



# HRNÍČEK

MAGAZÍN AG FOODS GROUP a. s. | 62. ČÍSLO | PODZIM-ZIMA 2022/23

NA NÁVŠTĚVĚ  
**SENECURA**

CIVILIZAČNÍ ONEMOCNĚNÍ  
**DIABETES**

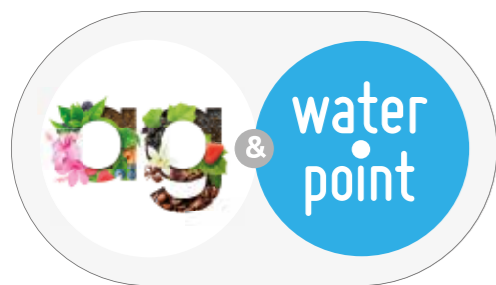
PŮVABNÝ I ZDRAVÝ  
**IBIŠEK**

KŘÍŽOVKA

**JAROSLAV  
SAPÍK**

ROZHOVOR

**ag foods**  
experience & innovation



# KŘIŠŤÁLOVĚ ČISTÁ VODA

přímo z kohoutku

**Waterpoint je unikátní technologie pro přípravu a filtraci vody.**

## PŘÍVĚTIVÝ

- uživatelsky jednoduché ovládání a příprava vody
- voda je vždy k dispozici
- zařízení přizpůsobené potřebám zákazníků

## EKONOMICKÝ

- žádná manipulace s barely s vodou
- žádné skladování
- náklady pouze na kohoutkovou vodu

## BEZPEČNÝ

- úprava vody přímo před výdejem
- eliminace rizika přenosu infekcí a plísní

## EKOLOGICKÝ

- bez nutnosti dopravy barelů
- bez obalů
- snížení emisí CO<sup>2</sup>



## OBSAH

### INSPIRUJTE SE

Tipy a nápady . . . . . 4–5

### LIFE STYLE

Imunitní systém . . . . . 6–8

### ROZHOVOR

Veronika Lálová . . . . . 9–11

### ZAOŠŤŘENO NA

Vejde . . . . . 12–14

### NA NÁVŠTĚVĚ

Kolín . . . . . 16–17

Opava . . . . . 18–21

Sociální sféra . . . . . 22–23

### HERBÁŘ

Ginkgo Biloba . . . . . 24–25

### RECEPTY

Divoké bylinky . . . . . 26–27

### KŘÍŽOVKA

Luštěte o ceny . . . . . 28

### KATALOG PRODUKTŮ

Novinky . . . 35, 36, 38, 61, 66, 72, 74

### KONTAKTY

Kde nás najdete . . . . . 79



Milé čtenářky, milí čtenáři,

Za celý tým AG FOODS  
Libor Vymyslický, Group Sales Force Manager

Chlazená, pokojová, horká, perlivá či neperlivá? Vyberte si takové zařízení, které bude nejlépe vyhovovat vašim potřebám. Nevíte si rady?

**Naši obchodní zástupci vám rádi představí veškeré možnosti.**



Více informací na bezplatné zákaznické lince 800 627 653, u svého obchodního zástupce nebo na [b2b.agfoods.cz](http://b2b.agfoods.cz).

Vydává: AG FOODS Group a. s., Škrobářenská 506/2, 617 00 Brno  
Redakce: tel.: +420 724 621 285 | E-mail: [redakce@agfoods.eu](mailto:redakce@agfoods.eu),  
[www.agfoods.cz](http://www.agfoods.cz) | Tisk: TISK PÁLKA, s.r.o. | Foto: shutterstock.com |  
Copyright: AG FOODS Group a. s. | Náklad: 9 000 ks | Distribuované zdarma.  
Právo omylu vyhrazeno.



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

## 01 MODRÁ BEZ CHEMIE?

Naše vývojové oddělení připravilo opravdovou bombu. Děti většinou sáhnou po zářivě modré limonádě, šmoulové zmrzlině nebo barevných bonbónech a rodiče zavírají oči, aby radši neviděli všechna ta umělá éčka, které tyto potraviny často obsahují. My jsme tuto atraktivní barvičku zařadili do našeho pitného programu, ALE je **naprosto přírodní!**

**Agiberia Modrá malina** obsahuje malinovou šťávu, kterou uplatníte i ve spotřebním koši. A čím to, že je nápoj tak zářivě barevný? Jeho jedinečnost mu propůjčuje spirulina. **Spirulina** je modré barvivo, které se

získává ze stejnojmenné modrozelené řasy. Jedná se o unikátní přírodní antioxidant díky obsahu phycocyaninu. To dělá z modré spiruliny zdravý a zároveň zábavný prášek, který se dá díky své modré barvě použít k obarvení široké škály potravin a nápojů.

Více na str. xx

**PŘÍRODNÍ  
BARVIVO**



## 02 KRÁSA ZE ZAHRADY

Na podzim je naše pleť vystavena mnoha negativním povětrnostním vlivům, a proto je třeba o ni náležitě pečovat. Chcete-li dopřát pleti zdraví, můžete využít sezónní ovoce a připravit si domácí pleťové masky bez chemických látek.

**Dýňová maska proti vráskám** - Jednu vrchovatou lžičku rozmačkané dýně smícháme s lžičkou medu a kapkou mléka. Směs nanese na obličej a necháme působit 15 minut. Poté důkladně omyjeme.

**Antistresová mrkvová maska** - Mrkev nastrojte, případně rozmixujte na jemnou směs. Přidejte lžičku medu a lžičku olivového oleje a směs dobře promíchejte. Nechte působit 10 minut. Pokožka bude bez známek únavy a bude mít zdravý vzhled.

**Vyhlazující jablečná maska** - Žloutek rozšleháme a smícháme s nastrohaným jablkem. Směs nanese na obličej a po 20 minutách masku důkladně opláchneme.

## 03 KNIHA NA CELÝ ŽIVOT

Pokud se zajímáte o kvalitní stravování a zdravý životní styl, kniha **Na celý život** nesmí chybět ve vaší knihovně. Srozumitelně vám odpoví na otázky, jak si obojí udržet dlouhodobě a co vše se skrývá za slovy skutečná zdravotní prevence. **100 receptů** připravených z opravdových surovin vás naučí vařit rychle, chutně a efektivně. Všechny recepty jsou přirozeně bezlepkové, bez cukru a naprostá většina z nich neobsahuje mléko. Autorka vás provede fermentační praxí, vysvětlí důležitost kvality, sezónnosti a lokálnosti potravin pro naše zdraví a zaměří se také na téma dětské stravy. Vydejte se společně s touto knihou na cestu ke svému pevnému zdraví.

[www.yummypaleo.cz](http://www.yummypaleo.cz)



## 04 KAKTUSY KAM SE PODÍVÁŠ

Oznamujeme, že kaktus nepatří už jen do Tequily. My jsme jeho chuť objevili poměrně nedávno, ale hned jsme si ji zamilovali. A vy ji budete milovat také. Vyzkoušejte **AG Fine Tea červený s příchutí kaktus**. Jako dárek jsme vám přibalili vzoreček na ochutnání nebo si o něj řekněte vašemu **obchodnímu zástupci**, který vám ho rád představi. Ať už ho připravíte s horkou vodou jako čaj nebo studenou jako osvěžující nápoj určitě vám zachutná. A také doporučujeme i výrazně zelený **Ovocínek Zelený s příchutí kaktus**, barvený přírodní spirulinou. Ten je zase plný manga a limetky.

Více na str. xx a xx



## 05 WELLNESS LÁZNĚ V JEDNOM ŠÁLKU

Na novou čajovou sezónu jsme se připravili opravdu pečlivě. Představujeme vám novou řadu **Wellness čajů Biogena** z vybraných rostlin, bylin a koření. Pečlivě zvolené ingredience v **šesti vyvážených směsích** poskytují četné benefity pro vaše tělo i mysl. Dopřejte povznášející účinky nejen sobě ale, sdílejte je i se svými nejbližšími. Každá krabička má unikátní design inspirovaný starými botanickými knihami v moderním minimalistickém barevném pojetí.

Více na str. xx



## 06 POZNEJ, JAK VONÍ PŘÍRODA

Dvě výtvarnice, které milují přírodu a kreativní tvorbu založily značku **SVÍČKUJ**, kde se snaží svou lásku skloubit. Každý aspekt jejich výrobků si tvoří samy s nesmírnou péčí a pozorností na detail. Výsledkem je poctivá ručně vyrobená svíčka s originální kresbou a s použitím kvalitních přírodních ingrediencí. Nejsou to jen svíčky, jsou to zážitky!

Svíčky jsou **100% přírodní**. Jsou vyrobeny ze sójového vosku a 100% přírodních esenciálních olejů (bez umělých vonných olejů) a bavlněného knotu. Žádné syntetické přísady! Provoňte si na podzim celou domácnost. Ať už zvolíte známou levanduli nebo zkusíte něco netradičního jako Geranium, fenykl, a šalvěj.

[svickuj.cz](http://svickuj.cz)

# JAROSLAV SAPÍK

Jaroslav Sapík je český šéfkuchař, gastronom, podnikatel, publicista a moderátor televizních pořadů o vaření. A nejen o vaření jsme si jeli popovídat do jeho restaurace v Klokočné.

Text: Alena Matušková, redakce AG FOODS

Foto: archiv Sapík

**VAŠE RODINA SE V GASTRONOMII POHYBUJE UŽ OD 17. STOLETÍ. NECHAL JSTE SI UDĚLAT RODOKMEN? DÁ SE VŮBEC SPOČÍTAT, KOLIK VAŠICH PŘEDKŮ JE NĚJAKÝM ZPŮSOBEM SPJATO S KULINÁŘENÍM A V JAKÝCH KONKRÉTNÍCH OBORECH?**

Tak rodokmen dáváme malinko dohromady, máme ho prakticky těch 200 let dozadu udělaný. Je nás mimo mého táty a sestry průměrně 54 zaměstnaných v pohostinství. Byli jsme řeznická a hostinská rodina. Takhle ta rodina fungovala.

**LÁKALO VÁS NĚKDY VYDAT SE ÚPLNĚ JINOU CESTOU?**

No to ne, já jsem se v tom narodil a od malička v tom žiji. Ale vždycky mě bavila práce se dřevem, ale k tomu jsem se bohužel nikdy nedostal, ale musím říct, že se mi to líbí doposud.

**DO HOTELU AMBASSADOR JSTE NASTOUPIL JAKO PATNÁCTILETÝ KLUK Z VESNICE A URČITĚ SE TAM S VÁMI NIKDO NEMAZLIL. KDYBY SE VRÁTIL ČAS, ŠEL BYSTE TAM ZNOVU? PROČ?**

Ano, šel. Byli tam profesionálové. To byli lidé, kteří ovládali svůj obor, hodně jsem se tam naučil. Z domu jsem měl dobré základy a tam mě to posunulo a nasměrovalo ještě dál. Ti lidé projeli celý svět. Ambassador byli dva baráky, dva hotely. Taková náhražka pro ty, co tu neměli v té době ambasádu, tak tam bydleli. Vařila se tam spíše francouzská kuchyně, v malé míře, ale excelentní. Každý ze zaměstnanců si tam našel svoje místo. Byli tam ze všech krajů, Kuba z velkého Meziříčí, ten byl vedoucí vinárny, měli jsme i svoji kapelu z jižních Čech. Byla to taková regionální restaurace všech krajů. Bylo to hezká práce a taky jsem tam poznal manželku, která byla našťestí z oboru, jinak bychom spolu už asi nebyli.

**JEŠTĚ VÁS PO TOLIKA LETECH VAŘENÍ BAVÍ?**

Tak mě to bavilo vždycky. Musí vás to bavit. Mám chuťové základy z jižní Moravy, které vám nikdo nevezme, a tak vařím celý život. Ne jako, když se někde v hospodě šidí, tak to já neumím. My jsme bydleli na statku, kde bylo všeho dost. Takže když tam měla být šlehačka, tak tam byla šlehačka, kde mělo být máslo bylo máslo, a ne žádné náhražky. A to chci i pro naše hosty, i



JAROSLAV SAPÍK

**Rychlá zповěď:**

*Kastrol nebo hrnec? Hrnec*

*Máslo nebo sádlo? Sádlo, nebo vlastně oboje.*

*Řád francouzských rytířů nebo Řád zlaté vařečky? Řád francouzských rytířů, ten mám, tak ho musím ctít.*

*Vyhlášená restaurace nebo vesnická hospůdka? Dobrá vesnická hospůdka.*

*Fast food nebo svačina z domu? Svačina z domu.*

*Víno nebo pivo? Víno*

*Lokální nebo cizokrajné suroviny? Lokální.*

*Čechy nebo Morava? Rozhodně Morava.*

když doba je teď taková, ale já to nechci dělat. Radši zaplatit 20 Kč navíc než ubrat z té kvality. A takhle bych to chtěl i ve školství, vždyť jde o naše děti.

**JAKÉ ČESKÉ JÍDLA POVAŽUJETE ZA SVĚTOVOU ŠPIČKU A JAKÉ NAOPAK ZA KUCHARSKOU „ČUŇÁRNU“?**

To je pro mě hrozná špatná otázka, já jsem vyznavač, že žádný stát nemá špičkové jídlo, jsou pouze dobří a špatní kuchaři. Ale jako úplně za mě povídkové tašky. Ať jsem je uvařil kdekoliv ve světě, s mákem nebo s ořechy, tak to jedli všechny národy. Je to úplně obyčejný moravský správně udělaný jídlo. Ve světě si je hodně jídel podobných, jen my u nás to nevíme, ale dobrá svičková je dobrá svičková.

Kuchařská čuňárna neexistuje, jediný co, že to někdo odflákne a udělá to špatně. Víím, že všichni poukazují na smažený sýr, ale i já na něho dostanu někdy chuť a rád si ho dám. Ale musí být na čerstvém oleji, musí to být pravý sýr a dobře udělaný. Jákýkoliv jídlo, když je dobře udělaný, tak je dobrý. Já nic neodsuzuji. Ale

pak jsou věci a nemusí to být sýr, když vám dají přepálený řízek, špatně udělaný guláš nebo nedej bože špatné maso, tam je potom těch možností tisíce, tam je to opravdu o lidech, který to jídlo expedují a těm lidem vydávají. Musí tam být zodpovědnost. A proto já hodně apeluji na to, že pohostinství by mělo spadat pod ministerstvo zdravotnictví. Všichni by měli projít kurzem, co se týče zdraví a jim spojeným věcem. Já mám odpracováno 51 let na Pražském hradě, tak vím, co to znamená. Začínal jsem na hradě v roce 1967 jako učeň, ještě za Husáka a minulý rok jsem to předával.

### KTERÁ SVĚTOVÁ KUCHYNĚ KROMĚ TĚ NAŠÍ JE VÁM BLÍZKÁ A ČÍM?

Tak já vyznávám monarchii tzn. střední Evropa, tady my, co jsme byli, Franci a Itálii. Francouzská kuchyně vznikla z italské, to málo kdo ví. A oni to dotáhli k totální dokonalosti. A ještě miluji Indickou, byl jsem tam pracovně. Indie je úplně mimo Evropu, je to kuchyně tisíce koření a vůní. Každý region má něco jiného, je to úžasná kuchyně, jsou tam úžasný lidé. Vždycky se mi tam líbilo, nejen po gastronomické stránce.

### JSME SPOLEČNOST ZÁSOBUJÍCÍ MIMO JINÉ I ŠKOLNÍCH KUCHYNĚ. NAVŠTĚVOVAL JSTE NĚKDY ŠKOLNÍ JÍDELNU A JAKÉ NA NI MÁTE VZPOMÍNKY?

Tak já to mám trochu jinak, protože naše restaurace byla blízko školní jídelny a moje máma do té školy vozila jídlo. Takže já jsem jedl většinou to samé, co ty děti ve škole. Ale většinou jsem chodil domů na jídlo, měl jsem to blízko.

### KTERÉ JÍDLA VÁM JAKO MALÉMU NEJVÍCE CHUTNALO A NECHUTNALO? MĚNILO SE TO NĚJAK VĚKEM? MYSLÍTE SI O NĚKTERÉM JÍDLĚ, ŽE HO NEJLÍP NA SVĚTĚ UMĚLA UVAŘIT VAŠE MAMINKA?

To nemůžu říct ani nahlas, byla to krupicová kaše a rohlík se sádlem a s cukrem. A to si sám i teď, když na to dostanu chuť. A jídlo, co by mi nechutnalo, to jsem ještě nepoznal. Jinak všechny maminky umí uvařit to nejlepší jídlo na světě. Tak to prostě je. To se můžu snažit jak chci, i kdybych měl 50 michelinů, tak mi tu řeknou pane Sapík ta svičková byla dobrá, ale moje máma ji dělá lepší.

### KDYBYSTE SI MĚL VYBRAT JEDNU HISTORICKOU OSOBNOST, KTERÉ BYSTE MĚL UVAŘIT, KDO BY TO BYL, PROČ A CO BYSTE SERVÍROVAL?

Byla by to princezna Diana. Pozval bych ji na dobrý telecí steak s liškovou omáčkou a lanýžové brambůrky. Ale ona nebyla tak náročná. Já jsem k ní měl takový osobnější vztah, hrozně jsem si jí vážil jako ženy. Byla úžasná, krásná a chytrá a podobná mojí sestře :).

### KDYBYSTE SMĚL POUŽÍVAT KROMĚ SOLI JEN TŘI DRUHY KOŘENÍ, KTERÉ BY TO BYLO?

Stoprocentně papriku, muškátový oříšek a samozřejmě majoránku, to je jasný. Pepr bych nemusel.

### MÁTE NĚJAKOU UNIVERZÁLNÍ RADU PRO TY, CO V KUCHYNI ZAČÍNÁJÍ?

Hlavně se nebát vařit. Co nespálí, nepřesolí a úplně nezkazí, to ať dodělají podle sebe, všechno se dá jíst. Vař tak, aby ti to chutnalo.

### CO NEJRADŠI VAŘÍTE Z VAŠICH RECEPTŮ?

Tak já jsem milovník zvěřiny, tak asi ten zajíc na smetaně. Zajíc na smetaně a k tomu brusinky, to miluji a dělám k tomu moravské knedlíky. Nebo husy, když děláme na podzim martinské husy tak prodáme 1400 porcí. U nás děláme husy na 5 způsobů (martinskou, moravskou, slovenskou, židovskou,). Ne všichni jedí husy, tak pro ne připravím třeba telecí ragú nebo telecí karabáček a k tomu bramborou kaši. Ale mám jednu zákaznici, která drží celý život dietu, jezdí na koni nebo kole a jí vegetariánský jídlo. Jak je měsíc dlouhý, tak se na jídlo nestaví, ale přijde poslední den v měsíci a přijede autobusem. Objedná si pečený koleno, vypije 7 piv a začíná další měsíc od znova. Takhle už to trvá 15 let :). Máme s našimi hosty spousty zážitků, poznali jsme hodně dobrých hostů. Od český prezidentů po papeže. Musím říct, že ta práce, to řemeslo mi dalo hodně.

Děkujeme za rozhovor.



