

 polévky
 omáčky
 koření
 a další...

NIKAL
Dobrou chuť!



**Katalog & Magazín
v jednom!**

Vychutnejte si celý sortiment NIKALU

Lepek?
Děkuji, nechci!

→ Strana 25

*Objevte spoustu
nových
receptů
a tipů pro
zdravou výživu*



Polévky, omáčky a koření:
čistě rostlinné bez živočišných tuků!

To je dobrota!



→ Strana 17

→ Strana 32

Bílé omáčky od NIKALU.



Objednejte ještě dnes! | Bezplatná linka 800 16 66 16 | www.nikal.cz

bez cholesterolu

bez laktózy

snížený obsah tuků

bez lepku

nízkokalorické

veganské

vegetariánské

NIKAL

Dobrou chuť!

vždy chutně!

Vážení klienti NIKALU,

děkuji za Váš zájem o naše produkty. Zdravá a vyvážená strava je trendem dnešní doby a používání vysoce kvalitních potravin při vaření je klíčové. Rádi Vám zodpovíme jakékoliv dotazy o původu a kvalitě surovin, složek a přísad používaných pro výrobu našich produktů. Jsme otevření a transparentní. Koneckonců, poradenství a vzdělávání o zdravé výživě je součástí naší filosofie.

Objevte svět výhod našich dvou produktových řad »Tradice« a »BIO« a rozhodněte se, která nabídka Vám nejlépe vyhovuje. Díky porozumění speciální zdravé výživě, která je přizpůsobená potřebám našeho těla, může naše rodinná firma vytvářet vysoce kvalitní produkty pro dokonalý ryzí požitek. Ve společnosti NIKAL je kvalita, láska k výrobku a řemeslná výroba vždy na prvním místě. Na to jsme velmi hrdí.

V tomto prospektu najdete kromě našich produktů také spoustu tipů, informací a nápadů na skvělé recepty. Těšíme na Vaši zpětnou vazbu a samozřejmě na Vaše objednávky.

Hodně zábavy při objevování, vaření a vychutnávání.

Vám přeje



Váš Nils Flachs
a tým firmy NIKAL ve Znojmě



” Výroba zdravých, chutných a přírodních produktů pro mě není práce, ale příjemná zábava. Neprodáváme nic, co bychom také sami s dobrým pocitem nepoužívali! Svým jménem ručím za vysokou kvalitu produktů NIKAL.

Nils Flachs, jednatel

“



rychlý přehled

Tradice

Všechny tradiční **produkty Nikal** se vyznačují přirozenou chutí. V některých případech je přírodní chuť doplněna domácími bylinkami a kořením - k tomu používáme samozřejmě nejlepší ingredience!

Polévky

08 NIKAL Polévka a univerzální koření

- 10 Rajská omáčka a polévka
- 10 Vydatná bramborová polévka
- 12 Zeleninová krémová polévka
- 12 Dýňová krémová polévka
- 12 Houbová krémová polévka
- 13 Pórková krémová polévka

Omáčky

15 Omáčka k pečení

- 16 Myslivecká omáčka se žampiony
- 17 Bílá omáčka
- 18 Boloňská omáčka, veganská se sójou
- 19 Pesto Bylinkové, Rajčatové a Houbové

Koření

- 21 Harmonie s chilli a paprikou
- 21 Masové koření

21 Harmonie s pepřem

- 22 Salátové koření
- 24 Bylinkové koření
- 24 Dietní polévka a dietní koření

Bio

Za našimi BIO produkty se ukrývají přísady z ekologického zemědělství. Všechny **BIO produkty NIKALU** jsou kontrolovány a certifikovány.

Polévky

- 31 BIO Čistý vývar a univerzální koření
- 32 BIO Rajská omáčka a polévka

Omáčky

32 BIO Bílá omáčka

- 32 BIO Francouzská královská omáčka
- 33 BIO Tmavá omáčka

Koření

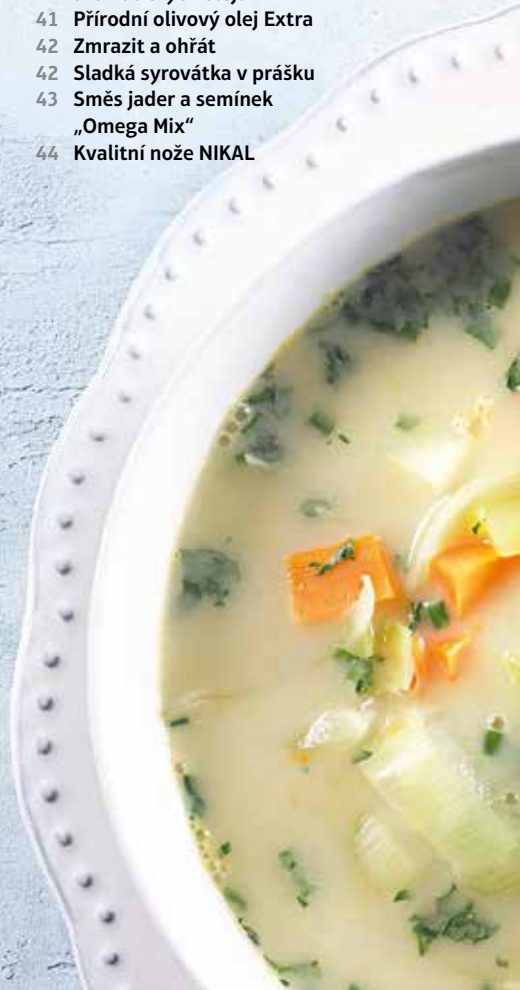
- 31 BIO Bylinkové koření

35 BIO směsí koření »Italské koření«

- 35 BIO »Mexické koření«
- 35 BIO »Indické koření«
- 35 BIO »Africké koření«
- 35 BIO 4dílná sada koření

a další...

- 38 100 % rostlinný tuk
- 38 Omega-3 aromatické oleje
- 39 4dílná sada Omega-3 aromatických olejů
- 41 Přírodní olivový olej Extra
- 42 Zmrazit a ohřát
- 42 Sladká syrovátka v prášku
- 43 Směs jader a semenek „Omega Mix“
- 44 Kvalitní nože NIKAL



NIKAL magazín

- 11 Jednoduše "polévka"
- 18 5 tipů na perfektní těstoviny
- 23 Vinaigrette

- 25 Co je to vlastně lepek?
- 26 Když máte nesnášenlivost na potraviny
- 36 Bio – čistý požitek v bio kvalitě
- 40 Tuky - který a k jakému účelu?

Důležité informace

- 48 Nutriční hodnoty
- 50 Zákaznický servis
- 51 Objednávka







Najednou

chutná všechno
mnohem lépe!

Naše produkty jsou ideální pro
zdravou a vyváženou stravu:

- pro vegetariány/vegany -
nejlepší ingredience
z konvenčního zemědělství -
bez genové manipulace -
bez lepku - bez barviv
a konzervačních látek
- bez ztužených tuků
- snadno stravitelné
- "mrk" a najednou chutná
všechno lépe
- jednoduché, praktické,
cenově výhodné
- recept se vždy povede!

Dnes, stejně jako před 20 lety se
naše tradiční výrobky vyrábějí
z nejlepších ingrediencí v řemeslné
tradici s velkou péčí a láskou
k produktu.

Klasika NIKALU - jemné polévky,
omáčky, koření a mnohem více ...
Přesvědčí Vás vynikající chuť.
»Vždy se podaří a chutná skvěle«,
o tom nás utvrzují vždy spokojení
zákazníci a zákaznice.



objevte celou nabídku produktů na www.nikal.cz



Naše klasika

**NIKAL Polévka –
jedna pro
vše(chny)!**

Minestrone s pestem

Recept pro 4 osoby

20 g **NIKAL Bylinkové pesto** (→ S. 19)
smícháme s 10ml vody a 30ml **NIKAL
Přírodního olivového oleje Extra** (→ S. 41).

Oloupeme 2 malé mrkve a nakrájíme je
na asi 1 cm velké kostičky. Přepůlíme 80 g
malých žampionů. Očistíme 3 jarní cibulky
a nakrájíme je na asi 1 cm tlustá kolečka.
Očistíme 100 g cukrového hrášku a nakrá-
jíme jej na tenké proužky. Očistíme také
8 ředkviček a nakrájíme je na 1 cm velké
kostičky.

Přivedeme k varu 1,5 litru čistého vývaru
z **NIKAL polévky** (→ viz *vpravo*) s pasi-
rovanými rajčaty. Přidáme mrkev, žampiony
a necháme vařit na středním plameni
asi 3 minuty. Přidáme zbytek zeleniny
a vaříme další 2 minuty.

200 g polévkových nudlí uvaříme na skus,
scedíme a necháme okapat. Nudle přidáme
do polévky Minestrone a přidáme půl
čajové lžičky citronové šťávy. Minestrone
plníme do misek a servírujeme s trochou
pesta.



Další recepty?

Ty naleznete na
www.nikal.cz





NIKAL polévka a univerzální koření

Jako **univerzální koření** dodává polévka NIKAL již po generace všem kořeněným pokrmům vskutku pikantní příchuť. Jako **zeleninový vývar** představuje skvělý základ pro všechny vlastní polévky a těstoviny do polévek jako např. široké nudle, knedlíky nebo taštičky. **Hlavní přednost:** NIKAL Polévka podtrhuje přirozenou vlastní chuť Vašich pokrmů, aniž by ji potlačila. Snadno se sype, ihned se rozpouští ve studené i teplé vodě. Ideální i jako chutný čirý vývar na **svačinku** nebo jako polévkový nápoj.

vegetariánská 250 g balení = 50 talířů **170,- Kč**

bez lepku (100 g = 68,- Kč)

nízkokalorická 450 g balení = 90 talířů **270,- Kč**

snížený obsah tuků (100 g = 60,- Kč)

1000 g balení = 200 talířů jen **435,- Kč**

(100 g = 43,50 Kč)

Zeleninový vývar!

Prostě nepostradatelný od 170 Kč

1 kg balení jen 435 Kč

1000 g balení 200 porcí **435,- Kč!**

**největší
balení** = nejlepší
cena!
(100 g =
61,67 Kč)

Tradice
NIKAL
dobrou chuť!

