



A život je hned sladší

Ručně vyráběný
TEKUTÝ KAMEL
z Českého Krumlova



vyrobili
ŠUMAVA
originální
To právě ze Šumavy
A genuine product from Šumava region

Karamelový sen s.r.o.
U Porádků 512, 381 01 Český Krumlov
www.karamelovysen.cz

Českokrumlovský
karamel od Vaška
originální
Karamelový sen s.r.o.
U Porádků 512, 381 01 Český Krumlov
www.karamelovysen.cz

www.ceskykaramel.cz



Originální karamel

Pod tímto názvem vyrábíme tradičním způsobem čistý karamel se svou typickou, ale nepřepálenou chutí. Skvělý do čaje, citronád, zeleného ječmene i bílé kávy. Dosladí různé kaše, palačinky, jogurty, šišky s mákem či ovocné knedlíky, osvěží různé saláty a také dochutí rajskou nebo svíčkovou omáčku. Při dopékání masa udělá křupavější kůrčičku.

Objem 0,1 l a 0,2 l

Kávový karamel

Nejlepší využití je na zmrzlinové poháry, dortíky či do krémů. Skvělý je v míchaných alkoholických nápojích.

Objem 0,1 l, 0,2 l a 1 l

Vanilkový karamel

Je nejlepší s dobrým domácím tvarohem nebo jogurtem, na zmrzlině i v nápojích.

Objem 0,1 l, 0,2 l a 1 l

Chilli a Hot Chilli

Tyto slané karamely s chilli a rozmarýnem jsou výborné v zeleninových salátech a na steaku, s kozími i ovčími sýry. Skvělé na zmrzlinu i do kávy nebo míchaných nápojů.

Objem 0,1 l, 0,2 l a 1 l

Rajče

Jižním italským sluncem sušená rajčata „San Marzano“ s bazalkou, rozmarýnem a solí v chilli karamelu k sýrům a masu, nebo nakrájená do kuskusu s mozarelou.

V šestihranné skleničce o hmotnosti 130 g

Zlatý karamel

Luxusní dárek k výročí či pro vítěze. Karamel se šupinkami pravého zlata vynikne na zmrzlině nebo v dobré slivovici.

Objem 0,2 l



A život je hned sladší

Evin mls

Směs sušeného ovoce jako z rajské zahrady – nesířené sušené hrušky, jablka, višně, meruňky, švestky s naším karamelom do čaje, svařáku či grogu, na palačinky, zmrzlinu i jogurtu.
V šestihranné skleničce o hmotnosti 280 g

Karakao

Kombinací karamelu, kvalitního kakaa a vanilkového lusu vznikla luxusní polotekutá čokoládka na dezerty, pečené banány, ovocné i zmrzlinové poháry, mazanec i vánočku.
V luxusní patentové skleničce s originální pečetí, obsah 180 g

Pampeliškový karamel

Jarní limitovaná edice spojuje blahodárné účinky našeho ručně vyráběného karamelu a bylinky, nasbírané v čisté zóně pod Kletí, v předhůří Šumavy. Pampeliška do sebe vstřebává sílu jarního sluníčka a během roku nebo chladných večerů ji předává třeba v čaji, citronádách, na zmrzlině či ovesné kaši.
Objem 0,1 l a 0,2 l

Borůvkový karamel

Limitovaná letní edice ze šumavských borůvek je úžasná na lívancích, knedlicích, zmrzlinách a své kouzlo má i v čaji.
Objem 0,1 l a 0,2 l

Český karamel

Čistý tekutý karamel, jehož receptura je základem pro všechny naše ostatní karamelové výrobky. Díky své originalitě, názvu a obalu je známý nejen v ČR, ale i zahraničí. Má stejné složení jako dárkový Českokrumlovský karamel od Vaška – Originální.
Ekonomické balení 1 l, ale i v 0,2 l, či 0,1 l

Více o nových produktech, jejich použití a recepty naleznete na našich stránkách www.ceskykaramel.cz nebo také na [facebook.com/ceskykaramel.cz](https://www.facebook.com/ceskykaramel.cz).





A život je hned sladší

Jak v Českém Krumlově KARAMEL na svět přišel

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 slyšet: „*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 představivosti 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 překyselením.*“

» BEZ KONZERVANTŮ A BARVIV «

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

Karamelový sen s.r.o.

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

www.ceskykaramel.cz