

Akonzerva s. r. o.

Katalog produktů 2025



Lokál

Gulášová
polévka

Lokál

Rajska
hovězí pečeně

Lokál

Dršťková
polévka

Lokál

Svíčková
hovězí pečeně

NAŠE
MASO



Hovězí vývar

Lokál

Hořčice

Ikonická jídla z Ambiente zavařená do sklenice

Za značkou Akonzerva s. r. o. stojí lidé z Ambiente.

V Jenči za Prahou, v malém týmu pod vedením Lukáše Dráby, vaří ve velkém jídla podle receptur Ambiente z farmářských surovin a masa z Amasa a následně je plní do sklenic.

Svíčkovou, gulášovou polévku a dršťkovku z Lokálů, omáčku all'amatriciana z Pizzy Nuova, veverku na víně z Kuchyně a další oblíbená jídla z Ambiente tak mohou mít hosté stále doma. Stačí jen ohřát a doplnit přílohou. Jedna sklenice obsahuje dvě až tři porce. Některá jídla jsou koncentrovaná, proto se před ohřátím ředí vodou. Díky sterilaci při více než 100 °C mají trvanlivost minimálně půl roku.

Kde si produkty můžete zakoupit?

Produkty Akonzervy se prodávají pod značkami jednotlivých podniků Ambiente a spolu s Chef Grade si je hosté mohou v rámci doplňkového prodeje odnést například z Našeho masa, Lokálu Korunní a Dlouhááá, Esky, Kantýny, Café Savoy nebo restaurace U Kalendů. V prodeji jsou také v dalších obchodech: Triko Tábor, Triko Praha, Masology, Osada, Café borzoi a PrimaWine Shop Barrandov, Pekařství optimista a potravinářský pavilon UM!. Hovězí jerky jsou k dostání také v posilovnách Max Fitness a na Letišti Václava Havla. Akonzerva je v prodeji také online v e-shopech Jídloaradost.cz, Rohlík.cz, eskadomu.cz a savoydomu.cz.

Lukáš Dráb, šéfkuchař

Do Ambiente nastoupil, když se v roce 2006 otvírala Pizza Nuova. Po půlroce se přesunul do Pastacaffé ve Vodičkově ulici, kde zůstal tři roky. Pak mu Vlasta Lacina Jiroš (dnes šéf Amasa) nabídl místo v Ambiente The Living Restaurant v Mánesově ulici, historicky první restauraci Ambiente v Praze, následovalo několik let v Čestru a Kantýně. Nyní Lukáš Dráb řídí projekt Akonzerva s. r. o..

Jak si Akonzervu objednat

- 1) Kontaktujte manažera Lukáše Drábu prostřednictvím e-mailu lukas.drab@ambi.cz.
- 2) Zašlete registrační údaje (kontakt, IČO, DIČ).
- 3) Vytvoříme vám registraci do e-shopu, kde si už můžete sami objednávat.
- 4) Platí se převodem na účet.

Kontakt

Lukáš Dráb
+ 420 608 750 093
lukas.drab@ambi.cz

Akonzerva, s. r. o.
Maiselova 38/15
110 00 Praha 1 – Josefov

Džem jahoda

Džem z kunratických jahod, jak ho znáte z pekárny Eska. Obsahuje 65 % českých jahod, cukr, pektin a kyselinu citronovou. Jednoduché, čisté složení s plnou chutí ovoce.

Hmotnost	200 g
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	rok od data výroby

Jahodový džem výběrový speciální, pasterováno.

Složení: jahody 65 %, cukr, regulátor kyselosti: kyselina citrónová, želírující látka: pektin

Skladování: Skladujte v suchu a temnu při pokojové teplotě. Po otevření skladujte v lednici a spotřebujte do 5 dnů.



Džem meruňka

Poctivý džem s 64 % českých meruněk. Vyrobený podle receptury pekárny Eska – pouze meruňky, cukr, pektin a kyselina citronová. Čisté složení s plnou chutí ovoce.

Hmotnost	200 g
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	rok od data výroby

Meruňkový džem výběrový speciální, pasterováno.