Obsahuje
70%
brambor

veganská
bez lepku
bez laktózy
bohatá na vlákninu
tuku / 100 ml
0,3 g polévky
0,2 g omáčky



veganská
bez lepku
bez laktózy
0,4 g tuku/100 ml

S poctivými rajčaty Rajská omáčka a polévka

Díky vybraným, zralým rajčátkům a tajné směsi koření se NIKAL Rajská polévka a omáčka stala jedinečnou. Pro lahodné rýžové, gulášové nebo těstovinové pokrmy či pokrmy z mletého masa s rajčatovým aroma, do něhož se zamilujete. **Nová vylepšená receptura** - bezlepková rýžová mouka a inulin s vysokým obsahem vlákniny místo celozrnné pšeničné mouky - přináší požitek bez lepku a ještě lepší chuť.

200 g balení = 1,7 l omáčky / 13 talířů polévky **210,- Kč**
(100 g = 105,- Kč)

400 g balení = 3,3 l omáčky / 26 talířů polévky **350,- Kč**
(100 g = 87,50 Kč)

600 g balení = 5 l omáčky / 40 talířů polévky jen **475,- Kč**
(100 g = 79,17 Kč)

Klasika z babiččiny kuchařky...

Vydatná bramborová polévka

„Vykouzíme z nich to nejlepší,“ říkála vždy babička. A co se dá z čerstvých brambor udělat lepšího než lahodná bramborová polévka? No samozřejmě! Bramborová polévka NIKAL! Zpestřit ji můžete např. zeleninou, osmaženou cibulkou, párkem a slaninou, mlékem a smetanou ... ať vyzkoušíte cokoli, výsledek bude vždy perfektní! Použijte NIKAL Bramborovou polévku k zahusťení zeleninových a čočkových jídel. Budete nadšeni!

200 g balení = 13 talířů **170,- Kč**
(100 g = 85,- Kč)

400 g balení = 26 talířů **275,- Kč**
(100 g = 68,75 Kč)

600 g balení =
40 talířů jen **370,- Kč**
(100 g = 61,67 Kč)

*Ty nejlepší
recepty
na polévky
naleznete na
www.nikal.cz*

Uvařeno za Vás:
Bramborová krémová
polévka s ředichou
a jogurtem

Objednejte ještě dnes!

Bezplatná linka 800 16 66 16
www.nikal.cz



Jednoduše "polévka"

Od paní RNDr. Rity Heinové, výživové poradkyně NIKAL



Výživové hodnoty a chuť určují suroviny a jejich kvalita - například pokud přidáte do polévky luštěniny, maso nebo také ryby, obohatíte ji o bílkoviny. Díky polévkovým nudlím nebo rýži zvýšíte podíl sacharidů, a tím se ze zdánlivě obyčejné polévky stane "power food".

Důležité minerální látky dodají polévce krátce povařená zelenina a bylinky. Tyto minerální látky zůstanou zachovány právě v té tekutině, která se z nich vyvaří.

Ať už ji máte rádi jednoduchou nebo sofistikovanější - s dobrou polévkou nikdy nešlápnete vedle, když se chcete stravovat pestrě a zdravě.

Málokterý pokrm hrál v dějinách kultury stravování tak rozmanitou roli jako právě polévka.

Sloužila jako posílení v dobách válek, jako jídlo chudých a byla také kulinářskou součástí královské tabule. Za krále Ludvíka XIV. se polévka vyskytovala nejméně ve 4 chodech celého královského menu. Ve všech koutech světa se těšila celá staletí vysoké popularity a stále stojí na vrcholu seznamu nejoblíbenějších jídel.

Polévka může mít jakoukoliv podobu a chuť - ať už horká nebo studená, hustá, vydatná, krémová, čirá či lehká - polévka splňuje všechny nároky.

Polévka slouží také k snížení pocitu hladu. Lžící po lžici ztrácíte tempo a zasytíte žaludek. Má také úctyhodné nutriční hodnoty: chutný základ - ze zeleninového vývaru, brambor nebo rajčat - můžete dle své chuti obměňovat donekonečna.





Největší
balení =
nejlepší
cena

1 porce*
již od
15,50 Kč



Obsahuje 42% zeleniny Labužnická zeleninová krémová polévka

Brokolice, mrkev, květák, hrášek, cibule, brambory, celer, pórek – **fantastický 42 % podíl zeleniny** – to vše je šetrně zpracováno, což zaručuje „ryzí“ a krémově lehkou chuť zeleniny v Labužnické zeleninové krémové polévce NIKAL. Je mimořádně dobře stravitelná a skvěle se hodí rovněž jako základ pro domácí zeleninové polévky a omáčky. Určitě ji vyzkoušejte!

600 g balení = 20 talířů jen **465,- Kč**
(100 g = 77,50 Kč)

S extra porcí vitamínů! Dýňová krémová polévka

Z nejlepších dýní s mrkví a cuketou – **a extra porcí vitamínů** – se nám povedla krémová polévka, kterou byste měli bezpodmínečně okusit. Tato jemná veganská krémová polévka je šetrně připravena z vybraných ingrediencí a je obzvláště lehce stravitelná. Hodí se výborně také jako základ pro domácí polévky nebo na zahušťování.

500 g balení = 20 talířů jen **425,- Kč**
(100 g = 85,- Kč)

S plnou chutí hub Houbová krémová polévka

Směs chuťově výrazných hub, ušlechtilých hřibů a jemných žampionů, dává této chutné Houbové krémové polévce NIKAL lepší aroma a mnohem více chuti, přičemž obsahuje jen velmi malé množství kalorií. Milovníci hub ocení typickou houbovou chuť!
Neporazitelná je také i jako omáčka!

400 g balení = 20 talířů jen **310,- Kč**
(100 g = 77,50 Kč)

Přesně podle Vaší chuti!

” Krémová a jemná &
dokonale vynikající. “



„To je smetánka!“

Labužnická pórková krémová polévka

Smetanově plné aroma pórku, krémově lehká chuť. Něco takového bylo dosud možné připravit pouze za pomoci tučné smetany. Speciálně pro naše labužnické polévky jsme vyvinuli „creamer“, který – na čistě rostlinném základě – zaručuje plnou a krémovou chuť! Je také vhodná pro zahuštění polévek a dušených pokrmů.

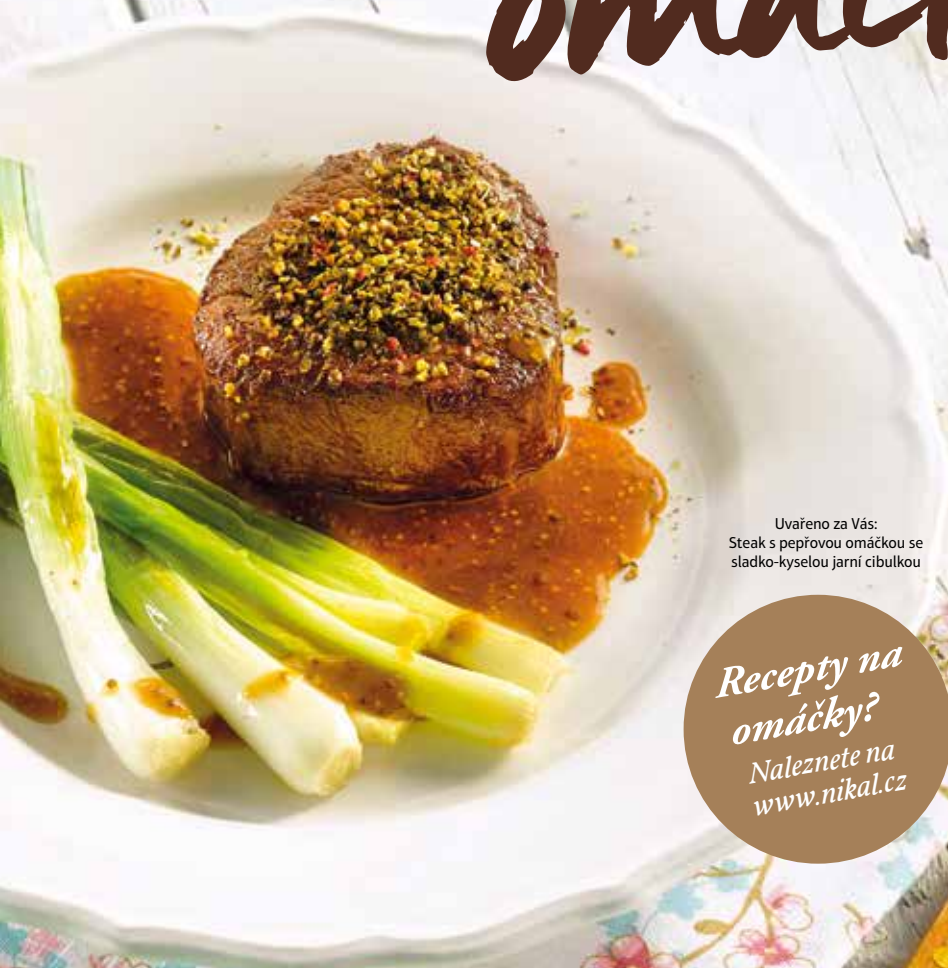
500 g balení = 20 talířů jen **425,- Kč**
(100 g = 85,- Kč)



**Omáčky NIKAL
jsou bezlepkové!**



Máte chuť na perfektní omáčku?



Uvařeno za Vás:
Steak s pepřovou omáčkou se
sladko-kyselou jarní cibulkou

*Recepty na
omáčky?*

Naleznete na
www.nikal.cz

Není nic lehčího!



Rychle uvařená a vynikající

Omáčka k pečení

S omáčkou k pečení NIKAL můžete skvěle ochutit, nastavit a zahustit vaše pokrmy nebo vykouslit chutnou a výraznou omáčku. Příprava je velice rychlá. Během chvilky tak máte hotovou velmi chutnou omáčku s minimálním množstvím tuků a kalorií. NIKAL Omáčka k pečení je bezlepková. S jemnou rýžovou moukou a inulinem je bohatá na vlákniny. NIKAL Omáčka k pečení je ideální k steakům.

vegetariánská 200 g balení = 2,0 l omáčky **180,- Kč**
(100 g = 90,- Kč)

bez lepku 400 g balení = 4,0 l omáčky **285,- Kč**
(100 g = 71,25 Kč)

bohatá na vlákninu 600 g balení = 6,0 l omáčky jen **355,- Kč**
(100 g = 59,17 Kč)

**Největší
balení =
nejlepší
cena**

1 porce
(= 125 ml)
již od

7,40 Kč



Z těchto omáček
jsou všichni úplně paří!

Tradice
NIKAL
Dobrou chuť!



