

PRODEJNA VÝROBKŮ



VÁŠEHO KRAJE

WWW.OCHUTNEJTEREGION.CZ

NA NÁVŠTĚVĚ
RÝDL - řemeslný pekař

OLEJE
VE SPREJI

PŘEDSTAVUJEME
naše dodavatele

SPECIÁLNÍ
MOUKY



BEZLEPKOVÉ DEZERTY

PĚNČÍNSKÉ KOZIČKY

ČESKÉ BYLINKY



OBČASNÍK 3/2019

SOUTĚŽ O POBYT V ČESKÉM RÁJI

S nákupem nad 500,- Kč v našem e-shopu www.fabioshop.cz bude číslo objednávky automaticky zařazeno do slosování o

**3-DENNÍ POBYT PRO 2 OSOBY V ČESKÉM RÁJI
V PENZIONU HOLÍN U PRACHOVSKÝCH SKAL**

Soutěž proběhne od 1. 5. - 30. 6. 2019



Penzion H O L Í N
u Prachovských skal



Pravidla soutěže na: www.fabioshop.cz | www.penzion-holin.cz

NA NÁVŠTĚVĚ:

Josef
Rýdl
s.r.o.

Pekařskou živnost založil Josef Rýdl v roce 1991. I když je dnes firma společností s ručením omezeným s 25 zaměstnanci, nadále zůstává firmou rodinného charakteru.

„Většinu výrobků pečeme na rotačních pecích Laserweld a chléb na sázecí peci Kornfeil. Suroviny pak nakupujeme převážně od prověřených regionálních výrobců nebo tuzemských dodavatelů. Výrobky denně rozvážíme odběratelům do blízkého okolí a preclíky distribuujeme téměř po celé republice. Mám radost, že vznikají prodejny nabízející zboží od nás - regionálních výrobců. Umožňují tak zákazníkům porovnat kvalitní české výrobky s potravinami, dovezenými ze vzdálených oblastí, jenž mají v nabídce řetězce v akčních letáčích. Jelikož jsme řemeslnou pekárnou a každý výrobek v sobě nese vysoký podíl ruční práce, dokážeme operativně reagovat na různé požadavky trhu,“ stručně představuje firmu Josef Rýdl ml.

KONTAKT:

Josef Rýdl, s. r. o.
Vojtíšková 172
507 81 Lázně Bělohrad
www.josefrydl.cz

Pečivo od Rýdlů je u zákazníků oblíbené a právem nese ocenění **PODKRKONOŠÍ** regionální produkt. Vždyť **Bělohradský chléb** a **Kremrole** získaly prestižní značku Regionální potravina Královéhradeckého kraje.

TOP výrobkem firmy jsou stále **CHUTNÉ PRECLÍKY** o jejichž kvalitě mimo jiné svědčí i loga **KLASA** a **PODKRKONOŠÍ** regionální produkt a jsou umístěná na obalech. Obliba preclíků již dávno překročila hranice regionu a zájem o ně stoupá nejen v tuzemsku, ale i v zahraničí.

Přímo v budově pekárny naleznete malebnou prodejnu, kde si zakoupíte téměř celý výrobní sortiment společnosti. Můžete se zde stavět na malé občerstvení a zpříjemnit si den posezením v útulném prostředí třeba nad kávou s vyhlášeným jablečným závinem. K dispozici je denní tisk i wifi připojení. V letních měsících je vyhledávaným místem zahrádka pekárny s venkovním posezením. Prodejna je vyhledávaným obchůdkem místních občanů, lázeňských hostů i návštěvníků zdejšího regionu.





Kafe SOLO je rodinná a ryze česká pražírna kávy. Impulsem založení naší pražírny byla, bezmála před dvaceti pěti lety, taková jedna normální letní rodinná dovolená v Itálii. Podívali jsme se do jedné místní pražírny a pan majitel tak se zaujetím vyprávěl o kávě a pražení, že to nešlo vymazat z hlavy. Tam to vlastně začalo a s manželkou jsme si tenkrát řekli: „To chci dělat“. Jenže bylo JENŽE. A to jenže byla vysoká investice do veškeré technologie. A tak jsme se s pokorou vrátili k naší profesi a pražírnu zasunuli do vzpomínek. Celá léta jsme se však o kávu intenzivně zajímali. Vše jsme o kávě studovali, kupovali zahraniční literaturu, učili jsme se pražit. A úplně nejvíce nám dalo, když jsme mluvili s farmáři o kávě na jejich plantážích. Jak jsme si tak postupně s manželkou stárlí, stále častěji a více jsme se k naší vzpomínce vraceli a přemýšleli o naší vysněné pražírně. Jednoho dne to v nás dozrálo a řekli jsme si, to ještě dáme, to musíme stihnout. Ukončili jsme naše dosavadní profesní dráhy a začali se plně soustředit na pražírnu. Našli jsme vhodné místo pro pražírnu a vybavili jsme ji veškerou technologií, začali objednávat zelenou kávu. No a nyní jsme na trhu pátým rokem.

