



FoodService

KOŘENÍ

Select



VOLBA PROFESIONÁLŮ

Select

KOŘENÍ

I MALÁ ŠPETKA DOKÁŽE ZMĚNIT HODNĚ...

Víme, že při přípravě jídla ze sebe dáváte to nejlepší. Protože i naší srdeční záležitostí je poctivá gastronomie a uspokojování rozmanitých chutí, sestavili jsme pro vás řadu *Vitana koření Select*. Produkty této řady vtisknou každému vašemu pokrmu autentičnost a dopomohou k vynikajícím chuťovým vlastnostem, ať už vaříte pro jednoho hosta nebo plnou restauraci zákazníků.

Pracovali jsme se zkušenostmi vašich kolegů, profesionálů v gurmánském oboru, kteří dlouhodobě prověřují kvalitu produktů na svých spokojeně se stravujících hostech. Jejich výběr potvrzuje i poctivost toho našeho. Tak jako oni, i my chceme sáhnout jen po těch nejlepších dostupných surovinách. Abychom pro náš český trh dovezli pouze kvalitní koření, vybíráme z celého světa to nejlepší. Z každé sklizně, ať je kdekoli, přivážíme ke zpracování výhradně prvotřídní úrodu koření a bylin. Abyste ji opravdu v každém nově otevřeném balení *Vitana koření Select* našli, a jejím prostřednictvím potěšili i své hosty, proces hledání kvality u nás nikdy nekončí.

K vašemu výběru stačí spolehlivě volba jediná.

SILNÁ VŮNĚ NAŠÍ KOŘENĚNÉ HISTORIE

Základ tradice a vztahu k poctivému zpracování koření položil už v roce 1870 J. C. Horn, kdy vybudoval poblíž Varnsdorfu továrnu s vodním mlýnem. Jeho nástupci na cenný odkaz navázali a výroba v dnes již plně moderní fabrice šíří kořeněnou pověst nadále.

Cestu koření z plantáže až do vaší kuchyně se snažíme co nejvíce zkracovat. Přesto k celému procesu přistupujeme tak zodpovědně, jak to jen lze. Každý druh koření je ihned po převzetí podroben kontrole, po přísných laboratorních a senzorických testech projde k dalšímu zpracování jen zdravotně nezávadné a po všech směrech prvotřídní koření. Společnost Vitana se systematicky zabývá nejen kvalitou produkce, ale samozřejmě i vztahem ke svému okolí. Svědčí o tom opakovaně získané certifikace systému bezpečnosti potravin BRC a IFS a certifikace systému řízení životního prostředí ISO 50001.

Velkou odměnou naší práce je stále více odborných i spotřebitelských cen, jako je například „Nejdůvěryhodnější potravinářská značka roku 2017 v ČR“ a „Volba spotřebitelů 2017 – Nejlepší novinka“.



KOŘENÍ VITANA SELECT

Aby koření, které se k vám od nás dostane, bylo stále plné přírodního aroma, původních barev a opravdu výrazných chutí, nesmí se podcenit sebemenší detail. Jedině správný způsob skladování umí zajistit udržení všech náležitých atributů.

Balíme proto naše koření do plastových dóz navržených s ohledem na skladnost a bezpečné uchování obsahu před velkou škálou rizikových vlivů. Fóliový obal přesahuje přes víčko, čímž při nákupu indikuje originálnost a správný stav produktu a zároveň zabezpečuje důkladné uzavření i ochranu před nežádoucím světlem. Červené akcenty na novém, jinak čistém a moderním designu, jsou odkazem na tradici Vitany.

Koncept dózy je dlouhodobě prověřený a i nadále splňuje požadavky na snadnou práci s kořením v provozu:

1. Víčko nabízí dva druhy otvorů pro výběr dávkování koření a směsí.
2. Zadní strana je opatřena transparentním proužkem, abyste měli dokonalý přehled o obsahu a mohli tak včas objednat další balení.
3. Uvidíte, že vám dóza navíc perfektně padne do ruky a manipulace s ní bude díky ergonomickému designu ještě snadnější.



KOŘENÍ

jednodruhové

Do tohoto výběru jsme zařadili nejdůležitější koření, které je nejen pro naši tradiční českou kuchyni nepostradatelné. Přestože nejde o hlavní složku pokrmu, jeho kvalita je pro finální chuť zásadní.

