



**GUDEN
GUDEN**

Piešťanské kúpeľné oplátky

Obalový design



Piešťanské kúpeľné oplátky

Kúpeľné oplátky sú stredoeurópsky fenomén, ktorý v tejto forme neexistuje nikde inde na svete. Žiaľ, na Slovensku až donedávna boli kúpeľné oplátky synonymom lacného nekvalitného a neestetického suveníru. Peter Dráb z Piešťan sa to rozhodol zmeniť a so svojou manželkou začal vyrábať oplátky z tých najkvalitnejších surovín. Tak vznikla značka Guden Guden ako parafráza na kúpeľné mesto Baden Baden (pričom tvar “bad” ako zlý bol vymenený za “gud” ako dobrý). Logo Guden Guden je vlastne typografická plnka medzi dvoma oplátkami.

Ako remeselný ručný výrobok dostali oplátky na mieru vyrobenú krabičku zo surového kartónu, aby sa vyhol pocitu priemyselne vyrábaného výrobku.



Kúpeľné oplátky majú rovnaký základ,
no rozdielnu plnku a preto dostala
každá príchuť samostatný obal so
svojim príbehom.



Dominantným prvkom obalového dizajnu je konkrétna osobnosť, ktorá má priame spojenie s mestom Piešťany.

Zároveň dostal produkt poetický názov, ktorý je titulom ku krátkemu príbehu.



Zadná strana obsahuje vždy krátky poetický príbeh, ktorý túto osobnosť zasaduje do kúpeľného mesta a spája ju s konkrétnou príchuťou.

**GUDEN
GUDEN**

Nugátové popoludnie pána Wintera

V jedno májové nedeľné popoludnie, keď kúpeľné mestečko potichu oddychuje a počuť len bzukot včiel, osičiek a čmeliakov, hladajúcich čerešňové kvety, vstal pán Winter zo svojho divánu, decentne zívól, ponáňoval si kosti a vydal sa k vešiaku, na ktorom viselo jeho vychádzkové sako. Už o dve minúty merali jeho kroky cestičku na Kúpeľný ostrov, kde sa mal stretnúť so šéfkuchárom vyhláseného hotela, aby dohodli menu na oslavu otvorenia Irmy, na ktorej nástojili jeho kolegovia, hoci on by si ju vskutku vedel odpustiť. Nedeľné Piešťany sálali svojim obvyklým pokojom a tak nečudo, že stretol len hrstku známych, ktorých zdravil jemným úklonom hlavy. Len pri pánovi lekárnikovi dvíhol klobúk a trocha sa aj pousmial. Dorazil ku Kolonádovému mostu a hľadiac na čajku na zábradlí, nevedno prečo, si pomyslel: Nugát, chcelo by to nugát. Vytiahol z náprsného vrecka notes a zapísal si krátku poznámku k stretnutiu šéfkuchárom: Nezapadnúť nugát.

Minimálna trvanlivosť do:

14. SEP. 2020

Zloženie oplátky (23% hmotnosti): múka, mlieko, kokosový cukor, vajecné žĺtky, maslo, soľ, aróma; prírodná vanilka. Zloženie nugátová plnka (73% hmotnosti): pasta z lieskovcových orechov (40%), mliečna čokoláda (60%), cukor, kakaová hmota (obsah kakaovej sušiny min. 33%), mliečna mlieko, kakaové maslo, emulgátor: sójový lecitín, aróma; prírodná vanilka. Alergény sú zvýraznené. Skladujte v suchu pri teplote 8 - 23°C. Výrobca: Guden Guden s.r.o., Skalná 13, Piešťany 921 01. **Hmotnosť 280 g.**

Výživové hodnoty na 100 g výrobku:

Energia	1811 kJ / 433 kcal
Tuky	
z toho nasyt. mastné kyseliny	29,3 g
Sacharidy	10,2 g
z toho cukry	35,7 g
Vláknina	19,9 g
Bielkoviny	2,4 g
Soľ	5,8 g
Sacharidové jednotky	0,11 g
	2,6 g

4023



Ludovít Winter

Budovateľ piešťanských kúpeľov a tvorca ich interiérov.

Pracovník stredných piešťanských kúpeľov po smrti svojho otca ako neskúsený študent architektúry v Bratislave došiel do Piešťan. Grand Hotelu Royal či kúpeľov Irma v časech svojej najväčšej slávy v Bratislave a v Piešťanoch. V Bratislave v roku 1948 zostal celým životom. Jeho mimoriadny príbeh inšpiroval aj film, ktorý bol natočený v Bratislave v roku 2014.

Súčasťou obalu je tiež krátky skutočný životopis danej osobnosti.

Ukážka kompletného oblepu.



Ludovít Winter

Budovateľ piešťanských kúpeľov a tvorca ich svetového mena

Prezval riadenie piešťanských kúpeľov po smrti svojho otca ako nešťastný 20-ročný mladík, no vďaka svojej háčevnatosťi a talentu dokázal vybudovať zo zablúdených dedičky svetoznáme kúpele. Piešťanské architektonické klenoty v podobe hotela Thermana, Grand Hotelu Royal či kúpeľov Irma v časoch svojej najväčšej slávy smelo konkurovali aj kúpeľným rezortom v Budapešti. Winter bol celý život nezlomný optimista, prežil tabory v Seredi a Terežane. Nezlomní ho ani komunisti, ktorí najprv v roku 1948 zosťatili celé kúpele, neskôr mu zakázali vstup na kúpeľný ostrov a ako dôchodcovi mu vo vysokom veku zobrali aj dôchodok. Jeho mimoriadny príchod inšpiroval aj nás, aby sme pre Vás vytvorili niečo pekné a dobré.