Dnes nabízíme zákazníkům více jak dvacet druhů káv z různých koutů světa. Nakupujeme kávová zrna nejvyšší kvality, což jistě zákazník ocení jakmile otevře svůj zakoupený sáček s kávou. Jedna naše zákaznice nám dokonce řekla, že naše káva tak krásně voní, že ji nemůže ani dát do kabelky, protože je potom cítit kávou úplně všechno.

Pražíme kávu z posledních sklizní. Naši nabídku pravidelně rozšiřujeme. Většinu káv pražíme na střední stupeň pražení, pro milovníky ovocnějších chutí pražíme i na střední stupeň pražení. U nás si každý zákazník může vybrat chuť, která lahodí jeho chuťovým pohárkům. Ať již očekává chuť pravého italského espresso či jemnější kávy s nádechem čokolády, oříšků, marcipánu, mandlí, karamelu a podobně. Vše samozřejmě v čisté přirozené podobě kávových zrn, s chutí jakou kávová zrna dostala od slunce, vody, půdy a péče na planáži. Dnes si u nás zákaz-

níci mohou vybrat vysoce kvalitní jednodruhové arabiky, směsi výběrových arabik, směsi s podílem odrůdy arabika a robusta, či lahodné a silné robusty. Pro nejnáročnější zákazníky jsme letos do našeho sortimentu zařadili i tu nejvíce odborníky ceněnou kávu a to Jamaicu Blue Mountain.

Kávu dodáváme zákazníkům vždy čerstvou, pražíme každý den. Expedujeme kávu, která je maximálně dva dny od upražení. Je správně vydýchaná a chuť kávy jsou snoubené. Dodáváme do domácností, firem, kaváren a restaurací. Připravujeme i dárková balení třeba k Vánocům nebo degustační sady. Pro naše velkoobchodní zákazníky zajišťujeme veškerý servis, který je spojený s kávou a kávovary. Jelikož si blendujeme kávu sami, nabízíme i velkoobchodním zákazníkům možnost připravit pro ně originální recepturu včetně balení, vlastních etiket a tak dále. Jsme otevření jakýmkoliv nápadům a požadavky zákazníků přijímáme s otevřenou náručí a myslí.

Ať už si chcete skvělou kávu dopřát doma, nebo ji odebrat pro vaše zaměstnance a zákazníky, máme pro vás zajímavou nabídku káv a ostatního servisu. Ozvěte se nám pokud si i třeba nevíte rady se správným výběrem kávy, protože nabídka je široká.

Rádi vám poradíme!

KONTAKT:
Kafe SOLO s.r.o.
Křižíkova 270
25088 Čelákovice

www.kafesolo.cz
e-mail: kafesolo@seznam.cz
telefon: 724 96 5352



BYLINKY NA SLUNNÁ MÍSTA VAŠICH ZAHŘÁDEK:

Loňský rok 2018 byl velmi suchý a slunný. Ne všem rostlinám to bylo příjemné, ale pro motýly to byl uči-něný ráj. Na lučních květinách i léčivých bylinkách se třepotala pestrobarevná křídla od jara do pozdního podzimu. Nechme se tedy motýly a čmeláky zavést ke květinám, které jsou nejen krásné, ale nám lidem také prospěšné.

Mateřídouška

je jednou z nejnámějších léčivých bylinek a díky básním má její jméno i velký symbolický význam. Pro léčivé vlastnosti a k ochucení pokrmů se sbírá nebo pěstuje mateřídouška vejčitá (*Thymus pulegioides*). Je to drobnější rostlinka, která má ráda výslunné polohy a na příhodném stanovišti může růst několik desítek let. Kvete drobnými růžovými kvítky a v plném květu je vhodná doba sběru. Bylo by však ohleduplné zanechat na místě vždy nějakou rozkvetlou rostlinu pro včely, čmeláky a motýly. Poprvé kvete mateřídouška během července a po sklizni je schopná vykvést ještě během září. Mateřídouška vejčitá má svou charakteristickou jemnou a uklidňující vůni, je otužilá a odolá i velkému mrazu. Tato bylinka je nenápadným klenotem naší přírody, který v sobě spojuje krásu a užitečnost.



