

STAY SPICED!



S!

STAYSPICED.COM



Roland Trettl - charyzmatyczny, autentyczny i perfekcjonista, jeśli chodzi o jakość i smak. Niewiele jest zapewne osób, które mogą pochwalić się tak rozległą wiedzą o kulturach kulinarnych z całego świata jak pochodzący z Południowego Tyrolu szef kuchni, który pod okiem swojego mentora, „szefa kuchni stulecia” Eckarta Witzigmann, wyrósł na jednego z najbardziej cenionych szefów kuchni i tropicieli kulinarnych trendów. Od 2018 roku jest ambasadorem marki STAY SPICED! oraz gwarantem jej najwyższej jakości.

STAY SPICED! SMAK BEZ KOMPROMISÓW

Kiedy tworzyliśmy STAY SPICED!, przyświecała nam jedna zasada: smak bez kompromisów. I to właśnie ona do dziś wyznacza każdą naszą decyzję.

Nasze przyprawy zabiorą Cię w wyjątkową podróż. Zabiorą Cię do najdalszych zakątków świata - na Wybrzeże Malabarskie w zachodnich Indiach, gdzie możesz zobaczyć nasz pieprz rosnący na plantacjach, na Madagaskar, gdzie nasza wanilia zachwyca w pełni swojego rozkwitu, oraz do Kalifornii, gdzie nasze plantacje czosnku dojrzewają w promieniach słońca.

Przyprawy STAY SPICED! kryją w sobie całe bogactwo aromatów, zapachów i smaków natury, przenosząc je prosto do Twojego domu. Pobudzają zmysły i przywołują wspomnienia babcięj kuchni albo pozwalają na nowo poczuć smaki ostatnich wakacji.

Dlatego docieramy tam, gdzie dojrzewa pieprz, kwitnie wanilia i pozyskuje się sól. Kochamy przyprawy, bo to one nadają potrawom to, co najważniejsze - prawdziwy smak i emocje! I żadna odległość nie jest dla nas zbyt duża.

Dla nas jedzenie nie jest koniecznością, lecz chwilą wytchnienia od coraz bardziej zabieganego codziennego życia. Dla nas gotowanie to znacznie więcej niż tylko nakładanie jedzenia na talerze. To pasja i przyjemność! Niezależnie od tego, czy cenisz tradycyjną kuchnię, czy uwielbiasz kulinarne eksperymenty. Dostarczamy Ci odpowiednio dobrane przyprawy,



dzięki którym gotowanie staje się prawdziwym doświadczeniem, a każdy posiłek - chwilą wytchnienia!

Podróżujemy dla Ciebie do najlepszych regionów upraw na świecie, gdzie przyprawy są starannie zbierane i dojrzewają w idealnych warunkach. Znamy osobiście wielu plantatorów, od których pozyskujemy przyprawy, ponieważ ich zakup opiera się przede wszystkim na zaufaniu. To właśnie dlatego możemy zagwarantować Ci najwyższą jakość. Potwierdzają to również opinie naszych klientów - wystarczy szczypta, by poczuć różnicę!

STAY SPICED! - doskonałe połączenie najwyższej jakości, wyjątkowego smaku i zrównoważonego podejścia, dopełnione innowacyjnymi opakowaniami oraz niepowtarzalnymi kompozycjami przypraw. Bez sztucznych aromatów, dodatku glutamianu, barwników i substancji przeciwzbrylających - za to z odrobiną nieszablonowego podejścia

i sporą porcją pasji. To właśnie zrównoważona, regionalna produkcja, doskonałe wyczucie smaku oraz pasja do najlepszych przypraw z całego świata wyróżniają nas na tle innych.



**GOTUJMY,
CIESZYMY SIĘ
WSPÓLNYMI
CHWILAMI I
RÓBMY COŚ
DOBREGO**

#stayspiced mgr Lukas M.
Walchhofer, Prezes
Zarządu

RAZEM PODBIJAMY ŚWIAT PRZYPRAW!



WYPRODUKOWANO
W AUSTRII

ZAKRĘTKA
ZAPEWNIAJĄCA W 100%
BEZPIECZNE
PRZECHOWYWANIE

PUSZKI SĄ
PRODUKOWANE
WYŁĄCZNIE DLA SI!

