



VEGAN  
VEGETARIAN  
FRIENDLY



JEDINÝ  
VÝROBCA  
NA SLOVENSKU

2020

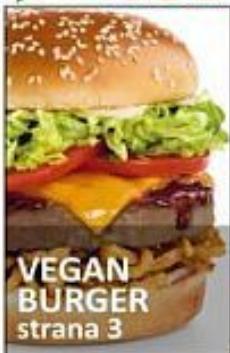


NEMUSÍTE BYŤ VEGETARIÁN, ABY STE MILOVALI GOODY FOODY

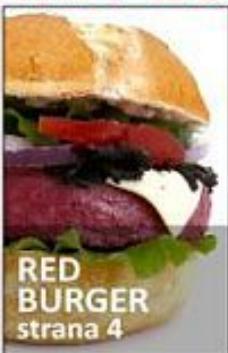
ALFA SORTI The Alfa Sorti logo consists of the word "ALFA" in a bold, black, sans-serif font next to the word "SORTI" in a smaller, orange, sans-serif font. Between the two words is a stylized orange and red graphic element that looks like a flame or a checkmark.



# NOVINKY 2020



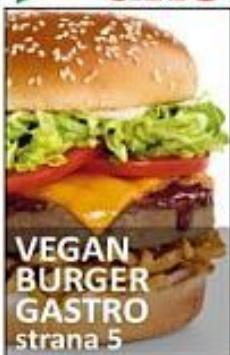
VEGAN  
BURGER  
strana 3



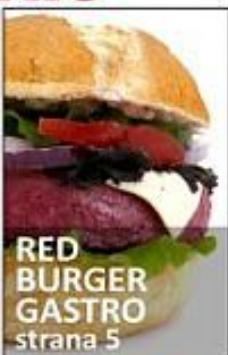
RED  
BURGER  
strana 4



## GASTRO



VEGAN  
BURGER  
GASTRO  
strana 5



RED  
BURGER  
GASTRO  
strana 5



STEAK  
BEEF STYLE  
GASTRO  
strana 9



STEAK  
CHICKEN STYLE  
GASTRO  
strana 9



MEDAJLÓNKY  
SO ZELENINOU  
GASTRO  
strana 9



MLETÉ  
SÓJOVÉ  
GASTRO  
strana 11



## CLASSIC



STEAK  
BEEF STYLE  
strana 6



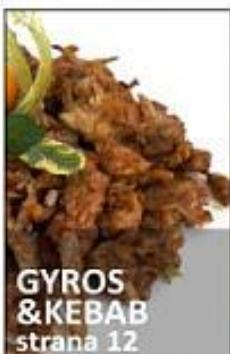
STEAK  
CHICKEN STYLE  
strana 7



MEDAJLÓNKY  
SO ZELENINOU  
strana 8



MLETÉ  
SÓJOVÉ  
strana 10



GYROS  
&KEBAB  
strana 12



KOCKY  
NA GULÁŠ  
strana 13



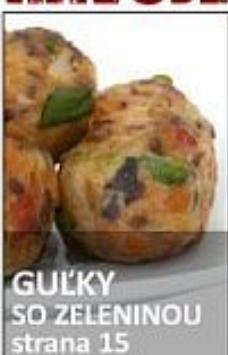
SÓJOVÉ  
REZANCE  
strana 14



## PRIPRAVUJEME



GUĽKY  
BEEF STYLE  
strana 15



GUĽKY  
SO ZELENINOU  
strana 15



Zloženie: rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová), voda, repkový olej, cibuľa, slnečnicový olej, sójová omáčka, stabilizátor metylcelulóza, hrachová vláknina, kvasničný extrakt, jedlá soľ, aróma, cesnak, pražený sladový výtažok jačmenný, dextróza, farbivo karamel, čierne korenie, chilli korenie.

### GOODY FOODY VEGAN BURGER so zelerovo-zemiakovým pyré a figovým chutney

**Ingredience:** Goody Foody vegan burger 1 balenie, 4 väčšie zemiaky, polovica zeleru, 1 dcl mlieka, maslo ghee, soľ, Figové chutney: 4 ks figy, 2 ks šalotky, 3 ČL cukru, vetvička rozmarínu, 2 PL brusníc, 1 dcl červeného vína.

#### Postup:

Zemiaky očistíme a nakrájame na malé kocky. Dáme do hrnca s vriacou osolenou vodou a varíme asi 10 minút. Potom pridáme očistený zeler nakrájaný na rovnako veľké kocky ako zemiaky. Uvaríme do mäkkia. Precedíme, pridáme maslo ghee a teplé mlieko. Všetko spolu popučíme, ochutíme soľou.

Do olivového oleja dáme cukor. Keď začne hnednúť pridáme šalotky, opečieme do zlatista a pridáme ošúpané a nakrájané figy. Podlejeme vareným vinom a varíme 10 minút. Pridáme brusnice a vetvičku rozmarínu a na miernom ohni ešte 5 minút varíme.

GOODY FOODY Vegan Burger opečíme na troške oleja z oboch strán.

Môžeme podávať.



### GOODY FOODY VEGAN BURGER s korenistou omáčkou a hranolkami

**Ingredience:** 1 balenie Goody Foody Vegan burger 2 ks, 2 PL oleja, korenistá omáčka: 1 PL masla, 1 šálka zeleninového vývaru, 3 PL zeleného korenia v celku, 2 ČL čierneho korenia v celku, 1/8 šálky červeného vína, 1/8 šálky čerstvej smotany, morská soľ, 3 ČL citr. vlákniny (alebo iné zahustovadlo), 2 ČL studenej vody, mrazené zemiakové hranolky podľa chuti.

#### Postup:

V malej panvici na strednom plamene rozpustíte maslo. Pridajte zelené a čierne korenia a varte po dobu 20 sekúnd v bublajúcom masle. Pridajte plameň, prilejte do omáčky víno, pripredite k varu. Varte po dobu 5 minút, než sa z omáčky zredukuje alkohol. Pridajte smotanu, vývar a varte ďalších 5 minút, pokiaľ omáčka mierne nezhustne. Vo vode rozmiešajte zahustovadlo a vmešajte do omáčky. Varte ďalšiu minutu, než omáčka nezhustne. TIP: Zvyšok omáčky vydrží v chladničke po dobu až 2 dní. Stačí ju ohriať na platni, pripadne do nej ešte pridať trošku vody.

Na panvici s olejom podľa návodu pripravte Vegan Burger. Podľa návodu pripravte hranolky.

Hotové hranolky a osmažený Vegan Burger dajte na tanier, môžete podľa chuti doplniť čerstvou zeleninou a burger zláhka polejte korenistou omáčkou.



#### Návod na prípravu:

##### Chladený Vegan BURGER

Výrobok vyberte z obalu.

V mikrovlnnej rúre ohrevajte 2 minúty pri výkone 750W.

Na panvici s olejom opekjte 1 minútu z každej strany.

##### Mrazený Vegan BURGER

Pred použitím nie je nutné výrobok rozmrazovať.

Výrobok odporúčame zláhka opečť na panvici, s malým množstvom oleja, cca 2 minúty z každej strany.