Poctivá práce si zaslouží i dokonalé detaily.

Ty se skrývají v každém balení *jednodruhového Vitana koření Select*.

Díky šetrnému zpracování vám poskytne všechny předpoklady pro perfektní kulinářský výsledek.



PAPRIKA LAHŮDKOVÁ mletá

Použití: má intenzivní aroma, velmi výraznou červenou barvu a mírně nasládlou chuť. Hodí se do masitých jídel, především gulášů, omáček, uzenin, ryb, ale i do vaječných pokrmů a polévek.

číslo výrobku: 25841 / 450 g



PAPRIKA SLADKÁ mletá

Použití: používá se do masitých jídel a téměř do všech druhů gulášů. Hodí se do omáček, sýrů, slaného pečiva a uzenin. Tvoří základ celé řady kořenících směsí.

číslo výrobku: 25842 / 450 g



PAPRIKA PÁLIVÁ

Použití: do gulášů, omáček a sýrů, kterým dodává nejen pikantní chuť, ale i výraznou červenou barvu, vynikající chuť dodá uzeninám a rybím pokrmům.

číslo výrobku: 25825 / 450 g



PAPRIKA UZENÁ

Použití: do všech typů gulášů, ale i na kuřecí maso, ryby, pizzu, směsí s rýží a mletá masa, vynikající chuť získá v kombinaci s česnekem.

číslo výrobku: 25824 / 450 g



KAJENSKÝ PEPŘ

Použití: použití všude tam, kde se chce dosáhnout mimořádně pikantní chuti.

číslo výrobku: 25827 / 450 g



CHILLI KOUSKY

Použití: do marinovacích směsí, omáček k masu, fazolí a gulášů, vhodné pro studenou kuchyni – do salátů a pomazánek, zajímavé v kombinaci s česnekem a bylinkami.

číslo výrobku: 25826 / 330 g



NOVÉ KOŘENÍ celé

Použití: používá se do polévek, omáček a marinád, vhodné k dochucení ryb a dalších druhů mas, přidává se také do sladkého pečiva, pudinků a cukroví.

číslo výrobku: 25840 / 290 g



PEPŘ ČERNÝ celý

Použití: všestranné využití – k dochucení vepřového a hovězího masa, ryb, omáček, polévek nebo salátů.

číslo výrobku: 25843 / 520 g



PEPŘ ČERNÝ mletý

Použití: k dochucení vepřového a hovězího masa, ryb, studených i teplých omáček, polévek nebo salátů, je vhodný také do uzenin, pomazánek a paštik.

číslo výrobku: 25844 / 420 g



KMÍN celý

Použití: při pečení mas a ryb, do brambor, pečivu dodává jemnou, výraznou a nenahraditelnou chuť, vhodný je k dochucení polévek, salátů nebo například kyselého zelí.

číslo výrobku: 22704 / 430 g



KMÍN drcený

Použití: použití stejné jako u kmínu celého, nicméně kmín drcený je vhodné například použít k posypání při pečení slaného pečiva, protože drží na pečivu lépe než kmín celý.

číslo výrobku: 25838 / 450 g



BOBKOVÝ LIST

Použití: do marinád, kyselých jídel, do pikantních masových a rybích pokrmů, k luštěninám, vhodný také do sladkých nákypů, používá se při nakládání zelenin.

číslo výrobku: 31012 / 60 g



KURKUMA

Použití: je základem pro kari směs, vhodná pro barvení těstovin, rýže, hodí se do luštěnin.

číslo výrobku: 25829 / 400 g



SKOŘICE mletá

Použití: k přípravě horkých nápojů, jako je svařené víno, punč nebo káva, při přípravě sladkých jídel. Hodí se do kořenících směsí orientálního stylu.

číslo výrobku: 25828 / 400 g



KOŘENÍ

bylinky a zelenina

Každému pokrmu vždy prospěje osvěžující vůně bylin.
Představujeme vám snadno dostupný výběr sušených bylinek a zeleniny,
získaných z čerstvých rostlin té nejlepší kondice.

Přísné dodržení správného zpracování zachovává v dehydratované
podobě mnohem koncentrovanější chuť, jež vynikne při vaření.

Bylinky Vitana Select dělají plnou chuť každé porce mnohem dostupnější
a během přípravy šetří nejen čas.