Společnost pro výživu, z. s. Vás zve na odbornou konferenci

# Konference Dietní výživa 12. října 2022

Slezská 100/7, Praha 2, konferenční sál SVS ČR

## Témata konference

- Potraviny v dietní, léčebné či preventivní výživě
- Vodní, minerální a tělesný stav organismu ve studiích
- Nemoc a výživa z pohledu lékaře nebo specializovaného odborníka
- Co nás profesně trápí či posiluje (workshop)

Přihlásit se můžete do 5. 10. 2022



Přihlášky a podrobné informace na [www.vyzivaspol.cz](http://www.vyzivaspol.cz)

- A) Potraviny v dietní, léčebné či preventivní výživě**  
**B) Vodní, minerální a tělesný stav organismu ve studiích**  
**C) Nemoc a výživa z pohledu lékaře nebo specializovaného odborníka**  
**D) Co nás profesně trápí či posiluje (workshop)**

Registrace účastníků 8.15 - 9.00

Oficiální zahájení konference 9.00

### A) POTRAVINY V DIETNÍ, LÉČEBNÉ, ČI PREVENTIVNÍ VÝŽIVĚ

- 1) MUDr. Václava Kunová. **Srovnání nutričních hodnot mléka a mléčných výrobků a jejich rostlinných alternativ.** SPV, Nutradit s.r.o. 9.00 - 9.20
- 2) Prof. Ing. Jana Dostálová. **Nepříznivě působící složky v potravinách rostlinného původu.** SPV, VŠCHT 9.20 - 9.40
- 3) PharmDr. Jan Kubeš, Ph.D. **Aspekty interakcí potravin, léčiv a léčivých rostlin.** Česká zemědělská univerzita v Praze 9.40 - 10.00
- 4) Mgr. Radka Kročová, Mgr. Marieta Balíková. **Výběr potravin pro ketogenní dietu u pacientů s farmakoresistentní epilepsií - zkušenosti z praxe.** FN Motol, SPV 10.00 - 10.20
- 5) Mgr. I. Haluzová, Mgr. Dana Dřínovská. **Nízkomikrobiální strava u dětských onkologických pacientů - zkušenosti z praxe.** FN Brno 10.20 - 10.40
- 6) Mgr. Nadezhda Borzenko, prof. MUDr. David Školoudík, Mgr. Eva Augste, Mgr. Karin Petřeková, Ph.D. **Výživa v prevenci rozvoje Parkinsonovy nemoci u rizikových osob.** Lékařská fakulta, Ostravská univerzita. 10.40 - 11.00

Diskuse k přednáškám 11.00 - 11.10

Přestávka 11.10 - 11.30

### B) VODNÍ, MINERÁLNÍ A TĚLESNÝ STAV ORGANISMU VE STUDIÍCH

- 1) MUDr. Petr Tláškal CSc. **Jak by měly pít a jak pijí naše děti. Od teorie k praxi.** FN Motol, SPV 11.30 - 11.50
- 2) MUDr. Michal Tichý. **Stav hydratace operovaných pacientů v nemocničním zařízení.** Masarykova nemocnice v Ústí nad Labem 11.50 - 12.10
- 3) MUDr. Ondřej Sobotka. **Rehydratace akutně nemocných geriatrických pacientů.** FN a LF Hradec Králové 12.10 - 12.30

- 4) Jana Kruťová, Ivana Kotoučková, Jan Strakoš, Anna Klvačová, Mgr. Nadezhda Borzenko, Mgr. Petřeková Karin, Ph.D. **Tělesná kompozice studentů vysoké školy v souvislosti s jejich stravovacím režimem a mírou pohybové aktivity.** Ústav fyziologie a patofyziologie LF OU 12.30 - 12.50

Diskuse k přednáškám 12.50 - 13.05

Přestávka na oběd 13.05 - 13.50

### C) NEMOC A VÝŽIVA Z POHLEDU LÉKAŘE NEBO SPECIALIZOVANÉHO ODBORNÍKA

- 1) Doc. MUDr. Lukáš Zlatohlávek, Ph.D. **Pohled kardiologa na výživou ovlivnitelná onemocnění srdce a cév.** VFN Praha, 1. LF UK 13.50 - 14.10
- 2) MUDr. Antonín Haluza, MUDr. Jan Neumann, Ph.D. **Pohled chirurga na výživu operovaných pacientů.** FN Motol, 2. LF UK 14.10 - 14.30
- 3) Bc. Tetyana Sladovnik. **Důležitost vhodné výživy u pacientů s nehojícími se defekty.** VFN Praha 14.30 - 14.50
- 4) Prim. MUDr. Alena Machovcová Ph.D., MBA. **Pohled dermatologa na výživou ovlivnitelná onemocnění kůže.** FN Motol 14.50 - 15.10
- 5) Mgr. Marie Vitujová. **Pohled fyzioterapeuta na výživou ovlivnitelná onemocnění pohybového ústrojí.** FN Motol 15.10 - 15.30

Diskuse k přednáškám 15.30 - 15.40

Přestávka 15.40 - 15.45

### D) CO NÁS PROFESNĚ TRÁPÍ ČI PODPORUJE - WORKSHOP VE SPOLUPRÁCI SE SNT ČAS

**Prezentace:** Mgr. Věra Andrášková, Mgr. Marieta Balíková, Mgr. Kateřina Ondrušová, Mgr. Michal Uher

**Témata:** Činnost SNT ČAS, Klasifikační systém CZ - DRG - může nám pomoci, Personální zabezpečení nutriční péče - současná situace a možnosti zlepšení

**Diskuse**

Závěr konference 17.00

P. S. Změna v programu vyhrazena

# POŽITEK JMÉNEM HORSKÁ TURISTIKA

*Začátek podzimu je ideální na procházky a výlety do přírody. Hory mají rozhodně co nabídnout i mimo zimní sezónu, kdy si jedeme užívat sněžných radovánek. Ať už pojedete na jednodenní výšlap na Sněžku nebo týdenní putování po Alpách či Himalájích je dobré se předem dobře připravit a sbalit si jen to nejnужnější. Právě na horách každý gram zátěže navíc v batohu na zádech pocítíte.*

Text: redakce AG FOODS  
Foto: shutterstock.com

**CÍLEM REGENERACE JE ZAJISTIT ORGANISMU DOSTATEČNÉ MNOŽSTVÍ VHODNÉ ENERGIE, REDUKOVAT SVALOVOU ÚNAVU A PŘÍSPĚT K UDRŽENÍ SILNÉHO IMUNITNÍHO SYSTÉMU. K TOMU VÁM POMŮŽE NÁŠ VITAMAXIMA RECOVERY DRINK. TIKARO.CZ**



Aktivní dovolená je tím nejlepším způsobem, jak zregenerovat tělo i duši. Po celém roce spěchu, povinností a sezení u počítače jsou dny strávené v horách jednoduše k nezaplacení. Aby byl požitek dokonalý, nesmí chybět správná příprava a efektivní balení. Nezapomeňme ani na správný přísun vody, vitamínů a podpůrných látek, které udržují naše tělo v rovnováze. Zvykli jsme si, že dokončování pracovních restů před dovolenou a následně zběsilé balení a dokupování všemožných potřeb na cesty je daň, kterou každý z nás musí zaplatit, aby si mohl užít pár ničím nerušených dní. Pravdou je, že tomu tak být rozhodně nemusí a balení můžete zvládnout naprosto v klidu. Přinášíme vám 5 tipů, na co rozhodně při balení na hory myslet a nic vás už nepřekvapí.

## OBLEČENÍ – OCHRANNÝ ŠTÍT

Hory jsou zrádné, a i když se často usmívají, občas vám ukáží i svou odvrácenou stránku. Nedílnou součástí horské výbavy by mělo být rozhodně termoprádlo, které odvádí tělesnou vlhkost směrem ven a zabraňuje prochladnutí. Neměli byste zapomínat ani na nepromokavé oblečení a obuv vytvořenou pro vysokohorskou turistiku. Klasická pláštěnka, stejně jako pokrývka hlavy by měla být pravidlem a neuškodí ani, když si na túru přibalíte rukavice.

## DOPLŇKY STRAVY, VITAMINY A VHODNÉ NÁPOJE

Ani při horské turistice byste neměli svému tělu upírat, na co je během běžného režimu zvyklé. Dbejte i během aktivní dovolené na správný přísun vody, vitamínů a podpůrných látek, které udržují vaše tělo v rovnováze. Ideálním pomocníkem pro vyčerpaný organismus po pořádném výšlapu je **Vitamaxima Recovery Drink**, který pomáhá obnovit sílu k dalším aktivitám. Redukuje svalovou únavu, což se při horském pochodu určitě vyplatí.

## TECHNIKA DO HOR, KTERÁ VÁS NENECHÁ VE ŠTYCHU

Do přírody se lidé často uchylují, aby si odpočinuli od všudypřítomné techniky jako jsou mobily, počítače a možná pro někoho i hudba. Žijeme však v moderní době, a i na dovolenou „do divočiny“ je skoro nutnost přibalit si alespoň mobil. Často se během toulek přírodou můžete dostat do nepředvídatelné situace a přivolaná pomoc bude více než potřeba. Proto si přibalte power banku i s nabíječkou, abyste i na samotě byli v bezpečí.

## DOKLADY – NUTNOST, KTEROU SI CHRAŇTE JAKO OKO V HLAVĚ

Příroda je nepředvídatelná, proto ji jako lidstvo tolik vyhledáváme. Doklady jako je občanka, pas, kartička pojišťovny nebo platební karta, je potřeba pečlivě uschovat. Nejvhodnějším pomocníkem je voděodolné pouzdro, které vše potřebné hravě ochrání během deště, ale i při pádu do vody.

## LÉKÁRNIČKA – ZÁKLAD KAŽDÉ CESTY

Každá cesta si zaslouží pořádně napěchovanou lékárníčku, která vás bude jistit ve chvílích, kdy dojde ke zranění. Její nejdůležitější částí je dezinfekce. Ta ránu očistí a následně ji můžete sterilně zalepit či obvázat. Nezapomeňte si do své cestovní krabičky zdravotnické pomoci přibalit i léky na bolest a horečku, která vás dostane z toho nejhoršího před tím, než dorazíte k lékaři. Co Vám můžeme do „lékárníčky“ doporučit my, je **Vitamaxima Recovery Drink**. Jeho cílem je rychle dodat sílu vyčerpanému organismu a zregenerovat tělo - zajistit mu dostatečné množství energie a redukovat svalovou únavu. Anebo také **Vitamaxima Magnesium** - kombinace hořčíku, zinku a vitamínů E a B6 se hravě postará o správnou funkci svalů a normální hladinu testosteronu v krvi u žen i mužů. Přispívá také k normální psychické činnosti a snižuje únavu.

## NA TÚRU S ROZVAHOU

Každý výlet do hor znamená zvýšenou tělesnou námahu. Nemusíte být nutně zkušený horalové, ale pokud vyrážíte do hor poprvé, nepřeceňte svoje síly. V horách se může změnit počasí z hodiny na hodinu a může se stát, že i na naší Sněžce budete ztraceni v mračích a nevidíte ani na metr. Pokud vyrazíte do neznámého horského prostředí, necestujte nikdy sami. Už jste opravdu ostřílenými horaly a hledáte nějakou životní výzvu? Můžete zkusit tzv. Pacifickou hřebenovku. Pacific Crest Trail je 4 286 km dlouhá, pohybuje v nadmořské výšce téměř od samotné hladiny moře až po 4 011 m. Trasa prochází přes 25 národních lesů a 7 národních parků od hranice s Mexikem na jihu po Britskou Kolumbii v Kanadě. Mnoho lidí stezku projde na etapy v průběhu let nebo jen její část, kompletní zdolání hřebenovky v kuse vám zabere 4–6 měsíců. V takovém případě je potřeba nejen fyzická připravenost, ale také ta psychická.

# CIVILIZAČNÍ ONEMOCNĚNÍ DIABETES

*Diabetes mellitus neboli úplavice cukrová (lidově cukrovka) je chronická porucha metabolismu sacharidů provázená zvýšenou hladinou krevního cukru (hyperglykemií) v důsledku absolutního nebo relativního nedostatku inzulínu. Inzulín je hormon tvořený slinivkou břišní, který umožňuje vstup glukózy z krve do buněk, pro něž je zdrojem energie.*

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

Použité zdroje:  
Kasper, Heinrich: Výživa v medicíně a dietetika, Grada Publishing, a.s., Praha 2015  
www.diab.cz – stránky České diabetologické společnosti

## 10 % POPULACE MÁ DIABETES MELLITUS

V současné době má v České republice diabetes asi 10 % z celkové populace. Předpokládá se, že dalším více než 2 % lidí ještě nebyla nemoc diagnostikována. Výskyt cukrovky stoupá nejen ve starší populaci, ale i ve střední věkové skupině. Za posledních 25 let se počet pacientů více než ztrojnásobil. Od roku 1985 bylo celosvětově evidováno 30 milionů diabetiků, přes dnešních 285 milionů až k odhadu 333 milionů v roce 2025. Pro svůj vysoký výskyt v populaci a díky vlivu způsobu života každého z nás je diabetes pokládán za civilizační onemocnění. Na jeho vzniku se podílí stres, nadměrný kalorický příjem, nevhodné složení stravy a nedostatek pohybu. Jde o faktory spojené se vznikem nadváhy a obezity, které jsou zodpovědné za 44 % případů diabetu. Pouze u asi 8 % diabetiků se onemocnění rozvine na základě vrozených genetických dispozic, např. jako následek postižení slinivky břišní či užívání diabetogenních léků. I v tomto případě ale může nevhodný životní styl vznik diabetu uspišit či zkomplikovat. Proto je po prevenci nejdůležitější včasná diagnostika a účinná léčba.

Světový den diabetu připadá na 14. listopadu. Toto datum bylo zvoleno na počest jednoho z objevitelů inzulínu, kanadského lékaře sira Fredericka Bantinga (1891-1941), který se právě 14. listopadu narodil. Za svůj objev obdržel v roce 1923 Nobelovu cenu za fyziologii a medicínu. Počátkem roku 1922 byl inzulín poprvé podán čtrnáctiletému chlapci Leonardu Thompsonovi, jenž se tak stal prvním léčeným diabetikem na světě.

## NENÍ CUKROVKA JAKO CUKROVKA

Současná klasifikace zahrnuje čtyři skupiny diabetu a dvě skupiny označované jako hraniční poruchy glukózové homeostázy, tzv. prediabetes. Rozeznáváme **DM 1. typu**, **DM 2. typu**, **ostatní specifické typy diabetu** (při chronickém onemocnění slinivky břišní apod.) a **gestační DM** (diabetes těhotných). Prediabetes zahrnuje zvýšenou glykémii nalačno (IFG), porušenou glukózovou toleranci (IGT) nebo kombinaci obou poruch.

## DIAGNÓZA A PŘÍZNAKY

Diagnóza diabetu a prediabetu se určuje na základě měření glykémie a to několika různými způsoby. Správnou diagnózu vám určí lékař z diabetologické ordinace, kam vás nejspíš pošle praktický lékař. Typické příznaky jako velmi častý až neustálý pocit žízně, časté a vydatné močení (více než 2,5 l moči za 24 hodin) a s

nimi spojená vystupňovaná únava se vyskytují až u rozvinutého onemocnění. Někdy si pacient všimne hubnutí při normální chuti k jídlu, únavy, nevykonnosti, malátnosti, případně kolísání zrakové ostrosti. Na počátku DM 2. typu však příznaky mohou chybět a nemoc se projeví pouze laboratorně hyperglykemií. V dnešní době se daří diabetes diagnostikovat dříve, než se rozvinou klinické symptomy. Mezi ty patří například abnormální pocit mravenčení na těle, noční bolesti dolních končetin, poruchy vyprazdňování žaludku, průjmy, zácpa, poruchy vyprazdňování močového měchýře, poruchy zraku a také selhání ledvin. U neléčeného DM je častější sklon k recidivujícím infekcím, především urogenitálního systému, kůže a parodontu. Vyhledávání (screening) diabetu probíhá v rámci preventivních prohlídek jednou za dva roky u nerizikových jedinců, zejména ve věku nad 40 let, jednou ročně u osob se zvýšeným rizikem (prediabetes, diabetes v rodinné anamnéze, obezita, kardiovaskulární onemocnění, hypertenze apod.), případně okamžitě u osob se zjevnými příznaky.

## TĚHOTENSKÁ CUKROVKA

Screening GDM (gestační diabetes mellitus) je prováděn u všech těhotných žen s výjimkou těch, které se již s diabetem léčí. Test je zajišťován ambulantním gynekologem a prováděn vždy v certifikované laboratoři. Test se provádí, jak v prvním trimestru, tak potom, v případě negativního výsledku, koncem druhého trimestru. Pokud je GDM diagnostikován je těhotná odeslána ke sledování a léčbě diabetu do diabetologické ambulance.





NEJVHODNĚJŠÍM  
VÝROBKŮ  
PRO OSOBY  
S PORUCHOU  
METABOLISMU  
SACHARIDŮ  
JSOU TY ÚPLNĚ  
NESLAZENÉ. ZE  
SORTIMENTU  
NAŠICH KÁVOVIN  
CHICORY SI  
VYBEROU I TI  
NEJNÁROČNĚJŠÍ.  
RŮZNÝM  
POMĚREM  
KÁVOVIN,  
SUŠENÉHO  
MLÉKA A  
SYROVÁTKY  
JE DOSAŽENO  
VÝBORNÉ  
CHUTI I BEZ  
JAKÉHOKOLIV  
SLAZENÍ.  
VÍCE NA STR.  
XXX

## PREVENCE DIABETU

V prevenci DM 1. typu bohužel dosud neexistuje dostatečně účinná a bezpečná strategie. Naproti tomu významně působící preventivní strategie u DM 2. typu mohou snížit výskyt diabetu o 30–50 %. Jiné literární prameny dokonce uvádějí, že osmi z deseti případů DM 2. typu by se dalo předejít **změnou životního stylu**, konkrétně **vyšší fyzickou aktivitou** a **úpravou životosprávy**. Výrazně jsou diabetem ohroženi pacienti s nadváhou, obezitou a dalšími složkami metabolického syndromu a také pacienti s nedostatečnou fyzickou aktivitou a nadměrným kalorickým příjmem. Počínající porucha metabolismu glukózy se zpočátku projevuje pouze mírným zvýšením hodnot glykémie. Toto mírné zvýšení podle platných doporučení již klasifikujeme jako prediabetes. Je velmi žádoucí detekovat pacienty s prediabetem a začít tyto pacienty nejen léčit, ale i intenzivně intervenovat pro změnu jejich životosprávy.

## TERAPIE

Cílem léčby diabetu je prodloužení a zkvalitnění života nemocných. Snahou je snížit celkovou nemocnost a úmrtnost, související zejména s kardiovaskulárními a nádorovými komplikacemi, udržet optimální metabolickou kompenzaci, zpomalit vznik a rozvoj chronických komplikací diabetu a v neposlední době minimalizovat riziko akutních komplikací – hypo/hyperglykémie.

Terapie vychází z rozdílnosti jednotlivých typů diabetu. Zatímco u DM 1. typu jde o vysoký stupeň nedostatku inzulínu, který musí pacient celoživotně do svého těla dodávat, u DM 2. typu – alespoň v počáteční fázi onemocnění – jsou koncentrace inzulínu v krvi normální nebo zvýšené. Účinnost inzulínu je zde však snížena.

U DM 1. typu existující možnosti kontroly glykémie pacientem samotným, volby inzulínových přípravků s různě dlouhou dobou působení a aplikace inzulínu programovanými pumpami umožňují, aby si pacient do značné míry sám určil individuální stravovací návyky. Důležité je udržení normální glykémie vyladěním dávky inzulínu a přívodu sacharidů.

Pro každého pacienta by měly být terapeutické cíle stanoveny individuálně a s podrobnou instrukcí nastaveného dietního režimu. Při léčbě hyperglykémie je snaha dosáhnout cílových hodnot glykémie. U pacientů DM 2. typu tvoří základ nefarmakologická léčba zahrnující dietní opatření a pravidelnou fyzickou aktivitu. V případě nadváhy a obezity je nastavena redukční dieta zaměřená na optimalizaci tělesné hmotnosti, která vede i ke zlepšení citlivosti buněk vůči inzulínu.

Výživová doporučení se zaměřují na vyrovnanou bilanci mezi přívodem živin a inzulínu, případně léků snižujících glykémii, a tělesnou aktivitou. Je třeba brát v potaz i možné akutní komplikace inzulínem léčeného diabetika v podobě hypoglykémie, např. při náhlých infekčních onemocněních. Hypoglykémie je definována jako glykémie nižší než 3,9 mmol/l. Může se rozvinout, jestliže si pacient navýší dávku inzulínu (i omylem), aniž přitom zvýší konzumaci sacharidů anebo při nezměněné dávce inzulínu sníží přívod sacharidů nebo zvýší tělesnou aktivitu. Hypoglykémii může vyprovokovat i požití alkoholu.

## JAK TEDY ONEMOCNĚNÍ KONTROLOVAT STRAVOU?

Podmínkou dosažení uspokojivé kontroly diabetu je zejména kontrola obsahu sacharidů a jednoduchých cukrů ve stravě. Pacienti by měli v jídelníčku upřednostňovat **polysacharidy**, které zvyšují hladinu krevního cukru postupně. Můžeme je nalézt v **celozrnných obilovinách, rýži, těstovinách** či **bramborách**. Naopak je dobré snížit příjem jednoduchých cukrů, které se nacházejí v průmyslově zpracovaných potravinách, jemném pečivu, sladkých limonádách apod. **Strava by měla být pestrá, pravidelná a vyvážená** s přihlédnutím k individuálnímu stavu a potřebám každého jedince.



Vymezení kategorie potravin vhodných pro osoby s poruchou metabolismu sacharidů (diabetiky) není legislativně zakotveno. **Označení výrobků jako „dia“ či „vhodné pro diabetiky“ je nepřipustné.** Důvodem vypuštění této problematiky z legislativy byla nedostatečná definice požadavků na vhodné potraviny a zavedení doporučení odborníků, aby si osoby s diagnostikovaným diabetem vybírali potraviny v rámci běžné nabídky. Sdružování potravin do tzv. „dia“ koutků, které se stále ještě v některých obchodech objevují, je tedy matoucí. Každá potravina má na svém obale uvedeno složení a tabulku výživových údajů, ze kterých lze čerpat informace potřebné k sestavení jídelníčku.

*Na to, s čím se setkávají nutriční specialisté a diabetologové jsme se zeptali vedoucí oddělení nutričních terapeutů IKEM paní Moniky Hubáčkové.*

## MÝTY A POLOPRAVDY

Diabetes má jako každé onemocnění kolem sebe značné množství mýtů a polopравd. I přes poměrně masivní edukace se je bohužel nedaří zcela vymýtit.

Jednou z takových polopравd, která doprovází diabetes od prvopočátku, je tvrzení, že **onemocnění vzniká tím, že jíme hodně sladkostí**. Odpověď není tak jednoznačná, jak se může zdát. Diabetes prvního typu je způsoben genetikou a nelze ho ovlivnit životním stylem. Diabetes druhého typu má sice úzkou spojitost se špatným životním stylem a stravováním, ale nelze vše přičítat pouze nadměrné konzumaci sladkého. Důležitou roli zde hraje také nadměrná konzumace živočišných tuků, smažených jídel a alkoholu.



