



RASTLINNÁ KUCHYŇA

CHUTÍ
VONIA
VYZERA



Peter
SLAČKA

ALFA SORTI





AKO ÚSPEŠNE ZARADIŤ GOODY FOODY DO VÁŠHO MENU

1. DAJTE O SEBE VEDIĘ

Mnoho zákazníkov dnes, a určite aj vo vašom okolí, vyhľadáva alternatívny mäsa.
Dajte o sebe vedieť, že aj vy máte v jedálňičku zaradené takéto dobroty.
Využite sociálne siete, médiá a aj možnosť publikácie cez naše stránky.

2. NEBOJTE SA ZARADIŤ VIAC JEDÁL DO MENU

Väčší výber jedál a ich alternatív sa rýchlo rozšíri medzi zákazníkmi.
Rozšírená ponuka vám umožní lepšiu prezentáciu vášho podniku.
Všetky špeciality a hity vašej kuchyne skúste aj v alternatíve Goody Foody.

3. ALTERNATÍVNE JEDLÁ NEUVÁDZAJTE OSOBITNE

Nepoužívajte samostatnú časť označenú ako „vegetariánska“ alebo „vegánska“.
V zozname bezmäsitsých alebo vegánskych jedál si ho všimne len menej ako 6.5% zákazníkov.
Alternatívne jedlo zaraďte v menu hneď vedľa normálneho.
Takto zaradené jedlá zvýšia svoju pozornosť o viac ako 20%.
Kľudne v menu alternatívu označte (VEG) a len vo vysvetlivkách uvedťte, že je to jedlo vhodné aj pre vegánov.

4. VIZUÁLNA PREZENTÁCIA JE DÔLEŽITÁ

Dajte si jedlá naaranžovať a odfotiť profesinálom, aby už napohľad lákalo a svietilo.
Venujte čas premýšľaniu nad výstížnými, ale aj zvučnými názvami vašich jedál.
Vhodne zvolený názov zvyšuje atraktivitu ponuky až o 105%.

5. VŽDY SPRAVTE DOBRÝ DOJEM

Ponúknite ochutnávku. Stačí jednoduchý stôl bez obsluhy s jednohubkami a s rôznym dipom.
Príprava Goody Foody je rýchla a jednoduchá, máte vždy čerstvo uvarené.
Vyškolte svojich zamestnancov.
Jednoduché školenie zaberie 15 minút pre čašníkov a maximálne 30 minút kuchárom.
Z našich receptov môžete čerpať nové nápady a variácie jedál.
Poradíme vám, alebo požiadajte o podporu na stránke www.alfasorti.sk





PREDJEDLO:
malá mňamka
s jogurtovým dipom



POLIEVKA:
zeleninový vývar
s lahodnými guľkami



HLAVNÉ JEDLO:
zlaté steaky
s jemným pyré

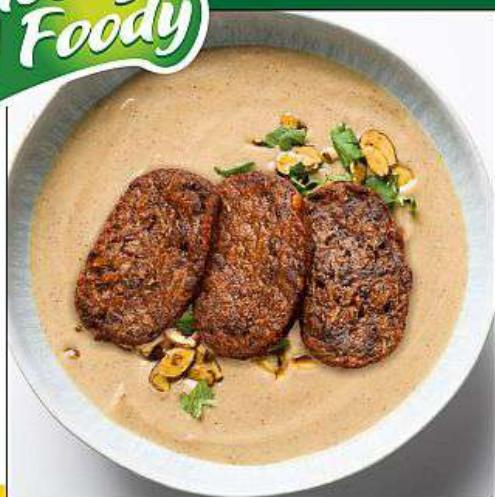


DEZERT:
mince s čokoládou



1ks = 35g

PRÍPRAVA ĽAHKO A S RADOŠTOU



VARENIE



varíť v ľubovoľnom produkte (napr. vývar, voda)



maximálne 2 minúty



pre zdôraznenie chuti odporúčame opiecť 1.5 minúty z každej strany. Môžete servírovať k akejkoľvek omáčke alebo pridať do hotového vývaru.

PEČENIE A GRILOVANIE



opiecť na rozpálenom oleji s teplotou 160° - 180° z každej strany do zlatista



čas úpravy od 45 sekúnd do 1 minúty



pridajte do dusenej zeleniny najmenej minútu pred jej dovarením



PARENIE



pariť spolu s čerstvou zeleninou a uložiť navrch zeleninových tanierov



maximálne 3 minúty

OBAĽOVANIE A FRITOVARIE



obaľujte podľa vašich preferencií do ľubovoľného obalu, prípadne fritujte bez obalu



fritovať do zlatista maximálne 1 minútu



Základný návod
na prípravu

chladené: V mikrovlnke ohrevajte cca 1 minútu pri výkone 700 W.
 Na panvici s olejom opekajte cca 30 sekúnd z každej strany.

mrazené: V mikrovlnke ohrevajte cca 2 minúty pri výkone 700 W.
 Na panvici s olejom opekajte cca 2 minúty z každej strany.



