

RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ



MAGAZÍN

3/2024
zdarma

*Ovocné
dezerty*

Grilování





KOMPLEXNÍ DODAVATEL POTRAVIN

JIP-POTRAVINY.CZ

Síť velkoobchodů a prodejen s celostátním pokrytím Vám poskytuje **zásobování s širokým portfoliem potravin, nápojů a doplňkového sortimentu.**



Vážené čtenářky, vážení čtenáři JIP magazínu,

léto už sice pomalu stárne, ale radosti s ním spojené ještě zdaleka nekončí. Ostatně, steak na grilu nebo domácí nanuk si přeci můžeme dát i uprostřed zimy :-). Proto věříme, že inspiraci, kterou naleznete v tomto čísle, využijete nehledě na sezónu. A třeba se i něco nového dozvíte.

Přejeme vám, ať si radostné a teplé letní dny v sobě uchováte co nejdéle.

Vaše JIP východočeská



Gastro MAGAZÍN, periodikum zaměřené na kvalitní gastronomii, nové trendy, zboží a vyhlášené podniky v ČR.

REDAKCE JIP GastroMagazín připravil tým JIP východočeská

Publisher: Michal Lelek **Artdirector:** Petra Králová **Redaktor:** Mgr. Karolína Frýdová

Vydavatel: JIP východočeská, a. s., Hradištská 407, 533 52 Staré Hradiště

Dále vydáváme: www.jip-potraviny.cz/katalogy

Kontakt: marketing@jip-napoje.cz **Web:** www.jip-potraviny.cz **Facebook:** [jip.potraviny](https://www.facebook.com/jip.potraviny) **Instagram:** [jip_potraviny](https://www.instagram.com/jip_potraviny)



DEJ NÁM FOLLOW

NA SOCIÁLNÍCH SÍTÍCH

Zajímají vás aktuální informace skupiny JIP, chcete mít přístup k nejnovějším akčním letákům, bonusovým akcím nebo se nechat inspirovat zajímavými recepty?

Sledujte nás na sociálních sítích, označujte nás, sdílejte, ptejte se a soutěžte! **Jsmo tu pro vás.**



 Jip Potraviný
 jip_potraviny



29



37



38



26



31

OBSAH

GastroMAGAZÍN

- 6 **Gril párty**
maso, ryby, zelenina, pečivo...
- 24 **Ovocné dezerty**
recepty
- 34 **Canti**
italská prosecca
- 36 **Domáci nanuky**
recepty
- 40 **Zmrzliny, nanuky, sorbety**
nabídka

GRIL *party*





RIB EYE STEAK

Vysoký roštěnec, tedy maso z hřbetní části, poznáte podle charakteristického tukového oka uprostřed (podle toho také název Rib Eye). Steak z tohoto masa je měkký a šťavnatý s vynikající chutí, kterou zajišťuje právě dostatek tuku. Maso naporcujte na steaky o hmotnosti alespoň 300–350 g, rozhodně ne na tenké plátky. V této fázi je nesolte, nepepřete ani jinak neochucujte a rovnou položte na gril rozpálený na teplotu kolem 200 °C. Steaky grilujte podle jejich výšky nejprve z jedné strany, pak po stejnou dobu ze strany druhé (co centimetr tloušťky, to minuta grilování). Rib Eye steak je dobrý propečený na zdravé medium, proto se nic nestane, když ho na grilu necháte o malou chvilku déle. Poté steak sundejte z grilu, nechte odpočinout a nakrájejte ostrým nožem. Až nakonec ochuťte čerstvě namletou solí i pepřem a přelijte přepuštěným máslem.

**TIP! Vyzkoušejte Náš Rib Eye Steak, cca 300 g.
V nabídce máme roštěnec z USA nebo z Brazílie.**



NOVINKY





RUMP STEAK



TIP! Vyzkoušejte Náš Rump steak z Irska, bal. cca 300 g.

Květová špička je řez ze zadního hovězího masa, které je libové, bez šlach nebo blán, takže je velmi oblíbené u žen nebo dětí. Odpočinutý ořech masa rozřízněte napůl a z půlky pak nakrájejte vyšší steaky. Protože květová špička je libovější, tedy i sušší část masa, potřete steaky ještě před grilováním přepuštěným máslem nebo olivovým olejem. Čím je maso libovější, tím nižší teplota grilu by měla být, proto steaky položte na gril rozpálený asi na 180 °C a opečte z obou stran podle jejich výšky. Po ogrilování nechte steak odpočinout a až poté nakrájejte ostrým nožem zešikma na plátky. Ty pak pokapejte přepuštěným máslem, osolte a opepřete čerstvě namletým pepřem. Někdo má rád maso méně propečené, někdo propečenější. Pokud byste vy nebo vaši hosté chtěli steak ještě dopéct, nebojte se ho i po rozříznutí na chvilku vrátit na gril a dodělat podle chuti.

STRIPLOIN

Tato část hovězího masa je libovější s charakteristickým tukovým krytím na vrchní části. Tuk každému masu dodává chuť, proto ho před grilováním rozhodně neodřezávejte. Ořezání tuku případně nechte až po opečení. Steak z nízkého roštěnce musí mít alespoň 300 g (3–5 cm), takže zapomeňte na tenký plátek a nakrájejte maso na pořádné steaky. Ty pak umístíte nejprve tukovou částí na rošt. Takto nechte maso na grilu 2–3 minuty asi na 200 °C. Pak můžete teplotu stáhnout zhruba na 180 °C a opečte z každé strany tolik minut, kolik centimetrů steak má. Po dopečení maso sundejte z grilu, nechte 3–4 minuty odpočinout a nakrájejte na plátky.



TIP! Vyzkoušejte Náš Striploin z Brazílie, bal. cca 300 g.

TENDERLOIN



TIP! Vyzkoušejte Naši svíčkovou z Irska, bal. cca 300 g.

Hovězí svíčková je vedle nízkého roštěnce jedno ze dvou částí hovězího masa, které není nutné sařit a lze ho zpracovávat už 2–3 dny po porážce. Svíčková je libová, obsahuje minimum tuku a vzhledem k tomu, že jde o jedno z nejkvalitnějších mas, patří u nás mezi nejoblíbenější k přípravě steaků, ale využívá se například i na tatarák nebo carpaccio. Svíčkovou nakrájejte na větší, alespoň sedm centimetrů velké kousky. Protože jde o sušší maso, před grilováním kousky potřete přepuštěným máslem, dejte na gril a opečte z obou stran podle výšky masa. Po ogrilování nechte odpočinout a nakrájejte kvalitním, ostrým nožem. Pokud máte rádi méně propečené, až krvavější steaky, právě svíčková je díky své kvalitě vhodným typem masa. Stejně jako u ostatních steaků osolte a opepřete až po tepelné úpravě.