Další velmi rozšířený mýtus je, že **diabetici by měli jíst jen speciální dia potraviny a nesmí vůbec žádný cukr**. Výživová potřeba diabetika může být uspokojena i běžně dostupnými výrobky. Největší překážkou ve stravě je pro diabetika „klasický“ řepný cukr čili sacharóza a její vysoký glykemický index. A tak potraviny, označené slůvkem „dia“, mají místo cukru ve svém složení tzv. náhradní sladidla. Nebezpečí těchto „dia“ potravin tkví především ve falešné představě, že tyto produkty může diabetik konzumovat bez omezení a neškodí mu. Jídelníček diabetiků má obsahovat hlavně celozrnné výrobky, kvalitní bílkoviny, zeleninu a ovoce. Nasycené tuky, trans-nenasycené mastné kyseliny a soli by se naopak měly objevovat v jídelníčku pouze sporadicky. Životospráva diabetika by tedy měla být v souladu s racionálním životním stylem dnešní doby.

Často se také v praxi setkávám z názorem, že **ovoce je zdravé a tak ho můžeme jíst kdykoliv v neomezeném množství**. Opět se jedná pouze o polopравdu. Ovoce je sice zdrojem mnoha vitamínů a minerálů, obsahuje také tělu prospěšnou vlákninu. Na druhé straně je však také nezanedbatelným zdrojem sacharidů, které zvyšují hladinu cukru v krvi. Z tohoto důvodu je třeba ovoce započítat do svého denního přísunu sacharidových jednotek. Primárně by diabetici měli dávat přednost čerstvému a mraženému ovoci. Konzervované nebo sušené ovoce ztrácí značnou část důležitých živin (vitamíny a vláknina) a způsobují také mnohem strmější a rychlejší nárůst hladiny glukózy v krvi. Obdobně jsou na tom také ovocné džusy. Pro diabetiky jsou tedy nejvhodnější ty druhy ovoce, které mají nízký glykemický index a současně i nízkou glykemickou zátěž.

Řada pacientů se také mylně domnívá, že **stačí užívat léky nebo aplikovat inzulín a změna stravovacích návyků není tak důležitá**. Neochotu změnit své stravovací návyky často pacienti skrývají za argument, že zdravé stravování je drahé a nechutné. Vařená zelenina bez chuti, jen samé luštěniny a maso upravené na vodě – to bývá první odpověď na otázku: „Co si myslíte, že je správné jíst?“ Spousta lidí si vůbec neuvědomuje, kolik peněz vyhodí právě za nezdravé svačinky ať už ve formě sušenky, koblížky nebo dennodenních obědů v restauraci, pizzy či fast-food večeri. Život s diabetem sice přináší řadu omezení, ale zcela určitě nemusí být jídelníček diabetika nudný a stereotypní. Pokud pacient poctivě dodržuje léčebný režim a má pod kontrolou svůj životní styl, může si bez obav v rozumné míře dopřát i „zakázané“ potraviny.

## JE FRUKTÓZA PRO DIABETIKY VHDNĚJŠÍ NEŽ CUKR NEBO GLUKÓZA?

Jak sám název napovídá, fruktózu můžeme najít ve většině ovoce i zeleniny a je to právě ona, která způsobuje jeho sladkou chuť. Na první pohled se tváří jako čistě přírodní, zdravý prospěšná látka, kterou můžeme využít pro rychlé získání energie. Bohužel tomu tak zcela není. Fruktóza se často ne zcela správně doporučuje pro diabetiky kvůli jejímu nízkému glykemickému indexu (19-23). Po konzumaci fruktózy stoupá hladina glukózy v krvi pomaleji než po konzumaci stejného množství glukózy (glykemický index 100) nebo sacharózy (glykemický index 68), tudíž se jeví jako pro diabetiky vhodnější sladidlo. Přijímat by ji však měli jen v rozumném množství. Ačkoli je fruktóza stejně jako glukóza



monosacharid, nedokáže ji většina buněk vůbec přijmout. Zatímco většina glukózy putuje do tkání, především do svalů, kde slouží jako zdroj energie, fruktózu buňky neumí využít a míří přímo do jater, kde prochází různými cykly přeměny na zásobní polysacharid glykogen nebo tuk. Zatímco se glukóza spálí a na tuk se přemění jen z pěti procent, fruktóza se přemění na tuk z celých 40 %.

Není třeba se bát fruktózy v ovoci, medu nebo zelenině, ačkoli obsah fruktózy je leckdy vysoký. Ovoce a zelenina obsahují totiž vlákninu, na kterou je fruktóza navázána a projde střevem, aniž by se stihla vstřebat. Vláknina v ovoci urychluje průchod trávené potravy střevem a díky ní získáváme i pocit nasycenosti. Navíc čerstvé zralé ovoce obsahuje také vysoký podíl enzymů, které pomáhají štěpení v ovoci obsažených cukrů.

Nebezpečí představuje fruktóza ve výrobcích, kde by nás často ani nenapadlo ji hledat – v pečivu, cukrovinkách, snídaňových cereáliích, dresincích a omáčkách, slazených nápojích i potravinových doplňcích, kde zvyšuje jejich chuťovou atraktivitu. V těchto výrobcích se fruktóza objevuje nejčastěji v podobě glukózo-fruktózového sirupu vyrobeného enzymatickým štěpením kukuřičného škrobu. Vyrobít tento sirup z kukuřičného škrobu je výrazně levnější než vyrobit cukr z řepy, proto se dává prakticky do všeho.

Při pravidelné konzumaci vyšších dávek fruktózy (nad 40–60 g denně mimo konzumaci fruktózy přirozené se vyskytující v ovoci a medu) se objevují nežádoucí účinky:

- změna poměru krevních tuků, nárůst „škodlivého“ cholesterolu, zvětšení celkového poměru tuku v těle
- zvýšené riziko srdečně-cévních chorob
- zvýšení hladiny kyseliny močové, což může vyústit do dny nebo onemocnění srdce
- zvětšení poměru tuku v játrech, vyšší riziko steatózy (ztučnění) jater
- inzulinová rezistence a následně diabetes
- obezita

Jak je z výše uvedeného patrné, použití fruktózy nebo glukózo-fruktózového sirupu na slazení nápojů a potravin pro diabetiky není vždy tou lepší variantou, fruktózu je vhodnější konzumovat v přirozené formě.

### JSOU ŘEŠENÍM SLADKÉ CHUTI PRO DIABETIKY „NÁHRADNÍ NEBOLI UMĚLÁ“ SLADIDLA?

Byť by bylo nejjednodušší se odnaučit vyžadování sladké chuti, spousta diabetiků hledá nějaké alternativní způsoby slazení nápojů a pokrmů ve skupině tzv. náhradních sladidel,

kteřá napodobují sladkou chuť běžného cukru, ale neobsahují téměř žádné kalorie. Jejich úkolem je také zpomalit vstřebávání sacharidů a omezit výkyvy hladiny krevního cukru.



#### Tato sladidla lze rozdělit na:

**Kalorická:** alkoholové cukry (polyoly), které sice ovlivňují hladinu cukru v krvi, ale pomaleji než klasický cukr. Patří sem **Sorbitol, xylitol, mannitol a laktitol**. Používají se hlavně při výrobě žvýkaček a bonbonů, které neobsahují cukr. Mají méně kalorií než sacharóza (2,4 kcal), ale velmi podobnou chuť.

**Nekalorická:** chemicky vyrobená = **sacharin, aspartam, acesulfam K, sukralóza a cyklamát**. Mohou být ve formě tablety, sypké směsi, nebo v tekuté formě. V potravinách a nápojích je často vidíme ve směsích (především acesulfam k a aspartam), protože se u nich projevuje synergický účinek a výsledná chuť se více blíží sacharóze.

V České republice je momentálně povoleno 17 náhradních sladidel, přičemž každé z nich má přiřazenou značku E s trojmístným číslem. Jedná se o potravinová aditiva, jejichž použití je limitováno co do množství a použití v konkrétních potravinách.

To, že jde o náhradní sladidla s minimem kalorií, neznamená, že je můžeme jíst neomezeně. Jejich používání by nemělo být pravidelné, protože se mohou objevit některé nežádoucí účinky:

- potraviny, které obsahují umělá sladidla, často obsahují spoustu tuků
- uměle oslazené potraviny způsobují ještě větší chuť na skutečný cukr
- některá umělá sladidla mají svoje maximální doporučené dávky, větší množství může způsobovat nevolnost nebo průjem.



V NAŠEM SORTIMENTU NAJDETE I AG SLADIDLA, KTERÁ SVOJÍ SLADIVOSTÍ NAHRADÍ MNOŽSTVÍ CUKRU PŘI PŘÍPRAVĚ SLADKÝCH POKRMŮ. VÍCE NA STR. XXX



CHCETE VĚDĚT, PROČ JE SPRÁVNÁ VÝŽIVA PRO SENIORY A NEMOCNÉ DŮLEŽITÁ?  
CHCETE UMĚT SESTAVIT DIETNÍ A VYVÁŽENÝ JÍDELNÍČEK?  
CHCETE VAŘIT CHUTNOU A ZÁROVEŇ DIETNÍ STRAVU VE VAŠEM ZAŘÍZENÍ?

Vaše odpověď zní  
**ANO?**

Pak právě pro Vás máme

## KURZY VAŘENÍ DIETNÍ STRAVY OD SPOLEČNOSTI PRO VÝŽIVU

- ✓ Jednodenní odborný kurz pod vedením nutričního terapeuta a profesionálního kuchaře
- ✓ 4 hodiny teorie + 3 hodiny praktického vaření v gastro studiu
- ✓ Místo: JIP Gastro studio, Bořanovice, 12 min autobusem od metra Ládví Praha
- ✓ Pro více informací sledujte naše webové stránky [www.vyzivaspol.cz](http://www.vyzivaspol.cz) nebo volejte na 267 311 280.

Termíny 2022 na  
[www.vyzivaspol.cz](http://www.vyzivaspol.cz)



Partner kurzu

**Orkla**  
Foods Česko  
a Slovensko  
FoodService

# NÁPOJ PRO VŠECHNY GENERACE

# KÁVOVINA

*Kávovina je obecné pojmenování pro náhražku kávy, nejčastěji se jedná o různé druhy obilných zrn, která se zpracovávají podobně jako káva. Nejčastější jsou cikorka (pražený kořen čekanky), ječmen, slad, žito, hrách, ale také další méně obvyklé suroviny jako jsou například mandle.*

Text: redakce AG FOODS  
Foto: shutterstock.com



ČEKANKA OBECNÁ (CICHORIUM INTYBUS) JE NENÁROČNÁ VYTRVALÁ BYLINA, KTERÁ UPOUTÁ ZEJMÉNA SVÝMI NĚŽNÝMI KVĚTY. STAŘÍ EGYPŤANÉ I LIDÉ VE STŘEDOVĚKU VĚŘILI, ŽE MÁ MAGICKOU MOC.

## KDE SE VZALA KÁVOVINA A CO TO JE?

Svou důležitou roli kávoviny sehrály zejména v dobách krize, např. během obou světových válek, kdy se pro nedostatek kávy popíjely buď čisté kávovinové nápoje nebo směsi kávovin s kávou. Nyní však k oblíbě kávovin vedou jiné důvody než dříve. Kávoviny jsou užívány z medicínských, ekonomických nebo náboženských důvodů, nebo prostě jen proto, že na ni máte chuť. A děti si zase rády dají „kávičku“, aby si mohly chvíli připadat jako dospěláci. Díky absenci kofeinu není nutné omezovat množství vypité kávoviny. Tělo neodvodňují a mohou tak být plnohodnotnou součástí pitného režimu.

## JAK A Z ČEHO SE VYRÁBÍ?

Kávovina se vyrábí pražením obilovin bohatých na sacharidy. Nejobvyklejší složkou jsou ječmen a žito. Často bývá součástí kávovin i čekankový kořen. AG kávoviny jsou vyráběny z nutričně hodnotných obilovin, k nimž se přidává čekanka. Dle druhu mohou být doplněny o sušené mléko, cukr, sladidlo a jiné přídatné látky. Ječmen patří mezi nejstarší zemědělské plodiny. Na nutriční hodnotě ječmene se podílejí zejména sacharidy (asi 80 %). V ječmeni jsou přítomny i vitamíny skupiny B a E. Kromě kávovin slouží k výrobě sladu pro pivovarnický průmysl. Žito je velmi odolná obilovina, z níž se vyrábí především chlebová mouka a z ní dále žitné či režné pečivo. Žito je vynikajícím zdrojem nezbytných vitamínů a rozpustné vlákniny. Čekanka je především bohatým zdrojem vlákniny, která je pro naše tělo velmi prospěšná.

## INSTANTNÍ KÁVOVINA

Dnešní doba vyžaduje rychlá a především pohodlná řešení. Jedním z nich je i rozpustná

forma kávoviny, kterou není nutné nijak vařit ani cedit. V naší nabídce najdete hned několik variant, ze kterých si můžete vybrat přesně podle svých preferencí.

Základní volbou může být **Chicory Standard**, která obsahuje pouze směs ječmene, žita a čekanky. Je tedy vhodná i pro osoby s poruchou metabolismu sacharidů (diabetes). Stačí ji zalít horkou vodou, pro zjemnění chuti doporučujeme přidat mléko nebo vodu mlékem nahradit úplně.

Velmi chutnou a neslazenou variantou jsou **Chicory Dream Classic**, **Chicory Dream Basic**, **Chicory Dream Mild** či **Chicory Dream Easy**, které jsou obohaceny zdraví prospěšnou syrovátkou. Jemnou chuť jim dodává náhrada mléka – creamer. Jednotlivé varianty se od sebe liší procentem obsažené kávoviny a syrovátky ve směsi.

Mezi neslazené druhy se řadí také **Chicory Premium**, který je oproti čtyřem předchozím se sušeným mlékem namísto náhrady.

Na své si přijdou i ti, kteří preferují již slazený nápoj. Vybrat si můžete z varianty **Chicory Dream Sweet**, která je slazená cukrem nebo **Chicory Dream Delicate**, která je slazená fruktózou. Obě jsou opět doplněny syrovátkou a náhradou mléka.

Zajímavou volbou může také být Cereální káva **Chicorea**, kde se snoubí instantní káva s kávovinou.

## NÁLEVOVÁ KÁVOVINA

Pro přípravu je jednodušší ta rozpustná, pokud ale preferujete tradiční přípravu kávoviny v nálevových sáčcích máme pro vás i **Biogena Nálevovou kávovinu**. Sáček se cca 10 minut musí povařit a pak ještě 10 minut vylouhovat.

	Procento kávovinové směsi	Slazení	Syrovátka	Náhrada mléka	Sušené mléko	Instantní káva
Standard	100 %	ne	ne	ne	ne	ne
Classic	12 %	ne	ano	ano	ne	ne
Basic	10,6 %	ne	ano	ano	ne	ne
Mild	10,6 %	ne	ano	ano	ne	ne
Easy	21,6 %	ne	ano	ano	ne	ne
Premium	12 %	ne	ano	ne	ano	ne
Sweet	7,6 %	cukr	ano	ano	ne	ne
Delicate	7,5 %	fruktóza	ano	ano	ne	ne
Chicorea	40 %	ne	ne	ne	ne	ano

# ŽIVOT POKRAČUJE S NÁMI SENECURA

*Společnost SeneCura je předním soukromým poskytovatelem péče v Rakousku a je držitelem mnohonásobného ocenění za kvalitu a inovaci. Svými znalostmi a dlouholetou zkušeností v oblasti péče poskytuje jistotu klientům i v České republice, kde je SeneCura největším nestátním provozovatelem Domovů pro seniory a Domovů se zvláštním režimem.*

Text: redakce AG FOODS

Foto: Shutterstock.com, SeneCura archiv



*Na naše otázky odpovídala ředitelka SeneCura Věra Husáková.*

**SPOLEČNOST SENECURA SE VYZNAČUJE MAXIMÁLNÍ INDIVIDUÁLNÍ PĚČÍ O KLIENTY, A TO I PŘES JEJICH VŠECHNA FYZICKÁ A PSYCHICKÁ OMEZENÍ. DO TĚTO PĚČE SE ČASTO ZAPOJUJÍ I RODINNÍ PŘÍSLUŠNÍCI. MOHLA BYSTE NÁM PROSÍM PŘIBLÍŽIT TENTO INOVATIVNÍ KONCEPT PĚČE A ČÍM SE VLASTNĚ LIŠÍ OD BĚŽNÝCH SOCIÁLNÍCH ZAŘÍZENÍ?**

Ošetřovatelský koncept SeneCura znamená komplexní péči se zapojením životního příběhu každého konkrétního klienta, jeho individuálních potřeb a zvyklostí. V praxi to znamená například u lidí s demencí či Alzheimerem maximální podporu kognitivních funkcí reminiscenční terapií neboli terapií vzpomínkou. Jsou využívány reminiscenční koutky vybavené dobovým nábytkem nebo tzv. „Kniha života“ s osobními fotografiemi klienta zachycující jeho život před příchodem do našeho SeniorCentra a pokračujeme i v rámci příběhu v našem SeniorCentru a snažíme se do tohoto procesu zapojit i rodinu. Aktivizační pracovníci a pečovatelé se snaží u klientů vyvolat krásné a silné vzpomínky uložené v dlouhodobé paměti, a tím zlepšit jejich psychický stav.

Co se týká dalších forem zapojení rodinných příslušníků, snažíme se vytvořit z našich SeniorCenter komunitní místa pro vzájemné setkávání. Ať už se to týká rodin, místní komunity i široké veřejnosti. Velmi se nám daří mezigenerační propojování, kdy se na vzájemných aktivitách setkávají děti ze škol a školek s našimi seniory. V některých domovech pak máme i vlastní dětské skupiny.

**JAKÉ SLUŽBY NABÍZÍTE A V ČEM SE LIŠÍ OD OSTATNÍCH?**

SeneCura poskytuje služby domova pro seniory a domova se zvláštním režimem pro osoby s Alzheimerovou chorobou či jinou formou demence. Některé z domovů nabízejí i odlehčovací službu, tedy krátkodobý pobyt klienta v zařízení. Náš domov v Chotěboři otevřel nově také denní stacionář. Domovy a jejich vybavení jsou maximálně přizpůsobeny potřebám seniorů a lidí s demencí.

Klienti mají k dispozici jedno a dvouúžlkové pokoje s vlastním sociálním zařízením. Součástí domovů jsou tzv. domácnosti, dále pak společenské místnosti, kaple, kadeřnictví, wellness, terapeutická místnost či fitness centrum pro seniory. Oblíbené jsou tzv. Memory garden, terapeuticko-meditační zahrady s vodním prvkem, nekonečnými chodníky ve tvaru osmičky, ovocnými stromy, bylinkovými záhony, které aktivizují smyslové vnímání a pomáhají u nemocných nastolit duševní pohodu.

**SENECURA ZAJIŠŤUJE SOCIÁLNÍ A ZDRAVOTNÍ PĚČÍ 24/7, KDE VŠUDE V ČESKÉ REPUBLICE MÁTE TATO SENIORCENTRA K DISPOZICI?**

Aktuálně máme 17 SeniorCenter po celé České republice: Praha Štěrboholy, Praha Klamovka, Praha Sliveneč, Terezín, Kolín, Hradec Králové, Chrudim, Liberec, Plzeň, Písek, Chotěboř, Humpolec, Telč, Brno Modřice, Šanov, Olomouc a Havířov.

**PŘEDSTAVTE NÁM, PROSÍM, VAŠE STRAVOVACÍ PROVOZY.**

Stravovací provozy na 7 pracovištích jsou připravené zajistit stravování pro 1200–1500 strážníků z MŠ a ZŠ, s tím, že 2/3 produkce se vyváží mimo jídelnu na externí výdejny škol a školek. Pro školky zajišťujeme také přesnídávky a svačiny a celodenní pitný režim. V rámci celého zařízení pracují jídelny samostatně, ale centrální řízení umožňuje jednotné hospodaření, účtování a nákupy potravin jsou centralizované (tudíž levnější).



## ZAÚJALO MĚ, ŽE V RÁMCÍ VAŠICH ZAŘÍZENÍ UMOŽŇUJETE SVÝM KLIENTŮM TZV. VÝMĚNNÝ POBYT, JAK TENTO POBYT PROBÍHÁ A JE U VAŠICH KLIENTŮ ČASTO VYUŽÍVANÝ?

Jedná se o unikátní program společnosti SeneCura, kdy klientům umožňujeme strávit „dovolenou“ v podobě krátkého pobytu v jiném SeniorCentru, než v jakém celoročně bydlí. Například klienti z Chrudimi tak mohou jet do Prahy a navštívit zde známá místa nebo přátele. Po celou dobu pobytu je doprovází jejich ošetřující personál. Výměnné pobyty jsou jednou z mnoha možností, kterými se SeneCura snaží zprostředkovat společenský kontakt a radost ze života svým klientům. Dalším programem je „Roční přání“, kdy se klienti mohou radovat ze splnění jejich tajného přání. Velmi oblíbené jsou večeře při svíčkách v atmosféře luxusní restaurace s obsluhou, na které si klienti mohou pozvat rodinu či známé a zažít příjemný pocit z večeře v roli hostitele.