HIGH PROTEIN

SOURCE OF FIBER

NON GMO

pasterizovaný, vakuovo balený

145 g



trvanlivosť 60 dní

8 586001 017961



STEAK BEEF STYLE

zo sóje a pšenice / ze sóje a pšenice



VEGAN



MED	LOW	LOW	MED	ENERGIA
FAT	SAT FATTY ACIDS	SUGAR	SALT	778 kJ 186 kcal
8.1 g	1.1 g	2.1 g	1.5 g	99%
12%	6%	2%	25%	99%

z Referenčného príjmu pre ľudí do 18 rokov



145 g

chladený, v ochranej atmosfére

190g



trvanlivosť 21 dní

8 586001 018654



beef style **STEAK**

made with wheat and soya



MED	LOW	LOW	MED	ENERGIA
FAT	SAT FATTY ACIDS	SUGAR	SALT	778 kJ 186 kcal
8.1 g	1.1 g	2.1 g	1.5 g	99%
12%	6%	2%	25%	99%

Typical values per 220g: Energy 778 kJ/ 186 kcal



VEGAN

hlbokozmrazený

1 kg

trvanlivosť 18 mesiacov

8 586001 017534



VEGAN



STEAK BEEF STYLE

made with wheat and soya



LOW	LOW	LOW	LOW	LOW
FAT	SAT FATTY ACIDS	SUGAR	SALT	ENERGY
8.1 g	1.1 g	2.1 g	1.5 g	778 kJ 186 kcal
12%	6%	2%	25%	99%

of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 778 kJ/ 186 kcal



1 kg

hlbokozmrazený

500 g



trvanlivosť 18 mesiacov



VEGAN



STEAK BEEF STYLE

made with wheat and soya



LOW	LOW	LOW	LOW	LOW
FAT	SAT FATTY ACIDS	SUGAR	SALT	ENERGY
8.1 g	1.1 g	2.1 g	1.5 g	778 kJ 186 kcal
12%	6%	2%	25%	99%

of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 778 kJ/ 186 kcal



500 g

Zloženie: rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová) 85%, slnečnicový olej, cibuľa, kvasničný extrakt, hrachová vláknina, sójová omáčka, jedlá soľ, stabilizátor methylcelulóza, repkový olej, prírodná arómá, cesnak, pražený sladový výtažok jačmenný, dextróza, farbivo karamel, čierne korenie, chilli korenie

Each serving contains									
MED	LOW	LOW	MED	ENERGY	PROTEIN	FIBRE			
FAT	SAT FATTY ACIDS	SUGAR	SALT	kJ/kcal	g	g	%	%	%
8.1 g	1.1 g	2.1 g	1.5 g	778 kJ 186 kcal	20.9 g	4.3 g	12%	6%	2%
12%	6%	2%	25%	99%	42%	17%			

Typical values per 100g: Energy 778 kJ/ 186 kcal

pasterizovaný, vákuovo balený

145 g

trvanlivosť 60 dní

8 586001 017954

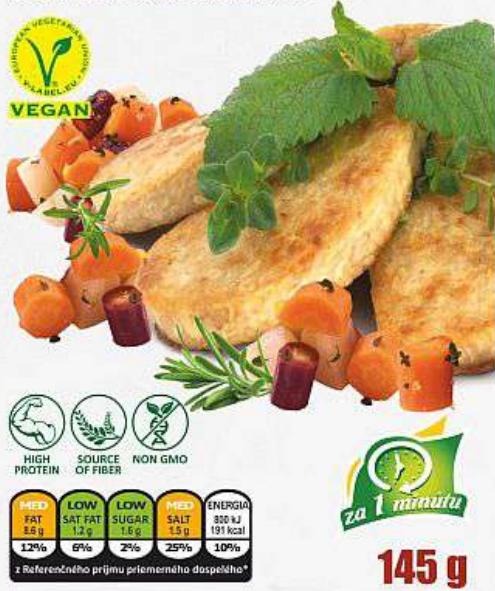


STEAK CHICKEN STYLE

zo sóje a pšenice / ze sóje a pšenice



VEGAN



HIGH PROTEIN



SOURCE OF FIBER



NON GMO



* Referenčné príjmy pre priemerného dospelého*



145 g

chladený, v ochranej atmosfére **190g**

8 586001 018647

trvanlivosť 21 dní



chicken style STEAK

made with wheat and soya



HIGH PROTEIN



SOURCE OF FIBER



NON GMO



* at an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 800 kJ/ 191 kcal



1 MIN



VEGAN



hlbokozmrazený

1 kg

trvanlivosť 18 mesiacov

8 586001 017954



VEGAN



STEAK CHICKEN STYLE

made with wheat and soya



HIGH PROTEIN



SOURCE OF FIBER



NON GMO

Each serving contains:

FAT 8.6 g SAT FAT 1.2 g SUGAR 1.6 g SALT 1.5 g ENERGY 800 kJ 191 kcal

12% 6% 2% 25% 10%

at an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 800 kJ/ 191 kcal



1 kg

hlbokozmrazený

500 g

8 586001 018364



VEGAN



STEAK CHICKEN STYLE

made with wheat and soya



HIGH PROTEIN



SOURCE OF FIBER



NON GMO

Each serving contains:

FAT 8.6 g SAT FAT 1.2 g SUGAR 1.6 g SALT 1.5 g ENERGY 800 kJ 191 kcal

12% 6% 2% 25% 10%

at an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 800 kJ/ 191 kcal



500 g

Zloženie: rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová) 85%, cibuľa, slnečnicový olej, hrachová vláknina, stabilizátor metylcelulóza, repkový olej, kvasničný extrakt, jedlá soľ, prírodná aróma, dextróza, zázvor, čierne korenie

