

**Wszystkie nasze produkty są rekomendowane przez
Polskie Stowarzyszenie Osób z Celiakią
i na Diecie Bezglutenowej
oraz
Fundację Viva i magazyn Vege**

Pierogi ruskie ze skwarkami z tofu (400 g) PL-063-001

Ciasto: woda 38%, mąka ryżowa 24%, mąka ziemniaczana 24%, mąka gryczana 10%, olej słonecznikowy 3,5%, sól | Farsz: ziemniaki 61%, tofu 18% (z soi niemodyfikowanej genetycznie), kapusta pekińska 12,5%, olej słonecznikowy 5%, sok z cytryny 3%, pieprz ziołowy Atelier Smaku, majeranek, pieprz czarny, asafetyda, sól | Skwarki: tofu wędzone 90% (z soi niemodyfikowanej genetycznie), sos sojowy tamari 5%, olej słonecznikowy 5%

Pierogi z ciecierzycą i szpinakiem (400 g) PL-063-002

Ciasto: woda 38%, mąka ryżowa 24%, mąka ziemniaczana 24%, mąka gryczana 10%, olej słonecznikowy 3,5%, sól | Farsz: ciecierzycyca 74%, szpinak 17%, suszone pomidory 4%, oliwa z oliwek 4%, rozmaryn, tymianek, gałka muszkatołowa, sól

Pierogi z soczewicą i oliwą truflową (400 g) PL-063-003

Ciasto: woda 38%, mąka ryżowa 24%, mąka ziemniaczana 24%, mąka gryczana 10%, olej słonecznikowy 3,5%, sól | Farsz: soczewica zielona 70%, pieczarki 16%, seler 6,5%, olej słonecznikowy 5%, oliwa truflowa 2%, pieprz ziołowy Atelier Smaku, sól

Pierogi z kapustą i grzybami (400 g) PL-063-004

Ciasto: woda 38%, mąka ryżowa 24%, mąka ziemniaczana 24%, mąka gryczana 10%, olej słonecznikowy 3,5%, sól | Farsz: kapusta kiszona 80%, koncentrat grzybowy 12%, olej słonecznikowy 6%, liść laurowy, jałowiec, ziele angielskie, kolendra, kminek, pieprz czarny, sól

Gnocchi z sosem pomidorowo-serowym (550 g) PL-063-005

Gnocchi: ziemniaki 75%, mąka kukurydziana 12%, mąka ziemniaczana 10%, siemię lniane 1,5%, sól | Sos: woda 52%, ser wegański Violife 20%, pomidory w zalewie 16%, oliwki zielone w zalewie 6%, koncentrat pomidorowy 5,5%, zioła prowansalskie, pieprz ziołowy Atelier Smaku, oregano, sól

Gnocchi z sosem szpinakowo-serowym (550 g) PL-063-006

Gnocchi: ziemniaki 75%, mąka kukurydziana 12%, mąka ziemniaczana 10%, siemię lniane 1,5%, sól | Sos: woda 52%, szpinak 19,5%, ser wegański Violife 15%, mleko kokosowe 13%, oliwa truflowa, pieprz czarny, rozmaryn, gałka muszkatołowa, sól

Gnocchi z sosem daktylowo-kokosowym (500 g) PL-063-042

Gnocchi: ziemniaki 77%, mąka ziemniaczana 10%, mąka kukurydziana 12%, siemię lniane 1,5%, sól | Sos: mleko kokosowe 46%, daktyle 29%, ziemniaki 23,5%, skórka pomarańczowa 1%, cukier trzcinowy 0,5%

Gnocchi z sosem z prażonymi jabłkami (500 g) PL-063-043

Gnocchi: ziemniaki 77%, mąka ziemniaczana 10%, mąka kukurydziana 12%, siemię lniane 1,5%, sól | Sos: jabłka 65%, mleko kokosowe 17%, ziemniaki 9%, melasa z karobu 7%, olej słonecznikowy 1%, cynamon 1%

Kluski ziemniaczane z okrasą (500 g) PL-063-041

Kluski: ziemniaki 78%, mąka gryczana 10%, mąka ziemniaczana 9%, siemię lniane 2,5%, sól | Okrasa: tofu wędzone 45% (z soi niemodyfikowanej genetycznie), kapusta pekińska 30%, olej kokosowy 23%, sos sojowy tamari 0,5%, asafetyda 0,5%, sól, pieprz czarny

Naleśniki gryczane z konfiturą marchwiowo-pomarańczową (300 g) PL-063-007

Ciasto: woda 76%, mąka gryczana 12%, mąka ziemniaczana 9%, siemię lniane 3%, olej słonecznikowy, sól | Nadzienie: marchew 50%, pomarańcze 30%, cytryna 7,5%, cukier trzcinowy 7,5 %, mleko kokosowe 4,5%, kardamon, skórka pomarańczowa, melasa z karobu

