



A život je hned sladší

Ručně vyráběný **Českokrumlovský karamel od Vaška**



www.karamelovysen.cz



A život je hned sladší

Příběh českokrumlovského karamelu od Vaška

Již spoustu let si připravujeme karamel v tekutém stavu, aby byl v kuchyni vždy po ruce a to na slazení pohárů, palačinek apod. Postupně jsme přicházeli na další možnosti, jak jej využít a stejně jako se vším ostatním, jsme se i o něj dělili s přáteli. Častěji jsme začali slýchat: „*Proč jej také neprodáváte? My bychom si jej rádi i kupovali.*“ Tak tady je i pro Vás.

» ČESKÝ VÝROBEK «

Karamel je používán v kuchyni od pradávna. Používá se k oslazení čaje, kávy, grogu, svařeného vína, pudinku, různých kaší, zmrzlinových a ovocných pohárů, na palačinky, pečené banány, šišky s mákem, pro křupavější kůrku při dopékání masa, do základu červeného zelí, svíčkové i jiných omáček a do polévek. Zkrátka Vaší představitosti se meze nekladou.

» 100% RUČNÍ PRÁCE «

Blahodárné vlastnosti karamelu popisuje ve svém receptáři Páter František Ferda: „*Pro Vaše zdraví je nejlepší, jestliže budete cukr užívat ve formě karamelu. Takto připravený cukr se stává zásaditým a z lidského organismu neubírá minerály potřebné pro další zpracování, chráníme tak žaludek před překyslením.*“

» BEZ KONZERVANTŮ A BARVIV «

Vyrábí Irena a Václav Kalkušovi v rodinné firmě Karamelový sen s.r.o., více na stránkách www.karamelovysen.cz.

Karamelový sen s.r.o.

U Poráků 512, 381 01 Český Krumlov
Irena: 723 550 005, Vašek: 723 367 420
info@karamelovysen.cz

www.karamelovysen.cz