102 Kč

Risotto hříbkové 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti. Naše risotto je výrobek, který z vás udělá šéfkuchaře snadno a rychle.
Hmotnost 200g

Složení: Italská rýže arborio 183 g, Sušená cibule 3g, sušený česnek 2g, sušená mrkev 3g, sušený celer 3g, sušená petržel 1g, Sušený hřib smrkový a směs hřibovitých hub 5g
Návod k přípravě: 500 ml vývaru (jakýkoliv nebo voda) a 300ml vína. 1.Vino svaříme a vsypeme celý obsah sáčku a pomalých dávkách přiléváme vývar a vaříme cca 25 minut. Podle chuti osolíme solí a pepřem.2.Před koncem vaření v mícháme parmazán a kostičky másla
Skladování: Skladujte v suchu a temnu.
Tip: Tip k našim risottům můžeme použít jakýkoliv steak
Alergeny: Celer

102 Kč

Risotto libečkem a rozmarýnem 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti Naše risotto je výrobek, který z vás udělá šéfkuchaře snadno a rychle.
Hmotnost 200g

Složení: Italská rýže arborio 183 g, Sušená cibule 3g, sušený česnek 2g, sušená mrkev 3g,sušený celer 3g, sušená petržel 1g, Sušený Libeček 5g ,sušený rozmarýn 0,5g
Návod k přípravě: 500 ml vývaru (jakýkoliv nebo voda) a 300ml vína. 1.Vino svaříme a vsypeme celý obsah sáčku a pomalých dávkách přiléváme vývar a vaříme cca 25 minut. Podle chuti osolíme solí a pepřem.2.Před koncem vaření v mícháme parmazán a kostičky másla
Skladování: Skladujte v suchu a temnu.
Tip: Tip k našim risottům můžeme použít jakýkoliv steak.
Alergeny: Celer

102 Kč

Risotto sušená šunka 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti. Naše risotto je výrobek, který z vás udělá šéfkuchaře snadno a rychle.
Hmotnost 200g

Složení: Italská rýže arborio 175 g, Sušená cibule 3g, sušený česnek 2g, sušená mrkev 3g, sušený celer 3g, sušená petržel 1g, sušená zrající šunka12g, sušený tymián 0,5g ,sušený rozmarýn 0,5g
Návod k přípravě: 500 ml vývaru (jakýkoliv nebo voda) a 300ml vína. 1.Vino svaříme a vsypeme celý obsah sáčku a pomalých dávkách přiléváme vývar a vaříme cca 25 minut. Podle chuti osolíme solí a pepřem.2.Před koncem vaření v mícháme parmazán a kostičky másla
Skladování: Skladujte v suchu a temnu.
Tip: Tip k našim risottům můžeme použít jakýkoliv steak
Alergeny: Celer

102 Kč

Risotto sušenými rajčaty 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti. Naše risotto je výrobek, který z vás udělá šéfkuchaře snadno a rychle.
Hmotnost 200g

Složení: Italská rýže arborio 176 g, Sušená cibule 3g, sušený česnek 2g, sušená mrkev 3g, sušený celer 3g, sušená petržel 1g, , Sušené rajče 8g ,sušené černé olivy 4g
Návod k přípravě: 500 ml vývaru (jakýkoliv nebo voda) a 300ml vína. 1.Vino svaříme a vsypeme celý obsah sáčku a pomalých dávkách přiléváme vývar a vaříme cca 25 minut. Podle chuti osolíme solí a pepřem.2.Před koncem vaření v mícháme parmazán a kostičky másla
Skladování: Skladujte v suchu a temnu.
Tip: Tip k našim risottům můžeme použít jakýkoliv steak
Alergeny: Celer

106 Kč

Risotto liškové 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti. Naše risotto je výrobek, který z vás udělá šéfkuchaře snadno a rychle.
Hmotnost 200g

Složení: Italská rýže arborio 183 g, Sušená cibule 3g, sušený česnek 2g, sušená mrkev 3g, sušený celer 3g, sušená petržel 1g, Sušená liška obecná 5g
Návod k přípravě: 500 ml vývaru (jakýkoliv nebo voda) a 300ml vína. 1.Vino svaříme a vsypeme celý obsah sáčku a pomalých dávkách přiléváme vývar a vaříme cca 25 minut. Podle chuti osolíme solí a pepřem.2.Před koncem vaření v mícháme parmazán a kostičky másla
Skladování: Skladujte v suchu a temnu.
Tip: Tip k našim risottům můžeme použít jakýkoliv steak
Alergeny: Celer

64 Kč

Mléčná rýže čokoláda 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti. Mléčná rýže je pokrm, který velmi snadno připraví i malé děti. Můžeme jsi ho připravit jako zdravé mlsání anebo jako netradiční dezert. Velmi jednoduchá příprava.
Hmotnost 200g

Složení: Kulatozrná rýže 170g Mléčná čokoláda 20g Kakao 5g, Sunar pro kojence 5g

Návod k přípravě: V 1 litru mléka uvaříme obsah sáčku cca 25 minut. Dle chuti osladíme.