BAZALKA

Použití: patří především k italské kuchyni. Dodá nezaměnitelnou chuť těstovinám, pizze, polévkám a salátům. Vynikající je též v kombinaci s rajčaty či mozzarellou.

číslo výrobku: 25822 / 130 g



TYMIÁN

Použití: při přípravě zvěřiny, drůbeže a sekaných mas, ale také u tradičních českých omáček, nádivek, paštik, sýrů a bylinkových másel. Ostré podtóny tymiánu vylepší chuť pečené, grilované či dušené ryby.

číslo výrobku: 25823 / 170 g



PETRŽELOVÁ NAŤ

Použití: na přípravu polévek a vývarů, smetanových a houbových omáček, nádivek, sekaných i dušených mas nebo salátů.

číslo výrobku: 25861 / 80 g



LIBEČEK

Použití: do zeleninových a masových vývarů, ale i do omáček, k vařeným bramborám. Použit lze také k přípravě paštik, pomazánek, dušeného hovězího a jehněčího masa, salátů, marinád na grilování nebo do mletých mas.

číslo výrobku: 24450 / 100 g



MAJORÁNKA

Použití: k dochucování polévek, masových pokrmů, luštěnin, jater, paštik a samozřejmě bramboráků.

číslo výrobku: 23316 / 110 g
číslo výrobku: 24161 / 1000 g



OREGANO

Použití: při přípravě pizzy, těstovin, rajčatových omáček a zeleninových salátů. Používáme jej rovněž ke zvýraznění chutí telecího, skopového a kuřecího masa nebo plodů moře.

číslo výrobku: 25821 / 110 g



POLÉVKOVÉ BYLINKY

Použití: dochucení polévek, vývarů, ale i omáček. Je vhodná také do nádivek, mletých mas a pomazánek.

číslo výrobku: 24853 / 100 g



PAŽITKA

Použití: do polévek, omáček, vaječných pokrmů a salátů. Výborně se hodí také ke zvýraznění tvarohových pomazánek, bylinkového másla, čerstvých sýrů a k ozdobení pokrmů.

číslo výrobku: 25860 / 50 g



CIBULE SUŠENÁ plátková

Použití: použití jako u čerstvé cibule, která je nezastupitelnou zeleninou v přípravě rozmanitých pokrmů.

číslo výrobku: 30020 / 5000 g



ČESNEK SUŠENÝ mletý

Použití: k dochucení mletého masa, zvěřiny, přidává se do omáček, polévek, ale i salátů a pomazánek.

číslo výrobku: 25857 / 540 g



KOŘENICÍ SMĚSI

gurmánské

Spolehlivě namíchat kořenici směs tak, aby se jednotlivé chutě perfektně snoubily a jedna podporovala druhou, si žádá absolutní preciznost a spousty času.

To vše jsme navíc okořenili mnohaletými zkušenostmi i spokojeným hodnocením našich zákazníků.

Kterákoli volba z kořenicích směsí *Vitana Select* vám tak umožní kdykoliv zopakovat vynikající chuťový dojem z každého pokrmu.



AMERICKÉ BRAMBORY

Použití: ke kořenění pečených, gratinovaných či zapékaných brambor a dalších bramborových jídel.

číslo výrobku: 25849 / 780 g



CITRONOVÝ PEPŘ

Použití: směs koření vhodná především na ryby, krevety, výborně se hodí také na jehněčí a skopové.

číslo výrobku: 25832 / 780 g



GRIL

Použití: vhodná pro všechny druhy masa od kuřecího přes vepřové a hovězí až po ryby, používá se nejen k přípravě grilovaného masa, ale i k ochucení minulek a na pečení.

číslo výrobku: 25850 / 770 g



GULÁŠ bez soli

Použití: vyvážená čistá směs koření bez soli je určena pro ochucení různých druhů gulášů.

číslo výrobku: 25851 / 450 g



GYROS

Použití: základní využití je na řecký gyros, vyvážená receptura umožňuje široké použití této směsi – na mleté maso, skopové, kuřecí nebo masové minutky.

číslo výrobku: 23927 / 570 g



KARI

Použití: tradiční orientální směs k ochucení dušených pokrmů z masa, do smetanových omáček a polévek, výraznou chuť dodá také rýži nebo luštěninám.