## JAK MOC SE ZA UPLYNULÉ ROKY ZMĚNILO POJETÍ POSKYTOVANÝCH SLUŽEB?

Sociální služby a vůbec péče pro seniory budou vzhledem k demografickému vývoji čím dál více vyhledávané a více potřebné. Toto téma za uplynulé roky rezonuje i v médiích stále častěji. Druhým aspektem s tím spojeným je také zvyšování počtu pacientů s Alzheimerovou nemocí a jiným typem demence. Co se však především změnilo, je skladba a zdravotní stav klientů, kteří v sociálních službách jsou. V dnešní době se jedná o velmi specializovanou péči, která je založena na potřebách klientů, kteří jsou na péči závislí a to jak na zdravotní, tak sociální pomoci. Rozšířila se tak škála terapií, které se využívají a roste tak důležitost vzdělávání a rozvoje zaměstnanců. Znatelně se pak na základě skladby klientů změnila potřeba materiálně technického vybavení SeniorCenter. Doba vícelůžkových pokojů je již víceméně až na výjimky minulostí a zaměřili jsme se na úpravu pokojů pouze na jedno a dvoulůžkové s vlastním sociálním zařízením. Se zhoršeným zdravotním stavem, se také zvýšila potřeba větší dostupnosti služeb přímo v domově, tak aby klienti mohli využívat např. kadeřnické či pedikérské služby přímo v domově v místnostech tomu určených, stejně tak jako rehabilitační místnosti či fitness centra určená specificky pro seniory.

## ZAÚJAL MĚ KONCEPT „SNOEZELLEN“. NÁSTROJ, KTERÝ POMÁHÁ POMOCÍ HARMONICKY SLADĚNÝCH MULTISENZORICKÝCH VZRUCHŮ POVZBUZOVAT SMYSLY A PODPORUJE TAK VNÍMÁNÍ. JAKÉ VÝSLEDKY TATO METODA PŘINÁŠÍ A JE U PACIENTŮ OBLÍBENÁ?

Místnosti Snoezelen určené pro multisenzorické stimulace, relaxace a harmonizace seniorů se staly nedílnou součástí našich domovů. Koncept Snoezelen byl vyvinut koncem 70. let v Holandsku pro relaxaci osob s psychickým a fyzickým handicapem. Jedná se o bezbariérovou místnost, izolovanou od rušivých vlivů a vybavenou prostředky pro docílení různých světelných efektů, muzikoterapii a aromaterapii. Je vhodný pro všechny seniory, zejména však pro ty s Alzheimerovou chorobou či jinou formou demence, kterým pomáhá lépe zvládat závažné onemocnění. V našich SeniorCentrech využíváme zároveň i mobilní Snoezelen, a jsme tak schopni tuto terapii poskytnout i klientům trvale upoutaným na lůžku a podpořit tak jejich smysly a navodit dobrou náladu. U klientů je tato terapie velmi oblíbená.

## ALTERNATIVA EDEN, CO TO ZNAMENÁ? MŮŽETE NÁM TO NĚJAK PŘIBLÍŽIT?

Alternativa Eden je účinným nástrojem pro zlepšení kvality života klientů v našich domovech – cílem je eliminace tří největších útrap: osamělosti, bezmoci a nudy pomocí společného života klientů, dětí, zvířat a přírodních prvků. Vzniká tak živé prostředí poskytující větší pestrost v průběhu každodenních činností. Prakticky to znamená, že podporujeme integraci skupin mateřských školek, otevřený přístup k okolí SeniorCentra a budování dalších vazeb.

## POHYB JE NEDÍLNOU SOUČÁSTÍ A PREVENČÍ PRO UDRŽENÍ DOBRÉ KONDICE. CO VŠE ZAHRNUJE FITNESS PROGRAM? KOLIK FYZIOTERAPEUTŮ U VÁS PRACUJE?

V oblasti rehabilitace a pohybu SeneCura vyvinula vlastní know-how a přístupy založené na dlouholetých zkušenostech. Hlavními pilíři aktivizace jsou pohybové a relaxační programy, které posilují fyzickou a psychickou pohodu našich klientů. V pohybových aktivitách jsou



NA SVAČINY ODEBÍRÁME AG OVOCNÉ PYRÉ, KTERÉ SVÝM SLOŽENÍM ODPOVÍDÁ NAŠIM NEJVYŠŠÍM STANDARDŮM.

VÍCE NA STR. XX

zahrnutý například ranní rozcvičky, relaxační cvičení s prvky jógy, masáže, perličkové masáže nohou, míčkováání měkkých tkání, tejpování a další úlevové techniky. Klientům dále nabízíme nácvik chůze ve vysokém či nízkém chodítku, chůzi po terapeutických schodech, klienti po CMP mohou využít programově řízené šlapání na MotoMedu. U imobilních klientů využíváme cvičení na lůžku s overbalem nebo TheraBandy. Do oblasti duševní kondice pak zcela jistě patří muzikoterapie, canisterapie, paměťové hry, křížovky, hraní společenských her a také výtvarná činnost, pravidelná kinokavárna či společné vaření a pečení spojené s reminiscenční terapií.

## ZAPOJUJÍ SE V DNEŠNÍ DOBĚ I DOBROVOLNÍCI?

Dobrovolníci se zapojují a jsme za to velmi rádi, protože bychom chtěli i v České republice dostat dobrovolnictví na vyšší úroveň. Naše zkušenosti z Rakouska ukazují, že tam je dobrovolnictví mnohem více rozšířené a samozřejmé. V domovech u nás se zapojují jak dobrovolníci – jednotlivci, často z řad rodinných příslušníků, tak i dobrovolníci z neziskových organizací, jakou je například ADRA. Děkujeme za rozhovor.

*Na otázky ohledně stravování v SeneCura jsme se zeptali catering managera Tomáše Pondělíčka.*

## KVALITNÍ STRAVA VÝZNAMNĚ PŘÍSPÍVÁ K POHODĚ A KVALITĚ ŽIVOTA. JAK KONKRÉTNĚ FUNGUJE STRAVOVÁNÍ U VÁS?

Kvalitní strava a správná výživa má v seniorském věku obrovský význam. Proto patří právě tato oblast mezi priority v péči o klienty ve všech našich SeniorCentrech. Naši klienti mají k dispozici pět jídel denně, k obědu si mohou vybrat ze dvou jídel. Lidé s cukrovkou pak mají k dispozici navíc druhou večeři. Pečlivě dbáme o pitný režim, který je obzvlášť pro lidi v seniorském věku opravdu důležitý. Každý měsíc pak pořádáme gurmánské týdny, kdy cestujeme s klienty alespoň na talíři. Na konci května jsme se podívali například do Chorvatska, kdy naše skvělé kuchařské týmy připravily například Pljeskavici, Dalmátskou paštikadu, nebo lahodný dezert Bajadera. Aktivizační pracovnice připravily tematickou zábavu a díky tomu vznikla autentická atmosféra jadrano.

## JAKÁ JSOU SPECIFIKA STRAVOVÁNÍ KLIENTŮ?

Nároky jsou samozřejmě velmi individuální. Domovy proto nabízejí nejrůznější druhy diet, například racionální, diabetické či bezmléčné. Strava je pak klientům podávána podle potřeb celá, mletá či krájená. Klientům, kteří nemohou jíst velká sousta, nabízíme tzv. breikost. Jedná se o formičky, díky kterým jídlo zachovává tvar. Tj. pokud člověk potřebuje mletou úpravu, může i tak finální produkt vypadat jako řízek či kuřecí stehno.



Běžně jsou k dispozici kvalitní doplňky stravy ve formě ovocných nutričních nápojů nebo bílkovinných přípravků. Hydrataci pak zajišťují, zejména v létě, iontové nápoje.

## MŮŽETE UVÉST KONKRÉTNĚ, KTERÉ PRODUKTY AG FOODS PATŘÍ MEZI OBLÍBENÉ?

Mezi oblíbené patří zejména teplé bezkofeinové nápoje jako Chicory (pozn. Cikorková káva) a různé čaje. Z chlazených nápojů jsou to sirupy Biogena, které jsou důležitou součástí denního pitného režimu. Ochucené nápoje našim klientům více chutnají a díky tomu toho vypijí více, a to je velmi důležité. Na svačiny odebíráme přesnídávky AG FOODS, odpovídající složením našim nejvyšším standardům. Není to ale jen o produktech, společnost AG FOODS nám pomáhá například na zahradních slavnostech, kdy zajistí nejen suroviny, ale i servis. A toho si moc vážíme.

## JAKÁ JE SPOLUPRÁCE S AG FOODS?

Spolupráce s AG FOODS je rozhodně na profesionální úrovni. Poskytují nám nejen skvělou obchodní podporu, ale i technický servis u přístrojů. Vážíme si proklientského přístupu, protože potřeby našich klientů jsou specifické. Jak už jsem uvedl v předchozí otázce,



VELMI OBLÍBENÉ JSOU NÁPOJE CHICORY.

VÍCE NA STR. XX



velmi oceňujeme i nadstandardní spolupráci v rámci našich zahradních slavností. Ty pořádáme jak jinak než v zahradních prostorách našich SeniorCenter, kde se sejdou nejen klienti, ale i jejich rodiny a stráví tak příjemný společný čas, kdy nechybí jak zábavný program, muzika, tak samozřejmě bohaté občerstvení.

### PODLE JAKÝCH PRAVIDEL A ZÁSAD SESTAVUJETE JÍDELNÍČEK?

Individuální důraz na výživu je v SeneCura SeniorCentrech samozřejmostí. Snažíme se, aby se naši klienti co nejvíce cítili jako doma a respektujeme jejich chuťové preference z období před pobytem u nás. Jídelníčky doplňují naši šéfkuchaři o regionální speciality a zároveň jsou pod dohledem nutričního specialisty. Ale stále se snažíme, aby jídlo bylo pestré a abychom reagovali na individuální potřeby klientů. Může to být například změna hmotnosti, zažívací obtíže, diagnóza klienta, imobilita či specifické stravovací nároky.

### JAK PROBÍHÁ INDIVIDUÁLNÍ SESTAVENÍ JÍDELNÍČKU NA MÍRU?

Na domovech probíhají pravidelné schůzky mezi vrchní sestrou, lékařem a šéfkuchařem. Společně posuzují jídelníček dle potřeb klientů tak, aby vyhovoval všem, a případně se navrhnou alternativy. Zároveň je každý den na výběr ze dvou obědových jídel, aby si opravdu vybral každý. Součástí nabídky je pak i řada surovin, které mají klienti k dispozici na společných jídelnách a domácnostech, jako jsou sýry, paštiky, marmelády, jogurty tak, aby v případě nejen hladu ale i chuti bylo z čeho vybírat. Zapojení klientů do jídelníčku probíhá i formou společných setkání v rámci stravovací komise, která probíhá na každém SeniorCentru minimálně 1x za 2 měsíce.

### JE U VÁS HODNĚ KLIENTŮ SE SPECIÁLNÍM STRAVOVACÍM REŽIMEM?

Novým trendem ve stravování seniorů je omezování diet tak, aby si i lidé ve stáří užívali života skrze své chuťové buňky. Samozřejmě, pokud bude člověk těžký cukrovkář, a mělo by dojít k ohrožení života, dort bohužel dostat nemůže.

### NA CO JE POTŘEBA SE PŘI STRAVĚ SENIORŮ ZAMĚŘIT?

U seniorů platí, stejně jako u každé jiné věkové kategorie, že strava musí být vyvážená. Ještě

větší důraz se však musí dbát na pitný režim, který je zejména v pozdějším věku opravdu důležitý a má vliv na zdravotní stav. Snažíme se jídlo zpříjemnit i lidem s mletou stravou, již výše zmíněnými breikosty, protože přeci jen jíme i očima.

### V ČEM SI MYSLÍTE, ŽE SENIOŘI DĚLAJÍ NEJVĚTŠÍ CHYBU PŘI STRAVOVÁNÍ?

Senioři preferují přílohy, ale potřebují také bílkoviny. Také se obávají moderních názvů, proto používáme takové, aby naši klienti jednoduše poznali, co je bude čekat na talíři. Chceme, aby naši klienti objevovali nové chutě, pořádáme pravidelně každý měsíc již výše zmíněné Gurmánské týdny. Součástí není jen celé menu, ale řada ochutnávek, abychom probudili chuťové pohárky a přinesli nové chutě po malých krůčcích. Zároveň se snažíme obecně o pravidelnou stravu a podporu příjmu potravy u klientů s podvýživou a s nechutenstvím. Proto se snažíme, aby strava byla vyvážená, pestrá a zároveň pěkně servírovaná.

### JAKÉ ASPEKTY PODLE VÁS MAJÍ VLIV NA STRAVOVÁNÍ SENIORŮ?

Na stravování klientů má vliv nejen už samotné stáří, ale i zdravotní stav, prostředí, ve kterém se nachází vstřícný a ochotný personál. Je tedy velice potřebné zaměřit se na všechny smysly při přípravě stravy. Stejně tak na správnou formu podávání a zároveň na prostředí, kde se naši klienti stravují. Musí to být zkrátka zážitek. Jídlo je pro seniory na prvním místě a musí se na něj těšit. Záleží tak na všech, jak na zaměstnancích stravovacího úseku, tak i na našich pracovnících v péči, jak bude klientům chutnat a kolik toho sní. Díky dobře vyškolenému personálu můžeme navíc poskytnout našim klientům správnou nutričně vyváženou stravu.

### CO BYSTE OBECNĚ MOHL DOPORUČIT KE ZLEPŠENÍ FUNKČNÍ STRAVY U SENIORŮ?

Klienty se snažíme edukovat a seznamovat je nejen s novými, ale připomínat i ty původní stravovací návyky. Nedávno jsme měli v SeniorCentru Slivenec návštěvu Staré gardy cukrářů a pekařů, s nimiž si klienti zavzpomínali právě na tradiční recepty. Pánové také přednášeli o pohance a připravili klientům výtečný pohankový tatarák, který všechny překvapil a moc chutnal. Děkujeme za rozhovor.



SIRUPY JSOU NEDÍLNOU SOUČÁSTÍ. OCHUCENÉ NÁPOJE NAŠIM KLIENTŮM VÍCE CHUTNAJÍ A DÍKY TOMU TOHO VYPIJÍ VÍCE. VÍCE NA STR. XX.



# letní POVÍDÁNÍ

V létě, kdy jsou školy zavřené, jsme navštívili letní rekreační středisko pro děti. Představujeme zákazníka obchodního zástupce Tomáše Vala.

### STARLINE

**Majitelka:** Zuzana Černá

**Personál:** 3 kuchaři, 4-5 pomocných sil



### JAKÁ BYLA VAŠE CESTA K HROMADNĚMU STRAVOVÁNÍ?

Cesta byla, když manžel se svým partnerem koupili před 25 lety rekreační středisko Star Line ve Svoru, tak jsem se dostali k tomu, že jsme se začali věnovat hromadnému stravování, protože poskytujeme ubytování, stravu a další služby jako program pro děti zdravotníka, autobusy a tak.

### KDO VAŘÍ U VÁS DOMA?

Já, bohužel.

### NA ČEM SI POCHUTNÁTE?

Já si pochutnám na italský a thajský kuchyni.

### PŘEDSTAVTE NÁM, PROSÍM, VÁŠ STRAVOVACÍ PROVOZ.

V našem stravovacím provozu máme hlavního pana kuchaře, k tomu další dva kuchaře a zhruba 4-5 pomocných sil.

### MÁTE STÁLOU SKUPINU ZAMĚSTNANCŮ NEBO SE PERSONÁL MĚNÍ? JE TĚŽKÉ SEHNAT KUČAŘE DO TAKOVĚHOTO ZAŘÍZENÍ?

To jádro našeho kuchařského týmu je stále. Stejně již několik let, ale samozřejmě k obměnám tam dochází a ano v dnešní době je velmi těžké sehnat profesionálního kuchaře.



### JAK JSTE SPOKOJENI S VYBAVENÍM?

Tak na to, že se nacházíme v rekreačním středisku, kde není ani celoroční provoz, protože jedeme od března do konce září, začátku října, tak si myslím, že kuchyň je vybavena slušně. CO VÁM USNADŇUJE PRÁCI? Jako mě konkrétně nebo tady kuchařům -)). Třeba tady kuchařům. tak práci nám usnadňuje velmi, že se zaváží potraviny přímo až tady do areálu, že nemusíme nikam pro ně vyjždět, že závozy jsou poměrně časté a že firem, které teď závozy dělají je více, a tudíž si člověk může i vybrat.



### CO VÁS V PRÁCI BAVÍ?

Jinak mě práce baví celkově, tady v tomto areálu.

### A CO JE NAOPAK OBTÍŽNÉ?

Obtížná je velmi práce s lidmi.

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

Snažíme se, snažíme se pracovat s potravinami, který se dříve v české kuchyni úplně nepoužívaly, takže se snažíme používat cizrnu, kuskus, děláme tuňákové saláty. Problém je, že ty děti to moc nechtějí papat.

### MNOHO LIDÍ DNES TRPÍ POTRAVINOVÝMI ALERGIEMI A INTOLERANCEMI. ZAJIŠŤUJETE I STRAVU S DIETNÍMI OMEZENÍMI NEBO VEGETARIÁNSKOU?

Ano, zajišťujeme celé dietní spektrum, takže máme bezlaktózovou a bezlepkovou kuchyni a když si pobyt objedná vegetariánská jídla, tak vaříme i vegetariánská jídla.

### DNEŠNÍ DĚTI JSOU MOŽNÁ „ZMLSANÉ“ CO SE TÝKÁ SVAČIN. PŘIPRAVUJETE DŘÍVĚJŠÍ TRADIČNÍ POMAZÁNKY? CO JE NEJOBLÍBENĚJŠÍ DĚTSKOU SVAČINOU DNES?

Připravujeme hodně pomazánky, kor v dnešní době, kdy sýrový rohlík stojí 11,- Kč nebo

makovka 10,- Kč. Tak je nutné pomazánky dětem nabízet a děti je mají rádi. Velmi oblíbená je uherská nebo budapeštská, ale děláme třeba mrkvovo-celerovou pomazánku a snažíme se to hodně obměňovat. Děláme pomazánky s pažitkou, tvarohové a tak.

### TOTÉŽ SE TÝKÁ I PITNÉHO REŽIMU. SLEDUJETE NĚJAKOU PROMĚNU OBLÍBENÝCH NÁPOJŮ V ČASE?

Děti mají celodenní pitný režim, nabízíme ve várnících vodu se sirupem, ráno čaj, někdy kakao. Nic jiného dětem nenabízíme, kromě vody.

### JAKÁ JSOU NEJOBLÍBENĚJŠÍ JÍDLA MEZI DĚTMI A JAKÁ MEZI DOSPĚLÝMI?

Nejoblíbenější jednoznačně je svičková. To zůstává již léta a řízek.

### A NAOPAK, CO NERADI?

Neradi právě dost ty inovativní jídla. Takže my třeba ty inovativní jídla vaříme tak, že děti mají na výběr ze dvou večerí. Jedno jídlo je třeba rizoto a druhé květákové placky s česnekovým dipem a bramborem. Většina dětí si dá rizoto, dospělý květákové placky.

### POKUD ZAJIŠŤUJETE NA CELODENNÍ VÝLET JÍDLA FORMOU BALÍČKU NA CESTU, CO V NĚM STRÁVNÍCI NAJDOU?

Dáváme dvě varianty. Buď v něm najdou řízek s chlebem, sušenku, ovoce, rohlík s taveným sýrem a nebo dáváme čerstvě obložené bagety.



### VIDÍTE NĚJAKÝ ROZDÍL V PŘÍSTUPU DĚTÍ K JÍDLU, POKUD JSOU NA TÁBOŘE S RODIČI NEBO JEN S DĚTSKÝM KOLEKTIVEM?

My tábory pro rodiče s dětmi děláme, ale tam jsou ty děti tak malé, že záleží čistě na rodičích, co tomu dítěti dají. Ten rozdíl není nějak dramatický.

### JAKÁ JE SPOLUPRÁCE S VEDOUcíMI TÁBORŮ A UČITELI U ŠKOL V PŘÍRODĚ?

Spolupráce s našimi vedoucími je skvělá, protože to jsou lidé, kteří se nám vrací. Máme ustálenou partu mladých lidí, kteří jezdí každoročně, tak že to je skvělé. A s učiteli je ta spolupráce taky fajn. Po každém pobytu dostanou anketu, co by chtěli zlepšit a my se to snažíme do příštího roku snažíme zapracovat do našich manuálů a nějakých režimů, aby ty učitelé byli co nejspokojenější.

### LIŠÍ SE NĚJAK JÍDELNÍČEK NA LETNÍCH A ZIMNÍCH AKCÍCH? VYUŽÍVÁTE SEZÓNÍ POTRAVINY?

Využíváme sezónní potraviny zejména, co se ovoce a zeleniny týče.



### STRÁVNÍCI U VÁS STRÁVÍ OBVYKLE TÝDEN. MÁTE STÁLÝ TÝDENNÍ JÍDELNÍČEK? KOLIK DRUHŮ JÍDEL MÁTE PŘIBLIŽNĚ V REPERTOÁRU?

Máme ustálený týdenní jídelníček pro školy v přírodě, který se cyklicky opakuje už proto, aby si rodiče mohli připravit třeba nějaké potraviny, když jejich dítě trpí třeba bezlepkovou dietou a v létě máme 14. denní jídelníčky a stravu mají děti 6. krát denně, takže ten jídelníček je opravdu dlouhý a pestrý.