„S pořádnou
porcí
žampiónů!“

- veganská
- bez lepku
- bohatá na vlákninu
- bez laktózy
- 1,1 g tuku/100 ml

S ušlechtilými žampióny

Myslivecká omáčka

Silná tmavá omáčka s delikátní houbovou chutí. Ideální pro ražinované pokrmy z divočiny, vydatné pečeně, vhodná také jako doplněk k nadýchaným knedlíkům, těstovinám, bramborám nebo rýži. Opravdu výborná!

Vylepšená receptura – bezlepková rýžová mouka a na vlákninu bohatý inulin místo pšeničné celozrnné mouky zaručuje stoprocentně bezlepkový zážitek, a ještě více chutí. Objednejte ihned a vyzkoušejte ji!

130 g balení = 1,1 l omáčky **155,- Kč**
(100 g = 119,23 Kč)

300 g balení = 2,5 l omáčky jen **260,- Kč**
(100 g = 86,67 Kč)



**Omáčky NIKAL
jsou bezlepkové!**

Největší
balení =
nejlepší
cena

1 porce*
již od
8,13 Kč



vegetariánská
bez lepku
bohatá na vlákninu
1,2 g tuku/100 ml

Pečený filet z divokého lososa s bílou omáčkou

Recept pro 4 osoby

Ve slané vodě uvaříme 600 g malých brambor varného typu A, scedíme a necháme okapat. Necháme zchladnout a poté je oloupeme. Mezitím ochutíme již zpracované filety z divokého lososa á 150 g trochou citronové šťávy, solí a pepřem. Poté je obalíme nejdříve v mouce, pak v rozšlehaném vejci, a nakonec ve strouhance.

V hrnci rozejdeme 250ml mléka, přimícháme 30 g **NIKAL Bílé omáčky** (→ viz vlevo) a přivedeme k varu. Nahrubo nasekáme 30 g čerstvých bylinek (podle chuti), přidáme do omáčky a rozmixujeme tyčovým mixérem.

Na pánvi rozejdeme 2 lžíce **NIKAL 100 % rostlinného tuku** (→ viz stranu 38) a orestujeme na něm brambory. Ochutíme je solí a pepřem. 30 g medvědího česneku zbavíme stonků a lístky nakrájíme na tenké proužky. Přidáme je k bramborám a lehce zamícháme.

Na další pánvi opět rozejdeme 2 lžíce **NIKAL 100% rostlinného tuku** (→ viz stranu 38) a pečeme na něm lososa 3 - 4 minuty z obou stran.

Lososa servírujeme na talíři s bramborami s medvědim česnekem pokapaného trochou citronové šťávy a přelitého omáčkou.

Lehká jako pírko a snadno stravitelná

Bílá omáčka

Bílá omáčka NIKAL spolu s rybami, jemným masem, křehkou zeleninou a nudlemi je jasná trefa do černého. Díky malému obsahu tuku, pouhých **1,2 g na 100 ml**, je nádherně lehká, zdravá a tělu prospěšná. Zjemněte ji podle své chuti šlehačkou, kysanou smetanou, jogurtem, mlékem nebo čerstvými bylinkami. Bílá omáčka NIKAL se vždy vydaří. Bezlepková rýžová mouka a na vlákninu bohatý inulin zaručují požitek bez lepku, a ještě více chuti.

200 g balení = 1,7 l Omáčky **165,- Kč**
(100 g = 82,50 Kč)

400 g balení = 3,3 l Omáčky **260,- Kč**
(100 g = 65,- Kč)

600 g balení = 5,0 l Omáčky jen **325,- Kč**
(100 g = 54,17 Kč)

*) 1 Porce omáčky = 125 ml

Objednejte ještě dnes! | **Bezplatná linka 800 16 66 16** | www.nikal.cz

Takto se dělají perfektní těstoviny:

5 tipů

Tip č. 1 | Používáme 1l vody na 100g těstovin. Vaříme je v hrnci odpovídající velikosti. Vkládáme je vždy do již vroucí vody. Vždy vaříme pouze ve vodě - a nakonec posypeme trochou NIKAL Polévky.

Tip č. 2 | Nepřidávejte do vody na těstoviny žádný olej - těstoviny se jím obalí pouze na povrchu a vytvoří se tukový film. Ten zabraňuje tomu, aby se těstoviny poté dobře spojily s omáčkami.

Tip č. 3 | Aby se zabránilo slepení těstovin, pravidelně je při vaření míchejte. Poté, až je scedíte, přidejte do mísy trochu vody. Tím zabráníte slepení.

Tip č. 4 | Neproplachujte těstoviny studenou vodou, tím se škrob z těstovin smyje a omáčka na nich poté dobře nedrží. Navíc tímto těstoviny vychladnou o to rychleji. Hotové těstoviny poznáte tak, že jsou uvnitř ještě na skus tvrdé ("al dente"). Doporučený čas vaření těstovin se vždy nachází na jejich obalu.

Tip č. 5 | Široké těstoviny se hodí nejlépe k silným a hutným omáčkám. Tenké těstoviny se hodí spíše k řidším a lehčím omáčkám. Omáčku přimíchejte do těstovin vždy před podáváním ve velké míse. Takto zůstanou déle horké a lépe se spolu spojí. Jako dokončení pokrmu posypejte těstoviny parmezánem nebo například NIKAL Harmonií s pepřem a NIKAL Italským kořením.

Tradice
NIKAL
Dobrou chuť!



»Mamma Mia!«



Boloňská omáčka

V italské Boloni se podává boloňská omáčka tradičně k těstovinám tagliatelle nebo k zeleným lasagním. Tuto „Sugo al Ragu“, jak říkají Italové, známe jako klasickou omáčku ke špagetám. S naší novou veganskou Boloňskou omáčkou NIKAL vám představujeme chuťovou senzaci. Místo masa používáme sójový granulát. Na chuť však nepoznáte žádný rozdíl. Pozvěte své přátele a vyzkoušejte ji!

veganská	600 g balení =
bez lepku	3 l omáčky jen 575,- Kč
bez laktózy	(100 g = 95,83 Kč)
1,4 g tuku/100 ml	

K těstovinám patří také Pesto

Nová receptura!
Ještě méně soli.
Proto je jemnější
a aromatictější.



3dílná sada*
150 g od každého
druhu
535,- Kč
V sadě ušetříte 8 %!

Pomyslíme-li na pesto, vybaví se nám v okamžiku krásná Itálie.

Pesto je klasickou italskou lahůdkou, kterou vám nabízíme ve třech variantách plných chuti a aroma. Příprava lahodného pesta je snadná. Přidáte jen trochu vody a olivového oleje NIKAL a je hotovo.

Každý to zná: jak jednou otevřete hotové pesto a využijete pouze polovinu, druhá polovina se zkazí a je na vyhození. Tohle se Vám s NIKAL Pestem nikdy nestane. Použijete vždy na porci jen to množství, které potřebujete a zbytek zůstane čerstvý.

Pesto 3dílná sada, za 150 g balení pesta jen **535 Kč*** (100 g = 118,89,- Kč)

Pesto Bylinkové

Aromatické pesto s piniovými semínky, čerstvými bylinkami, kořením a s pikantním tvrdým sýrem. K těstovinám, jako středomořská pomazánka na chléb, k marinování, dochucování a koření.

150 g balení Pesto Bylinkové
jen **195,- Kč**
(100 g = 130,- Kč)
bez přidaného cukru
bez lepku
bohatá na vlákninu
19,2 g tuku/100 g

Pesto Rajčatové

Klasické pesto se zralými rajčaty, čerstvou bazalkou, piniovými semínky, pikantním tvrdým sýrem, jemnými bylinkami a kořením. K těstovinám, jako pikantní omáčka, středomořská pomazánka, k marinování, dochucování a koření.

150 g balení
Pesto Rajčatové
jen **195,- Kč**
(100 g = 130,- Kč)
bez přidaného cukru
bez laktózy
bez lepku
bohatá na vlákninu
17,2 g tuku/100 g

Pesto Houbové

Jemné pesto s čerstvými hříby a mletými vlašskými ořechy, vybranými bylinkami, kořením a s pikantním tvrdým sýrem. K těstovinám, salátům, omáčkám, jako středomořská pomazánka, k marinování, zjemňování a koření.

150 g balení Pesto Houbové
jen **195,- Kč**
(100 g = 130,- Kč)
bez přidaného cukru
bez lepku
bohatá na vlákninu
21,3 g tuku/100 g

Tip
Strana 41

Objednejte si:

**NIKAL Přírodní
olivový olej Extra**
500 ml balení jen **420,- Kč**
(1 litr = 840,- Kč)



**Více
receptů?**
Naleznete na
www.nikal.cz

Perfektní mix!

”

Každá NIKAL kořenící směs
vytváří jedinečnou harmonii
jemných bylinek a koření.
A to se mi líbí!

“

Od hodnoty objednávky 1150,-
poštovné zdarma
doručení během 1-2 pracovních dní



Kořenící směs

Umění perfektní kompozice chutí

Opravdu pikantní chuť!

Harmonie s chilli a paprikou

Aromatická kořenící směs skrývá papriku, chilli, rajčata, pepř, vybrané koření a trochu česneku. Na dochucení a marinování grilovaného či pečeného masa, ryb a drůbeže jak dělaná. Chutně doplní i polévky, omáčky, těstoviny, chilli con carne a další.

veganské	180 g balení se sypací mřížkou
bez lepku	jen 230,- Kč
bez laktózy	(100 g = 127,78 Kč)
3,7 g tuku/100 g	
bez přidaného cukru	

Taková "tečka za větou"!

Masové koření

16 pečlivě vybraných bylinek a koření dává této rafinované směsi jedinečně dobrou chuť. Tato „kořenící specialita“ bude korunou všech masových pokrmů, ať grilovaných, pečených nebo smažených. Dejte svým jídlům ten správný šmrnc. Masové koření NIKAL se výtečně hodí také ke zjemňování omáček a příloh.

veganské	300 g balení se sypací mřížkou
bez lepku	jen 255,- Kč
bez laktózy	(100 g = 85,- Kč)
2,1 g tuku/100 g	
bez přidaného cukru	

S vybranou směsí pepřů

Harmonie s pepřem

Pikantní směs pepřů, špetka badyánu, chilli, trocha česneku a mořské soli s vybranou směsí koření. Dokonalé pro všechny ryby a masové pokrmy, ať už z grilu, pečené, dušené nebo s omáčkou. Vhodné ke koření a marinování. Hodí se také na dochucování a zjemňování. Vaše jídla s touto směsí získají příjemnou a pikantně ostrou chuť.

veganské	180 g balení se sypací mřížkou
bez lepku	jen 230,- Kč
bez laktózy	(100 g = 127,78 Kč)
5,2 g tuku/100 g	
bez přidaného cukru	



Objednejte ještě dnes! | Bezplatná linka 800 16 66 16 | www.nikal.cz

Tradice
NIKAL
Dobrou chuť!