Složení: meruňky 64 %, cukr, regulátor kyselosti: kyselina citrónová, želírující látka: pektin

Skladování: Skladujte v suchu a temnu při pokojové teplotě. Po otevření skladujte v lednici a spotřebujte do 5 dnů.



Perigordská omáčka

Omáčka z portského vína a poctivého demi glace se skvěle hodí třeba ke steakům. Nezaměnitelnou chuť a vůni jí dodává lanýžové máslo. V restauraci Čestr patří mezi nejoblíbenější.

Hmotnost	160 g
Počet porcí	4
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: demi glace (hovězí kosti, hovězí maso, kořenová zelenina, celer, rajčata, červené víno [obsahuje **siřičitany**], koření), **máslo**, portské víno (obsahuje **siřičitany**), lanýžové **máslo**



Kantýna

KANTÝNA

Kávová omáčka

Káva, lanýžové máslo, silný demi glace, tymián a máslo. Tyhle výrazné suroviny jsou základem kávové omáčky, která je stálou – a velmi oblíbenou – položkou v nabídce Kantýny. Její intenzivní chuť a hedvábná textura skvěle doplní hovězí maso z grilu.

Hmotnost	160 g
Počet porcí	4
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: demi glace (hovězí kosti, hovězí maso, kořenová zelenina, **celer**, rajčata, červené víno [obsahuje **siřičitany**], koření), **máslo**, hovězí lůj, káva, lanýžové **máslo**, tymián, pepř černý



Trhané hovězí

Recept vznikl v restauraci Kantýna, kde se na maso specializují. Hovězí se pomalu peče několik hodin a díky tomu je zároveň vláčné i křupavé. Podávejte s bramborovou kaší, jako burger, anebo třeba v tortille.

Hmotnost	360 g
Počet porcí	3
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: hovězí maso (98 %), hovězí vývar (hovězí kosti, mrkev, **celer**, petržel, koření), slunečnicový olej, cibule, česnek, tymián, jedlá sůl, černý pepř





Kuchyň

Veverka na červeném víně

Signature pokrm z restaurace Kuchyň na Pražském hradě. Veverka je část hovězího masa, připravují ji tu na kořenové zelenině a podlévají vývarem a červeným vínem. Servírujte s bramborovou kaší jako vydatný nedělní oběd.

Hmotnost	500 g
Počet porcí	2
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: hovězí maso (30 %), hovězí vývar (hovězí kosti, mrkev, **celer**, petržel, koření), mrkev, **celer**, petržel, červené víno (obsahuje **siřičičitany**), rajčatový protlak (rajčata, jedlá sůl), cibule, žampiony, vepřové sádlo, **pšeničná mouka**, jedlá sůl, černý pepř

Příprava: Přidejte minimálně 100 ml vody a v kastrůlku ohřejte na mírném ohni.



Dršťková polévka

Oblíbená polévka, jak ji znají hosté Lokálu. Je připravena z hovězích dršťek, vývaru a sádla z Amasa. Podávejte s čerstvým pečivem.

Objem	500 ml
Počet porcí	2
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: hovězí vývar (kosti, **celer**, mrkev, petržel, koření), hovězí dršťky (30 %), cibule, česnek, vyškvařené sádlo, **pšeničná mouka**, sladká mletá paprika, drcený kmín, majoránka, jedlá sůl, černý pepř

Příprava: Přidejte minimálně 100 ml vody a v kastrůlku ohřejte na mírném ohni.



Gulášová polévka

Takhle gulášovou polévku připravují v restauracích Lokál. Kousky masa, dostatek koření – a skvělá polévka je na světě. Servírujte s čerstvým chlebem.

Objem	500 ml
Počet porcí	2
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: hovězí vývar (kosti, **celer**, mrkev, petržel, koření), hovězí maso (16 %), brambory, cibule, česnek, škvařené sádlo, **pšeničná mouka**, sladká mletá paprika, drcený kmín, majoránka, jedlá sůl, černý pepř

Příprava: Přidejte minimálně 100 ml vody a v kastrůlku ohřejte na mírném ohni.



Hovězí vývar s játrovými knedlíčky

Poctivý hovězí vývar s játrovými knedlíčky, masem a kořenovou zeleninou, připravovaný podle receptury z Lokálu. Pomalu tažený silný vývar, který vás postaví na nohy.