Naleśniki gryczane z konfiturą dyniowo-pomarańczową (300 g) PL-063-008

Ciasto: woda 76%, mąka gryczana 12%, mąka ziemniaczana 9%, siemię lniane 3%, olej słonecznikowy, sól | Nadzienie: dynia 50%, pomarańcze 30%, cytryna 7,5%, cukier trzcinowy 7,5 %, mleko kokosowe 4,5%, kardamon, skórka pomarańczowa, melasa z karobu

Naleśniki gryczane z konfiturą jabłkowo-bananową (300 g) PL-063-009

Ciasto: woda 76%, mąka gryczana 12%, mąka ziemniaczana 9%, siemię lniane 3%, olej słonecznikowy, sól | Nadzienie: jabłka 77%, banany 11%, cukier trzcinowy 6,5%, rodzynki 5%, sok z cytryny, cynamon, goździki, melasa z karobu

Naleśniki gryczane z nadzieniem czekoladowo-bananowym (300 g) PL-063-044

Ciasto: woda 73,5%, mąka gryczana 12%, mąka ziemniaczana 9%, siemię lniane 3%, olej słonecznikowy 2%, sól | Nadzienie: ciecierzycyca 41%, banan 32%, daktyl 9,5%, melasa z karobu 7,5%, kleik ryżowy 5%, kakao 2,5%, olej słonecznikowy 1%, skórka cytrynowa 1%, cukier trzcinowy 0,5%

Naleśniki gryczane po meksykańsku w sosem z jalapeño (450 g) PL-063-045

Ciasto: woda 73,5%, mąka gryczana 12%, mąka ziemniaczana 9%, siemię lniane 3%, olej słonecznikowy 2%, sól | Nadzienie: fasola czerwona 35%, passata pomidorowa 27%, kukurydza 17%, pieczarki 9%, granulaty sojowe (z soi niemodyfikowanej genetycznie) 5,5%, olej słonecznikowy 5%, sos sojowy tamari 0,5%, ocet balsamiczny 0,5%, papryka słodka, cząber, czarny pieprz, chilli, przyprawa orientalna Atelier Smaku, gałka muszkatołowa, sól | Sos: majonez kokosowo-ziemniaczany Atelier Smaku (ziemniaki 34%, mleko kokosowe 34%, olej słonecznikowy 28%, musztarda 3%, sok z cytryny) 49%, koncentrat pomidorowy 36%, musztarda 23%, marynowana papryczka jalapeño 10%, pieprz ziołowy Atelier Smaku, papryka słodka

Sznyce ziemniaczane z sosem grzybowym (550 g) PL-063-010

Sznyce: ziemniaki 76%, woda 12%, ser wegański Violife 7%, zielone oliwki 3%, siemię lniane, mąka kukurydziana, pieprz czarny, gałka muszkatołowa, bezglutenowa bułka tarta, olej słonecznikowy, sól | Sos: woda 53%, śmietanka sojowa 32%, koncentrat grzybowy 8%, olej słonecznikowy 6%, sos sojowy tamari, mąka ziemniaczana, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny, gałka muszkatołowa, sól

Kotlety soczewicowo-ryżowe z kremem chrzanowo-wiśniowym (500 g) PL-063-013

Kotlety: zielona soczewica 48%, ryż brązowy okrągły 47%, mąka ryżowa 3%, siemię lniane 1%, olej słonecznikowy, pieprz ziołowy Atelier Smaku, pieprz czarny, sól | Krem: chrzan 60%, konfitura wiśniowa 36%, kleik ryżowy 3%, mleko kokosowe 1%

Kotlety grochowo-jaglone z sosem musztardowym (500 g) PL-063-014

Kotlety: żółty groch 65%, kasza jaglana 14%, pieczarki 8%, seler 8%, mąka kukurydziana 2%, siemię lniane 2%, olej słonecznikowy, pieprz czarny, kminek, tymianek, rozmaryn, gałka muszkatołowa, sól | Sos: musztarda 62%, olej lniany 21%, melasa z karobu 17%

Bliny gryczane (300 g) PL-063-016

woda 68%, mąka gryczana 31%, siemię lniane, drożdże, cukier, sól

Bigos à la myśliwski (600 g) PL-063-011

kapusta kiszona 60%, kotlety sojowe 16% (z soi niemodyfikowanej genetycznie), pieczarki 15,5%, śliwki wędzone 3%, powidła śliwkowe 3%, koncentrat pomidorowy 1%, ocet balsamiczny, olej rzepakowy, liść laurowy, ziele angielskie, jałowiec, pieprz ziołowy Atelier Smaku, pieprz czarny, majeranek, cząber, sól

