REN HORECA

food service & logistics

wiosna-lato 2019

LETNIE INSPIRACJE KULINARNE

Katalog produktów

WWW.GRUPAREN.EU

Szanowni Państwo!

Z radością przekazuję na Państwa ręce kolejną, trzecią już edycję katalogu asortymentowego HoReCa REN „Wiosna – Lato 2019". W tym wydaniu postanowiliśmy zaprezentować Państwu wybrane produkty naszych kluczowych dostawców i partnerów handlowych. Zaproponowany w katalogu asortyment produktów został starannie dobrany zgodnie z nadchodzącą wiosenno-letnią aurą.

To właśnie w tej edycji katalogu HoReCa znajdą Państwo, zgodnie z wcześniejszą formułą, wiele ciekawych pomysłów i konceptów kulinarnych, w tym nowy koncept HoReCa w DETALU w którym proponujemy gotowe, szyte na miarę rozwiązanie poszerzenia oferty sklepu detalicznego o nowoczesną strefę Gastro, oferującą gotowe przekąski takie jak: Hot-Dogi, sandwiche lub gofry.

Przedstawiane w nowym katalogu propozycje kulinarne, mamy nadzieję, że wzbogacą Państwa menu w restauracjach i lokalach gastronomicznych. Wyselekcjonowane produkty zaprezentowane w katalogu mogą stać się inspiracją do zróżnicowania potraw oraz dań serwowanych w Państwa lokalach w nadchodzącej wiosenno-letniej scenerii.

Rok 2019 to czas kontynuacji działań inwestycyjnych oraz rozwojowych firmy REN w kategorii HoReCa. Zgodnie z przyjętą strategią firmy, nadchodzące miesiące będą obfitowały w kolejne inwestycje obejmujące między innymi: modernizację floty samochodów dostawczych, magazynów czy wprowadzanie kolejnych grup asortymentowych.

W ostatnim czasie w celu poprawienia i ułatwienia dostępu do informacji na temat naszej firmy jak również możliwości przejrzenia asortymentu jakim dysponujemy uruchomiliśmy nową stronę internetową, gdzie mamy nadzieję, w przejrzysty i czytelny sposób prezentujemy najważniejsze aspekty naszej działalności, zarówno w obszarze detalicznym jak i HoReCa.