Hmotnost	500 g
Počet porcí	3
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	půl roku od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: hovězí vývar 48 %, hovězí maso 11 %, mrkev, **celer**, petržel, sůl, jedlá, vepřová játra 8 %, česnek, vejce, **pšeničná** mouka, majoránka, pepř, strouhanka

Příprava: Přidejte 500 ml vody a ohřejte v kastrůlku na mírném ohni.

Skladování: Skladujte v suchu a temnu při pokojové teplotě. Po otevření skladujte v lednici a spotřebujte do 24 hodin.



Kuře na paprice

Oblíbená česká klasika potěší vždy, když se vám nebude chtít vařit. Rychlá večeře i slavnostní nedělní oběd vykouzlíte během chvilky. Přidejte jen těstoviny, rýži nebo knedlíky – zkrátka jak to máte rádi.

Hmotnost	500 g
Počet porcí	2
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: prémiové farmářské kuřecí maso 30 %, drůbeží vývar (skelety, maso, mrkev, petržel, **celer**, koření), cibule, **smetana**, **máslo**, **pšeničná mouka**, jedlá sůl, paprika sladká mletá, kmín drcený, bobkový list, nové koření, pepř černý

Příprava: Přidejte minimálně 100 ml vody a ohřejte v kastrůlku na mírném ohni, servírujte s uvařenými těstovinami nebo rýží.



Svíčková hovězí pečeně

Co musí mít ta nejlepší svíčková na smetaně? Měkké maso a chuťově vyváženou omáčku. Svíčková podle receptury z Lokálu je záchranou každého víkendu, kdy se nestihá vařit.

Hmotnost	500 g
Počet porcí	2
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: hovězí maso (30 %), hovězí vývar (kosti, **celer**, mrkev, petržel, koření), cibule, mrkev, smetana (8 %), cukr, **celer**, petržel, špek, škvávené sádlo, kvasný lihový ocet, **pšeničná mouka**, máslo, **plnotučná hořčice** (**hořčičná semínka**, voda, kvasný lihový ocet, cukr, jedlá sůl, koření, kurkuma), citron, jedlá sůl, koření

Příprava: Přidejte minimálně 100 ml vody a v kastrůlku ohřejte na mírném ohni.



Rajská hovězí pečeně

Tradiční česká omáčka, která chutná jako od babičky a servírovat ji můžete do pár minut. Takhle ji připravují v Lokálech – jen kvalitní suroviny a tajné triky. Přidejte kolínka nebo knedlíky.

Hmotnost	500 g
Počet porcí	2
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: hovězí maso (30 %), hovězí vývar (kosti, **celer**, mrkev, petržel, koření), cibule, mrkev, rajčatový protlak (rajčata, jedlá sůl), **celer**, petržel, cukr, perník (**pšeničná mouka**, cukr, perníkové koření), škvarené sádlo, špek, kvasný lihový ocet, citron, koření, jedlá sůl

Příprava: Přidejte minimálně 100 ml vody a v kastrůlku ohřejte na mírném ohni.



Dušené ledvinky

Klasika, kterou připravujeme podle receptury z Lokálu. Ledvinky z přeštických prasat servírujte s rýží.

Hmotnost	500 g
Počet porcí	2
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: ledvinky z přeštických prasat, cibule, hovězí vývar (hovězí kosti, mrkev, **celer**, petržel, koření), vepřové sádlo, **pšeničná mouka**, jedlá sůl, česnek, černý pepř, kmín

Příprava: Přidejte minimálně 100 ml vody a v kastrůlku ohřejte na mírném ohni.



Hovězí guláš

Česká klasika, kterou připravujeme podle receptury kuchařů z Lokálu. Guláš plný kvalitního hovězího masa, cibule a sladké papriky. Doporučujeme servírovat s houskovým knedlíkem nebo těstovinami.

Hmotnost	500 g
Počet porcí	2
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	půl roku od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: hovězí maso 30 %, cibule, hovězí vývar (hovězí kosti, **celer**, mrkev, petržel, koření), rajčatový protlak (rajčata, jedlá sůl), hovězí lůj, vepřové sádlo škvařené, **pšeničná** mouka, paprika sladká, česnek, chilli, sůl, pepř, kmín, majoránka

Příprava: Přidejte 100 ml vody a ohřejte v kastrůlku na mírném ohni, servírujte s uvařenými těstovinami nebo houskovým knedlíkem.

