



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, KTEŘÍ PEČUJÍ O SVÉ ZDRAVÍ.

KYSANÉ ZELÍ

Každý druh z našich Zeliiiček má své
ojedinělé 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 harmonií 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 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 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

**Kysané zelí
Shitake a houbové koření**

**Kysané zelí
Sušené rajčata a fenykl**

PŘIPRAVUJEME

PŘIPRAVUJEME



KYSANÉ ZELÍ ČERVENÁ ŘEPA CIBULE A JABKO

Kysané červené zelí s červenou řepou, křenem, jablíčkem a červenou cibulí. Tento jedinečný produkt je navržen tak, aby potěšil nejen Vaše chuťové pohárky, ale i podpořil Vaše zdraví díky svým výjimečným ingrediencím.

Složení: červené hlávkové zelí 78% , červená řepa 10%, jablko 6%, červená cibule 3,6% strouhaný křen 0,6%, mořská sůl.

**Tento produkt oceněn regionální potravinou
Moravskoslezského kraje.**



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 naší 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 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.

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 500g 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.

FERMENTOVANÉ NÁPOJE

Fermentované nápoje vznikají procesem fermentace. Při tomto procesu mikroorganismy (bakterie, kvasinky nebo plísně) přeměňují cukry na alkohol, kyseliny a další. Tento proces prodlužuje trvanlivost nápoje, ale také mu dodává unikátní chuťové vlastnosti.

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 zelí probiotický shot Kurkuma a zázvor

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

Šťáva ze zelí probiotický shot Řepa, cibule, křen, jablko

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



Šťáva ze zelí probiotický shot Kimchi

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



Šťáva ze zelí probiotický shot Černá perla s houbami shiitake a rozmarýnem

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



NOVINKA

KOMBUCHA **OLIINKA**

KOMBUCHA Z
BIO
ZELENÉHO
ČAJE

VYROBENO OD ZELIIIČKA

MALINOVKA

- MALINY
- ZÁZVOR
- CITRÓN



CITRÓNADA

- CITRÓNOVÁ ŠTÁVA
- CITRÓNOVÁ KÚRA



MODRÁ MATCHA

- KLITORIA
TERNATSKÁ
MLETÁ



ŘEPNÝ KVAS

Řepný kvas bezinka a máta je fermentovaný nápoj, který jsou známí díky svým účinkům při jarních očistách a podpoře celého organismu.

Řepný kvas z různých surovin se společně fermentují - hlavní surovinou je červená řepa, která je zdrojem mnoha zdraví prospěšných látek. Řepný kvas je doplněný o citróny, bezinku, jablko, mátu a řepu.

Citróny jsou odebírány přímo ze slunečné Kréty.
(Milujemekrétu.cz)

Složení: červená řepa, jablko, citrón, bezinka, máta, voda a sůl.

ŘEPNÝ KVAS ŽLUTÁ ŘEPA

PŘIPRAVUJEME



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 500g

Kopr, česnek, kvašáček

Kvašené okurky s koprem, neboli Kvašáky. Tradiční pochoutka české kuchyně.

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



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 kysela, 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**



Fermentovaná chilli pasta/200g Farma Lička Sedlnice



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.

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 sklízená
- 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 ZELIIČKA!

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 Zeličku fandíme 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 otevření 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@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!