

KA



Produktów

TA

LOG

ilovehummus.cz/pl



Dlaczego Hummus?

Hummus to wyjątkowa mieszanka ciecierzycy, pasty sezamowej tahini, cytryny i oliwy z oliwek extra virgin.

PRZEKĄSKA | DANIE GŁÓWNE | PRZYSTAWKA | NA ZIMNO LUB NA CIEPŁO
Skarb kulinarny Bliskiego Wschodu.

-
- › Jest **bogatym źródłem błonnika**.
 - › Potrafi szybko nasycić, dlatego też stanowi znakomity dodatek do wszelkiego **rodzaju diet odchudzających**.
 - › Hummus pomaga wzmocnić **odporność i oczyścić organizm, poprawia trawienie oraz reguluje poziom cukru we krwi**.
 - › Pozytywnie wpływa na **budowę mięśni i harmonizuje układ nerwowy**.
 - › To znakomite danie dla **wegetarian, wegan, małych dzieci, kobiet w ciąży, matek karmiących oraz dla osób starszych**. Hummus jest daniem bezglutenowym, więc mogą go także spożywać osoby na diecie bezglutenowej.



Hummus

Przysmak cieciorowo-sezamowy.

Sposób serwowania: może być podawany na zimno lub na ciepło jako przekąska, danie główne lub przystawka.

Produkt całkowicie naturalny, bez dodatku konserwantów i chemii.



BIO Hummus oryginalny



Hummus oryginalny



Hummus – Karmelizowana cebulka



Hummus – Pomidory z bazylią



Hummus – Czarne oliwki



Specjalizujemy się w dostarczaniu kulinarnych przyjemności. Poprzez nasze produkty przekazujemy długoletnie doświadczenie i dzielimy się kulinarnym know-how, które jest naszą pasją. Ufamy naturze i jej darom. Chcemy was zaprosić do królestwa autentycznych smaków.

Piękne początki

W 2011 roku przystąpiliśmy z zapałem do realizacji marzeń. Wszystko zaczęło się (porządny!) hummusem. Pomysł na I love hummus zrodził się w głowie Szczepana po kilku podróżach na Bliski Wschód. Tamtejsza kultura i kuchnia oraz izraelskie tradycje zawładnęły jego sercem. Dzięki stażom w izraelskich restauracjach, inspirującym spotkaniom i pilnemu studiowaniu produkcji i marketingu jego projekt dojrzał do realizacji. Kilka miesięcy później Szczepan założył w Czechach małą rodzinną firmę. Na początku w naszej kuchni władcą był właśnie ten hummus. Unikalna mieszanka ciecierzycy, pasty sezamowej, oleju z oliwek i cytryny. Skarb gastronomii Bliskiego Wschodu. Przez kilka miesięcy, dzień w dzień udoskonalaliśmy recepturę – jak mówią, nie od razu Kraków zbudowano. A więc i my wyszukiwaliśmy najlepszej proporcji składników korzystając z tradycyjnych receptur, używając tylko składników naturalnych, bez dodatku konserwantów i innych bezwartościowych dodatków. Szukaliśmy zaufanych dostawców, przeprowadzaliśmy testy sensoryczne, opracowywaliśmy unikalne technologie produkcji... do chwili, kiedy w końcu udało nam się opracować własną recepturę, o jakości, za którą możemy ręczyć. Z miłością i troską. Nasz produkt z ciecierzycy nareszcie spełnił nasze własne wysokie oczekiwania, smakował zarówno ludziom w Izraelu jak i w Czechach i tak mogliśmy rozpocząć jego dystrybucję.

Rozkwit następuje dzięki czynom

Żmudna praca... ale na koniec olbrzymi sukces! Po pewnym czasie już 84 letnia babcia Szczepana, która od początku angażowała się w projekcie, nie nadążała sama przy garnkach z ciecierzycą. Zespół zaczął się stopniowo rozrastać. Dziś jest nas 15.

Rozszerzyła się też nasza oferta. Oprócz hummusu klasycznego wytworzyliśmy nowe receptury pasty z ciecierzycy o smakach: pomidorowa, z karmelizowaną cebulką i z czarnymi oliwkami (ta ostatnia jest szczególnie

epes rades!). Portfolio wzbogaciliśmy o tradycyjną koreańską fermentowaną potrawę Kimchi, energetyzujący ekstrakt z Yerba Mate oraz o ajurwedyjski leczniczy napój Samahan. W naszej ofercie znajduje się też Tahini, słynna pasta sezamowa, której delikatny orzechowy smak jest niezastąpionym dodatkiem wielu dań orientalnych. Oprócz produktów spożywczych oferujemy też pastę do zębów pochodzącą ze słonecznej Sri Lanki czy ajurwedyjski balsam regenerujący SP Balm. Wszystkie nasze produkty, odkryliśmy w podróżach, spróbowałam ich, posmakowały nam i dlatego chcemy je rozpowszechniać dalej.

Nasze produkty są dostępne w ponad 600 sklepach detalicznych w Czechach, współpracę nawiązaliśmy też z kilkoma dużymi sieciami handlowymi (Tesco, Makro, Globus, Ahold...). Nasze towary dostarczamy też do restauracji i firm, również za granicą.

Nasza produkcja jest zgodna z wymaganiami europejskiego standardu HACCP, wdrożyliśmy też certyfikat International food standards - Global Markets. W 2017 roku przenieśliśmy siedzibę firmy z Průhonice do Všechnap u Divišova – większe powierzchnie produkcyjne umożliwiły nam w pełni rozwijać plany i tworzyć nowe wizje.

Zdrowe ciało, radosny umysł, czyste życie

Nasza filozofia jest prosta, kierujemy się zasadą „jesteś tym, co jesz”. To mądrość naszych przodków i argument często używany przez specjalistów ds. zdrowego żywienia. Niestety (albo na szczęście?) to twierdzenie prawdziwe. Chcemy zaproponować ludziom możliwość zdrowszego odżywiania się, lepszego samopoczucia i równowagi poprzez ofertę wysokiej jakości, smacznych i pełnowartościowych produktów. Zamierzamy też rozszerzyć powszechną świadomość dotyczącą potrzeby recyklingu odpadów, poruszyć kwestię jakości wody i możliwości wykorzystywania źródeł odnawialnych. Sami kompostujemy, segregujemy, używamy do produkcji wody z własnego ujęcia a w przyszłości planujemy przejście na energię słoneczną.

Gotujemy z miłością i entuzjazmem, bronimy pocziwych wartości i cieszymy się na to, co nowego przyniesie nam życie i jakie nowe smaki będziemy wam mogli zaproponować...

wegańskie

bez glutenu

bez chemii

bez laktozy

koszerne

Producent i dostawca:

I love Hummus, s.r.o., Hlavní 49, 252 43 Průhonice, Republika Czeska

IČ: 2425 3294, DIČ: CZ 2425 3294, Podatník VAT

hummus@ilovehummus.cz | +420 721 935 443 | +420 608 883 402