Skladování: Skladujte v suchu a temnu při pokojové teplotě. Po otevření skladujte v lednici a spotřebujte do 24 hodin.

Segedínský guláš

Segedínský guláš z vepřového masa, jak ho znají hosté Lokálu.

Hmotnost	500 g
Počet porcí	2
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	půl roku od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: vepřové maso 30 %, cibule, hovězí vývar (hovězí kosti, **celer**, mrkev, petržel, koření), kysané zelí, **smetana**, vepřové sádlo škvařené, **pšeničná** mouka, paprika sladká, česnek, sůl, jedlá, kmín, pepř, bobkový list, nové koření

Příprava: Přidejte 150 ml vody a ohřejte v kastrůlku na mírném ohni, servírujte s houskovým knedlíkem.

Skladování: Skladujte v suchu a temnu při pokojové teplotě. Po otevření skladujte v lednici a spotřebujte do 24 hodin.



Hořčice z Lokálu, 200 g

Hořčice vznikla podle receptury kuchařů z Lokálu. Využijete ji jako dochucovadlo při vaření i coby doplněk k hotovému jídlu. Skvěle chutná k párkům či špekáčkům, ale i jen tak na chlebu.

Hmotnost	200 g
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Složení: plnotučná **hořčice (hořčičná semínka, voda, kvasný lihový ocet, cukr, jedlá sůl, koření, kurkuma), hořčičná semínka, kvasný lihový ocet, bílé víno (obsahuje siřičitany), slunečnicový olej, jedlá sůl**



Hořčice z Lokálu, 550 g

Poctivá hořčice nesmí chybět v žádné kuchyni. Tuhle připravili kuchaři z Lokálu a je plná kvalitních surovin, bez konzervantů. Velké balení se určitě neztratí.

Hmotnost	550 g
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Složení: plnotučná **hořčice (hořčičná semínka, voda, kvasný lihový ocet, cukr, jedlá sůl, koření, kurkuma), hořčičná semínka, kvasný lihový ocet, bílé víno (obsahuje siřičitany), slunečnicový olej, jedlá sůl**



Naše maso

Hovězí vývar

Dlouho tažený hovězí vývar je ideální volbou na nedělní oběd, ale hodí se také k podlévání pečených mas nebo jako základ do omáček. Tento vývar je z řeznictví Naše maso.

Objem	500 ml
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: hovězí kosti, hovězí maso, voda, mrkev, petržel, cibule, **celer**, koření

Příprava: Jde o koncentrovaný vývar, před použitím k němu tedy přilijte minimálně 500 ml vody.



Játrová paštika

Paštiku připravujeme ze směsi vařeného tučnějšího masa z přeštíků a syrových vepřových jater, smažené cibulky a klasického paštikového koření. Je skvělá na čerstvém chlebu – k snídani, svačině i k večeři.

Hmotnost	160 g
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Složení: vepřové maso 60 %, vepřová játra 25 %, vepřové sádlo, dusitanová solící směs (99,5 % jedlá sůl, 0,5 % dusitan sodný), pepř černý, zázvor, skořice, nové koření, muškátový ořech, cibule. Výrobek bez lepku



Škvařené sádlo

Škvařené sádlo podle řeznictví Naše maso. Hodí se do základů pod maso i na pečení buchet. Výborné je také namazané na chleba a posypané mladou cibulí.

Hmotnost	550 g
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Složení: škvařené sádlo z přeštických prasat



Škvařený hovězí lůj

Kdy naposledy jste při vaření použili škvařený hovězí lůj? Pokud právě kroutíte hlavou, pak je nejvyšší čas to napravit. S tímto živočišným tukem vykouzíte křupavé hranolky i ten nejlepší základ na omáčku.

Hmotnost	550 g
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Složení: hovězí lůj škvařený



Pečené vepřové

Tato receptura na pečené vepřové ve vlastní šťávě vznikla v řeznictví Naše maso. Předtím maso minimálně pět dní zráló v Amase, aby mělo tu nejlepší chuť. Podávejte s chlebem.