GUDEN
GUDEN

Nugátové popoludnie pána Wintera

Poctivé nugátové kúpeľné oplátky vyrobené ručne v Piešťanoch

7 ks

Bez
palmového
oleja

Ručná
výroba

Kakao
Fino de
Aroma

40%
piemontských
lieskovcov

Vyrobené z poctivých surovín na Slovensku

GUDEN
GUDEN

Nugátové popoludnie pána Wintera

V jedno májové nedeľné popoludnie, keď kúpeľné mestečko potichu oddychuje a počúť len bzukot včiel, osičiek a čmeliakov, hľadajúcich čerešňové kvety, vstal pán Winter zo svojho divánu, decentne zívól, ponáľahoval si kosti a vydal sa k vešiaku, na ktorom viselo jeho vychádzkové sako. Už o dve minúty merali jeho kroky cestičku na Kúpeľný ostrov, kde sa mal stretnúť so šéfkuchárom vyhláseného hotela, aby dohodli menu na oslavu otvorenia Irmu, na ktorej nástojili jeho kolegovia, hoci on by si ju vskutku vedel odpustiť. Nedeľné Piešťany sálali svojim obvyklým pokojom a tak nečudo, že stretol len hrstku známych, ktorých zdravil jemným úklonom hlavy. Len pri pánovi lekárnikovi dvihol klobúk a trocha sa aj pousmial. Dorazil ku Kolonádovému mostu a hľadiac na čajku na zábradlí, nevedno prečo, si pomyslel: Nugát, chcelo by to nugát. Vytiahol z náprsného vrečka notes a zapísal si krátku poznámku k stretnutiu so šéfkuchárom: Nezapudnúť nugát.

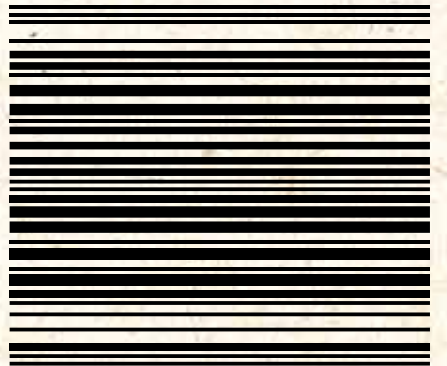
Minimálna trvanlivosť do:

