

# tunki-tunki

mártogató · szendvicskrém · főzőszós

**A VALÓBAN MINDENMENTES  
VEGÁN MÁRTOGATÓS**







## MI AZ A TUNKI-TUNKI?

A tunki-tunki egy vegán, mindenmentes mártogatósokat, szendvicskrémeket, főzőszószokat gyártó kezdő magyar vállalkozás. Termékeinket a Szeglet Közösségi Térben található kézműves manufaktúránkban készítjük.



# ISMERD MEG TERMÉKEINKET!

*Mitől különlegesek a tunkik?*

Hazánkban egyedülálló módon valóban MINDENMENTES vegán termékekről van szó, és ami igazán fontos, hogy semmit sem helyettesítünk más, káros összetevővel.

*De mégis mi mindentől vagyunk mentesek?*

- . állati eredetű összetevők
- . tartósítószeres és színezékes
- . finomított és mesterséges alapanyagok
- . szója, laktóz, glutén
- . hozzáadott olaj és zsiradék
- . hozzáadott cukor és édesítőszer







## MIÉRT FONTOS MINDEZ?

Termékeink teljes mértékben megfelelnek az egyre népszerűbb és valóban egészségmegőrző teljes értékű növényi étrend („téné”) alapelveinek. Dr. Michael Greger kutatásai és könyvei nyomán komplex rendszer épül minderre.

Az étrend egyik fontos alapvetése szerint olaj- és zsiradékmentesen javasolt táplálkozni. Ezt figyelembe véve egyik termékünk sem tartalmaz olajat vagy zsiradékot, ami teljesen egyedi a piacon, hiszen a vegán termékek állagát és bőségét legtöbbször ezzel érik el. A gyártás során a másik fontos szempont, hogy a cukrot nem édesítőszerekkel helyettesítjük a termékeinkben – kizárólag gyümölcsökkel édesítünk.



# ALAPELVEINK ÉS ÉRTÉKEINK

A tunkikkal azt szeretnénk bebizonyítani, hogy lehet valami egészséges és különleges gasztronómiai élmény egyszerre. Ennek köszönhetően minden termékünk egyedi ízvilágot képvisel.

A tartósítást pedig a régi, jól bevált módszerrel, hőkezeléssel, mégis kíméletes eljárással végezzük.

Nagyon büszkék vagyunk arra, hogy minden munkafolyamatot kézzel, gondosan végzünk, semmit sem gépiesítettünk, így 100%-ban megtartjuk manufaktúránk kézműves értékeit. Ami pedig igazán fontos, hogy termékeink megváltozott munkaképességű kollégák bevonásával készülnek.

A környezet megóvása érdekében a tunkikat üvegekbe tesszük, amiket vissza is veszünk, ha nem biztosított az újrahasznosítás.



# KÉSZLETEN LÉVŐ TERMÉKEINK



**Téli salsa**  
ízrobbanás aszalt paradicsommal és datolyával



**Chilis téli salsa**  
ízrobbanás aszalt paradicsommal, datolyával és chilivel (enyhén csípős)



**Sült paprikás édesburgonyakrém**  
magyar, vegyszermentes édesburgonyából készült, kellemesen füstös ízű tunki

A téli salsa nevét onnan kapta, hogy aszalt paradicsomot teszünk bele. Karakteres és izgalmas ízt ezen kívül a spenót, a kaliforniai paprika és a datolya adja. Ajánljuk mártogatni tortilla- vagy zöldségcsipsszel, hasábburgonyával vagy hagymakarikával. Főzőszószként alkalmas tésztákhoz, quinoához, bulgurhoz, kuskuszhoz vagy rizses ételekhez. Pirításra, melegszendvicsre vagy pizzára kenve is különleges.

Az édesburgonya különleges ízvilágát még teljesebbé teszi a sült paprika, a sült fokhagyma és az oregánó. Ez a tunki fantasztikus pirításra kenve, mártogatósként és főzéshez is remek „instant” szósz. Vízzel vagy növényi tejjel felhígítva 5 perc alatt lehet belőle leves is. Az édesburgonya magyar, vegyszermentes gazdálkodásból érkezik.

A plusz aromát adó chilit hazai termelőtől vásároljuk. Száraz, hűvös helyen tartva (20 C°) minőségét 1 évig őrzi meg, felbontás után hűtőben tárolandó (6 c) és egy héten belül ajánljuk elfogyasztani.



Folyamatosan fejlesztjük és készítjük az új ízeket, 2020 nyarán pedig két igazán hiánypótló tunkival bővítettük a palettánkat, amelyek különlegességnek számítanak a mentes termékek piacán.

