

TASTE FOR LIFE



KEĎ SA JEDNÁ O BEZLEPKOVÚ ROZMANITOSŤ
VÝROBKY 2008



Čo je celiakia? Čo je lepok?

Celiakia je neznášanlivosť imunitného systému voči lepku. Postihnutí neznášajú žiadne potraviny obsahujúce lepok.

Lepok je proteín, ktorý sa nachádza v pšenici, raži, jačmeni, pšenici špaldovej, ovse. Preto sa nachádza v potravinách, akými sú chlieb, pečivo a koláče.

Prečo nesmú postihnutí konzumovať lepok?

Obranoschopnosť imunitného systému u celiatikov pôsobí proti vlastnému zažívaciemu traktu. Lepok spôsobuje poškodenia v oblasti črevnej sliznice.

Riešenie: bezlepková diéta! Zrieknutie sa potravín, ktoré obsahujú pšenicu, raž, jač-

meň, pšenicu špaldovú a ovos. Doplnenie výživy iným obilím alebo neškodnými potravinami ako ryžou, kukuricou, strukovínami alebo zemiakmi. Trvalá a prísne dodržiavaná výživa s výlučne bezlepkovými výrobkami.

Schär - pre život úplne podľa Vašej chuti

Život je príliš cenný na to, aby sme s ním zaobchádzali ľahostajne. Ale aj príliš krátky na to, aby sme stále robili kompromisy. Takže je pochopiteľné, že sa práve v oblasti výživy stále zväčšuje túžba po zdravej a predovšetkým chutnej zmene. Schär, ako vedúci dodávateľ vysokohodnotných bezlepkových potravín, si za životnú úlohu vytýčil cieľ, túto túžbu optimálne splniť. Tak včera ako aj dnes s množstvom prírodných bezlepkov-

vých výrobkov, ktoré si vystačia úplne bez konzervačných látok a pritom v sebe prinášajú veľký prísľub: žiadne kompromisy! Ani pri chuti, ani pri kvalite a rozmanitosti. Aby to tak zostalo aj v budúcnosti, má u nás výskum a vývoj, ako aj inovácie a komunikácia, obzvlášť vysokú prioritu. Pretože iba takto vytvoríme základ na to, aby sme mohli trvale plniť Vaše potreby. Výrobkami, ktoré chutia ako život: jedinečne rozmanito.

Váš kontakt na celiatickú spoločnosť - pre ďalšie odborné informácie:

OBCIANSKE ZDRUŽENIE CELIATIKOV

Jégého 9 • 821 08 Bratislava

Tel.: 02/ 556 42 718 • fax.02/ 556 42 719 ,

e- mail : khajtasova@stonline.sk • ozc@stonline.sk • www.celiakia.sk



Viac inovácií a pestrosti

O potrebnú pestrosť v našom sortimente sa stará osobitný výskumný a vývojový tím, ktorý sa stará výlučne o tvorbu výrobkov. Vďaka úzkej spolupráci s výskumnými ústavmi a univerzitami, ako aj

účasti na odborných fórach a odborných skupinách navyše stále držíme krok s dobou a môžeme stále a znova spĺňať nové želania. Tak vzniká každý rok množstvo nových výrobkov.

Objavte novú bezlepkovosť

Dnes je už teda nielen veľmi ľahké, ale aj náramne chutné, stravovať sa bez lepku plnohodnotne, vyvážene a predovšetkým zdravo. S tak chutnými ako aj nekompromisnými pochúťkami. Od raňajok až po večeru, od talianskych okamihov až po chrumkavú radosť. Ale presvedčite sa predsa sami a objavte ako dobre chutí nová bezlepkovosť. Želáme Vám veľa zábavy a dobrú chuť!

Viac istoty na prvý pohľad

Na nasledujúcich stránkach nájdete nielen množstvo nových výrobkov, ale aj grafický systém farebných stĺpcov. Tieto piktogramy Vám umožnia na prvý pohľad identifikovať najpodstatnejšie vlastnosti výrobkov. A dajú Vám tým ešte väčšiu istotu pri výbere tých potravín, ktoré sú pre Vás vhodné. Všetky výrobky od Schär sa vyrábajú z prirodzene bezlepkových surovín. Pritom úplne vynechávame pšeničný škrob!