### PROZRADÍTE NÁM NĚJAKÝ TIP, KTERÝ NA VAŠE STRÁVNÍKY DOBRĚ FUNGUJE?

Hodně pohybu, to funguje nejlépe. :)

### JAK JSTE SE VYPOŘÁDALI S PANDEMIÍ COVID-19 A ZÁKAZEM KONÁNÍ HROMADNÝCH AKCÍ? CHYBĚLA VÁM PRÁCE?

No tak to období bylo velmi těžké, protože jsme byli téměř rok a půl zavřeni a drželi jsme stálý personál, tudíž finančně to bylo velmi náročný, psychicky to bylo velmi náročný i pro ten personál, který už pracovat chtěl. A ano ta práce chyběla a nejenom z důsledku finanční situace, ale i proto, že ta práce člověka baví a nemohl ji dělat.

### KDYBYSTE MĚLA TŘI PŘÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE VAŠEHO STRAVOVACÍHO PROVOZU, CO BYSTE ZMĚNILA?

Pokud bych měla tři přání a spoustu peněz, tak bych změnila některé vybavení kuchyně, koupili bychom třeba velké konvektomaty, které nemáme. A velké přání by bylo, aby to fungovalo tak aspoň, jak to funguje nyní.

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

Spolupráce je výborná, zejména se nám osvědčily konzervantové produkty.

Děkujeme za rozhovor.



NEJVÍCE SE NÁM OSVĚDČILY KONZERVOVANÉ POTRAVINY BASSTA. VÍCE NA STR. XX

obsahuje  
antioxidační  
látky

obsahuje vitaminy  
a minerální látky

přispívá k udržování  
normálního tlaku krve



má diuretické účinky

zlepšuje náladu

podporuje trávení

**Užitná část:** květ, list,  
semena, plod

**Účinné látky:** vitaminy,  
minerální látky, flavonoidní  
barviva – zejména  
anthokyany s antioxidačními  
účinky, organické kyseliny  
(citronová, vinná, jablečná  
atd.), pektin



SUŠENÝ IBIŠEK  
SE NEHODÍ  
POUZE DO  
ČAJE. ZNÁTE  
KANDOVANÉ  
KVĚTY IBIŠKU?  
LEHCE  
PROSLAZOVANÉ  
KVĚTY JSOU  
IDEÁLNÍ NA  
MLSÁNÍ.

WOLFBERRY.CZ

## PŮVABNÝ I ZDRAVÝ IBIŠEK

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

### KVĚTINA Z CELÉHO SVĚTA

Ibišek súdánský, latinským názvem *Hibiscus sabdariffa*, někdy také označovaný jako krvavý ibišek, je jednoletá tropická stálezelená keřovitá rostlina, která může v ideálních podmínkách dorůst až do výšky pěti metrů. Vyznačuje se svými výraznými červenými nebo nažloutlými květy. I když se přirozeně vyskytuje primárně v severní Africe a jižní Asii, pro svoji oblibu se rozšířil do celého světa a obzvláště populární je v Jižní Americe. Ibišku se také říká květina z Hawaje. Kvůli své kráse byl ibišek na Havajských ostrovech vybrán za národní květinu z více jak 2000 jiných druhů květin. Varianta ibišku *sabdariffa* se pěstuje pro dužnaté květní kalichy využívané jako požívatiny, zatímco z lýka lodyh varianty *altissima* se získává vlákno, které se dále zpracovává na šňůry, motouzy či lana.

### ČERSTVÉ KVĚTY A SEMENA

První květy jsou připraveny ke sběru přibližně po třech týdnech od začátku kvetení. Kalichy se ručně strhávají z tobolek obsahujících zárodky semen. Takto získané kalichy jsou jedlé, konzumují se čerstvé nebo se suší. Čerstvé se používají k výrobě osvěžujících ledových nápojů, obsahují hodně pektinu a barviva, vyrábí se z nich sirupy, džemy, pudinky, zavařeniny, slouží k zahuštění omáček, dezertů, pečou se z nich koláče nebo se používají na výrobu vína. Je možné je společně s mladými listy požívat jako zeleninu, mají nakyslou chuť po brusinkách. Z čerstvých květů se vyrábí přírodní potravinářské barvivo, ze semen se lisuje olej pro průmysl i kosmetiku nebo jsou zpracovávána do krmiv pro zvířata. Pražená semena se mohou využívat jako náhražka kávy. Květy rostliny jsou zároveň zdrojem pylu a nektaru pro výrobu medu.

### IBIŠKOVÝ ČAJ VE SVĚTĚ

Ibiškový čaj neboli karkade má nakyslou osvěžující chuť a typické, silné aroma. Pije se teplý nebo chlazený. Ceněný nálev rudé barvy se připravuje z jedné až dvou čajových lžiček přelitím vroucí vodou. Doporučená doba louhování je 8–10 minut. Poté se slijí přes sítko. Obvykle bývá podáván s cukrem a citronovou šťávou nebo je součástí bylinných čajových směsí. V Senegalu si ho zvolili jako národní nápoj *bissap* a připravují jej s mátou nebo zázvorem. V Ghaně mu říkají *sobolo*, v Nigérii *zobo*. Súdánci a Egypťané se bez něj neobejdou na žádné svatbě, setkáme se s ním ale i běžně v kavárnách, při posezení u vodní dýmky nebo šachových hrách. Na Jamajce se podává chlazený s cukrem, hřebíčkem, skořicí a trochou bílého rumu. V Karibiku je možné si jej vychutnat jako součást nápoje *agua fresca*.

### PRO DUŠI I TĚLO

Nápoj z ibišku v létě příjemně osvěží či naopak v zimě zahřeje, má lehké diuretické účinky, zastavuje pocení, díky obsahu vitamínu C má antioxidační efekt a přispívá k normálnímu fungování imunitního systému. Vzhledem k povaze některých účinných látek dokáže také podporovat trávení, udržovat hladinu cholesterolu v krvi a některé herbáře vyzdvihují i jeho schopnost ovlivňovat náladu a snižovat příznaky deprese. V zemích tradičně popíjejících ibiškové výluhy se nese poselství, že zvyšuje duševní pohodu a vitalitu a zlepšuje fyzický i psychický stav. Z obsažených látek je nutné vyzdvihnout sloučeniny s antioxidačním účinkem (polyfenoly), silice, betakaroten i celou řadu vitaminů (C, B1, B6, niacin) a minerálních látek (Ca, Mg, Fe).

### DOPORUČENÝ DENNÍ PŘÍJEM

Ibišek patří mezi bezpečné byliny, a proto se při jeho užívání nemusíme obávat rizika předávkování nebo negativních vedlejších účinků. Užívání ibišku se všeobecně doporučuje pro všechny věkové skupiny, kromě dětí mladších 3 let. Je vhodný i k dlouhodobému užívání. Nejsou známy žádné kontraindikace ani negativní vedlejší účinky. Všeobecně se však ibišek nedoporučuje pro těhotné a kojící ženy. Existuje určitá pravděpodobnost, že ibišek může působit proti otěhotnění, ale není to prokázáno. U této rostliny není legislativně stanovena doporučená ani maximální denní dávka.

### RECEPTY

Sušený květ ibišku v řezané či mleté podobě lze zakoupit celkem běžně v obchodě. Přinášíme pár receptů jak ho využít i jinak než jen pouze ve formě klasického horkého čaje.



#### SIRUP Z IBIŠKU

Potřebujeme: 0,5 l vody, 3 lžičky sušených ibiškových květů, 500 g cukru - bílý nebo třtinový, 1 lžička kyseliny citronové  
Do vroucí vody vložíme květy ibišku. Hrncem odstavíme, přiklopíme a 1 hodinu necháme ibišek vylouhovat. Poté přisypeme cukr, kyselinu citronovou a promícháme. Přiklopné necháme za občasného promíchání stát ještě cca 4 hodiny (cukr se rozpustí). Poté sirup scedíme a přelijeme do čisté uzavíratelné láhve.



#### IBIŠKOVÉ RAW KULIČKY

Potřebujeme: 250 g datlí, 150 g loupaných mandlí, 2 polévkové lžičky kakaových bobů, špetka soli, 2 hrsti sušeného ibiškového květu, 1 hrst sušeného goji  
Nejprve si na pánev lehce opražíme nasucho mandle, dostanou tak plnější chuť (pokud chcete raw úpravu, tak pražení vynechejte, bude to dobré i tak). Necháme je lehce zchladnout a mezitím si rozmixujeme ibišek s goji na co nejjemnější strukturu. Vysypeme z mixéru do misky. Datle, kakaové boby, mandle a sůl mixujeme na hrubší konzistenci. Ze vzniklé hmoty utvoříme kuličky a obalíme je ve směsi ibišku a goji, kterou lehce vtlačujeme do kuliček. Uchováme v chladu.

#### LEDOVÝ IBIŠKOVÝ ČAJ

Potřebujeme: 6 ibiškových čajových sáčků, 125 ml medu, 5 limetek, led  
Čajové sáčky zalijeme litrem a čtvrt vroucí vody a necháme 10 minut louhovat. Poté sáčky vyhodíme a čaj promícháme s medem, limetovou šťávou a 750 ml studené vody. Necháme zcela zchladnout. Podáváme (pokud možno) na kostkách ledu.

IBIŠEK NAJDETE  
V MNOHA  
NAŠICH ČAJÍCH.  
VYZKOUŠEJTE  
TŘEBA VÝBORNOU  
KOMBINACI  
V **BIOGENA**  
**ORIGINAL**  
**ŠÍPEK & IBIŠEK**  
V NÁLEVOVÉM  
BALENÍ.  
VÍCE NA STR. XX

# Máte rádi RYBY

Ryby nejsou vždy oblíbeným pokrmem. Mnoho lidí je neprávem odsuzuje ať už kvůli kostem nebo špatné přípravě. Velice oblíbenou rybou v Česku je losos, kterého doma vaříme nejčastěji. Ale ryb, které si zaslouží naši pozornost, je mnohem více. Proto dnes lososa vynecháme a pokusíme se vás nalákat na jiné rybky. V létě jsme vyzkoušeli hned několik receptů, kde hlavní roli sehrála ryba a moc jsme si pochutnali.

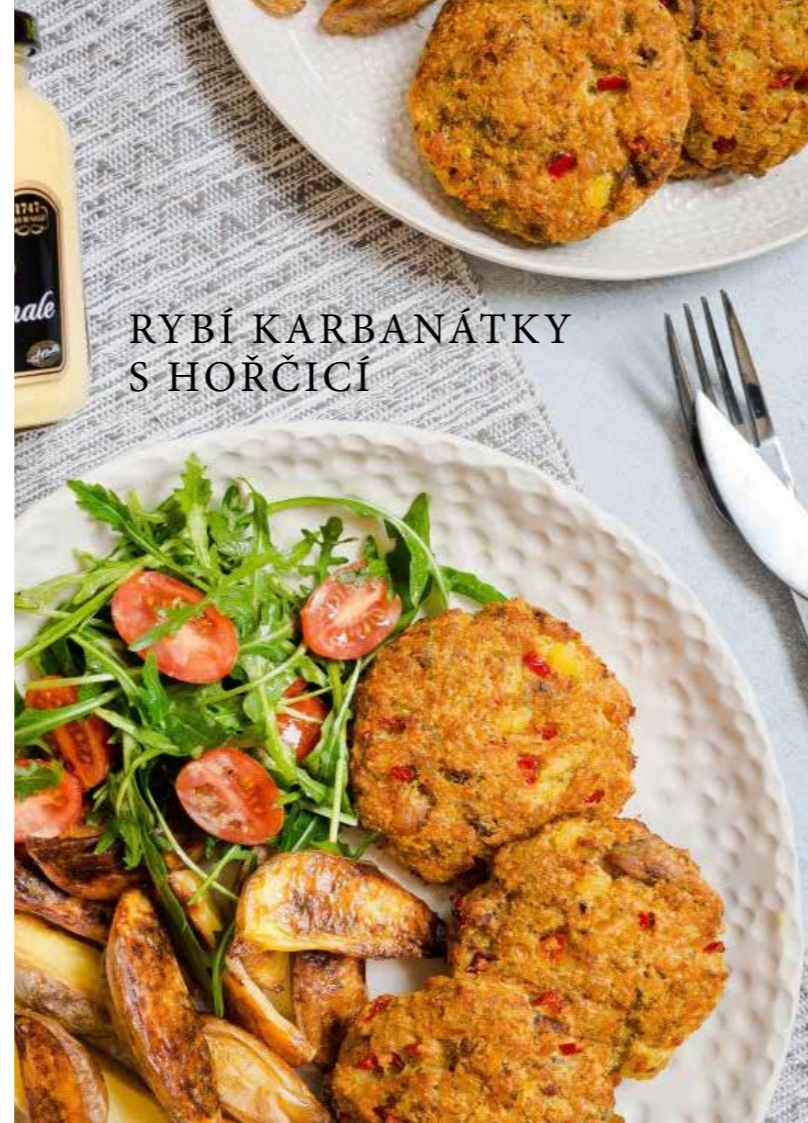
Vyzkoušíte je také?

Text a foto: redakce AG FOODS; fresh.iprima.cz

## RESTOVANÝ HALIBUT S ČOČKOVÝM SALÁTEM



## RYBÍ KARBANÁTKY S HOŘČICÍ



## RYBÍ POLÉVKA S DVĚMA DRUHY KNEDLÍČKŮ



## RYBÍ KARBANÁTKY S HOŘČICÍ PEČENÉ V TROUBĚ

tepelně opracovaná ryba (treska, kapr, losos nebo tuňák z konzervy – slitý) 300 g | vařená brambora 100 g | paprika kapie cca 50 g kus | vejce 1 ks | kůra a šťáva ze čtvrtky citronu | strouhanka 2 lžíce | koření na ryby 1 lžička | dijonská hořčice (např. Maille) 1 lžička | sůl a pepř | olej

Rybu vidličkou natrhejte na kousky, přidejte k ní nahrubo nastrouhanou bramboru a nejmenší nasekanou papriku. K rybě rozklepněte vejce, dejte kůru a šťávu z citronu. Vše společně promíchejte se strouhankou, kořením na ryby a hořčicí, nakonec ještě přidejte špetku soli a pepře. Vlhkýma rukama z hmoty vytvořte šest karbanátků, které rozložte na plech s pečicím papírem a navrch je zakápněte olejem. Pečte v troubě předehřáté na 200 °C dozlatova 30 minut.

## RESTOVANÝ HALIBUT S ČOČKOVÝM SALÁTEM

**Salát:** drobnozrná čočka Puy nebo beluga 1 hrnek | zeleninový vývar nebo voda 3 hrnky | bobkový list 1 ks | mrkev 1 ks | řapíkatý celer 1 řapík | malá červená cibule 1 ks | extra panenský olivový olej 3 lžíce | červený vinný ocet 2 lžíce | dijonská hořčice 1 lžička | cukr 1 lžička | sůl a čerstvě namletý pepř | hladkolistá petržel 1 velká hrst

**Ryba:** halibut 4 filety | sůl a čerstvě namletý pepř | rostlinný olej nebo přepuštěné máslo 3 lžíce

Čočku propláchněte, dejte ji do hrnce, zalijte vývarem nebo vodou a přidejte bobkový list a lžičku soli. Očištěnou mrkev a řapíkatý celer nakrájejte na drobné kostičky a přidejte do hrnce. Přiveďte k varu a vařte 15–20 minut, až bude čočka uvařená doměkka, ale nerozvařená. Zbytek tekutiny slijte. Cibuli nakrájejte nadrobno a dejte do mísy, na ni vysypte horkou čočku, cibule se tím spaří. Vedle v mističce prošlehejte olivový olej, vinný ocet, dijonskou hořčicí, cukr, sůl a pepř. Vmíchejte do ještě horké čočky, chuť zálivky se krásně rozleží. Do vlažného salátu pak vmíchejte nahrubo nasekanou hladkolistou petržel. Filety z halibuta vyndejte z lednice minimálně 15 minut dopředu. Důkladně je osušte papírovou utěrkou. Troubu předehřejte na 220 °C a rošt umístěte do středu trouby. Filety z obou stran osolte a opepřete. Velkou pánev rozpalte, nalijte na ni olej nebo přepuštěné máslo, a jakmile se z něj začne kouřit, stáhněte plamen na střední teplotu. Filety dejte do pánve, lehce přimáčkněte, aby se ryba hezky opékala, ale nehýbejte s ní. Restujte asi 4–5 minut, až bude mít z jedné strany zlatavou kůrku, vypněte oheň a rybu obraťte a pánev

ihned přemístěte do trouby. Pečte rybu, až bude mít uvnitř masa teplotu 57–60 °C, trvá to podle velikosti filetu 7–10 minut. Poté rybu přemístěte na papírovou utěrku odsát přebytečný tuk. Podávejte s čočkovým salátem.

## RYBÍ POLÉVKA S DVĚMA DRUHY KNEDLÍČKŮ

**Polévka:** ryby a plody moře – nejlepší je směs bílého rybiho masa, krevet, slávek, srdcovek a kalamárů 300 g | vývar 1 litr | rajčata 3 ks | mrkev 2 ks | řapíkatý celer 2 řapíky | petržel 1 ks | malá cibule 1 ks | česnek 2 stroužky | olivový olej 2 lžíce | pár snítek petržele, koriandru nebo i kerblíku | sůl a čerstvě namletý pepř

**Knedlíčky s candátem:** filet z candáta 200 g | kukuřičná polenta 125 g | dětská krupička 100 g | vejce 1 ks | česnek 1 stroužek | hladkolistá petržel 1 hrst | sůl a čerstvě namletý pepř

**Staročeské mandlové knedlíčky:** malé krupky 150 g | mleté mandle 100 g | mleté vlašské ořechy 50 g | mléko 100 ml | rohlíky 4 ks | vejce 1 ks | máslo 1 lžíce | mletý muškátový oříšek 1 špetka | mletý badyán 1 špetka | sůl a čerstvě namletý pepř

Rybí polévka: Nakrájená rajčata orestujte v hrnci na olivovém oleji s cibulkou. Přidejte na kousky nakrájenou mrkev, celer, petržel a česnek. Vše zalijte vývarem a vařte 15 minut. Potom rozmixujte na hladký krém. Ryby nakrájejte na kousky, krevety můžete nechat i neloupané. Vložte spolu s nasekanými bylinkami do hrnce a na mírném plameni pozvolna vařte dalších cca 10 minut. Nakonec dotáhněte chuť solí a pepřem.

Knedlíčky z candáta: Kukuřičnou polentu uvařte podle návodu a nechte vychladnout. Filet z candáta nejprve opatrně vykostěte, pak nakrájejte na malé kousky. Připravenou polentu smíchejte s krupičkou. Zpracujte vejce, utřený česnek, nasekanou petrželku, sůl a pepř. Vše dobře promíchejte a nakonec přidejte také rybí maso. Z připravené směsi tvarujte malé knedlíčky nebo oválné nočky a zavařte do připravené rybí polévky. Při mírném varu potřebují povařit 6 až 8 minut.

Staročeské mandlové knedlíčky: Krupky uvařte podle návodu. Pečivo nakrájejte na drobné kostičky a zalijte mlékem. Přidejte mleté mandle a vlašské ořechy, vejce, petrželku, koření i sůl a pepř. Dobře promíchejte a nechte 15 minut odpočívat. Vytvořte z těsta kulaté knedlíčky. Vložte do vroucí osolené vody a vařte 10 minut. Rybí polévku nalijte do hlubokého talíře a ke každé porci přidejte uvařené mandlové knedlíčky.

Tip: Knedlíčky z candáta nebo staročeské mandlové knedlíčky můžete využít i ve vývarových polévkách nebo jimi ozvláštňete zeleninové krémy.



# LUŠTĚTE A VYHRAJTE

Chtěli byste pít křišťálově čistou vodu a nechcete pořád kupovat balenou vodu, případně investovat do drahého filtračního zařízení? Waterpoint je unikátní technologie pro přípravu a filtraci vody. Chlazená, pokojová, horká, perlivá či neperlivá? Vyberte si takové zařízení, které bude nejlépe vyhovovat vašim potřebám.

