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
10 kg balení	10 kg	1	ks	12
5 kg balení	5 kg	2	ks	12

STERILOVANÉ JABLEČNÉ ŘEZY

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

Pŕíchutě:

- Sterilované jablečné řezy (ID 28043)

Výpočet pro spotřební koš

Jablečné řezy patří do spotřebního koše! Niže uvedené množství ovoce můžete pŕímo zahrnout do norem spotřebního koše.

- 100 g výrobku obsahuje 100 g jablek při plnění.

spotřební koš

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Jablečné řezy	5500 g	2	ks	18

bez lepku



praktické balení

dodržování normy dávkování



OVOCNÉ POMAZÁNKY, DŽEMY, MED...

Naše ovocné pomazánky a džemy se řadí kvalitou mezi špičkové výrobky. Pŕíchut' meruňka nabízíme bez pŕidané sacharózy vhodné i pro osoby s poruchami metabolismu sacharidů (diabetes). Dále nabízíme lahodný pastovaný med v tubě či vaničce nebo kečup a hořčici. Vše zabaleno v praktických jednorčových baleních.

Pŕíchutě tuby - AG:

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

Pŕíchutě vaničky Jumel:

- Džem Jahoda - 45% ovocný podíl (ID 28312)
- Džem Meruňka - 45% ovocný podíl (ID 28313)
- Džem Jahoda bez pŕidané sacharózy (ID 28337)
- Džem Broskev bez pŕidané sacharózy (ID 28338)
- Med (ID 28330)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
AG med	20 g	200	kt	36
AG ovocná pomazánka	20 g	200	kt	12
AG hořčice	20 g	200	kt	12
AG kečup	17 g	200	kt	12
Jumel med	20 g	288	kt	12
Jumel džem jahoda	20 g	120	kt	12
Jumel džem Meruňka	20 g	120	kt	12
Jumel džem bez pŕidané sacharózy	20 g	288	kt	18

LÍSKOOŘÍŠKOVÁ POMAZÁNKA S KAKAEM

Lehce roztíratelná pomazánka s pŕichutí kaka a lískových ořechů. Nejlepší je na horký toast, palačinky, vafle nebo k mlsání pŕímo z vaničky.

Pŕíchutě:

- Lískooříšková pomazánka s kakaem (ID 33010)



lahodná chuť

ideální na snídani či svačinu

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Lískooříšková pomazánka	20 g	240	kt	24

na pečení koláčů
a buchet



spotřební koš

skvělá chuť

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)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Povidla	4000 g	1	ks	12

vhodné pro celiaky



do studené kuchyně

HAMÉ OVOCNÉ SMĚSI

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

Příchutě:

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

Výpočet pro spotřební koš

- Džemy – ve 100 g výrobku je obsaženo 40 g ovoce.
- Termostabilní ovocná směs – ve 100 g výrobku je obsaženo 76 g ovoce.

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Džemy	4 kg	4	ks	18
Termostabilní ovocná směs	4 kg	1	ks	12

výborná rozpustnost



pro přípravu krémů, šlehaček a náplní

AG SLADIDLA

Fru Sweet (na bázi fruktózy a sukralózy) je sladidlo vhodné pro diabetiky. 50 g Fru Sweet nahradí 2 kg cukru. 100 g Big Sweet (na bázi cukru a sukralózy) nahradí 1 kg cukru. 100 g Natur Sweet (s extraktem z rostliny Stévie sladké) odpovídá svojí sladivostí 1 kg cukru.

Příchutě:

- Fru Sweet (ID 24002N) - fruktóza, sukralóza
- Big Sweet (ID 24003N) - cukr, sukralóza
- Natur Sweet (ID 24004) - fruktóza, steviol-glykosidy

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Fru Sweet	50 g	40	ks	24
Big Sweet	100 g	80	ks	24
Natur Sweet	100 g	80	ks	24



vynikající chuť

snadná příprava

BRAMBOROVÉ SMĚSI

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)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Bramborová kaše	5 kg	1	ks	10
Bramborové těsto	5 kg	1	ks	12



silné aroma

KOŘENÍ A KOŘENICÍ SMĚSI

Dochucovací směsi s obsahem sušené zeleniny dodají Vaším pokrmům nezaměnitelnou chuť. Lahůdková paprika na dobarvení omáček či pomazánek. AGÁTKA Natur je navíc s nízkým obsahem soli, je ideální pro přípravu jídel pro děti.