Výrobky Schär sú prírodne bezlepkové



BEZ LAKTÓZY



BEZPŠENIČNÉ



BEZVAJEČNÉ



BEZSÓJOVÉ

BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK

Múka

Strana 8

Chlieb

Strana 8

Cestoviny

Strana 10

Keksy a sladkosti

Strana 10

Návrhy receptov

Strana 12

Názov	Kód	Konečná cena	Úhrada zdravotnou poistovňou	Doplatok pacienta	% doplatku pacienta	Preskripčné obmedzenie
Mix B	D0298	170,0 SKK	78,0 SKK	92,0 SKK	54,12%	GIT, INT, PED
Spaghetti	D0294	139,0 SKK	67,0 SKK	72,0 SKK	51,80%	GIT, INT, PED
Fusilli	D0295	139,0 SKK	67,0 SKK	72,0 SKK	51,80%	GIT, INT, PED
Pan Carre	D0290	122,0 SKK	53,6 SKK	68,4 SKK	56,07%	GIT, INT, PED
Rustico	D0291	135,0 SKK	53,6 SKK	81,4 SKK	60,30%	GIT, INT, PED
Panini	D0292	83,0 SKK	26,8 SKK	69,2 SKK	83,37%	GIT, INT, PED
Bon Matin	D0293	96,0 SKK	26,8 SKK	69,2 SKK	72,08%	GIT, INT, PED
Salinis	D0297	44,0 SKK	4,4 SKK	39,6 SKK	90,00%	GIT, INT, PED
Quadritos	D0296	42,0 SKK	4,2 SKK	37,8 SKK	90,00%	GIT, INT, PED
Müsli	D0299	161,0 SKK	16,1 SKK	144,9 SKK	90,00%	GIT, INT, PED

www.health.gov.sk



Múka

Mix Pan - Mix B

Váha

1 kg

Prísady

zmes chlebovej múky
kukuričný škrob, ryžová múka, rastlinný proteín, hroznový cukor, rastlinná vláknina, zahusťovadlo: E-464, soľ.

Analýza na 100 g

Bielkoviny (g)	3,7
Uhlíhydráty (g)	76,8
Tuk (g)	1,1
kJ	1409
kcal	332

BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK

BEZ LAKTÓZY



BEZ PŠENIČNÉ



BEZ VAJEČNÉ



BEZ SÓJOVÉ



8 008698 004845



Chlieb

Váha

Prísady

Rustico

400 g (2x200 g)

voda, kukuričný škrob, ryžová múka 9,4%, zemiakový škrob, múka z celozrnnej ryže 5,9%, sójové vločky 4,9%, cukor, zahusťovadlo: guar múka a E-464, prosové vločky 3,5%, nestužený rastlinný tuk, pohánkové zrná 2,1%, izolát zo sójového proteínu, kvasnice, soľ, koncentrát z jablčnej šťavy, aróma, kysliaci prostriedok: kyselina vínna.

Bielkoviny (g)	5,1
Uhlíhydráty (g)	40,8
Tuk (g)	5,1
kJ	968
kcal	229

BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK

BEZ LAKTÓZY



BEZ PŠENIČNÉ



BEZ VAJEČNÉ



BEZ SÓJOVÉ



8 008698 001028



Pan carré

400 g (2x200 g)

voda, kukuričný škrob, ryžová múka, rastlinný olej, cukor, zahusťovadlo: guar múka a E-464, rastlinné bielkoviny, kvasnice, soľ, rastlinná vláknina, aróma, emulgátor: E-472e.

