

PRODUKTOVÝ KATALOG



HOTELY RESTAURACE BISTRA



KYSANÉ ZELÍ KVAŠENO V DUBOVÝCH KÁDÍCH



Tradiční bílé zelí s kmínem

Tradiční bílé zelí - kvašená zelenina v dubových kádích, jemně křupavá, kyselkavá s vůní po kmínu, jablku a dubového dřeva.

Složení: české hlávkové zelí, český kmín, mořská sůl, jablko.



Červené zelí s jalovcem

Objevte chuťovou symfonii s naším kysaným červeným zelím a jalovcem – dokonalou harmonií chuti a zdraví, která Vás okamžitě zaujme.

Složení: české hlávkové červené zelí, jalovec, mořská sůl, celé jablko během kvašení

KYSANÉ ZELÍ ORIGINÁLNÍCH CHUTÍ



Kysané zelí dýně, brusinka a Indické koření

Tento výjimečný produkt, je výsledkem pečlivého výběru kvalitních surovin a tradičního postupu kvašení, který zaručuje nejen vynikající chuť, ale i množství zdraví prospěšných látek.

Složení: Bílé hlávkové zelí (Farma Lička), dýně hokaido (Farma Martináskovi Pustějov), brusinky, kurkuma, zázvor, kardamom, koriandr, římský kmín, hřebíček, paprika mletá, skořice, černý pepř, mořská sůl.

KYSANÉ ZELÍ ORIGINÁLNÍCH CHUTÍ



Kysané zelí Červená řepa a křen

Produkt navržen tak, aby potěšil nejen chuťové pohárky, ale i podpořil zdraví, díky svým výjimečným ingrediencím.

Složení: červené hlávkové zelí, červená řepa, jablko, červená cibule, strouhaný křen, mořská sůl.



Kysané zelí Kurkuma zázvor

Pikantní zázvor a aromatická kurkuma dodají pokrmům zcela nový rozměr.

Složení: české hlávkové zelí, kurkuma mletá, zázvor čerstvý, zázvor mletý, římský kmín, kardamom, skořice, hřebíček, černý pepř, mletá paprika, mletý koriandr, mořská sůl.



Kysané zelí Mořské řasy

Kysané zelí s mořskými řasami Wakame, Arame a Nori a jejich jemnou chutí jsou vhodnou kombinací pro všechny začátečníky makrobiotické stravy.

Mořské řasy sušené na horském vzduchu.

Složení: české hlávkové zelí, řasa, Wakame, Arame, Nori, mořská sůl.

KYSANÉ ZELÍ SEZONNÍ PICKLES



Doporučujeme konzumovat během celého roku, zelenina se mění během ročního období - podle toho co zrovna naše spřátelené farmy sklídí. Můžete si tak být jistí, že tam najdete jenom dobrou zeleninu.

Naší dodavatelé Farmy - Integrovaný systém pěstování Lička-Sedlnice, Biodynamické pěstitelství Martináskovi z Pustějova, Eko statek Vorlický Kujavy.

Složení: pickles se mění dle zeleniny, která je zrovna v kurzu daného období.

Aktuální složení: Bílé hlávkové zelí, mrkev, kopr, sůl

NOVINKA



Kysané zelí

Jalapeños a kukuřice

Kysané zelí s jalapeños a kukuřicí je mírně pikantní a osvěžující příloha s mexickým nádechem.

Sladká kukuřice krásně ladí s kyselostí zelí a pikantností jalapeños

Složení: české hlávkové zelí, červená paprika kapie, kukuřice, paprička jalapeños, limetková šťáva, tomatillos, žlutá cibule, římský kmín,

čerstvý koriandr, chipotle smoke pepper flakes, himalájská sůl

Kysané zelí Černá perla



Ve spolupráci se Zajkovými huby - rodinnou farmou ze Slovenska, zaměřující se na pěstování jedlých hub, jsme vytvořili Kysané zelí s houbami Černá perla, Šitake a Lišky, obohacené o čerstvý rozmarýn.



SPOLUPRÁCE

Reznictví
u Bobra



Kysané zelí

S česnekem a kouskem špeku od Bobra

Kysané zelí v dubové kádi s uzenou mořskou solí, česnekem a kouskem Iberico špeku od Bobra.

Složení: Hlávkové bílé zelí, česnekové výhonky, česnekové plátky, uzený špek Iberico, uzená mořská sůl, himalájská sůl růžová.

KIMCHI



Kysané zelí kimchi jemné



Představujeme Vám náš největší poklad.

Tento fermentovaný zázrak je nejen výjimečně chutný, ale především je to superpotravina, která transformuje.

Vaše jídlo na gurmánský zážitek, zároveň posiluje zdraví.

Složení: české hlávkové zelí, mrkev, zelená cibulka, česnek - (Farma Martináskovi Kujavy), Gigant kedlubna, cibule žlutá, jablko - (Farma Lička Sedlnice), chilli gochugaru, zázvor, mořská sůl.



Kysané zelí kimchi ostré



Naše kimchi kysané zelí je vyráběné s pozorností a pečlivostí, kimchi je kombinací tradičních metod a čistě přírodních ingrediencí, což zaručuje nejvyšší kvalitu a autentičnost chuti.

Složení: české hlávkové zelí, mrkev, Gigant kedlubna, cibule žlutá, chilli gochugaru, zelená cibulka, česnek, zázvor, jablko, mořská sůl.