• zálivky • omáčky
DRESINKY

NA SALÁT • BYLINKOVÁ ZÁLIVKA



servis
Gastro

**NÁŠ TIP
 NA BURGER**

- BARBECUE CHIPOTLE
- HAMBURGER DRESINK
- JALAPEÑO DRESINK
- PIKANTNÍ DRESINK
- PEPŘOVÝ DRESINK

Zakoupíte na našich prodejnách.



Hovězí HAMBURGER

97 % MASA



Zakoupíte na našich prodejnách
s pultovým prodejem nebo na táčku
či ve vaničkách v úseku masa.

Hamburger s chilli papričkou

suroviny:

2 ks – 150 g hovězí burger Naše maso
2 ks žemle hambáčová sladká Naše pekárna
dresink Gastroservis
červená cibule, rajče, chilli paprička, salát
cheddar, slanina
sůl a pepř

příprava:

Maso opečte na grilu nebo pánvi, zhruba 6 minut z každé strany. Během poslední minuty pečení položte na burgry plátky sýra a nechte je roztéct. Bulky taktéž chvíli opečte na grilu či pánvi, poté na ně položte plátek salátu, maso se sýrem a dle chuti kolečka cibule, rajčete, lžičku dresinku, pálivou papričku, opečenou slaninu a přiklopte vrchním dílem bulky. Podávat můžete s hranolky nebo s americkým bramborem.

AVOKÁDOVÝ HAMBURGER

2 ks žemle hambáčová Naše pekárna
2 ks hovězího burgeru Naše maso
6 ks cherry rajčat
1 ks červená cibule
černý pepř a sůl
1 ks avokáda
1 limetka
polníček
dresink dle chuti

Avokádo nakrájejte na malé kostičky. Nakrájené avokádo pokapejte limetkou, osolte a opepřete. Burgery orestujte na pánvi z každé strany tak, jak máte rádi. Hamburgerové bulky podélně rozpulte a řezné strany opečte na pánvi. Poté bulky namažte dresinkem dle chuti, položte polníček, maso, červenou cibuli nakrájenou na kolečka, avokádo, opečená cherry rajčátka. Přiklopte vrchní bulkou a pusťte se do jídla.



HAMBURGER S VAJÍČKEM A ŽAMPIONY

2 ks žemle hambáčová Naše pekárna
2 ks hovězího burgeru Naše maso
dresink Gastro servis
2 vejce
červená cibule
žampiony
klíčky čočky na ozdobu
sůl a pepř

Na rozpáleném grilu opečte burgery asi čtyři minuty z každé strany. Ke konci přidejte na rošt rozkrojené bulky, řezem dolů. Na gril položte na plátky nakrájené a očištěné plátky žampionů, a buď na grilu na alobalovém podkladu, nebo na pánvi udělejte volské oko z připravených vajíček, které osolte a opepřete.

Spodní část opečené bulky potřete dresinkem, pokladte plátky červené cibule, masem, bohatě obložte opečenými žampiony, nahoru položte volské oko, ozdobte klíčky čočky, přikryjte druhou částí opečené bulky a podávejte.





GRILOVACÍ KLOBÁSA

Naši klobásu vyrábíme poctivou ruční prací z vepřového a hovězího masa
Můžete si vybrat ze dvou druhů: jemná nebo pikantní.
Přesně taková je Naše klobása.



Vepřové a hovězí maso z JIP bourárny nyní mohou zákazníci nakoupit na všech volných pultech s masem JIP prodejen a také v baleních pod označením Naše maso. Do budoucna se pak můžete těšit i na další formy prodeje.



Čevabčiči
86 %
vepřového
masa



Spirála
mleté maso mix



Twister pikant
vepřový bok



Vepřový špíz
vepřová kýta, špek,
paprika



Vepřový špíz
jalapeño



Vepřová pečeně
bez kosti, na bylinkách



Vepřová krkovice
bez kosti, pikant



Vepřová pečeně
bez kosti, pikant

Zakoupíte na vybraných prodejnách s pultovým prodejem.



RYBY

na grilování

Zakoupíte na vybraných prodejnách
s pultovým prodejem.



Chobotnice velká
květinový tvar



Chobotnice
Podívejte se na
videonávod, jak
připravit chobotnici
s grilovanou zeleninou.



Pstruh
kuchaný, celý



Pražma královská
celá, kuchaná



Makrela obecná
kuchaná



Krevety celé
předvařené



GRILOVANÁ CHOBOTNICE

300 g čerstvé chobotnice, přepuštěné máslo nebo olej, česnek

Rybí várka: mrkev, řapíkatý celer, cibule, pórek, velkolistá petržel, kuličky černého pepře, špetka cukru, přírodní korek

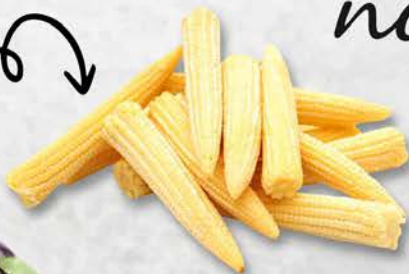
Nejprve si připravte tzv. rybí várku. Na ni budete potřebovat vodu, kvalitní bílé víno, mrkev, řapíkatý celer, cibuli, špetku cukru, velkolistou petržel, bílou část póruku, kuličky černého pepře a přírodní korek (pozor na umělé korky). Všechny suroviny dejte do hrnce, přiveďte k varu a na mírném ohni vařte 20 minut. Po 20 minutách stáhněte sílu plamene tak, aby voda jen občas probublávala. Chobotnici chytněte za hlavu, ponořte ji na 20 vteřin do rybí várky a vytáhněte. Tento postup zopakujte ještě 2x. Chobotnici poté celou ponořte a na mírném ohni táhněte přibližně 2 hodiny. Po vyjmutí uřízněte hlavičku, podélně rozpuslte a vytáhněte kusadla. Takto připravenou chobotnici grilujte na přepuštěném másle nebo oleji, případně půl na půl (máslo a olej), s česnekem. Chobotnici grilujte pouze chvíli, rychle se totiž vysouší a byla by gumová.