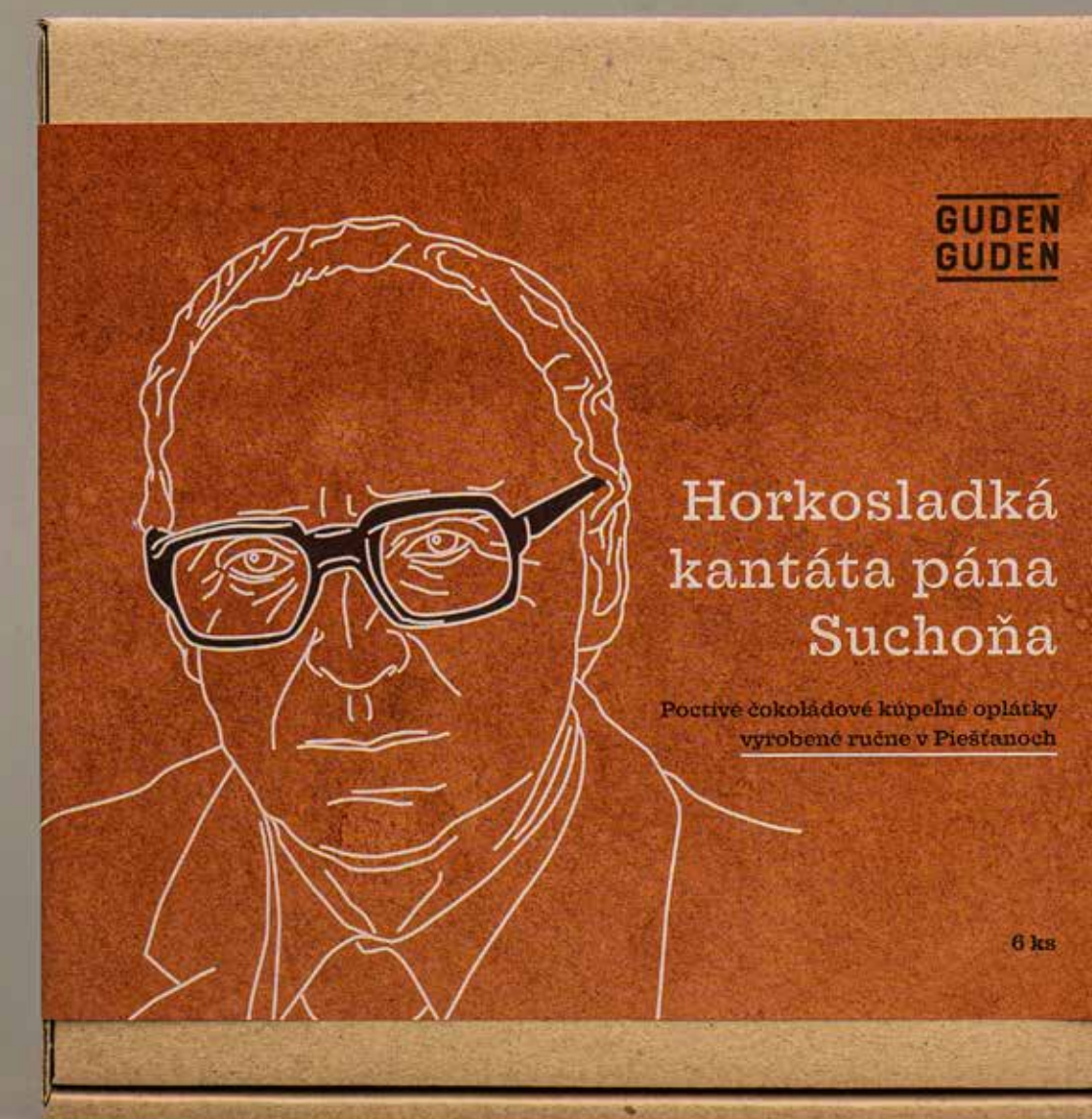
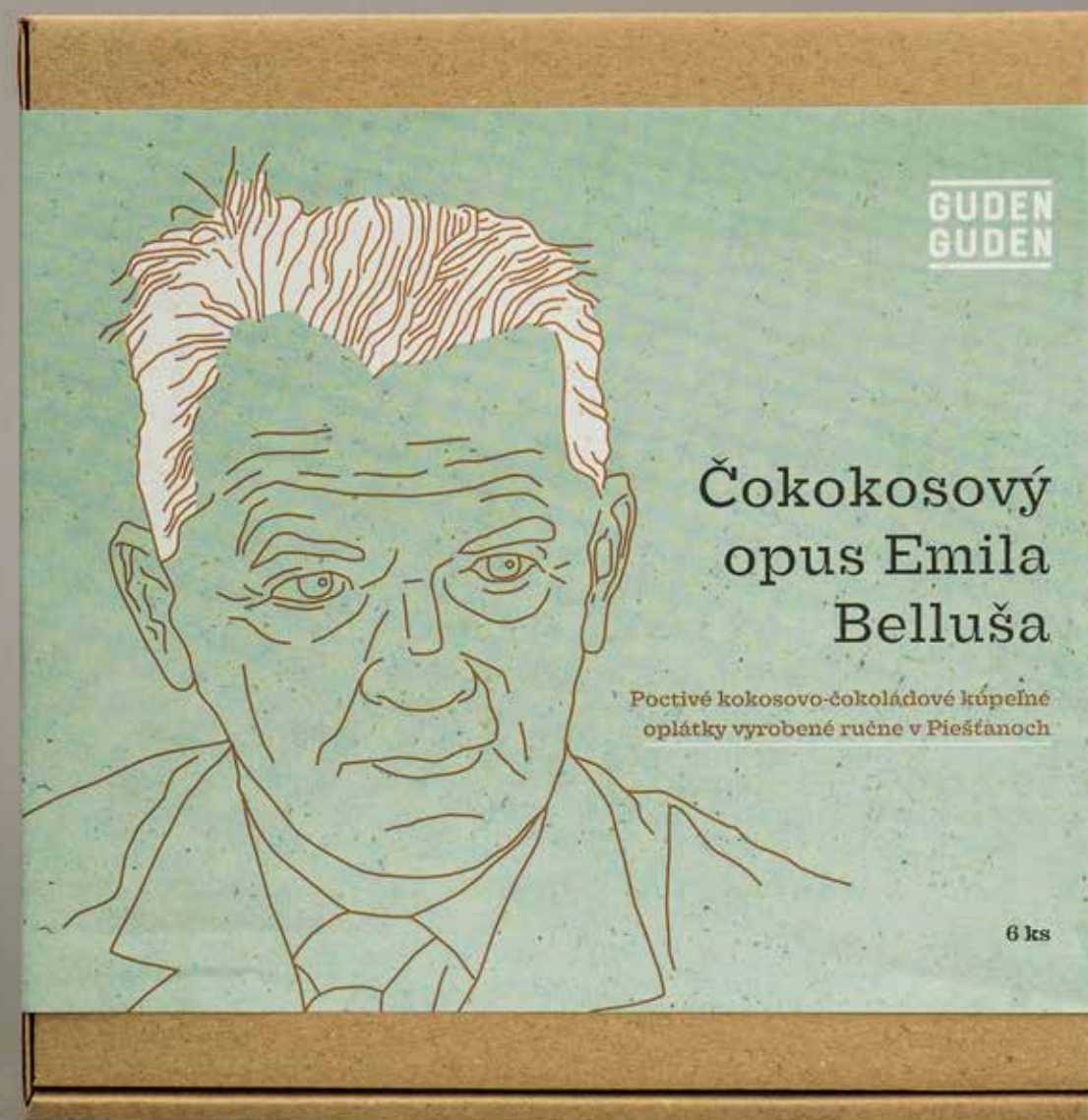
Zloženie oplátky (23% hmotnosti): múka, **mlieko**, kokosový cukor, **veľké žĺtky**, maslo, soľ, aróma; prírodná vanilka. Zloženie nugátová plnka (73% hmotnosti): **pašta z lieskovcových orechov** (40%), mliečna čokoláda (60%), cukor, kakaová hmota (obsah kakaovej sušiny min. 33%), **súšené mlieko**, kakaové maslo, emulgátor: **sójový lecitín**, aróma; prírodná vanilka. Alergény sú zvýraznené. Skladujte v suchu pri teplote 8 - 23°C. Výrobca: Gudén Gudén s.r.o., Skalná 43, Piešťany 921 01. **Hmotnosť 280 g.**