ZAWIERA
WYŁĄCZNIE 100%
CZYSTYCH
PRZYPRAW. BEZ
DODATKÓW.



WYKONANE W 100% Z
BLACHY STAŁOWEJ
NADAJĄ SIĘ DO
RECYKLINGU W 100% I BEZ
OGRANICZEŃ

PUSZKI MOŻNA UKŁADAĆ
JEDNA NA DRUGIEJ

Tworzenie mieszanek o idealnie zbalansowanym smaku

Zależy nam na tym, aby do tworzenia doskonałych mieszanek przypraw zawsze wykorzystywać najwyższej jakości surowce. Dlaczego? Bo chcemy mieć pewność, że zawsze otrzymasz najlepszy możliwy produkt. Właśnie dlatego każdego dnia dokładamy starań, aby tak było.

Mieszanki przypraw STAY SPICED! z pewnością nie są dziełem przypadku. Opracowanie idealnej kompozycji smakowej, złożonej z subtelnych orientalnych nut, odpowiednio dobranej pikantności i egzotycznych połączeń, zajmuje nam wiele dni, a często nawet miesięcy.

Bliskość natury i głębokie zrozumienie charakteru każdej przyprawy pozwalają nam wydobyć z każdego składnika to, co najlepsze - całkowicie naturalne. Nie potrzebujemy sztucznych dodatków, aby osiągnąć prawdziwą jakość. To wysiłek który zdecydowanie się opłaca!

Mając na uwadze ostateczny efekt, komponujemy nasze wyrafinowane mieszanki, degustujemy je i dopracowujemy gram po gramie. Degustację przeprowadzają nasi eksperci od przypraw oraz kucharze amatorzy. Tylko w ten sposób możemy zagwarantować doskonały efekt i stworzyć nową kompozycję przypraw STAY SPICED! na zakończenie całego procesu.

Nowa mieszanka przypraw musi przejść długą drogę, zanim trafi prosto do Twojej kuchni. Proces ten kończy się dopiero wtedy, gdy każdy składnik idealnie wpisuje się w nową mieszankę przypraw.

W naszych produktach nie ma miejsca na wzmacnianie smaku. Nie stosujemy również sztucznych aromatów ani dodatku glutaminianu. Zrównoważony rozwój jest ważnym elementem naszego bezkompromisowego podejścia do jakości. Dlatego na naszych puszkach próżno szukać oznaczeń E - zamiast nich znajdziesz czysty, niezmienny smak.

DO MIĘS



SZARPANA WIEPRZOWINA

Art. Nr 61018XL

Do przygotowania szarpanej wieprzowiny bardzo dobrze nadaje się smoker BBQ i nie bez powodu danie to zaliczane jest do absolutnej elity potraw z grilla. Dzięki naszej mieszance przypraw do szarpanej wieprzowiny ten przysmak można przygotować także w piekarniku.

SKŁADNIKI: sól morska (niejodowana), czosnek, surowy cukier trzcinowy Demerara, cukier buraczany, wędzona papryka (papryka, dym), ancho chili, papryka, cayenne chili, oregano, pieprz.

870 ml/550 g



KACZKA I GĘŚ

Art. Nr 60006XL

Ta mieszanka przypraw do kaczki i gęsi pozwoli przyrządzić chrupiącą i aromatyczną świąteczną gęś lub kaczkę. Pozwólcie się oczarować zapachowi pieczonego mięsa, który cudownie rozchodzi się po całym domu.

SKŁADNIKI: bylica, majeranek, czarny pieprz, cebula, lubczyk, czosnek, papryki chili, korzeń SELERA, kolendra, kurkuma, liście szaflwii, nasiona SELERA, sól morska, cynamon.

870 ml/160 g



DRÓB

Art. Nr 62004XL

Niezależnie od tego, czy pieczemy na grillu, czy smażymy na patelni, ta klasyczna mieszanka przypraw wzbogaci smak każdego rodzaju drobiu.

SKŁADNIKI: sól kuchenna, przyprawy (m.in. papryka, pieprz, cebula, oregano, tymianek, majeranek, gałka muszkatołowa, pietruszka, czosnek, SELER, GORCZYCA, pomidor, kolendra, kurkuma, cynamon, pieprz cayenne, mąka z ciecierzycy, kozieradka, kminek), cukier, dym.