ZELENINA

na gril

Kukuřice
baby, 125 g



Cibule
žlutá



Žampion



Paprika
kápie

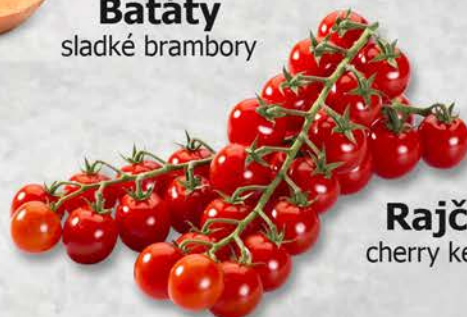
Lilek



Batáty
sladké brambory



Cuketa



Rajčata
cherry keřiková



Baguette **BAGETA**

Rustico
210 g



Rustico
se žitnými klíčky
230 g



Rustico
cibulová
230 g



OD MISTRA PEKAŘE
— Z NAŠÍ —
Pekárny

Baguette řemeslná
s černými olivami
300 g



Baguette řemeslná
se sušenými rajčaty
300 g

Zakoupíte na vybraných
prodejnách.

BBO

“
**GRILUJETE A RÁDI BYSTĚ
SI K TOMU DALI ČERSTVĚ
NAČEPOVANÉ PIVO?**
”



VÝČEP K ZAPŮJČENÍ

Výčep vám zapůjčíme za 250 Kč/den.

Vratná kauce 4 000 Kč s DPH vám bude vrácena při vrácení čistého výčepu ve stavu, v jakém vám byl zapůjčen.



Pro zapůjčení výčepu musíte předložit doklad o zaplacení sudu zakoupeného v prodejnách JIP, ne starší než 5 dnů.

Rezervace je možná na informacích.

Objednejte si

VEPŘOVOU KÝTU NA GRIL



Marinovaná
VEPŘOVÁ KÝTA

bez křížové kosti
cca 15 kg

Objednávku
vyřešíte s naší
obsluhou.