Výživové hodnoty na 100 g výrobku:

Energia	1811 kJ / 433 kcal
Tuky	29,3 g
z toho nasýt. mastné kyseliny	10,2 g
Sacharidy	35,7 g
z toho cukry	19,9 g
Vláknina	3,4 g
Bielkoviny	8,8 g
Soľ	0,11 g
Sacharidové jednotky	3,6 SJ

8 588007 214023







**GUDEN
GUDEN**

Kraskova karamelová inšpirácia

Spekané orieškové kúpeľné
oplátky so slaným karamelom
vyrobené ručne v Piešťanoch

7 ks

Bez
palmového
oleja

Ručná
výroba

35%
písaných
lieškovcov

Vyrobené z poctivých surovín na Slovensku

**GUDEN
GUDEN**

Kraskova karamelová inšpirácia

Pán Krasko sedel za svojim písacím stolom, hľadel zadumane z okna, keď mu pohľad padol na dvojicu holubov, ktorá si cupitala pomedzi ľudí po chodníku, v Piešťanoch úplne bežný jav. Sedel takmer nehybne, v ruke zvieral pero a myslel mu poskakovala sem a tam. Raz to boli zakvitnuté lukovištianske sady, inokedy zasa tá rozbitá cesta za Sobotou. Naháňal svoje myšlienky, ako ten holub holubicu, no oni mu stále kamsi utekali. Podchvíľou ho niečo poštekľilo na tvári a on si uvedomil, že sa mu do očí začali opierať lúče jarného slnka, takého prekvapivo ostrého. Vstal od stola, otvoril okno do ulice, aby pustil dovnútra trocha aprílovej sviežosti s nádejou, že mu priveje aj štipku inšpirácie. Nič sa však nestalo. Už onedlho sedel za stolom a bezcieľne hŕtal ďalej. Odrazu ucítil príjemnú vôňu, podmanivú arómu pečeného karamelu a on mal hneď túžbu sa v nej zabývať. No zahnal tento pocit, vstal a povedal si: Chce to asi kávu. Obliekol si jarník a vybral sa do najbližšej kaviarne.

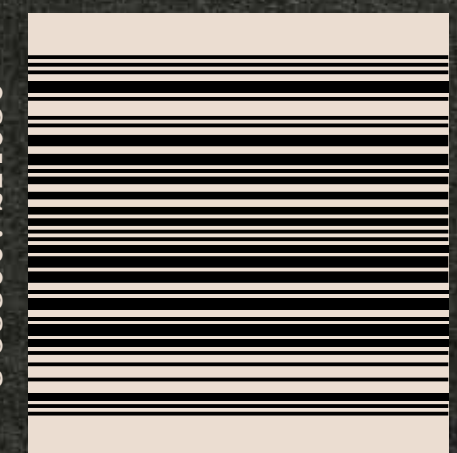
Minimálna trvanlivosť do:

Zloženie oplátky (30% hmotnosti): múka, mlieko, kokosový cukor, **vaječné žĺtky**, maslo, soľ, aróma: prírodná vanilka. Zloženie plnka (70% hmotnosti): **lieškovcové orechy (35%)**, slaný karamel, kokosový cukor, aróma: prírodná vanilka. Alegény sú zvýraznené. Skladujte v suchu pri teplote 8 - 23°C. Výrobca: Gudén Gudén s.r.o., Skalná 13, Piešťany 921 01. **Hmotnosť 245 g.**

Výživové hodnoty na 100 g výrobku:

Energia	1585 kJ / 379 kcal
Tuky	17,2 g
z toho nasýt. mastné kyseliny	3,3 g
Sacharidy	52,8 g
z toho cukry	26,4 g
Vláknina	2,6 g
Bielkoviny	5,7 g
Soľ	0,31 g
Sacharidové jednotky	5,3 SJ