V mikrovlnnej rúre ohrevajte pri výkone 750W 3-4 minúty.

Na grile odporúčame opekať cca 2 minúty z každej strany.

#### Priemerné výživové údaje na 100 g výrobku:

Energia	868 kJ / 209 kcal
Tuky	12.7 g
- z toho nasýtené MK	1.2 g
Sacharidy	3.1 g
- z toho cukry	1.1 g
Vláknina	6.3 g
Bielkoviny	17.4 g
Soľ	0.8 g

# Goody Foody VEGAN RED BURGER



týchlo · dravo  
originálna receptúra  
chutne



226 g 8 586001 018258

počet ks/kart.: 7

Skladujte pri teplote  
od +2°C do +4°C.

Po otvorení uchovajte v chladničke  
a spotrebujte do 24 hodín!

226 g 8 586001 018265

počet ks/kart.: 8

Skladujte pri teplote  
-18°C a nižšej.

Po rozmrázení  
znovu nezmrazujte!

Zloženie: rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová), voda, repkový olej, cibuľa, slnečnicový olej, sójová omáčka, stabilizátor, metylcelulóza, hrachová vláknina, kvasničný extrakt, jedlá soľ, aróma, cesnak, pražený sladový výtažok jačmenný, dextróza, farbivo karamel, čierne korenie, chilli korenie.

## Goody Foody Red Burger s tekvicou hokkaido a varenou kukuricou

Ingrediencie: Goody foody Red Burger 4 ks (2 balenia), tekvica hokkaido 1 ks, kukurica 2 ks, Olivový olej, soľ, korenie, chilli, dressing: majonezá 3 PL, biely jogurt 3 PL, rozmarín, červená cibuľa 1/4, šalátová uhorka 1/4



### Postup:

Rúru si rozohrejeme na 180 °C. Tekvicu umyjeme, nakrájame na mesiačky. Uložíme ju na plech pokrytý papierom na pečenie. Mesiačky osolíme. Ak má niekto rád pikantnejšie, môže ich posypať sušeným chilli. Na záver pokvapíme olivovým olejom. Vložíme do rozohriatej rúry a pečieme na 180 °C zhruba 30 minút.

Listov zbavíme kukuričné klasy a starostlivo ich očistíme od vláken. Vložíme ich do väčšieho množstva vriacej vody a varíme pomaly 20 až 30 minút. Necháme odkvapkať uvarené klasy. Prelejeme ich rozohriatym maslom, posolíme a podľa chuti okoreníme. Pokrájame na kolieska. Zmiešame majonézu a jogurt. Pridáme na drobno nakrájanú cibuľu a uhorku, pridáme rozmarín a zmiešame.

Goody Foody Red Burgre opečíme z každej strany na panvici a podávame.

## Goody Foody Red Burger na zemiakovej placke

Ingrediencie: 1 balenie Goody Foody Red Burger (2 porcie), 250 g zemiakov, 30 g hladkej múky, 1 vajce, 2 strúčky cesnaku, majoránka, kyslá smotana, soľ, olej, mladá cibuľka

**Postup:** Zemiaky očistíme, a nastrúhame na strúhadle. Pridáme hladkú múku, vajce, roztlačený strúčik cesnaku, a ostatné koreniny. Všetko dobre spolu premiešame. Ak je zo zemiakov viac vody, môžeme pridať múku. Na horúcu panvicu si dáme olej, počkáme kým sa rozpália a potom opekáme kruhové zemiakové placky do zlatova.

Do kyslej smotany roztrileme strúčik cesnaku, pridáme štipku soli a do hladka zamiešame. Red Burger pripravíme podľa návodu.

Na tanier uložíme zemiakovú placku, potrieme ju cesnakovou smotanou a zakryjeme druhou placcou. Na vrch dáme lyžičku smotany a do nej uložíme Red burger. Na vrch pridáme ešte jednu lyžičku smotany a posypeme nakrájanou cibulkou.

**Tip:** Na prípravu môžete použiť predpripravené zemiakové placky (napr. mrazené, chladené) a celé jedlo tak pripravíte v naozaj krátkom čase.



### Návod na prípravu:

#### Chladený RED BURGER

Výrobok vyberte z obalu.

V mikrovlnnej rúre ohrevajte 2 minúty pri výkone 750W.

Na panvici s olejom opekajte 1 minútu z každej strany.

#### Mrazený RED BURGER

Pred použitím nie je nutné výrobok rozmrázovať.

Výrobok odporúčame ziahka opečť na panvici,  
s malým množstvom oleja, cca 2 minúty z každej strany.

V mikrovlnnej rúre ohrevajte pri výkone 750W 3-4 minúty.

Na grile odporúčame opekať cca 2 minúty z každej strany.

### Priemerné výživové údaje na 100 g výrobku:

Energia	877 kJ / 211 kcal
Tuky	14.7 g
- z toho nasýtené MK	1.5 g
Sacharidy	1.2 g
- z toho cukry	1.1 g
Vláknina	6.0 g
Bielkoviny	15.6 g
Sol'	0.7 g

# GASTRO \* GASTRO \* GASTRO



**904 g**

počet ks/kart.: 3  
Skladujte pri teplote  
-18°C a nižšej.  
Po rozmarzení  
znova nezmrazujte!



8 586001 018227



Zloženie: rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová), voda, repkový olej, cibuľa, slnečnicový olej, sójová omáčka, stabilizátor metylcelulóza, hrachová vláknina, kvasničný extrakt, jedlá soľ, aróma, cesnak, pražený sladový výtažok jačmenný, dextroza, farbivo karamel, čierne korenie, chilli korenie.

Vegan Burger a Red Burger Goody Foody sú hotové chladené alebo mrazené výrobky, ktorých príprava zaberie len veľmi krátke čas, vyžaduje minimálnu námahu a dobre sa skladujú. Svojim zložením a ochutením zodpove-

dajú prísnym normám a nárokom zdravého stravovania

a zároveň môžu byť pripravené ako súčasť vegánskej, vegetariánskej, či diétnej stravy. Alebo ako skvelá alternatíva mäsa a mäsových výrobkov.

Veľkou výhodou je určite aj praktické použitie keď ku rýchlo prípravenému gurgeru môžete podávať široký výber omáčok, prívarkov, príloh a zeleninovej oblohy podľa vlastnej chuti a fantázie.



**904 g**

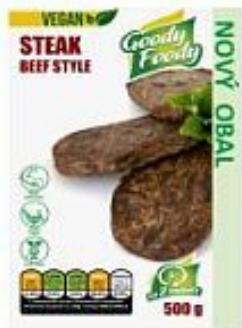
počet ks/kart.: 3  
Skladujte pri teplote  
-18°C a nižšej.  
Po rozmarzení  
znova nezmrazujte!



8 586001 018234



Zloženie: rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová), voda, repkový olej, cibuľa, slnečnicový olej, sójová omáčka, stabilizátor, metylcelulóza, hrachová vláknina, kvasničný extrakt, jedlá soľ, aróma, cesnak, pražený sladový výtažok jačmenný, dextroza, farbivo karamel, čierne korenie, chilli korenie.