Koření, které dělá salát salátem?

*Recepty
na saláty?
naleznete na
www.nikal.cz*

Zde je: **NIKAL Salátové koření** – bez okyselujících přípravků



Správný dresink hraje u salátů hlavní roli. Se Salátovým kořením NIKAL se vždy rozhodnete správně. Přidáte už jen, ocet, olej, vodu – a je hotovo!

Smichejte náš přírodní zázrak s citrónovou šťávou, jogurtem, smetanou nebo Sladkou syrovátkou v prášku NIKAL a získejte svůj osobitý, originální dresink.

Salátové koření NIKAL propůjčí salátu nezaměnitelnou chuť. Vyzkoušejte sami!

veganské	200 g balení 215,- Kč
bez lepku	(100 g = 107,50 Kč)
bez laktózy	400 g balení jen 325,- Kč
1,9 g tuku/100 g	(100 g = 81,25 Kč)

**Největší
balení** = **nejlepší
cena**
(100 g =
81,25 Kč)

Prostě! doplňující oleje naleznete od → S. 38

Objednejte ještě dnes! | **Bezplatná linka 800 16 66 16** | www.nikal.cz

Vinaigrette

Zálivka plná chuti pro saláty & jiné pokrmy



Slovo vinaigrette pochází z francouzského slova »vinaigre«, neboli ocet. vinaigrette (nebo také Sauce Vinaigrette) je za studena míchaná směs z octa, oleje a podle receptury dalších přísad jako jsou bylinky, smetana, cibule, česnek, hořčice, kečup nebo rajčatový protlak.

**Jemný rajčatový dressing –
s NIKAL Salátovým kořením (→ S. 22)
k cuketovým frikadelám
s pórkovým salátem**

Servíruje se klasicky se saláty, vařenou zeleninou, masem nebo dušenou rybou. K přípravě klasické vinaigrette se používá sůl, pepř a cukr s octem nebo citrónovou - limetkovou šťávou. To vše smícháme a přidáme asi trojnásobek obsahu oleje. Vinaigrette poté vyšleháme metličkou do emulze, která má strukturu podobnou, jako sníh. Poté přidáme podle chuti

nasekanou cibuli, česnek a NIKAL Salátové a Bylinné sypké koření. Také se perfektně hodí například máta nebo koriandr. Přidáním hořčice nebo natvrdo uvařených žloutků se emulze stabilizuje.

Přidávejte různé druhy octů - postarají se o různé variace a změny chuti. Nekupujte levný ocet - kvalita je to nejdůležitější. Jako alternativu pro kyselou chuť můžete použít také různé ovocné šťávy, vedle klasické citrónové nebo pomerančové a limetkové zkuste také šťávu z jablek nebo z červeného pomeranče. Čerstvě vylisovaná šťáva ve vinaigrette obzvlášť dobře harmonizuje.

Variace: Skvělou náhradou cukru může být buď med, javorový sirup nebo sirup z agáve. Místo soli se dá použít sójová omáčka nebo NIKAL Salátové koření.

Tip: Čerstvě bylinky nesekejte, ale krájejte najemno. Takto se zachová přirozené aroma a důležité vitamíny. Až bude vinaigrette hotová, přidejte ji do salátu až těsně před podáváním. Ocet totiž způsobí, že listy salátu rychle zvadnou.

Existuje spousta různých variant a receptur na vinaigrette. Z každou přísadou se druh této omáčky mění - jednou může být jemná, podruhé pikantní nebo svěží. Pokud například vynecháme hořčici a česnek a nahradíme je medem, vykouzlíme sladkou a jemnou vinaigrette. Z octů můžeme bez problémů použít Balsamico Bianco nebo klasické tmavé. Ideální přísadou do vinaigrette bez česneku jsou intenzivní **aromatické oleje NIKAL** (→ Strana 38).

Přidáním chilli, zázvoru nebo nastrohané limetkové šťávy získáme čerstvou pikantní chuť. Také sójová omáčka, jogurt, čerstvý sýr, kůra z pomeranče, máta, wasabi nebo sezam jsou naprosto skvělými přísadami pro nezvyklé variace.



Tradice
NIKAL
Dobrou chuť!

Uvnitř se skrývají čerstvé bylinky!



Uvařeno za Vás:
Jarní rizoto s cukrovým
hráškem, ranou mrkví
a NIKAL Bylinným sypkým
kořením

na
www.nikal.cz
se nachází spousta
skvělých
receptů!



*Jemná směs bylinek –
jako z vlastní zahrádky*

Bylinné sypké koření

Pro všechny, kteří dokážou ocenit jedinečnou chuť a aroma čerstvých bylinek a koření a chtějí je mít vždy po ruce. V čerstvém Bylinném sypkém koření NIKAL se skrývá vše, co nabízí bylinková zahrádka, ale na rozdíl od ní je dostupné po celý rok.

veganské 250 g balení jen **215,- Kč**
bez lepku (100 g = 86,- Kč)
bez laktózy
2,0 g tuku/100 g



*Prospějte svému zdraví –
používejte místo soli*

Dietní koření a dietní polévka

Dietní koření a polévka NIKAL je alternativou ke kuchyňské soli. Snížíte tak její spotřebu, aniž byste museli rezignovat na dobrou chuť.

vegetariánské
bez lepku
(0,1 g tuku/100 ml)

Vyzkoušejte a prospějte tak
svému zdraví!

250 g balení jen **320,- Kč**
(100 g = 128,- Kč)

Obsahuje draslík: 0,2 g na 100 ml dietní polévky nebo 0,88 g na 10 g dietního koření.

Upozornění: Při poruchách rovnováhy draslíku, zejména při nedostatečné funkci ledvin, používejte pouze po konzultaci s lékařem.

Objednejte ještě dnes! | **Bezplatná linka 800 16 66 16** | www.nikal.cz

Lepek? Děkuji, nechci!

od doktorky přírodních věd,
paní Rity Heinové, poradkyně
firmy NIKAL pro bezlepkovou
stravu

Zatímco celiakie a alergie na
pšenici je známá a popsaná
diagnóza, existuje také další
možnost nesnášenlivosti lepku,
která nevykazuje ty samé
symptomy jako celiakie nebo
alergie na pšenici. Zatím
neexistuje žádná možnost
diagnostiky citlivosti na lepek,
a proto můžou všichni, jichž
se tento problém týká, využí-
vat možnost bezlepkové diety,
event. výživu chudou na lepek.

číst dál → Strana 26

Když se potraviny špatně tráví

Stížnosti pacientů jsou různorodé a nekončí pouze u trávicího traktu. Chronická únava, špatná pleť, ekzém, neustupující bolest hlavy, svalové křeče, poruchy soustředění, hyperkativita nebo také bolesti kloubů mohou být příznaky citlivosti na lepek, pokud nejsou shledány jiné, organické příčiny.

Najít příčinu onemocnění není vůbec jednoduché.

Někdy ale pomůže jen náhoda. Tak jako v případě jedné 38leté pacientky, která trpěla velmi silnými průjmy. Pacientka měla neustálý strach z pracovních cest a porad, protože se neustále musela ujišťovat o tom, že je v blízkosti místa jednání toalety. Znamenalo to pro ni významné omezení pracovního i soukromého života. Nespočetné návštěvy lékařů a různých vyšetření nepřinesly žádný výsledek. Vždy byla poslána zpět domů s diagnózou dráždivého tračníku a doporučením, aby podstoupila psychosomatickou léčbu. Již při prvním rozhovoru s pacientkou jsem měla pocit, že trpí intolerancí na fruktózu. Proto jsem jí tenkrát sestavila výživový plán, který vyloučil z jejího jídelníčku fruktózu, a protože byla alergička, doporučila jsem jí zároveň na pár týdnů omezit pšeničný lepek. Po několika dnech se jí pohyb střev znormalizoval a pacientka byla více než spokojená.

Poté ale přišlo překvapení, když jsme opatrně začaly podstupovat dietu. Malý obsah ovoce ve stravě nebyl pro pacientku žádný problém,

ale pár krajíců chleba ke grilovanému jidlu nebo malá porce těstovin znamenala recidivu. Za pár hodin po konzumaci nastoupily křeče a průjem.

Jiný případ byl u jedné 21leté pacientky. U ní byla intolerance na fruktózu diagnostikovaná bez pochybností a přišla za mnou kvůli výživovému poradenství. Přestože úplně vyloučila ze stravy ovoce a fruktózu, nebyla jsem s jejím stavem vůbec spokojená. Průjmy a nadýmání sice významně ustoupily, ale byla neustále unavená a vyčerpaná. Kineziologické testy ukázaly jako potenciální stresor také lepek. Dva týdny přísné bezlepkové a bezfruktózové diety s léky na podporu střev se ukázaly jako to správné řešení. Pacientka se cítila jako znovuzrozená. Dnes si může bez výčitek dopřát i malé množství potravin obsahujících lepek, například chleba s marmeládou. A nedělá si už vůbec žádné starosti.

Bezlepková dieta je velkou výzvou pro každého pacienta.

Lepek se nevyskytuje pouze v pečivu, ale slouží také jako emulgátor pro vazbu vody a tuku. Vyskytuje také v nízkotučných jogurtech, nízkotučných a tavených sýrech, uzeninách, a dokonce se dá nalézt i v zubních pastách a lécích. Nyní se na trhu objevuje nespočet bezlepkových potravin. Produkty jsou označeny symbolem přeškrtnutého klasu nebo nápisem "bezlepkový produkt".

Tato ochranná známka, symbol přeškrtnutého klasu, je udělována Sdružením celiaků ČR pouze výrobcům, kteří splňují nároky na kvalitu a pravidelnými analýzami garantují nepřítomnost lepku ve svých produktech.



**Bezlepkové produkty
rozeznáte díky tomuto označení**

Zatímco při alergii nebo celiakii je lepek naprosto ze stravy vyloučen, tak při citlivosti na lepek obvykle postačí jen výrazné snížení jeho obsahu v potravinách.

