



# PRODUKTOVÝ KATALOG

VELKOOBCHOD



# BUĎ ZDRÁV!

## NAŠE FILOZOFIE

Naše cesta začala snem začít tvořit zdravé potraviny pro naši zem a budoucnost, oživit tradici, ale zároveň jít s dobou, respektovat jak přírodu, tak potřebu dnešního člověka a spojit tím minulost s přítomností. V naší malé rodinné firmě jsme se rozhodli, že chceme nabídnout něco výjimečného, něco, co nenajdete na každém rohu.

Naše originální receptury jsou inspirované světem a námi lidmi.

Díky variabilitě použité zeleniny, bylinek, správného poměru a druhů koření, které spolu navzájem krásně hrají, má každé z našich zeliček nejen své ojedinělé chuťové vlastnosti, ale také blahodárné účinky na náš organismus, je to doslova festival chutí, barev a zdraví.

### NAŠE POSLÁNÍ:

PŘINÁŠÍME CHUŤ A ŽIVOT V KAŽDÉM SOUSTU.

TVOŘÍME PROBIOTICKÉ POTRAVINY PRO VŠECHNY, KTERÍ PEČUJÍ O SVÉ ZDRAVÍ.

# KYSANÉ ZELÍ

Každý druh z našich Zeliiiček má své ojedinéle chuťové vlastnosti a zdravotní benefity.

Naše zelí, stejně jako všechny ostatní suroviny, pochází od pečlivě vybraných, spřátelených farmářů, kteří, stejně jako my, věří v sílu přírody a odmítají používat zbytečnou chemii. Tímto způsobem nejenže podporujeme lokální produkci, ale zároveň si můžeme být jisti, že naše kysané zelí je to nejlepší, co Vám můžeme nabídnout.



# KVAŠENO V DUBOVÝCH KÁDÍCH

Kvašení některých druhů zelí probíhá přímo v dubových kádích, což je tradiční metoda, která zelí dodává nejen specifickou chuť, ale i řadu zdravotních benefitů.

Tato metoda vyžaduje čas, trpělivost a hlavně pozornost k řemeslu. Věříme, že právě v těchto detailech se skrývá tajemství pravé chuti a kvality.

A to je něco, co nám leží na srdci.



## 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 harmonii chuti a zdraví, která Vás okamžitě zaujme.

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

# BAREVNOST A PESTROST CHUTI

Víme, že jídlo musí nejen dobře chutnat, ale i vypadat a být zdraví prospěšné.

Dbáme na pestrost použité zeleniny, bylinek a koření.

## 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.

Originální receptura inspirovaná Indickou kuchyní, rozsvítí každý pokrm během zimních temných dnů, s jemnou chutí koření, dýně a brusinek.





## 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.

Naši 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



## NOVINKY

### 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 zeli 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



# ZELIČKO SPOLUPRÁCE



Ne vždy musí jít také o zeleninu, ve spolupráci s Pájou a Pátou kluci co mají na starosti Bobroty, jsme si vymysleli vykysat zeličko s česnekem, uzenou mořskou solí a kouskem Iberico špeku. Věříme na vzájemnou podporu, lokálnost a poctivost k řemeslu.

## 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.





# Kysané zelí Černá perla s houbami shiitake a rozmarýnem



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.

**Složení:** bílé hlávkové zelí, hlíva ústřičná, hlíva černá perla, shittake, rozmarýn, himalájská sůl



# KIMCHI SPECIALITY

Kimchi je tradiční korejský fermentovaný pokrm, který se tradičně připravuje z pár základních surovin jako je pekingské zelí, česnek, zázvor a chilli, ale tak jako Guláš u nás může mít Kimchi mnoho podob a nesčetné množství použitých surovin například (daikon ředkev, cibule, rybí omáčka, krevety, ústřice).

Je tak pouze na naši fantazii z čeho si tuhle „frajeřinku“ připravíme.

My jsme se tak inspirovali a připravili pro Vás české kysané zelí s korejskými „kořeny“.

## Kysané zelí kimchi jemné



Představujeme Vám náš největší poklad.

Tento fermentovaný zázrak je nejen výjimečně chutný, ale především je to superpotravinu, 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.

Naše kimchi není jen obyčejná příloha; je to klenot plný prospěšných probiotik, který podporuje trávení a udržuje střevní mikrobiom ve vynikajícím stavu.

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



## Kimchi Tradiční Pekingské 400g 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.

# ŠŤÁVY ZE ZELÍ

Nejen v samotném zelí jsou zdravotní benefity. Šťávy jsou vedlejším produktem kvašení, a tak z našich druhů kvašených zelí vznikají také ojedinělé chutě kysaných šťáv.

Šťáva obsahuje všechny potřebné vitamíny, minerály, trávicí enzymy a probiotika, jediný rozdíl je že obsahuje oproti zelí méně vlákniny.





