



GURMAMI

univerzális természetes ételízesítő



A GurmEko bemutatja legújabb termékét
a GURMAMI ételízesítőt, amely a természetes
összetevők gondosan kiválasztott kombinációja.
Hozzáadott só, E- adalékanyagok és allergének
nélkül kiváló ízt kölcsönöz az ételeknek:
Ez az UMAMI – vagyis az ötödik íz a sós,
édes, savanyú és keserű íz mellett.



www.gurmeko.hu
fuszerek@gurmeko.eu
tel.: +36 30 7275 299

A világ ízei a profik számára

Gurmami és Umami

Már a középkorban is felfedezték, hogy az egyes összetevők keveréke érdekesebb, jellegzetesebb és hatékonyabb ízhatást vált ki a főzésnél az ételekhez hozzáadva. Egy japán kémikus – Kikunai Ikeda – 1908 -ban tárta fel az umaminak nevezett íz kémiai alapjait. Magyarul „ízletességet” jelent.

Az ételek, mint alapanyagok – hús, paradicsom, hínár, sajtfélék, halfélék – ízének egy részéért a benne levő glutamát a felelős. Tehát az umami egy glutaminsav, ami természetes formában az ételek fehérjéjében megjelenő aminosav, amely főzés vagy erjesztés után szabadul fel.

AZ UMAMINAK 3 FONTOS JELLEMZŐJE VAN:

- a nyelv teljes területén ízelhető
- hosszabban érezhető, mint a többi íz
- észlelése ízléményt okoz

MIÉRT VÁLASSZUK A GURMAMI-T?

- hozzáadott só nélkül – 100 % természetes íz
- kiegyenlített összetevők – a gasztronómiai élményért
- vegánok és vegetáriánusok számára is ajánlott
- allergének nélkül
- hozzáadott E-adalékanyagok nélkül

HOGYAN HASZNÁLJUK A GURMAMI-T?

- levesek, mártások és párolt ételek ízesítésére
- ideális rizshez, tésztához és zöldséges ételekhez
- remek dresszingekhez, kenőkrémekhez és dippekhez
- tökéletes hús vagy sült zöldség grillzéséhez
- ajánlott adagolás 1 leveses evőkanál (10 g) 1 literhez vagy 1 kg-hoz.

MI TESZI A GURMAMI KEVERÉKÜNKET EGYEDIVÉ?

- zöldséges íz
- gondosan kiválasztott fűszernövények és fűszerek

Próbáld ki, kóstold meg



www.gurmeko.hu
fuszerek@gurmeko.eu
tel.: +36 30 7275 299

A világ ízei a profik számára