Fasolka po bretońsku (600 g) PL-063-035

fasola 44%, passata pomidorowa 12,5%, koncentrat pomidorowy 12%, tofu wędzone 8% (z soi niemodyfikowanej genetycznie), kapusta pekińska 7,5%, marchew 5,5%, pietruszka 5,5%, olej słonecznikowy 2%, sos sojowy tamari 1%, sól 0,5%, cukier trzcinowy 0,5%, ocet balsamiczny 0,5%, liść laurowy, ziele angielskie, słodka wędzona papryka, kminek mielony, cząber, majeranek, tymianek, czarny pieprz, asafetyda, przyprawa orientalna Atelier Smaku

Gulasz z cieciorą (600 g) PL-063-036

woda 52%, ciecierzycy 13%, marchew 6%, kotlety sojowe 6% (z soi niemodyfikowanej genetycznie), seler 5%, pietruszka 5%, tofu wędzone 2,5% (z soi niemodyfikowanej genetycznie), olej słonecznikowy 2,5%, kapusta pekińska 2%, śliwka wędzona 2%, mąka ryżowa 1,5%, sos sojowy tamari 1%, sól 0,5%, ocet balsamiczny 0,5%, pieprz ziołowy Atelier Smaku, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa śródziemnomorska Atelier Smaku, asafetyda, pieprz czarny

Danie à la kaczka z jabłkami (600 g) PL-063-012

kotlety sojowe 39% (z soi niemodyfikowanej genetycznie), jabłka 55%, sos sojowy tamari 3%, melasa z karobu 2%, majeranek, pieprz czarny, sok z cytryny, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, sól

Danie à la gyros & sos tzatziki (500 g) PL-063-015

Gyros: kotlety sojowe 77% (z soi niemodyfikowanej genetycznie), sos sojowy tamari 10,5%, olej słonecznikowy 9%, melasa z karobu 3,5%, słodka czerwona papryka, oregano, tymianek, cząber, kolendra, kozieradka, czarny pieprz, gorczyca, gałka muszkatołowa, chilli, cynamon | Sos: tofu 41% (z soi niemodyfikowanej genetycznie), mleko kokosowe 27,5%, ogórki kiszane 17%, sok z cytryny 14%, oliwa truflowa, pieprz czarny, asafetyda, sól

Danie à la ryba po grecku (600 g) PL-063-017

kotlety sojowe 22% (z soi niemodyfikowanej genetycznie), marchew 14%, passata pomidorowa 13%, woda 12,5%, koncentrat pomidorowy 10%, seler 7%, pietruszka 7%, kapusta pekińska 7%, olej rzepakowy 4%, ocet 2,5%, mąka kukurydziana, cukier trzcinowy, sos sojowy tamari, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy Atelier Smaku, pieprz czarny, asafetyda, sól

Pasztet grochowo-warzywny (500 g) PL-063-018

groch 46%, marchew 12%, seler 9%, brukselka 9%, olej słonecznikowy 7%, pietruszka 4,5%, ziarno słonecznika 4,5%, siemię lniane 2%, mąka kukurydziana, sos sojowy tamari, pieprz ziołowy Atelier Smaku, pieprz czarny, kminek, gałka muskatołowa, sól

Pasztet soczewicowo-grzybowy (500 g) PL-063-019

soczewica 53%, pieczarki 12%, marchew 10%, seler 10%, pietruszka 5%, olej słonecznikowy 7%, mąka kukurydziana, siemię lniane, sos sojowy tamari, grzyby suszone, jałowiec, ziele angielskie, pieprz ziołowy Atelier Smaku, pieprz czarny, cząber, sól

Hummus z tymiankiem (240 ml) PL-063-020

ciecierzyca 78%, oliwa z oliwek 7%, sok z cytryny 7%, pasta tahini 6,5%, tymianek, sól

Hummus z oliwkami (240 ml) PL-063-032

ciecierzyca 60%, oliwki zielone z zalewą 23%, oliwa 9,5%, pasta tahini 6%, sos sojowy tamari 1%, przyprawa śródziemnomorska Atelier Smaku

Hummus z suszonymi pomidorami (240 ml) PL-063-033

ciecierzyca 55,5%, suszone pomidory z olejem rzepakowym 17%, kapary z zalewą 12,5%, oliwa 9%, pasta tahini 6%

Hummus czekoladowy z daktylami (240 ml) PL-063-034

ciecierzyca 45%, daktyle 14%, mleko kokosowe 14%, melasa z karobu 9,5%, tłuszcz kokosowy 7%, kakao 5%, pasta tahini 5%, cynamon, goździki