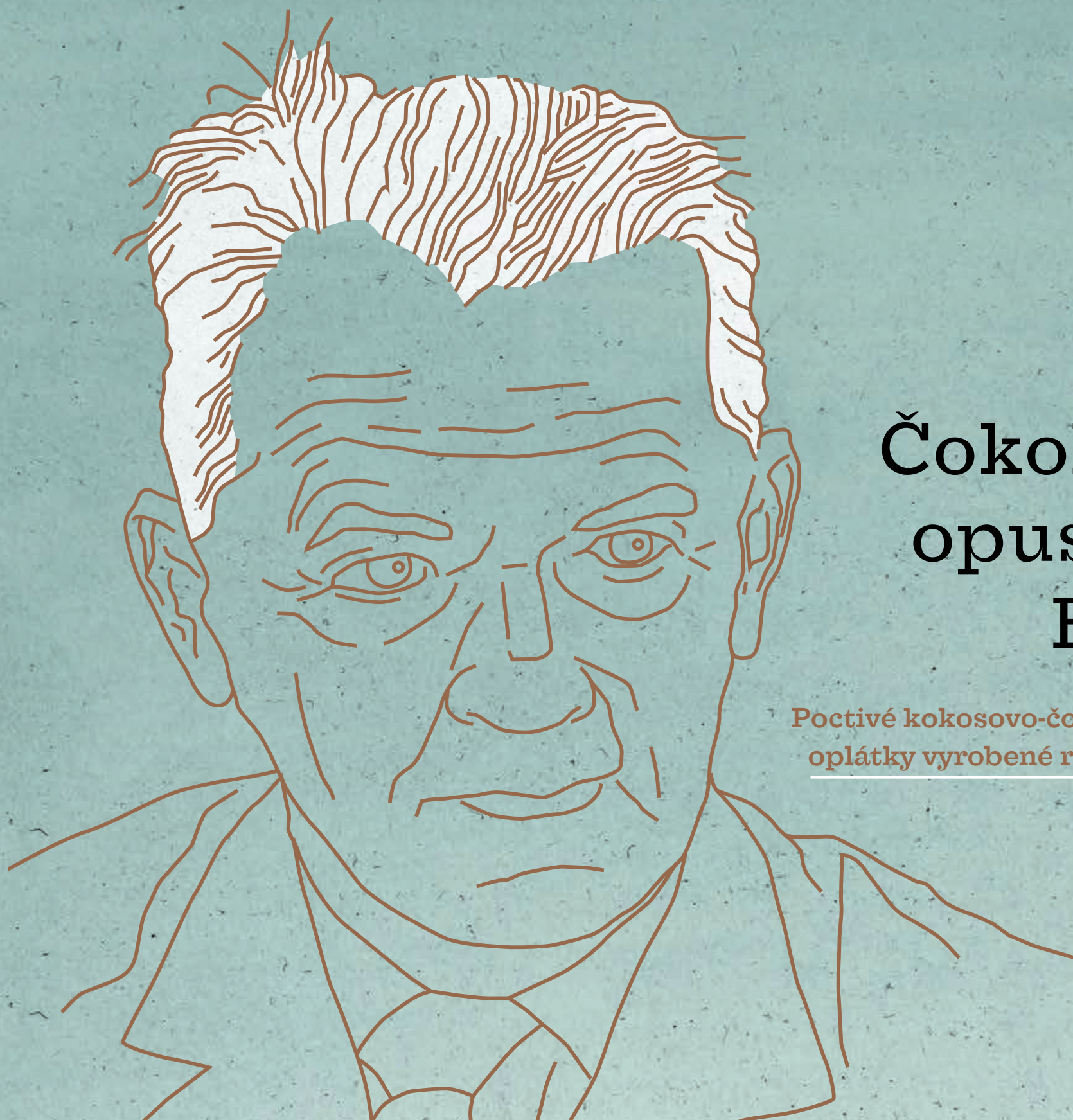
8 588007 214030



Slovenský modernistický básnik, spoluzakladateľ ČSR, ktorý žil a pracoval v Piešťanoch

Ivan Krasko

Ivan Krasko je pseudonymom Jána Bejtu, ktorý mu pomohol vymyslieť S. H. Vajanský, o ktorom mu vydal aj jeho prvú zbierku básní. Básniky tvoril len počas desiatich rokov. Bol aktívnym členom spolku Devana a blízky priateľ M. R. Štefánika a V. Štorkana. Ako podporu pôsobil počas I. svetovej vojny a už v tom čase navštívil a inšpiroval výzvu proti prípravám atomovej vojny. Jeho priateľstvo so Štefánikom dokazuje aj vzácná peňa, ktorú Kraskovi poslal z Tahiti, a ktorá si našla cestu až na zranenú obrúčku Kraskovej budúcej manželky Eлены Mironovodom, svedkom na svedbe im nebol nikto iný než P. O. Hviezdoslav, obdivovateľ Kraskovej modernej poézie. Príbeh Ivana Kraska nás inšpiroval i tomu, aby sme pre vás vytvorili niečo viac ako len oplátky.



GUDEN
GUDEN

Čokokosový opus Emila Belluša

Poctivé kokosovo-čokoládové kúpeľné oplátky vyrobené ručne v Piešťanoch

6 ks

Bez palmového oleja

Ručná výroba

Bez umelých prísad

Vyrobené na Slovensku z tých najkvalitnejších surovín

GUDEN
GUDEN

Čokokosový opus Emila Belluša

Známy architekt sedel v piešťanskej kaviarni, len pred chvíľkou sa rozlúčil s kúpeľníkom Winterom, s ktorým zaujímavo a dlho debatovali o novom moste. Počúval cinkot lyžičiek a porcelánu preložený nezrozumiteľnou vravou ostatných hostí. Pozrel sa z okna, ale pohľad mu padol na nedojedený zákusok, údajne najnovší módny výstrelok piešťanského korza – na kokosovú guľku. Zaujal ho najmä jej čistý geometrický tvar a snehobiela farba, tak nezvyklá pre dezert. Zrazu mu začali myšlienky poletovať okolo hlavy ako hrdle motýľov. Bielych samozrejme. Snažil sa ich zachytiť, ako to umelci majú vo zvyku a po chvíli tejto mentálnej lapačky mu bolo zrazu všetko jasné. V hlave uvidel obraz nového mosta tak presne, akoby mu v hlave svietil biograp. Biela farba, čisté línie klenúce sa ponad váhavý Váh a tiež čajky. Aj by vytiahol zápisník, aby si ten koncept načrtnol, ale nechcelo sa mu rušiť túto chvíľku. Dojedol preto guľku a spokojne si mávnutím ruky vypýtal účet.