číslo výrobku: 23315 / 450 g



KUŘE 7 BYLIN

Použití: výborná k přípravě kuřecího masa na grilu, také na pečenou krůtu, do drůbežích rolád nebo na králíčí pečinky.

číslo výrobku: 25833 / 700 g



MEXIKO

Použití: směs k ochucení pokrmů z mexické kuchyně, mletých mas a fazolí, na hovězí a vepřové maso.

číslo výrobku: 25834 / 600 g



PEČENÉ KUŘE

Použití: pro pečení kuřat, krůty, pro dochucení drůbežích rolád nebo králíčí pečinky.

číslo výrobku: 25854 / 700 g



STEAK 7 PEPŘŮ

Použití: výrazná pepřová směs k použití na široké spektrum pokrmů od grilovaných mas až po gurmánské omáčky.

číslo výrobku: 22715 / 650 g



STEAK ARGENTINA

Použití: vyvážená směs papriky, česneku a bylin je určená především na hovězí maso, ale výborně ochutí i vepřové či zvěřinu.

číslo výrobku: 25830 / 650 g



STEAK MONTREAL

Použití: vyvážená kombinace sladké a chilli chipotle papriky, česneku a koriandru ochutí hovězí steak, vepřové maso, ale hodí se i na drůbež.

číslo výrobku: 25831 / 720 g



TZATZIKY

Použití: dochucení typické řecké omáčky z řeckého jogurtu a strouhané salátové okurky.

číslo výrobku: 24449 / 650 g



KOŘENICÍ SMĚS na vývar – drůbeží

Použití: kořenící směs k dochucení a posílnění drůbežního vývaru, ale i dalších masových pokrmů, kde chceme zvýraznit drůbeží chuť.

číslo výrobku: 26221 / 590 g



KOŘENICÍ SMĚS na vývar – hovězí

Použití: kořenící směs k dochucení a posílnění hověžního vývaru, ale i dalších masových pokrmů, například mletého masa, omáček.

číslo výrobku: 26222 / 590 g



KOŘENICÍ SMĚSI

se sníženým obsahem soli

Vyvinuli jsme pro vás řadu *kořenících směsí se sníženým obsahem soli*, které dovolují pokrmům vtisknout vždy stejně příjemnou kořeněnou chuť i dodržet tu nejšetrnější přípravu pokrmu. Nižší obsah zastoupeného sodíku dělá navíc z produktů této řady jasnou volbu pro zdravější a kvalitnější životní styl.



GRIL

Použití: vhodná pro všechny druhy masa, ryby, používá se nejen k přípravě grilovaného masa, ale i k ochucení minutek a na pečení.

číslo výrobku: 24756 / 580 g



ITÁLIE

Použití: k dochucení italských pokrmů, ale také dipů či dresinků.

číslo výrobku: 25864 / 490 g



KUŘE PADOVA

Použití: vhodná nejen pro drůbeží maso, k dochucení olejových dresinků či salátů.

číslo výrobku: 25865 / 640 g



NA LUŠTĚNINY

Použití: kromě použití na luštěniny se směs hodí na jídla středomořské kuchyně, jako např. šašlik, mousaka či suvlaki.

číslo výrobku: 25868 / 580 g



NA MLETÁ MASA

Použití: vyvážená směs koření na mletá masa.

číslo výrobku: 24902 / 470 g



NA RYBY

Použití: k dochucení sladkovodních i mořských ryb, ale hodí se i na bílá masa či jehněčí.

číslo výrobku: 23910 / 560 g

sladké



STAROČESKÁ POSYPKA

Použití: výborně se hodí na drobenkový koláč, lívance nebo sladké knedlíky a kaše.

číslo výrobku: 23314 / 830 g



VEGETY

všestranné

Představujeme vám tradiční typ kořenících směsí. Vegeta je všestranným pomocníkem pro posílení chuti i barvy u pestré škály nejen teplých ale i studených pokrmů. Skvěle dokoření omáčky, ochutí všechny druhy masa, pozdvihne plnou chuť vývarů i polévek. Stejně tak se hodí k přípravě zálivek, aspiků, nádivek i terin.



VEGETA NATUR

Použití: silná chuť ve variantě bez přidaného glutamanu, bez barviv, s mořskou solí.