Kimchi Tradiční Pekingské Farma Martináskovi

Ochutnejte jemné Kimchi, vyrobeno z čerstvé zeleniny vypěstované s pozorností na biodynamické Farmě Martináskovi v obci Kujavy.

Toto Kimchi se vyznačuje osvěžující chutí, která je výsledkem tradičního fermentačního procesu.

Složení: pekingské zelí, daikon ředkev, černá ředkev, pórek, česnek, zázvor, mrkev, cibule, rýžová mouka, jablečná vláknina, chilli gochugaru, mořská sůl.

KVAŠENÉ OKURKY



Kvašené okurky -Kopr, česnek, kvašáček

Kvašené okurky s koprem, neboli Kvašáky.

Tradiční pochoutka české kuchyně.

Složení: Okurky, kopr, česnek, křen, sůl, voda.

ČESNEK ODRŮDY BJETIN



Fermentované česnekové pesto Bjetin

Farma Martináskovi

Složení: česnek Bjetin, mořská sůl



Fermentované česnekové plátko Bjetin

Farma Martináskovi

Složení: česnek Bjetin, mořská sůl



Fermentované česnekové výhonky 500 g

Farma Martináskovi Kujavy

Fermentované česnekové výhonky jsou sezonní specialita, která vzniká procesem fermentace mladých výhonků česneku.

Tyto výhonky, někdy také nazývané česnekové klíčky nebo scapes, jsou zelené stonky a poupata, která česnek vytváří před květem.

OSTATNÍ SPECIALITY

Fermentovaná chilli pasta

Farma Lička Sedlnice



Tato unikátní pasta, nabitá směsí těch nejpálivějších papriček světa (Habanero, Carolina Reaper, Trinidad Moruga Scorpion a další!) Fermentovaná s naší kimchi šťávou, česnekem, zázvorem a jablečnou vlákninou dodává pastě hloubku a komplexnost, kterou jinde nenajdete. Pozor! Stačí jen kapka a vaše jídlo se promění v ohnivý zážitek.

Složení: (Farma Lička Sedlnice Habanero red, orange a chocolate, Carolina reaper, Naga morich, Trinidad moruga scorpion yellow), (Farma Martináskovi česnek Bjetin), Jablečná vláknina, zázvor, kimchi šťáva (zelí bílé, česnek, žlutá cibule, jarní cibule, zázvor čerstvý, gigant kedlubna, , chilli gochugaru, mořská sůl, mrkev, jablko), himalajská sůl.

ZELIIIČKO PORADENSTVÍ

V RÁMCI ZELIIIČKA NABÍZÍME ODOBORNÉ
PORADENSTVÍ V ZÁSADÁCH ZDRAVÉHO VAŘENÍ,
SKLADBU JÍDELNÍHO LÍSTKU, POUŽITÍ KYSANÝCH
PRODUKTŮ V POKRMECH A CENO TVORBY.
MEZINÁRODNÍ A DLOUHOLETÁ ZKUŠENOST V
GASTRO PROVOZU. VYSOKOŠKOLSKÉ VDĚLÁNÍ VE
VÝŽIVĚ.

PRO VÍCE INFO VOLEJTE NEBO PIŠTĚ

BC. DAVID HOLAŇ

+420 702 195 720



MOŽNOST BALENÍ



OBJEMOVÁ SLEVA

NÁKUP NAD 3000 KČ BEZ DPH - SLEVA 5%

NÁKUP NAD 5000 KČ BEZ DPH- SLEVA 10%

**DOPRAVA ZDARMA
V MORAVSKOSLEZSKÉM KRAJI
NAD 2 800 KČ**

DĚKUJEME, ŽE NÁM POMÁHÁTE RŮST

NAŠE PRODUKTY JSOU ŽIVÉ A PŘINÁŠÍ PŘEDEVŠÍM
ZDRAVOTNÍ BENEFITY A CHUŤ PRO VAŠE ZÁKAZNÍKY BEZ
KONZERVANTŮ, BEZ BARVIV
A BEZ PŘIDANÝCH CUKRŮ.

PŘIPOJTE SE K RODINĚ ZELIČKA!

Pokud toužíte po tom nejlepším pro své zákazníky, pak je to náš společný cíl!
Mezi naše stávající obchodní partnery patří, kavárny, bistra, školní jídelny

**TOČÍM
ŠIŠKU.**



COKAFE
Zpomal. Zažij.



MŠ Klubíčko

Jsme otevřeni i Vašim nápadům, jak použít zeličko
právě u vás!

POKUD VÁS NAŠE NABÍDKA ZAUJALA, ZAREGISTRUJTE SE
DO NAŠEHO E-SHOPU (MY SE VÁM RÁDI OZVEME), ANEBU
NEVÁHEJTE NÁS ROVNOU KONTAKTOVAT

+ 420 604 608 100

OBCHOD@ZELIČKO.CZ | INFO@ZELIČKO.CZ

PROVOZOVNA: ANTOŠOVICKÁ 5, OSTRAVA – ANTOŠOVICE



TRADIČNÍ
KVAŠENÍ
V DUBOVÝCH KÁDÍCH



PODPORA
STŘEVNÍHO
MIKROBIOMU



RUČNÍ
ZPRACOVÁNÍ



LOKÁLNÍ
DODAVATELÉ

www.zeličko.cz

www.obchod.zeličko.cz

BUĎ ZDRÁV!