Thymus pulegioides

Dobromysl obecná

Vyšší a nápadnější vzdálenou příbuznou mateřídoušky je dobromysl obecná. Ano, dobromysl je použitelná jako koření oregano do italské kuchyně, ale i v té české má své místo. Dobromysl je také vytrvalá bylina a může dorůst do výšky 20 - 40 cm. Její stonky jsou přímé s květenstvím růžových kvítků na vrcholu. Díky tuhému stonku je vhodnou květinou do kytic a květinových vazeb. Zde vyniknou především rostliny vypěstované na záhoně, protože mívají více květů a mohou být vyšší. Podobně jako u mateřídoušky, vůně dobromysli uklidňuje. Pro účely čajů se sklízí v době plného květu. Jako koření je vhodná spíše zelená, nerozkvetlá nať. Dobromysl je neodolatelným lákadlem pro motýly i včely.



Origanum vulgare

Levandule lékařská



Lavandula angustifolia

Je jednou z nejnámějších bylinek je levandule lékařská, původem ze Středoze-mí. Patří mezi rostliny hluchavkovité, stejně jako mateřídouška i dobromysl. Vůně a vzhled jsou tak známé, že je netřeba popisovat. Sušená květenství jsou používána především pro ozdobu, provonění prádla nebo k odpuzení molů. Levandule je vytrvalá rostlina, tedy polokeř, který je možné zastřihovat a tvarovat jako jednotlivé keřky i nízké živé ploty. Aby tato bylinka vydržela rozmary našeho počasí a především mrazivé zimy, je dobré mít otužilou levanduli. Proto je dobré vědět odkud semena pochází, zda byla vypěstována v Česku, v drsnějším podnebí. Pro dobré přezimování levandulí je vhodné ukončit sklizeň květů a stříhání keřků do poloviny srpna, aby rostliny stihly do zimy vyžrát a mraz je nepoškodil.

Yzop lékařský

Patří rovněž mezi hluchavkovité rostliny a je tak trochu neprávem opomíjený. Jde o vzpřímenou bylinku, která dorůstá do výšky 30 cm. Nejčastěji má tmavomodré, výrazné květy a výrazná je i její čerstvá vůně. Yzop je tradiční koření klášterních zahrad, kde sloužil i jako léčivá bylinka. Kvete dvakrát ročně, je velmi otužilý, nenáročný a je možné ho použít do kytic a květinových vazeb. Pozdní květy během září jsou vyhledávanou pastvou pro motýly a včely před zimou.



Hyssopus officinalis



MOUKY A RECEPTY Z NICH:

Kokosová mouka

se vyrábí z kokosové dužiny která se po vysušení a vylisování najemno rozemele. Zbavuje se většiny vody i tuku. Většinu kokosové mouky tvoří vláknina, okolo 60 %, takže zasytí na delší dobu a hladinu krevního cukru zvyšuje pozvolna. Tím, že je bezlepková, zajišťuje lehkou stravitelnost. V kuchyni si ji vysoce cení příznivci fitness, vegani, vegetariáni a lidé žijící Paleo životním stylem. Kokosovou moukou lze klasickou pšeničnou mouku v některých receptech zcela nahradit - muffiny, zákusky, kokosové sušenky, koláče i palačinky a lívanečky. Obecně platí, že místo 1 hrnku pšeničné mouky stačí 1/4 hrnku mouky kokosové. Někdy je vhodné ji kombinovat s jinými moukami. Chcete-li použít pouze kokosovou mouku, přidejte o jedno vajíčko více než uvádí původní recept, tím se bude těsto méně drodit. Přestože kokosová mouka není nijak slazená, díky její přirozené chuti kokosu stačí přidat méně sladidla než u běžné mouky. Těsto z kokosové mouky bude nadýchané a dodá pokrmům zajímavou chuť. Kromě pečení se dá využít k zahuštění polévek a omáček, nebojte se ji přisypat do jogurtů, smoothie i koktejlů. Přidáním do vody vznikne nápoj bohatý na bílkoviny, vlákninu, vitamíny i minerální látky. Najdete v ní vitamíny B1, B2, B6, E i C. Z minerálů obsahuje zejména hořčík, mangan, vápník, železo a draslík. Obsahuje i zdravé nenasycené mastné kyseliny. Výborně se hodí do thajské či asijské kuchyně.