**Zloženie:** rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová), voda, repkový olej, cibula, slnečnicový olej, sójová omáčka, stabilizátor metylcelulóza, hrachová vláknina, kvasničný extrakt, jedlá soľ, aroma, cesnak, pražený sladový výtažok jačmenný, dextroza, farbivo karamel, čierne korenie, chilli korenie.

### Zapekané Goody Foody plátky s brusnicami

**Ingredience:** Goody Foody Steak Beef Style, 250 g brusnice, 150 g hnedý cukor, 150 - 200 ml voda, 1 ks cibuľa, 15 - 20 ks cherry paradajky, mleté čierne korenie, horčicové semienka, koriandrová vňať, olej.



#### Postup:

Brusnice, cukor a vodu dáme do hrnca a privedieme k varu. Na miernom ohni varíme cca 10 minút. Občas premiešame. Odstavíme.

V panvici na malom množstve oleja opečieme plátky Goody Foody. Rozložíme do zapekacej misy.

Medzitým narežeme paradajky do kríza, sparíme vriacou vodou a ošípereme. Menšiu cibulkú nakrájame. Do panvice, v ktorej sa opekali plátky Goody Foody dáme cibuľu. Po 2 - 3 minútach pridáme paradajky. Miešame na miernom ohni cca 3 minuty. Paradajkovo - cibuľovú zmes pridáme k brusniciam, dochutíme čiernym korením a na hrubšie drvenými horčičnými semienkami.

Plátky Goody Foody prelejeme omáčkou a v rúre vyhriatej na 200°C pečieme cca 20 minút. Pred servírovaním posypeme čerstvou koriandrovou vňaťou.

### Goody Foody beef steak s horčicou krustou

**Ingredience:** Goody foody Steak beef style, maslo, 1 ks vajce, 4 PL hrubozrnná horčica, 2 PL strúhanka, tymián, soľ, čierne mleté korenie

#### Postup:

Pripravíme si suroviny a ohňovzdornú nádobu potrieme maslom a rozložíme v nej Goody Foody Steak. Vajíčko rozmiešame so soľou a čiernym korením. V horúcom vodnom kúpeli šlaháme do peny. K vajíčkovej pene pridáme horčicu a lístky tymiánu.

K vajíčkovo-horčicovej omáčke pridáme ešte 2 - 3 PL strúhanku a vymiešame hustú pastu.

Pstu rozdelíme na Goody Foody. Na každý Goody Foody plátek položíme malý kúsok masla. Jemne posypeme strúhankou a čiernym korením.

V rúre vyhriatej na 200°C pečieme 8 minút. Ďalšie 2 minuty dopečíme pod grilom.



#### Návod na prípravu:

##### Chladený STEAK Beef Style

Výrobok vyberte z obalu.

V mikrovlnnej rúre ohrevajte cca 1 minútu pri výkone 700W.

Na panvici s olejom opekajte cca 30 sekúnd z každej strany.

Vhodné aj na priamu konzumáciu bez ohrevu

##### Mrazený STEAK Beef Style

Pred použitím nie je nutné výrobok rozmrazovať.

Výrobok odporúčame zlaha opečť na panvici, s malým množstvom oleja, cca 2 minúty z každej strany.

V mikrovlnnej rúre ohrevajte pri výkone 750W 3-4 minúty.

Na grile odporúčame opekať cca 2 minúty z každej strany.



#### Priemerné výživové údaje na 100 g výrobku:

Energia	778 kJ / 186 kcal
Tuky	8.1 g
- z toho nasýtené MK	1.1 g
Sacharidy	5.3 g
- z toho cukry	2.1 g
Vláknina	4.3 g
Bielkoviny	20.9 g
Sol'	1.8 g



8 586001 017954  
145 g  
počet ks/kart.: 6



8 586001 017978  
500 g  
počet ks/kart.: 6



8 586001 017602  
400 g  
počet ks/kart.: 10

Skladujte pri teplote od +2°C do +4°C.  
Po otvorení uchovajte v chladničke a spotrebujte do 24 hodín!

Skladujte pri teplote -18°C a nižšej.  
Po rozmrázení znova nezmrazujte!

**Zloženie:** rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová), voda, cibuľa, slnečnicový olej, hrachová vlákna, stabilizátor metylcelulóza, repkový olej, kvasničný extrakt, jedlá soľ, prírodná aróma, dextróza, zázvor, čierne korenie.

### Goody Foody kurací steak s jogurtovo-horčicovou omáčkou

**Ingrediencie:** Goody foody STEAK chicken style, 3 ks veľká cibuľa, 50 g maslo, biely jogurt, 150 ml zeleninový vývar, 2 PL dijonská horčica so zeleným korením, soľ, 2 PL hnedý cukor, mleté čierne korenie, petržlenová vňať.

#### Postup:

Na masle oprážime Goody Foody steaky posypané nahrubo mletým čiernym korením. Steaky vyberieme a k maslu pridáme cibuľu nakrájanú na krúžky.

Pražíme na miernom ohni do zhnednutia. Na záver pridáme hnedý cukor a ešte pár minút oprážíme. Cibuľu vyberieme do misky. Do panvice vlejeme vývar. Jogurt a horčicu premiešame a prilievame k vývaru.

K omáčke pridáme nasekanú petržlenovú vňať. Na miernom ohni varíme kým sa omáčka nezredukuje. Dochutíme soľou a korením podľa chuti.



### Goody Foody chicken style steak s údeným lososom

**Ingrediencie:** 3 ks/osoba Goody Foody chicken style steak, 3 plátky údeného lososa, 3 hrubšie plátky tvrdého syra, olej, čierne olivy bez kôstky, niekoľko plátkov lososa na dozdobenie.

#### Postup:

Pripravíme si suroviny. Na panvici si zohrejeme olej, na ktorom opečíme kuracie steaky z oboch strán. Na každý steak dáme plátok údeného lososa a plátok syra. Pred podávaním prehrejeme cca 2 min. v mikrovlnke, aby sa syr roztiekol. Kurací steak ozdobíme plátkom lososa, do ktorého zabalíme čierne olivu. Podávame s varenými zemiakmi alebo zemiakovým pyré.



#### Návod na prípravu:

##### Chladený STEAK Chicken Style

Výrobok vyberte z obalu.

V mikrovlnnej rúre ohrevajte cca 1 minútu pri výkone 700W.

Na panvici s olejom opekjte cca 30 sekúnd z každej strany.

Vhodné aj na priamu konzumáciu bez ohrevu.

##### Mrazený STEAK Chicken Style

Pred použitím nie je nutné výrobok rozmrázovať.