POMŮCKA: KISS, LOST, PEHA, TUE, USB, YALE	AMERICKÝ SERIAL	ALE NĚMECKÝ	DRUH POKRMU	TRÁSLAVÝ TON	OZNAČENÍ MOUKY	PRVNÍ NOVINOVÁ SPOLEČNOST ZKR.	KOLEM	POHÁDKOVÝ PRINC	ČÁST TĚLA RAKU	PLANETKA	STARÉ ČESKÉ ZÁJMENO	JMÉNO ZPĚVAČKY ROLINS	PÓROVITÁ TKANINA	EVROPSKÝ STAT	HAD Z KNIHY DŽUNGLÍ
PŘENOSNÝ POČÍTAC						OBLOŽENÍ						KOŽÍ PACH			
WEBEROVA OPERA						OKRASNÝ KEŘ INIC. HERCE KOSTKY						NÁZEV AU- TOBAZARU DRUH PAPOUŠKA			
BOJE ZASTAR.					SLOUČEN 1. DÍL TAJENKY						DROBNÉ PORANĚNÍ 2. DÍL TAJENKY				
TÁBORNÍK V LESE						CITOSLOVCE KLAPNUTÍ JMÉNO FENKY				TITUL STA- ROEGYPT, VLÁDCŮ NOVINY				POTŘEŠTE- NEC HOVOR.	
	ZNAČKA PRÁČÍHO PRAŠKU	IBSENOVO DRAMA PŘED ČASEM				OPOTŘEBO- VATI JÍZDU BYV. SLOV. PREZIDENT					ŘÍČNÍ RYBA SÍŤ ČERPACÍCH STANIC				
OSTRAŽI- TOST						HUSARSKÝ KABÁTEC						OZN. ČITLIV. FILMU STAROŽAK, PROROK			
KUŇ KNIŽNĚ			VÝROBCE BRYLÍ DOMOV ANGLICKY				NABROU- ŠENÁ PRES						KILOPOND SLOVENSKÁ HUDEBNÍ SKUPINA		
ETYL- ALKOHOL				PLISOVAT				ČES. HEREC JIRÍ ??? JMÉNO HERCE FIALY							
VE DVOJÍM PROVEDENÍ						MLÁDĚ OSLA VTAHOVÁNÍ VZDUCHU				LÉČIVÁ ROSTLINA NADŠENÍ			ZNAČKA KEČUPU	TEXTOVÝ EDITOR OD MICROSOFTU	
	NÁDOBA U STUDNY	PLEMENO PSA ZAKLADATEL MERCEDESU				PARTNER SAMICE HLÁŠKA V KARTÁCH					PODÍVANÁ NA EFEKT ZAPASISTĚ V DŽUDU				
HRANÍM O NĚCO PŘIPRAVIT						ZNEČIŠŤO- VAT VODU SOUČÁST KARATE						A SICE POLEKÁNÍ			
INICÍALY HERCE EFFY		MRAŽ. MLS JAPONSKÁ ZNAČKA MOTOCYKLU					TLAČENICE CHEMICKÝ PRVEK, KOV ZN. TA						MISTROVSTVÍ REPUBLIKY ZKR. TLACH		
OSOBNÍ ZÁJMENO MN. Č.				ZDRAVIT PŘÍ PŘÍCHODU ROZMĚL- NOVAT					MALÝ POČÍTAC GEOMETR. TĚLESO						
V ZADNÍ ČÁSTI						PŘESTO KULTURNÍ DUM ZKR.				JEZEVIČK ZASTAR. VZÁČNÝ PLYN			AMERICKÁ UNIVERZITA	DRUH VLNĚNÉ LÁTKY	
	DRUH POČÍ- TAČOVÉHO KONEKTORU	OBLAK VE VĚTŠÍ VZDÁLE- NOSTI				NEZNAMÝ AUTOR OSADA						TMEL TENISOVÝ ÚDER			
OZNÁMIT ÚRADUM					DRUH ROZ- HLASOVÝCH PŘITAKANÍ		SPZ TRUTNOVA TURISTICKÝ ODDÍL ZKR.				IDENTIFI- KAČNÍ ČÍSLO ZKR. POPEVEK		AKADEMIE VĚD ZKR. SYSTÉM ŘÍ- ZENÍ ZKR.		
ARABSKÉ OZNAČENÍ VELITELE						ZÁKLADNÍ MĚŘIDLO									
PAŠELI- NÍSTĚ						OCHUCENÁ SOLÍ									

Správnou tajenku spolu s vaší adresou zašlete do 30. 11. 2022 na email redakce@agfoods.eu.

Na tři vylosované luštětely čeká vánoční novinka: **Biogena Winter Tea Excellent.**

Všem, kteří luštili a zaslali tajenku z minulého čísla „kávovinová směs s čekankou“, děkujeme.

Tři výherci Vitamaxima Fruit Mix jsou: Jarmila Červenková, Kladno; Marie Božovská, Hluboká nad Vltavou; Alena Bublíková, Horní Stropnice. Blahopřejeme!



# KATALOG PRODUKTŮ



KAKAOVÉ NÁPOJE STR. 42–43



PUDING STR. 63, 65



NÁLEVOVÉ ČAJE STR. 33–36



KAŠE STR. 58–59



KONCENTRÁTY STR. 38–41



KÁVOVINY STR. 43–44



CEREÁLIE STR. 52



PŘÍCHUTĚ DO MLÉKA STR. 46



TĚSTOVINY STR. 68

Milé zákaznice, vážení zákazníci.

Rádi bychom vás informovali o změnách v názvech některých výrobků. U některých jsme se rozhodli prostřednictvím změny zvýšit jejich atraktivitu, u jiných to byly praktické důvody, které nás vedly k takovému kroku. Obaly, případně názvy se sice změny, ale rádi bychom vás ujistili, že kvalita vybraných surovin pro naše produkty zůstává na stejné úrovni. V případě nejasností ohledně našich produktů kontaktujte, prosím, vašeho obchodního zástupce či zákaznické centrum, které vám ochotně všechno vysvětlí. Děkujeme za vaši důvěru.

Team AG FOODS

## AG FINE TEA ČERNÉ



Rozpustný nápoj s extraktem z černého čaje, obohacený vitamínem C, s nízkou energetickou hodnotou. Lze připravit v horké variantě ale i jako ledové osvěžení.

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	15

## AG FINE TEA ZELENÉ



Oblíbený rozpustný nápoj s extraktem ze 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 nápoj.

Příchutě:

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

horký či studený

	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	15

## AG FINE TEA ČERVENÉ



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

Příchutě:

- Višeň (ID 26031)
- Ovocná směs (ID 26034)
- Jahoda (ID 26032)
- Meloun (ID 26033)
- Zimní pohoda (ID 26035)
- Malina (ID 26036) **NOVINKA**
- Kaktus (ID 26037) **NOVINKA**



	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	15

## AG INSTANTNÍ NÁPOJE S ČAJOVÝM EXTRAKTEM



Instantní nápoj s čajovým extraktem v sobě ukrývá kombinaci bylinných extraktů a vitamín C. Nápoje je možné připravit v horké či studené variantě.

Příchutě:

- AG Černý s extraktem z listu meduňky s příchutí jablko (ID 26600)
- AG Černý s extraktem zázvoru s příchutí 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	18

s vitamínem C

vhodné i pro osoby s poruchami metabolismu sacharidů (diabetes)



snadné dávkování

## AG NESLAZENÉ ČAJE

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)

	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



kvalitní suroviny

vyvážené chutě

## BIOGENA KLASIK

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

Příchutě:

- Černý čaj (ID 5811101V) - *Vím, co jím*
- Zelený čaj & Ostružina (5811212V)
- Mátový čaj (ID 5811301V)
- Bylinný čaj Osvěžující (ID 5811302V)
- Lipový čaj (ID 5811305V)



	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 ovocné čaje obsahují minimálně 50 % ovoce.

Příchutě:

- Dobré Ráno 100 g (ID 5811209V) - *Vím, co jím*
- 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 s Příchutí Smetany 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	10	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	10	6	bal	24
Lesní Plody s Příchutí Smetany	50 g	5 l	25	5	10	bal	24
Divoká Višeň	100 g	10 l	50	10	6	bal	12
Divoká Višeň	50 g	5 l	25	5	10	bal	12
Lesní Malina	100 g	10 l	50	10	6	bal	12
Lesní Malina	50 g	5 l	25	5	10	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	5	8	bal	24
Fruit Selection	100 g	10 l	50	10	6	bal	12

## BIOGENA PREMIUM

Biogena Premium to jsou unikátní čajové kombinace ovoce a bylin. Všechny ovocné čaje obsahují minimálně 50 % ovoce.

Příchutě:

- Jablko & Echinacea (ID 5811237V)
- Jahoda & Ginkgo (ID 5811238V)
- Borůvka & Rakytník (ID 5811239V) - *Vím, co jím*
- Sladká Švestka (ID 5811240V)
- Aloe Vera & Ostružina (ID 5811241V)
- Goji & Limetka (ID 5811242V)
- Meruňka & Nopál (ID 5811246V)
- Višeň & Bezinka (ID 5811248V)
- Mango & Růže (ID 5811255V)
- Pomeranč & Brusnice (ID 5811616V) - *Příprava za tepla i za studena*
- Ananas & Kokos (ID 5811617V) - *Příprava za tepla i za studena*
- Zelený čaj Máta & Limetka (ID 5811618V) - *Příprava za tepla i za studena*



unikátní čajové

	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
Meruňka & Nopál	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Višeň & Bezinka	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Mango & Růže	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Pomeranč & Brusnice	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Ananas & Kokos	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Zelený čaj Máta & Limetka	70 g	10 l	50	10	6	bal	24



## BIOGENA EXTRA

Delikátní chuťová kombinace sladké hrušky a štiplavého zázvoru je ideálním nápojem pro chladné období. Také si můžete vychutnat Hrušku i se Svatojánským chlebem, který je známý též jako karob. Ovocné čaje obsahují minimálně 50 % ovoce.

Příchutě:

- Zázvor & Hruška (ID 5811214V)
- Hruška & Karob (ID 5811610V)

	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
Hruška & Karob	100 g	10 l	50	10	6	bal	24

## AGTIVITEA

Kvalitní nálevové čaje s vybranými druhy ovoce. Vychutnejte si tak to nejlepší. Všechny ovocné čaje obsahují minimálně 50 % ovoce.

výrazná chuť



široký výběr příchutí

Příchutě:

- Černý čaj bez kofeinu 50 g (ID 520899)
- Černý čaj 50 g (ID 520900)
- Černý čaj 25 g (ID 520902)
- Černý čaj Citrón 50 g (ID 520901)
- Divoká Malina 100 g (ID 520910) - *Vím, co jím*
- Divoká Malina 50 g (ID 520920)
- Černý Rybíz 100 g (ID 520911)
- Černý Rybíz 50 g (ID 520921)
- Jahoda s Příchutí Smetany 100 g (ID 520912)
- Lesní Plody s Příchutí Smetany 100 g (ID 520913)
- Tropický Ostrov 100 g (ID 520914)
- Tropický Ostrov 50 g (ID 520924)
- Zelený čaj s pomerančem a granát. jablkem 70 g (ID 520930) **DOPRODEJ**
- Zelený čaj s mangem a pomerančem 70 g (ID 520937) **NOVINKA**
- Zelený Čaj Svěží Citrón 70 g (ID 520931)
- Meduňka & Jablko 50 g (ID 520935)

### Věděli jste, že?

Nově v naší nabídce najdete i **Černý čaj bez kofeinu**. Díky speciální úpravě neobsahuje kofein a je tak vhodný pro děti, těhotné a kojící ženy.



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Černý čaj bez kofeinu	50 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Černý čaj	50 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Černý čaj - poloviční balení	25 g	10–12 l	50–60	20	14	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
Divoká Malina - poloviční balení	50 g	10–12 l	50–60	20	10	bal	24
Černý Rybíz	100 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Černý Rybíz - poloviční balení	50 g	10–12 l	50–60	20	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
Tropický Ostrov - poloviční balení	50 g	10–12 l	50–60	20	10	bal	24
Zelený čaj Pomeranč & Granátové Jablko	70 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Zelený čaj Mango & Pomeranč	70 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Zelený čaj Svěží Citrón	70 g	15–20 l	75–100	10	8	bal	24
Meduňka & Jablko	50 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24



## BIOGENA SILVER LINE

Černý čaj či ovocné kombinace v jednorčecových sáčcích jsou ideální do kanceláří či společných prostor.

Příchutě:

- Černý čaj (ID 5800015V)
- Černý čaj bez kofeinu (5800037V)
- Lesní směs (ID 5800019V)
- Zahradní směs (ID 5800024V)

	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Černý čaj 1,5 g	20	12	kt	24
Černý čaj bez kofeinu 1,5 g	20	12	kt	24
Ovocné čaje 1,75 g	20	12	kt	24

## BIOGENA SILVER LINE

Pravý černý čaj či ovocné čaje v praktickém ekonomickém balení po 100 ks. Ideální řešení do velkých gastro provozů, nemocnic a všude tam, kde je vyžadováno hygienické balení každého jednotlivého sáčku.

Příchutě:

- Černý čaj (ID 5811425V)
- Ovocný čaj Lesní směs (ID 5811426V)
- Ovocný čaj Červený pomeranč (ID 5811427V) **DOPRODEJ**
- Ovocný čaj Malina & Ostružina (ID 5811428V) **NOVINKA**

	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Černý čaj 100 x 1,5 g	100	100	kt	24
Ovocné čaje 100 x 2,2 g	100	100	kt	24

vitamin C



spotřební koš

## 100% DŽUS HAPPY DAY

„Happy Day“ znamená jedinečnou chuť a nejvyšší kvalitu. Široká nabídka vás vezme na divokou jízdu napříč různými příchutěmi.

Příchutě:

- Happy Day pomeranč 100% 0,2l (ID 33222)
- Happy Day jablko 100% 0,2l (ID 33223)
- Happy Day Multivitamin RED 100% 0,2l (ID 33345)
- Happy Day Ananas 100% 0,2l (ID 33346)
- Happy Day pomeranč s dužinou 100% 1 l (ID 28780)
- Happy Day multivitamin 100% 1 l (ID 28781)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
0,2l balení	200 ml	200 ml	1	27	kt	12
1 l balení	1 l	1 l	5	12	ks	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% Mošt jablko-hruška (ID 520725)
- 100% Mošt jablko-mrkev (ID 29006)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Mošty	5 l	5-10 l	25-50	1	ks	18

ideální na cesty



spotřební koš

## 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)

	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

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

doporučené ředění 1:7

## BIOGENA FRUITY GARDEN PURE

**Ovocné koncentráty pro přípravu 100% stávy.** 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 ve skleněných 0,72 l lahvích.

Příchutě BiB:

- Pomeranč (ID 5872185Z)
- Jablko (ID 5872186Z)
- Tropic (ID 5872187Z)
- Červená řepa & Jablko (ID 28908)
- Grep & Jablko (ID 28910)

Příchutě skleněná lahev:

- Jablko (ID 28694)
- Pomeranč (ID 28695)
- Tropic (ID 28696)
- Červená řepa & Jablko (ID 28909)
- Grep & Jablko (ID 28911)



spotřební koš



	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	18
Sklo	0,72 l	5,76 l	28	6*	ks	12

\*Minimální objednávací množství 6 ks. Možné kombinovat jednotlivé příchutě.

## AG FRUITY GARDEN PURE 25 %

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“.

Příchutě:

- 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	18

## AG FRUITY GARDEN 50 %

Koncentráty Fruity Garden patří mezi stálice 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. Čajové sirupy lze navíc použít s teplou i studenou vodou a vychutnat si je tak po celý rok.

ředění 1:14



spotřební koš

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)
- Černý čaj & Citron (28836)
- Zelený čaj & Meruška (ID 28837)
- Jahoda (ID 28838)

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)
- Jahoda (ID 28839)

Příchutě BiB:

- Pomeranč (ID 5872169Z)
- Jablko (ID 5872170Z)
- Grep (ID 5872259Z)
- Červená řepa & Moruše (ID 5872258Z)
- Jahoda (ID 28840)
- Černý čaj & Citron (28841)
- Zelený čaj & Meruška (ID 28842)

Výpočet pro spotřební koš

- Koncentráty 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



skvělá chuť

	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



ředění 1:14  
za tepla i za studena

## AG FRUITY GARDEN SEASON 40 %

Fruity Garden Season představují řadu koncentrátů, kterou lze ředit studenou i horkou vodou. Obsahují 40 % podíl ovocné složky, který lze promítnout do spotřebního koše.

Příchutě 1 l balení:

- Jahoda & Šalvěj (ID 28663)
- Klikva & Arónie (ID 28666)

Příchutě BiB:

- Jahoda & Šalvěj (ID 5872262Z)
- Klikva & Arónie (ID 5872265Z)



	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

## AG FRUITY GARDEN TREND 10 %

Nápojové koncentráty s 10% ovocným podílem v atraktivních příchutích. Připravte si ledové osvěžení. Výborně chytají v kombinaci s čerstvým ovocem a bylinkami. Ideální na dochucení letních koktejlů.

Příchutě 1 l balení:

- Aloe vera & Ostružina (ID 5872234Z)
- Máta & Citron (ID 5872232Z)
- Švestka & Noni (ID 5872233Z)
- 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)
- Mandarinka & Zázvor (ID 5872241)

Příchutě BiB:

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



ovocný podíl

ředění 1:19

	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

praktické balení



ředění 1:29

## AG 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	9

fruktóza 24 %



ředění 1:29

## AG HAPPY GARDEN SOFT

Řada Happy Garden byla rozšířena i o příchutě, které 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	9

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	24

snadná příprava s mlékem



## AG KAO GRANDE

AG KAO Grande je ideálním produktem pro přípravu kakaového nápoje. Již slazené, vyrobené z odtučněného kakaového prášku (25 %). Určeno pro přípravu ve studeném či horkém mléce. Ideální také na ochucení jogurtů, pudíngů nebo sladkého pečiva.

Příchuť:

- AG KAO Grande (ID 24306N)

Vitamíny:

Výrobek obsahuje: Vitamin D: 0,38 µg; Vitamin E: 0,9 mg; Vitamin C: 6 mg; Thiamin: 0,08 mg; Riboflavin: 0,11 mg; Niacin: 1,2 mg; Vitamin B6: 0,11 mg; Kyselina listová: 15 µg; Vitamin B12: 0,19 µg; Biotin: 3,75 µg; Kyselina pantothenová: 0,45 mg = 7,5 % referenční hodnoty příjmu všech uvedených vitaminů / 100 ml nápoje dle doporučeného dávkování

Mléko je součástí spotřebního koše, AG KAO Grande je určeno 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.)
AG KAO Grande	500 g	8 l	40	15	ks	12

se syrovátkou

snadná příprava s vodou



nápoj z chutného kakaa

## ENZO BENCINI PLUS

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

Příchuť:

- Enzo Bencini Plus (ID 24304N) - *slazeno cukrem*
- Enzo Bencini Plus Basic (ID 24320N) - *neslazené*
- Enzo Bencini Plus Delicate (ID 24310) - *slazeno fruktózou*

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

bez nutnosti cedit



velmi vydatný



rychlá a snadná příprava

## CHICORY - KÁVOVINOVÉ NÁPOJE

Chutný, dobře rozpustný ve vodě 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 (ID 24403N) - *neslazené*
- Delicate (ID 24404N) - *slazeno fruktózou*
- Mild 1000 g (ID 24411N) - *neslazené*
- Mild 400 g (ID 24414N) - *neslazené*
- Sweet (ID 24412N) - *slazeno cukrem*
- Easy (ID 24415N) - *neslazené*
- Classic (ID 24410) - *neslazené*

Příchuť Chicory Standard:

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

Příchuť Chicory Premium:

- Chicory Premium (ID 24436) - *neslazené*



	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	15
Chicory Dream Delicate	750 g	10 l	50	10	ks	15
Chicory Dream Mild	1000 g	10 l	50	10	ks	15
Chicory Dream Sweet	1000 g	8 l	40	10	ks	15
Chicory Dream Easy	600 g	10 l	50	10	ks	15
Chicory Dream Classic	750 g	10 l	50	10	ks	15
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	15



do mléka i do vody

snadná příprava



s instantní kávou

## CHICOREA

Cereální káva Chicorea je chutný nápoj s obsahem kávooviny 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	18

## NÁLEVOVÁ KÁVOVINA

Nabízíme vám tradiční nálevovou kávoovinu, kterou můžete znát už z dob našich babiček. Kávoovina je výbornou alternativou ke klasické kávě. Stačí vylouhovat v horké vodě stejně jako čajový sáček a je hotovo.

Příchuť:

- Nálevová kávoovina (ID 5811401V)



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

lahodná smetanová chuť



## CREAMER A SUŠENÉ MLÉKO

Na zjemnění černé kávy ale i na přípravu omáček a mléčných pokrmů. Creamer je kvalitní sušenou alternativou smetany.

Příchuť:

- AG PRO Catering creamer (ID 24104)
- AG Milky (ID 20428)
- AG Sušené odstředěné mléko (ID 20440)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
AG PRO Catering Creamer	1000 g	10	ks	18
AG Milky	1000 g	10	ks	12
AG Sušené odstředěné mléko	30 g	50	kt	18



dlouhá záruka

kvalitní káva

## ENZO BENCINI INSTANTNÍ KÁVA

Enzo Bencini jsou kvalitní instantní kávy. Vybrat si můžete ze dvou variant sušení - sprejovou metodou (Allegro) nebo metodou vymražování (Staccato). Obě si uchovávají svou plnou chuť a aroma silné černé kávy.

Příchuť:

- ENZO BENCINI Allegro (ID 3225)
- ENZO BENCINI Staccato (ID 3230)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
ENZO BENCINI Allegro	500 g	10	ks	24
ENZO BENCINI Staccato	500 g	10	ks	18

## ENZO BENCINI ZRNKOVÁ KÁVA

Kvalitní zrnková káva z Itálie. Vyberte si tu, která vám nejvíc zachutná.

Příchuť:

- Enzo Bencini Forza di Bencini (ID 520760)
- Enzo Bencini Prima di Bencini (ID 520761)
- Enzo Bencini Momento di Bencini (ID 520762)
- Enzo Bencini Rapido di Bencini (ID 520763) **NOVINKA**



	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
ENZO BENCINI kávy	1000 g	6	ks	24

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



snadná příprava

## AGIBERIA FOR SHAKE

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

Příchutě:

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

**DOPRODEJ****VYLEPŠENÁ RECEPTURA**

spotřební koš

skvělá chuť

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



ředění 1:14

do studeného či horkého mléka

## BIOGENA HAPPY GARDEN FOR SHAKE

Lahodný koncentrát určený pro ochucení mléka. Je slazen výhradně cukrem. Dopřejte svým strávníkům chutnou alternativu čistého mléka. Skvěle se hodí ke sladkým svačinkám a buchtám.

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

obsah syrovátky až 32 %



slazeno sukralózou

## VITAMAXIMA MULTI Q

Multi Q je multivitaminový nápoj s obsahem sušené syrovátky určený pro sportovce, kteří hledají zdravou, chutnou a organismu prospěšnou alternativu osvěžení.

