

Cenník čerstvého ovocia Gourmet Artisan, s.r.o. platný od 04.05.2022

Objednajte si skvelé a zdravé exotické ovocie priamo z africkej Ugandy. Ovocie nie je ničím ošetrované a vyrástlo, tak ako príroda dovolila. Rozhodnite sa pre druh, váhu prípadne počet kusov a my Vám pripravíme tovar podľa Vašich požiadaviek. Ovocie je dovážané letecky každý týždeň. Chceli by ste sa dozvedieť viac? Prosím neváhajte nás kontaktovať **+421 905 247 490** a radi Vám poradíme. Závoz je vždy v stredu. **(objednávky je potrebné nahlásiť najneskôr deň pred závozom (t.j. utorok do 12:00)).**

Dostáva sa Vám do rúk organicky pestované ovocie. Je krásne vo svojej (ne)dokonalosti, hnedými škvrkami na banánoch, zvráštená šupka mučenky (passion fruit), mäkká guava, drobný zázvor a limetky, to všetko sú znaky organického ovocia, ktoré nie je vyhnané priemyselnými hnojivami. Je šťavnaté a plné chuti. Ako sa líši od bežne dostupného ovocia? Konvenčné ovocie, určeného na pulty obchodných reťazcov, sa trhá nezrelé, býva tak povediac podtrhnuté a chemicky sa ošetruje, aby dlho vydržalo. Takto zozbierané a uchované ovocie nechutí a nikdy nemôže chutiť ako ovocie, ktoré dosiahlo zberovú zrelosť. Naše ovocie sa trhá práve v tomto štádiu, kedy mu ostáva iba niekoľko dní k dosiahnutiu konzumnej zrelosti. Vďaka tomu je schopné zvládnuť dopravu a potom stačí nechať ho dôjsť doma či v kancelárii pri izbovej teplote. A v správny čas si užijete jeho jedinečnú a pravú chuť.

Čerstvé Ovocie

Ananás (cca 1800g/ks)

€ 14,50 / ks

Dodávame pôvodné nešľachtené odrody, žltú a modro zelenú. Uchovávajúce ananás nastojato. Konzumná zrelosť je zjavná tak, že je na dotyk pružný a pri izbovej teplote vonia. Oproti šľachteným ananásom môžeme konzumovať aj tuhšie vnútro, ktoré je takisto lahodné, zo šupky môžeme uvariť ananášový čaj, je bez chemického postreku Ananás sladne odspodu, pred konzumáciou je vhodné ho otočiť o 180 °, aby sa sladká šťava dostala do celého ananásu.

Baby banány

€ 9,00 / kg

Banány sa vždy trhajú zelené. Zelený banán nechajte pri izbovej teplote dôjsť do sytej žltej farby, občasné hnedé škvrky na šupke nevadia. Je zrelý, pokiaľ sa ľahko oddelí od stopky, častokrát sám odpadne. Niektorí si ho radšej vychutnajú skôr, kým ešte nie je dokonale sladký.

Červené Banány

€ 9,00 / kg

Zrelý červený banán je na dotyk mäkký a dužina má nádych do oranžova. Hovorí sa, že má chuť po jahodách. No, jahody nečakajte, je to stále banán, ale ľahký jahodový nádych možno zaznamenať ide. Sami sme si toho všimli, keď sme dost mäkký banán rozmixovali v mlieku.

Mango (cca 450g/ks)

€ 4,75 / ks

Najobľúbenejšie ovocie na svete. Dovážame niekoľko druhov podľa sezóny. Podľa farby sa tentokrát nemožno orientovať, aj zelené mango môže byť vo vnútri zrelé. Chuť môže byť podľa odrody sladká aj ľahko kyslá. Spoľahlivým ukazovateľom zrelosti je mäkkosť. Pokiaľ si nie ste mäkkosťou istí, ale na šupke sa už začínajú objavovať tmavo hnedé škvrky, je čas ho skonzumovať. Mangá nie sú nijako chemicky ošetrované a u niektorých druhov, sa rovnako ako je charakteristické pre jablká, môžu vyskytnúť červíky. Pokiaľ sa vám to stalo, mango radi vymeníme. Ochutnajte mangový džem, je vynikajúci do jogurtu alebo na palacinky. My ho používame do zakáskaných mliečnych výrobkov, k výrobe lassi, v kombinácii s džemom z dračieho ovocia Vám výsledné farby doslova učarujú.

Avokádo (cca 450g/ks)

€ 4,75 / ks

Pokiaľ rozkrojíte avokádo, ktoré je tvrdé, bude horké. Mäkkosť avokáda zistíte tak, že ho vezmete do dlaní a posúдите jeho pružnosť. Touto technikou nepoškodíte dužinu. Nemačkajte ho prstami ani s ním neklepkajte, začalo by sa kaziť od kôstky. Zrelé avokádo je na reze krásne farebné, prechádza od šupky ku kôstke od svetlej zelenej až do žltej farby. Neskonzumovali ste avokádo celé? Nevadí, pokvapkajte dno misky citrónom prípadne limetkou a položte avokádo rezom dole. Do porúčame skonzumovať najneskôr druhý deň. Pokiaľ chcete avokádo uchovať dlhšie, dajte ho do chladničky, ale počítajte s tým, že chuť tým trochu utrpí a nebude tak výrazná.

Passion Fruit

€ 1,00 / ks

Mučenka (Passion fruit) Má sladkú a ľahko kyselkavú chuť, čo z neho robí osviežujúce ovocie do smoothie, kaší a jogurtov. Keď sa mučenka začne scvrkávať, je o niečo sladšia a stále výborná, šupka mučenky iba chráni pred stratou vody.

Jack Fruit (cca 7-10kg/ks)

€ 9,00 / kg

Chlebovník (jack fruit)- Dužina nezrelých plodov sa varí, dusí, peče a smaží. Pripravuje sa ako zemiaky, nakladá sa s korením a mäsom či rozličnou zeleninou. Usušená a rozomletá sa používa ako múka a peče sa z nej chlieb - z tohto dôvodu získal chlebovník svoje meno. Plody chlebovníka sú jednou zo základných potravín v tropických a subtropických oblastiach. Nezrelé sa používajú ako zelenina a zrelé ako ovocie.

Divoký zázvor

€ 12,00 / kg

Divoká kurkuma

€ 12,00 / kg

Sušené Ovocie

200g Sušené banány

€ 7,90 / kg

200g Sušený ananás

€ 7,90 / kg

200g Sušený jackfruit

€ 7,90 / kg

Viac produktov - navštívte náš e-shop: www.topdelikatesy.sk

Predajňa DELIKATESY - Gourmet Artisan, Námestie sv. Egídia 52, Poprad

Robíme aj rozvoz tovaru v Spišskej Novej Vsi.

E-mail: obchod@gourmetartisan.sk

Peter Červeň MBA, konateľ spoločnosti