Hmotnost	360 g
Počet porcí	3
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: maso z přeštických prasat (98 %), vepřové sádlo, hovězí vývar (hovězí kosti, mrkev, **celer**, petržel, koření), cibule, česnek, jedlá sůl, kmín, bobkový list, černý pepř



Luncheon meat

Mleté kořeněné maso z Našeho masa je ideální na výlety nebo jako rychlá svačina či večeře. Stačí jen nakrájet a opéct na pánvi nebo servírujte za studena s chlebem.

Hmotnost	360 g
Počet porcí	3
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: vepřové maso 69 %, hovězí maso 10 %, pitná voda 8 %, bramborový škrob 6 %, vařené vepřové kůže 4 %, dusitanová solící směs (99,5 % jedlá sůl, 0,5 % dusitan sodný), pepř černý, muškátový ořech, nové koření, koriandr



Utopenci

Když se spojí kvalitní buřty z Amasa a poctivě kyselý lác podle receptury z Našeho masa, vzniknou utopenci, co zachrání každou oslavu i ráno po ní.

Hmotnost	650 g
Hmotnost pevného podílu	300 g
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	2 měsíce od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: špekáčky (hovězí maso, 40 %, vepřové maso, 37 %, vepřové sádlo, dusitanová solící směs – kuchyňská sůl, 99,5 %, dusitan sodný, 0,5 %, černý pepř, muškátový ořech, sladká paprika, česnek, hovězí tenké střevo), cibule, kvasný lihový ocet, voda, cukr, koření, **hořčice** (**hořčičná semínka**, voda, kvasný lihový ocet, cukr, jedlá sůl, koření, kurkuma), jedlá sůl, kyselá okurka, feferonka



BBQ omáčka

Tahle klasika nesmí chybět v žádné lednici. Skvěle si rozumí s grilovaným nebo pečeným masem, funguje jako marináda na vepřová žebra, k trhanému masu i jako omáčka na dochucení. Na její výrobu jsme použili jen ty nejlepší suroviny.

Objem	200 g
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Složení: rajčatový protlak, worcesterská omáčka (sladový ocet z ječmene, kvasný ocet lihový, melasa, cukr, jedlá sůl, ryby (**ančovičky**), extrakt z tamarindu indického, cibule, česnek, koření, aroma), cukr třtinový, med květový, jablečný ocet, sušený česnek, chilli, tekutý kouř



Demi glace

Demi glace je koncentrovaný zredukovaný vývar, který je hustý jako sirup. Perfektní pomocník v kuchyni na posílení všech masových pokrmů a omáček. Připravili ho v Našem mase.

Hmotnost	160 g
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: hovězí kosti, hovězí maso, pitná voda, červené víno (obsahuje **siřičitan**), hovězí lůj, rajčata, mrkev, petržel, cibule, česnek, **celer**, nové koření, pepř černý, bobkový list



Naše uzeniny

Přeštík do kapsy

Sušené maso z černostrakatého přeštického prasete. V Amase k němu přidávají už jen cider, ocet a trochu koření. Díky tomu vynikne skvělá chuť tohoto masa.

Hmotnost	35 g
Balení	12 ks
Minimální trvanlivost	4 měsíce od data výroby

Složení: vepřové maso, cider (fermentovaná jablečná šťáva, antioxidant: **siřičitany**), kvasný jablečný ocet (kvasný jablečný ocet, barvivo: amoniakový karamel, konzervant: disiřičitan draselný), jedlá sůl, černý pepř, med, studený kouř



Čestr do kapsy

Sušené hovězí maso z tradičního plemene český strakatý skot. Vyrábí se v Amase, kde k němu přidávají jen kvalitní omáčky a koření. Ideální svačina na výlet.