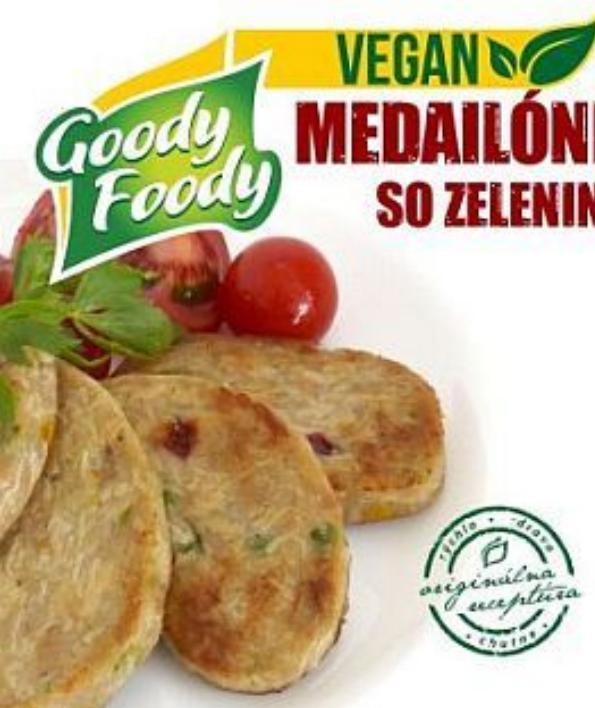
Výrobok odporúčame zláhka opečť na panvici, s malým množstvom oleja, cca 2 minúty z každej strany.

V mikrovlnnej rúre ohrevajte pri výkone 750W 3-4 minúty.

Na grile odporúčame opekať cca 2 minúty z každej strany.



Priemerné výživové údaje na 100 g výrobku:	
Energia	800 kJ / 191 kcal
Tuky	8.6 g
- z toho nasýtené MK	1.2 g
Sacharidy	5.2 g
- z toho cukry	1.6 g
Vláknina	4.0 g
Bielkoviny	21.3 g
Sol'	1.7 g



# VEGAN MEDAILÓNKY SO ZELENINOU



150 g  
500 g

počet ks/kart.: 6

Skladujte pri teplote od +2°C do +4°C.

Po otvorení uchovajte v chladničke a spotrebujte do 24 hodín!



500 g  
počet ks/kart.: 6

8 586001 017763

8 586001 017817



400 g  
počet ks/kart.: 10

8 586001 017428

Skladujte pri teplote -18°C a nižej.

Po rozmazení znova nezmrazujte!

**Zloženie:** rastlinné bielkoviny /pšeničná, sójová/, ryžová múka, sójová vláknina, sójová múka, pšeničný škrob, vaječný bielok, zeleninová zmes v rôznom pomere /kukurica, hrášok, kápia/, ovseené vločky, srívátka sušená, voda, rastlinný olej slnečnicový, laktóza, jedlá soľ, kvasničný extrakt, sladový výtažok jačmenný, kvasný ocot liehový, aróma, cesnak sušený, zázvor sušený, čierne korenie.

## Goody Foody medailónky v jablkovo-cibuľkovej omáčke

**Ingredience:** Goody Foody medailónky so zeleninou, 4 - 5 ks jarná cibuľka, 25 g maslo, 1 strúčik cesnaku, 2 PL biele víno, 1 ks jablko, 150 g kyslá smotana, soľ a korenie podľa chuti, 150 ml zeleninový vývar, olej

### Návod na prípravu:

V hrnci si rozohrejeme maslo a pridáme na krúžky nakrájanú cibuľku. Po chvíliku pridáme do hrnca prelisovaný cesnak a ošípané, nakrájané jablká. Osmažíme. Cibuľku a jablká zalejeme vinom, necháme prevriť. Prielejeme vývar, hrniec prikryjeme a podusíme cca 5 minút. Hrniec odstavíme zo sporáka a omáčku rozmixujeme dohladka. Primiešame kyslú smotanu, znova prehrejeme na miernom ohni. Dochutíme soľou a korením. Na oleji si z oboch strán osmažíme medailónky. Pripravené plátky prelejeme omáčkou, ozdobíme krúžkami jarnej cibuľky a jablkom. Podávame s prílohou, napríklad s cestovinami.



## Goody Foody medailónky so zeleninou a orieškovo-syrovou krustou

**Ingrediencie:** Goody Foody medailónky so zeleninou, petržlenová vňať, tmavá sójová omáčka, sušená chilli omáčka, 2 - 3 PL hladká múka, olej, Príloha: 450 g zemiaky, 250 g paštínak, soľ, muškátový oriešok, mlieko, 1 bal. mrazené listkové cesto, 4 ks hrušky, 80 g niva, 1 PL maslo, 1 ks žltok, krusta: 1 ks vajce, 1 ks bielok, 30 g tvrdý syr, 50 g orechy, čierne mleté korenie, bylinková soľ, strúhanka, 1 PL maslo.

**Postup:** Zemiaky a paštínak očistíme a nakrájame na malé kocky. V slanej vode varíme do zmäknutia. Po uvarení vodu zlejeme. Zemiaky s paštínákom necháme chvíľu odokryté odpariť a pridáme kúsok masla, horúce mlieko, soľ podľa chuti a štipku nastrúhaného muškátového orieška. Spolu dobre roztláčime na jemnú kašu. Zakryjeme a necháme miernu vychladnúť. Petržlenovú vňať nasekáme najemno, primiešame sójovú a chilli omáčku. Pripravenou zmesou potrieme medailónky z oboch strán. Obalíme v hladkej múke a na trochu oleja opekáme z oboch strán, potom ich uložíme do zapekacej misy. Do misky si rozklepneme vajce, pridáme 1 bielok, najemno posekané orechy, strúhaný syr, bylinkovú soľ a čierne korenie. Dôkladne spolu premiešame. Lyžičkou zmes naniesieme na sójové plátky, jemne pritlačíme. Posypeme strúhankou a na každý plátkov dám malý kúsok masla.

Pečieme vo vyhriatej rúre cca 20 minút. Rozmazené listkové cesto rozvalkáme a vykrojíme 24 kruhov. Hrušky dôkladne umyjeme, nakrájame na krúžky a zbavíme jadernika a uložíme kolieska z listkového cesta. Pečieme v rúre pri 190 °C cca 15 - 20 minút. Plesňový syr roztláčime vidličkou a rozmiešame s lyžicou masla. Rozmiešanú syrovú zmes dáme do stredu upečených hrušiek. Zemiakovovo-paštínakovú kašu cez vrecko, vytláčame po obvode koliesok. Potrieme žltkom a pod grilom zapečíme.

### Návod na prípravu:

#### Chladené Medailónky so zeleninou

Výrobok vyberte z obalu.

V mikrovlnnej rúre ohrevajte cca 1 minútu pri výkone 700W.

Na panvici s olejom opekajte cca 30 sekúnd z každej strany.

Vhodné aj na priamu konzumáciu bez ohrevu

#### Mrazené Medailónky so zeleninou

Pred použitím nie je nutné výrobok rozmazeni.

Výrobok odporúčame zláhka opečť na panvici, s malým množstvom oleja, cca 2 minuty z každej strany.

V mikrovlnnej rúre ohrevajte pri výkone 750W 3-4 minúty.

Na grile odporúčame opekať cca 2 minuty z každej strany.