Sójová mouka

překonala se zdarem počáteční nedůvěrou laické veřejnosti a její použití ve všech oborech potravinářství stále vzrůstá. Sója je zásadotvorná a má vysoký obsah řady cenných minerálů a živin. Mouka ze sójových bobů je vynikajícím zdrojem bílkovin, železa i hořčíku. Díky přítomnosti vitamínů A, B1, B3, D, E, lecitinu, vápníku a fosforu velmi příznivě působí na nervovou soustavu. Sójová mouka neobsahuje žádný lepek, proto ji nemůžete v pekařském a cukrářském receptu použít samotnou. Pravidlo je jednoduché, nahradíte 25 % mouky pšeničné moukou sójovou. Sójový lecitin působí jako emulgátor, tedy stejně jako lecitin obsažený ve vejcích. Přidáním 3-5 % sójové mouky do pečiva tak můžeme nahradit vejce, částečně i tuk a výrazně prodloužit jeho trvanlivost a vláčnost s jemnou ořechovou chutí. Použitím sójové mouky zlepšíte ve značné míře jakost a výživnost vašich pokrmů. Navíc jako bonus snížíte cenové náklady výrobků. Po sójové mouce sáhněte při přípravě pekařských i cukrářských těst, můžete s ní zahustit omáčky, začlenit ji do vegetariánských pokrmů, 1/4 sójové nahradíte mouku pšeničnou při výrobě těst na lívance, bramboráky, palačinky, těstoviny, halušky a knedlíky.



Mandlová mouka

je jednou z nechutnějších. Vyrábí se lisováním a semletím blanširovaných sladkých mandlí. Mandlovou moukou lze nahradit až polovinu běžné mouky. Využívá se především v cukrářské výrobě a pečení, do krémů, můžete si z ní vyrobit domácí marcipán, mandlové mléko a je hlavní surovinou pro výrobu tolik oblíbených Makronek. Tato mouka je z výživového hlediska velmi působivá a díky své všestrannosti skvělá pro zdravý životní styl. Ne jen tak pro nic byly mandle vybrány do TOP 10 potravin světa. Mandle obsahují vlákninu, protein, tuk, vitamín E, mangan, hořčík, slušné množství mědi, vitamín B2 (riboflavin) a fosfor. Více než 65 procent tuků v mandlové mouce je mononenasycených. To znamená, že se udržuje zdravá hladina cholesterolu, a díky tomu se udržují krevní cévy v dobré kondici. Mandle zvyšují hladinu antioxidantů v krevním oběhu a jejich konzumace přispívá ke snížení krevního tlaku. Mandlová mouka má nízký glykemický index, je vhodnou surovinou pro ty z Vás, kteří máte nařízen diabetický stravovací režim. Jelikož neobsahuje lepek, může si ji do jídelníčku zařadit i celiak. Kombinace zdravých tuků dělá z mandlové mouky bohatý zdroj energie a obsahuje více kalorií oproti mouce kokosové. Pokud dbáte o stravu s nízkým obsahem sacharidů, je pro Vás mandlová mouka ideálním řešením.






Váháte v rozhodnutí zda kokosovou nebo mandlovou? Je skutečně nemožné říci, která z nich je ta zdravější. Vždy záleží na konkrétních potřebách jednotlivce.



Na následující stránce máme pro vás připravený recept na báječný bezlepkový dezert, ve kterém použijeme i trochu bylinek z předchozí strany.



LEVANDULOVÉ MUFFINY

-  Počet porcí: 12
-  Čas přípravy: 15 minut
-  Doba pečení: 30 minut



Suroviny

- 1 hrnek kokosové mouky
- 0,5 hrnku rozpuštěného kokosového oleje
- 0,5 hrnku kokosového nebo mandlového mléka (lze nahradit i kravským)
- 4 ks vejce
- 0,5 hrnku cukru, medu nebo javorového či jiného sirupu
- 2 lžice květu levandule
- citronová šťáva
- 1 lžička jedlé sody
- 1 špetka soli

Nejprve si vyndáme všechny suroviny z ledničky, aby se ohřály na pokojovou teplotu. Zároveň si zapneme troubu a nastavíme na 160 stupňů.