Each serving contains							
MED FAT 8.6 g	LOW SAT FAT 1.2 g	LOW SUGAR 1.6 g	MED SALT 1.5 g	ENERGY 800 kJ 191 kcal	PROTEIN 21.3 g	FIBRE 4.0 g	
12%	6%	2%	25%	10%	43%	16%	

of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 800 kJ/ 191 kcal

pasterizovaný, vákuovo balený

150 g



tvanlivosť 60 dní

8 586001 017763



VEGGIE MEDAILLON

zo sóje a pšenice / ze sóje a pšenice



VEGAN



MED	FAT	LOW SAT FAT	LOW SUGAR	HIGH SALT	ENERGY
8.6 g	1.2 g	1.6 g	1.5 g	191 kcal	10%

* of an adult's reference intake

z Referenčného príjmu priemerného dospelého*



150 g

chladený, v ochranej atmosfére **190g**



tvanlivosť 21 dní

8 586001 018661



veggie MEDAILLON

made with wheat and soya



MED	LOW SAT FAT	LOW SUGAR	LOW SALT	ENERGY
8.6 g	1.2 g	1.6 g	1.5 g	191 kcal

* of an adult's reference intake

Typical values per 100g: Energy 800 kJ/ 191 kcal



hlbokozmrazený

1 kg

tvanlivosť 18 mesiacov

8 586001 018401



VEGAN



Goody Foody

VEGGIE MEDAILLON

made with wheat and soya



Each serving contains	LOW FAT	LOW SAT FAT	LOW SUGAR	LOW SALT	ENERGY
12%	6%	2%	25%	10%	191 kcal

* of an adult's reference intake

Typical values per 100g: Energy 800 kJ/ 191 kcal



1 kg

hlbokozmrazený

500 g



tvanlivosť 18 mesiacov



VEGAN



Goody Foody

VEGGIE MEDAILLON

made with wheat and soya



Each serving contains	LOW FAT	LOW SAT FAT	LOW SUGAR	LOW SALT	ENERGY
12%	6%	2%	25%	10%	191 kcal

* of an adult's reference intake

Typical values per 100g: Energy 800 kJ/ 191 kcal



500 g

Zloženie: rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová) 70%, zeleninová zmes v rôznom pomere 10% (kukurica, hrášok, kápia), cibúľa, ovsené vločky, slnečnicový olej, hrachová vláknina, stabilizátor metylcelulóza, repkový olej, kvasničný extrakt, jedlá sol', prírodná arómá, dextróza, zázvor, čierne korenie

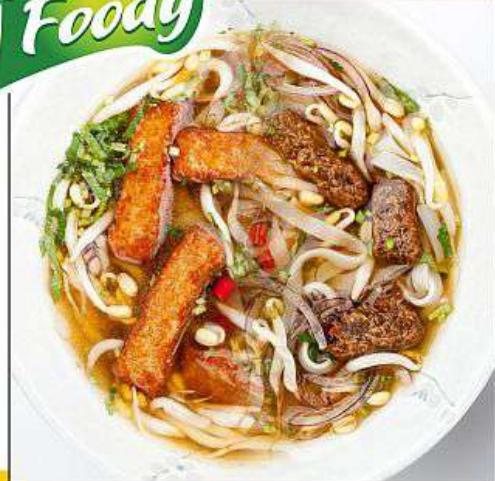
Each serving contains	LOW FAT	LOW SAT FAT	LOW SUGAR	LOW SALT	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
12%	6%	2%	25%	10%	191 kcal	21.3 g	4.0 g

* of an adult's reference intake

Typical values per 100g: Energy 800 kJ/ 191 kcal



1ks = 13/11g PRÍPRAVA ĽAHKO A S RADOSŤOU



VARENIE



varíť v ľubovoľnom produkte (napr. vývar, voda)



maximálne 2 minúty



pre zdôraznenie chuti odporúčame opiecť 1.5 minúty z každej strany. Môžete servírovať k akejkoľvek omáčke alebo pridať do hotového vývaru.

PEČENIE A GRILOVANIE



opečť na rozpálenom oleji s teplotou 160° - 180° z každej strany do zlatista



čas úpravy od 45 sekúnd do 1 minúty



pridáme do dusenej zeleniny najmenej minútu pred jej dovarením



PARENIE



pariť spolu s čerstvou zeleninou a uložiť navrch zeleninových tanierov



maximálne 3 minúty



môžete použiť ako náplň do hamburgerov alebo bagiet

OBAĽOVANIE A FRITOVARIE



obaľujte podľa vašich preferencií do ľubovoľného obalu, prípadne fritujte bez obalu



fritovať do zlatista maximálne 1 minútu



môžete podávať ako jednohubky s dipom



Základný návod
na prípravu

chladené: V mikrovlnke ohrevajte cca 2 minúty pri výkone 700 W.

Na panvici s olejom opekajte 2 minúty.

mrazené: V mikrovlnke ohrevajte cca 2 minúty pri výkone 700 W.

Na panvici s olejom opekajte cca 2 minúty.



HIGH PROTEIN

SOURCE OF FIBER

NON GMO

chladené, v ochranej atmosfére

200g



trvanlivosť 21 dní

**beef style
STRIPS**
made with wheat and soya

6ks

2 MIN



Each serving contains:
2.2% of an adult's reference intake*
Typical values per 100g: Energy 778 kJ / 186 kcal

Goody Foody



VEGAN



hlbokozmrazené

1 kg

8 586001 018135

trvanlivosť 18 mesiacov

3ks

VEGAN



Goody Foody

STRIPS BEEF STYLE

made with wheat and soya



Each serving contains:
2.2% of an adult's reference intake*
Typical values per 100g: Energy 778 kJ / 186 kcal



2 min

1 kg

ázijská polievka s rezancami beef style



hlbokozmrazené

500 g

8 586001 018333

trvanlivosť 18 mesiacov

10ks

VEGAN



Goody Foody

STRIPS BEEF STYLE

made with wheat and soya

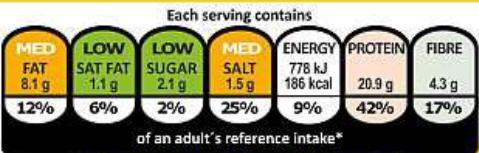
Each serving contains:
2.2% of an adult's reference intake*
Typical values per 100g: Energy 778 kJ / 186 kcal



