

TO POMERANČ S RAKYTNÍKEM

Díky svým asijským kořenům je pomeranč v mnoha jazycích označován jako „čínské jablko“. Pomerančovník je kvetoucí strom se stálezelenými listy dosahující výšky okolo deseti metrů, který své první zralé plody přináší v období listopadu až prosince.

V Evropě rakytník sice moc dlouho znám není, ovšem stačí se jen trochu přesunout na východ, například do Ruska, a nenajdete žádného člověka, který by nevěděl, o jakou rostlinu se jedná. Na Sibiři totiž blahodárné účinky rakytníku znají celá staletí.

Složení: pomerančová šťáva z koncentrátu, voda, nerafinovaný třtinový cukr, rakytníková šťáva, citronový koncentrát, kyselina askorbová. Objem: 0,7 l.

TO IBIŠEK S MALINOU

Ibiškový čaj nebo džus je vítaným osvěžením ve Střední Asii, západní a severní Africe, Karibiku, Střední Americe nebo Thajsku. V některých zemích je tento nápoj tak populární, že se stal národním pitím, jako např. v Senegal, kde se mu říká bissap, nebo v Egyptě, kde jej znají pod názvem karkade. Ibiškový nápoj byl údajně oblíbeným pitím faraonů. Jeho kouzlo rozhodně nespočívá jen v krásné barvě.

Obsahuje vitamin C, karoten, thiamin, riboflavin a niacin, vápník a fosfor, ze stopových prvků železo, z aminokyselin např. kyselinu glutamovou, leucin, izoleucin, lysin, arginin a fenylalanin. Byl v něm zjištěn flavonový glykosid hibiscritin a aglykon hibiscetin. Květy obsahují fytoosteroly.

Malinový extrakt tomuto koncentrátu dodává ovocný nádech.

Složení: extrakt z květů ibišku, cukr, voda, malinový extrakt, citronový koncentrát. Objem: 0,7 l.

Někdo TO nejraději horké!

Někdo TO rád s ledem!

TO jsou bylinné a ovocné koncentráty. Můžete si je vychutnat jak studené tak horké.

TO si dejte v zimě horké a v létě chlazené. Nejlépe chutná, když přidáte pár kapek citronové šťávy. Ochutnejte druh podle Vašeho gusta a využijte rychlou přípravu studeného nebo teplého nápoje. Navíc To můžete využít i při přípravě koktejlů, dezertů, müsli nebo si takto ochutit i jogurt či zmrzlinu. Náš tip: ozdobte si nápoj kolečkem citrónu nebo limetky.

**Výrobce
a dodavatel:**
LL spol. s r.o.
Střešovická 14
162 00 Praha 6
Tel: 608254013
www.llcomp.cz
www.sirupy.eu



TO Z MÁTY PEPRNÉ SE TŘTINOVÝM CUKREM A LIMETKOVOU ŠŤÁVOU

Po naředění získáte panenské mojito.

Výluh z máty peprné s limetkovou šťávou bez alkoholu. Osvěžující chuti dosáhnete přidáním ledové tříště. V zemích Latinské Ameriky je oblíbenou přísadou rum nebo jiný alkohol, jak nabízejí koktejlové bary.

Mentolová silice se v rostlině tvoří jen přes den. Máta podporuje přirozenou obranyschopnost organismu a přispívá ke zdraví trávicí soustavy.

Složení: extrakt z listů máty peprné, třtinový cukr, koncentrovaná limetková šťáva, kyselina citronová. Objem: 0,7 l.

TO ZÁZVOROVÁ

Od nepaměti se zázvor používá pro svoje obsahové látky v tradičních čínských a indických léčitelských směrech. Obsahuje karbohydráty, minerály, vitamíny, jako např. thiamin, riboflavin, niacin a vitamin C.

Vyzkoušejte náš zázvorový koncentrát jako přísadu do cukroví. Přidejte si zázvor do pomerančové zavařeniny. Dejte si zázvorový nápoj k jídlu. Zázvorový čaj je výborný i v zimě na zahřátí a na podporu imunity.

Složení: extrakt zázvoru, cukr, citronový koncentrát, kyselina citronová. Objem: 0,7 l.