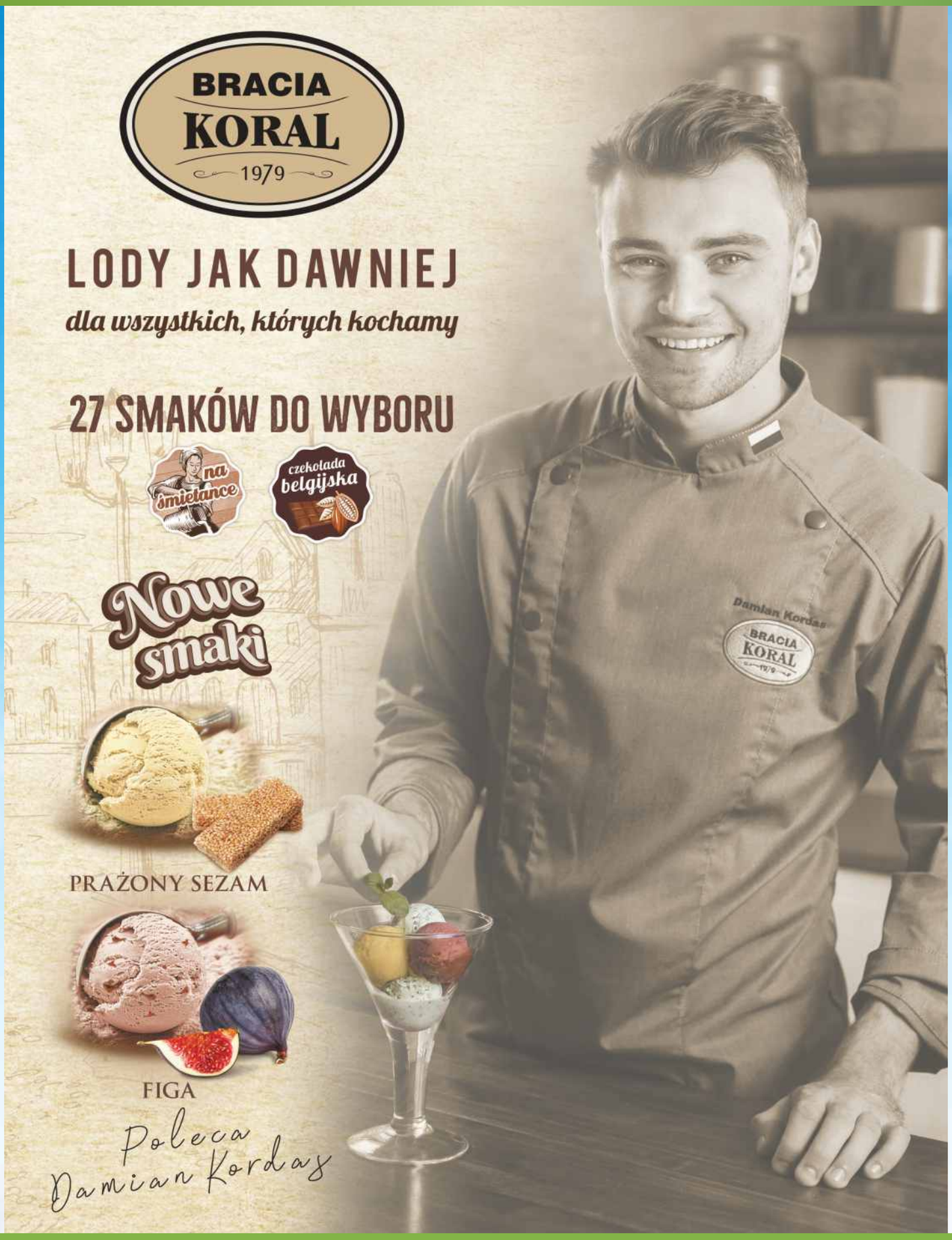
Zgodnie z naszą tradycją kontynuujemy organizowanie unikatowych programów lojalnościowych, kierowanych również do kluczowych klientów HoReCa. W marcu 2019 roku mieliśmy przyjemność zabrać Państwa na wspólny wyjazd narciarski do Austrii. Po dniach spędzonych na alpejskich stokach, oddawaliśmy się degustacji lokalnej kuchni oraz kosztowaliśmy przyrządzane na miejscu znane nam dobrze Hot-Dogi - gotową przekąskę, którą w tym roku promujemy w koncepcie HoReCa w DETALU – czego dowodem są załączone zdjęcia.