číslo výrobku: 25932 / 840 g



VEGETA SPECIÁL

Použití: hrubozrnná směs, má výraznou barvu a chuť, všestranné použití v teplé i studené kuchyni.

číslo výrobku: 22722 / 840 g
číslo výrobku: 21340 / 5 kg



VEGETA ORIGINÁL

Použití: ke kořenění mas a zeleniny, vývarů, polévek a omáček, k ochucení aspiků, majonéz a studených omáček.

číslo výrobku: 25872 / 910 g
číslo výrobku: 14910 / 3,5 kg



VEGETA PAPIKOVÁ

Použití: originální chuťová varianta s intenzivní paprikovou chutí.

číslo výrobku: 22720 / 680 g



VEGETA HOUBOVÁ

Použití: originální chuťová varianta s intenzivní houbovou chutí, do omáček, polévek, houbových pokrmů.

číslo výrobku: 25871 / 630 g



VEGETA UZENÁ

Použití: varianta s posílenou uzenou chutí, k dochucení luštěnin, polévek, vhodná pro pokrmy mexické kuchyně.

číslo výrobku: 22721 / 750 g



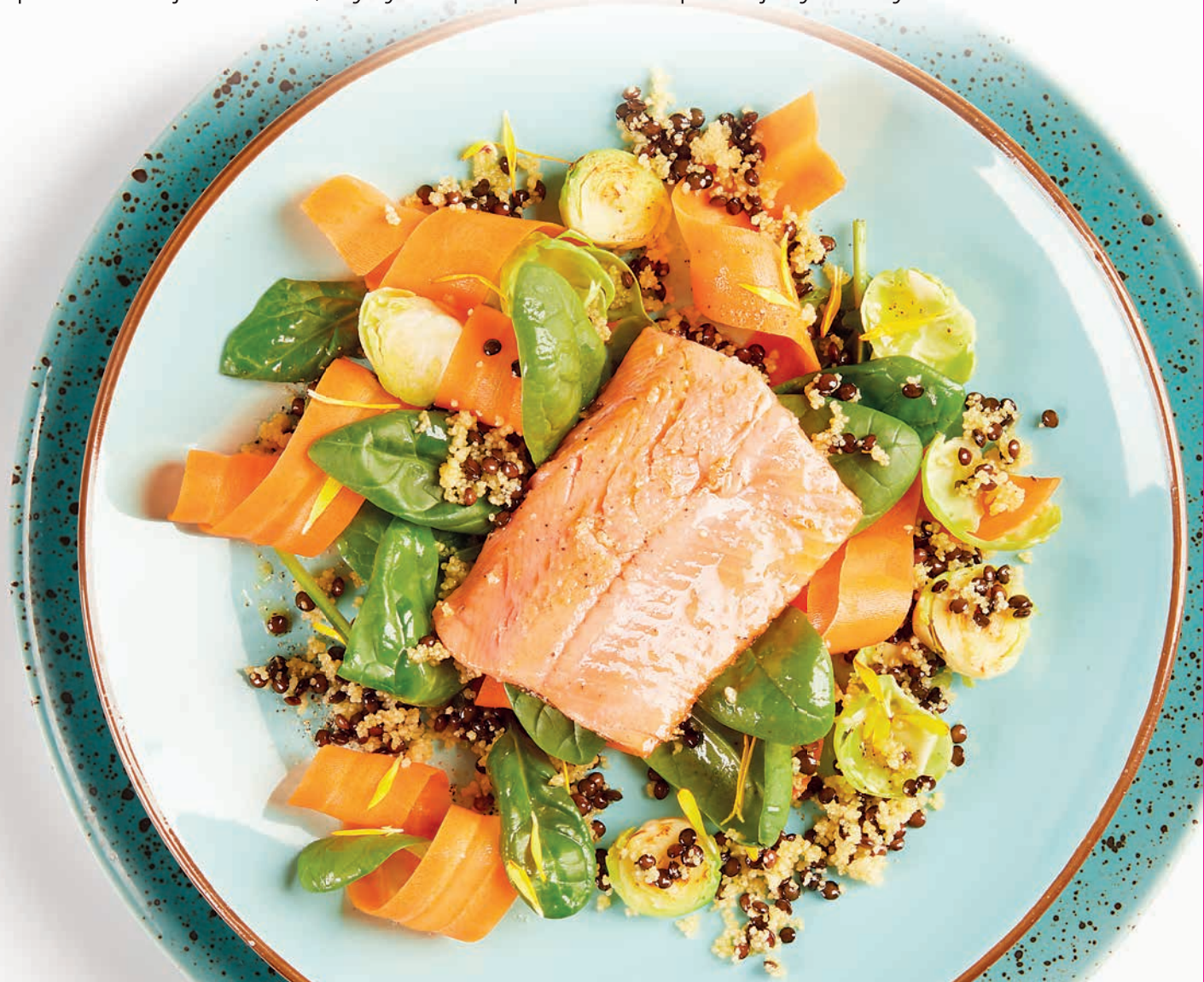
RECEPTY

inspirace

GRILOVANÝ LOSOSOVITÝ PSTRUH s MRKVOVO-ŠPENÁTOVÝM SALÁTEM z ČERNÉ ČOČKY a KUSKUSU

Suroviny na 10 porcí: lososovitý pstruh filet 1200 g, mrkev 500 g, špenát listový 200 g, černá čočka 400 g, kuskus 400 g, olej olivový 1 dcl, sůl, jedlé květy 1 ks, kořenící směs Citronový pepř 3 g, máslo 50 g, kapusta mini 200 g, zeleninový vývar 7 dcl

Mrkev nakrájíme na slabé plátky a necháme v ledové vodě zkréhnout. Následně ji smícháme s listovým špenátem a přidáme opečenou mini kapustu. Lehce ochutíme solí, olivovým olejem a cukrem. Mezitím uvaříme čočku v zeleninovém vývaru a pouze osolíme. Kuskus zalijeme zeleninovým vývarem 1:1. Ochutíme solí a přidáme olivový olej. Stále teplé přílohy smícháme. Filety ze pstruha nařízneme na kůži a ochutíme citronovým pepřem. Těsně před výdejem pstruha opečeme na oleji a másle tak, aby byla kůže křupavá. Pokrm doplníme jedlými květy.