Příchutě:

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

s vitamíny

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	250 g	10–12 l	50–60	40	ks	15



s vitamínem D

slazeno sukralózou

**VYLEPŠENÁ RECEPTURA**

až 80 % syrovátky

## VITAMAXIMA ORIGINAL

Výjimečný nízkoenergetický nápoj s vitamínem D a s vysokým obsahem syrovátky. Vitamaxima je vhodná pro všechny věkové skupiny strávníků, kteří ocení přísun porce vitamínu D bez zbytečných kalorií a éček.

Příchutě:

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

## Co je to syrovátka?

Syrovátka (mléčné sérum) vzniká jako vedlejší produkt při výrobě tvarohu, másla nebo sýra. Pro naše tělo má blahodárné účinky.

- má malý obsah tuků a kalorií
- zvyšuje hladinu serotoninu v mozku
- zdroj proteinů, podporuje metabolismus
- podporuje mozkové funkce
- podporuje proces čistoty střeva a organismu
- zdroj elektrolytů

*zde uvedené informace s výrobkem nesouvisí a mají pouze informativní charakter*



	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	12
Ostatní příchutě	120 g	10–12 l	50–60	60	ks	12



lahodná osvěžující chuť

## AGIBERIA POP

Osvěžující nápoj s oblíbenou příchutí cola, který se díky čisté chuti a vyváženému složení stal oblíbenými u většiny dětských strávníků.

Příchutě:

- POP s příchutí Coly (ID 21300N)

	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	15



spotřební koš

## AGIBERIA NÁPOJE S OVOCNÝM A ZELENINOVÝM PODÍLEM

Řada osvěžujících či horkých nápojů s ovocnou a zeleninovou šťávou. 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) **DOPRODEJ**
- Melounek - Žlutý meloun & Klíkva (ID 21522)
- Rakýtek - Šípek & Rakytník (ID 21516) **DOPRODEJ**
- Zimní punč (ID 21091)
- Modrá malina (ID 21509) **NOVINKA**

### Výpočet pro spotřební koš

Mrkvík: Jedna porce (200 ml) obsahuje 10 g mrkve, 4 g jablka  
 Tykvík: Jedna porce (200 ml) obsahuje 6 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 9,5 g rebarbory a 4 g jablka  
 Melounek: Jedna porce (200 ml) obsahuje 5,7 g cukrového melounu a 4,5 g kanadské brusinky  
 Zimní punč: Jedna porce (200 ml) obsahuje 9,5 g dýně  
 Modrá malina: Jedna porce (200 ml) obsahuje 2,9 g maliny a 1,4 g limetky



	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	18
Tykvík	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	18
Rebarbořík	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	18
Řepík	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	18
Melounek	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	18
Rakýtek	750 g	10–12 l	50–60	10	ks	18
Zimní punč	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	12
Modrá Malina	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	12



sušená ovocná šťáva

vitamin C

spotřební koš

## AGIBERIA OVOCÍNEK

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

### Příchutě:

- Kanadská brusinka & Hruška (ID 21518)
- Multi (ID 21519)
- Mango & Pomeranč (ID 21523)
- Zelený s příchutí kaktus (ID 21525) **NOVINKA**

### Výpočet pro spotřební koš

Kanadská brusinka & Hruška: Jedna porce (200 ml) obsahuje 10 g kanadské brusinky, 0,4 g hrušky  
 Multi: Jedna porce (200 ml) obsahuje 1,5 g citronu, 4,2 g jablka, 2,5 g brusinky, 3,1 g pomeranče  
 Mango & Pomeranč: Jedna porce (200 ml) obsahuje 4,8 g manga, 5,3 g pomeranče  
 Zelený kaktus: Jedna porce (200 ml) obsahuje 3 g manga a 0,7 g limetky



	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	18

sušená citronová šťáva



## AG 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.

### Příchutě:

- Limonek (ID 23197)

### Výpočet pro spotřební koš:

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

TIP: sáček vysypte do uzavíratelné lahvičky dolijte vodou, protřepejte a získáte chuťově výbornou tekutou formu citronu nebo použijte na přípravu 10 l osvěžující citronové šťávy.

	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	15

vysoký podíl ovoce

spotřební koš



i pro osoby s poruchami metabolismu sacharidů (diabetes)

## AGIBERIA A AG OVOCNÉ A OVOCNOZELENINOVÉ PYRÉ

Výrobek, který má široké možnosti použití, určený pro všechny věkové skupiny strávníků. Doporučujeme vyzkoušet i zmražené – jako zdravou alternativu ke zmrzlínám a nanukům.

Příchutě 5 kg balení:

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

Příchutě 120 g:

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

Příchuť 100 g:

- Jablko bez cukru (ID 28496)

Výpočet pro spotřební koš

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

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



	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
100 g balení	100 g	72	kt	15

100% obsah ovoce



vhodné do škol

## OVOCNÉ PYRÉ FRUIT ME UP

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

Příchutě:

- 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 příchutě	90 g	48	kt	12

spotřební koš



## OVOCNÉ PYRÉ

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

Příchutě slazené cukrem:

- Jablko & Broskev 5 kg (ID 5872110Z)
- Jablko & Jahoda 5 kg (ID 5872106Z)
- Jablko & Meruňka 5 kg (ID 5872107Z)

Příchutě 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	24
5 kg balení	5 kg	2	ks	24

vysoký obsah ovoce



ideální svačinka

## AGIBERIA SUN

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

Příchutě:

- Peach in juice (ID 28889)
- Fruitmix in jelly (ID 28888) **DOPRODEJ**
- Fruitmix in jelly bez cukru (ID 29009) **NOVINKA**
- Jelly - jahodová příchuť (ID 29014) **NOVINKA**

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Peach in juice	113 g	60	kt	12
Fruitmix in jelly, Jelly	123 g	60	kt	12

## STERILOVANÉ JABLEČNÉ ŘEZY

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

Příchutě:

- Sterilované jablečné řezy (ID 28043)

Výpočet pro spotřební koš

Jablečné řezy patří do spotřebního koše! Níže uvedené množství ovoce můžete přímo zahrnout do norem spotřebního koše.

- 100 g výrobku obsahuje 100 g jablek při plnění.



ideální na pečení

spotřební koš

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

## SNÍDAŇOVÉ CEREÁLIE



vhodné do jogurtů

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)
- Corn flakes 30 g (ID 28528)
- Cereal Snack taštičky s čokoládou 35 g (ID 28457)
- Honey Rings – medové kroužky 30 g (ID 28458)
- Choco balls 30 g (ID 28529)
- Kuličky kakaové (ID 5872389Z)
- Lodičky kakaové (ID 28142)
- Obilné polštářky s náplní s lískooříškovou příchutí (ID 33109)
- Müsli s ovocem - kyblík (ID 28366)
- Cinnamon Magic skořicové cereálie (ID 28459)
- Quinoa fit s medem (ID 28454)

oblíbené u dětí

velká i jednorčcová balení



	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Corn flakes	1000 g	4	ks	12
Corn flakes	30 g	15	kt	12
Cereal Snack	35 g	15	kt	12
Honey Rings	30 g	15	kt	12
Choco balls	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 kyblík	2000 g	1	ks	12
Cinnamon Magic	600 g	10	ks	9
Quinoa Fit	350 g	12	ks	12

výborná chuť

ideální na cesty



extrudované křehké plátky s polevou

## 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“.

Příchutě:

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

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

## 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. Zeleninový chlébík je vhodný dokonce i pro celiaky. Zeleninové chlébíky navíc splňují i pamlskovou vyhlášku.



s nízkým obsahem tuku

Příchutě:

- Zeleninový (ID 28066)
- Sýrový (ID 28067)

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

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 jednorčcové 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.

Příchutě:

- 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 příchutě	11 g	30	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 – syrové 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

## REJFÍNCI



Kukuřičný snack v praktickém 20g sáčku, který je vhodný i na cesty, výlety nebo do auta. Výrazná chuť oblíbeného ovoce manga, jahod nebo borůvek zaujme nejen děti, které vyhledávají sladkosti. Ovocné snacky REJ vždy obsahují lyofilizované ovoce a přírodní barviva a aroma.

Příchutě:

- Rejřinci kukuřičný snack Mango (ID 28028)
- Rejřinci kukuřičný snack Jahoda (ID 28029)
- Rejřinci kukuřičný snack Borůvka (ID 28755)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	20 g	15	kt	6

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 s pomerančem (ID 5872419Z)
- Osmánek s perníkovým kořením (ID 5872420Z)

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

s vlákninou



bez palmového tuku

## 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) **DOPRODEJ**

	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 ova. 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

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.

Příchutě:

- New Bar Červená řepa & Rybíz (ID 5872351Z)
- New Bar Banán & Sušenka (ID 5872341Z)
- New Bar Tvaroh & Borůvka (ID 5872342Z)
- New Bar Tvaroh & Kakao (ID 5872354Z)
- New Bar Tvaroh & Malina (ID 5872355Z)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Tvaroh & Kakao, Tvaroh & Malina	28 g	44	kt	12
Všechny příchutě	33 g	44	kt	12

s ovocnou složkou



## VITAMAXIMA FIT BAR

Nastartujte den s naší novou řadou tyčinek Vitamaxima Fit Bar. Ovocné tyčinky obsahují směs 12ti vitaminů, které představují 15 % z doporučené denní dávky. Tyčinky Fit Bar jsou zalité v čokoládové nebo jogurtové polevě. Nejen, že zaženou chuť na sladké, ale dodají i potřebné vitamíny a tyčinky Exotic Fruits a Forest Fruits navíc dodají silnou dávku vlákniny a energie.

Příchutě:

- Vitamaxima Fit Bar Exotic Fruits (ID 28828)
- Vitamaxima Fit Bar Forest Fruits (ID 28829)
- Vitamaxima Fit Bar Sour Cherry & Yoghurt (ID 28830)

zdroj vlákniny

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Exotic fruits, Forest fruits	40 g	24	kt	8
Sour Cherry & Yogurt	30 g	24		8

čisté sušené ovoce



ideální na cesty

## OVOCŇÁK OVOCNÉ PLÁTKY

100% ovocné plátky jsou vyrobeny pouze z ovoce. To bylo nejdříve za studena pasírováno a pak v podobě dřeneš několik hodin sušeno při nízké teplotě, aby si plátky zachovaly to nejlepší. Jsou bez přidaného cukru, konzervace, barviv a aroma.

Příchutě:

- Ovocňák plátky jablko-jahoda (ID 28846)
- Ovocňák plátky jablko-malina (ID 28847)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Ovocňák ovocné plátky	20 g	20	kt	12

tyčinka plná ovoce



## TWIGGY MÜSLI

Svačina, 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 svačina!

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



## 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)
- Twiggy Organic s klikvou a jahodami (ID 28824)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	20 g	24	kt	10



tyčinky plné ořechů

## TWIGGY MAX

Kdo má rád ořechy a ví, že jsou zdravé, ten si přijde u tyčinek MAX na své! Pečlivě vybírané 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)

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

tyčinka plná cereálií



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.

Příchutě:

- Twiggy Cerix (ID 28291)
- Twiggy Cerix v kakaové polevě s vitamíny (ID 28823)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Twiggy Cerix	20 g	24	kt	8
Twiggy Cerix s vitamíny	23 g	24	kt	8

do mléka i do vody  
snadná příprava



při dvojnásobném ředění  
vhodné na pití

dobře stravitelné

## AG BEZLEPKOVÉ KAŠE

Lahodné, jemné kaše určené pro všechny věkové skupiny strávníků včetně celiaků. 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 jednorpcová (ID 24495)
- AG Rýžovo-jáhlová kaše s banánem (ID 24493)
- AG Rýžovo-jáhlová kaše s banánem jednorpcová (ID 24491)
- AG Rýžovo-jáhlová kaše s meruňkou (ID 24492)
- AG Rýžovo-jáhlová kaše s meruňkou jednorpcová (ID 24507)
- AG Pohanková kaše (ID 24498)
- AG Rýžovo-dýňová kaše s příchutí Hruška (ID 24497)
- AG Jáhlovo-kukuřičná kaše (ID 24506)

	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	30	kt	12
Kaše s meruňkou	750 g	1,5 l	15	10	ks	12
Kaše s meruňkou	50 g	0,1 l	1	30	kt	12
Pohanková kaše	750 g	2,25 l	15	10	ks	12
Rýžovo-dýňová kaše	750 g	2,25 l	15	10	ks	12
Jáhlovo-kukuřičná kaše	750 g	4,1 l	23	10	ks	12

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 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)

s 10 vitamíny

bez lepku



se sníženým obsahem laktózy

## VITAMAXIMA KAŠE V KELÍMKU

Lahodné, jemné kaše určené pro všechny věkové skupiny strávníků včetně celiaků. V praktických jednorpcových kelímcích, stačí zalít vodou či mlékem a můžete hned konzumovat.

Příchutě:

- Vitamaxima Rýžovo-jáhlová kaše (ID 28850)
- Vitamaxima Rýžovo-jáhlová kaše s banánem (ID 28832)
- Vitamaxima Rýžovo-jáhlová kaše s meruňkou (ID 28831)
- Vitamaxima Rýžovo-dýňová kaše (ID 28880) **NOVINKA**

	Hmotnost / obsah	Ks v bal	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	50 g	8	bal	9

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



bez přidaného cukru

## BRIOŠKY A CROISSANTY

Jemná a delikátní k snídani, lahodná jako odpolední dezert. Díky svému jedinečnému obsahu uspokojí i ty nejnáročnější, s nízkým glykemickým indexem.

Příchutě:

- Brioška Kakao s lískovým oříškem (ID 28451) **DOPRODEJ**
- Brioška Broskev s meruňkou (ID 28450) **DOPRODEJ**
- Croissant s čokoládovou náplní bez přidaného cukru (ID 29035) **NOVINKA**
- Croissant s meruňkovou náplní bez přidaného cukru (ID 29036) **NOVINKA**

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Briošky	45 g	30	kt	6
Croissanty	42 g	6 ks/bal, 8 bal/kt	bal	8

ručně vyráběná celozrná oplatka



nízký glykemický index

## NÍZKOGLYKEMICKÉ TRUBIČKY

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

Příchuť:

Nízkoglykemické trubičky (ID 28445)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Trubičky	40 g	25	kt	12

výborná rozpustnost



pro přípravu krémů, šlehaček a náplní

## AG SLADIDLA

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

Příchutě:

- AG Fru Sweet (ID 24002N) - fruktóza, sukralóza
- AG Big Sweet (ID 24003N) - cukr, sukralóza

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

trvanlivé pečivo

výborná svačinka



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 %).

Golosini - Jemné trvanlivé pečivo plněné ovocným či kakaovým krémem.

Brio Kakao - Jemné trvanlivé pečivo plněné kakaovou náplní.

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

Midi Tiramisu - Jemné trvanlivé pečivo s oblíbenou tiramisu příchutí.

Mini roládka - Jemná nadýchaná roláda s náplní.

Příchutě:

- Cream Milk (ID 28090)
- Golosini meruňka (ID 28093)
- Golosini Cacao (ID 28862)
- Golosini Cherry (ID 28867)
- Brio Kakao (ID 28097)
- Croissant Kakao (ID 33167)
- Midi Tiramisu - snack s příchutí tiramisu (ID 28818)
- Piškotová miniroláda s náplní s kakaem 37 % (ID 28363)

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

nadýchaný



plněný kakovým krémem

## AGIBERIA CROISSANT

Kdo by nemiloval croissanty, ikonu francouzské kuchyně, která pozdvihne snad každou snídani? Vychutnejte si opravdu pořádně naplněný a nadýchaný croissant ráno ke kávě nebo odpoledne k svačině.

Příchuť:

- AGIBERIA Croissant with cocoa filling (ID 33213)

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

NOVINKA



plněné ovocnou pomazánkou

## MEDOVÝ PERNÍK

Perníky v tmavé polevě s ovocnou náplní se ideálně hodí jako rychlá svačinka nebo když máte chuť na něco dobrého. Chutnat bude jak dětem, tak dospělým.

Příchuť:

- Perník švestkový (ID 29000)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Pernik švestkový	50 g	36	kt	5

## JEMNÉ PIŠKOTY



Mini či klasické piškoty pro všechny věkové generace. Výborné samotné nebo pro přípravu pudinků, dortů a pohárů.

Příchuť:

- Piškoty kulaté (ID 28639)
- Andante mini piškoty (ID 28878)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Piškoty kulaté	120 g	21	ks	9
Andante mini piškoty	35 g	36	kt	9

jednoduché skladování



identické kynutí jako u čerstvého droždí

## INSTANTNÍ DROŽDÍ

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

Druh:

- Sušené pekařské droždí (ID 5001)

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



netvoří hrudky

bez lepku

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Vanilka, Kakao	740 g	10 l	50	10	ks	12
Hruška se skořicí	740 g	10 l	50	10	ks	18

## AG PUDING

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

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

Příchuť:

- AG puding Vanilka (ID 20800N)
- AG puding Hruška se skořicí (ID 20802N)
- AG puding Kakao (ID 20805)

## OVOCNÉ POMAZÁNKY, DŽEMY, MED...

Naše ovocné pomazánky a džemy se řadí kvalitou mezi špičkové výrobky. Osladte si chléb nebo čaj medem a ochuťte své pokrmy hořčicí či kečupem. Vše zabaleno v praktických jednorporcových baleních.

Ovocné pomazánky a džemy

- AG Ovocná pomazánka Meruňka bez přidané sacharózy (ID 28320)
- Jumel Džem Jahoda - 45% ovocný podíl (ID 28312)
- Jumel Džem Meruňka - 45% ovocný podíl (ID 28313)
- Jumel Džem jahodový výběrový se sníženým obsahem cukru, se sladidly (ID 29019) **NOVINKA**
- Jumel Džem broskvový výběrový se sníženým obsahem cukru, se sladidly (ID 29020) **NOVINKA**

Medy a náhrady

- AG Med květový pastový (ID 28906)
- Jumel Med (ID 28330)
- Jumel Honey Sweetener (ID 333093) **DOPRODEJ**

Ochucovadla

- AG Hořčice plnotučná (ID 28321)
- Kečup (ID 28902)



bez lepku

praktické balení

dodržování normy dávkování



	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
AG Ovocná pomazánka	20 g	200	kt	12
Jumel džem Jahoda	20 g	120	kt	12
Jumel džem Meruňka	20 g	120	kt	12
Jumel džem se sníženým obsahem cukru	20 g	240	kt	12
AG med	15 g	200	kt	36
Jumel med	20 g	288	kt	12
Jumel Honey Sweetener	15 g	360	kt	12
AG Hořčice	20 g	200	kt	12
Kečup	15 g	200	kt	12



ideální na snídani  
či svačinu

## SLADKÉ POMAZÁNKY

Lehce roztíratelná pomazánka s příchutí kakaa a lískových ořechů nebo arašídová pomazánka s obsahem 32 % arašídů. Nejlepší je na horký toast, palačinky, vafle nebo k míšení přímo z vaničky či kyblíku.

Příchutě:

- Lískooříškovo-kakaová pomazánka (ID 28728)
- AG Arašídová pomazánka (ID 28876)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Lískooříškovo-kakaová pomazánka	18 g	125	kt	24
AG Arašídová pomazánka	1000 g	1	ks	12



na pečení koláčů  
a buchet

## POVIDLA

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

Příchutě:

- Povidla (ID 28420)

skvělá chuť spotřební koš

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



do studené i teplé kuchyně

## DŽEMY A OVOCNÁ SMĚS

Lahodné džemy s kousky ovoce určené pro studenou kuchyni. Termostabilní ovocná směs je vhodná na pečení buchet a koláčů.

Příchutě:

- Termostabilní ovocná směs (ID 28399)
- Džem meruňkovo-jablečný (ID 28421)
- Džem jablečno-jahodový (ID 28422)

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	1	ks	18
Termostabilní ovocná směs	4 kg	1	ks	12

dlouhá záruka



skvělá chuť

## ČESKÝ MED KVĚTOVÝ

Med je čistě přírodní produkt, je zpracován co nejšetrněji, aby si uchoval vše cenné, co z přírody a od včel získal. Med s chutí a vůní rozkvetlé louky je namíchaný přesně pro vaše jazýčky.

Příchutě:

- Český med kvěťový (ID 28307)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Med	500 g	8	kt	24



zdroj bílkovin

## VITAMAXIMA N-DRINK PROTEIN

Vitamaxima N-Drink Protein je inovativní nápoj, který zajišťuje zvýšený příjem bílkovin zákazníkům, kteří nemají chuť, případně čas na běžné jídlo. Jemná banánová příchutě vynikne dobře jak při míchání ve vodě, tak i v mléku.

Příchutě:

- Vitamaxima N-Drink Protein s příchutí banán (ID 21169)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Vitamaxima N-Drink Protein	30 g	0,10 l	1	15	bal	18



bez lepku

výborná chuť

bílkoviny

## VITAMAXIMA PROTEIN PUDING

Vychutnejte si krémový proteinový pudink s obsahem syrovátkových bílkovin ochucený sušenou ovocnou šťávou. Chutná samotný nebo s čerstvým ovocem. Nezapomeňte, že součástí zdravého životního stylu je nejenom různorodá strava, ale i aktivní pohyb a pozitivní myšlení. Žijte zdravě.