## Šťáva ze zelí probiotický shot Červené zelí s jalovcem

Šťáva ze zelí probiotický shot 0,2 dcl,  
prostě jako Kysané zelí červené  
s jalovcem.

## Šťáva ze zelí probiotický shot Dýně, brusinka Indické koření

Šťáva ze zelí probiotický shot 0,2 dcl,  
prostě jako zelí dýně, brusinka  
a indické koření.



## Šťáva ze zelí probiotický shot Mořské řasy

Šťáva ze zelí probiotický shot 0,2 dcl,  
prostě jako Kysané zelí Mořské řasy.



## **Šťáva ze zeli probiotický shot Kurkuma a zázvor**

Šťáva ze zeli probiotický shot 0,2 dcl,  
prostě jako Kysané zeli kurkuma a  
zázvor

## **Šťáva ze zeli probiotický shot Řepa, cibule, křen, jablko**

Šťáva ze zeli probiotický shot 0,2 dcl,  
prostě jako Kysané zeli řepa, cibule,  
křen, jablko



## **Šťáva ze zeli probiotický shot Kimchi**

Šťáva ze zeli probiotický shot 0,2 dcl,  
prostě jako Kysané zeli Kimchi



## **Šťáva ze zeli probiotický shot Černá perla s houbami shiitake a rozmarýnem**

Šťáva ze zeli probiotický shot 0,2 dcl,  
prostě jako Kysané zeli černá perla,  
shiitake a rozmarýn.





## **Šťáva ze zelí probiotický shot S kouskem špeku**

Šťáva ze zelí probiotický shot 0,2 dcl,  
prostě jako Kysané zelí s kouskem  
uzeného špeku z řeznictví u Bobra

## **Šťáva ze zelí probiotický shot Tradiční s kmínem**

Šťáva ze zelí probiotický shot 0,2 dcl,  
prostě jako Tradiční s kmínem



## **Šťáva ze zelí probiotický shot Jalapeños s kukuřicí**

Šťáva ze zelí probiotický shot 0,2 dcl,  
prostě jako Jalapeños s kukuřicí



## **Šťáva ze zelí probiotický shot Pickles**

Šťáva ze zelí probiotický shot 0,2 dcl,  
prostě jako Kysané zelí sezónní pickles.



# KVAŠENÉ OKURKY

Kvašené okurky jsou populárním druhem fermentované zeleniny během různých měsíců.

Proces fermentace prodlužuje trvanlivost potravin, ale také přidává unikátní chuť a texturu.



## **Kvašené okurky 350g**

### **Kopr, česnek kvašáček**

Kvašené okurky s koprem, neboli Kvašáky.

Tradiční pochoutka české kuchyně.

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



## **Kvašené okurky 500g**

### **Kopr, česnek, kvašáček**

Kvašené okurky s koprem, neboli Kvašáky.

Tradiční pochoutka české kuchyně.

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



# SALSY

Otevřete dveře do světa chutí s našimi fermentovanými salsami! Tyto lahodné pochoutky kombinují svěžest čerstvé zeleniny s hloubkou a komplexností, kterou jim propůjčuje proces fermentace.

## Fermentovaná salsa Roja 350g Rajče a červená paprika



Fermentovaná salsa Roja s rajčaty a červenými paprikami = Chuť, která vás dostane!  
**Složení:** Hlávkové bílé zelí, červené rajče, červená paprika kapie (Farma Martináskovi-Kujavy), červená cibule, paprika japalenos (Minifarma Vělopolí- Český Těšín), česnek, čerstvý koriandr, uzená paprika, chipotle peppers flakes, římský kmín, himalájská sůl

## Fermentovaná fazolová salsa 350g S kukuřicí



Fazolová salsa s kukuřicí patří mezi naše speciality a obsahuje ve 150g doporučenou denní dávku vlákniny (prebiotikum) . Paprika kapie, červená cibule pochází z biodynamické Farmy Martináskovi v obci Kujavy. Fazole jsou také v bio kvalitě od Firmy Coutry Life.

**Složení:** Černá fazole 10%, Pinto fazole 10%, kukuřice z českých polí, paprika kapie (farma Martináskovi), cibule červená, zelí hlávkové, chilli, nálev ze zelí, (uzená mořská sůl, himalájská sůl, česnek).

# OMÁČKY



Fermentované omáčky na Louisiana styl jsou pikantní omáčky s výraznou chutí, které se vyrábějí fermentací různých druhů chilli papriček. Jejich konzistence se podobá tabascu a jejich chuť je kyselá, štiplavá a pikantní!

Naše omáčky jsou obohaceny o zvláštní chutě - švestka, hruška, dýně a červená kapie.



**Fermentovaná omáčka  
Habanero 200ml  
Dýně hokaido**



**Fermentovaná omáčka  
Habanero 200ml  
Červená kapie**



**Fermentovaná omáčka  
Jalapeño 200ml  
Švestka**

**Fermentovaná omáčka  
Habanero 200ml  
Hruška**



# SEZÓNŇNÍ SPECIALITY

V průběhu roku vyrábíme i ojedinělé speciality, které fermentujeme se sezónních potravin a tvoříme tak zajímavé kombinace chutí.