Příchutě:

- AGÁta Klasik (ID 28002)
- AGÁta Easy (ID 28003)
- Paprika mletá lahůdková sladká (ID 28038)
- AGÁTKA Natur (ID 28004)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
AGÁta Klasik	1000 g	10	ks	24
AGÁta Easy	2000 g	4	ks	24
Paprika mletá	500 g	20	ks	24
AGÁTKA Natur	500 g	15	ks	24

šetří čas

nejvyšší kvalita



bez glutamanu

ROZPUŠTNÉ BUJONY

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.

Příchutě:

- Zeleninový (ID 28035)
- Hovězí (ID 28037)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	3 kg	2	ks	24

TEKUTÉ KOŘENÍ

bez konzervace



snadné použití

bez přídavných látek

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.

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

Příchuť:

- Guláš (ID 28032)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Tekuté koření	150 g	72	ks	12

jako příloha k masu či hlavní jídlo

TĚSTOVINY, RÝŽE A PŘÍLOHY

Přinášíme vám širokou nabídku těstovin a příloh k hlavnímu jídlu.

Druhy:

- Kuskus (ID 20741)
- Bulgur (ID 20740)
- Pohanka (ID 20742)
- Babiččiny polévkové nudle (ID 5872394Z)
- Babiččiny široké nudle (ID 28247)
- Rýžové hvězdičky bez lepku (ID 5872416Z)
- Rýžová kolínka bez lepku (ID 5872417Z)
- Špagety Semolinové (ID 28053) **NOVINKA**
- Vřetena Semolinová (ID 28054) **NOVINKA**
- Kolínka Semolinová (ID 28055) **NOVINKA**
- Rýže Těstovinová Semolinová (ID 28056) **NOVINKA**
- Rýže jasmínová (ID 28044)
- Rýže basmati (ID 28051)
- Rýže dvoubarevná (ID 28052)



NOVINKA



	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Kuskus, Bulgur	5 kg	1	ks	18
Pohanka	2 kg	6	ks	12
Babiččiny nudle	2 kg	5	ks	24
Rýžové těstoviny	2 kg	5	ks	18
Semolinové těstoviny	5 kg	2	ks	36
Rýže	5 kg	1	ks	18

OLEJ



certifikace český výrobek

NOVINKA

certifikace Vím, co jím

Jednodruhový rostlinný řepkový olej MANKA 5 litrů. Semínka řepky pochází převážně od českých zemědělců. Surový olej je lisován za studena. Následné rafinování probíhá fyzikálně, bez přidané chemie.

Druh:

- Olej řepkový (ID 28329)



	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Olej	5 l	1	ks	12

VÝROBKY Z CIZRNY

bez lepku



NOVINKA

Cizrna neboli římský hrách patří mezi nejkvalitnější luštěniny vhodné pro lidskou výživu a je velmi ceněná luštěnina zejména pro svou jemnou chuť. Jedná se o třetí nejrozšířenější luštěninu na světě. Sypká směs na přípravu lívanečků, jejíž základní ingrediencí je cizrna, je ideální pro snadnou a rychlou přípravu chutné snídaně nebo svačiny. Placičky, vytvořené ze sypké směsi, můžete podávat samostatně nebo jako přílohu. Výtečné k rozšíření jídelníčku celiaků.

Druhy:

- Cizrnové lívanečky 4 kg (ID 28309)
- Cizrnové placičky 4 kg (ID 28314)

Rychlá příprava - Cizrnové lívanečky

1 kg sypké směsi smíchejte s 1,6 l teplého mléka a 4 vejci. Těsto nechte kynout asi 15-20 min a po případném zhoustnutí zředte vodou nebo mlékem. Po vykynutí jemně zamíchejte. Na rozpálené pánvi, vymazané olejem, tvarujte malé placičky. Smažte po obou stranách dozlatova. (1 kg směsi = 16 porcí).

Rychlá příprava - Cizrnové placičky

1 kg sypké směsi smíchejte s 2 l mléka a 4 vejci. Těsto nechte stranou asi 15 min a po případném zhoustnutí zředte vodou nebo mlékem. Na rozpálené pánvi, jemně vymazané olejem, tvarujte malé placičky. Smažte po obou stranách dozlatova. (1 kg směsi = 16 porcí).