Smalczyk z jabłkami (240 ml) PL-063-021

olej kokosowy 34%, jabłko 25%, olej rzepakowy 17%, granulata sojowa 10% (z soi niemodyfikowanej genetycznie), kapusta pekińska 10%, sos sojowy tamari 2%, pieprz ziołowy Atelier Smaku, pieprz czarny, asafetyda, majeranek, cząber, sól

Pasta à la makrelowa (240 ml) PL-063-022

tofu wędzone 47% (z soi niemodyfikowanej genetycznie), oliwki zielone 21%, koncentrat pomidorowy 10,5%, pomidory suszone z olejem rzepakowym 8,5%, olej lniany 7%, oliwa truflowa 5%, papryka marynowana, pieprz ziołowy Atelier Smaku, papryka wędzona słodka, pieprz cayenne, curry, sos sojowy tamari, sól

Pasta à la pasztetowa (240 ml) PL-063-023

ciecierzyca 35%, oliwa 44%, olej kokosowy 11%, tofu wędzone 8% (z soi niemodyfikowanej genetycznie), sos sojowy tamari, pieprz czarny, cząber, majeranek, gałka muskatołowa, sól

Pasta à la metka (240 ml) PL-063-037

bakłażan 34,5%, pieczarki 34%, suszone pomidory z olejem rzepakowym 17%, olej słonecznikowy 10%, sos sojowy tamari 2%, łuska babki płesznik 0,5%, oliwa truflowa 0,5%, sól 0,5%, naturalny dym wędzarniczy w płynie 0,5%, słodka wędzona papryka, pieprz czarny, chili, asafetyda

Majonez kokosowo-ziemniaczany (240 ml) PL-063-025

ziemniaki 34%, mleko kokosowe 34%, olej słonecznikowy 28%, musztarda 3%, sok z cytryny, czarna sól

Masełko roślinne ze szczyptą soli (240 ml) PL-063-038

olej kokosowy 91%, mleko kokosowe 7,5%, sól 0,5%, cukier trzcinowy 0,5%, kurkuma, curry

Chutney śliwkowy (240 ml) PL-063-024

śliwki węgierki 74%, cukier trzcinowy 15%, korzeń imbiru 7%, olej słonecznikowy 3%, ziarna kolendry, gorczyca, ziele angielskie, ocet balsamiczny, pieprz ziołowy Atelier Smaku, sól

Konfitura imbirowo-cytrynowa (240 ml) PL-063-026

cytryny 55%, cukier trzcinowy 27%, korzeń imbiru 18%

Kokosanka (50 g) PL-063-030

wiórki kokosowe 28%, cukier trzcinowy 28%, mąka ryżowa 15%, mleko kokosowe 13%, olej słonecznikowy 11%, siemię lniane 4%, soda oczyszczona, sól

Ciastko karobowe (50 g) PL-063-031

mąka jaglana 17%, daktyle 17%, mleko kokosowe 17%, mąka ziemniaczana 8%, ziarno słonecznika 8%, żurawina 8%, pestki dyni 8%, olej słonecznikowy 7%, siemię lniane 4%, mączka z karobu 4%, soda oczyszczona, kardamon, sól

Ciastko sezamowe z bakaliami (50 g) PL-063-039

mleko kokosowe 18%, rodzyнки 11,5%, pestki dyni 11%, sezam 10%, żurawina 10%, słonecznik 9,5%, cukier trzcinowy 8%, olej słonecznikowy 7,5%, orzechy włoskie 7,5%, mąka ryżowa 7%

Ciastko owsiane z bakaliami (50 g) OATS-PL-063-040

płatki owsiane 35%, daktyle 17,5%, mleko kokosowe 16,5%, olej słonecznikowy 13,5%, rodzyнки 8,5%, jagody goji 8,5%, cynamon

Pieprz ziołowy (75 g) PL-063-027

kolendra 17,5%, kminek 17,5%, papryka czerwona słodka 16,2%, cząber 12,6%, majeranek 11,6%, gorczyca 14,2%, papryka czerwona ostra 6,5%, kurkuma 3,9%

Przyprawa śródziemnomorska (60 g) PL-063-028

bazylia 21,5%, tymianek 14,3%, rozmaryn 14,3%, oregano 14,3%, mięta 14,3%, szalwia 14,3%, gałka muskatołowa 7%

Przyprawa orientalna (75 g) PL-063-029

kozieradka 18,6%, kumin 12,6%, kolendra 12,6%, imbir 12,6%, kurkuma 12,6%, chilli 6,2%, goździk 6,2%, cynamon 6,2%, kardamon 6,2%, ziele angielskie 6,2%

Dania Atelier Smaku nie zawierają: glutenu, jaj, laktozy, skrobi pszennej. W naszej Pracowni Kulinarnej używane są: gorczyca, orzechy, seler, sezam, soja (niemodyfikowana genetycznie).