2 min

500 g

Zloženie: rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová) 85%, slnečnicový olej, cibuľa, kvasničný extrakt, hrachová vláknina, sójová omáčka, jedlá sol', stabilizátor methylcelulóza, repkový olej, prírodná aróma, cesnak, pražený sladový výtažok jačmenný, dextróza, farbivo karamel, čierne korenie, chilli korenie



chladené, v ochranej atmosfére **200g**

trvanlivosť 21 dní

8 586001 018692



kuracie strips so zeleninou



hlbokozmrazené

1 kg

trvanlivosť 18 mesiacov

8 586001 018067



hlbokozmrazené

500 g

trvanlivosť 18 mesiacov

8 586001 018012



Zloženie: rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová) 85%, cibuľa, slnečnicový olej, hrachová vláknina, stabilizátor methylcelulóza, repkový olej, kvasničný extrakt, jedlá soľ, prírodná aróma, dextróza, zázvor, čierne korenie

Each serving contains									
MED FAT 8.6 g	LOW SAT FAT 1.2 g	LOW SUGAR 1.6 g	MED SALT 1.5 g	ENERGY 800 kJ / 191 kcal	PROTEIN 21.3 g	FIBRE 4.0 g			
12%	6%	2%	25%	10%	43%	16%			

of an adult's reference intake*

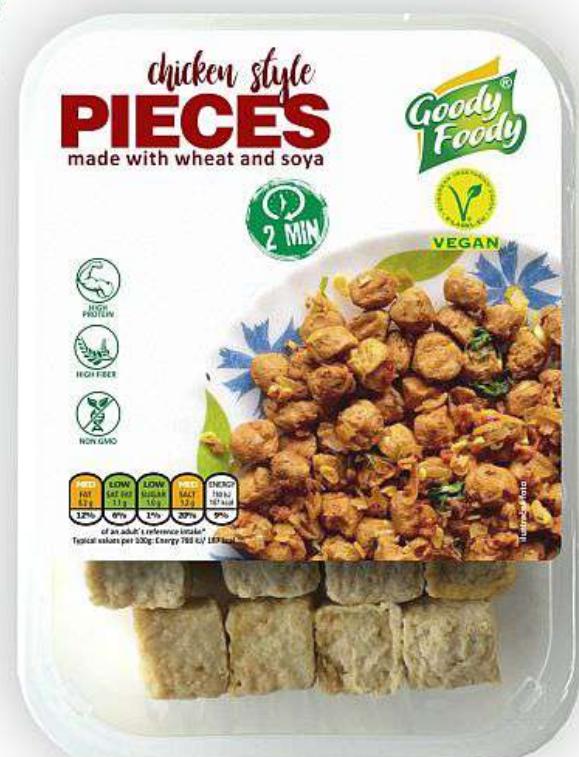
Typical values per 100g: Energy 800 kJ / 191 kcal

chladené, v ochranej atmosfére **220g**

trvanlivosť 21 dní

8 586001 018685

6ks



pomarančové chicken style pieces s ryžou



hlbokozmrazené

1 kg

trvanlivosť 18 mesiacov

8 586001 018319

3ks



hlbokozmrazené

500 g

8 586001 018302

trvanlivosť 18 mesiacov

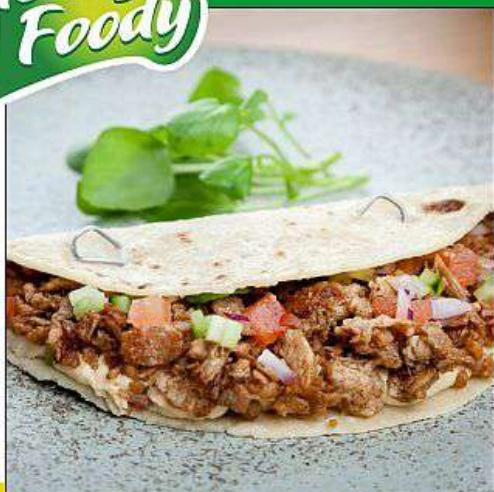
10ks



Zloženie: rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová) 85%, cibuľa, slnečnicový olej, hrachová vláknina, stabilizátor methylcelulóza, repkový olej, kvasničný extrakt, jedlá soľ, prírodná aróma, dextróza, zázvor, čierne korenie

Each serving contains												
MED FAT 8.2 g 12%	LOW SAT FAT 1.1 g 6%	LOW SUGAR 1.0 g 1%	MED SALT 1.2 g 20%	ENERGY 780 kJ 187 kcal	PROTEIN 23.7 g 47%	FIBRE 6.1 g 24%						
% of an adult's reference intake*												

Typical values per 100g: Energy 780 kJ / 187 kcal



OPEKANIE



opiecť a použiť s hotovou prílohou v miešaných jedlách (napr. rizoto)



maximálne 2 minúty



pre zdôraznenie chuti odporúčame opiecť 1.5 minúty z každej strany. Môžete servírovať k akejkoľvek omáčke alebo pridať do hotového vývaru.