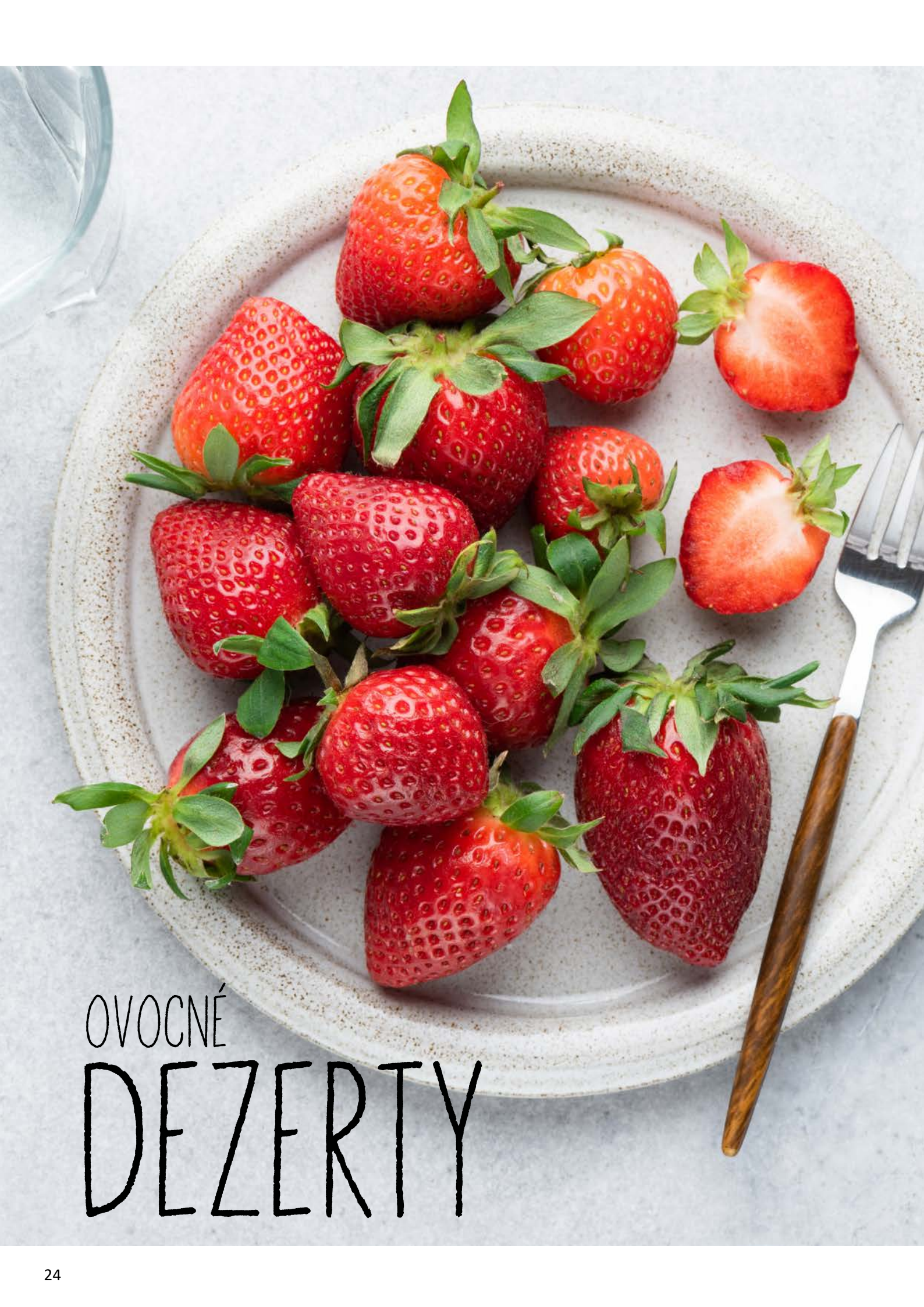
VEPŘOVÁ KÝTA

s křížovou kostí
cca 13 kg

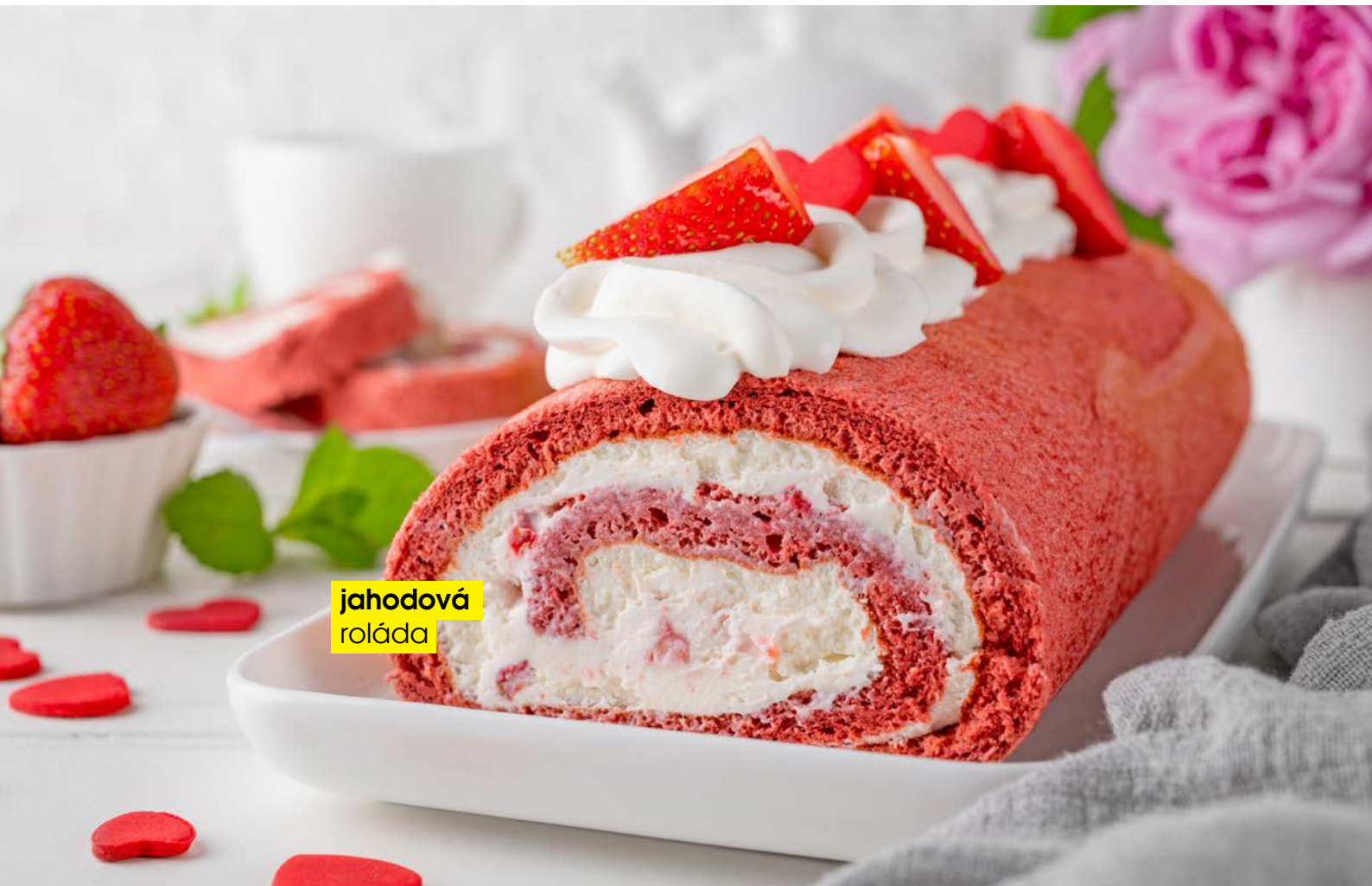
Objednávku
vyřešíte s naší
obsluhou.



K vyzvednutí již čtvrtý den od objednání!



OVOCNÉ
DEZERTY



jahodová
roláda

JAHODOVÁ ROLÁDA

Korpus:

60 g polohrubé mouky

60 g cukru

6 vajec

kapka červeného potravinářského barviva

Krém:

200 g mascarpone

100 g čerstvého krémového sýru

300 ml smetany ke šlehání

50 g cukru moučka

čerstvé jahody

šlehačka na ozdobení

Bílky oddělte od žloutků. Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny, z bílků vyšlehejte sněh. Opatrně vmíchejte mouku a vytvořte těsto, do kterého přidejte kapku barviva a které rozetřete na plech vyložený pečicím papírem. Pečte při 190 °C 5–10 minut, dokud těsto nevyběhne. Po upečení teplý piškot stočte pomocí mokré utěrky a nechte vychladnout.

Mascarpone vyšlehejte s krémovým sýrem, smetanou a cukrem a přidejte na malé kousky nakrájené jahody. Roládu rozmotejte, namažte připraveným krémem a znovu zamotejte.

Na vrch rolády dejte šlehačku a ozdobte kousky čerstvých jahod.





RED VELVET

Korpus:

*400 g hladké mouky
lžíce kakaa
lžička prášku do pečiva
330 g cukru
120 g másla
250 ml podmáslí
250 ml oleje
2 vejce
lžička bílého vinného octa
lžička vanilkového extraktu
lžíce červeného potravinářského barviva*

Krém:

*400 g čerstvého krémového sýru
(např. Philadelphia)
500 g mascarpone
600 ml smetany ke šlehání
150 g moučkového cukru
lžička vanilkového extraktu
čerstvé jahody*

Mouku smíchejte s kakaem a práškem do pečiva. V další míse vyšlehejte máslo s cukrem. Poté přidejte vejce a opět vyšlehejte. Nakonec přilijte olej, podmáslí, vinný ocet, vanilkový extrakt a přidejte barvivo. Do směsi pak přisypte mouku s kakaem a práškem do pečiva a vytvořte hladké těsto. Připravte si dvě dortové formy, které vymažte máslem. Těsto do nich rovnoměrně nalijte a dejte péct do trouby předehřáté na 175 °C zhruba na půl hodiny. Mezitím vyšlehejte krémový sýr s mascarpone, přidejte cukr, vanilkový extrakt a znovu vyšlehejte. Bokem vyšlehejte ze smetany tuhou šlehačku a opatrně vmíchejte do krému. Upečené korpusy rozřízněte napůl, vršek korpusů seřízněte do roviny. Na první díl korpusu naneste krém a položte na něj další korpus. Takto navrstvěte všechny korpusy, a nakonec celý dort krémem ještě potřete. Seříznuté části korpusů rozdrobte a dort drobečky posypte. Jahody nakrájejte a dort jimi ozdobte.





malinový
koláč

MALINOVÝ KOLÁČ

Těsto:

280 g hladké mouky
90 g moučkového cukru
200 g másla
1 prášek do pečiva
1 vanilkový cukr
1 vejce

Náplň:

375 ml smetany ke šlehání
230 g čerstvého sýru
210 g moučkového cukru
120 ml zakysané smetany
lžičce vanilkového extraktu
čerstvé maliny

Mouku prosejte a smíchejte s práškem do pečiva. Máslo, cukr a vejce vyšlehejte do pěny. Směs pak smíchejte s moukou a vytvořte těsto, které dejte do dortové formy, ponechte i okraj. Těsto vložte do trouby a pečte zhruba 20 minut na 180 °C. Korpus pak nechte vychladnout. Smetanu vyšlehejte do tuhé šlehačky. V jiné míse vyšlehejte čerstvý sýr, moučkový cukr a vanilkový extrakt. Nakonec vmíchejte zakysanou smetanu a připravenou šlehačku a vše promíchejte. Krém nalijte na upečený korpus a hustě pokladte malinami. Koláč nechte vychladit v lednici ideálně přes noc.