870 ml/640 g



GRILL / BBQ



STEK N°66

Art. Nr 61020XL

Pieprz do steków nr 66 nie tylko wzbogaca smak każdego rodzaju wołowiny, ale doskonale sprawdza się również jako przyprawa do stosowania bezpośrednio przy stole, jako baza do marynat lub mieszanka przyprawowa do mostka wołowego czy łopatki wołowej.

SKŁADNIKI: certyfikowana sól Sal Tradicional (niejodowana), pieprz czarny, ziele angielskie, pieprz różowy (Schinus), pieprz Malabar, pieprz sycuański, pieprz kubeba, chili.

870 ml/400 g



RIB RUB

Art. Nr 61017XL

BBQ Rib Rub jest idealną suchą marynatą do grillowania wołowiny i wieprzowiny metodą pośrednią. W tym celu przed grillowaniem wystarczy obficie natrzeć mięso przyprawą BBQ Rib Rub.

SKŁADNIKI: surowy cukier trzcinowy Demerara, sól morską (niejodowana), cebula, pieprz, cayenne chili, papryka, czosnek.

870 ml/600 g



CZARNE ZŁOTO

Art. Nr 52301XL

Trylogia pieprzowa składająca się z pieprzu tellicherry, pieprzu kubeba i pieprzu bengalskiego długiego, wzbogaca wszystkie pikantne potrawy przyjemną, elegancką ostrością oraz ciepłymi, słodkawymi nutami smakowymi.

SKŁADNIKI: pieprz tellicherry, pieprz kubeba, pieprz bengalski długi.

870 ml/450 g



ALLROUND

Art. Nr 61004XL

Barbecue Rub nadaje się do grillowania i smażenia wszystkich potraw mięsnych, takich jak na przykład burgery czy steki, a także stanowi idealną bazę do pikantnej marynaty.

SKŁADNIKI: słodka papryka, pomidory w proszku, kolendra, czarny i biały pieprz, cebula, sól morską, czosnek, papryki chili, kurkuma, cynamon, mąka GORCZYCOWA, mąka z ciecierzycy, nasiona kozieradki, SELER, kmin rzymski.

870 ml/410 g





RAS EL HANOUT
Art. Nr 66009XL

Ta mieszanka najszlachetniejszych egzotycznych przypraw to niezastąpiony dodatek do kuskusu i orientalnych dań z ryżem i warzywami. Świetnie pasuje również do zapiekane.

SKŁADNIKI: kolendra, czarnuszka, imbir, ziarna aframonu madagaskarskiego, pieprz kubeba, ziele angielskie, kmin rzymski, galgant, cynamon, kozieradka, gałka muszkatołowa, pieprz bengalski długi, goździki, kurkuma, liście laurowe, koper włoski, kardamon, płatki róży, kwiaty lawendy, anyż gwiazdkowy.

870 ml/350 g



ANANAS CURRY
Art. Nr 64001XL

Łagodny i słodko-owocowy smak idealnie pasuje do drobiu, ryb, wielu rodzajów warzyw, a także dań z ryżu, szaszłyków, wywarów mięsnych, sosów, zup i deserów.

SKŁADNIKI: przyprawy (kolendra, kurkuma, papryka, imbir, kmin rzymski, ziarna GORCZYCY, nasiona kozieradki, pieprz, SELER, cynamon, ziele angielskie, kardamon, chili, koper włoski, goździki, czosnek, gałka muszkatołowa, cebula, kminek), proszek ananasowy (sok ananasowy, maltodekstryna, glukoza).

870 ml/400 g



AFRYKAŃSKA CHAKALAKA
Art. Nr 66013XL

Mieszanka o przyjemnym, pikantnym smaku, inspirowana południowoafrykańskim sosem warzywnym, nadaje gulaszom, dipom, warzywom, mięsu i rybom niezwykle nuanse smakowe.

SKŁADNIKI: przyprawy (czosnek, papryka, chili, pietruszka, szalotka, pomidory w proszku, kolendra, kurkuma, pimentón de la Vera (papryka, dym), imbir, por, kozieradka, kmin rzymski, pieprz, warzywa korzeniowe (pasternak, marchew, SELER), cynamon, ziele angielskie, kardamon, goździki), sól morską (niejodowana), surowy cukier trzcinowy Demerara.

