

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, kyselková 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 horkém 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

KYSANÉ ZELÍ SPECIALITY

Kysané zelí

Limetka, 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 NOVINKY

Kysané zelí – Shitake a houbové koření

PŘIPRAVUJEME

Kysané zelí – Sušené rajčata a fenykl

PŘIPRAVUJEME

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

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 vlákna, 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 HOLANĚ

+420 702 195 720



MOŽNOST BALENÍ

5 Kg

3 Kg

2Kg

1Kg



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 ZELIIČKA!

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
ŠÍŠKU.**



COKAFE
Zpomal. Zažij.



MŠ Klubíčko

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

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

+ 420 604 608 100

OBCHOD@ZELIICKO.CZ | INFO@ZELIICKO.CZ

PROVOZOVNA: ANTOŠOVICKÁ 5, OSTRAVA – ANTOŠOVICE



TRADIČNÍ
KVAŠENÍ
V DUBOVÝCH KÁDÍCH



PODPORA
STŘEVNÍHO
MIKROBIOMU



RUČNÍ
ZPRACOVÁNÍ



LOKÁLNÍ
DODAVATELÉ

www.zeliicko.cz

www.obchod.zeliicko.cz

BUĎ ZDRÁV!