Bielkoviny (g)	2,9
Uhlíhydráty (g)	39,7
Tuk (g)	5,0
kJ	909
kcal	215

BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK

BEZ LAKTÓZY



BEZ PŠENIČNÉ



BEZ VAJEČNÉ



BEZ SÓJOVÉ



8 008698 001011



Panini

200 g (2x100 g)

voda, kukuričný škrob, ryžová múka, cukor, nestužený palmový tuk, zahusťovadlo: guar múka a E-464, kvasnice, izolát zo sójového proteínu, soľ, psyllium, kysliaci prostriedok: kyselina vínna a kyselina citrónová.

Bielkoviny (g)	3,2
Uhlíhydráty (g)	44,2
Tuk (g)	5,5
kJ	1009
kcal	239

BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK

BEZ LAKTÓZY



BEZ PŠENIČNÉ



BEZ VAJEČNÉ



BEZ SÓJOVÉ



8 008698 001073



Bon Matín

200 g

voda, ryžová múka, cukor, kukuričný škrob, vajcia, nehydratovaný palmový tuk, zahusťovadlo: guma guar, droždie, emulgátor: E-471, soľ, regulátor kyslosti: kyselina citrónová, aróma.

Bielkoviny (g)	3,9
Uhlíhydráty (g)	41,9
Tuk (g)	9,9
kJ	1145
kcal	272

BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTOK

BEZ LAKTÓZY



BEZ PŠENIČNÉ



BEZ VAJEČNÉ



BEZ SÓJOVÉ



8 008698 001059

Cestoviny



Spaghetti

Fusilli

Váha

500 g

500 g

Prísady

kukuričná múka, ryžová múka, izolát hrachovej bielkoviny, emulgátor: E-471.

kukuričná múka, ryžová múka, izolát hrachovej bielkoviny, emulgátor: E-471.

Analýza na 100 g

Bielkoviny (g)	9,0	9,0
Uhohydráty (g)	73,7	73,7
Tuk (g)	2,5	2,5
kJ	1498	1498
kcal	353	353

BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTKO

BEZ LAKTÓZY



BEZ PŠENIČNÉ



BEZ VAJEČNÉ



BEZ SÓJOVÉ



8 008698 004005



8 008698 004043

Keksy a sladkosti

Váha

Prísady

Analýza na 100 g

Bielkoviny (g)	0,5	5,2	13,6
Uhohydráty (g)	69,0	56,7	56,6
Tuk (g)	20,0	33,0	9,0
kJ	1954	2273	1526
kcal	466	545	362

BEZ KONZERVAČNÝCH LÁTKO

BEZ LAKTÓZY



BEZ PŠENIČNÉ



BEZ VAJEČNÉ



BEZ SÓJOVÉ



8 008698 002070



8 008698 005293



8 008698 007501

Salinis

60 g

kukuričný škrob, zemiakový škrob, nehydratovaný rastlinný tuk, invertní cukr, soľ, stabilizátor: E-466, prostriedok vyvolávajúci kysnutie: hydrouhličitan sodný a pyrofosfát, sójový lecitín, extrakt z droždia.

Quadritos

40 g (2 x 20 g)

horká čokoláda 42% - min. 50% kaka (cukor, kakaová hmota, kakaové maslo, emulgátor: sójový lecitín, aróma), zemiakový škrob, cukor, nehydratovaný rastlinný olej, sójová múka, kakao 5,2%, orešky 2%, emulgátor: sójový lecitín, zahusťovadlo: múka z guarových semien, kypriaci prostriedok: natriumkarbonát, sušené nízkotučné mlieko.

Müsli

375 g

sójové vločky, kukuričné vločky (kukurica, soľ, emulgátor: snečnicový lecitín), hrozienka sultánky 22% (sultánky, rastlinný olej), pohánkové vločky (pohánka, kukurica, trstinový cukor, kukuričný slad, soľ), sušený ananás (ananás, cukor, kysliaci prostriedok: kyselina citrónová), sušené marhule 8% (marhule, ryžová múka), sušený kokosový orech (kokosový orech, cukor).



Vlastnosti Mix Pan - Mix B

Pieť chlieb s touto zmesou je skutočne hračkou! S vopred odmeranou zmesou sa dá pripraviť vynikajúci chlieb, lahodné žemle, posúchový chlieb, pizza, ale aj rožky a mnoho iných receptov na kysnuté cesto. Jednoducho pridajte čerstvé prísady a výsledok vo forme lahodne voňajúceho pečiva je zaručený!