Hmotnost	35 g
Balení	12 ks
Minimální trvanlivost	4 měsíce od data výroby

Složení: hovězí maso, sójová omáčka (**sójové boby**, **pšenice**, jedlá sůl, voda), worcesterská omáčka (sladový ocet z ječmene, kvasný lihový ocet, melasa, cukr, jedlá sůl, **ančovičky**, extrakt z tamarindu indického, cibule, česnek, koření, aroma), sladká uzená paprika, med, cibule, česnek, černý pepř



Pastacaffé

PASTACAFFÉ

Omáčka na Spaghetti Ambiente

Ochutnejte recept z rukou Tomáše Karpíška, zakladatele Ambiente. Ke smetanové omáčce s kousky kuřecího masa přidejte uvařené spaghetti al dente a zasypte parmezánem.

Hmotnost	360 g
Počet porcí	2
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	půl roku od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: smetana 50 %, kuřecí maso 30 %, cibule, limeta, petrželová nať, jedlá sůl

Příprava: Ohřejte v kastrůlku na mírném ohni, přidejte parmezán a smíchejte s uvařenými těstovinami.

Skladování: Skladujte v suchu a temnu při pokojové teplotě. Po otevření skladujte v lednici a spotřebujte do 24 hodin.



Pizza Nuova



Ragù Napoletano

Neapolské ragú, jak ho znají hosté restaurace Pizza Nuova. Přípravuje se z rajčat, masa z Amasa a červeného vína. Podávejte s oblíbenými těstovinami.

Hmotnost	360 g
Počet porcí	3
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: rajčata (55 %), hovězí maso (22 %), vepřové maso (17 %), telecí maso (6 %), cibule, červené víno (obsahuje **siřičitany**), rajčatový protlak (rajčata, jedlá sůl), extra panenský olivový olej, jedlá sůl, černý pepř, bazalka



Ragù Bolognese

Tradiční italská omáčka podle kuchařského týmu restaurace Pizza Nuova. Obsahuje směs mletého vepřového a hovězího masa, červené víno, kořenovou zeleninu a koření. Servírujte s těstovinami.

Hmotnost	360 g
Počet porcí	3
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: rajčata (58 %), vepřové maso (23 %), hovězí maso (11 %), červené víno (obsahuje **siřičitany**), mrkev, **celer**, petržel, slunečnicový olej, extra panenský olivový olej, jedlá sůl, rozmarýn, černý pepř



Sugo all'amatriciana

Světznámá omáčka pochází z italského městečka Amatrice a takhle ji připravují v restauraci Pizza Nuova. Z rajčat, guanciale a bílého vína. Servírujte s těstovinami.

Hmotnost	360 g
Počet porcí	3
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: rajčata (70 %), sušený vepřový lalok guanciale (20 %), bílé víno (obsahuje **sířčitany**), sušené chilli papričky, extra panenský olivový olej



U Kalendů

U KALENDU°

Pepřová omáčka

U Kalendů razí heslo „čím jednodušší, tím lepší“. A ve stejném duchu vznikla i tahle pepřová omáčka. Kuchaři ji zjemňují smetanou, aby byla naprosto dokonalá. Hodí se například ke steakům, medailonkům a grilovanému masu.

Hmotnost	160 g
Počet porcí	4
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	6 měsíců od data výroby

Sterilovaný hotový pokrm – konzerva

Složení: demi glace (hovězí kosti, hovězí maso, kořenová zelenina, **celer**, rajčata, červené víno [obsahuje **sířčitany**], koření), **smetana**, brandy, šalotka, **máslo**, pepř zelený



Něco navíc

Náš kečup

Kvalitní kečup nesmí chybět v žádné domácnosti. Recepturu na vlastní kečup šéfkuchaři z Ambiente dlouho ladili a výsledkem je vyvážená chuť plná rajčat.

Hmotnost	500 g
Balení	8 ks
Minimální trvanlivost	10 měsíců od data výroby

Složení: rajčatový protlak (29 % sušiny), voda, cukr, kvasný lihový ocet, koření (obsahuje **celer**), jedlá sůl



Chef Grade Okurky

Okurky jsou naložené v láku podle receptury šéfkuchařů z Ambiente. Skvěle se hodí k zapečeným těstovinám, francouzským bramborám nebo do bramborového salátu.

Hmotnost	670 g
Balení	6 ks
Minimální trvanlivost	10 měsíců od data výroby

Složení: okurky (velikost 5–8 cm), pitná voda, jedlá sůl, kvasný lihový ocet, přírodní aroma, **hořčičné semínko**, mrkev, cibule