Skladování: Skladujte v suchu a temnu.

Tip: Přidejte pár kostek studeného máslo nebo lžíci zakysané smetany, med, nebo pár kapek ovocného likéru, případně přidejte čerstvé ovoce nebo vanilkovou zmrzlinu.

64 Kč

Mléčná rýže jahoda 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti. Mléčná rýže je pokrm, který velmi snadno připraví i malé děti. Můžeme jsi ho připravit jako zdravé mlsání anebo jako netradiční dezert. Velmi jednoduchá příprava.
Hmotnost 200g

Složení: Kulatozrná rýže 190g sušené jahody mrazem 5g, Sunar pro kojence 5g.

Návod k přípravě: V 1 litru mléka uvaříme obsah sáčku cca 25 minut. Dle chuti osladíme.

Skladování: Skladujte v suchu a temnu.

Tip: Přidejte pár kostek studeného máslo nebo lžíci zakysané smetany, med, nebo pár kapek ovocného likéru, případně přidejte čerstvé ovoce nebo vanilkovou zmrzlinu.

64 Kč

Mléčná rýže lesní směs 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti. Mléčná rýže je pokrm, který velmi snadno připraví i malé děti. Můžeme jsi ho připravit jako zdravé mlsání anebo jako netradiční dezert. Velmi jednoduchá příprava.
Hmotnost 200g

Složení: Kulatozrná rýže 189g sušené jahody mrazem 2g, Sunar pro kojence 5g sušené maliny mrazem 2g sušené borůvky mrazem 2g.

Návod k přípravě: V 1 litru mléka uvaříme obsah sáčku cca 25 minut. Dle chuti osladíme.

Skladování: Skladujte v suchu a temnu.

Tip: Přidejte pár kostek studeného máslo nebo lžíci zakysané smetany, med, nebo pár kapek ovocného likéru, případně přidejte čerstvé ovoce nebo vanilkovou zmrzlinu.

64 Kč

Mléčná rýže malina 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti. Mléčná rýže je pokrm, který velmi snadno připraví i malé děti. Můžeme jsi ho připravit jako zdravé mlsání anebo jako netradiční dezert. Velmi jednoduchá příprava.
Hmotnost 200g

Složení: Kulatozrná rýže 190g sušené maliny mrazem 5g, Sunar pro kojence 5g

Návod k přípravě: V 1 litru mléka uvaříme obsah sáčku cca 25 minut. Dle chuti osladíme.

Skladování: Skladujte v suchu a temnu.

Tip: Přidejte pár kostek studeného máslo nebo lžíci zakysané smetany, med, nebo pár kapek ovocného likéru, případně přidejte čerstvé ovoce nebo vanilkovou zmrzlinu.

115 Kč

Polenta obalovací krusta česnek 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti. Tento náš výrobek umožní každému, kdo chce obalovaný řízek, sýr nebo zeleninu bez lepku! Velmi jednoduchá příprava. Hmotnost 200g

Složení: Polenta 194g, sušený česnek 4g, sušená petržel 2g
Návod k přípravě: Použijte na jakékoliv maso, ryby, sýr, zeleninu, houby. Vše osolte mořskou solí, obalte ve vajíčku a následně v naší krustě. Silně přimáčkněte. Smažte do zlatova. Dobrou chuť!
Skladování: Skladujte v suchu a temnu.
Tip: Skvělé pro přípravu jakéhokoliv bezlepkového řízku.

115 Kč

Polenta obalovací krusta chilli 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti. Tento náš výrobek umožní každému, kdo chce obalovaný řízek, sýr nebo zeleninu bez lepku! Velmi jednoduchá příprava. Hmotnost 200g

Složení: Polenta 194g, sušené chilli 4g, sušená petržel 2g
Návod k přípravě: Použijte na jakékoliv maso, ryby, sýr, zeleninu, houby. Vše osolte mořskou solí, obalte ve vajíčku a následně v naší krustě. Silně přimáčkněte. Smažte do zlatova. Dobrou chuť!
Skladování: Skladujte v suchu a temnu.
Tip: Skvělé pro přípravu jakéhokoliv bezlepkového řízku.
Alergeny: Celer

115 Kč

Polenta obalovací krusta koriandr, tymián, rozmarýn 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti. Tento náš výrobek umožní každému, kdo chce obalovaný řízek, sýr nebo zeleninu bez lepku! Velmi jednoduchá příprava. Hmotnost 200g

Složení: Polenta 193g, sušená petržel 4g sušený koriandr 1g sušený rozmarýn 1g sušený tymián 1g

Návod k přípravě: Použijte na jakékoliv maso, ryby, sýr, zeleninu, houby. Vše osolte mořskou solí, obalte ve vajíčku a následně v naší krustě. Silně přimáčkněte. Smažte do zlatova. Dobrou chuť!