Pokud je důvodné podezření citlivosti na lepek, tak je velmi důležité dodržovat po dobu několika týdnů bezlepkovou dietu. V mnoha případech znamenají problémy s trávením to, že střeva křičí o pomoc. V předešlých desetiletích se pěstovala pšenice se stále vyšším obsahem lepku - z ní se poté vyráběly potraviny, které se konzumovaly pravidelně a často. Jenže střeva se obsahem lepku rychle přesytlí, a poté začínají protestovat. Po zredukování obsahu lepku v potravinách se střeva opět uklidní. V mnoha případech stačilo pacientům pouze omezit konzumaci těstovin, bílého a sladkého pečiva.



Co je vlastně lepek?

Lepek, jinak také gluten, je označení pro směs, která se skládá z 90 % proteinů, z 8 % lipidů a z 2 % uhlovodanů, která reaguje s vodou a moukou a vytváří tak lepkavou, gumovou a elastickou hmotu. Mouce tím dodává vlastnost, která je při pečení a výrobě těsta velmi důležitá.

Glykoproteiny jsou obsaženy v žitě, pšenici, ječmenu, špaldě, zelené špaldě, pšenici dvouzrnce, jednozrnce, kamutu a v tritikále. Bezlepkové jsou naopak quinoa, amarant, kukuřice, rýže, proso, sója, hnědá rýže, pohanka, brambory, ovoce, zelenina, luštěniny, mléčné produkty, maso, ryby, vejce, čerstvé sýry, sezam, mák, lněné semínko, ořechy, mandle. U zpracovaných potravin a hotových výrobků si musejí lidé citliví na lepek neustále dávat pozor na to, jestli nebyly použity žádné přísady, které mohou obsahovat lepek. Bezlepkové potraviny jsou u NIKALU označeny slovy BEZ LEPKU.

Při normální funkci střev není lepek nijak nebezpečný, ale u lidí trpících citlivostí na lepek je poškozena stěna tenkého střeva, a tudíž normální trávení lepku u nich není možné. Zatím je pouze jedna možnost terapie, a to celoživotní dieta, která vylučuje z jídelníčku všechny potraviny obsahující lepek. Pokud je tato dieta (bezlepková, chudá na lepek) poctivě dodržována, odezní příznaky nesnášenlivosti po nějakém čase úplně. Informujte se o tomto »neviditelném« onemocnění u Sdružení celiaků České republiky na www.celiac.cz.

Zdroj: Wikipedie



**BIO kvalita
samozřejmě vynikající!**



Ryzi požitek v nejlepší Bio- kvalitě



CZ-BIO-001
Zemědělská produkce EU / mimo EU



**NIKAL BIO, pro zdravou
vyváženou výživu v nejlepší
BIO kvalitě NIKAL:**

- pro vegetariány/vegany
- z ekologického zemědělství
- bez genové manipulace
- bez lepků
- bez barviv a konzervačních látek
- bez ztužených tuků
- bez aromatických přísad
(výjimka: BIO Čistý vývar obsahuje přírodní aroma)
- bez zvýrazňovačů chuti, dle zákona
- DE-ÖKO-003 Zemědělství
zemí EU/mimo země EU
- zvláště lehce stravitelné
- samozřejmě se skvělou chutí
- jednoduché, praktické,
cenově výhodné – recept se
vždy povede!

10 BIO produktů, které doplňují
zdravý **sortiment NIKAL**.

Objevte svět **NIKAL** s ingrediencemi
z ekologického BIO zemědělství,
chutný - i bez přísad na posílení
chuti - dle zákona, v konstantní
vysoké kvalitě - i bez konvenční

podpory. A protože pěstování
použitých surovin, prvotřídní kva-
lita a šetrná úprava splňují přísné
směrnice pro biologicky nezávadné
produkty, nesou všechny **BIO
produkty NIKAL** samozřejmě také
pečet BIO.



Vydatná bramborová polévka s cizrnou s BIO Čistým vývarem

Recept pro 4 osoby

Přísady

- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL BIO Čistý vývar
- NIKAL Omega-3 olej s bazalkou
- NIKAL BIO Africké koření
- 500 g brambor varného typu A

- 300 g řapíkatého celeru
- 300 g mrkve
- 2 cibule
- 250 g cizrny, namočené a okapané
- 1 svazek hladké petrželky
- 1 malá chilli paprika
- sůl a pepř

Nutriční hodnoty na 1 porci:

321 kcal | 17 g tuku | 32,7 g sacharidů | 9,5 g bílkovin
13,2 vlákniny

Oškrábeme 500 g brambor varného typu A a nakrájíme je na 1,5 cm velké kostky. Očistíme 300 g řapíkatého celeru a nakrájíme na 1 cm velké kousky. Oloupeme 300 g mrkve a nakrájíme na 1 cm velké kolečka. Oloupeme 2 cibule, přepálíme a nakrájíme na tenké proužky.

Ve velkém hrnci rozežřejeme dvě lžíce **NIKAL olivového oleje Extra** (→ S. 41) a osmažíme na něm proužky cibule, dokud nebudou mít lehce hnědou barvu. Přidáme kostky brambor, řapíkatého celeru a kolečka mrkve a zalijeme 1,5 litrem čistého vývaru z **NIKAL BIO Čistého vývaru** (→ viz vpravo).

Přivedeme k varu a dále vaříme na středním plameni asi 8 minut. Zelenina by měla být ještě na skus tvrdá. Poté přidáme 250 g cizrny a vaříme dalších 5 minut.

Mezitím petrželku zbavíme stonků a očistíme chilli papričku. Dáme spolu se 100 ml **NIKAL Omega-3 oleje s bazalkou** (→ S. 39) do vysoké nádoby a rozmixujeme tyčovým mixérem. Tuto směs dochutíme trochou **NIKAL BIO Afrického koření** (→ S. 35).

Polévku dochutíme trochou soli, pepře, rozdělíme do misek a přidáme trochu směsi s chilli-petrželkou.

Tip: Zbylá směs chilli-petrželky zůstane dobře uzavřená v lednici až 10 dní čerstvá.



Více
receptů?

naleznete na www.nikal.cz



BIO

Ta nejlepší chuť!

NIKAL
dobrou chuť!

Bio

1 talíř*
BIO Čistý vývar
od

6,63 Kč

bez konzervantů!



Univerzální koření

BIO Čistý vývar

Pro chutné a rychlé vaření: Jako čirý vývar pro polévky do hrnečku a do zahuštěných polévek.

Lahodná změna: S vlasovými i celestýnskými nudlemi, zavářkou, vajíčkem, taštičkami, jätrovými knedlíčky, hovězím masem a dalšími chutnými přísadami vytvoříte na svém stole pestrou škálu polévkových pochoutek.

Dochutí a zjemní (místo soli): zeleninu, brambory, maso, drůbež, omáčky, saláty, těstoviny a rýži.

Místo kuchyňské soli

BIO Bylinkové koření

Ryzí příroda! V jediném okamžiku zjemníte své saláty, čerstvou i upravenou zeleninu, vajíčka, bylinkový tvaroh a dipy, maso nebo ryby! Ideální rovněž pro všechna těstovinová jídla. **NIKAL TIP:** Použijte BIO Bylinkové koření NIKAL místo kuchyňské soli.

veganské

bez lepku

bez laktózy

nizkokalorický

0,1 g tuku/100 ml

400 g balení

= 20 l polévky jen **530,- Kč**

(100 g = 132,50 Kč)

veganské

bez lepku

bez laktózy

1,9 g tuku/100 g

150 g balení se

sypací mřížkou jen **185,- Kč**

(100 g = 123,34 Kč)



Objednejte ještě dnes! | **Bezplatná linka 800 16 66 16** | **www.nikal.cz**

*) 1 talíř polévky = 1/4 litru polévky



Prostě pro dobrý pocit

s přísadami v BIO kvalitě

1 Porce*
BIO Francouzské
královské omáčky od
16,- Kč
* 100 ml omáčky



Pro základ každé světlé omáčky

BIO Bílá omáčka

Fantastický základ pro všechny bílé omáčky! Ideální pro smetanově jemné zahuštění polévek a polévkových jídel. Stávající omáčku jednoduše dolijte vodou nebo mlékem, pomocí metličky vmíchejte odpovídající množství BIO Bílé omáčky NIKAL a nechte ještě jednou krátce povařit. Zjemněte svou omáčku přidáním kaparů, žampionů nebo bílého vína. Hodí se k lehkým zeleninovým jídlům, rybám, hovězímu a telecímu masu a k masovým kuličkám.

vegetariánská 400 g balení = 4 l omáčky jen
bez lepku **525,- Kč**
0,3 g tuku/100 ml (100 g = 131,25 Kč)



S nezaměnitelnou vůní zralých rajčat

BIO Rajská omáčka a polévka

Jednoduše lahodná chuť rajských jablíček bez přidaných umělých dochucovadel. Ať už jako chutná omáčka nebo lehká polévka! **Dobře se k ní hodí:** Špagety, nudle a rýže. Je ideální k variantám z mletého masa, plněným paprikám, rybě, zelenině, řízkům po milánsku, krutím a telecím řízkům.

veganské 400 g balení = 4 l omáčky /
bez lepku 5,7 l polévky jen **490,- Kč**
bez laktózy (100 g = 122,50 Kč)
tuku / 100 ml 0,5 g polévky 0,3 g omáčky



Klasika v BIO kvalitě

BIO Francouzská královská omáčka

Jen tolik kalorií, kolik je zapotřebí, a zároveň tolik chuti, kolik je vůbec možné. A to vše v té nejlepší BIO kvalitě. Vyzkoušejte NIKAL BIO Francouzskou královskou omáčku k zelenině jako je chřest, květák, brokolice, nebo k rybě, stejně jako k minutkám podávaným s bramborami nebo rýží. „Jedna z nejlepších omáček světa“ nyní v BIO kvalitě NIKAL. Vyzkoušejte ji co nejdříve. Určitě si pochutnáte!

vegetariánská 340 g balení = 3 l omáčky jen
bez lepku **480,- Kč**
28,3 g tuku/100 ml (100 g = 141,18 Kč)

Od hodnoty objednávky 1150,- Kč
poštovné zdarma

*) na porci, přidat čerstvě: 33 g másla.
250 g BIO másla je k dostání v obchodech od cca 55,- Kč.



BIO Omáčky



Lehká omáčka - plná chuť!

BIO Tmavá omáčka

Zdokonalí silnou chuť pečeně. Základ zalijte vodou nebo mlékem, rozmíchejte a nechte krátce povařit.

Zjemněte své omáčky vínem, smetanou, cibulkou, houbami nebo s pomocí Harmonie s pepřem NIKAL. Popustíte uzdu své fantazii a kuchařskému umění!