870 ml/460 g



PIEPRZ SYCZUAŃSKI - CAŁY
Art. Nr 52208XL

Pieprz syczuański ma wyjątkowy aromat. Początkowo ledwo wyczuwalny, po kilku sekundach dosłownie eksploduje na języku, a do tego ma lekko cytrusowo-drzewny posmak.

870 ml/200 g





JAGODY JAŁOWCA
„WŁOSKIE OLBRZYMY” - całe owoce
 Art. Nr 50195XL

Te duże jagody nadają się do potrawy z dziczyzny, ragout, sosów z dziczyzny, wieprzowiny i baraniny, zupy myśliwskiej, zapiekanki, wywary rybny, kapusta kiszona, czerwona kapusta, buraki czerwone i pasztety!

870 ml/270 g



PIMP MY PUMPKIN
 Art. Nr 60013XL

Ta egzotyczna mieszanka idealnie nadaje się do przygotowywania potraw z dyni, takich jak zupa dyniowa czy zapiekanka z dyni.

SKŁADNIKI: proszek pomarańczowy (sok pomarańczowy, maltodekstryna), sól morską (niejodowana), kurkuma, cukier trzcinowy Demerara, cebula, imbir, pomidor, SELER, GORCZYCA, kolendra, czosnek, chili, mąka z ciecierzycy, kmin rzymski, kozieradka (w tym błękitna), pieprz syczański, pieprz, cynamon, lubczyk, liście laurowe, sumak, estragon.

870 ml/600 g



UMAMI
 Art. Nr 60047XL

Ten wszechstronny produkt dzięki swojemu wyrazistemu, pikantnemu smakowi zamienia sosy, marynaty, zupy, gulasze, pasty kanapkowe i liczne pikantne potrawy w bogate doznania smakowe „umami”.

SKŁADNIKI: cebula, pomidor, mąka GORCZYCOWA, sól morską (niejodowana), korzeń SELERA, skórka cytrynowa, kozieradka błękitna, lubczyk, liście laurowe, sumak (sumak, 7% soli), estragon.

870 ml/450 g



BOROWIK SZLACHETNY W PROSZKU
 Art. Nr 50185XL

Po rygorystycznej selekcji borowiki są suszone bez żadnych dodatków. Mają bardzo intensywny aromat.

870 ml/300 g





PŁATKI POMIDOROWE
Art. Nr 50192XL

100% pomidorów dla niesamowitych doznań smakowych w dipach, marynatach i sosach. Wskazówka: W przypadku dań na ciepło wystarczy gotować razem z potrawą, w przypadku dań na zimno namoczyć w ciepłej wodzie tuż przed użyciem.

870 ml/320 g



ORYGINALNE ZIEMNIAKI PIECZONE
Art. Nr 60015XL

Ta mieszanka jest klasyczną przyprawą do pieczonych lub smażonych ziemniaków. To również sprawdzony dodatek do kurek, potraw z kaszanki, zapiekanek ziemniaczanych, puree ziemniaczanego i klasycznych past do smarowania.

SKŁ ADNIKI: sól morską (niejodowana), przyprawy (cebula prażona (cebula, olej roślinny, mąka PSZENNA, mąka SOJOWA), szalotka, kmień, pieprz, pietruszka, SELER i GORCZYCA, czosnek, majeranek, gałka muszkatołowa), sól wędzona.

870 ml/340 g



SZPINAK W PROSZKU
Art. Nr 50184XL

Szpinak w proszku jest używany głównie do barwienia żywności, np. wszystkich rodzajów makaronów, dań z ryżu, zielonych zup.

870 ml/440 g



BURAK CZERWONY W PROSZKU
Art. Nr 73004XL

Burak czerwony w proszku dodawany jest jako barwnik do lodów i soków owocowych. Doskonale nadaje się również do barwienia makaronu.

870 ml/570 g





AMORE

Art. Nr 63003XL

Klasyczne włoskie składniki, takie jak rozmaryn, szalwia, majeranek, oregano i bazylia, sprawiają, że ta mieszanka przypraw jest świetnym dodatkiem do dań kuchni śródziemnomorskiej, ryb, drobiu i cielęciny.