Skladování: Skladujte v suchu a temnu.

Tip: Skvělé pro přípravu jakéhokoliv bezlepkového řízku.

115 Kč

Polentová kaše s hříbky 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti.
Velmi jednoduchá příprava oblíbené italské přílohy.
Hmotnost 200g

Složení: Polenta 183g Sušená cibule 3g, sušený česnek 2g, sušená mrkev 3g,sušený celer 3g, sušená petržel 1g, Sušený hřib smrkový a směs hřibovitých hub 5g

Návod k přípravě: Do vroucího osoleného 1,4 l mléka nebo vývaru anebo vody, vsypeme celý obsah sáčku a vaříme za stálého míchání cca 10minut. Na závěr můžeme zjemnit máslem nebo smetanou. Podle chuti můžeme přidat parmazán nebo pecorino.

Skladování: Skladujte v suchu a temnu.

Tip: Skvělé jako příloha k pečeným masům a rybám, ale i jako samostatné jídlo.

Alergeny: Celer

115 Kč

Polentová kaše s liškami 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti.
Velmi jednoduchá příprava oblíbené italské přílohy.
Hmotnost 200g

Složení: Polenta 183g Sušená cibule 3g, sušený česnek 2g, sušená mrkev 3g,sušený celer 3g, sušená petržel 1g, Sušená liška obecná 5g.

Návod k přípravě: Do vroucího osoleného 1,4 l mléka nebo vývaru anebo vody, vsypeme celý obsah sáčku a vaříme za stálého míchání cca 10minut. Na závěr můžeme zjemnit máslem nebo smetanou. Podle chuti můžeme přidat parmazán nebo pecorino.

Skladování: Skladujte v suchu a temnu.

Tip: Skvělé jako příloha k pečeným masům a rybám, ale i jako samostatné jídlo.

Alergeny: Celer

115 Kč

Polentová kaše sušenými rajčaty 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti. Velmi jednoduchá příprava oblíbené italské přílohy. Hmotnost 200g

Složení: Polenta 178g, Sušená cibule 3g, sušený česnek 2g, sušená mrkev 3g,sušený celer 3g, sušená petržel 1g, , Sušené rajče 8g ,sušené černé olivy 4g.

Návod k přípravě: Do vroucího osoleného 1,4 l mléka nebo vývaru anebo vody, vsypeme celý obsah sáčku a vaříme za stálého míchání cca 10minut. Na závěr můžeme zjemnit máslem nebo smetanou. Podle chuti můžeme přidat parmazán nebo pecorino.

Skladování: Skladujte v suchu a temnu.

Tip: Skvělé jako příloha k pečeným masům a rybám, ale i jako samostatné jídlo.

Alergeny: Celer

115 Kč

Červená čočka hřib 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti. Velmi zajímavý pokrm z luštěnin, snadná příprava.

Složení: červená čočka 183 g, Sušená cibule 3g, sušený česnek 2g, sušená mrkev 3g, sušený celer 3g, sušená petržel 1g, Sušený hřib smrkový a směs hřibovitých hub 5g.
Návod k přípravě: 1.Do 400 ml vroucího vývaru (jakéhokoliv, nebo vody) v sypeme celý obsah sáčku a mírným varem vaříme cca 8 minut. Podle chuti osolíme a opepříme.2. Na závěr v mícháme pár kostiček studeného másla a pokapeme olivovým olejem.
Skladování: Skladujte v suchu a temnu.
Tip: Toho pokrmu lze vyrobit čočkový salát nebo podávat jako přílohu ke steakům.
Alergeny: Celer

115 Kč

Červená čočka zrající šunka 200g

Bezlepkový produkt, neobsahuje konzervanty ani zvýrazňovače chuti. Velmi zajímavý pokrm z luštěnin, snadná příprava.

Složení: červená čočka 175 g, Sušená cibule 3g, sušený česnek 2g, sušená mrkev 3g,sušený celer 3g, sušená petržel 1g, sušená zrající šunka12g, sušený tymián 0,5g ,sušený rozmarýn 0,5g
Návod k přípravě: 1.Do 400 ml vroucího vývaru (jakéhokoliv, nebo vody) v sypeme celý obsah sáčku a mírným varem vaříme cca 8 minut. Podle chuti osolíme a opepříme.2. Na závěr v mícháme pár kostiček studeného másla a pokapeme olivovým olejem.
Skladování: Skladujte v suchu a temnu.
Tip: Toho pokrmu lze vyrobit čočkový salát nebo podávat jako přílohu ke steakům.
Alergeny: Celer