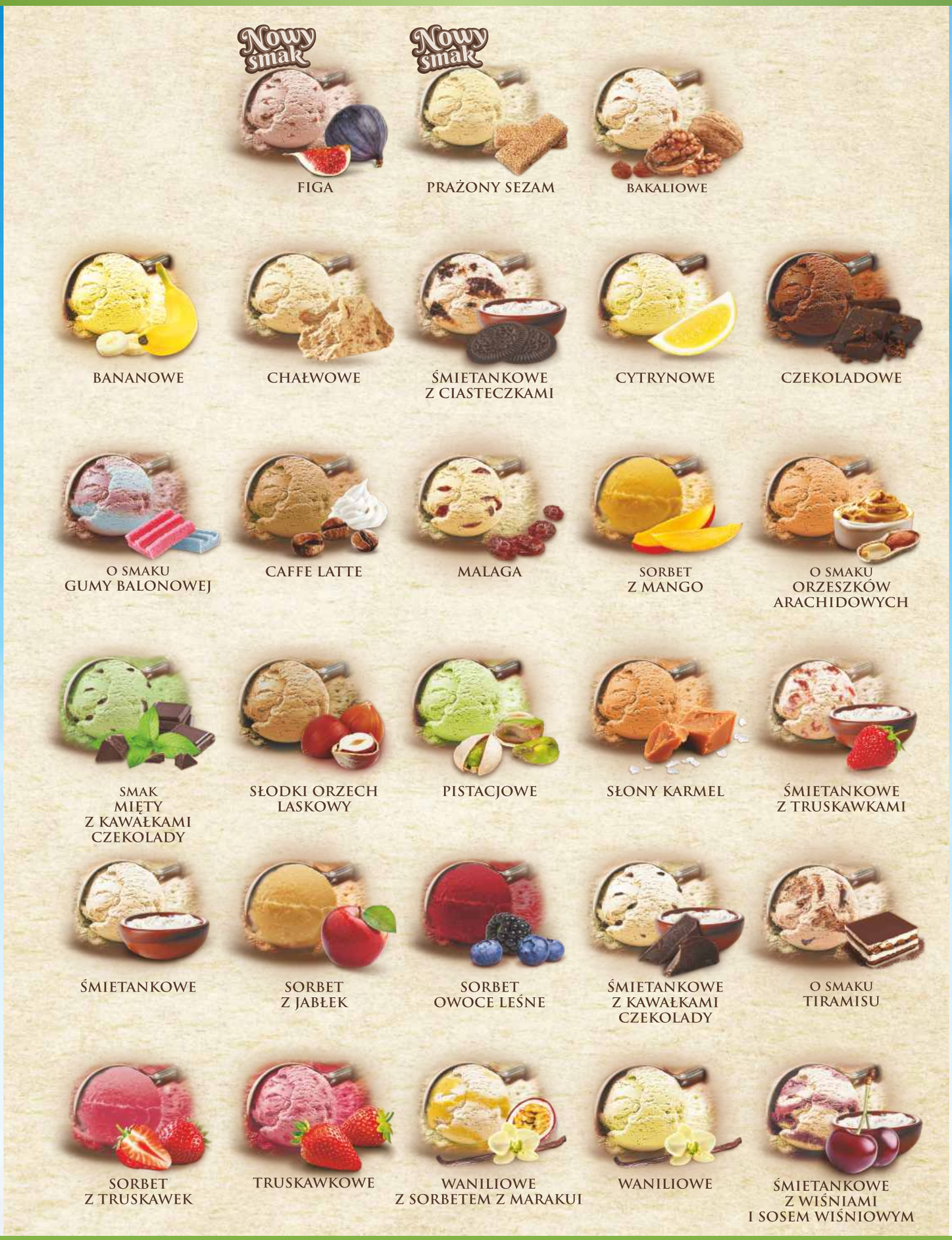
Nadal intensywnie pracujemy nad rozwojem oferty produktowej tak, aby móc w jak najbardziej komplementarny sposób zaoferować Państwu nasz serwis HoReCa. Prowadzimy szkolenia i prezentacje kulinarne, edukujemy i rozwijamy wiedzę naszych przedstawicieli handlowych, poszerzamy kompetencje Działu Obsługi Klienta aby sprostać wciąż rosnącym wymaganiom rynku gastronomicznego.

Serdecznie zapraszam do zapoznania się z naszą ofertą produktową zawartą w kolejnej edycji katalogu „Wiosna - Lato 2019 w REN".

Z poważaniem,

Tomasz Kulik
Dyrektor ds. Rozwoju HoReCa


BRACIA KORAL 1979
LODY JAK DAWNIEJ
dla wszystkich, których kochamy
27 SMAKÓW DO WYBORU
na śmietance
czekolada belgijska
Nowe smaki
PRAŻONY SEZAM
FIGA
Poleca Damian Kordas
Damian Kordas
BRACIA KORAL 1979


Nowy smak
FIGA
Nowy smak
PRAŻONY SEZAM
BAKALIOWE
BANANOWE
CHAŁWOWE
ŚMIETANKOWE Z CIASTECZKAMI
CYTRYNOWE
CZEKOLADOWE
O SMAKU GUMY BALONOWEJ
CAFFE LATTE
MALAGA
SORBET Z MANGO
O SMAKU ORZESZKÓW ARACHIDOWYCH
SMAK MIĘTY Z KAWAŁKAMI CZEKOLADY
SŁODKI ORZECH LASKOWY
PISTACJOWE
SŁONY KARMEL
ŚMIETANKOWE Z TRUSKAWKAMI
ŚMIETANKOWE
SORBET Z JABŁEK
SORBET OWOCE LEŚNE
ŚMIETANKOWE Z KAWAŁKAMI CZEKOLADY
O SMAKU TIRAMISU
SORBET Z TRUSKAWEK
TRUSKAWKOWE
WANILIOWE Z SORBETEM Z MARAKUI
WANILIOWE
ŚMIETANKOWE Z WIŚNIAMI I SOSEM WIŚNIOWYM