Je velmi vhodná k vegetariánským placičkám, nokům a nudlím všeho druhu, bramborám, rýži a všem masovým jídlům.

veganská	400 g balení = 4 l omáčky jen
bez lepku	475,- Kč
bez laktózy	(100 g = 118,75 Kč)
0,4 g tuku/100 ml	



www.nikal.cz

Objednejte ještě dnes!

Bezplatná linka 800 16 66 16
www.nikal.cz



Pečené kuličky
z Mozzarely na rajčatovém
salátu s Italským kořením

Rybí wrap s krevetami, rajsťou
omáčkou s koriandrem a Mexickým
kořením



Šťastnou cestu!

Do Itálie, Mexika, Indie a Afriky.



Těstovinový salát s koriandrem,
mátou a Indickým kořením



Falafel s marinovanou cibulí
a Africkým kořením

veganská
bez lepku
bez laktózy

NIKAL BIO kořenící směsi



BIO kořenící směsi »Italské koření«

Zažijte chuť slunce, pláže a dovolené! Jemný soulad středomedních bylinek a česnekový akcent pro pravý italský požitek! Ideální pro těstoviny a jako koření na pizzu, pro kořeněné lasagne a nákypy, rajčata a mozzarellu, středomední saláty a dipy.

100 g balení jen **215,- Kč**



BIO kořenící směsi »Mexické koření«

Plné mexického temperamentu. Se špetkou pravého chilli, římského kmínu a aromatické papriky je tato směs koření vynikající přísadou do poctivých masitých pokrmů a směsí, zeleninových nákyků, ohnivého chilli con carne a vynikajících dipů. Stanete se na něm závislí...

100 g balení jen **215,- Kč**

Čtyřnásobný
BIO balíček

Kulinářská "cesta kolem světa" ve 4 baleních!

4x1 balení každého druhu místo ~~860,- Kč~~ jen **690,- Kč**

4dílná
sada

Ušetřete
19 %



BIO kořenící směsi »Indické koření«

Exotické a pikantní! Objevte kouzlo a fantastickou pestrost indické kuchyně! Chuť typického indického koření, jako je zázvor, římský kmín a koriandr podtrhuje kokosový ořech a ovocné aroma. Ideální pro dušené pokrmy, maso a ryby, zeleninu a rafinované dipy.

100 g balení jen **215,- Kč**



BIO kořenící směsi »Africké koření«

Tajemné, kořenité a svůdné – kompozice exotických koření se spojuje s kokosem a se svěžestí jablek ve zcela nových chuťových zážitcích. Pro nápadité pokrmy z masa a rýže, pro dochucení kuskusu a zeleniny, omáčky a pro mnoho dalších chutných nápadů!

100 g balení jen **215,- Kč**

*) Na zlevněné nabídky nelze uplatňovat další slevy

Objednejte ještě dnes | **Bezplatná linka 800 16 66 16** | www.nikal.cz



Bio

Ryzí požitek v té nejlepší kvalitě

»veganská grilovaná zelenina«
z ekologického zemědělství
s NIKAL BIO Čistým vývarem



Produkty z ekologického zemědělství nemusejí být nutně vždy lepší než produkty z toho konvenčního. Mají ale na rozdíl od něj vlastnosti, které jsou pro spotřebitele zajímavější. Proto je mnoho produktů NIKAL také v BIO kvalitě - jako vždy chutné, zdravé a z ekologického zemědělství.

V souladu s přírodou

Stále častěji se objevují v regálech supermarketů - vejce, zelenina a ovoce, výrobky z mléka a obilovin z ekologického zemědělství. Poptávka po výrobcích z ekologického zemědělství stále stoupá. Ten důvod nemusí být to, že BIO výrobky jsou z principu zdravější než konvenční výrobky. Víceméně jde pouze o přání konzumentů, aby zemědělství bylo lépe kontrolováno a o filosofii, která se za ekologickým zemědělstvím skrývá. Také NIKAL se rozhodl u mnoha produktů pro tuto cestu. Přísady z ekologického zemědělství jsou lepší právě proto, že pocházejí z regionálních zdrojů a jsou v souladu s přírodou.

Ekologické zemědělství - vyšší ochrana přírody a zvířat

Tradiční zemědělství se v minulosti osvědčilo, ale dnes již spotřebitelé odmítají přijímat nevýhody, které s sebou přináší průmyslově zpracované potraviny. Opravdovým zlomem se proto stalo právě

ekologické zemědělství. A co vlastně ekologické zemědělství znamená? Otevřený systém konvenčního zemědělství umožňuje používání umělých hnojiv a syntetické ochrany proti škůdcům a nemusí se zabývat pěstováním krmiva. Tohle vše není v ekologickém zemědělství povoleno. Ekologické zemědělství se považuje za uzavřený systém, který se těchto věcí naprosto zříká a odmítá jakékoliv genetické modifikace produktů. Veškerá ekologická produkce probíhá pomocí eco-friendly procesů, které musejí splňovat velmi přísné odpovídající předpisy. Proto se dá s naprosto klidným



Výroba BIO produktů je v souladu s přísnými směrnici německého certifikátu EG-Öko-Verordnung.

svědomím říci, že ekologické zemědělství znečišťuje životní prostředí méně, než konvenční zemědělství. Naše touha po ochraně životního prostředí a zvířat se díky ekologickému zemědělství tedy plní. Proto i NIKAL zavedl řadu BIO polévek, omáček a koření, samozřejmě bez ztužených tuků a konzervačních látek, veganské nebo vegetariánské, úplně stejně jako tradiční výrobky od NIKALU.

BIO – bez chemie a pesticidů

Je BIO lepší? Neexistují žádné kvalitativní důkazy o tom, že by organické produkty měly o něco vyšší kvalitu než ty tradiční. Také na tomto konvenčním trhu se objevuje nemálo výrobců (jako NIKAL), kteří se vyhýbají masové výrobě a nabízejí odpovídající, vynikající zboží - a to i bez ekologických štítků. Dokonce je naopak častější, že BIO potraviny mají kratší dobu trvanlivosti nebo vykazují vyšší míru mikrobiálního znečištění. To spočívá především v tom, že se při produkci BIO potravin nesmějí používat konzervační látky a pesticidy.

Nejlepší metoda je kvalita

Oba způsoby produkce potravin - ať už ekologický nebo tradiční - mají svá pro a proti. Klíčovým aspektem BIO produktů je ochrana biosféry prostřednictvím ekologického zemědělství. Jednoduše řečeno, pěstební procesy ovoce a zeleniny bez umělé manipulace a chov volně žijících zvířat vnímáme jako přirozenost. Pravdou je, že podíl lidské práce se následně zvyšuje a úroda vzhledem k celkové ploše klesá. Kvalita je u NIKALU tou nejvyšší prioritou. Proto klademe velký důraz na kvalitní a zdravé produkty, které jsou šetrné k životnímu prostředí. Pečlivý výběr přísad, ať už z ekologického nebo z konvenčního zemědělství zaručuje, že všechny koncové produkty NIKALU jsou vyrobeny z prvotřídních surovin. Vyzkoušejte je sami - BIO nebo Tradice!



Když se má smažit!

Tradice
NIKAL
dobrou chuť!

Fritování, smažení, vaření a pečení

100 % rostlinný tuk

„Správné jídlo se správným tukem“ - pro čerstvě smaženou zeleninu, hranolky nebo chutné maso... Používejte k fritování, smažení, vaření nebo pečení – při pečení použijete o cca 20 % méně než v případě másla (!) – **100 % rostlinný tuk NIKAL** je prospěšný neztužený palmový tuk s certifikátem RSPO. Teplotně extrémně stabilní (do 220 °C) a velmi vhodný pro opakované zahřívání.



NIKAL má RSPO certifikát
na palmový olej pěstovaný
z udržitelných zdrojů.

veganská

1000 g **245,- Kč**
(100 g = 24,50 Kč)

1000 g



Vychutnejte si Omega-3 aromatické oleje s bylinkami a houbami. Všechny Omega-3 oleje mají ideální poměr Omega-3 mastných kyselin a mají pozitivní vliv na hodnoty krevních lipidů a kardiovaskulární systém.

Hmmm, to voní skvěle!

Omega-3 olej s medvědíím česnekem

Vyzkoušejte jemný řepkový olej se svěžím aroma medvědího česneku. Skvěle se hodí na dochucování, k rybám nebo do marinád. Přidejte krátce před servírováním a Vaše pokrmy jakéhokoliv druhu získají přirozené svěží aroma medvědího česneku.

0,25 l balení **250,- Kč** (1 litr = 1000,- Kč)

NIKAL
Omega-3 oleje jsou:

veganské



Vítejte v aromatické řiši

Omega-3 olej s bazalkou

Olej s bazalkou přesvědčuje svou kvalitou řepkového oleje a okouzluje svým aroma čerstvých bazalkových lístků. Tento olej je vhodný jak ke zjemňování salátů, syrové zeleniny a těstovinových pokrmů, tak k přípravě antipasty nebo k marinování a zjemňování masa, ryb a zeleniny. Ideálně doplní delikátní bylinkové omáčky a výrazné dipy.

0,25 l balení **250,- Kč** (1 litr = 1000,- Kč)

Jemný rafinovaný řepkový olej

Omega-3 olej s rozmarýnem

NIKAL olej s rozmarýnem je rafinovaný řepkový olej, který se ideálně hodí do salátů a čerstvých pokrmů. Aroma čerstvých lístků rozmarýnu zušlechťuje grilované maso, křupavou zeleninu a čerstvé ryby. Hýčkejte sebe i své hosty lahodnou marinádou z oleje s rozmarýnem a provoňte svůj domov atmosférou středomoří!

0,25 l balení **250,- Kč** (1 litr = 1000,- Kč)

Aroma čerstvých hříbků

Omega-3 olej s hříbký

Jemný řepkový olej s vůní čerstvých hříbků. K ochucení čerstvých salátů, na těstoviny, k marinování masa a ryb. Přírodní hříbkovou vůni zachováte, když ho do pokrmu přidáte krátce před servírováním.

0,25 l balení **250,- Kč** (1 litr = 1000,- Kč)

4dílná sada aromatických olejů

Každý s obsahem 250ml:
Omega-3 olej s medvědim česnekem,
bazalkou, rozmarýnem a s hříbký
místo ~~1000,- Kč~~ jen **880,- Kč***

4dílná
sada

Ušetřete
12 %

*) Na zlevněné nabídky nelze uplatňovat další slevy



Jaký tuk či olej zvolit?

Potravinářský průmysl dnes nabízí bezpočet stolních tuků a olejů. Proto se nikdo nemůže spotřebitelům divit, když si uprostřed té široké nabídky připadají ztraceni a neví, jaký tuk je vhodný pro ten či onen účel.