Priemerné výživové údaje na 100 g výrobku:

Energia	601 kJ / 144 kcal
Tuky	6.3 g
- z toho nasýtené MK	0.8 g
Sacharidy	5.5 g
- z toho cukry	2.8 g
Vláknina	5.7 g
Bielkoviny	13.5 g
Sol'	1.6 g

# GASTRO

# GASTRO

# GASTRO



1 kg

počet ks/kart.: 3

Skladujte pri teplote

-18°C a nižšej.

Po rozmrázení

znovu nezmrazujte!



Zloženie: rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová), voda, repkový olej, cibuľa, slnečnicový olej, sójová omáčka, stabilizátor metylcelulóza, hrachová vlákna, kvasničný extrakt, jedlá soľ, aróma, cesnak, pražený sladový výtažok jačmenný, dextróza, farbivo karamel, čierne korenie, chilli korenie.



1 kg

počet ks/kart.: 3

Skladujte pri teplote

-18°C a nižšej.

Po rozmrázení

znovu nezmrazujte!



Zloženie: rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová), voda, cibuľa, slnečnicový olej, hrachová vlákna, stabilizátor metylcelulóza, repkový olej, kvasničný extrakt, jedlá soľ, prírodná aróma, dextróza, zázvor, čierne korenie.



1 kg

počet ks/kart.: 3

Skladujte pri teplote

-18°C a nižšej.

Po rozmrázení

znovu nezmrazujte!



Zloženie: rastlinné bielkoviny /pšeničná, sójová/, ryžová múka, sójová vlákna, sójová múka, pšeničný škrob, vaječný bielok, zeleninová zmes v rôznom pomere /kukurica, hriášok, kápia/, ovsené vločky, sŕvátka sušená, voda, rastlinný olej slnečnicový, laktóza, jedlá soľ, kvasničný extrakt, sladový výtažok jačmenný, kvasný ocot liehový, aróma, cesnak sušený, zázvor sušený, čierne korenie.



**Zloženie:** Rehydratovaný sójový texturát 95% (odtučnená sójová múka, pražený jačmenný sladový extrakt = pražením znížený obsah lepku pod 10 mg/kg), prírodné fermentovaná sójová omáčka (voda, fermentované sójové bôby, fermentovaná pšenica – lepok odstránený pri fermentácii, glukózo-fruktózový sirup, jedlá soľ, ocot, farbivo: karamel E150a, zahustovadlo: xantánová guma, aróma), kvasničný extrakt, sušená cibuľa, jedlá soľ, chilli korenie, čierne korenie

### Vyprážané palacinky plnené mletým mäsom



**Ingrediencie:** palacinky: hrnčekymlieka, 1 hrnček hliadky, 2 vajcia, štipka soli, plnka: 2 PL oleja, 500 goody foody mleté sójové, 1 cibuľa, 1 kápia, 1 konzerva sladkej kukurice, 2 strúčiky cesnaku, soľ, mleté korenie, mletá paprika, 8 plátkov eidamu, obaľovanie: 3 vajcia, 2 hrnčeky strúhanku, olej na vyprážanie.

**Postup:** Na panvici rozohrejeme olej, pridáme sójové mleté, soľ a korenie. Keď sa zatiahne, prisypeme nasekanú cibuľu, nakrájanú kapiu, kukuricu a ďalej opekáme. Keď je mäso hotové pridáme prelisovaný cesnak a podľa chuti mletú papriku, ešte minútku či dve zahrevame, odstavíme a necháme vychladnúť. Medzitým si pripravíme palacinkové cesto z mlieka, vajec, mýky a soli. Na stredne veľkej panvici urobíme palacinky a necháme vychladnúť. Do stredu každej palacinky položíme plátk syra, nanesieme mäsovú plnku a zabalíme tak, že najskôr preložíme boky a následne zrolujeme do uzavretej roly. Palacinky uložíme na cca 30 minút do chladničky, aby lepšie držali tvar pri obaľovaní. Potom ich obalíme a klasicky vyprážame po oboch stranach do zlatova. Podávame s čerstvou zeleninou, prípadne so studenou omáčkou podľa chuti.

### Bezlepkové sójové fašírky s hlivou

**Ingrediencie:** 50 g mleté sójové, 1 strúčik cesnaku, 1 vajce, 100 g hlivy, 1 cibuľa, 1 PL svetlej bezlepkovej múky (napr. MIX B), 1 PL bezlepkovej strúhanku, 3 PL vody, čierne mleté korenie, olej, soľ, petržlenová vňať.

#### Postup:

Do sójového mletého, pridáme roztaľaný cesnak a zľahka premiešame.

Na panvici usmažíme cibulku a nakrájané hlivy. Necháme ochladnúť a spolu s vajcom zmes pridáme k mletému sójovému.

Posolime, okoreníme, pridáme múku, strúhanku a nasekanú petržlenovú vňať. Dobre premiešame. Ak je zmes príliš riedka, môžeme pridať strúhanku.

Vytvarujeme fašírky, ktoré z oboch strán osmažíme.

Podávame s varenými zemiakmi, alebo so zemiakovou kašou, ale fašírky sú výborné aj aj medzi žemľou a obložené zeleninou.



### Návod na prípravu:

#### Chladené Mleté Sójové

Výrobok vyberte z obalu.

V mikrovlnnej rúre ohrevajte cca 1 minútu pri výkone 700W.

Na panvici s olejom opekajte cca 30 sekúnd z každej strany.

Vhodné aj na priamu konzumáciu bez ohrevu.

#### Mrazené Mleté Sójové

Pred použitím nie je nutné výrobok rozmrazovať.

Výrobok odporúčame zľahka opečť na panvici, s malým množstvom oleja, cca 2 minúty z každej strany.

V mikrovlnnej rúre ohrevajte pri výkone 750W 3-4 minúty.

Na grile odporúčame opekať cca 2 minúty z každej strany.



#### Priemerné výživové údaje na 100 g výrobku:

Energia	403 kJ / 96 kcal
Tuky	0.6 g
- z toho nasýtené MK	0.2 g
Sacharidy	5.3 g
- z toho cukry	1.1 g
Vlákna	4.9 g
Bielkoviny	14.9 g
Sol'	1.1 g

# GASTRO \* GASTRO \* GASTRO

**Goody Foody** **VEGAN** **MLETÉ SÓJOVÉ**

**originálna receptúra**

**500 g**

počet ks/kart.: 10  
Skladujte pri teplote -18°C a nižšej.  
Po rozmrázení znova nezmrazujte!

8 586001 018005



**Zloženie:** Rehydratovaný sójový texturát 95% (odtučnená sójová múka, pražený jačmenný sladový extrakt = pražením znižený obsah lepku pod 10 mg/kg), prírodné fermentovaná sójová omáčka (voda, fermentované sójové bôby, fermentovaná pšenica – lepok odstránený pri fermentácii, glukózo-fruktózový sirup, jedlá soľ, ocot, farbivo: karamel E150a, zahušťovadlo: xantánová guma, aróma), kvasničný extrakt, sušená cibuľa, jedlá soľ, chilli korenie, čierne korenie

## Boloňské špagety

**Ingrediencie:** špagety, 250 g mletého sójového, 1 cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, 1 mrkva, sušená bazalka, sušené oregano, čierne korenie, olivový olej, 70 g paradajkový pretlak, sójová omáčka, 3 dcl zeleninový vývar, kryštálový.