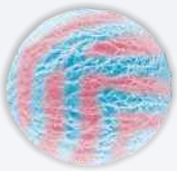
40 LAT
koral®
27 smaków do wyboru
NOWOŚĆ
MANGO Z SOSEM MALINOWYM
O SMAKU KWAŚNEJ LEMONIADY

bananowe i o smaku czekoladowym

brzoskwiniowe

cytrynowe z sorbetem cytrynowym

o smaku czekoladowym z kawałkami czekolady


o smaku gumy balonowej

jabłkowe z sorbetem truskawkowym

jagodowe

kogel mogel

o smaku kokosowym

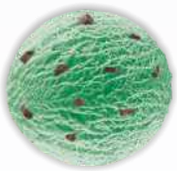
caffe latte

o smaku kwaśnej lemoniady

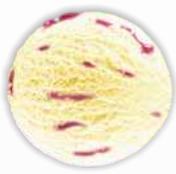
sorbet limonka

o smaku malinowym z wkręconym wsadem malinowym

mango z sosem malinowym

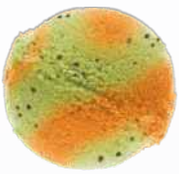

o smaku miętowym z czekoladą

orzechowe z orzechami


o smaku deseru panna cotta z musem malinowym

pistacjowe

o smaku śmietankowym


sorbet pomarańczowy z kiwi

sorbet morelowo - wiśniowy

truskawkowe

waniliowe z sosem z czarnej porzeczki

waniliowe

wiśniowe

azzurro

bakaliowe

CARTE D'OR®
Gelateria

Lody Gatkowe 2019

		SMAKI STANDARDOWE
5,5L	1	Carte d'Or Wanilia
	2	Carte d'Or Czekolada
	3	Carte d'Or Truskawka
	4	Carte d'Or Jogurt-Owoce Leśne
	5	Carte d'Or Banan-Czekolada
	6	Carte d'Or Wata Cukrowa
	7	Carte d'Or Śmietanka
	8	Carte d'Or Wanilia-Wiśnia
	9	Carte d'Or Browne
	10	Carte d'Or Kogel-Mogel
	11	Carte d'Or Mleczna i Biała Czekolada
	12	Carte d'Or Tiramisu
	13	Carte d'Or Biała Czekolada
	14	Carte d'Or Czekolada-Mięta
	15	Carte d'Or Stracciatella
	16	Carte d'Or Rum-Rodzynki
2,8L		
	17	Carte d'Or Orzech Włoski
	18	Carte d'Or Cynamon
	19	Carte d'Or Caffe Latte
	20	Carte d'Or Toffi
	21	Carte d'Or Kokos
	22	Carte d'Or Guma Balonowa
	23	Carte d'Or Pistacja
	24	Carte d'Or Sorbet Porzeczkowy
	25	Carte d'Or Sorbet Pomarańczowy
	26	Carte d'Or Sorbet Truskawkowy
	27	Carte d'Or Sorbet Cytrynowy
2,4L		
	28	Carte d'Or Słony Karmel
	29	Carte d'Or Sorbet Marakuja
	30	Carte d'Or Sorbet Wiśniowy
	31	Carte d'Or Sorbet Gruszkowy
	32	Carte d'Or Sorbet Jagoda-Śmietanka NOWOŚĆ!
5,5L		SMAKI PREMIUM
	33	Carte d'Or Sorbet Mango
	34	Carte d'Or Sorbet Malinowy
	35	Carte d'Or Sernik z Truskawkami
	36	Carte d'Or Jogurt Grecki z Miodem
	37	Carte d'Or Tort Sachera NOWOŚĆ!
	38	Carte d'Or Mont Blank NOWOŚĆ!
	39	Carte d'Or Wanilia i Czekolada z Ciasteczkami NOWOŚĆ!
	40	Carte d'Or Malina Biała Czekolada NOWOŚĆ!
	41	Carte d'Or Minionek NOWOŚĆ!