SKŁADNIKI: sól morska (niejodowana), czosnek, papryka, majeranek, szalwia, oregano, pomidory, rozmaryn, bazylia, cząber, tymianek, pietruszka, kolendra.

870 ml/470 g



CAFE DE PARIS

Francuskie masło ziołowe

Art. Nr 64001XL

Idealnie skomponowana mieszanka przypraw do łatwego i szybkiego przygotowania pysznego sosu maślanego: Rozgrzej masło, dodaj przyprawy i gotowe! Sos można dodatkowo doprawić śmietanką crème fraîche, twarogiem, jogurtem lub kwaśną śmietaną.

SKŁADNIKI: szczypiorek, płatki czerwonej papryki, cebula, sól morska (niejodowana), czosnek, pietruszka, pasta czosnkowa (czosnek, sól kuchenna), bazylia, oregano, majeranek, kurkuma.

870 ml/250 g



BRUSCHETTA ZIELONA OLIWKA

Art. Nr 63020XL

Ta śródziemnomorska mieszanka przypraw nadaje pizzy, makaronom, dipom, sosom, ciastu na pizzę, bagietkom i ciabattom kulinarny włoski akcent. Świetnie sprawdza się jako marynata do drobiu i ryb.

SKŁADNIKI: pomidory, oliwki, szalotka, surowy cukier trzcinowy Demerara, sól morska (niejodowana), płatki papryki, czosnek, pieprz, oregano, bazylia.

870 ml/330 g



ŚRÓDZIEMNOMORSKIE



ALPEJSKA PRZYPRAWA DO RYB

Art. Nr 60008XL

Czy lubicie pstrąga, karpia, szczupaka, okonia, łososia, pstrąga górskiego, jesiotra i suma? W takim razie alpejska przyprawa do ryb z ziołami jest niezastąpiona! Niezależnie od tego, czy przygotowujemy rybę na grillu, w piekarniku czy na patelni.

SKŁADNIKI: SÓL PRZYPRAWOWA, sól morska (niejodowana), pieprz, czosnek, kośćcówki kopru, liście pietruszki, szczypiorek, liście laurowe, cebula, kurkuma, chili.

870 ml/500 g



ŚRÓDZIEMNOMORSKA

Art. Nr 62005XL

Ta uniwersalna przyprawa została stworzona z myślą o mięsie, zwłaszcza jagnięcinie. Przyprawa do grillowania idealnie pasuje również do warzyw, żeberek, steków i kotletów.

SKŁADNIKI: czosnek, sól morska (niejodowana), przyprawy (tymianek, pieprz, bazylia, cząber, rozmaryn, cebula, papryka, oregano, kolendra, pietruszka, majeranek, kwiaty lawendy, anyż, koper włoski, mięta kędzierzawa, kurkuma, kozieradka, kmin rzymski, m.in. SELER i GORCZYCA) sól wędzona, cukier, aromat.

870 ml/340 g



RYBY SŁODKOWODNE

Art. Nr 62006XL

Posyp wybraną rybę słodkowodną tą przyprawą, według uznania można również przyprawą do grilla doprawić wnętrze ryby. Teraz ryba jest gotowa do grillowania, pieczenia w piekarniku lub na patelni.

SKŁADNIKI: sól morska (niejodowana), przyprawy (m.in. SELER, GORCZYCA), sól wędzona, cukier, aromat dymu bukowego, pieprz, estragon, kolendra, cayenne chili.