Připravíme si formičky, které vystříkáme separačním sprejem s olejem FABIOL.

V jedné misce vyšleháme vejce, kokosový olej, mléko a med. Může se stát, že bude kokosový olej dělat hrudky a nepodaří se směs vyšlehat dohladka. Pomůžeme si šleháním ve vodní lázni (na plamen postavíme hrnec s malým množstvím vody a vložíme do něj misku).

Jakmile máme krásně vyšlehanou tekutou část, přidáme kokosovou mouku s jedlou sodou a špetkou soli. Společně s tekutou částí uhněteme a jako poslední přidáme šťávu z jednoho citrónu a květ levandule.

Hmotu rychle nandáme do připravených formiček. Nelekejme se, když bude směs rychle tuhnout, je to způsobené použitím medu a kokosového tuku.

Pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut, dokud nejsou muffiny na povrchu zlatavé a uvnitř pevné. Než budeme muffiny vyklápět z formiček, necháme je pořádně vychladnout.

OLEJE VE SPREJI

Proč používat oleje ve spreji?

Chtěli bychom Vám v tomto příspěvku představit našich pět typů olejů ve spreji. Všechny mají něco společného: jde o produkty vyrobené firmou FABIO PRODUKT spol. s r.o., oleje jsou té nejvyšší kvality, práce s nimi je velmi jednoduchá a efektivní, spreje jsou o objemu 300 ml a do ruky sednou tak akorát.



dietologická přednost – vaření, pečení s minimálním použitím kvalitního oleje



docílíte rovnoměrné tenké vrstvy



vytvoříte tenkou vrstvu na pánvi, či kontaktním grilu



použijte při práci s konvektomatem



naneste tenkou vrstvu na grilovanou zeleninu či maso, nebude stékat do ohně a připalovat se

FABIOL

Získává si Vaši přízeň právem pro svoji různorodou použitelnost. Můžete po něm v kuchyni sáhnout hned v několika krocích: zcela jednoduše nastříkáte do pečicí formy, tím vytvoříte vrstvu, která Vám zajistí chutnou krustičku a snadné vyklepnutí pokrmu z formy ven. Důkladně vystříkejte každé zákoutí formy a již nemusíte ani vysypávat, tímto si zajistíte vrstvu, která zabráni připečení obsahu k její stěně. Použití můžete na všechny typy nádobí od skleněných přes smaltové a silikonové po starou keramiku. Pokud jste milovníky grilování, oceníte rychlost použití a snadnou manipulaci s Fabiolem – vyčištěný rošt před vložením nad ohniště postříkejte, zabráníte tak připalování připravovaného jídla a při opětovném čištění vynaložíte minimální úsilí na tuto neoblíbenou činnost. Tento žlutý krasavec vám poslouží na pánve k pečení palačinek, lívanců, na kontaktní grily k přípravě wafelí, toustů, sendvičů atd.. Cukráři si ho zamilují při výrobě zákusků, které neobsahují tuk či mají vysoký obsah cukru, mohou ho použít i jako lesk modelovacích hmot. Pekařům a výrobcům pizzy výborně poslouží k oddělování těsta. Fabiol je vyroben z našich velmi kvalitních olejů: řepkového a slunečnicového. Oleje jsou šetrně zpracovány, lisovány za studena a rafinovány pouze fyzikálně. Dalším, populárním výrobkem z řady olejů ve spreji je



LAURETA

díky chuti i vůni po výchozí surovině: vhodný na sladké pečeni, lívance, palačinky, wafle.

Kokosový olej ve spreji. Jeho kokosová chuť a vůně se výborně snoubí s mandlovou modelovací hmotou. Díky jednoduché manipulaci a vhodné konzistenci cukrářům usnadňuje práci při potahování dortů a modelování hmoty. Své uplatnění nalezne v přípravě voňavých lívanečků a palačinek. Též ji pro její krásnou vůni můžete použít na vystříkání bábovkové formy, avšak vždy musíte vyspat.



MÁSLOVÁ MANKA VE SPREJI

díky chuti i vůni po výchozí surovině: vhodný na sladké pečeni, lívance, palačinky, wafle.

