



# Pestrost chutí

produkty





## Kečupy KAND



Základní surovinou pro výrobu kečupů je kvalitní rajčatový protlak. Přídavkem dalších vybraných složek vzniká několik variací kečupů: sladký, chilli a s česnekem.

Oproti konkurenci Ketchupy KAND obsahují vysoké množství rajčat, jsou bez škrobu, barviv a konzervačních látek.

Tomato ketchupy KAND jsou oceněny národní značkou kvality KLASA. Vyberou si u nás i diabetici: Ketchup KAND bez cukru.



Myslíme i na naše nejmenší.

Kečup pro děti s označením KEPUČ obsahuje vyšší podíl rajčat a vápník pro zdravý růst kostí.

Předností je méně cukru a soli. Děti ho milují.

Všechny gurmány nepochybně osloví i řada kečupů Delikates ve třech variacích: jemný, ostrý a curry. Obsahují vyšší podíl rajčat, jsou bez umělých barviv a konzervačních látek.



## Kečupy VEGAS



Kečupy VEGAS patří k standardním kečupům. Pro svou vyváženou chuť jsou velmi oblíbeny. Nejsou chemicky konzervovány.

Kečupy VEGAS v plastových obalech jsou v dnešní době velice žádané. Nabízíme také kečupy pro velkoobdoběratele.





## Brusinky KAND



Brusinky červené bobulovité plody známé jako přírodní zdroj vitamínů a stopových prvků od dáвна používané v léčitelství a v kuchyni. Nyní nabízíme celou řadu produktů z brusinek, díky nimž lze vytvořit z jídla opravdový skvost.

Tradiční brusinkový kompot jako ideální příloha k masům, smaženému sýru a paštice, nejčastěji však ke svíčkové omáčce.

K „divočině“ je vhodný brusinkový kompot s příchutí vína a skořice. Brusinkový protlak v praktické plastové lahvi se ideálně hodí na zmrzlinové poháry a palačinky.

Nakonec něco pro diabetiky Brusinkový kompot bez přidaného cukru.



## Kečup McDonald's



Kečup McDonald's v 580g balení je vyroben z 24 vyzrálých rajčat.

Originální receptura obsahuje pouze kvalitní rajčatový protlak, glukózo-fruktózový sirup, vinný ocet, sůl a extrakt z koření. Kečup McDonald's neobsahuje glutamát, barviva ani chemické konzervační látky. Výroba podléhá velmi pečlivé kontrole a je zaručena vysoká kvalita!

## Omáčky KAND



Řada Živáňských omáček KAND uspokojí požadavky i těch největších gurmánů. Zeleninové omáčky mají sladěnou chuť koření, zeleniny a rajského protlaku. Jako příloha doplní pečená masa a hodí se i na těstoviny jako delikátní dochucovadlo pikantních omáček.



Dostanete-li chuť na něco mimořádného ochutnejte Šípkovou omáčku KAND. Je připravena podle tradičního receptu z šípkového protlaku a koření.



Omáčka Barbecue si v české gastronomii získává stále větší popularitu. Proto máme v našem sortimentu tuto sladkokyselou omáčku s typickou kouřovou vůní určenou speciálně ke grilovaným pokrmům, ale i bramborovým hranolkům a chipsům. Trochu pikantnější je Grilovací omáčka v praktickém plastovém obalu, která je ochucena směsí grilovacího koření a kari.





## Hořčice KAND



Pro náročné strávníky máme připravenou řadu hořčic s chutí a vůní dále. Dijonská hořčice vyrobená dle tradiční receptury ve východofrancouzském Dijonu s typickou ostrou a slanou chutí. Francouzská hořčice obsahuje celá hořčičná semínka v kvalitním vinném octu. Doporučujeme přidávat k masu během pečení a smažení nebo do marinád. Pod názvem sarepská hořčice se skrývá jemně mletá lehce pikantní hořčice.

## MALVA

## Hořčice MALVA



Hořčice - jedna ze základních přísad v české kuchyni s velmi širokým využitím ať už do marinád, salátů, omáček, tak i přímo jako příloha ke všem druhům masa. Vráťí Vás do dětských let k táboráku. Pánové raději preferují hořčici kremžskou pro její pikantní sladkou chuť.



## Hořčice SNICO



Hořčice značky SNICO jsou vyráběny dle tradičních receptur dlouholetého výrobce na Slovensku. Klasickou plnotučnou a kremžskou hořčici rozšiřují velmi známé „Snicovky“ různých příchutí. Francouzská - slanější a pikantní, S feferonkami – ostrá a delikátní, S křenem - jemně pikantní.





## Ocety KAND



Klasický ocet můžete ve Vaší kuchyni doplnit o novou řadu octů různých příchutí: jablečný, balsamico, vinný a delikátní – 7-bylinný. Dobrý ocet je jako dobré víno. Chutná ovocně po jablkách, hroznech a bylinkách. Lákavě se třpytí v lahvi a dá se použít nejen do salátů, ale také ostatních receptů jako příjemná tečka.



**MAUTNER  
MARKHOF**

1841

## Jemné ocety MAUTNER MARKHOF

Lákavé kombinace chutí nabízíme v řadě prémiových octů značky MAUTNER MARKHOF. Uplatnit je můžete při přípravě studené i teplé kuchyně.



**MAUTNER  
MARKHOF**

1841

## Křeny MAUTNER MARKHOF



Nejlepší čerstvé ingredience a mimořádně jemné zpracování surovin jsou tajemstvím skrývajícím se za nezapomenutelnou chuť našich křenových specialit. Nelze si bez něho představit ovar, pečené maso, nebo uzeniny. Klasický křen ostrý doplňuje jemnější smetanový a wasabi - typický svou velmi ostrou chutí, vyráběný z kořene japonské rostliny wasabi.

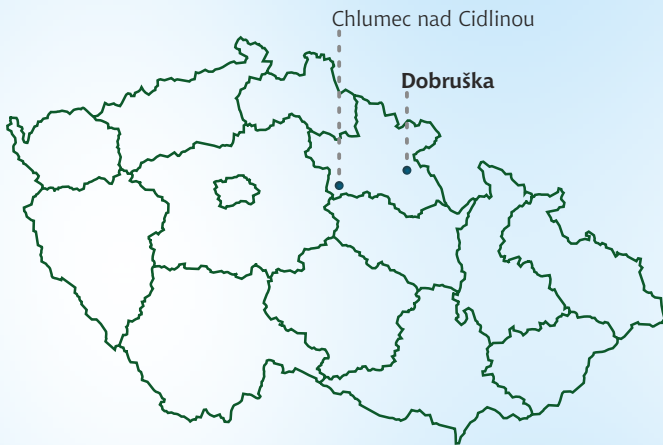




# Sirupy MAUTNER MARKHOF



Řada sirupů MAUTNER MARKHOF zahrnuje poctivé ovocné sirupy vyrobené z přírodních ovocných koncentrátů i sirupy bez přidaného cukru. Různé příchutě ocení děti a všichni milovníci typického domácího sirupu od babičky. Neobsahují žádné umělé aromatické látky!



kečupy    hořčice    omáčky    brusinky    octy



hořčice



kečupy



kečupy



hořčice



křeny    octy    sirupy

## KAND - kvalita ze zárukou

certifikace IFS (International Food Standard)  
 certifikace HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)  
 ocenění národní značkou kvality Klasa