**Joker**  
*egy szósz, ami  
mindent visz*

**Joker**  
*jalapeno paprikával  
enyhén csípős*

Krémesen lágy szezámmagos, enyhén füstös tunki, kapribogyóval megbolondítva, melynek jalapeno paprikás verziója is készül. A Joker reggelinél lehet a humusz alternatívája, ebédnél helyettesítheti a tejfölt vagy a sajtszósz, de szuper alapja lehet egy vegán tojáskrémnek is. Remek alapanyag tésztás, rakott vagy sült ételekhez is, nasiként pedig sajtos hatású mártogatósként fogyasztható zöldségcsipsszel, tortillával vagy zöldséghasábokkal.

Különleges babkrém kukoricával, a koriander és lime mesés ízpárosításával fűszerezve.

Csípős és csemege verzió is készül belőle.

Ez a krém fantasztikus pirítósra kenve, tökéletes melegszendvicskrém, lepirítva pedig szuper vegán bolognai alap lehet tésztához. Mártogatni ezt is pont ugyanolyan isteni, mint a többi tunkit!

**A mexikói**  
*egy igazi karakter*

**Chilis Mexikói**  
*(enyhén csípős)*



# TERMÉKADATOK

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Csomagolás:              | üveg  |
| Nettó töltőtömeg:        | 200 gr  |
| Eltarthatóság:           | 1 év (felbontás után 5 nap)   |
| Tárolás:                 | szobahőmérséklet  |
| Rendelés:                | e-mailben a csatolt megrendelőlapon   |
| Kiszállítás:             | Budapesten és országosan  |
| Szállítási napok:        | csütörtök és péntek   |
| Rendelhető kiszerezések: | “Kóstoló” – S méretű tunki csomag, ami 4 db tunkit tartalmaz.<br>“Pótlás” – M méretű tunki csomag, ami 12 db tunkit tartalmaz.<br>“Feltöltés” – L méretű tunki csomag, ami 36 db tunkit tartalmaz |
| Viszonteladói ár:        | 890 Ft-tól  |
| Javasolt fogyasztói ár:  | 1390 Ft-tól   |





## EXKLUZÍV EGYÜTTMŰKÖDÉS

*Igény szerint vállaljuk:*

- . Egyedi, személyre szabott ízek és termékek elkészítését
- . PR események, termékbevezető rendezvények, kóstolók szervezését, lebonyolítását
- . Vegán és mentes menü kialakítását (helyben fogyasztásra)
- . Helyszíni oktatás: márká- és termékismeret
- . céges események szervezését workshop konyhánkban



# RENDELÉSI ÉS SZÁLLÍTÁSI FELTÉTELEK

## Megrendelés

Minden héten szerda reggel 8 óráig e-mailben lehetséges a **rendeles.tunki@gmail.com** címen a megrendelőlap csatolásával.

## Rendelhető mennyiségek

A tunkikat 3 féle csomagban van lehetőségod megrendelni. Az ízeket minden esetben egyedileg tudod kiválasztani és a mennyiségen belül variálni.

|                  |                   |                |
|------------------|-------------------|----------------|
| <b>Kóstoló</b>   | S méretű csomag   | (4 db tunki)   |
| <b>Pótlás</b>    | M méretű csomag   | (12 db tunki)  |
| <b>Feltöltés</b> | L méretű csomag   | (36 db tunki)  |
| <b>Extra</b>     | Extra nagy csomag | (180 db tunki) |

## Kiszállítás

Budapesten és országosan az ezt követő 3-4 napon belül futárunk repíti hozzád a megrendelt tunkikat.

Ha SOS tunkira van szükséged, kérjük jelezd nekünk e-mailben vagy telefonon, és igyekszünk megoldani, hogy minél előbb eljusson hozzád és vásárlóidhoz a termék.

## Személyes átvétel

Előre egyeztetett időpontban a XI. kerületi műhelyünkben.  
Cím: 1116 Budapest, Fehérvári út 205. (Szeglet Közösségi Tér)

## Szállítási díjak

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| <b>Kóstoló</b>                | 1190 Ft  |
| <b>Pótlás</b>                 | 1490 Ft  |
| <b>Feltöltés</b>              | 1990 Ft  |
| <b>Extra</b>                  | ingyenes |
| <b>Extra</b> Budapesten kívül | 8000 Ft  |

## Fizetés

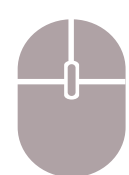
Alanyi adómentes számla ellenében 8 napon belül.



# tunki-tunki

mártogató · szendvicskrém · főzőszósz

## LÉPJ VELÜNK KAPCSOLATBA!



[facebook/vegantunkitunki](https://www.facebook.com/vegantunkitunki)



[vegantunkitunki@gmail.com](mailto:vegantunkitunki@gmail.com)



+36 30 382 44 24