ZAPEKANIE A PLNENIE



zohriať alebo opiecť na oleji spolu so zeleninou



čas úpravy od 45 sekúnd do 1 minúty



pridať opečené alebo bez prípravy do ľubovoľného produktu a zapieciť



VARENIE A OMÁČKY



opiecť alebo povařiť so zeleninou ako náhradu mäsa v klasických omáčkach a receptoch



maximálne 5 minút



osmažené na oleji môžete pridať do polievky alebo do omáčky



ZAPEKANIE A PLNENIE



surové alebo zľahka osmažené použiť ako náplň do cestovín a pečiva



podľa doby spracovania ostatných surovín



možnosť tvarovať do guliek, karbonátkov, placiek alebo burgerov



pasterizovaný, vákuovo balený

150 g



trvanlivosť 60 dní



GYROS/KEBAB

zo sóje a pšenice / ze sóje a pšenice



150 g

chladený, v ochranej atmosfére **200g**



trvanlivosť 21 dní

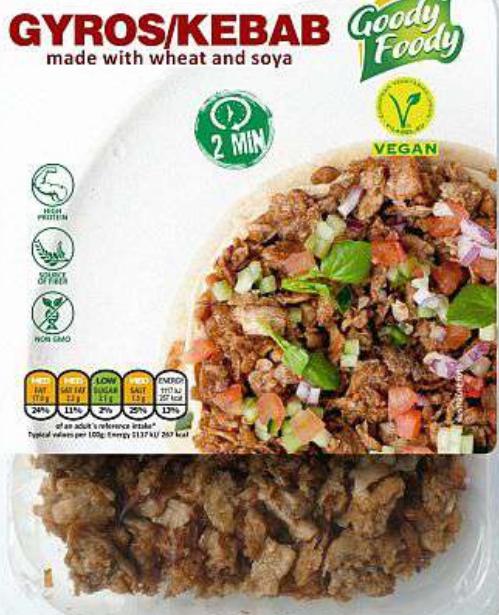


GYROS/KEBAB

made with wheat and soya



2 MIN



Zloženie: rastlinné bielkoviny 90% (pšeničná, sójová), repkový olej, paradajkový prášok, koriander, cesnak, saturejka, petržlenová vŕňať, cukor, jedlá soľ, hrachová vláknina, stabilizátor metylcelulóza, kvasničný extrakt, prírodná aróma, sladový výtažok jačmenný, zázvor, paprika, chilli korenie, čierne korenie, koreninové extrakty, antioxidant kyselina citrónová

chladené, v ochranej atmosfére **300g**



trvanlivosť 21 dní

8 586001 018425

RED MINCE

made with wheat and soya



5 MIN

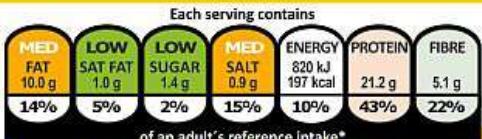


Typical values per 100g: Energy 820 kJ / 197 kcal

plnené paradajky na taliansky spôsob



Zloženie: rastlinné bielkoviny (pšeničná, sójová) 85%, repkový olej, cibuľa, očot, stabilizátor metylcelulóza, farbivo červená repa, hrachová vláknina, jedlá soľ, dextróza, sušený paradajkový prášok, aróma, antioxidant kyselina citrónová



Typical values per 100g: Energy 820 kJ / 197 kcal



VARENIE

- pridať ku gulášovému základu alebo k polievke
- krátko zohriať, kým sa nespoja chute
- možnosť servírovať k akejkoľvek omáčke alebo k prílohe

ZAPEKANIE A PLNENIE

- osmažiť na panvici s olejom a podávať s ľubovoľnou prílohou
- čas úpravy cca 2 minúty
- možnosť zapieciť s ľubovoľnou prílohou



VARENIE A OMÁČKY

- opiecť alebo napariť spolu s čerstvou zeleninou a uložiť navrch zeleninových tanierov
- maximálne 2 minúty
- variť v ľubovoľnom produkte (napr. vývar, voda), alebo osmažiť a pridať pred dovarením



ZAPEKANIE A PLNENIE

- ohrievať na panvici s olejom alebo v mikrovlnke
- maximálne 2 minúty
- možnosť použiť ako plnku do burgerov a bagiet



Základný návod
na prípravu

guláš:

- V mikrovlnke ohrevajte cca 2 minúty pri výkone 700 W.
- Na panvici s olejom ohrevajte cca 2 minúty.
- Pridajte ku gulášovému základu a krátko prehrejte.
- V mikrovlnke ohrevajte cca 2 minúty pri výkone 700 W.
- Smažte na malom množstve oleja cca 2 minúty

rezance:



HIGH PROTEIN



SOURCE OF FIBER



NON GMO

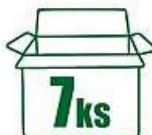
pasterizované, vákuovo balené

200 g



trvanlivosť 60 dní

8 586001 018036



KOCKY NA GULÁŠ KOSTKY NA GULÁŠ

zo sóje / ze sóje



VEGAN



LOW FAT	LOW SAT. FAT	MED SUGAR	MED SALT	ENERGY
1%	2%	6%	25%	538 kJ 127 kcal

* z referenčného príjmu preimerného dospeľtého*

200 g

chladené, v ochranej atmosfére **200g**

trvanlivosť 21 dní

8 586001 018616



gulash **PIECES**

made with soya



VEGAN



LOW FAT	LOW SAT. FAT	MED SUGAR	MED SALT	ENERGY
1%	2%	6%	25%	538 kJ 127 kcal

* of an adult's reference intake*

Typical values per 220g: Energy 538 kJ/ 127 kcal



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 sol', rasca, čierne korenie, sušená cibúla, sušený cesnak, paradajkový prášok, cukor, majorán, chilli korenie), jedlá sol'.