Řepkový a olivový olej obsahují Omega-3 mastné kyseliny

Není tuk jako tuk | Tuky nejsou všechny stejné. Existuje celá řada podstatných rozdílů. Všechny tuky jsou sice zdrojem energie, ale některé z nich mohou stát u zrodu řady onemocnění, pokud se konzumují v nadměrném množství. Jiné tuky naopak zastávají důležitou ochrannou funkci pro srdce a cévy. Dle původu rozlišujeme tuky živočišné a rostlinné.

Živočišné tuky | Živočišný tuk (maso, salámy, mléko a mléčné produkty) je zpravidla bohatý na nasycené mastné kyseliny a cholesterol. Měl by být tudíž konzumován jen v rozumné míře. Pokud si na chleba nejráději mažete máslo, měli byste mít na paměti, že méně je v tomto případě rozhodně více z hlediska Vašeho zdraví.

Ztužené tuky | Pečivo, sladkosti, ale také mnoho hotových jídel obsahují plno ztužených tuků. V těchto případech sice tvoří základ kvalitní oleje, ale tuky, které vznikají při ztužování, jsou z fyziologicky výživového hlediska škodlivé. Kdo si tedy rád maže

chleba margarínem, měl by vybírat takové produkty, které ztužené tuky neobsahují. Jeden pohled na obal stačí, abyste si o daném produktu mohli udělat patřičný obrázek. V zásadě může organismus nasycené mastné kyseliny produkovat sám, takže jejich konzumace není bezpodmínečně nutná.

Rostlinné tuky | Různorodost rostlinných tuků je dána především specifickým složením mastných kyselin. Proto obsahuje kokosový tuk nebo také palmový tuk vysoký podíl nasycených mastných kyselin.

Olivový olej (→ viz vpravo) se naopak vyznačuje vysokým obsahem jednoduchých nenasyčených mastných kyselin (olejové kyseliny), zatímco olej z bodláků vykazuje největší obsah nenasyčených mastných kyselin (omega-6). Řepkový olej je v kontrastu s olivovým olejem bohatý na jednoduché nenasyčené mastné kyseliny, a kromě toho ještě obsahuje cenné omega-3 mastné kyseliny.

Mastné kyseliny | Tyto různorodé mastné kyseliny jsou rozhodující pro fyzikální

vlastnosti tuků. Vysoký stupeň saturace je zodpovědný za tuhost tuku. Čím více nenasyčených mastných kyselin, tím tekutější tuk (olej).

Ale i to, jak dlouho je tuk schopný vzdorovat žáru, se odvíjí od jeho složení. Čím větší koncentrace nasycených mastných kyselin, tím víc se dá tuk zahřát. Teplota, při které se tuk začne pomalu rozkládat a začne doutnat, se označuje také jako bod zakouření. Pokud se tento bod při zahřívání překročí, mohou se utvořit zdraví škodlivé látky, které by se neměly konzumovat. Tento bod je měřítkem pro termickou kvalitu olejů. Pro studené pokrmy se hodí většina potravinových tuků. Při tepelné úpravě jsou ale tuky vystavovány různým teplotám, které ne všechny stejně snášejí.

Při přípravě gulášů, steaků, smažení nebo na pánvi Wok se teplota může rychle vyšplhat i nad 200°C. To znamená, že se pro tyto účely hodí obzvláště oleje na pečení a smažení a tuky s vysokým bodem zakouření. Například u **NIKAL 100% rostlinného tuku** (→ Strana 38), dosahuje tento bod zakouření cca. 220 °C. Rostlinné oleje s vysokým obsahem nenasyčených mastných kyselin takovou teplotu nejsou schopny vydržet. Tyto oleje se proto doporučují používat pro přípravu studených jídel, ale také k dušení zeleniny nebo pro přípravu drůbeže a ryb, kdy je zapotřebí jen mírné teploty. Volba tuku nebo oleje by tedy neměla být pouze otázkou chuti, ale měla by taktéž splňovat technické požadavky pro daný kulinářský záměr.



**Recepty
na saláty?**

naleznete na
www.nikal.cz

Tradice
NIKAL
dobrou chuť!

Oleje & Tuhy



*) Na zlevněné nabídky nelze uplatňovat další slevy

Za studena lisovaný z Řecka

Přírodní Olivový olej Extra

Vysoce kvalitní zastudena lisovaný olej je vhodný pro přípravu salátů a jiných jídel. Ideální k zelenině, rybám, do předkrmů, těstovinových specialit, ke zjemnění čerstvých salátů, lahodných dipů a delikátních bylinkových omáček. Olej má zářivě zlatozelenou barvu a rozvíjí své jemně čerstvé ovocné aroma. Jeho mimořádně harmonická, nezmenňatelná chuť a typická vůně Vás nadchnou!

0,5 l balení **420,- Kč**
(1 litr = 840,- Kč)

3dílná sada, 3 x 0,5 l balení
místo ~~1260,- Kč~~ jen **1080,- Kč***
(1 litr = 720,- Kč)

veganská

Kvalita olivového oleje nezáleží jen na druhu oliv samotných, ale je do značné míry dána klimatem, dobou sklizně a uskladněním.

Když je olej extra panenský, má nejvyšší třídu kvality. Olej se získává z prvního lisování, čistě mechanicky. Podíl volných mastných kyselin činí max. 0,8 g na 100 g oleje. Dále musí být dokonalá barva, vůně a chuť.

3dílná sada*
3 x 0,5 l balení
1080,- Kč

**Kupte
3 balení
a ušetřete
více jak
14 %**

Objednejte ještě dnes! | **Bezplatná linka 800 16 66 16** | www.nikal.cz



Trhací blok

se 100 sáčky
(velikost
cca 20 x 30 cm
= 1,5 litru)

115 Kč

*Ideální set na mražení zeleniny
a ovoce z Vaší zahrádky!*

Zmrazit a ohřát

Zmrazujte od nyníška hotové porce jídla, zbytky, ovoce i zeleninu snadno a pohodlně. S pomocí mrazicího systému NIKAL již nepotřebujete žádný přístroj. Vše, co potřebujete, jsou patentované uzávěry. Uzávěry lze získat v různých barvách. Zmrazované zboží si můžete zřetelně označit; např. modré uzávěry pro ryby, zelené uzávěry na zeleninu atd. Sáčky se při otvírání neroztrhnou.



**100 sáčků do
mrazničky
plus 6 uzávěrů**

jen **240 Kč**



»Udrží mě ve formě!«



*Extra porce vitamínů
a minerálních látek*

Sladká syrovátka v prášku

Vychutnejte si obří porci vitamínů a minerálních látek pro více zdraví a tělesné pohody. Sladká syrovátka v prášku NIKAL je skvělým základem zdravých nápojů. Prášek se jednoduše rozpustí ve vodě nebo v ovocné šťávě – a je hotovo! Můžete ji přidat i do jogurtu nebo ji kombinovat s müsli. Podporuje trávení, zlepšuje střevní mikroflóru a nezatěžuje organismus tukem. Neměla by chybět v žádné domácnosti!

700 g balení jen **425,- Kč**
(100 g = 60,72 Kč)

3 x 700 g balení
místo **1275,- Kč** jen **995,- Kč***
(100 g = 47,38 Kč)

při koupi
3dílné
sady **ušetříte
20%!**

vegetariánská

bez lepku

1,0 g tuku/100 ml



»Superfood«

Směs jader a semínek „Omega Mix“



NOVINKA!

veganská
bez lepku
50,0 g tuku/100 g

„Mňamka“ - směs ze 100 % složená z jader a semen. Jako chutná svačinka, a také k dochucení a vylepšení salátů, cereálií, jogurtů a dalších jídel.

Bohatá na vitamín E, přírodní buněčnou ochranu a hořčík, minerální látku, která hraje rozhodující roli při energetické výměně. Směs jader a semínek Omega-Mix obsahuje mnohé životně důležité látky jako draslík, vápník a fosfor.

Esenciální stopové prvky jako železo, zinek, měď a mangan vyrovnávají hladinu živin.

- složení 100 % jádra a semena
- bez přidaného cukru
(obsahuje přirozeně se vyskytující cukry)
- s hořčíkem a mědí z přírodního zdroje
- vysoká hladina omega-3 nenasycených mastných kyselin

190 g balení jen **235,- Kč**
(100 g = 123,68 Kč)

konopná semínka

zlatá lněná semínka

piniové oříšky

chia semínka

slunečnicová semínka

lněná semínka

Velmi ostré a kvalitní:

Nože a příslušenství



Kvalita zaručena

Pro naše zákazníky platí: jedinečné nože NIKAL jsou oblíbené a velmi žádané i v celé sadě dárčků navíc.

Objednejte ihned! Pro svoji potřebu nebo jako skvělý dárek pro Vaše blízké. Darujte kvalitu!

Objednejte ještě dnes!

Bezplatná linka 800 16 66 16

www.nikal.cz

**A teď
naostro!**



Nůž na rajčata

Určitě jeden z nejosvědčenějších nožů ve Vaší zásuvce. Nerezové ostří z kvalitní oceli. Ergonomicky tvarovaná a protiskluzová rukojeť pro ještě snadnější práci. Vhodný do myčky na nádobí. Celková délka cca 21 cm. Čepel: 10 cm.

Nůž na rajčata jen **230,- Kč**

▷ **3dílná sada**
nožů na rajčata jen **580,-***

▷ **6dílná sada**
nožů na rajčata jen **1095,-***

6dílná sada
Ušetřete více
než **20%**
+ 90 g
Harmonie s chilli
a paprikou
ZDARMA!

6dílná sada
90 g
Harmonie s chilli
a paprikou
ZDARMA!

V sadě ještě výhodnější!

Sada nožů »Hobby«

- Nůž na rajčata
- Nůž na steak
- Nůž na zeleninu s vlnitým ostřím
- 130 g Myslivecká omáčka na 1,1litru jemné omáčky
(→ Strana 16)

jen **670,-* Kč**



130 g
Myslivecká
omáčka
ZDARMA!

Sada nožů »Profi«

- 2x Nůž na rajčata
- Nůž na steak
- Nůž na zeleninu s vlnitým ostřím
- Úsporná škrabka
- 100 g BIO koření směs
»Italského koření«
(→ Strana 35)

jen **1120,-* Kč**



100 g
»Italské koření«
ZDARMA!

Objednejte ještě dnes!