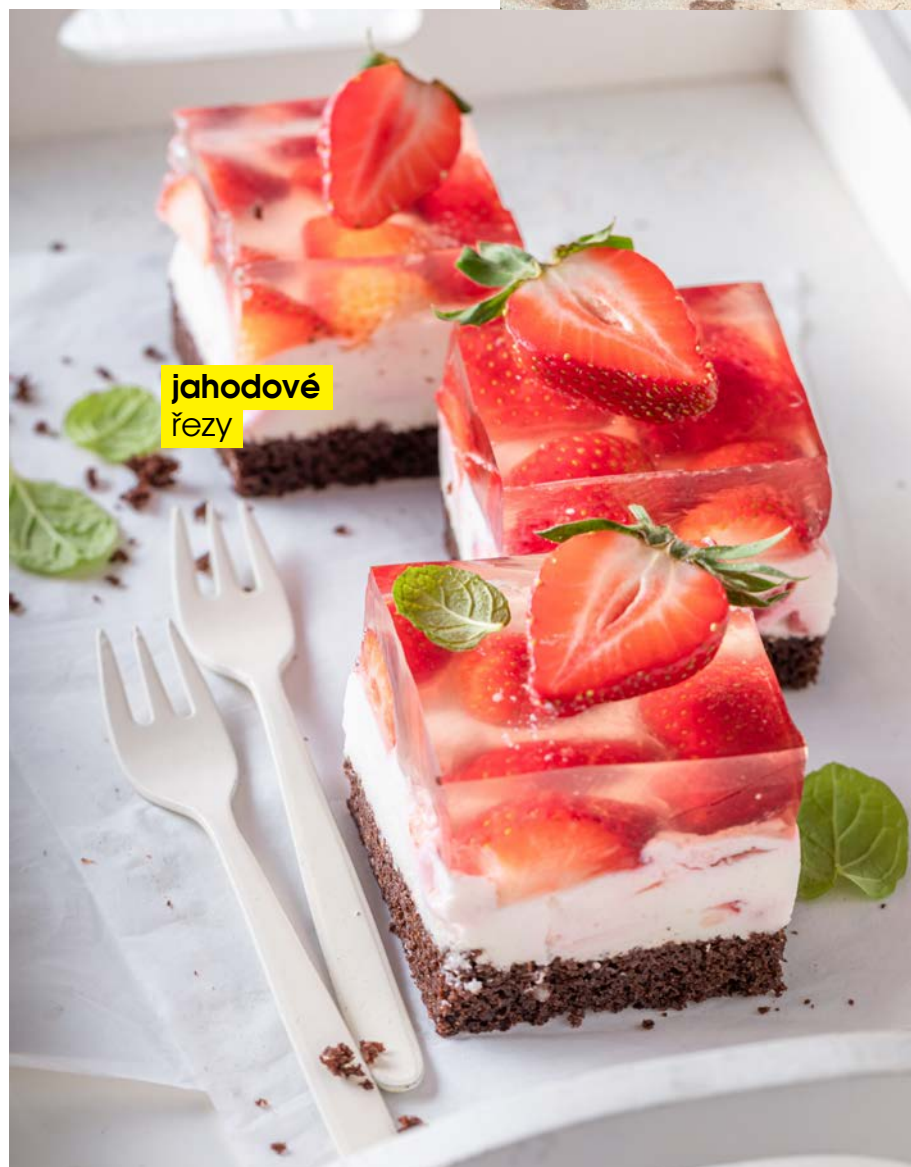


malinový
koláč

TIRAMISU DEZERT S MALINAMI

balení cukrářských piškotů
250 g mascarpone
2 vejce
50 g cukru
1 šálek espressa
50 g kvalitního kakaa
čerstvé maliny

Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny. Do směsi přidejte mascarpone. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh a opatrně ho vmíchejte do krému. Do něj přidejte také část malin, část si ponechte stranou. Do vychladlého espressa namočte piškoty a skládejte je křížem vždy tři vedle sebe. Na každou vrstvu pak naneste trochu krému s malinami a posypte kakaem. Takto na sebe naskládejte tři vrstvy a vršek dezertu ještě ozdobte malinami.



JAHOODOVÉ ŘEZY

Korpus:
300 g polohrubé mouky
180 g moučkového cukru
4 vejce
100 ml oleje
100 ml mléka
2 lžičky prášku do pečiva
lžice kakaa

Krém:
500 g tučného tvarohu
350 g zakysané smetany
60 g moučkového cukru
balíček vanilkového cukru
lžice rumu
250 g čerstvých jahod
2 balíčky dortového želé

Prosátou mouku smíchejte s práškem do pečiva a kakaem. Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny a postupně do směsi přidávejte mouku, olej a mléko a vypracujte hladké těsto. To pak nalijte do pečicím papírem vyložené formy a pečte v troubě předehřáté na 180 °C 15–20 minut, po dopečení nechte korpus vychladnout. Ingredience na krém promíchejte a rozetřete na korpus. Želatinu připravte podle návodu, smíchejte ji s nakrájenými jahodami, rozetřete na krém a nechte ztuhnout v chladu. Dezert pak rozkrájejte na kostky.



MALINOVÉ TARTALETKY

Těsto: 150 g hladké mouky, 75 g másla, 50 g cukru, 2 žoutky

Náplň: 150 ml smetany ke šlehání, 150 g cukru, 1 vejce, 2 žoutky, lžička vanilkového extraktu, 200 g čerstvých malin

Z mouky a změkklého másla vytvořte drobenku, do které přidejte cukr a žoutky. Z ingrediencí vytvořte těsto, které nechte alespoň půl hodiny odpočinout v lednici. Formy na tartaletky vymažte máslem a vysypte moukou. Připravené těsto rozválejte a natlačte do formiček, přebytek okrájejte. Do formiček vložte kousek pečicího papíru a na něj fazole. Formičky s korpusey vložte do trouby a pečte zhruba 10 minut na 180 °C. Pak papír a fazole odstraňte a pečte ještě zhruba pět minut. Korpusy vyjměte z trouby a připravte si náplň. Smetanu, vajíčko, žoutky, vanilkový extrakt a cukr vyšlehejte. Směs nalijte na korpusy a pečte na 160 °C asi 15 minut.

Po vyjmutí dejte na tartaletky hustě čerstvé maliny a nechte vychladnout.