Minimálna trvanlivosť do:

Zloženie krém: (77% hmotnosti): Biela čokoláda 65%: trstinový cukor, kakaové maslo (obsah kakaovej sušiny min. 33%), **súšené mlieko**, emulgátor sójový lecitín, prírodná vanilka, pasta zo strúhaného kokosu 24%, **pasta z kešu orechov 11%**. Zloženie oplátky: **maslo**, **plnotučné mlieko**, vajecné žĺtky, múka, kokosový cukor, soľ, prírodná vanilka, kakaová hmota. Alergény sú zvýraznené. Skladujte v suchu pri teplote 8 - 23°C. Výrobca: Guden Guden s.r.o., Pod Párovcami 5259, Piešťany 921 01. **Hmotnosť 228 g.**

Energia	2212 kJ / 529 kcal
Tuky	37,0 g
z toho nasýt. mastné kyseliny	24,2 g
Sacharidy	43,8 g
z toho cukry	27,0 g
Vláknina	3,2 g
Bielkoviny	7,5 g
Soľ	0,12 g
Sacharidové jednotky	4,4 Sd

8 588007 214023



Velká postava funkcionalistické architektúry a autor Kolonádového mosta v Piešťanoch

Emil Belluš

Je architekt, ktorý výrazne formoval slovenskú architektúru 1. pol. 20. stor. Už od svojich štúdií v Prahe sa pohyboval v hraniciach kruboch, spolupracoval s M. Benkom či J. Alešom. Stal pri zrode inštitúcií ako Škola umeleckých remesiel, Slovenskej vysokej školy technickej a Spolka architektov Slovenska. Založil viaceré odborné časopisy a napísal encyklopédia pozemného staviteľstva. Vrcholným obdobím jeho tvorby boli 30. a 40. roky 20. stor., keď vznikla aj budova hlavnjej pošty v Piešťanoch. Príjmu ikonickým dielom sa ale stal jeho návrh presláveného Kolonádového mosta v Piešťanoch, ktorý zaradila medzinárodná únia architektov medzi najzaujímavejšie stavby sveta, čo mu pridelalo miesto v zozname iných slávnych mostov planéty.



**GUDEN
GUDEN**

Horkosladká kantáta pána Suchoňa

Poctivé čokoládové kúpeľné oplátky
vyrobené ručne v Piešťanoch

6 ks

Bez
palmového
tuku

Ručná
výroba

Kakao
Fino de
Aroma

horká
čokoláda
55%

Vyrobené z poctivých surovín na Slovensku

**GUDEN
GUDEN**

Horkosladká kantáta pána Suchoňa

Profesor Suchoň sotva odomkol dvere svojho piešťanského domčeka, keď tu zrazu ho vyrušili drobné zvuky tichého príbytku. Snáď to bola kuna, ktorá prebehla po škridlovej streche ako jazzový pianista po klaviatúre. Na parapete okna do záhrady cupital pár hrdličiek a dotváral tak rytmickú linku. Zo záhrady sa pridala synkopicky kukučka a profesor by dal ruku do ohňa za to, že na perkusie mu zahrli mravce chrúmajúce jeho drevený sekretár. Aj preto možno začal, nevdojak ale do rytmu, klopať novu topánkou, z páru, ktorý len pred pár dňami kúpil u Malého Baťu. Jeho myseľ už podvedome písala notový záznam a on si hovoril, že si tento motív pokúsi zapamätať, ostatne tak, ako si hovoril takmer neustále. Jediný falošný tón však zaznel z jeho žalúdka, ktorý mu skrútil náhly hlad. No nič, musím si ísť niečo zajesť, povedal si v duchu a vyšiel z domu zamknúc za sebou dvere. Dal by som si niečo sladké, hovoril si, ale v hlave mu stále znela tá domová kantáta.

Minimálna trvanlivosť do:

Zloženie oplátky: múka, maslo, mlieko, vajecné žĺtky, kokosový cukor, soľ, prírodná vanilka. Zloženie čokoládová plnka: 35% pasta z leskových orechov, 65% horká čokoláda - kakaová hmota (obsah kakaovej sušiny min. 54,5%), trstinový cukor, kakaové maslo, emulgátor: sójový lecitín, prírodná vanilka. Alergény sú zvýraznené. Skladujte v suchu pri teplote 8 - 23°C. Výrobca: Guden Guden s.r.o., Pod Párovcami 5259, Piešťany 921 01. **Emotnosť 228 g.**

Výživové hodnoty na 100 g výrobku:

Energia	1945 kJ / 465 kcal
Tuky	33,3 g
z toho nasýt. mastné kyseliny	11,5 g
Sacharidy	36,7 g
z toho cukry	19,8 g
Vláknina	6,5 g
Bielkoviny	8,7 g
Soľ	0,02 g
Sacharidové jednotky	3,7 SJ

8 588007 214061



Hudobný skladateľ, ktorý položil základy modernej slovenskej hudby s veľkým vzťahom k Piešťanom

Eugen Suchoň

Eugen Suchoň sa narodil a celú svoju mladosť prežil v Piešťanoch, kde sa aktívne zapájal do kultúrneho života. Na bratislavskej akadémii získal tvorbu profesionálne a nadeššie priateľstvá napr. s J. Smarekom, M. Benkom, L. Puhom, J. Mudrochom a ďalšími intelektuálmi a modernistami. Cestu do sveta otvorila Suchoňovi jeho Baladická suita, ktorú uviedol Bratislavský symfonický orchester, ale bola hraná aj v Drážďanoch, Berlíne, vo Viedni, Rotterdame, Freiburgu, v Utrechte. Časť jeho záhadnej Krúžňavy napísal práve v Piešťanoch, kam často chodil, kde sa stal predsedom Piešťanského festivalu. Významne sa zaslúžil o postavenie Domu umenia a aj preto dostal v Piešťanoch v roku 1989 čestné občianstvo.



