



Českokrumlovský karamel od Vaška

Vyrábí:

Irena a Václav Kalkušovi



Příběh našeho karamelu:

Již spoustu let si připravujeme karamel 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. Čím dále častěji jsme začali slyšet: „Proč jej také neprodáváte? My bychom si jej i kupovali...“ Tak tady je.

www.karamelovysen.cz

Českokrumlovský karamel od Vaška

Karamel je používán v kuchyni od pradávna. Používá se k oslazení čaje, grogu, pudinku, zmrzliny, palačinek, svíčkové, či při dopékání masa. Je také surovinou k výrobě tmavého piva.

Úryvek z knihy Receptář pátera F. Ferdy: „Pro vaše zdraví je nejlepší, jestliže budete řepný cukr užívat ve formě karamelu. Takto připravený cukr se stává zásaditým a z lidského organismu neubírá minerály potřebné pro další zpracování a chráníme tak žaludek před překyslením.“

To ale není vše. Díky speciálnímu generátoru vody máme k dispozici ŽIVOU VODU až s PH 10 a také o tu se s vámi rádi podělíme. Další překvapení bude následovat, neboť karamel připravujeme v různých chuťových variacích. Mňam.

Ceník (orientační ceny):

Aktuální ceník a nabízené druhy karamelu naleznete na webových stránkách výrobce.

Kontakt:

Irena a Václav Kalkušovi
Kostelní 165, 381 01 Český Krumlov
tel.: +420 723 550 005
e-mail: irenakalkusova@seznam.cz
www.karamelovysen.cz

www.regionalni-znacky.cz

Regionální koordinátor značky ŠUMAVA originální produkt®:
Regionální rozvojová agentura Šumava, o.p.s., 38473 Stachy 422
Kateřina Vlášková, tel. 380 120 263, vlaskova@rras.cz