870 ml/740 g



PRODUKT

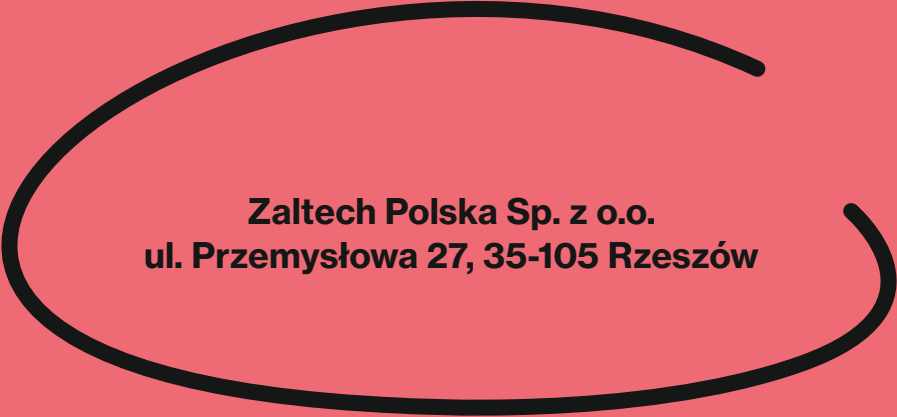
Numer pozycji	Nazwa przyprawy	Masa netto (g)
50192xL	Płatki pomidorowe 1 kg odpowiada 13,9 kg świeżych pomidorów Puszka z zakrętką 870 ml	320
73004xL	Burak w proszku, drobno mielony, puszka z zakrętką 870 ml	570
52301xL	Mieszanka pieprzów „Black Gold”, puszka z zakrętką 870 ml	450
66013xL	Chakalaka, puszka z zakrętką 870 ml	460
61017xL	Przyprawa BBQ do żeberek Red, puszka z zakrętką 870 ml	600
60047xL	Przyprawa Umami, puszka z zakrętką 870 ml	450
60013xL	Przyprawa do dyni „Pimp my Pumpkin”, puszka z zakrętką 870 ml	600
50185xL	Proszek z borowików, puszka z zakrętką 870 ml	300
61004xL	Uniwersalna przyprawa do BBQ, puszka z zakrętką 870 ml	410
50184xL	Proszek ze szpinaku, drobno mielone liście szpinaku, puszka z zakrętką 870 ml	400
60002xL	Przyprawa do masła ziołowego Café de Paris, puszka z zakrętką 870 ml	250
66009xL	Przyprawa Ras el Hanout do kuskusu i warzyw, puszka z zakrętką 870 ml	350
60008xL	Alpejska przyprawa do ryb z ziołami (mielona), puszka z zakrętką	500
63003xL	Amore Pesce, Pollo & Vitello, puszka z zakrętką 870 ml	470
64001xL	Owocowa mieszanka curry z ananase, puszka z zakrętką 870 ml	400
61020xL	Przyprawa do steków „N°66 Original Steak Pepper”, puszka z zakrętką 870 ml	400
62004xL	Przyprawa do drobiu, grillowania i smażenia na patelni, puszka z zakrętką 870 ml	640
62006xL	Przyprawa do ryb słodkowodnych, elegancka przyprawa do ryb, puszka z zakrętką 870 ml	740
52208xL	Pieprz syczański (Chiny). Przyprawa górską (pieprz górski), cały, puszka z zakrętką 870 ml	200
60015xL	Oryginalna przyprawa do smażonych ziemniaków z Salzburga, puszka z zakrętką 870 ml	340
62005xL	Uniwersalna przyprawa śródziemnomorska, puszka z zakrętką 870 ml	340
50195xL	Jagody jałowca całe (italian giant), puszka z zakrętką 870 ml	270
60006xL	Przyprawa do kaczki i gęsi, puszka z zakrętką 870 ml	160
61018xL	Przyprawa BBQ do szarpanej wieprzowiny, puszka z zakrętką 870 ml	550
63020xL	Bruschetta z zielonymi oliwkami, puszka z zakrętką 870 ml	330



STAY SPICED! otwiera drzwi do wyjątkowego wyboru wysokiej jakości przypraw i wyrafinowanych mieszanek przypraw, które zamienią każdy posiłek w niezapomniane i ekscytujące doznanie smakowe.

1. Nasz wybór najlepszych, czystych przypraw i pomysłów na przyprawy daje Ci swobodę ponownego odkrycia kreatywności i różnorodności!
2. Udoskonal swoją kulinarną przygodę dzięki naszym unikalnym, aromatycznym mieszankom przypraw, które sprawiają, że każde danie będzie wyjątkowe.
3. Ciesz się autentycznym smakiem z regionalnej produkcji, całkowicie bez dodatków, dla czystej, niczym nieskażonej przyjemności.

STAY SPICED! SKŁADANIE ZAMÓWIEŃ



**Zaltech Polska Sp. z o.o.
ul. Przemysłowa 27, 35-105 Rzeszów**

**BIURO OBSŁUGI KLIENTA:
bok@stayspiced.pl**

**ZAMÓWIENIA
zamowienia@stayspiced.pl
tel. 17 871 79 80**

STAYSPICED.COM