### Postup:

Špagety uvaríme (podľa návodu cca 10 min.) v osolenej vode.

Na lyžici oleja orestujeme pokrájanú cibuľu, pridáme nahrubo nastrúhanú mrkvu a pretlačený cesnak, zamiešame. Ak je zmes príliš suchá, zalejeme ju ďalšou lyžicou oleja. Okoreníme troškou bazalky, oregana a mletého čierneho korenia.

Pridáme mleté sójové, minútu smažime, pridáme lyžičku sójovej omáčky a vývar. Za občasného premiešania dusíme 10 minút, pridáme paradajkový pretlak, a podľa chuti pridáme trošku kryštálového cukru. Potom ešte poveríme kým sa omáčka nezredukuje. Špagety podávame s omáčkou a posypeme postrúhaným parmezánom, mozarellou, alebo tvrdým syrom.



Goody Foody „Mleté Sójové“ má široké využitie ako v domácej kuchyni, tak aj v gastronomických prevádzkach. Vo vegánskych reštauráciách alebo aj v jednoduchých stánkoch s občerstvením. Pri takomto rozsahu nie je možné uviesť ani spomenúť všetky možné druhy použitia. Mnoho receptov, nápadov a využití našich výrobkov GOODY FOODY nájdete na našej internetovej stránke: [WWW.ALFASORTI.SK](http://WWW.ALFASORTI.SK) v sekcií recepty.



## Cuketa plnená mletým sójovým

**Ingrediencie:** 500 g Goody Foody MLETÉ SÓJOVÉ, 1 mladá cuketa, 3 vajcia, 2 mladé cibuľky, 1 cibuľa, 5 zemiakov, strúhanka, múka, olivový olej, soľ, mleté čierne korenie, cesnak, cherry paradajky.

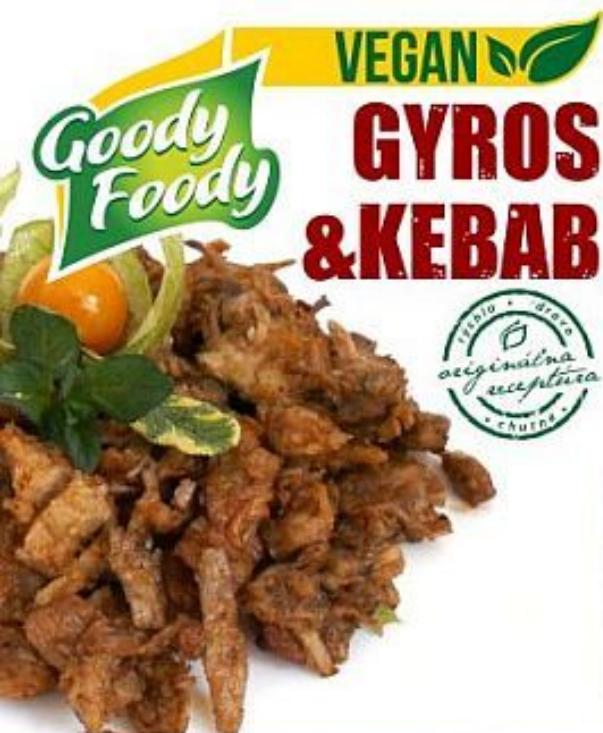
### Postup:

Umyté zemiaky si uvaríme v osolenej vode.

Goody Foody MLETÉ zmiešame s vajíčkami a trochou strúhanky, môžeme trochu dochutiať soľou a korením. Umytú cuketu nakrújame na tenké plátky a naplníme zmesou z Goody Foody a zprudka orestujeme na olivovom oleji. Potom dopečíme v rúre asi 10 - 15 min pri 180°C. Očistené zemiaky popučíme, zmiešame s nakrájanou mladou cibuľkou, cesnakom, soľou a trochou olivového oleja.

Cibuľu nakrújame na mesiačiky, zarestujeme do zlatista, pridáme nakrájané cherry, dochutíme cukrom a soľou, chvíľu podusíme a môžeme podávať.





8 586001 017770  
150 g  
počet ks/kart.: 6

8 586001 017824  
500 g  
počet ks/kart.: 6

Skladujte pri teplote od + 2°C do +4°C. Po otvorení uchovajte v chladničke a spotrebujte do 24 hodín!

Zloženie: rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová), ryžová múka, rastlinná vláknina, sójová múka, pšeničný škrob, vaječný bielok, sŕvátka sušená, voda, slnečnicový olej, olejová marináda Gyros / slnečnicový olej, koreniny (paradajky, koriander, cesnak, saturejka, petržlenová vŕňat), jedlá soľ, cukor, koreninové extrakty, antioxidant (E 330)/, laktóza, jedlá soľ, kvasničný extrakt, sladový výtažok, kvasný ocoť liehový, aróma, cesnak sušený, zázvor sušený, paprika mletá sladká, čilli zmes korenín, čierne korenie.

### Vegánska opekaná ryža

**Ingrediencie:** 1 a 1/2 hrnčeka ryža, Goody Foody GYROS & KEBAB, 1 ks stredná cibuľa, na ryžu: podľa potreby sójová omáčka, podľa potreby cesnakový granulát, podľa potreby čierne mleté korenie,

**Marináda:** 2 PL omáčka barbecue, 1 PL med (púpavový), 2 ČL mletá červená paprika, 1/2 ČL čierne mleté korenie, 2 PL sójová omáčka, 1 a 1/2 ČL cesnakový granulát, 1 a 1/2 PL olej, 1/2 PL ocoť, podľa potreby soľ.

**Postup:** Podľa návodu pripravíme Goody Foody Gyros a Kebab. Na panvici si opečieme cibuľku s troškou soľi, papriky a čierneho korenia a odstavíme na bok.

Postupne polievame marinádou a gyros opekáme kým sa tekutina nezredukuje. Nevadi ak sa na kúskoch na povrchu správi trochu chrumkavá "kôrka".

Vo woku opečieme ryžu. Podľa potreby ju polejeme sójovou, a ochutáme cesnakovým granulátom, jemne okoreníme. Ryžu opekáme cca 5 minút, kým nezačne ryža "pukat" a chrumkať. Všetko spolu na panvici zmiešame a ešte na pár minút oprážime aby sa skombinovali chuti.

Ryžu môžeme posypať kombináciou sezamu, opráženej cibulky a sušeným chilli.



### Kebab s Goody Foody

**Ingrediencie:** 150 g GOODY FOODY Gyros & Kebab, 2 ks veľké žemle, 250 ml kyslá smotana, 2 ks červená cibuľa, 1 ks červená paprika, 2 ks paradajka, biela kapusta, 3 strúčiky cesnu, pažitka, soľ, chilli, sójová omáčka.

**Postup:**

Kapustu, červenú papriku pokrájame na pásiky. Cibuľu a paradajky na kolieska.

GOODY FOODY Gyros & Kebab zohrejeme na suchej panvici.