pasterizovaný, vákuovo balený

200 g



trvanlivosť 60 dní

REZANCE NUDLIČKY

zo sóje / ze sóje



Each serving contains

LOW FAT	LOW SAT. FAT	MED SUGAR	MED SALT	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
0.9 g 1%	0.3 g 2%	5.2 g 6%	1.5 g 25%	538 kJ 127 kcal	19.5 g 39%	5.2 g 21%

* of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 518 kJ/ 123 kcal

chladený, v ochranej atmosfére **200g**

trvanlivosť 21 dní

8 586001 018630



REZANCE NUDLIČKY

zo sóje / ze sóje



Each serving contains

LOW FAT	LOW SAT. FAT	MED SUGAR	MED SALT	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
0.9 g 1%	0.3 g 2%	5.2 g 6%	1.5 g 25%	538 kJ 127 kcal	19.5 g 39%	5.2 g 21%

* of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 518 kJ/ 123 kcal



200 g



lightly seasoned **STRIPS**

made with soya



VEGAN



LOW FAT	LOW SAT. FAT	MED SUGAR	MED SALT	ENERGY
0.6 g 1%	0.2 g 1%	4.5 g 5%	1.5 g 25%	518 kJ 123 kcal

* of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 518 kJ/ 123 kcal

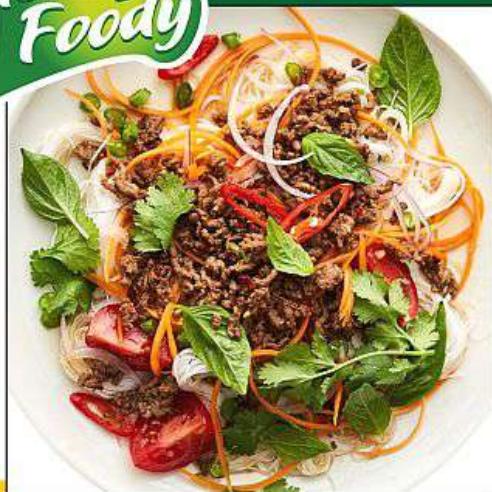


Zloženie: rehydratovaný sójový bielkovinový texturát 97% (voda, sójová múka, pražený sladový výtažok, jačmenný), kvasničný extrakt

LOW FAT	LOW SAT. FAT	MED SUGAR	MED SALT	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
0.6 g 1%	0.2 g 1%	4.5 g 5%	1.5 g 25%	518 kJ 123 kcal	20 g 40%	4.8 g 19%

* of an adult's reference intake*

Typical values per 100g: Energy 518 kJ/ 123 kcal



OPEKANIE

- opieť alebo paríť spolu s čerstvou zeleninou a uložiť navrch zeleninových tanierov
- maximálne 2 minúty
- možnosť tvarovať do guliek, karbonátkov, placiek alebo burgerov

PLNENIE

- zohriat alebo opieť na oleji spolu so zeleninou
- čas úpravy od 45 sekúnd do 1 minúty
- pridať opečené alebo bez prípravy do ľubovoľného produktu a zapieť



VARENIE A OMÁČKY

- opieť alebo povařiť so zeleninou ako náhradu mäsa v klasických omáčkach a receptoch
- maximálne 5 minút
- osmažené na oleji môžete pridať do polievky alebo do omáčky



ZAPEKANIE

- surové alebo zľahka osmažené použiť ako náplň do cestovín a pečiva
- podľa doby spracovania ostatných surovín
- samostatné alebo s prílohou použiť ako plnku do zapekanej zeleniny



pasterizované, vákuovo balené

200 g

trvanlivosť 60 dní

8 586001 018050



MLETÉ

zo sóje / ze sóje



VEGAN



za 2 minuty



LOW FAT 0.6 g	LOW SAT. FAT 0.2 g	LOW SUGAR 1.1 g	HIGH SALT 1.1 g	ENERGY 403 kJ 96 kcal
1%	1%	1%	18%	5%

* Referenčné príjmu priemerného dospelého*

200 g

chladené, v ochranej atmosfére

200g

8 586001 018678

trvanlivosť 21 dní



MINCE

made with soya



VEGAN



LOW FAT 0.6 g	LOW SAT. FAT 0.2 g	LOW SUGAR 1.1 g	HIGH SALT 1.1 g	ENERGY 403 kJ 96 kcal
1%	1%	1%	18%	5%

* príjmu s referenčného intaku*

Typical values per 100g: Energy 403kJ/ 96 kcal

Typical values per 100g: Energy 403kJ/ 96 kcal

6ks

7ks

hlbokozmrazené

1 kg

trvanlivosť 18 mesiacov

8 586001 018388



VEGAN



MINCE

made with soya



Each serving contains:
LOW FAT 0.6 g, LOW SAT. FAT 0.2 g, LOW SUGAR 1.1 g, HIGH SALT 1.1 g, ENERGY 403 kJ/ 96 kcal



1 kg

hlbokozmrazené

500 g

trvanlivosť 18 mesiacov

8 586001 018005



VEGAN



MINCE

made with soya

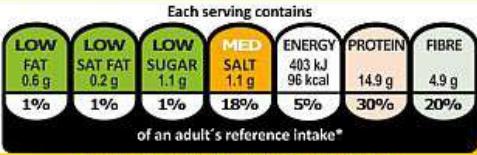


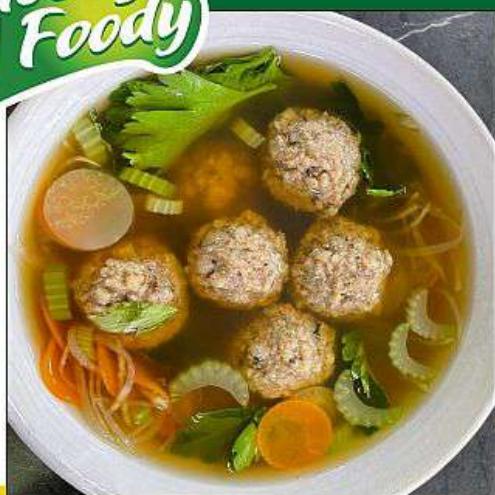
Each serving contains:
LOW FAT 0.6 g, LOW SAT. FAT 0.2 g, LOW SUGAR 1.1 g, HIGH SALT 1.1 g, ENERGY 403 kJ/ 96 kcal