## Fermentovaná Daikon ředkvička

**Japonské koření 300g**

**Farma Martináskovi**



Japonskem kořeněné ředkvičky Daikon, jsou přirozeně divoce fermentované.

**Složení:** Daikon ředkvička, Chilli papričky, mořská řasa, japonský pepř, zázvor, citrus Yuzu, černé, sezamové semínko, bílé sezamové semínko (Alergen 11 Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich), himalajská sůl.



## Fermentovaná Vodnice a Matcha 300g

**Farma Martináskovi Kujavy**

Fermentované vodnice s Matchou, včelím pylem a rakytníkem - elixír zdraví z darů přírody  
Objevte sílu fermentace v kombinaci s blahodárnými účinky Matchy, včelího pylu a rakytníku!

Naše fermentovaná vodnice je unikátním produktem, který v sobě snoubí tradiční postupy a moderní kombinace chutí.

**Složení:** Vodnice (Farma Martináskovi), Matcha, včelí pyl, rakytní, mořská sůl

## Fermentovaná černá ředkev kimchi 300g

### Farma Martinaskovi

Černá ředkev kimchi je vyrobena z čerstvé černé ředkve, která je nakládána s tradiční směsí koření, jako je zázvor, česnek, chilli a gochujang (korejská chilli pasta).



**Složení:** Černá ředkev Farma Martinaskovi, česnek, zázvor, čerstvá hruška, cibule, mořská sůl, pažitka



## Fermentovaná chilli pasta 200g

### 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 Martinaskovi 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.





# ČESNEK BJETIN

Česnekové pesto Bjetin je vyrobeno z kvalitního česneku, odrůdy Bjetin, který je vypěstován s pozorností na biodynamické Farmě Martináskovi v obci Kujavy, zpracovaný divokým kvašením.

## Fermentované česnekové výhonky 200g 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.



## Fermentované česnekové pesto Bjetin

350g sklo

Farma Martináskovi

**Složení:** česnek Bjetin, mořská sůl

## BIODYNAMICKÉ PĚSTOVÁNÍ

Biodynamické zemědělství se dívá na pěstování zemědělských plodin všeobecně jako na součást kosmických procesů a počítá s vlivem planet, hvězd, Měsíce, Slunce, souhvězdí a jejich umístění ve zvěrokruhu.

# DODAVATELÉ ZELENINY

Naše zelí, stejně jako všechny ostatní suroviny, pochází od pečlivě vybraných, spřátelených farmářů, kteří, stejně jako my, věří v sílu přírody a odmítají používat zbytečnou chemii. Tímto způsobem nejenže podporujeme lokální produkci, ale zároveň si můžeme být jisti, že naše kysané zelí je to nejlepší, co Vám můžeme nabídnout.



## Farma Lička

Je rodinná zemědělská farma ze Sedlnic.

Dlouhodobě se zaměřují na pěstování plodin způsoby, které respektují zákonitosti přírody a udržují přírodní bohatství, tak aby mohlo sloužit i dalším generacím.

Odebíráme hlávkové zelí, mrkev, cibuli, jablko, jarní cibulka, řepa, gigant kedluben a další..

- Regionální zelenina jediné od nich
- Zelenina je vždy čerstvá a sezónní a průběžně sklizená
- Zdravé a kvalitní – ovoce i zelenina
- Pěstování v integrovaném systému
- Jsou držiteli ochranné známky IPZ a SISPO
- Jsou členem družstva pěstitelů MOZ

## Farma Martináskovi z Pustějova

Iveta a Marek Martináskovi se stali našimi dodavateli zeleniny pěstované na biodynamických principech.

Tato činnost je jejich koníčkem a dělají ji s láskou a respektem.

Odebíráme česnek, dýně hokaido, bylinky, bílou ředkev daikon, pekinské zelí, papriky, mrkev a další sezónní plodiny



# DĚKUJEME, ŽE NÁM POMÁHÁTE RŮST

NAŠE PRODUKTY JSOU ŽIVÉ A PŘINÁŠÍ PŘEDEVŠÍM  
ZDRAVOTNÍ BENEFITY PRO NAŠE 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, zdravé výživy, farmářské  
obchůdky, regionální potraviny, internetové obchody, ale také kavárny  
a zdravá bistra.

U nás v Zeličce faníme malým českým obchodům a dodavatelům.

Proto, když se k nám přidáte a stanete se součástí naší cesty,  
máme pro Vás připraveny speciální nabídky, rychlé doručení  
a nezapomenutelný osobní přístup.

Jsme otevřeni vašim nápadům, jak podpořit prodej českého zeličko  
právě u vás!

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

**+ 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](http://www.zeličko.cz)

[www.obchod.zeličko.cz](http://www.obchod.zeličko.cz)

**BUĎ ZDRÁV!**