Je obdobou Fabiolu. Nastříkejte tedy, když chcete zvýraznit chuť másla, ale teplota či vysoký cholesterol Vám nedovolí použít pravé máslo.



OLIVIE

skvěle poslouží při přípravě salátů.

Jde o velmi kvalitní, jedno druhový, extra panenský olivový olej. Použijete ho tam, kde potřebujete tenkou vrstvu olivového oleje. Je neocenitelným pomocníkem při přípravě zeleninových salátů, je vhodný ke kontaktu s konvektomatem. Olivový olej je základní surovinou středomořské kuchyně nezaměnitelný svojí typickou chutí. Tento způsob vaření vyniká lehkou stravitelností a Olivie ve spreji Vám s její přípravou, díky jemnému rozprašovači, pomůže.



MANKA ŘEPKOVÝ OLEJ VE SPREJI

k pomazání knedlíků, těstovin, k zapečení těstovin, zeleniny i masa, na vaření.

je též obdobou Fabiolu. Použijte tam, kde chcete docílit tenké a rovnoměrné vrstvy kvalitního řepkového oleje.



FARMA PĚNČÍN

Snad všichni jste někdy zaslechli ... „Jsi mlsná jako koza...“ – pořekadlo, které je založeno na pravdě. Koza je vybíravá a nic špatného nesežere, proto jsou výrobky z kozího mléka zdravé. Kozí farmu Pěncín založil pan Josef Pulíček s manželkou před 20 lety, kdy přivezli první tři kozy v osobním autě.

Začátky nebyly snadné, ale byli mladí, a to jde všechno samo. Dnes na farmě chovají stádo 900 koz a 500 dojných ovcí a vyrábí široký sortiment sýrů, mléčných zakysaných výrobků, tvarohových pomazánek a jogurtů. Baví je vyrábět sýry a mléčné výrobky tak poctivě, jako se to dělávalo kdysi.

Zvířata z farmy Pěncín se pasou ve volné přírodě na pastvě, jsou zdravá, spokojená a mají lahodné mléko, ze kterého se ručně zpracovávají sýry a mléčné výrobky. Každý výrobek je tak originál a díky ekologickému chovu je i chuťově bohatší. Nejvíce je těší vidět návštěvníky, kteří si při ochutnávce pochutnávají na výrobcích a nemohou se rozhodnout, který z nich je nejlepší.

Koza a žralok jsou snad jediná zvířata, u kterých nikdy nebyla zjištěna rakovina. Proto jsou kozí produkty účinné proti zhoubným nádorům.

Kozí mléko je bílá kapalina produkovaná mléčnými žlázami koz. Původně bylo určena pro výživu mláďat, u zdomácnělých zvířat však byla její produkce šlechtěním navýšena a rozšířena na celý rok, aby ji lidé mohli využít pro svou vlastní potřebu. Kozí mléko lze vyhodnotit jako kvalitnější, lépe stravitelné a zdravotně prospěšnější, ovšem pouze za předpokladu, že je dbáno na vysokou kvalitu krmiva. Proto je velmi důležité vědět v jakých podmínkách je stádo koz chováno.

Průkazné rozdíly mezi kozím a kravským mlékem jsou ve složení a struktuře tuku – v kozím mléce jsou tukové kuličky menší a lépe rozptýlené, což způsobuje lepší stravitelnost. Specifická chuť kozího mléka souvisí s vyšším obsahem mastných kyselin s krátkým řetězcem, především kyseliny kaprinové. V porovnání s kravským obsahuje kozí mléko větší množství nenasycených mastných kyselin linolové a linolenové, které mají vliv na zvýšení odolnosti organismu proti infekčním chorobám a normalizují přeměnu cholesterolu tzn. působí proti ateroskleróze. V kozím mléce je více esterů glycerolu, které jsou důležité pro výživu novorozenců a naopak méně kyseliny orotové, což může hrát roli v prevenci ztučnění jater.

Při výběru dodavatele kozích produktů by jste měli mít na paměti, že prvopočátkem všeho je půda, kousek země... Ideálně má farmář vlastní pole, na kterém pěstuje obiloviny, jenž sklízí, ošetřuje traviny, seče, suší a sklízí seno. Takto soběstačný chovatel Vám zajistí kvalitní krmivo, které zrcadlí kvalitou mléka, z něhož vyrábí neméně kvalitní sýry, jogurty, či tvaroh. U kozího stáda

jde ruku v ruce vedle kvalitního krmiva též o hygienu. Čistota chovných zvířat by měla být na prvním místě. Kozí mléko se používá nejen v potravinářském oboru, ale též v lidovém léčitelství. Jde o důležitou složku v dermatologii, jelikož přispívá k léčbě různých ekzémů a vyrážek.