	Hmotnost / obsah	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Cizrnové výrobky	4 kg	cca 64	1	ks	12

LUŠTĚNINOVÉ MOUKY



bez lepku

Mouky poskytují mnoho využití v hromadném stravování. Na zahuštění omáček či polévek. Obě jsou navíc bez lepku, jsou tedy vhodné pro speciální stravování celiaků.

Druhy:

- Mouka cizrnová instantní (ID 28064)
- Mouka čočková (ID 28308)

spotřební koš

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Mouka cizrnová	500 g	20	ks	12
Mouka čočková	1000 g	10	ks	12

AG PUDING



bez lepku

výborná chuť

netvoří hrudky

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 plněným dortům.

Příprava: 740 g AG pudingu, 10 l mléka, 800–1000 g cukru.

Příchutě:

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

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	740 g	10 l	50	10	ks	12

INSTANTNÍ DROŽDÍ

jednoduché skladování



identické kynutí jako u čerstvého 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.

Druh:

- Sušené pekařské droždí (ID 5001)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Droždí	500 g	20	ks	24

VÝROBNÍK HORKÉ VODY NATEC



šetří náklady

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.

Typy:

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

	Rozměry (š x v x d)	Hmotnost (prázdný)	Záruka (měs.)
VHV Natec 11 l	35 x 50 x 35 cm	3,4 kg	12
VHV Natec 16 l	38 x 55 x 38 cm	4,2 kg	12

VÝROBNÍK HORKÉ VODY

celonerezové provedení



VHV slouží k ohřevu vody a udržování nápojů v požadované teplotě. Výrobky 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.

Typy:

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

	Rozměry (š x v x d)	Hmotnost (prázdný)	Záruka (měs.)
VHV 7 l D	32 x 62 x 30 cm	11 kg	12
VHV 15 l D	32 x 62 x 30 cm	13 kg	12
VHV 30 l ADM	40 x 58 x 40 cm	14 kg	12
VHV 30 l D	40 x 58 x 40 cm	14 kg	12

TERMOKONVICE HELIOS



vhodné do myčky

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 (ID 740655)
- Konvice HELIOS Wash 1 l bílá (ID 740656)

nízký teplotní pokles

vakuová tepelně izolační vložka

	Rozměry (š x v x d)	Hmotnost (prázdný)	Záruka (měs.)
Všechny typy	18 x 30 x 18 cm	0,7 kg	12



VÍŘIČE COFRIMELL

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

Typy:

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

	Rozměry (š x v x d)	Hmotnost (prázdný)	Záruka (měs.)
Cofrimell 1 M	20 x 62 x 43 cm	25 kg	12
Cofrimell 2 M	40 x 62 x 41 cm	28 kg	12
Cofrimell 3 M	60 x 67 x 43 cm	35 kg	12
Cofrimell 2 M 25 l	79 x 62 x 42 cm	60 kg	12

spolehlivý chladicí systém



stálá kvalita výdeje nápojů

BIOGENA COOLBAR

Dokáže uspokojit velký počet strážníků při velmi nízkých investičních a provozních nákladech. Ideální pro rychlou přípravu a výdej chlazených nápojů. Přístroj umožní díky svým rozměrům komfortní umístění do všech gastronomických provozů. Konstrukce dále umožňuje rychlý výdej i pro velkokapacitní zařízení. Významně modernizuje Váš provoz. Ke každému stroji dodáváme sadu magnetek s příchutěmi našich Bag in Box koncentrátů.

Typ:

- Biogena CoolBar (ID 5891001Z)

Umístění až 3 druhů nápojů (možnost ponechání čisté vody)

	Rozměry (š x v x d)	Hmotnost (prázdný)	Záruka (měs.)
Biogena CoolBar	26 x 45 x 56 cm	21,5 kg	12



spolehlivý průtokový ohřev

BIOGENA HOTBAR

Nový systém na výdej horkých nápojů. Jednoduchým připojením na vodovodní řád a Bag in Box sirup vytvoříte lahodné horké limonády. Ke každému stroji dodáváme sadu magnetek s příchutěmi našich Bag in Box koncentrátů.

Typ:

- Biogena HotBar (ID 566297)

Umístění 2 druhů nápojů a horké vody

	Rozměry (š x v x d)	Hmotnost (prázdný)	Záruka (měs.)
Biogena HotBar	26 x 45 x 56 cm	21,5 kg	12

Biogena[®]
Stvořena přírodou

OBJEVTE SVĚT
SKUTEČNÝCH
ČAJŮ



BIOGENA MAJESTIC TEA

Prémiové čaje plné rozmanitých chutí a vůní pro chvíle pohody i slavnostních okamžiků.