Dramatická kávička Ivana Stodolu

Poctivé kúpeľné oplátky
s kávovou plnkou vyrobené
ručne v Piešťanoch

6 ks

GUDEN
GUDEN

Bean-to-bar
čokoláda

Ručná
výroba

Bez
umelých
prísad

Vyrobené na Slovensku z tých najkvalitnejších surovín

GUDEN
GUDEN

Dramatické kávičky Ivana Stodolu

Doktor Stodola, odvtedy ako sa usadil v Piešťanoch, sa snažil žiť nenápadným životom dôchodu v kúpeľnom meste. Jeho život bol dramatickým dielom sám o sebe a on len jednoducho túžil po tom, aby plynul pokojne ako letný Váh popod Kolonádový most. Ako na potvoru sa mu to ale nedarilo. Len pred pár dňami zachraňoval život akejsi paničke, ktorej zabehol v hrdle lieskový oriešok a dnes – veď len posúďte. Dá sa vari považovať za pokojnú penziu, keď sa prechádzate po centre mesta a zrazu ako v spomalenom filme vidíte, ako sa čašník nesúci podnos s horúcou kávou potkne? Čas sa zastaví, vrchný pootočí hlavou rozvážneho jaštera, sediaci hostia zmeravejú vo výraze hrôzy ako na barokovom obraze, niektorí aj v šerosvite a čašník zmrzne v momente pádu, vyšplachnutá káva je ako reklama na fotografickú momentku. Takto vidí dramatický moment jeho presné lekárske oko. Asi o tom niečo napíšem, pomyslí si.

Minimálna trvanlivosť do:

Zloženie krém: (70% hmotnosti)
Heskové orechy, mliečna čokoláda
- trstinový cukor, kakaová hmota
(obsah kakaovej sušiny min. 33%),
sušené mlieko, kakaové maslo,
emulgátor: **bio sójový lecitín**,
prírodná vanilka, káva arabica (5%),
Zloženie oplátky: **pšeničná múka**,
mlieko, **maslo**, **vaječné žĺtky**,
soľ, bio kokosový cukor, prírodná
vanilka. Alergény sú zvýraznené.
Skladujte v suchu pri teplote 8 -
23°C. Výrobca: Guden Guden s.r.o.,
Pod Párovcami 5259, Piešťany
921 01. **Hmotnosť 228 g.**

Výživové hodnoty na 100 g výrobku:

Energia	1906 kJ / 456 kcal
Tuky	30,8 g
z toho nasýt. mastné kyseliny	10,1 g
Sacharidy	37,9 g
z toho cukry	19,9 g
Vláknina	3,7 g
Bielkoviny	9,2 g
Soľ	0,10 g
Sacharidové jednotky	3,8 SJ



Nesmierne plodný slovenský dramatik, ktorý prežil podstatnú časť života v Piešťanoch

Ivan Stodola

Hoci ho poznáme ako dramatika, Ivan Stodola vyštudoval medicínu, ktorej sa aj vo svojom profesionálnom živote venoval. Najprv pracoval ako lekár, neskôr sa stal krajinárskym zdravotným inšpektorom a pracoval tiež na Ministerstve zdravotníctva v Prahe. Popri svojej lekárskej profesii sa venoval dramatickej tvorbe, keďže sa pohyboval v kultúrnom prostredí. Jeho divadelné hry sa uvádzali na javiskách v Prahe aj zahraničí, ale posilňli aj ako námety pre rozhlasové hry, či televízne filmy. Dnes sú už za klasické považované napr. komédie Čaj u pána senátora alebo Jozko Pútko a jeho kariéra alebo Dívka Bacořova žena. V roku 1961 ho komunistický režim nepríjmom odsúdil na 8 rokov väzenia, z ktorého sa dostal na podmienené prepustenie po 2 rokoch. Veľký sa presťahoval do Piešťan, kde aj dožil.



GUDEN
GUDEN

Vasarelyho čokoružová ilúzia

Výnimočné kúpeľné oplátky
z neobyčajnej ružovej čokolády
vyrobené ručne v Piešťanoch

5 ks

Mrazom
sušené
maliny

Ručná
výroba

Ruby
čokoláda

Vyrobené na Slovensku z tých najkvalitnejších surovín

GUDEN
GUDEN

Vasarelyho čokoružová ilúzia

Keď bol Victor Vasarely už svetoznámy umelec, ktorý vystavoval po celom svete, stretával sa so známymi ľuďmi, žil nielen v Paríži, na detstvo v Piešťanoch si už vôbec nespomenul. Aj preto mu prišlo zvláštne, keď sa ho elegantná francúzska novinárka z kultúrnej rubriky Le Monde pýtala práve na toto obdobie. Victor si zložil okuliare, poutieral ich vreckovkou, ale robil to len preto, aby získal trocha času. Spomienky sa tak trocha prelínali. Pamätal si ospalé mestečko, ktorého život sa točil okolo známych kúpeľov, no myšlienky sa mu menili rýchlo, ako keď točíte kaleidoskopom. Zvyknutý na vizuálne vnímanie sa snažil ich zachytiť, odfotografovať na sieťnicu mysle, no išlo to len veľmi ťažko. Mesto bolo hranaté aj oblé. Ulice do ružova, ale možno aj do bledomodra. Ľudia akýsi abstraktní, presne ako tie kamienky v kaleidoskope. Keď už začalo vyzerať jeho dlhé mlčanie ako nezdvorilé, povedal zrazu: Bolo to pekné. Ďalšia otázka...