CARTE D'OR Gelateria

WANILIA
ręcznie zbierana wanilia z Madagaskaru

CZEKOLADA
z belgijską czekoladą

TRUSKAWKA
z kandyzowanymi truskawkami

JOGURT OWOCE LEŚNE
21% jogurtu

SŁONY KARMEL
z solą morską i kawałkami karmelu

Materiały POS

Witryny Chłodnicze

Clever			Theatre			Professional		
	szer. x gł. x wys. (mm)	pojemność + miejsce magazynowe		szer. x gł. x wys. (mm)	pojemność + miejsce magazynowe		szer. x gł. x wys. (mm)	pojemność + miejsce magazynowe
7	1317 x 782 x 1340	7+8	10	1317 x 782 x 1340	7+8	18	1317 x 782 x 1340	7+8
10	1317 x 890 x 1340	10+10	13	1317 x 890 x 1340	10+10	24	1317 x 890 x 1340	10+10
13	1649 x 890 x 1340	13+14						

BigMilk

ze świeżym mlekiem

LODY GAŁKOWE 2019

BigMilk ze świeżym mlekiem

1	Śmietanka
2	Truskawka
3	Czekolada
4	Stracciatella
5	Karmel
6	Bakalia

ALGIDA®

1	Wanilia
2	Truskawka
3	Czekolada
4	Karmel
5	Kawa
6	Orzech Laskowy
7	Solero Exotic
8	Cytryna NOWOŚĆ
9	Twister NOWOŚĆ

Śmietanka

Truskawka

Stracciatella

Cytryna

Twister

Materiały POS

Witryny chłodnicze

model	wymiary szer. x gł. x wys. (mm)	pojemność + miejsce magazynowe
Juka 7	1016x721x1198	7 +7
Juka 9	1216x721x1198	9 + 9
Jamaica NG 13	1650x788x1301	13 + 12

1947 ZIELONA BUDKA

LODY ZE SMAKIEM

33 smaki w naszej ofercie!

NOWOŚCI

słoneczna pomarańcza z twarożkiem

biała czekolada z sosem malinowym

Zostań naszym partnerem

(oferujemy sprzęt oraz wsparcie marketingowe)

Więcej na: www.froneri.pl

SCHÖLLER

ICE CREAM

NOWOŚCI

MAPLE WALNUT

WINOGRONOWO - JOGURTOWE

CZARNY KOKOS

ZOSTAŃ NASZYM PARTNEREM I ZWIĘKSZAJ ZYSKI

Oferujemy wsparcie marketingowe

www.scholler.com.pl

www.facebook.com/facebookscholler

FRONERI www.froneri.com

Mozzarella kostki 2kg

Mozzarella wiórki 1,5kg

Do pizzy kostka 2kg

Do pizzy wiórki 1,5kg

Do pizzy blok 2,5kg

Mozzarella blok 2,5kg

Pizzarella blok 2,5kg

Do pizzy +
SUPER blok 2,5kg

MIX Pasłęcki extra 200gr

Minipizza z trzema serami

Składniki na 4 porcje:

Ciasto:

30 g drożdży
około 200 ml ciepłej wody
340 g mąki pszennej
1/2 łyżeczki cukru
1/2 łyżeczki soli
2 łyżki oliwy do ciasta i 1 łyżka do smarowania gotowych placków

Dodatki:

150 g sera Gouda wiórki Mlekovita
120 g sera La Polle Camembert Mlekovita, pokrojonego w podłużne paski
125 g sera Mozzarella classic Mlekovita, prokrojonego na plasterki
1 główka czosnku, upieczona w całości na grillu lub w piekarniku
7 pieczarek, pokrojonych w 3 mm plastry wstępnie zgrillowanych lub obsmażonych

Salsa ziołowa:

1 garść drobno posiekanej natki pietruszki
1 garść posiekanych listków bazylii
1 garść posiekanego koperku
kilka kropel soku z cytryny
skórka otarta z cytryny
5 łyżek oliwy
sól i pieprz

Przygotowanie:

Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy sól. Drożdże rozpuszczamy z cukrem w połowie ilości wody i wlewamy do mąki wraz z oliwą i wyrabiamy ciasto, podlewając taką ilością wody, jaka będzie konieczna, kontynuując na stolnicy kilka minut do uzyskania gładkiej struktury. Przekładamy z powrotem do miski, oprószamy mąką, przykrywamy ściereczką i pozostawiamy w temperaturze pokojowej do wyrośnięcia na 1 godzinę.