Dressing si pripravíme z kyslej smotany, do ktorej sme zamiešali rozotretý cesnak, na špičku noža chilli, trochu soľi, pár kvapiek sójovej omáčky. Dochutíme nadrobno pokrájanou pažitkou.

Žemle prekrojíme napoly, zohrejeme v rúre, potrieme obe vnútorné strany pripraveným dressingom, rozložíme GOODY FOODY Gyros & Kebab, poriadne posypeme pokrájanou kapustou, červenou paprikou. Pridáme cibuľu a paradajky. Podľa chuti zalejeme zvyšným dressingom.



### Návod na prípravu GYROS & KEBAB

Výrobok vyberte z vákuového obalu.

V mikrovlnnej rúre ohrevajte cca 1 minútu pri výkone 700W.

Na panvici s olejom opekajte cca , občas premiešajte.

Vhodné aj na priamu konzumáciu bez ohrevu.



Priemerné výživové údaje na 100 g výrobku:	
Energia	1190 kJ / 286 kcal
Tuky	18.95 g
- z toho nasýtené MK	2.17 g
Sacharidy	4.90 g
- z toho cukry	2.06 g
Vláknina	5.38 g
Bielkoviny	21.30 g
Sol'	1.90 g



# SÓJOVÉ KOCKY NA GULÁŠ



200 g  
počet ks/kart.: 5

8 586001 018036

Skladujte pri teplote od + 2°C do +4°C. Po otvorení uchovajte v chladničke a spotrebujte do 24 hodín!

**Zloženie:** rehydratovaný sójový texturát 95% (odtučnená sójová múka, pražený jačmenný sladový extrakt = pražením znížený obsah lepku pod 10 mg/kg), koreninový prípravok (paprika sladká, jedlá soľ, rasca, čierne korenie, sušená cibuľa, sušený cesnak, paradajkový prások, cukor, majorán, chilli korenie), jedlá soľ.

## Vegan segedínsky guláš

**Ingrediencie:** Sójové kocky 200 g, 750 g kyslá kapusta, 1 smotana, 1 cibuľa, hľ. múka, soľ, mletá paprika, čierne korenie, zeleninový vývar, olej.



### Postup:

Podľa návodu si pripravíme sójové kocky na guláš.

V hrnci rozohrejme trochu oleja a spenime nadrobno nakrájanú cibuľu. Keď je cibuľka spenena, pridáme papriku, ktorú oprážime pár sekund aby nezhorkla a zalejeme ju pohárom zeleninového vývaru. Pridáme kyslú kapstu. Môžeme použiť záváranú kyslú kapstu, ktorá je už mäkká a nie je potrebné ju dlho dusiť. Pred pridaním do hrnca si ju ešte môžeme prekrájať na menšie časti. Prilejeme pár lyžičiek vody z kyslej kapusty podľa chuti, dobre premiešame a na hrniec dáme pokrievku. Podusíme kým kapusta nezmäkne.

Kým sa kapusta dusí, zmiešame smotanu s 2 polievkovými lyžicami hladkej múky. Ak by bola smotana s mukou príliš hustá môžeme pridať polievkovú lyžicu vody. Smotanu vlejeme za stáleho miešania do hrnca. Všetko premiešame a hrniec prikryjeme pokrievkou. Dusíme kým nám segedin nezhustne a neodpari sa prebytočná voda. Ochutíme soľou a černým korením.

## Guľáš so zemiakmi pre vegánov

**Ingrediencie:** 1 ks cibuľa, 2 strúčiky cesnak, 2 lyžice olivového oleja, 4 zemiaky, 200 g sójové kocky Goody Foody, cca. 700 ml zeleninový vývar, mletá červená paprika, mleté čierne korenie, soľ, lahôdková cibuľa (voliteľné), 1 paradajkový pretlak (malé balenie).

### Postup:

Na oleji oprážime cibuľku a cesnak do sklovita.

Pridáme očistené a na kocky nakrájané zemiaky a sójové kocky. Posypeme mletou paprikou a premiešame.

Zmes zalejeme vývarom a dochutíme koreninami. Zamiešame pretlak.

Varíme cca. 20 minút. Hotový guľáš môžeme ozdobiť nakrájanou lahôdkovou cibuľkou.



## Návod na prípravu SÓJOVÉ KOCKY NA GULÁŠ

Výrobok vyberte z vákuového obalu. Kocky nie je potrebné dochucovať. Pridáva sa do receptu, alebo sa narychllo pripravuje v rúre alebo na panvici. Nevyhnutná teplota gastronomickej úpravy min. 100°C po dobu 3 minúty. Podávajte ešte teplé!



Priemerné výživové údaje na 100 g výrobku:

Energia	538 kJ / 127 kcal
Tuky	0.9 g
- z toho nasýtené MK	0.3 g
Sacharidy	7.7 g
- z toho cukry	5.2 g
Vláknina	5.2 g
Bielkoviny	19.5 g
Soľ	1.9 g



# SÓJOVÉ REZANCE



200 g  
počet ks/kart.: 5

Skladujte pri teplote od +2°C do +4°C. Po otvorení uchovajte v chladničke a spotrebujte do 24 hodín!

Zloženie: rehydratovaný sójový texturát, 97% (odtučnená sójová múka), kvasničný extrakt.

## Goody Foody rezance s pivom a zeleným korením

**Ingrediencie:** 400 g Goody Foody rezance, 20 ks šalotka, 300 ml svetlé pivo, 300 ml zeleninový vývar, 2 KL zelené korenie v náleve, soľ, čierne korenie, olej, 2 PL horčica, **priloha:** 500g risini, 1ks citrón, rozmarín, 250ml zeleninový vývar, 500ml voda, soľ, maslo

### Postup:

Šalotku očistíme a na trochu oleja vo väčšej panvici opečieme. Pridáme Goody Foody rezance. Opekáme ďalších cca 5 minút. Do panvice prilejeme pivo. Privedieme k varu. Pridáme vývar (z koreňovej zeleniny, nesolený) horčicu, čierne korenie a zelené korenie. Spolu povaríme. Odstavíme, keď sa odparí väčšie množstvo tekutiny. Rezance ostatú obalené hustou omáčkou. Pripravíme si prílohu: rozmarínové risini s citrónom. Na malom množstve masla oprážime risini. Keď začne hnednúť, pridáme nasekaný rozmarín. Zalejeme vývarom, pridáme citrónovú šťavu a soľ. Prikryté varíme cca 15 minút. Odokryjeme a na miernom ohni miešame ďalších 5 minút.

## Polníček (valeriánka poľná) so sójovými rezancami, hráškom a šampiónmi

**Ingrediencie:** 80-100 g sójové rezance, 200 g hrášok cukrový, 3 ks šampóny portobello alebo klasické, soľ, čierne mleté korenie, šalvia, 2 strúčky cesnaku, 3-4 PL olej, 1 PL kukuričný škrob, limetka, 1-2 PL sójová omáčka, polníček (alebo šalát).