Bezplatná linka 800 16 66 16 | www.nikal.cz



Nůž na steaky

Snadno doporučuje steaky, pizzu či zeleninu. Ideální pro Vaší další grilovací párty nebo na piknik v přírodě! Čepel s délkou 10 cm.

Nůž na steaky jen **240,- Kč**

3dílná sada ▷ 615,- Kč

6dílná sada ▷ 1170,- Kč



Nůž na zeleninu s vlnitým ostřím

Krájení nadrobno, čištění nebo zdobení ovoce a zeleniny může být skutečnou zábavou. Vhodný do myčky na nádobí, čepel: 8 cm.

Nůž na zeleninu s vlnitým ostřím jen **200,- Kč**

3dílná sada ▷ 495,- Kč

6dílná sada ▷ 930,- Kč



Úsporná škrabka

Škrábe a čistí bez námahy i malé ovoce nebo zeleninu. Díky pevné čepeli je oloupaná slupka tenká a nezažezává se. Vhodná do myčky na nádobí. Ergonomická a protiskluzová rukojeť. Délka čepele 6 cm. Se dvěma ostří, pro praváky i leváky.

Úsporná škrabka jen **220,- Kč**



Nůž na chléb

Váš nový "kráječ chleba" má délku 21 cm a pevnou čepel. Díky vlnitému ostří bez námahy nakrájíte stejnoměrné krajíce i z čerstvého chleba. Dobře poslouží i na porcování většího ovoce jako je meloun nebo ananas. Vhodný do myčky na nádobí. Nerezový. Ergonomická rukojeť.

Nůž na chléb jen **690,- Kč**



6dílná sada
90 g
Harmonie s chilli
a paprikou
ZDARMA!

6dílná sada Nožů na steaky + 6dílná sada Nůž na zeleninu
+ 90 g Harmonie s chilli a paprikou **ZDARMA!**



Nůž na steaky



Nůž na zeleninu
s vlnitým ostřím

Úsporná škrabka

130 g
Myslivecká
omáčka
ZDARMA!



*) Sledujte naši nabídku sad nožů. **ZDARMA** obdržíte například 130 g NIKAL Mysliveckou omáčku (→ Strana 45) v sadě »Hobby«



Dranžírovací nůž

Dokonale naporcovat maso, ryby, drůbež, ale i ovoce a zeleninu je velké umění. Dranžírovací nůž NIKAL učiní z tohoto umění zábavu. Čepel dlouhá 15 cm z ušlechtilé nerezové ocele, s protiskluzovou a ergonomickou rukojetí. Vhodný do myčky na nádobí.

Dranžírovací nůž
jen **610,- Kč**



3dílná sada

Ideální k Vašemu noži NIKAL!

- ▷ vidlička ▷ lžíce
- ▷ lžička

Vhodná do myčky na nádobí.

3dílná sada
jen **290,- Kč**



24dílná sada příborů

24dílná sada kvalitních originálních švýcarských příborů je složena ze:

- ▷ 6 kávových lžiček ▷ 6 nožů
- ▷ 6 polévkových lžic ▷ 6 vidliček

Kompletní sadu lze samozřejmě mýt v myčce.

24dílná sada příborů
jen **3900,- Kč**



Tip
objednejte
k nožům!

Ostříč nožů

S tímto ostříčem nožů se Vám podaří nabrousit nože velice snadno a rychle. Jednoduché zacházení a naprosté bezpečí díky ochraně pro ruce. Vyspělá technologie a ověřená kvalita zaručuje mimořádnou efektivitu.

Ostříč nožů
jen **610,- Kč**

Nůž na chléb

Dranžírovací nůž

3dílná sada
290,- Kč



Pro NIKAL zákazníky platí také

nutriční hodnoty

Průměrné nutriční hodnoty na 100 ml / *) 100 g prášku připraveného výrobku												
NIKAL Tradice	● veganské	● vegetariánské	● bez laktózy	● bez lepku	● obsahuje glutamát 1	kcal	tuk v g	sacharidy v g	vláknina v g	bílkoviny v g	sůl v g	trvanlivost v měsících **
Polévky												
Polévka a univerzální koření	●			●	●	4	0,1	0,7	0,0	0,1	0,94	18
Pórková krémová polévka	●	●	●	●	●	43	2,2	4,5	0,9	0,8	1,03	12
Zeleninová krémová polévka	●	●	●	●	●	49	2,4	4,8	1,2	1,5	1,31	12
Dýňová krémová polévka	●	●	●	●	●	40	1,7	4,5	0,9	1,1	1,13	12
Vydatná bramborová polévka	●	●	●	●	●	21	0,4	3,6	0,4	0,5	0,71	18
Houbová krémová polévka	●	●	●	●	●	24	0,2	4,7	0,3	0,9	1,19	18
Rajská omáčka a polévka	●	●	●	●	●	19	0,2	3,3	0,6	0,6	0,41	18
Dietní polévka a dietní koření	●			●	●	5	0,1	0,6	0,0	0,4	0,26	12
Omáčky												
Rajská polévka a omáčka	●	●	●	●	●	36	0,3	6,6	1,3	1,1	0,82	18
Boloňská omáčka	●	●	●			72	1,4	9,6	2,1	4,0	1,71	15
Bílá omáčka	●		●	●	●	41	1,2	6,4	0,6	0,8	1,19	15
Omáčka k pečení	●			●	●	31	0,5	5,1	0,6	1,3	1,47	18
Myslivecká omáčka	●	●	●	●	●	40	1,1	6,0	1,0	1,1	1,66	12
Koření												
Harmonie s pepřem*	●	●	●	●		241	5,2	32,5	13,6	9,3	32,05	12
Bylinkové koření*	●	●	●	●	●	195	2,0	28,7	4,6	13,2	46,98	12
Salátové koření*	●	●	●	●	●	250	1,9	45,1	5,4	10,5	27,71	12
Masové koření*	●	●	●	●	●	149	2,1	15,3	6,0	14,3	58,15	12
Dietní koření a polévka*	●			●	●	277	5,5	34,1	1,9	21,9	14,40	12
Harmonie s chilli a paprikou*	●	●	●	●		187	3,7	28,7	16,1	8,7	32,73	12

Všechny BIO výrobky NIKAL jsou bez látek zvýrazňujících chuť (podle zákona) a nesou BIO označení dle ekologické normy EU.
1) výchozí surovina pro výrobu glutamátu: přírodní surovina, např. cukrová řepa, kukuřice ***) neotevřené balení

Průměrné nutriční hodnoty na 100 ml /

*) 100 g prášku připraveného výrobku

NIKAL BIO

	● veganské / ● vegetariánské	● bez laktózy	● bez lepek	● obsahuje glutamat 1	kcal	tuk v g	sacharidy v g	vláknina v g	bílkoviny v g	sól v g	trvanlivost v měsících **
BIO Čistý vývar a univerzální koření	●	●	●		4	0,1	0,7	0,1	0,1	1,00	12
BIO Francouzská královská omáčka	●		●		288	28,3	4,6	0,7	3,3	1,20	12
BIO Rajská omáčka	●	●	●		33	0,5	5,6	1,1	1,0	1,00	12
BIO Rajská polévka	●	●	●		23	0,3	3,9	0,8	0,7	0,70	12
BIO Tmavá omáčka	●	●	●		32	0,4	6,3	0,4	0,7	1,10	12
BIO Bílá omáčka	●		●		33	0,3	5,3	0,3	2,0	1,10	12
BIO Bylinkové koření*	●	●	●		90	1,9	13,7	3,7	2,7	75,10	12
BIO »Italské koření«*	●	●	●		222	4,4	31,7	10,4	7,1	34,00	12
BIO »Indické koření«*	●	●	●		295	8,2	39,5	12,1	9,6	25,40	12
BIO »Mexické koření«*	●	●	●		232	4,1	34,9	9,2	7,6	35,00	12
BIO »Africké koření«*	●	●	●		270	6,2	37,4	12,0	8,6	29,10	12

a další ...

Směs jader a semínek „Omega Mix“	●				612	50,0	6,0	13,0	21,0	0,01	10
Pesto Bylinkové*	obs. tvrdý sýr		●		380	19,2	19,3	15,9	24,6	8,28	9
Pesto Rajčatové*	obs. tvrdý sýr	●	●		355	13,5	29,0	19,4	19,7	7,83	9
Pesto Houbové*	obs. tvrdý sýr		●		379	21,3	13,2	21,0	23,0	11,55	9
Sladká syrovátka v prášku*	●		●		365	1,0	76,0	0,0	12,9	1,75	12**

na 100 ml olej / je 100 g tuk

Stolní olej a tuk

	● veganské / ● vegetariánské	kcal	tuk v g	z toho: nasycené mastné kyseliny v g	jednoduché nenasyčené mastné kyseliny v g	víceobsábné nenasyčené mastné kyseliny v g	omega 3 mastné kyseliny v g	vitamin E v mg	trvanlivost v měsících **
Omega-3 olej s bazalkou	●	826	91,8	6,9	57,2	27,9	7,9		15
Omega-3 olej s medvědíím česnekem	●	825	91,7	6,9	58,8	25,6	7,9		15
Omega-3 olej s rozmarynem	●	826	91,8	6,9	57,2	27,9	7,9		15
Omega-3 olej s hřebíky	●	825	91,7	6,8	59,0	26,0	7,9		15
Přírodní olivový olej Extra	●	813	90,3	13,4	71,0	5,9	–		15
100% rostlinný tuk	●	900	100	50	max. 40	max. 10	–		12

Chcete znát
úplné podrobnosti?



Podrobnější informace o všech produktech NIKAL naleznete na www.nikal.cz

Perfektní zákaznický servis

takto se to dělá!



Poštovné zdarma!

Při objednávce nad 1150 Kč!
Jinak účtujeme poštovné jen 120 Kč.



10% Extra sleva

při objednávce nad 4000 Kč

Tip: Staňte se VIP zákazníkem
a využijte další výhody!



Hodnotné dárky jako poděkování za Vaší objednávku

Pokud Vaše objednávka překročí 1150 Kč,
můžete si vybrat z hodnotných dárků!



48 hodin dodací lhůta

Max. 2 pracovní dny



Všechny produkty také online na eshopu www.nikal.cz

Napsat nám email?
Také to jde! Napište na
nikal@nikal.cz



Newsletter

Nejnovější produkty, recepty, akční
balíčky za jedinečné ceny a mnoho
dalšího.

www.nikal.cz/news

PŘÍJEMNOU ZÁBAVU PŘI OBJEDNÁVÁNÍ!

 **Bezplatná linka 800 16 66 16**