500 g

Zloženie: rehydratovaný sójový bielkovinový texturát 95% (voda, sójová múka, pražený sladový výtažok jačmenný), sójová omáčka (voda, fermentované sójové bôby, fermentovaná pšenica, glukózo-fruktózový sirup, jedlá soľ, ocot, farbivo karamel, zahustovačko xantán, aróma), kvasničný extrakt, cibuľa, soľ, chilli, čierne koreniny





VARENIE



varíť v ľubovoľnom produkte (napr. vývar, voda)



maximálne 2 minúty



pre zdôraznenie chuti odporúčame opiecť 1.5 minúty z každej strany. Môžete servírovať k akejkoľvek omáčke alebo pridať do hotového vývaru.

OPEKANIE A ZAPEKANIE



opiecť na rozpálenom oleji s teplotou 160° - 180° z každej strany do zlatista alebo na plechu piecť aspoň 7 minút



čas úpravy od 1 do 7 minút



môžete použiť ako hlavné jedlo s ľubovoľnou studenou aj teplou omáčkou



PARENIE



pariť spolu s čerstvou zeleninou a uložiť navrch zeleninových tanierov



maximálne 5 minút



pridajte do dusenej zeleniny najmenej minútu pred jej dovarením



OBAĽOVANIE A FRITOVARIE



obaľujte podľa vašich preferencií do ľubovoľného obalu, prípadne fritujte bez obalu



fritovať do zlatista, maximálne 2 minúty



môžete použiť ako jednohubky s dipom alebo so studenou aj teplou omáčkou



chlodené, v ochranej atmosfére **240g**

trvanlivosť 21 dní

8 586001 018418

6 ks



hlbokozmrazené

1 kg

trvanlivosť 18 mesiacov

8 586001 018296

3 ks



Náš Tip na Vašu PÁRTY, VEČIEROK alebo RAUT



hlbokozmrazené

500 g

8 586001 018289

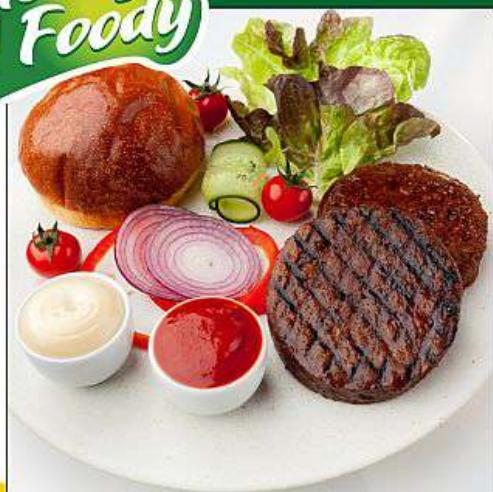
10 ks



Zloženie: rastlinná bielkovina (sójová) 80%, cibuľa, cícerová múka, repkový olej, jedlá soľ, paradajkové pyré, stabilizátor methylcelulóza, zemiakový škrob, cesnak, pražený sladový výtažok jačmenný, bazalka, prírodná aróma, oregano, dextróza, čierne korenie

Each serving contains							
MED FAT 6.0 g 9%	LOW SAT FAT 0.7 g 4%	LOW SUGAR 0.5 g 1%	MED SALT 1.3 g 22%	ENERGY 585 kJ 140 kcal	PROTEIN 15.6 g 31%	FIBRE 9.1 g 36%	
of an adult's reference intake*							

Typical values per 100g: Energy 585 kJ / 140 kcal



OPEKANIE A GRILOVANIE



opieť na rozpálenom oleji s teplotou 160°-180° z každej strany do zlatista



čas úpravy od 1.5 do 3 minút



pravidelný okrúhly tvar môžete využiť pri servírovaní ako dekoratívny základ obložených tanierov

HAMBURGERY



opieť na grile alebo rozpálenom oleji s teplotou 160°-180° z každej strany do zlatista



čas úpravy od 1.5 do 2 minút



môžete vložiť do vhodného pečiva ako plnohodnotnú náradu mäsových burgerov



PARENIE A VARENIE



pariť spolu s čerstvou zeleninou a uložiť navrch zeleninových tanierov



maximálne 3 minúty



pridáme do dusenej zeleniny alebo do omáčky najmenej minútu pred jej dovarením

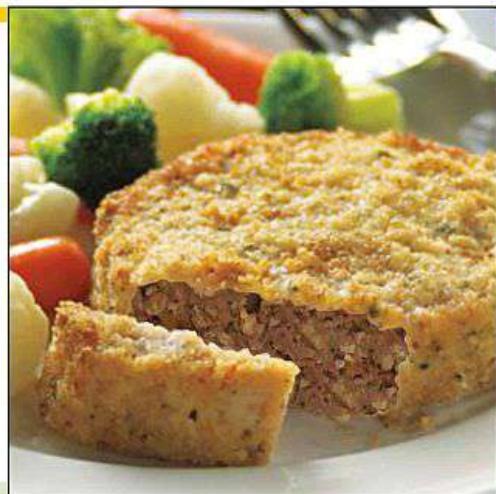
OBAĽOVANIE A FRITOVARIE



obaľujte podľa vašich preferencií do ľubovoľného obalu, prípadne fritujte bez obalu



podľa druhu obalu



chladené, v ochranej atmosfére **226g**

trvanlivosť 21 dní

8 586001 018241

8 ks



hlbokozmrazené

226g

8 586001 018272

8 ks



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.