TO Z ARONIE A JAHOD

Má jahodovou chuť s příchutí plodů aronie. Jahoda má vysoký obsah manganu, kyseliny salicylové a obsahuje také draslík a třísloviny. Příznivé účinky jahod můžeme přičítat také obsahu železa, červených barviv antokyanů či zinku. Aronie je keř dorůstající výšky 2-3 metrů a je původem z východní části Severní Ameriky z oblasti dnešní americko-kanadské hranice. Zde se rozšířila ve všech nadmořských výškách a roste divoce na velkých plochách. Indiánské kmeny znaly tento keř velmi dobře a jeho plodům přisuzovaly pozoruhodné léčebné účinky.

Složení: koncentráty z jahod a aronie, voda, cukr, citronový koncentrát, kyselina citronová. Objem: 0,7 l.

TO BIO Z JEHLIČÍ SMRKU SE SKOŘICÍ A HŘEBÍČKEM

To z jehličí má vánoční vůni smrkového jehličí s výbornou chutí skořice a hřebíčku.

V lidovém léčitelství byly známé léčivé účinky mladých větviček smrku, které obsahují terpentýnovou silici. Skořice pochází z kůry stálezeleného stromu.

Hřebíčky jsou sušená poupata stálezeleného stromu, který přirozeně roste na Molukách, což je v současné době Indonésie.

Složení: bio extrakt ze smrkového jehličí, bio třtinový cukr, bio citronový koncentrát, extrakt ze skořice a hřebíčku bio. Objem: 0,7 l.

TO Z BRUSINEK

Chutná po kanadských brusinkách. Brusinky mají vysoký podíl vitamínu A, E a C, železa, vápníku, draslíku a antioxidantů.

Dlouho před příchodem bílých osadníků používali indiáni brusinky na obklady při léčení ran způsobených jedovatými šípky. Červenou barvu bobulí využívali i k barvení látek, koberců a příkrývek. Některé kmeny vyráběly z brusinek trvanlivé placky pemmican.

Složení: brusinková šťáva z koncentrátu, citronový koncentrát, cukr. Objem: 0,7 l.

TO TRNKA

Na Moravě, kde se švestkám říká trnky, se jí říká švestka. Má typickou sladkotrpkou chuť plodů trnky. Před podáváním doporučujeme koncentrát naředit asi tak pětinasobným množstvím vody.

Plody trnky byly dříve využívány v domácnostech k výrobě různých pochutin. Používaly se k výrobě kompotů, marmelád, sirupů a vín. Trnkové víno má sytě červenou barvu a při použití správných kvasinek se velmi podobá chutí vínu portskému. Trnky obsahují organické kyseliny, pektin, třísloviny a také hodně vitamínu C. Složení: trnkový extrakt, cukr, voda, citronový koncentrát, kyselina citronová. Objem: 0,7 l.

TO Z KVĚTŮ ČERNÉHO BEZU

I když různé druhy této rostliny rostou v oblastech po celé zeměkouli, jejich výskyt je častější na severní polokouli. Různé části rostliny jsou tradičním prostředkem lidového léčitelství. Zatímco listy černého bezu jsou jedovaté a využívají se jen zevně, z květů, které se u nás sbírají obvykle napřelomukvětnaáčervna, senaopakpřipravujíhlavněbylinnéčajeasi-rupy. Oblíbené jsou i bezové limonády, a to nejen u nás, ale také na britských ostrovech, ve Skandinávii, apod. Složení: extrakt z květů černého bezu, cukr, kyselina citronová. Objem: 0,7 l.

TO LÍPA

To je koncentrát k přípravě lipového čaje – ať už horkého či ledového. Doporučujeme do lipového čaje připraveného z koncentrátu To přidat čerstvě vymačkanou citronovou šťávu. Výborná je také kombinace To Lípa a To z květů černého bezu. Lipové květy jsou známé svými léčivými účinky. Květy obsahují flavonové glykosidy (zejména tilirosid) a malé množství silice. Dále třísloviny, cukry a malé množství saponinu.

Složení: extrakt z květů lípy, cukr, voda, citronový koncentrát, kyselina askorbová. Objem: 0,7 l.