### Postup:

Pripravíme si marinádu. Použijeme bud' citrónovú (citrónová šťava, kôra, hrubozrnná soľ - premiešať vysušiť), alebo bylinkovú rozmarínovo - tymianovú (čerstvé bylinky rozmiňovať s hrubozrnnou soľou, vysušiť). Dve lyžice oleja, soľ, čierne korenie, prelisovany cesnak a šalvia premiešame a pridáme sójové rezance. Všetko spolu premiešame, prikryjeme a uložíme na hodinu na chladné miesto. Potom poprášime lyžicou kukuričného škrobu, premiešame a na rozpálenom woku s 1PL oleja rýchlo osmažíme. Šampiňóny nakrájame na plátky a prihodíme do woku. Kým sa šampiňóny smażia, vytlačíme šťavu z jednej limetky, zmiešame ju so sójovou omáčkou a prilejeme do woku. Cukrový hrášok minútu blanšírujeme vo vriacej vode, ihned schladíme v ľadovej vode a pridáme do woku. Minútku poprehadzujeme a odstavíme. Servírujeme s polníčkom a limetkou.

## Návod na prípravu SÓJOVÉ REZANCE

Výrobok vyberte z vákuového obalu. Pred ďalším použitím REZANCE ochutte podľa typu receptu, do ktorého chcete výrobok použiť.

Nevyhnutná teplota gastronomickej úpravy min. 100°C po dobu 3 minúty.

Podávajte ešte teplé!



Priemerné výživové údaje na 100 g výrobku:

Energia	518 kJ / 123 kcal
Tuky	0.6 g
- z toho nasýtené MK	0.2 g
Sacharidy	6.8 g
- z toho cukry	4.5 g
Vláknina	4.8 g
Bielkoviny	20.0 g
Sol	1.9 g

# PRIPRAVUJEME



## GULKY GULKY SO ZELENINOU



### Pikantné gulky Goody Foody

**Ingrediencie:** Goody Foody gulky, 400 g paradajok, 2 papriky, 1 čili papričku, 6 PL olivového oleja, soľ, korenie, balenie farebných cestovín, 1 strúčik cesnaku, čerstvá šalátová zelenina



#### Návod na prípravu:

Vo väčšom hrnci rozohrejeme 4 PL olivového oleja. Pridáme papriky pokrájané na pásiky alebo kocky a za občasného premiešania ich pražíme na miernom ohni 3 – 4 minúty. Pridáme rozdrvenú čili papričku podľa chuti a pražíme ďalšiu minútu. Potom pridáme olúpané paradajky, soľ a korenie podľa chuti. Za občasného miešania varíme 50 – 60 minút. Túto pikantnú omáčku môžeme si pripraviť dopredu, ľahko sa skladuje a môže sa podávať teplá alebo studená.

Podľa návodu uvaríme cestoviny. Ešte na horúce pretlačíme strúčik cesnaku, osolíme a pridáme zvyšok oleja. Po vychladnutí zľahka premiešame s nakrájanou zeleninou.

Podľa návodu pripravíme gulky Goody Foody, poukladáme ich na pripravený cestovinový šalát a podľa chuti polejeme pripravenou pikantnou omáčkou.

### Goody Foody gulky s krémovou omáčkou

**Ingrediencie:** Goody Foody gulky, na krémovú omáčku: budete potrebovať: trocha oleja, 40 g masla, 40 g hladkej múky, 300 ml zeleninového vývaru, 50 ml plnotučnej smotany na varenie, 2 čajové lyžičky sójovej omáčky, 1 čajovú lyžičku dijonskej horčice, príloha podľa vlastného výberu.

#### Postup:

Podľa návodu pripravte Goody Foody gulky, ktoré môžete z jednej strany opiecť – „do chrumkava“. Na panvici rozpustite maslo. Za stáleho miešania pridajte hladkú múku a pokračujte vo varení asi dve minúty, nech sa múka prevarí. Pridajte zeleninový vývar a stále miešajte. Prilejte smotanu na varenie, pridajte sójovú omáčku a dijonskú horčicu. Nechajte prevrieť, aby omáčka zhustla. Aj ďalej miešajte. Keď bude omáčka hotová, na tanier naservírujte mäsové gulky s akoukoľvek obľúbenou prílohou a gulky prelejte omáčkou.

Tipy na prílohu: varené zemiaky, nové zemiaky, pečené zemiaky, zemiakové hranolky, pečený cesnak, cestoviny.



### Goody Foody bageta „METRO“

**Ingrediencie:** Goody Foody gulky, 1 stredne dlhá bageta (ideálne hranatá), paradajky, paradajkový pretlak, olivový olej, cesnak, kryštálový cukor, soľ, čerstvá bazalka, oregano, parmezán na posypanie (na posypanie môžeme kľudne použiť aj iný strúhaný syr, prípadne ak máte radi výraznejšiu chuť použiť plátky tvrdého syra).

**Omáčka:** Na panvici na olivovom oleji orestujeme na jemno nasekané paradajky s cibulkou, pridáme trochu pretlaku. Omáčku necháme zredukovať na hustejšiu konzistenciu. Nakoniec pridáme rozotretý cesnak a nasekanú čerstvú bazalku, podľa chuti opatrné dochutíme cukrom - omáčka by nemala byť príliš sladká so zvýraznenou chuťou čerstvej bazalky. Pridáme štipku sušeného oregana.

Bagetu pozdĺžne nakrojíme (neprekrojíme), rozkrojené plochy možeme na grile alebo na panvici trochu „na sucho“ priepiecť. Na spodnú plochu nanesieme časť paradajkovej omáčky. Gulky Goody Foody usmažíme do chrumkava, namáčame do omáčky a kladieme vedľa seba na bagetu. Posypeme parmezánom, prípadne poukladáme plátky syra navrch a priklopíme vrchnou časťou bagety. Pred podávaním bagetu „metro“ v rúre alebo peci na pizzu prihrejeme, aby sa roztiekol syr a uvoľnila sa vôňa.





**2020**



ALFA SORTI

www.alfasorti.sk

Lieskovská cesta 6, 960 01 Zvolen, Slovensko  
tel.: 045 533 17 06, e-mail: info@alfasorti.sk  
zapisaná v OR OS v BB, odd. Sro, vložka č. 2784/S



### OBCHODNÝ RIADITEĽ

Radoslav GAJDOŠ

tel.: +421 45 5331706, fax: +421 45 5369057

mobil: +421 917644382

e-mail: gajdos@alfasorti.sk

### OBCHODNÝ MANAŽÉR

(siete a západné Slovensko)

Stanislav KMEŤ

mobil: 0905 625 903

e-mail: kmet@alfasorti.sk

### OBCHODNÝ MANAŽÉR

(stredné a východné Slovensko)

Rudolf IMRIŠÍK

mobil: 0917 580 888

e-mail: imrisik@alfasorti.sk

Naša spoločnosť pracuje v súlade so zavedeným a udržiavaným systémom manažérstva kvality ISO 9001:2015, vďaka čomu je dlhodobo udržiavaná požadovaná úroveň kvality a zlepšovaná záruka bezpečnosti a ochrana zdravia spotrebiteľov pri zohľadnení právnych a etických požiadaviek.