PEČENÁ KACHNÍ PRSA, KAROTKOVÝ KRÉM s POMERANČEM, OPEČENÉ BATÁTY, PETRŽELOVÝ BULGUR

Suroviny na 10 porcí: kachní prsa s kůží 1400 g, mrkev 1000 g, smetana 6 dcl, máslo 100 g, sůl, cukr 50 g, olej olivový 1 dcl, batáty 600 g, petržel plochá 20 g, bulgur 300 g, zeleninový vývar 3 dcl, ocet, zelí červené syrové 200 g, jedlé macešky 5 ks, koření **Steak Argentina 3 g**, plátková sůl, pomeranč 2 ks, ocet 1 cl

Kachní prsa očistíme a aby se nám vypekla, opečeme je na pánvi pouze kůží dolů. Ochutíme je kořenící směsí **Steak Argentina** a dáme přibližně na 1 hodinu do konvektomatu při 70 °C. Prsa zůstanou šťavnatá a prostoupí jimi chuť koření. Takto připravená prsa krájíme na jednotlivé porce. Mrkev nakrájenou na malé kousky opečeme na oleji s máslem. Přidáme pomerančovou šťávu a necháme opékat. Následně dodáme smetanu, aby mrkev zcela změkla a vše rozmixujeme. Vzniklé purée je připraveno k podávání. Bulgur uvaříme v zeleninovém vývaru a hned po scezení přidáme nasekanou petržel. Ochutíme solí a olivovým olejem. Batáty nakrájíme na pravidelné tvary a zlehka uvaříme v páře. Nakonec je opečeme na másle. Vše klademe ke kachním prsům, které dozdobíme jedlou maceškou a solí s rozmixovanou petrželí.

RECEPTY

inspirace

PEČENÝ VEPŘOVÝ BŮČEK a CIZRNA s ČERVENOU ŘEPOU

Suroviny na 10 porcí: vepřový bůček 1500 g, cizrna 1100 g, červená řepa 600 g, žlutá řepa 300 g, smetana 4 dcl, sůl, olej olivový 1 dcl, jedlé květy 10 ks, cukr krystal 100 g, špenát listový 50 g, kořenící směs Kuře 7 bylin 3 g, sójová omáčka 0,5 dcl

