

Nemléko

1. Mandľové Nemléko 12 % 500 ml

12 % mandlí, filtrovaná voda, datle, štipka himalájskej soli – najjednoduchší a najmandľovejší nápoj. Má všetky výhody mlieka a žiadnu z jeho nevýhod. Vhodné do kávy, na pečenie, varenie, pokojne aj na slano alebo len tak na chuť.



2. Mandľové Nemléko polotučné 7 % 1000 ml

Polotučné Nemléko je ľahšie, osviežujúce, stále ale s poctivou porciou mandlí a dosladené iba datľami. Litrové balenie je ideálne pre rodiny alebo jednotlivca s veľkou spotrebou, s trochou trpezlivosti sa dá výborne vyšľahať aj do kávy.



3. Mandľové Nemléko ľadová káva 250 ml

Žiadna instantná káva, žiadny kávový extrakt, ale prvá naozajstná veganská ľadová káva. Polovica mandľového Nemléka, polovica filtrovanej kávy – 100% arabica. Nič viac.



4. Mandľové Nemléko vanilka 250 ml

Perfektné spojenie mletých strukov vanilky s polotučným Nemlékom predstavuje skvelé osvieženie pre každý deň. Do Nemléka sa dáva celá mletá vanilka, pretože alkoholový extrakt ani aróma v ňom nemá čo robiť.



5. Mandľové Nemléko kakao 250 ml

Ochutnajte kakaovú klasiku v nemliečnom mandľovom podaní a vráťte sa do detských čias. Alebo v nich jednoducho len zostaňte o trošku dlhšie.



6. Mandľové Nemléko špeciál 250 ml

Každé tri mesiace je nová limitovaná sezónna príchuť.
Vianočný medovníček, jarný Golden s kurkumou alebo letnú Lásku s jahodami,
toto Nemléko poteší v každom počasí a v každom ročnom období. :)



Makové

7. Makové Nemléko 250 ml

8. Makové Nemléko 1 000 ml

Makové Nemléko je jediný rastlinný nápoj, ktorý sa môže obsahom pôvodného vápnika rovnať kravskému mlieku. Dopĺňať vápnik je dôležité a s makovým Nemlékom je aj chutné.

Navyše pri jeho pití nebudete mať problém s tým, že by vám mak zostával medzi zubami. Hodí sa na raňajky alebo len tak na pitie, rovnako ako mandľové je sladené len datľami.



Nemáslo

9. Nemáslo 125 g

10. Nemáslo 375 g

Nie je to maslo, ani orieškové maslo a už vôbec nie obyčajný margarín, je to Nemáslo! Rastlinná alternatíva masla má nejogurtový základ a jednoduché zloženie.

Dá sa použiť na varenie a pečenie, ale úplne najlepšie je len tak namazané na čerstvom chlebe.

Zloženie: Nejogurt, kakaové maslo, kokosový olej, repkový olej, slnečnicový lecitín,



Nejogurt

11. Nejogurt biely 375 g

Nejogurt je prvý československý rastlinný jogurt vyrobený z mandľového mlieka - Nemléka. Neobsahuje žiadnu laktózu, sóju, lepok ani cukor. Zato je plný zdravia prospešných živých jogurtových kultúr. A pretože je v ňom naozaj veľa mandlí, má hustú, krémovú chuť.



12. Nejogurt jahoda 125 g

Jahodový Nejogurt je dochutený výberovým jahodovým džemom, ktorý je sladený iba jablčnou šťavou, a tak neobsahuje vôbec žiadny cukor. Jahodová klasika, ktorá nikdy nesklame.



13. Nejogurt borůvka 125 g

Čučoriedkový Nejogurt je dochutený výberovým čučoriedkovým džemom, ktorý je sladený iba jablčnou šťavou, a tak neobsahuje vôbec žiadny cukor. Pre skutočných milovníkov lesných čučoriedok.



14. Nejogurt meruňka 125 g

Marhuľový Nejogurt je dochutený výberovým marhuľovým džemom, ktorý je sladený iba jablčnou šťavou, a tak neobsahuje vôbec žiadny cukor. Sladkokyslá chuť marhúľ sa s Nejogurtom jednoducho milujú.



15. Nejogurt kakao 125 g

Kakaový Nejogurt je čokoládový krémový dezert ľahko dosladený d'atľami. Určite vám pripomene nielen smotanový výrobok, ktorý ste mali radi ako deti - tento je ale plný mandlí, bez laktózy a cukru.





Čerstvý tovar môže byť **každý pondelok**.

Kvôli kratšej záruke príde vždy len pár kusov navyše ako sú objednávky/rezervácie.

Lepšie je si dopredu objednať aby ste mali istotu, že ho budete mať.

Objednávku je potrebné urobiť do stredy do 17.00 h, telefonicky, osobne, príp. správou cez našu FB stránku a tovar príde v pondelok na ďalší týždeň.



Produkty sú:

- bez laktózy, sóje, lepku, a niektoré aj bez cukru
- vegán (neobsahuje živočíšne látky)

Pre podrobnejšie info o zložení vid' etiketu.



Trvanlivosť/záruka

Nemléko a Nejogurty – 21 dní od závozu (vid' etiketa)

Nemáslo – 17 dní od závozu (vid' etiketa)



Skladovanie

do +8 °C v chladničke (vid' etiketa)



Enzym - BIO Market, Dr. Alexandra 16, Kežmarok

☎ 0917 320 517, e-mail: info@jemzdravo.sk

www.JemZdravo.sk