chladené, v ochranej atmosfére

226g

8 586001 018258

trvanlivosť 21 dní

hlbokozmrazené

904g

trvanlivosť 18 mesiacov

8 586001 018227

3 ks



Each serving contains

MED	LOW	LOW	MED	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
FAT 12.7 g 21%	SAT FAT 1.2 g 7%	SUGAR 1.1 g 1%	SALT 0.9 g 15%	868 kJ 236 kcal	19.7 g 31%	6.3 g 36%

Typical values per 100g: Energy 868 kJ / 236 kcal

8 ks



hlbokozmrazené

226g

8 586001 018265

trvanlivosť 18 mesiacov

hlbokozmrazené

904g

8 586001 018234

3 ks



Each serving contains

MED	LOW	LOW	MED	ENERGY	PROTEIN	FIBRE
FAT 14.7 g 24%	SAT FAT 1.5 g 9%	SUGAR 1.1 g 1%	SALT 0.7 g 13%	877 kJ 211 kcal	15.6 g 31%	6.0 g 36%

Typical values per 100g: Energy 877 kJ / 211 kcal

Zloženie: rastlinné bielkoviny (**pšeničná, sójová**), voda, repkový olej, cibuľa, slnečnicový olej, kvasný ocot liehový, farbivo červená repa, sušený paradajkový prášok, stabilizátor metylcelulóza, jedlá soľ, hrachová vláknina, dextróza, cesnak, rasca, aróma, antioxidant kyselina citrónová, čierne korenie.



Racionella

SÓJOVÉ TEXTURÁTY



SÓJOVÉ KOCKY

**Bezgluténový, extrudovaný výrobok
Prirodzene neobsahuje cholesterol**

Zloženie: odtučnená sójová múka

Návod na prípravu:

Kocky vložíme do vriacej ochutenej vody a povaríme 20 minút. Po vychladnutí nálev zlejeme, z kociek vytlačíme prebytočnú vodu a môžeme ich použiť v bežných receptoch.

Hmotnosť:
90 g
5 kg
12 kg



SÓJOVÉ PLÁTKY

**Bezgluténový, extrudovaný výrobok
Prirodzene neobsahuje cholesterol**

Zloženie: odtučnená sójová múka

Návod na prípravu:

Plátky vložíme do vriacej ochutenej vody a povaríme 20 minút. Po vychladnutí nálev zlejeme, z plátkov vytlačíme prebytočnú vodu a môžeme ich použiť v bežných receptoch.

Hmotnosť:
90 g
5 kg
12 kg



SÓJOVÉ REZANCE

**Bezgluténový, extrudovaný výrobok
Prirodzene neobsahuje cholesterol**

Zloženie: odtučnená sójová múka

Návod na prípravu:

Rezance vložíme do vriacej ochutenej vody a povaríme 10 minút. Po vychladnutí nálev zlejeme, vytlačíme prebytočnú vodu a môžeme ich použiť v bežných receptoch.

Hmotnosť:
90 g
5 kg
12 kg



SÓJOVÝ GRANULÁT

**Bezgluténový, extrudovaný výrobok
Prirodzene neobsahuje cholesterol**

Zloženie: odtučnená sójová múka

Návod na prípravu:

Granulát vložíme do vriacej ochutenej vody a povaríme 5 minút. Po vychladnutí nálev zlejeme, vytlačíme prebytočnú vodu a granulát môžeme použiť v bežných receptoch.

Hmotnosť:
90 g
5 kg
12 kg





Racionella

ŠPECIÁLNE MÚKY



Cícerová múka

Zloženie: sušený cícer jemne mletý



Pohánková múka

Zloženie: sušená pohánka mletá



Hrachová múka zelená

Zloženie: hrach sušený, lúpaný mletý



Pšenová múka

Zloženie: sušené pšeno (lúpané proso) mleté



Hrachová múka žltá 150 g

Zloženie: hrach žltý, lúpaný mletý



Ryžová múka biela 150 g

Zloženie: ryža biela mletá



Múka z červenej šošovice 150 g

Zloženie: červená šošovica sušená lúpaná mletá



Ryžová múka hnedá 150 g

Zloženie: celozrnná ryža mletá



Kokosová múka 150 g

Zloženie: kokosová dužina, sušená mletá



Ľanová múka 150 g

Zloženie: sušený ľan hnedý jemne mletý



Kukuričná múka 400 g

Je vyrobená z kukurice bez genetickej modifikácie vypestovanej v SR



Konopná múka 150 g

Zloženie: sušené konopné semienka, lúpané mleté



PRODUKTY * RECEPTY * ČLÁNKY * OBCHOD
WWW.ALFSORTI.SK



Pracujeme v súlade so zavedeným
a udržiavaným systémom manažérstva kvality
ISO 9001:2015. Dlhodobo udržujeme požadovanú úroveň
kvality s cieľom poskytnúť záruku bezpečnosti a ochrany
zdravia spotrebiteľov pri zohľadnení právnych a etických požiadaviek.

ALFA SORTI

ALFA SORTI s.r.o * Lieskovská cesta 6 * 960 01 Zvolen
info@alfasorti.sk * objednavky@alfasorti.sk
mobil: 0917 644 382 * 0905 625 903 * 0917 580 888