Možná Vám kozí mléko a produkty z něj chutnají, možná ne. Ale jeho účinky jsou téměř až zázračné, pomůže s řadou neduhů a je prevencí proti zhoubným nádorům. Pozitivně působí proti stresu a migrénám, proti revmatismu, proti ekzémům a alergiím. Také posílí imunitu člověka a blahodárně působí proti nemocem trávicího ústrojí, slinivky a jater.

Syrovátka od kozy obsahuje řadu vitaminů, minerálů, bílkovin i kyselin prospěšných pro naše tělo. Pomůže i při redukci váhy, nemá moc kalorií a snižuje hladinu cholesterolu, podporuje látkovou výměnu a pomáhá tělu vylučovat toxické látky. Její konzumace je vhodná i během těhotenství.



KONTAKT: ——— “ ———

FARMA PĚNČÍN
Pěncín 60, 468 Pěncín, okr. Jablonec nad Nisou

tel.: +420 483 368 430
www.farmapencin.cz

Kitl SYROB[®]

pro domácí limonády

Zdravé a lahodné



- láhev 500 ml
- bag-in-box 5l

Tradiční sirupy pro přípravu domácích limonád:

Malinový • Bežový • Grepový • Zázvorový • Mátový
Višňový • Černorybízový

www.kitl.cz

Grika Radka Magerová

Menší rodinná firma Grika vznikla začátkem měsíce května v roce 1995. V naší soukromé cukrárně jsme prodávali bezkonkurenční Griliášový pohár. Hosté k nám chodili mlsat a pochutnávat si na našem Karamelu a Griliáši. Zájem zákazníků byl natolik velký, že si tyto pochutiny na zmrzlinu chtěli u nás nakoupit a odnést si je domů. Brali jsme to jako výzvu a začali se na tyto produkty specializovat. Během jednoho roku se naše výrobky dostaly do soukromých obchodů, obchodních domů, obchodů Jednot, Eso, Coop a Folget.

Cílem naší firmy je vyrábět prvotřídní speciality Karamel a Griliáš v několika druzích. Velmi dbáme na dodržení výroby tradiční cukrářskou recepturou. Věříme, že vysoká kvalita našich produktů si najde své zákazníky a gurmány nejen v oboru gastronomie, ale i u vás doma v kuchyni.

Naše výrobky dodáváme již několik let do velkoobchodů, maloobchodů, cukráren, pekáren i restaurací. Působíme především v oblasti Libereckého kraje a Středočeského kraje, Praze a okolí.





NATURAL PRODUKT

Napro je ochranná známka kvalitních ovocných náplní, džemů, švestkových povidel, sirupů, ovocných koncentrátů, kečupů a zeleninových omáček.

Provoz už více jak 10 let působí na českém trhu a patří do firmy FABIO PRODUKT spol. s r.o.

Výrobky byly nedříve směřovány do gastro balení k výrobcům ovocných knedlíků, pekařům, cukrářům a gastronomickým provozům. Prémiovou řadu džemů a sirupů s vysokým obsahem ovocného podílů nově nabízí i v malospotřebitelském balení, které si právem získává oblibu u zákazníků, kteří hledají kvalitní české výrobky za rozumnou cenu.



Na trh firma NAPRO nabízí i zajímavé výrobky, jako např. NAPRO jablka v gelu a NAPRO jablka v gelu se skořicí, nebo ojedinělý produkt NAPRO vařená MAKOVÁ NÁPLŇ.

Po otevření můžete rovnou použít k plnění kynutých závinů a koláčů.



Tip: V kombinaci se švestkovými povidly je maková náplň neodolatelná!



Výroba a prodej ovocných džemů, sirupů, kečupů a polotovarů pro pekaře.



Zajistíme ekologickou likvidaci starého kuchyňského oleje (UCO), aniž bychom zatěžovali životní prostředí v přísném režimu ISCC, kterým vyjadřujeme zodpovědnost v oblasti udržitelného rozvoje.