Vepřový bůček naložíme do sójové omáčky a kořenící směsi Kuře 7 bylin. Dáme péci do konvektomatu při 110 °C na 2 hodiny. Poté bůček vyndáme a zatížíme nádobou. Tím ho stlačíme a docílíme jeho rovného vzhledu. Po vychlazení maso krájíme na pravidelné porce a před podáváním lehce ohřejeme pod grilem. Červenou syrovou řepu zalijeme smetanou a rozmixujeme na purée. Polovinu následně smícháme a provaříme s cizrnou, aby nasála chuť řepy. Zbytek purée použijeme jako přílohový doplněk. Z červené řepy připravíme malé kostičky, ze žluté nakrájíme hranolky a opečeme na zkaramelizovaném cukru. Poklademe je na pokrm doplněný o vykrojené špenátové listy, jedlé květy a můžeme podávat.



PŘEHLED KOŘENÍ

JEDNODRUHOVÉ



NÁZEV VÝROBKU	BALENÍ	GRAMÁŽ	ČÍSLO VÝROBKU
Paprika lahůdková mletá	dóza / sáček	450 g / 500 g	25841 / 25886
Paprika sladká mletá	dóza / sáček	450 g / 500 g	25842 / 4647
Paprika pálivá	dóza	450 g	25825
Paprika uzená	dóza	450 g	25824
Kajenský pepř	dóza	450 g	25827
Chilli kousky	dóza	330 g	25826
Nové koření celé	dóza / sáček	290 g / 500 g	25840 / 25885
Pepř černý celý	dóza / sáček	520 g / 500 g	25843 / 4646
Pepř černý mletý	dóza / sáček	420 g / 500 g	25844 / 4642
Kmín celý	dóza / sáček	430 g / 500 g	22704 / 25883
Kmín drcený	dóza	450 g	25838
Bobkový list	sáček	60 g	31012
Kurkuma	dóza	400 g	25829
Skořice mletá	dóza	400 g	25828

BYLINKY A ZELENINA



Bazalka	dóza	130 g	25822
Tymián	dóza	170 g	25823
Petrželová nať	dóza / sáček	80 g / 145 g	25861 / 22910
Libeček	dóza	100 g	24450
Majoránka drhnutá	dóza / sáček / box	110 g / 110 g / 1 kg	23316 / 25858 / 24161
Oregano	dóza	110 g	25821
Polévkové bylinky	dóza	100 g	24853
Pažitka	dóza / sáček	50 g / 100 g	25860 / 22909
Cibule sušená plátková	dóza	5 kg	30020
Česnek sušený mletý	dóza	540 g	25857

KOŘENICÍ SMĚSI



Americké brambory	dóza	780 g	25849
Citronový pepř	dóza	780 g	25832
Gril	dóza	770 g	25850
Grilovací koření	sáček	500 g	25845
Guláš (bez soli)	dóza	450 g	25851
Gyros	dóza	570 g	23927
Kari	dóza	450 g	23315
Kuře 7 bylin	dóza	700 g	25833
Mexiko	dóza	600 g	25834
Pečené kuře	dóza	700 g	25854
Steak 7 pepřů	dóza	650 g	22715
Steak Argentina	dóza	650 g	25830
Steak Montreal	dóza	720 g	25831
Tzatziky	dóza	650 g	24449
Drůbeží – Kořenicí směs na vývar	dóza	590 g	26221
Hovězí – Kořenicí směs na vývar	dóza	590 g	26222

KOŘENICÍ SMĚSI



Gril	dóza	580 g	24756
Itálie	dóza	490 g	25864
Kuře Padova	dóza	640 g	25865
Na luštěníiny	dóza	580 g	25868
Na mletá masa	dóza	470 g	24902
Na ryby	dóza	560 g	23910
Staročeská posypka	dóza	830 g	23314 (sladké)

VEGETY



Vegeta Natur	dóza	840 g	25932
Vegeta Speciál	dóza / kyblík	840 g / 5 kg	22722 / 21340
Vegeta Originál	dóza / sáček	910 g / 3,5 kg	25872 / 14910
Vegeta papriková	dóza	680 g	22720
Vegeta houbová	dóza	630 g	25871
Vegeta uzená	dóza	750 g	22721



FoodService

TRADICE | INSPIRACE | KVALITA

Vitana FoodService, Mělnická 133, 277 32 Byšice
e-mail: food.service@vitana.cz
tel.: 315 645 282

www.vitanafs.cz