Příchutě:

- Noni & Švestka (ID 5800100V)
- Aloe Vera & Ostružina (ID 5800101V)
- Goji & Limetka (ID 5800102V)
- Acerola & Květ bezu (ID 5800103V)
- Bílý čaj & Granátové jablko (ID 5800104V)
- Černý čaj & Kardamom (ID 5800170V)
- Zelený čaj & Heřmánek (ID 5800171V)
- Malina & Camu Camu (ID 5800173V)
- Mango & Růže (ID 5800184V)
- Višeň & Bezinka (ID 5800174V)
- Maxi Majestic Tea (ID 5800109V)
- Majestic Tea Duopack (ID 5800172V) **DOPRODEJ**
- Majestic Love (ID 5800177V) **DOPRODEJ**



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Višeň & Bezinka	25	12	ks	24
Majestic Tea Duopack	40	6	ks	24
Majestic Tea Maxi	60	21	ks	24
Majestic Love	40	36	ks	24
Ostatní příchutě	20	12	ks	24

Tea₂O BIOGENA TEA₂O

Luxusní ovocné porcované čaje s obsahem bylin nejvyšší kvality.

Příchutě:

- Broskev & Bacopa (ID 5800141V)
- Zázvor & Mandarinka (ID 5800136V)
- Brusinka & Píthaya (ID 5800137V)
- Černý rybíz & Acai (ID 5800138V)
- Vinná Réva & Withania (ID 5800139V)
- Grapefruit & Schizandra (ID 5800180V)
- Pomeranč & Guarana (ID 5800181V)
- Meruňka & Nopál (ID 5800183V)
- Tea2O Maxi (ID 5800142V)
- Tea2O Duopack (ID 5800182V) **DOPRODEJ**



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Tea ₂ O Duopack	40	6	ks	24
Tea ₂ O Maxi	60	24	ks	24
Ostatní příchutě	20	12	ks	24

Fan tas tic Tea®

BIOGENA FANTASTIC

Variace ovocných a bylinných čajů v novém balení. Vychutnejte si tradiční kombinace příchutí.

Příchutě:

- Jahoda & Ginkgo (ID 5800300V)
- Borůvka & Rakytník (ID 5800301V)
- Jablko & Echinacea (ID 5800302V)
- Malina & Ostružina (ID 5800303V)
- Lesní plody (ID 5800304V)
- Červený pomeranč (ID 5800305V)
- Sněhová vločka (ID 5800306V)
- Zázvor & Limetka (ID 5800307V)
- Earl Grey (ID 5800308V)
- Green Tea Jasmine (ID 5800309V)
- Fruit Mix (ID 5800310V)
- Biogena Fantastic Maxi (ID 5800186V) **NOVINKA**



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	20	12	ks	24
Biogena Fantastic Maxi	64	12	ks	24

Atr Aktiv Tea

BIOGENA ATRAKTIV TEA

AtrAktiv Tea je oblíbenou wellness čajovou řadou Biogena. Snoubí se v něm pravé čaje s bylinami a ovocnými tóny. Tyto čaje dodají tělu přesně to, co v té chvíli potřebuje. Pomáhají tělu znovu získat energii a propojit se tak plně se svou vnitřní čistou silou.

Příchutě:

- Ranní Energie (ID 5800164V)
- Očistná síla (ID 5800163V)
- Blahodárné uvolnění (ID 5800165V)

doprodej



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
AtrAktiv Tea	20	12	ks	24

Bioĝena®

BIOGENA TEA SELECTION

Luxusní ručně skládaná plechová dárková kazeta s výběrem oblíbených čajů z řady Majestic Tea. Kazeta obsahuje 6 druhů čajů po 10 ks (Noni & Švestka, Goji & Limetka, Mango & Ruže, Malina & Camu Camu, Aloe Vera & Ostružina, Bílý čaj & Granátové jablko). Potěšte své blízké nebo sami sebe touto neodolatelnou kolekcí.

NOVINKA



Druh:

- Biogena Tea Selection (ID 5800185V)

	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Biogena Tea Selection	60	12	ks	24

gingery
line

GINGERY LINE

Jedinečné čaje s vysokým obsahem zázvoru. Ideální na prohřátí nebo zažehnutí malého nachlazení. Všechny příchutě navíc mají certifikaci Vím, co jím.