Zemiakový chlieb

Prísady

500 g Mix B,
250 g uvarených a pasírovaných zemiakov,
50 g margarínu,
1 vajce,
10 g sušeného droždia alebo
15 g čerstvého droždia,
300 ml vody,
1 čajová lyžička soli



Príprava

Všetky prísady dať do misy a zmiesiť na hladké, pevné cesto. Masu dáme do vymastenej a pomúčenej hranatej formy, prikryjeme ju osuškou a necháme vykysnúť na dvojnásobok. Pečieme v predhriatej rúre pri 220°C asi 10 minút, potom znížime teplotu na 200°C a pečieme ďalších 30 minút.



Bageta

Prísady

500 g Mix B,
10 g sušeného droždia alebo
15 g čerstvého droždia,
350 ml vody,
1 čajová lyžička soli

Príprava

Zmiešate v mise všetky prísady na vláčne, tuhé cesto. Zakryť osuškou a nechať asi 15 minút kysnúť. Namastíte si ruky alebo ich pomúčte, rozdelíte cesto na tri rovnako veľké diely a vytvarujete valčeky. Položte valčeky na plech vyložený papierom na pečenie, opäť zakryte a nechajte vykysnúť na dvojnásobný objem. Povrch trikrát šikmo narežte a pečte v rúre predhriatej na 200°C asi 30 minút.



Sladké jogurtové bochničky

Prísady

500 g Mix B,
50 g margarínu,
350 g jogurtu,
10 g sušeného droždia alebo
15 g čerstvého droždia,
na špičku noža soli,
40 g trstinového cukru,
Na posyp podľa výberu:
1 žĺtko,
mandle
a hrozienka

Príprava

Dať do misy rozpustený margarín, pridať jogurt a kvasnice a dobre premiešať. Pridať ostatné prísady (okrem tých na posyp) a vymiesť na hladké cesto. Zakryť osuškou a nechať asi 30 minút kysnúť. Vlhkými alebo pomúčenými rukami tvarujeme bochničky ľubovľného tvaru a kladieme ich na plech pokrytý papierom na pečenie. Znova prikryjeme a necháme 20 minút kysnúť. Kto chce, môže bochničky potrieť rozšľahaným žĺtkom a posypať podľa chuti mandľami a hrozičkami. Pečieme v predhriatej rúre pri 200°C asi 20 minút.

Žemle

Prísady

250 g Mix B,
10 g sušeného droždia alebo
15 g čerstvého droždia,
3 polievkové lyžice oleja,
200 ml vlažnej vody,
trocha mlieka na potretie,
mak na posyp (podľa
výberu sezamové
semienka, ľa-
nové semienka
alebo slnečni-
cové semienka)



Príprava

Dobre zmiešať múku s droždím. Pri-
dať olej a vodu, dobre premiešať
a spracovať na homogénnu masu.
Mokrými rukami tvarovať
žemle a zľahka ich pri-
tlačiť. Potriet' troškou
mlieka a posypať ma-
kom alebo ľanovými
semienkami, atď. Pri-
kryť vlhkou utierkou
a nechať odpočinúť na
teplom mieste, kým sa ob-
jem nezdvajnasobí. Piecť
v predhriatej rúre pri
180°C približne 20 minút.

Pizza

Prísady

500 g Mix B,
10 g sušeného droždia alebo
15 g čerstvého droždia,
40 g margarínu,
500 ml vody,
1 čajovú lyžičku soli,
Na oblohu:
750 g ošúpaných paradajok,
1 čajovú lyžičku oregana,
300 g Mozarely nakrájanej
na kocky,
sol' podľa potreby,
3 polievkové lyžice
olivového oleja

Príprava

Všetky přísady na korpus pizze dať do misy a spracovať
na hladké, pevné cesto. Prikryť utierkou a nechať asi 30
minút kysnúť. Potom cesto vyvalkať na plechu potretom
olejom, obložiť paradajkami a Mozarellou, okoreniť ore-
ganom, posoliť a pokvapkať olejom. Pečie sa v predhria-
tej rúre pri 180°C asi 40 minút.