Příchutě:

- Vitamaxima Protein Puding Malina (ID 20804)

Porce připravená dle doporučeného dávkování v polotučném mléce obsahuje 6,9 g bílkovin (= 13 % referenční hodnoty příjmu).

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Protein Puding	350 g	3 l	20	20	ks	18

lahodná chuť



ideální na svačinu

## MASNÉ A RYBÍ KONZERVY

Ideální na svačinu s čerstvým pečivem. Přinášíme vám novou řadu produktů, na kterých si pochutná opravdu každý.

**Příchutě:**

- Šunka s vepřovým a drůbežím masem (ID 28894)
- Šunka s drůbežím masem (ID 28895)
- Drůbeží paštika s paprikou (ID 28896)
- Drůbeží paštika se žampiony (ID 28897)
- Salát s lososem a se zeleninou (ID 28898)
- Pikantní salát s lososem (ID 28899)
- Anglický guláš (ID 28903)
- Turistická konzerva (ID 28904)
- Pomazánka s vepřovým masem (ID 28905)

	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Šunka s vepřovým a drůbežím masem 110 g	45	kt	36
Šunka s drůbežím masem 110 g	45	kt	36
Drůbeží paštika s paprikou 130 g	60	kt	36
Drůbeží paštika se žampiony 130 g	60	kt	36
Salát s lososem a se zeleninou 130 g	60	kt	24
Pikantní salát s lososem 130 g	60	kt	24
Anglický guláš 156 g	36	kt	36
Turistická konzerva 156 g	36	kt	36
Pomazánka s vepřovým masem 300 g	30	kt	36

## KOŘENÍ A KOŘENICÍ SMĚSI

silné aroma



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

## ROZPUSTNÉ BUJONY A TEKUTÉ KOŘENÍ

Číré bujony se skvělou výraznou chutí, vhodné pro přípravu polévek a dochucení pokrmů. 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.

**Příchutě:**

- Zeleninový (ID 28035)
- Hovězí (ID 28037)
- Tekuté koření na Guláš (ID 28032)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Bujony	3 kg	2	ks	24
Tekuté koření	150 g	72	ks	12

## POTRAVINY V KONZERVÁCH BASSTA

Bez kvalitních surovin se žádná kuchyně neobejde a je dobré mít vždy kam pro ně sáhnout. Konzervy Bassta splní vaše nároky kdykoliv během roku při přípravě vašich pokrmů.

**Druhy:**

- Rajčatový Protlak 4,5 kg (ID 28540)
- Rajčatový Protlak 0,8 kg (ID 28541)
- Rajčata Drcená 4 kg (ID 28542)
- Cizrna 2,5 kg (ID 28543)
- Kukuřice 2,15 kg (ID 28544)
- Žampiony 2,5 kg (ID 28546)
- Tuňák 1 kg (ID 28547)
- Ananas Kousky 3 kg (ID 28548)
- Mandarinky Zlomky 2,6 kg (ID 28549)
- Broskve Kostky 3 kg (ID 28907)
- Meruňky Loupané Půlené 2,5 kg (ID 28551)
- Ovocný koktejl 2,5 kg (ID 28887)



	Hmotnost / obsah	Pevný podíl	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Rajčatový protlak	4 500 g	-	3	ks	24
Rajčatový protlak	800 g	-	12	ks	24
Rajčata Drcená	4 050 g	-	3	ks	36
Cizrna	2 500 g	1 500 g	6	ks	36
Kukuřice	2 150 g	1 775 g	3	ks	36
Žampiony	2 500 g	1 200 g	6	ks	48
Tuňák	1 000 g	950 g	16	ks	36
Ananas Kousky	3 050 g	1 840 g	6	ks	24
Mandarinky Zlomky	2 600 g	1 500 g	6	ks	24
Broskve Kostky	3 000 g	1 800 g	6	ks	36
Meruňky loupané půlené	2 500 g	1 500 g	6	ks	36
Ovocný koktejl	2 500 g	1 500 g	6	ks	36



vysoký obsah pevného podílu

## AG STERILOVANÁ ZELENINA

Kysané zelí je ideální potravina pro dlouhé podzimní a zimní dny, je to vitaminová bomba s mnoha benefity. S AG kysaným zelím můžete vyzkoušet recepty na poctivou zelňačku, segedínský guláš nebo slaný štrúdl. Nabídku jsme doplnili o červenou řepu a okurky, které budou skvělým doplňkem k masitým pokrmům.

Druhy:

- AG Kysané zelí bílé (ID 28879)
- AG Červená řepa kostky sterilovaná (ID 28884)
- AG Okurky sterilované (ID 28885)

	Hmotnost pevného podílu	Ks / kt	Minimální prodejní balení	Expirace měs.
AG Kysané zelí bílé 9,7 kg	9700 g	1	ks	48
AG Červená řepa kostky sterilovaná 4 kg	2550 g	1	ks	48
AG Okurky sterilované 9, 7 kg	5600 g	1	ks	48

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)
- Vřetena Semolinová (ID 28054)
- Kolínka Semolinová (ID 28055)
- Penne Semolinové (ID 28048)
- Tarhoňa Semolinová (ID 28049)
- Mušličky Semolinové (ID 28886)
- Rýže jasmínová (ID 28044)
- Rýže basmati (ID 28051)
- Rýže parboiled (ID 28025)
- Rýže kulatozrná (ID 28026)



	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Kuskus, Bulgur	5 kg	1	ks	18
Pohanka	2 kg	6	ks	18
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



snadná příprava

vynikající chuť

## BRAMBOROVÉ SMĚSI

Snadné a rychlé, to je synonymem pro AG bramborové směsi. V rychlosti a bez velkého nepořádku připravíte jemnou bramborovou kaši jako přílohu k masu nebo snadno vypracujete hladké těsto na bramborové knedlíky.

Příchutě:

- AG Bramborová kaše s mlékem (ID 20731)
- AG 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

bez lepku



spotřební koš

## HRACHOVÁ ROSTLINNÁ BÍLKOVINA

Hrachové nudličky a granulát jsou skvělou vege alternativou k mletému masu. Rostlinnou bílkovinu lze připravit velmi snadno a chuť je téměř nerozeznatelná od běžného masa v omáčkách či polévkách.

Druhy:

- AG Hrachové nudličky (ID 29021)
- AG Hrachové nudličky s uzenou paprikou (ID 29022)
- AG Hrachový granulát (29023)

Výpočet pro spotřební koš

Hrachové výrobky lze zařadit do spotřebního koše s koeficientem 1 do kategorie luštěnin. Tzn. 1 balení (0,5 kg) = 0,5 kg luštěnin do spotřebního koše.

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Hrachové nudličky	500 g	4	ks	12
Hrachový granulát	500 g	8	ks	12

bez lepku



spotřební koš

## LUŠTĚNINY A LUŠTĚNINOVÉ MOUKY

Luštěniny jsou levnou a výživnou alternativou masa, protože obsahuje velké množství bílkovin. Cizrnová mouka poskytuje mnoho využití v hromadném stravování. Na zahuštění omáček či polévek. Navíc je bez lepku.

Druhy:

- Mouka cizrnová instantní (ID 28064)
- Cizrna 5 kg (ID 28853)
- Čočka Velkozrná 5 kg (ID 28855)
- Fazole bílá 5 kg (ID 28857)
- Fazole Strakatá Pinto 5 kg (ID 28859)
- Fazole Barevná 5 kg (ID 28861)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Mouka cizrnová	500 g	20	ks	12
Luštěniny 5 kg	5000 g	1	ks	18

jihočeské 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 jihočeského 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

## VITAMAXIMA OŘECHY A SUŠENÉ OVOCE

Vitamaxima ořechy a sušené plody jsou zdravější alternativou pro ty, kteří rádi mlsají ať už během dne či večer. Mandle loupané i neloupané či lískové oříšky se navíc hodí na přípravu nejrůznějších dezertů či cukroví. Z naší široké nabídky si vybere každý.

Druhy:

- Vitamaxima Almonds natural 1 kg (ID 28804)
- Vitamaxima Almonds natural 500 g (ID 28803)
- Vitamaxima Blanched almonds 1 kg (ID 28806)
- Vitamaxima Blanched almonds 500 g (ID 28805)
- Vitamaxima Brazil nuts 1 kg (ID 28800)
- Vitamaxima Brazil nuts 500 g (ID 28799)
- Vitamaxima Cashew 1 kg (ID 28796)
- Vitamaxima Cashew 500 g (ID 28795)
- Vitamaxima Fruit mix 1 kg (ID 28812)
- Vitamaxima Fruit mix 500 g (ID 28811)
- Vitamaxima Hazelnuts 1 kg (ID 28798)
- Vitamaxima Hazelnuts 500 g (ID 28797)
- Vitamaxima Nuts and fruit mix 1 kg (ID 28810)
- Vitamaxima Nuts and fruit mix 500 g (ID 28809)
- Vitamaxima Pecan nuts 1 kg (ID 28802)
- Vitamaxima Pecan nuts 500 g (ID 28801)
- Vitamaxima Roasted & salted pistachios 1 kg (ID 28808)
- Vitamaxima Roasted & salted pistachios 500 g (ID 28807)



	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
500 g balení	500 g	20	ks	12
1 kg balení	1000 g	10	ks	12



šetří náklady

## VÝROBNÍK HORKÉ VODY NATEC

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

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



celonerezové provedení

## VÝROBNÍK HORKÉ VODY

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



vhodné do myčky

## TERMOKONVICE HELIOS

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

Typy:

- Konvice HELIOS Wash 1 l červená (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

## BIOGENA COOLBAR

Ideální řešení pro přípravu a výdej chlazených nápojů. CoolBar lze připojit přímo na vodovodní řád. Smícháním chlazené vody a až tří koncentrátů vzniknou osvěžující nápoje nebo lze ponechat jen čistou vodu. Bezdotykový CoolBar je navíc opatřen pohybovými senzory pro výdej a splňuje tak nejprísnejší hygienická opatření.

Typy:

- Cool bar 4 (ID 566693)
- Cool bar 4 Bezdotykový (ID 566937)

Umístění až 3 druhů nápojů (možnost ponechání čisté vody)

Typ	Rozměry (š x h x v)	Hmotnost	Chladicí výkon	Počet nápojů	Napájení	Příkon
CoolBar 4	258 x 398 x 428 mm	20 kg	24 l / h	3	230V/50Hz	280 W
CoolBar bezdotykový	258 x 398 x 428 mm	20 kg	24 l / h	3	230V/50Hz	280 W



spolehlivý průtokový ohřev

## BIOGENA HOTBAR

HotBar je ideálním řešením pro přípravu a výdej horkých koncentrátů či vody. Konstrukce umožňuje připojení na zdroj pitné vody. Přístroj je vybaven dvěma tryskami pro výdej různých typů či příchutí koncentrátů. Třetí tryska slouží k výdeji horké vody.

Typ:

- Biogena HotBar (ID 566297)

Umístění 2 druhů nápojů a horké vody

Typ	Rozměry (š x h x v)	Hmotnost	Počet nápojů	Napájení	Příkon
HotBar	278 x 450 x 410 mm	20 kg	2 + voda	230V/50Hz	2000 W

minerální látky

praktické jednorčcové balení na 1,5 l nápoje



NOVINKA

teplý i studený nápoj

Neobsahuje více než 6,5% hmotnosti cukru

## VITAMAXIMA STRONG

Při práci v horku dochází v důsledku termoregulačních pochodů v organismu ke ztrátám tekutin a solí zejména pocením a dýcháním. Tyto ztráty jsou závislé na výši fyzické námahy, na použitém oděvu a na klimatických podmínkách, které jsou charakterizovány teplotou, rychlostí proudění vzduchu a relativní vlhkostí. Ochranný nápoj Vitamaxima Strong doplňuje zpět potřebné minerály a látky, které pomáhají udržovat organismus v kondici.

Příchutě:

- Vitamaxima Strong s příchutí Grep (ID 23220)
  - dodaná hodnota mineralizace: 155 mg/l
- Vitamaxima Strong s příchutí Jablko (ID 23221)
  - dodaná hodnota mineralizace: 213 mg/l
- Vitamaxima Strong s příchutí Pomeranč (ID 23222)
  - dodaná hodnota mineralizace: 213 mg/l
- Vitamaxima Strong s příchutí Limetka (ID 23225)
  - dodaná hodnota mineralizace: 213 mg/l
- Vitamaxima Strong s příchutí Malina (ID 23226)
  - dodaná hodnota mineralizace: 213 mg/l

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Ks v bal	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Grep	7,5 g	1,5 l	5	40	kt	15
Ostatní příchutě	10 g	1,5 l	5	40	kt	15



Biogena®

ZAŽIJTE

kouzelné chvíle

# Majestic Tea®

## BIOGENA MAJESTIC TEA

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

Příchutě:

- Hruška & Yerba Maté (ID 5800187V)
- Noni & Švestka (ID 5800100V)
- Aloe Vera & Ostružina (ID 5800101V)
- Goji & Limetka (ID 5800102V)
- Acerola & Květ bezu (ID 5800103V) **DOPRODEJ**
- Zelený čaj & Heřmánek (ID 5800171V) **DOPRODEJ**
- Malina & Camu Camu (ID 5800173V)
- Mango & Růže (ID 5800184V)
- Višeň & Bezinka (ID 5800189V) **DOPRODEJ**
- Zázvor & Mandarinka (ID 8500195V)
- Zimní punč (ID 5800176V)
- Majestic Tea Maxi (ID 5800227V)



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	20	12	ks	24
Majestic Tea Maxi	60	28	ks	24

# Fantastic Tea®

## BIOGENA FANTASTIC

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

Příchutě:

- 5800300V Jahoda & Ginkgo
- 5800301V Borůvka & Rakytník
- 5800302V Jablko & Echinacea
- 5800303V Malina & Ostružina
- 5800304V Lesní plody
- 5800305V Červený pomeranč
- 5800308V Earl Grey
- 5800309V Green Tea Jasmine
- 5800310V Fruit Mix
- 5800186V Biošena Fantastic Maxi



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	20	12	ks	24
Biošena Fantastic Maxi	64	23	ks	24



Tea<sub>2</sub>OBIOGENA TEA<sub>2</sub>O

Luxusní ovocné porcované čaje s obsahem bylin nejvyšší kvality.

Příchutě:

- Tea<sub>2</sub>O Mango & Broskev (ID 5800197V) **DOPRODEJ**
- Tea<sub>2</sub>O Jahoda & Echinacea (ID 5800198V) **DOPRODEJ**
- Tea<sub>2</sub>O Borůvka & Ženšen (ID 5800199V) **DOPRODEJ**
- Tea<sub>2</sub>O Maxi (ID 5800200V)



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Tea <sub>2</sub> O Maxi	60	24	ks	24
Ostatní příchutě	20	12	ks	24

## Bioĝena®

## BIOGENA WELLNESS SELECTION

Kolekce unikátních čajových směsí, které vám obohatí život o to, co tělo a mysl potřebují, v jednom harmonickém šálku. Představujeme vám novou řadu Wellness čajů Bioĝena z vybraných rostlin, bylin a koření. Pečlivě zvolené ingredience v šesti vyvážených směsích poskytují četné benefity pro vaše tělo i mysl.

Příchutě:

- Biogena Boost energy (ID 5800313V)
- Biogena Bright detox (ID 5800312V)
- Biogena Body balance (ID 5800314V)
- Biogena Brave man (ID 5800316V)
- Biogena Bedtime harmony (ID 5800311V)
- Biogena Beautiful lady (ID 5800315V)

v prodeji od  
podzimu 2022



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Biogena Wellness Selection	20	12	ks	24

## Bioĝena®

## BIOGENA WINTER EXCELLENT

Originální vánoční dárková kazeta plná čajových směsí, které zahřejí při dlouhých zimních večerech a nabudí slavnostní atmosféru vánočních svátků. Potěšte své blízké lahodnými čaji v jedinečném designovém balení. V balení najdete: Zázvor s mandarinkou, Vánoční čaj, Zimní punč, Citrusové plody s kořením, Jablko s rakytníkem a Černý rybíz se skořicí.

Druh:

- Biogena Winter Tea Excellent (ID 5800320V)

v prodeji od  
podzimu 2022



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Biogena Winter Tea Excellent	60	28	ks	24

## Bioĝena®

## BIOGENA DINOTEA

Ve spolupráci s DinoParkem jsme pro vás připravili exkluzivní řadu ovocných a bylinných čajů v hravém designu. Navštivte spolu s DinoTea dávnou minulost. Dinosaurův svět vykouzlí úsměv a rozzáří oči každého DinoFandy. V balení najdete: Lesní plody, Mango & Broskev, Jahoda & Echinacea, Borůvka & Rakytník, Červený pomeranč, Malina & Ostružina.

Druhy:

- DinoTea Jahoda & echinacea (ID 5800226V)
- DinoTea Maxi (ID 5800228V)



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Jahoda & Echinacea	20	12	ks	24
DinoTea Maxi	60	28	ks	24

**Biogena®**

**BEAUTEA**

Speciálně pro něžné pohlaví jsme vyvinuli unikátní bylinné čajové směsi, které vás budou doprovázet po celý den od ranního probuzení až po zklidnění před spánkem. Dopřejte si vyvážené kombinace bylin a udělejte dobře svému tělu i duši. Čaje jsou navíc baleny v designovém balení, které zaujme nejen ženu. V kolekci najdete: Probuzená, Lehká, Svěží, Uvolněná, Vyrovnaná, Zářivá.

**Druh:**

- Biogena Beautea (ID 5800229V)

**Probuzená** - Pro čilý start dne a dobré ráno. Pro psychickou stimulaci, probuzení a osvěžení těla. **Lehká** - Pro pocit lehkosti a jemnosti. Proti zadržování vody v těle a osvěžení mysli. **Svěží** - Pro pocit čisté a svěží mysli. Pro očistu mysli a vylučování vody z těla. **Uvolněná** - Pro večerní relaxaci a uvolnění. Pro celkovou regeneraci organismu a kvalitní spánek. **Vyrovnaná** - Pro dobrou náladu a pozitivní myšlenky. Pro psychickou pohodu a zklidnění mysli. **Zářivá** - Pro krásnou a prozářenou pleť. Pro vyživenou, prozářenou a tonizovanou pleť.



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Biogena Beautea	60	28	ks	24

**Biogena®**

**BIOGENA BEAUTY SPA**

Užijte si spa den z pohodlí domova. Zrelaxujte ve voňavé koupeli, uvolněte organismus a navodíte si pozitivní náladu. Koupele jsou vyvinuty s ohledem na citlivou ženskou pokožku, ale voňavou lázeň si užijí i muži. Navíc v praktickém designovém balení, když hledáte maličkost, která potěší.

**Druhy:**

- Beauty spa koupel meduňková (ID 5851416V)
- Beauty spa koupel levandulová (ID 5851417V)
- Beauty spa koupel heřmánková (ID 5851418V)
- Beauty spa koupel ovesná (ID 5851419V)
- Beauty spa koupel povzbuzující (ID 5851420V)
- Beauty spa koupel pěstící (ID 5851421V)



	Hmotnost	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Beauty spa koupel meduňková	20 g	50	ks	24
Beauty spa koupel levandulová	20 g	50	ks	24
Beauty spa koupel heřmánková	20 g	50	ks	24
Beauty spa koupel ovesná	50 g	50	ks	24
Beauty spa koupel povzbuzující	50 g	50	ks	24
Beauty spa koupel pěstící	50 g	50	ks	24

**KONTAKTY**



**AG FOODS Group a. s.**

Košíkov 72,  
595 01 Velká Bíteš, CZ  
T+420 566 503 011  
F+420 566 503 012

Zákaznická linka: 800 627 653  
info.cz@agfoods.eu  
E-shop: shop.agfoods.eu  
www.agfoods.eu

**Libor Vymyslický**

725 483 024  
libor.vymyslicky@agfoods.eu  
Group Sales Force Manager

**Lukáš Nachtmann**

724 614 802  
lukas.nachtmann@agfoods.eu  
Key Account Manager

**Roman Havel**

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

**Petr Kocina**

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

**Josef Kaválek**

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

**Milan Havlík**

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

**Jana Drápelová**

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

**Tomáš Valo**

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

**Štěpán Holenda**

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

**Marek Bačík**

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

**Luboš Havlice**

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

**Tomáš Novotný**

724 614 811  
tomas.novotny@agfoods.eu  
Praha 1, 3, 7, 8, 9, 11, 14, 15, 18, 19,  
20, 21, 22

**David Bačík**

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

**Petr Ptáček**

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

**Martina Ernestová**

724 614 826  
martina.ernestova@agfoods.eu  
Praha 2, 4, 5, 6, 10, 12, 13, 16, 17

**Zbyněk Šobíšek**

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

**Daniel Procházka**

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

**Antonín Klenot**

724 614 810  
antonin.klenot@agfoods.eu  
Plzeňský, Středočeský (PJ, PS,  
PM, RA, BE, PB, RO, KD)



# BioGenia® WELLNESS selection

*Be Pretty*



Každá žena je krásná a měla by být hrdá na své tělo. Vychutnejte si unikátní čajovou směs **Beautiful Lady** a buďte spokojená, vyrovnaná a sebevědomá taková, jaká jste.

Spojení bylin jako je kotvičnik, moringa a ženšen je ideální pro každodenní čajový rituál, který by neměla vynechat žádná žena, která o sebe chce pečovat.

Objevte i ostatní čaje z kolekce **BioGenia Wellness selection**.