**borůvkový
koláč**

BORŮVKOVÝ KOLÁČ

300 g polohrubé mouky, 140 g cukru, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva, 190 ml oleje, 250 ml mléka, 3 vejce, 250 g čerstvých borůvek, moučkový cukr

Mouku smíchanou s práškem do pečiva a oba druhy cukru vyšlehejte s olejem, mlékem a vejci do hladkého těsta. Do těsta pak vmíchejte část borůvek a nalijte ho do vymazané dortové formy. Zbylé borůvky nasypete na vršek dortu a dejte péct do trouby vyhřáté na 180 °C dozlatova. Propečení zkontrolujte špejlí. Před podáváním posypte moučkovým cukrem.

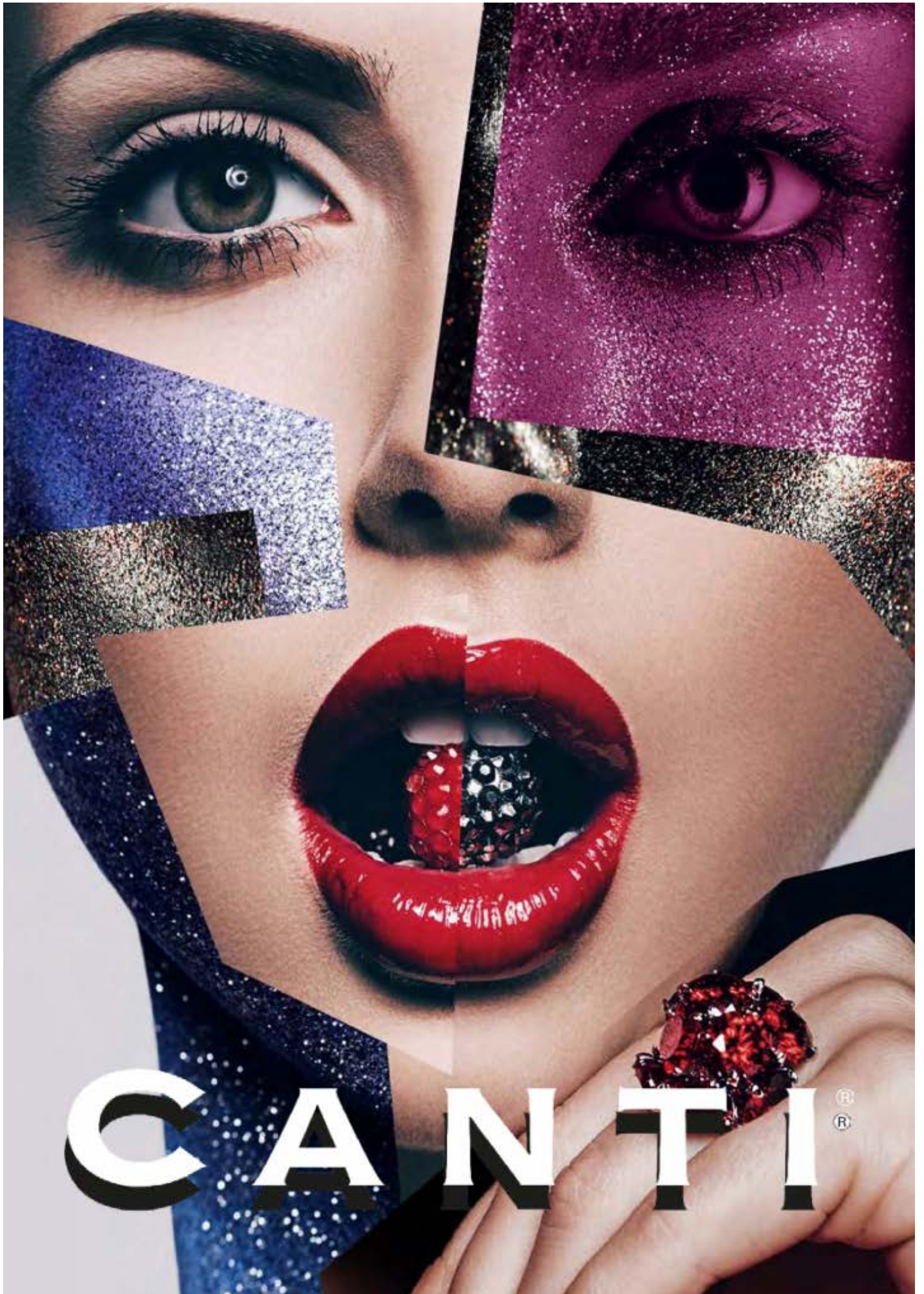
BORŮVKOVÝ CHIA PUDINK

3 lžíce chia semínek, 300 ml mléka, borůvkový džem, čerstvé borůvky, cukr nebo jiné sladidlo, pár lístků čerstvé máty

Chia semínka zalijte mlékem, dle libosti přidejte sladidlo a nechte přes noc nabobtnat. Poté si připravte skleničky a postupně vrstvěte chia pudink, borůvkový džem a čerstvé borůvky. Vršek dezertu ozdobte borůvkami a čerstvou mátou.



**borůvkový
chia pudink**



CANTTI®

CANTI®

THE ITALIAN WINE STYLE

Italské charisma na stolech celého světa. Od skromných večeří uprostřed týdne po extravagantní večírky, Canti se hodí na každou příležitost.

Canti? Zpíváš? Originální název, který v sobě spojuje svět hudby, družnost, veselost a italský temperament. Reprezentuje symfonii chutí a emocí, kterou v nás vyvolá každý doušek vín Canti. Canti nabízí širokou škálu vín, od svěžích a jemných pro každý den až po sofistikovaná komplexní vína.

Koncept Canti se zrodil v roce v r. 2001, kdy si Gianni Martini, vlastník skupiny Fratelli Martini Secondo Luigi Spa, s přáteli užíval atmosféry galerie Vittorio Emanuele v Miláně a všiml si, jak se mění rytmus dne. Ruch všedního pracovního dne se pomalu stával příjemným brzkým večerem, kdy si lidé chtěli dopřát láhev dobrého vína v příjemné společnosti. A nápad byl na světě. Gianni chtěl vytvořit víno, které by potěšilo každý stůl a které když otevře, bude evokovat vášeň a krásu prostředí, na které se díval. Zrodilo se CANTI.

Exkluzivně zakoupíte v síti našich prodejen.



ASTI
MILLESIMATO LIBERTY
D.O.C.G.

Šumivé bílé víno z odrůdy Moscato z prestižních oblastí Cuneo, Asti a Alessandria. Svěží, ovocné, s jemnou perlage. Delikátně sladké a aromatické. Perfektní ve spojení s dezerty a ovocem.