Minimálna trvanlivosť do:

Zloženie krém: (70% hmotnosti) kešu orechy, čokoláda z kakaových bôbov RUBY - trstinový cukor, kakaová hmota (obsah kakaovej sušiny min. 40%), sušené mlieko, kakaové maslo, lyofilizované maliny (2%), emulgátor: bio sójový lecitín, prírodná vanilka. Zloženie oplátky: pšeničná múka, mlieko, maslo, vajecné žĺtky, soľ, bio kokosový cukor, prírodná vanilka. Alergény sú zvýraznené. Skladujte v suchu pri teplote 8 - 23°C. Výrobca: Guden Guden s.r.o., Pod Párovcami 5259, Piešťany 921 01. **Hmotnosť 190 g.**

Výživové hodnoty na 100 g výrobku:

Energia	1980 kJ / 474 kcal
Tuky	28,6 g
z toho nasýt. mastné kyseliny	12,2 g
Sacharidy	45,1 g
z toho cukry	24,9 g
Vláknina	1,6 g
Bielkoviny	10,7 g
Soľ	0,14 g
Sacharidové jednotky	4,5 SJ

8 588007 214139





GUDEN
GUDEN

Piemontská spomienka otca Šindelára

Výnimočné nugátové kúpeľné oplátky
vyrobené ručne v Piešťanoch

5 ks

Single
oriigin
Arriba

Ručná
výroba

Bez
umelých
prísad

Vyrobené na Slovensku z tých najkvalitnejších surovín

GUDEN
GUDEN

Piemontská spomienka otca Šindelára

Piešťanský starosta Šindelár sa vo svojom úrade narobil, len čo je pravda, veď len včera spolu s Winterovcami vítal prvý let z linky Viedeň - Piešťany. A ľudia to videli a vedeli. Nečudo, že sa mu chceli odvdáčiť za jeho prácu. Aj preto jedného večera zasadli ženy z miestnej Živeny za veľký dubový stôl a hűtali, čím by ho potešili na oslave jeho jubilea, ku ktorej sa schyľovalo a mesto ňou žilo viac ako samotný starosta. Vedelo sa o ňom, že veľmi rád spomínal na Piemont, taliansky kraj v ktorom sa nakrátko zastavil po ceste z Ríma a učaroval mu. Nuž ale, Piešťany a Považie nie sú Piemont, hűtali ženy na porade. Dnes už sa nedá zistiť, ktorá z nich to vlastne povedala, no zrazu sa točila reč okolo orieškov. No jasné, lieskovce rastú aj na piešťanskych lieskach a tak bolo rozhodnuté. V ten slávnostný deň zdobila stôl aj torta s jemnučkou čokoládovo-orieškovou plnkou, oriiginál svojho druhu. Autorky sa potichu prizerali, ako dostal starosta svoj dielik do ruky, ako si vidličkou nabral kúsok a vložil si ho do úst. Nepovedal nič, ale jeho oči povedali všetko.

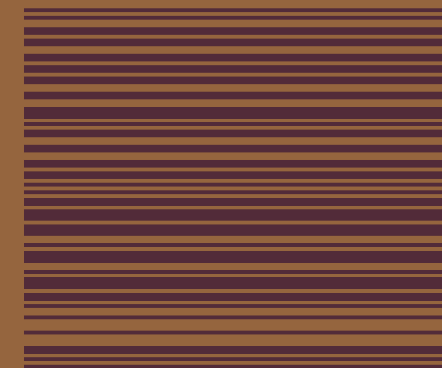
Minimálna trvanlivosť do:

Zloženie krém: (70% hmotnosti) **piemontské lieskovcové orechy** s chráneným zemepisným označením pôvodu, mliečna čokoláda - trstinový cukor, kakaová hmota (obsah kakaovej sušiny min. 40%), **sušené mlieko**, kakaové maslo, emulgátor: **bio sójový lecitín**, prirodná vanilka. Zloženie oplátky: **pšeničná múka, mlieko, maslo, vsječné žĺtky**, soľ, bio kokosový cukor, prirodná vanilka. Alergény sú zvýraznené. Skladujte v suchu pri teplote 8 - 23°C. Výrobca: Gudén Gudén s.r.o., Pod Párovcami 5259, Piešťany 921 01. **Hmotnosť 190 g.**

Výživové hodnoty na 100 g výrobku:

Energia	2000 kJ / 478 kcal
Tuky	32,9 g
z toho nasýt. mastné kyseliny	12,5 g
Sacharidy	37,9 g
z toho cukry	20,6 g
Vláknina	3,9 g
Bielkoviny	10,2 g
Soľ	0,13 g
Sacharidové jednotky	3,8 SJ

8 588007 214122



Starosta Piešťan, fariar a blízký priateľ rodiny Winterovcov

Alexander Šindelár

Počas 7-ročného pôsobenia vo funkcii starostu sa mu podarilo realizovať mnohé rozvojové projekty mesta - výstavbu prvej piešťanskej nemočnice, obecnej kanalizácie a vodovodu, stal pri zrode prvej linky Piešťany - Bratislava - Viedeň a výrazne sa zaslúžil aj o zriadenie prvého piešťanského gymnázia a príchod ležantárskej rehole do mesta. Počas známej hospodárskej krízy sa mu podarilo vybudovať celoplošný systém mesačkej sociálnej starostlivosti pre takmer 600 chudobných piešťanských rodín (približne 1/4 populácie mesta). Pri protizlúčovskom pogrome ho napadol rozravný dav, keďže bolo o ňom známe, že prekrštoval Zidov. V novembri 1947 ho na jeho fare popravili neznámi vrahovia strelnou do späťku.