

Eko sady Komňa, Komňa 199, 687 71 Bojkovice

Nabídka farmářských a bio produktů z Eko sadů Komňa

Vážení obchodní přátelé,

nabízíme Vám farmářské a bio produkty, které jsou **bez přidaného cukru, konzervantů a jsou nesířené**. Vše je domácí ruční výroby.

Produkty jsou vhodné jako dárek například pro Vaše obchodní partnery, spolupracovníky, zaměstnance, přátele a rodinné příslušníky.

Níže zasíláme nabídku našich produktů.

Doufáme, že Vás naše nabídka zaujme a že se Vaše odpověď stane dobrým základem trvalých obchodních vztahů mezi námi.

S pozdravem

Eko sady Komňa
Lumír Malec

Mob. 737 789 242
www.biosvestky.cz

Eko sady Komňa, Komňa 199, 687 71 Bojkovice

POVIDLA / KLEVELA

10 KROKŮ K BIO POVIDLŮM

Za 100 kg vypečených švestek se vyrobí 20 kg BIO švestkových povidel. Během chemické karamelizace přibírají povidla barvu, chuť a aroma, vlivem v nich obsažených kvaš – pectinových složek má povidlo hustotu tvaru a specifickou chuť. 100% BIO švestková povidla zraje po 12 až 14 hodinách vaření.

Pravidelně konzumujte BIO švestkových povidel a švestek, ať švestky nebo sušené, je vhodné zejména karcinogenně účinného nitrofu. BIO švestky jsou velmi zdravé, proto jsou v dietě vhodným doplňkem. BIO švestková povidla a BIO ovocná pasta připravovaná k produkci proky, mají obsah 100% biohody od svého začátku.

1. Sběr BIO švestek
2. Mytí
3. Vypečkování
4. Mletí
5. Sušení
6. Měření cukernatosti
7. Příprava sklenic a vršků
8. Plnění do sklenic
9. Sterilování
10. Označení etiketou

ŠVESTKY | JABLKA | HRUŠKY

Ovoce je nejlépe a rychleji zpracováno do 45°C

1. Sběr ovoce: švestky, jablka, hrušky
2. Mytí
3. Vypečkování / vyjadřování
4. Namočování na síta
5. Sušení
6. Balení
7. Označení etiketou

SUŠENÉ OVOCE

Komňa
Eko sady Komňa
biošvestky.cz

PRODEJ ŠVESTEK NA KONZUM A PRŮMYSLOVÉ ZPRACOVÁNÍ

www.biosvestky.cz

Eko sady Komňa
Komňa 199 | Bojkovice 687 71
Lumír Maléc
+420 727 709 242
lumir.malec@biosvestky.cz
David Rylový
+420 805 711 016
david.ry@biosvestky.cz

JABLEČNÝ MOŠT

Made by vyčištěné a odsekané stonky, přifiletrované ovocem, prázdné, kyselé a dalších přírodních látek. Některým obsahují také vysoké množství vitamínů. Před použitím ovocného moštu není nutné přidávat žádnou přísadu.

1. Sběr ovoce
2. Mytí
3. Lisování
4. Sterilizování 75 °C
5. Plnění
6. Láhev 0,75 a 1 l
7. Bag In Box 5 l

Med: pochoutka i lék

Méď je velmi zdravá potravina, je to nejvýhodnější produkt získávaný ze včel. Má vysokou nutriční hodnotu, obsahuje řadu vitamínů a minerálních látek. Čistý včelí med obsahuje spoustu vitamínů, je to velmi zdravé a vhodné pro všechny věkové skupiny. Med obsahuje velké množství antioxidantů, které jsou důležité zejména pro prevenci onemocnění srdce a cév.

1. Kvalitní med: Pochází ze zdravého včelstva kultury české polohy a je čistý, v žádném případě není zředěn kyselinou.
2. Medovosťový med (čistý med): Vhodná zrna a medovina, což je velmi zdravé a vhodné zejména kyselé na gastrointestinální trávení. Může se v určitém množství přidávat například do čaje a přírodních ovocných šťáv. Bývá to nejméně 10% množství medu, v čerstvých ovocných šťávách.
3. Sušený med: Sladká, kyselá směs, která je velmi zdravá, obsahuje vitamíny, minerály, prázdné ovocné kyseliny a vitamíny. Může se do medu přidat například česnek, který je velmi zdravý a vhodný například k léčbě nachlazení a virových onemocnění.

MOŠTY

MED



Eko sady Komňa, Komňa 199, 687 71 Bojkovice

Č. 1 Krabice XL s mošty 0,25l (1 000 Kč)



Č. 2 Krabička bio švestková povidla + hrušková a jablečná klevela (300 Kč)



Č. 3 Krabička bio švestková povidla + bio sušené švestky (300 Kč)



Č. 4 Taštička bio švestková povidla + hrušková a jablečná klevela (300 Kč)



Č. 5 Bio jablečný mošt 5l (450 Kč)



Č. 6 Bio jablečný mošt 0,75l (80 Kč)



Č. 7 Bio švestková povidla 820 g (400 Kč)



NESÍŘENÉ

Č. 8 Bio sušené švestky 1000 g (800 Kč)

Č. 9 Bio sušené švestky 500 g (500 Kč)

Č. 10 Bio sušené švestky 200 g (200 Kč)

Č. 11 Bio sušené švestky 100g (100 Kč)



NESÍŘENÉ

Č. 12 Sušené hrušky 800 g (1 000 Kč)

Č. 13 Sušené hrušky 400 g (500 Kč)

Č. 14 Sušené hrušky 160 g (200 Kč)

Č. 15 Sušené hrušky 70 g (100 Kč)



NESÍŘENÉ

Č. 16 Sušená jablka 800 g (1 000 Kč)

Č. 17 Sušená jablka 400 g (500 Kč)

Č. 18 Sušená jablka 140 g (200 Kč)

Č. 19 Sušená jablka 70 g (100 Kč)



Č. 20 Bio švestková povidla 180 g (100 Kč)



Č. 21 Jablečná klevela 180 g (100 Kč)



Č. 22 Hrušková klevela 180 g (100 Kč)



Č. 23 Med medovicový 980 g (200 Kč)



Eko sady Komňa, Komňa 199, 687 71 Bojkovice

Č. 24 Med medovicový 200 g (80 Kč)



NEŠÍŘENÉ

Č. 25 Sklenice 4l bio sušené švestky 1 700 g (1 400 Kč)



NESÍŘENÉ

Č. 26 Sklenice 4l sušená jablka 1 200 g (1 400 Kč)



NESÍŘENÉ

Č. 27 Sklenice 4l sušené hrušky 1 200 g (1 400 Kč)



Eko sady Komňa, Komňa 199, 687 71 Bojkovice

Eko sady Komňa, Komňa 199, 687 71 Bojkovice