PROSECCO ROSÉ
D.O.C. Extra Dry

Šumivé víno z odrůd Glera a Pinot nero. Víno jemné růžové barvy s příjemným ovocným aroma a lehkým podtónem sladké mandle a minerálním závěrem. Ideální jako aperitiv, k předkrmům a korýšům.



PROSECCO ICE
D.O.C. Demi Sec

Šumivé víno z odrůdy Glera. Krásné svěží aroma s minerálními podtóny. Křupavé a svěží, s vyšším obsahem zbytkových cukrů. Servírujeme v široké sklenici na červené víno s ledem.

DOMÁČÍ NĀNUKY



Borůvkové

500 g borůvek
400 ml kvalitního bílého jogurtu
(ideálně řeckého typu)
med

Borůvky dobře opláchněte a vložte do mixéru. Přidejte jogurt a dle chuti oslaďte medem. Vše rozmixujte do hladké směsi. Tou pak naplníte tvořítko na nanuky a nechte v mrazáku ztuhnout.



Ananasové

1 celý ananas
plechovka kokosové mléka
krupicový cukr

Ananas okrájete a dužinu (bez tvrdého středu) nakrájete na kostky. Vložte je do mixéru, přidejte kokosové mléko a pár lžic cukru. Směs rozmixujte, aby se všechny ingredience spojily. Pro větší jemnost můžete po rozmixování směs ještě přecedit. Pak ji přelijte do nanukových forem a nechte v mrazáku ztuhnout.

Jahodové

200 g jahod
200 ml smetany ke šlehání
krupicový cukr
pár lístků čerstvé máty

Omyté jahody, smetanu ke šlehání a pár lžic cukru vložte do mixéru. Přidejte opláchnuté lístky máty a vše rozmixujte. Směsí naplníte tvořítko na nanuky a vložte na několik hodin do mrazáku.



Tříbarevné

150 g jahod
200 ml jahodového džusu
150 g manga
200 ml mangového džusu
150 g kiwi
100 ml perlivé vody

Každé ovoce rozmixujte zvlášť. K jahodám přidejte jahodový džus, k mangu mangový džus a ke kiwi přilijte perlivou vodu. Do forem na nanuky pak postupně dávejte jednotlivé vrstvy, vždy však předchozí vrstvu nechte v mrazáku ztuhnout, aby se tekutiny nesmíchaly.

Malinové

250 g tvarohu
100 g malin
½ banánu

Všechny ingredience rozmixujte do hladké směsi. Tvořítko na nanuky touto směsí naplňte a uložte alespoň na tři hodiny do mrazáku.

Grepové

300 ml grepového džusu
šťáva z ½ limetky
10 g malin

Maliny, šťávu z půlky limetky a grepový džus vložte do mixéru a rozmixujte. Směs rovnoměrně rozdělte do tvořítek na nanuky a nechte ztuhnout v mrazáku.

Kokosové

300 ml kokosového mléka
100 ml smetany ke šlehání
3 lžičice strouhaného kokosu
krupicový cukr

Všechny ingredience dejte do misky a dobře promíchejte, aby se spojily. Směs přelijte do nanukových formiček a uložte na několik hodin do mrazáku.



malinový
nanuk



grepový
nanuk



kokosový
nanuk



**kiwi
nanuk**



**broskvový
nanuk**



**s lesním ovocem
a granolou**

Banánové s arašídovým máslem

**150 ml bílého jogurtu
2 banány
100 g arašídového másla
2 lžice medu
čokoládová poleva
hrst pražených arašídů**

Jogurt, banány, med a arašídové máslo dejte do mixéru a vymixujte v hladkou směs. Tu pak nalijte do nanukových forem a vložte do mrazáku. Po ztuhnutí nanuky přelijte čokoládovou polevou a posypte nasekanými arašídů. Pak nanuky opět nechte ztuhnout v mrazáku.



**banánový
nanuk**

Kiwi

**4 ks kiwi
200 ml pomerančového džusu**

Kiwi oloupejte a uřízněte čtyři plátky. Zbytek kiwi rozmixujte a smíchejte s džusem. Plátky kiwi vložte do tvořitek na nanuky a dolijte směsí. Nanuky nechte ztuhnout v mrazáku.

Broskvové s jahodami

**4 zralejší broskve
4 jahody
200 ml broskvového džusu**

Broskve rozpujte, vyndejte pecku a oloupejte slupku. Vložte je do mixéru, přilijte džus a rozmixujte. Jahody nakrájejte na malé kousky a vmíchejte do broskvové směsi, kterou naplníte tvořítka a nanuky nechte v mrazáku několik hodin ztuhnout.

S granolou a lesním ovocem

**400 g řeckého jogurtu
150 g lesního ovoce (borůvky, maliny...)
80 g granoly
med**

Jogurt smíchejte s medem. Lesní ovoce lehce rozmačkejte vidličkou a vmíchejte do jogurtu. Směs nalijte do nanukových formiček a navrch nasypete granolu, kterou ještě lehce zatlačte. Nechte zmrznout v mrazáku.

Exklusivně
v **JIP**



Kornout
různé druhy
6x 120 ml



Mini nanuky
almond, black,
white, chocolate
8x 50 ml



Nanuky
cookie dough 4x 90 ml
červené ovoce
exotické ovoce
double strawberry
mandlový v bílé čokoládě
mandlový v mléčné čokoládě
vanilkový v bílé čokoládě
4x 110 ml

Double
caramel
vanilka-caramel
4x 100 ml
peanut 4x 90 ml



Mini kornout
vanilka-čokoláda
10x 25 ml



Sorbet
citrónový
malinový
z hrušek Williams
mangový
z čern. ovoce
1 l

Zmrzlina
vanilková
čokoládová s oříšky
hořká čokoláda
jahodová s kousky jahod
karamelová se solí
kávnová s čokol. lupínky
kokosovo-citronovo-ananasová
vanilkovo-karamelová
rumovo-rozinková
pistáciiová, kokosová
1 l





Exklusivně
v JIP



Big Choc schoko
6x 120 ml
mandel
6x 120 ml



6 Jumper stracciatella & keks
6x 85 ml



Squeeze cola pomeranč
6x 110 ml

Mini Choc mandlový s čokol. polevou
12x 50 ml



Pomeranč & maracuja
6x 60 ml



Se sníženým obsahem kalorií

Cookie Dough se suš. těstem Slaný karamel Cookies&Cream
475 ml

Sandwich Fürst Pückler Art
8x 90 ml



Cookie Dough First! vanilková s kousky cookies
Chocolate & Caramel, Choco Crumble
500 ml



Zmrzlinová tyčinka v čokol. polevě arašidy, sl. karamel slaný karamel
5x 70 ml

ANNO 1950



PREMIUM

DIONE

ICE CREAM

PRAVÁ smetana & ČERSTVÉ mléko

Naše společnost pochází z Itálie, která se pyšní čistým vzduchem a rozlehlými zelenými pláněmi. Mléko získáváme od krav, které se v teplejších ročních obdobích volně pohybují na pastvinách a díky tomu tráví méně času v chlévech. Kvalita mléka podléhá kontrole po celou dobu – od pastvy až po produkci. Výroba naší lahodné zmrzliny trvá pouze 48 hodin.