- ☉ Poskytneme prázdné, řádně označené obaly vhodné ke skladování UCO.
- ☉ Připravíme smlouvu na likvidaci odpadu pro inspekční orgány.
- ☉ Zajistíme pravidelný svoz použitého oleje.
- ☉ Stanovíme pro Vás nejlepší výkupní cenu.
- ☉ Odpad recyklujeme a zpracujeme na surovinu pro další technické využití.
- ☉ Vyrobitíme biologicky rozložitelná maziva s dalším ekologickým využitím.
- ☉ Vlastníme certifikáty pro nakládání s odpady a jsme držitelé certifikátu ISCC.

PŘINESTE POUŽITÝ KUCHYŇSKÝ OLEJ NA NAŠE PRODEJNY K RECYKLACI A VYUŽIJTE SLEV KE KOUPI NOVÉHO FABIO OLEJE Z NAŠÍ ŘADY PRODUKTŮ

FABIO OCHUTNEJTE REGION

Jičín , Valdštejnovo náměstí 91,
Mobil: 730 896 967
E-mail: prodejna@fabioprodukt.cz

Hradec Králové, Ul. S.K.Neumanna 455,
Mobil: 734 314 336
E-mail: prodejnahk@fabioprodukt.cz

TURNOV, Sobotecká 222,
Mobil: 770 190 786
E-mail: prodejnaturnov@fabioprodukt.cz

**NAVŠTIVTE NAŠE KAMENNÉ PRODEJNY
FABIO OCHUTNEJTE REGION**



Jičín

Valdštejnovo nám. 91, PSČ 506 01
tel.: 730 896 967

Hradec Králové

ul. S.K.Neumanna 455, PSČ 500 02
tel.: 734 314 336

Turnov

Sobotecká 222, PSČ 511 01
tel.: 770 190 786

S L E V E N K A



Při předložení této slevenky obdržíte
10% slevu na nákup 1L oleje (platí na
celý sortiment olejů Fabio Produktu)

Slevenku je možné využít pouze
v den odevzdání použitého oleje.

1 slevenka = 1 litr oleje

Mouka Pernerka

Mouka Pernerka má díky unikátní technologii mletí vynikající pečicí vlastnosti a také nutriční hodnoty. Obilí totiž před vlastním mletím prochází i jedinečným optickým třídícím strojem, který odděluje zrna nesplňující náročné hygienické a kvalitativní požadavky a také veškeré nečistoty. Celozrnná mouka Pernerka se mele v nejmodernějším mlýnu v České republice a je také jako jediná na tuzemském trhu umleta na granulaci mouky hladké.

Kromě klasických mouk meleme také mouky z méně tradičních obilovin a pseudoobilovin a sortiment nabízených produktů rozšiřujeme i o bio mouky – špaldovou hladkou, špaldovou celozrnnou hladkou, žitnou celozrnnou hladkou a pšeničnou celozrnnou hladkou.



Špaldová hladká

Je vhodnou alternativou k pšeničné mouce. Pokrmům dává jemnou oříškovou chuť a vůni. Lze ji míchat s běžnou pšeničnou moukou nebo ji může i zcela nahradit.



Špaldová celozrnná hladká

Vyznačuje se jemnou oříškovou chutí a vůní. Lze ji v jakémkoli poměru kombinovat s běžnou pšeničnou moukou, kterou může i zcela nahradit.



Žitná celozrnná hladká

Vhodná na pečení chleba, přípravu kvásku nebo do perníkových těst.



Rýžová hladká

Ideální na pečení dezertů, přípravu sušenek, chleba, palačinek, nudlí, knedlíků a mnoha dalších slaných i sladkých pokrmů.



Pohanková celozrnná hladká

Pohanková mouka se hodí na pečení palačinek a lívanců nebo na přípravu koláčů, sušenek a placek. Je vhodná i jako příměs do těsta na pečivo.

**Pernerku koupíte v prověřených
prodejnách, vybraných supermarketech
i on-line. Aktuální seznam prodejců
najdete na www.pernerka.cz.**



KONTAKT:

MLÝN PERNER SVIJANY spol. s r. o., SVIJANY 17, 463 46 SVIJANY
www.pernerka.cz

KONTAKTY :

www.ochutnejterejteregion.cz

fb: www.facebook.com/fabioochutnejterejteregion/

SLEDUJTE NAŠE WEBOVÉ I FACEBOOKOVÉ STRÁNKY AŽ VÁM NEUNIKNE ŽÁDNÁ AKCE



www.fabioprodukt.cz | www.fabioshop.cz