Áno, chcel/a by som recepty, informácie a viac ...

Meno	
Priezvisko	
Ulica	Č.
PSČ	Mesto
Štát	Tel.
E-mail	

Kupujem

- bezpečkové, bezpečnostné výrobky
 výrobky bez laktózy a bez mlieka

Som

- Lekár/Nutričný terapeut Obchodník

- Mám záujem o informácie na tému celiakie
 Mám záujem o informácie na tému alergií

Môj dátum narodenia

- muž žena

Ste radšej on-line? Potom nás navštívte na
www.schaer.com.

Pre ochranu Vašich osobných údajov

Na to, aby sme Vám mohli priebežne zasielať bezplatný balík informácií (pozostávajúci z nášho časopisu Your Life, katalógu výrobkov a/alebo zošita s receptami), bude firma Dr. Schär GmbH/s.r.l. Vaše doručené osobné údaje spracovávať v papierovej a elektronickej forme.

Ak nám chcete dať Váš výslovný súhlas, dostanete od nás aj Newsletter v elektronickej forme a zúčastníte sa na prieskume trhu. V súvislosti so spracovaním Vašich údajov máte práva stanovené v čl. 7 talianskeho právneho ustanovenia č. 196 z 30.06.2003.

Okrem možného postúpenia údajov na základe zákonných predpisov Vám zaručujeme, že Vaše údaje nebudú postúpené nezáujemným tretím osobám, ktoré nevykonávajú žiadne funkcie v súvislosti s činnosťami našej spoločnosti.

Vlastníkom tohto spracovávanía dát je firma Dr. Schär GmbH/s.r.l., internú, kompetentnú zodpovednú osobu, ako aj úplný zoznam zodpovedných osôb nájdete na našej domovskej stránke www.schaer.com/privacy, alebo si ho vyžiadajte telefonicky, faxom alebo e-mailom priamo od našej spoločnosti.

Vyplnením a zaslaním tohto kupónu dávate Váš výslovný a slobodný súhlas na hore uvedené spracovanie, ako aj na (hodiace sa označte krížikom):

- elektronický Newsletter
 prieskum trhu

Podpis _____

TASTE FOR LIFE



Ste radšej on-line?

Žiaden problém. Pretože je samozrejmé,
že sa o Schär môžete kedykoľvek informovať na internete a vyžiadať
si naše početné servisné ponuky na www.schaer.com!



<http://www.schaer.com>

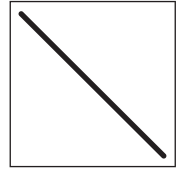
TASTE FOR LIFE



CHCEL/A BY SOM RECEPTY,
 INFORMÁCIE A VIAC ...

Poste Italiane SpA
 AUT./CRP/BZ
 C/C Nr. 30002900-003

Ne pas affranchir



Non affrancare

Risposta pagata / Réponse Payée
 Bezahlte Rückantwort / Italia

Dr. Schär G.m.b.H.
 Winkelau 9
 I-39014 Burgstall (BZ)



Výhody celkom podľa Vašej chuti.

- bezplatné zasielanie trendového časopisu o celiakii „YourLife“ (v angličtine) až domov
- recepty na zbieranie v každom časopise
- tipy a triky k téme bezlepková výživa
- internetová stránka s viac ako 500 receptami, tipmi a trikmi a oveľa viac
- nová stránka pre deti **www.schaer.com/4kids**
- aktuálne informácie k akciám a podujatiam

Otázky? Radi ich zodpovieme! Stačí poslať e-mail na **info@schaer.com**

Novinka!

Pravidelné anglické noviny obsahujúce ešte viac informácií o podujatiach s najhorúcejšími novinkami. Navštívte nás teraz na **www.schaer.com** a zaistíte si Vaše osobné noviny!