Arašídové máslo s čokoládou

Prostě dokonalá dvojka. Zmrzlina s příchutí arašídového másla bez přidaného cukru a čokoládové polevy bez cukru.



Vanilka a Cookie Dough

Je hustý, je krémový, má vše, co chcete od dezertu, ale bez přidaného cukru! Vanilková zmrzlina s twisty karamelu a kousky sušenkového těstíčka.



Vanilka se slaným karamellem

Dokonalá volba pro uvolnění mysli.

Kombinace vanilkové zmrzliny a slaného karamelu doplněná o kousky karamelu je jedinečnou explozí chuti a rozkoší pro Vaše chuťové pohárky.



Sicilská pistácie

Italská romantika prostupující sicilskými pistáciemi, které rostou na úpatí sopky Etny, v nezapomenutelné kombinaci s jemnou bílou belgickou čokoládou a praženými mandlemi.



Mango Alphonso, maracuja a chia semínka

Sluncem políbené mango Alphonso původem z Indie se skvěle hodí k maracuji a chia semínkům. Ovoce, zdravé a s nízkým obsahem kalorií.



Slaný karamel

Naše verze klasické francouzské zmrzliny se slaným karamellem, polité mléčnou belgickou čokoládou a posypanou křupavými karamelovými kousky.

Sicilská pistácie

Italská romantika prostupující sicilskými pistáciemi, které rostou na úpatí sopky Etny, v nezapomenutelné kombinaci s jemnou bílou belgickou čokoládou a praženými mandlemi.



Vanilka s mandlemi

Jemná vanilková zmrzlina zdobená twisty sladkého karamelu, praženými mandlemi a hořkou čokoládou.

Arašídové máslo

Zmrzlina s příchutí arašídového másla, křupavými kousky arašídů a mléčné čokolády – klasika, kterou všichni známe a milujeme.

PRAVÁ SMETANA
ČERSTVÉ MLÉKO

ZDROJ
BÍLKOVIN

BEZ
LEPKU



Pravá smetana
Čerstvé mléko



Belgická
čokoláda



Bez
lepku



Bez konzervačních
látek & umělých přísad



Moderní, svěží a mladistvá značka, která vyvolává pozitivní reakce u milovníků zmrzliny po celém světě. Značka, kterou si díky jejím výrazným chutím a skvělým ingrediencím oblíbily všechny věkové kategorie.

PŘEDNOSTI A JEDINEČNOST:

Pravá smetana & čerstvé mléko.

TOP suroviny, bez umělých přísad, aromat,
bez konzervačních látek.

Výjimečné kombinace čistých chutí a mimořádných
ingrediencí, které potěší každého milovníka zmrzliny.

Milovníci zmrzliny KAR KAR jsou rodiny,
mladí lidé a lidé ve středním věku,
jejichž srdce jsou stále naplněna
dětskou radostí.



KORNOUT S KARAMELEM A ARAŠÍDÝ

150 ml
pravá smetana (11,1%)
čerstvé mléko (21,7%)
křupavý sladký kornout
italská arašídová pasta
kakaová poleva s kousky slaných arašídů
bez konzervačních látek
bez umělých barviv a přísad



POPCORN S KARAMELEM

rodinné balení 950 ml
hlavní hvězda filmového večera
pravá smetana (26%) a čerstvé mléko (26%)
dokonalá kombinace zmrzliny s příchutí popcornu a karamelu
posypaný pravým karamelizovaným popcornem
bez konzervačních látek
bez umělých barviv a přísad



KORNOUT S KARAMELEM A POPCORNEM

150 ml
pravá smetana (17,3%)
čerstvé mléko (17,6%)
křupavý sladký kornout
perfektní kombinace popcornu a karamelu
kakaová poleva s křupavými
karamelizovanými kousky
moderní příchutí
bez konzervačních látek
bez umělých barviv a přísad

BEZ
UMĚLÝCH
BARVIV &
PŘÍŠAD

PRAVÁ
SMETANA
ČERSTVÉ
MLÉKO

BEZ
KONZERVAČNÍCH
LÁTEK



- 4 cl Walcher Limoncello
- 12,5 cl Prosecco
- dolít sodou
- citron, máta, led



LIMONCELLO SPRITZ

K výrobě
Limoncella se používají
pouze zralé, čerstvé
citróny Gran Gourmet.
Ty mu dodají okouzlující čistou
citrónovou chuť.



Vychutnej si to podle sebe



LIMONCELLO TONIC

- 4 cl Walcher Limoncello
- 10 cl Schweppes Indian Tonic
- snítky rozmarýny
- led



WALCHER
SUSTINOLET
GUT FÜR DEN ORGANISMA

ČÍM VÍCE NAKOUPIŠ

TÍM VÍCE UŠETRÍŠ

Získej slevy na produktech, které aktuálně nejsou v letáku.
Nakup uvedené množství na cenovce a zaplať nižší cenu!



Příklad:

Pokud nakoupíš Mutti Rajčata krájená 400 g v počtu 4 ks, zaplatíš celkem 255,60 Kč s DPH, (tj. kus za 63,90 Kč s DPH). Pokud nakoupíš 5 ks, tak celkem zaplatíš 277,85 Kč s DPH (tj. kus za 55,57 Kč s DPH).

**PLATÍ PRO VŠECHNY
BÍLÉ CENOVKY**



“La Vita è Buona” - život je dobrý - promlouvá k italskému způsobu života; život z jednoduchosti a naplněný radostí. Pro nás Italy je vždy čas se usmívat, povídat si s přáteli a sdílet společné občerstvení.

Jediné sousto San Carla vás přivede přímo do **srdce Itálie**, místa, kde si můžete dopřát “La Vita è Buona”. Budte připraveni ponořit se do **vkusného výletu** po nejznámějších **italských městech**, kde senzační chutě rozjasní vaši duši i vaše patro.



Exklusivně
v **JIP**