Příchutě:

- Zázvor & Hruška (ID 5800132V)
- Zázvor & Černý rybíz (ID 5800133V)
- Zázvor & Limetka (ID 5800134V)

doprodej



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Gingery Line	20	12	ks	24

Koupele

BIOGENA BYLINNÉ KOUPELE

Připravte si zklidňující bylinné lázně v pohodlí domova. Vychutnejte si chvilku pro sebe. Sáček stačí přidat do horké lázně a nechat vylouhovat, sáček lze poté použít i jako žínku.

Druhy:

- Heřmánek (ID 5851402V)
- Levandule (ID 5851405V)
- Oves (ID 5851407V)
- Meduňka (ID 5851411V)
- Pěstící koupel (ID 5851217V)
- Povzbuzující koupel (ID 58512018V)



	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Heřmánek, Levandule, Meduňka	20 g	30	ks	18
Oves, Pěstící, Povzbuzující	50 g	30	ks	18

KONTAKTY



AG FOODS Group a. s.

Košikov 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: shop.agfoods.eu
www.agfoods.eu

Ing. Michal Krempaský

725 691 451, michal.krempasky@agfoods.eu
National Sales Manager

Libor Vymyslický

725 483 024, libor.vymyslicky@agfoods.eu
National Sales Manager

Petr Kocina

602 222 813
petr.kocina@agfoods.eu
Jihočeský (TA, PI, ST, PT, CK, CB)

Zbyněk Šobíšek

606 405 324
zbynek.sobisek@agfoods.eu
Karlovarský (KV, CH, SO, TC, DO, KT)

Luboš Havlice

728 426 555
lubos.havlice@agfoods.eu
Ústecký (TP, LT, MO, LN, CV)

Matěj Šnejdar

724 614 810
matej.snejdar@agfoods.eu
Středočeský (PJ, PS, PM, RA, BE, PB, RO)

Radek Musil

724 614 826
radek.musil@agfoods.eu
Praha (2, 4, 5, 10, 11, 12, 15, 17, 22, PHA-západ)

Daniel Procházka

724 614 806
daniel.prochazka@agfoods.eu
Pardubický, Vysočina (SY, CR, HB, SU, OC)

Lukáš Nachtmann

724 614 802
lukas.nachtmann@agfoods.eu
Moravskoslezský, Olomoucký, Zlínský (PR, PV, VS, NJ, FM)

Tomáš Novotný

724 614 811
tomas.novotny@agfoods.eu
Praha (1, 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14, 18, 19, 20, 21)

Petr Ptáček

602 796 690
petr.ptacek@agfoods.eu
Moravskoslezský (OV, KA, OP, BR, JE)

Filip Veverka

724 614 808
filip.veverka@agfoods.eu
(NB, MB, ME, KD, SM)

Milan Havlík

724 614 809
milan.havlik@agfoods.eu
(KO, KH, BN, PHA-východ, JC)

Štěpán Holenda

728 933 756
stepan.holenda@agfoods.eu
Vysočina (ZR, TR, JI, PE, JH)

Josef Kaválek

724 614 804
josef.kavalek@agfoods.eu
Královéhradecký, Pardubický, Liberecký, (HK, RK, NA, PU, UO, TU)

Jana Drápelová

606 692 295
jana.drapelova@agfoods.eu
Jihomoravský, Olomoucký, (BM, BI, BK, ZN, VY)

Marek Bačík

724 614 800
marek.bacik@agfoods.eu
Jihomoravský, Zlínský (BV, HO, ZL, UH, KM)

David Bačík

724 614 801
david.bacik@agfoods.eu
Jihomoravský, Zlínský (BV, HO, ZL, UH, KM)

Tomáš Valo

724 614 835
tomas.valo@agfoods.eu
Liberecký, Ústecký (LB, CL, JN, DC, UL)

Roman Havel

606 618 704
roman.havel@agfoods.eu
Key Account Manager

Alena Jindrová

604 540 024
alenjindrova@seznam.cz
(Praha)

Jaroslav Zelený

724 621 266
jaroslav.zeleny@agfoods.eu
Key Account Manager Junior

Pavel Patočka

723 030 108
pavel.patocka@agfoods.eu
Key Account Manager Junior

Popusťte uzdu fantazii



a představte si ty nejužasnější chuti čaje.



Překvapte své blízké či rozmazelete sami sebe dárkovými kazetami Biogena a přesvědčte se, že chuť čaje dokáže překonat vaše představy.