Przygotowujemy salsę, łącząc posiekane zioła z sokiem z cytryny, oliwą. Doprawiamy solą oraz pieprzem. Wyrośnięte ciasto dzielimy na równe części i wałkujemy na grubość 3-5 mm. Placki smarujemy cienką warstwą oliwy, kładziemy na ruszcie od grilla lub rozgrzanej patelni grillowej i lekko przypiekamy z jednej strony, przewracamy placki na drugą stronę, a gdy zaczną się rumienić, przekręcamy ponownie i układamy wszystkie sery i ząbki upieczonego czosnku. Grill zamykamy i grillujemy przez 2-3 minuty. Jeśli posiadamy grill bez pokrywy, przykrywamy pizze folią aluminiową. Czas pieczenia jest zależny od temperatury nagrzania grilla.

Pizze zdejmujemy z grilla, polewamy ziołową salsą i podajemy jeszcze gorące.

Ser Gouda
1 kg

Ser Salami
1 kg

Ser Mazdamer
1 kg

Ser Cheddar
1 kg

Ser Gouda wiórki 150 g

Ser tarty Mazzarella 150 g

Ser Gouda
ok. 3,2 kg

Ser Edamski
ok. 3,2 kg

Ser Mozzarella classic
125 g

Ser pleśniowy La Polle
Camembert bez GMO
120 g

Ser pleśniowy La Polle
Brie bez GMO 125 g

Ser pleśniowy La Polle
Brie 1,6 kg

Jogurtowe babeczki z bitą śmietaną i owocami

Składniki na 6 babeczek:

Babeczki:

65 g jogurtu Polskiego naturalnego Mlekovita
35 g masła Polskiego Mlekovita, roztopionego
1 jajko
50 g cukru
75 g mąki pszennej, przesianej
½ łyżeczki sody oczyszczonej
skórka otarta z 2 cytryn,
uprzednio wyszorowanych i sparzonych
szczypta soli

Do podania:

500 ml śmietanki Polskiej 36% Mlekovita, dobrze schłodzonej
2 łyżeczki waniliowej esencji lub ziarna wyskrobane z ½ laski wanilii
70 g cukru pudru
½ szklanki borówek
½ szklanki malin
1 szklanka mrożonych wiśni
1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
kilka gałązek świeżej mięty

Przygotowanie

Łączymy wszystkie mokre składniki ciasta trzepaczką. Suche składniki przesiewamy i wraz ze skórką z cytryny dodajemy do mokrych i łączymy rózgą na jednolitą masę.

Przelewamy ciasto do foremek do połowy ich wysokości. Pieczemy przez 20-25 minut w 170 stopniach, wbijamy delikatnie w babeczkę suchy drewniany patyczek, jeśli po wyjęciu jest suchy, nasza babeczka będzie gotowa. Babeczki studzimy na kratce.

Śmietankę ubijamy z cukrem pudrem i esencją waniliową aż do powstania miękkich, puszystych szczytów. Przekładamy do rękawa cukierniczego.

Wiśnie podgrzewamy z cukrem w garnku pod przykryciem, na średnim ogniu do momentu zawrzenia. W miseczce rozrabiamy mąkę ziemniaczaną z 3 łyżkami wody i wlewamy do gotujących wiśni, energicznie mieszając, aby nie powstały grudki. Podgrzewamy jeszcze przez 30 sekund i zdejmujemy z ognia. Studzimy.

Babeczki podajemy bitą śmietaną, owocami i żelem wiśniowym. Dekorujemy świeżymi listkami mięty.

Mleko UHT 1,5% tł.
1 l (dostępne w op. big bag 5 l)

Śmietanka UHT 30% tł. Polska 500 ml
(dostępna w opakowaniu 5 l)

Śmietanka UHT 36% tł. Polska 500 ml
(dostępna w opakowaniu 5 l)

Mleko UHT 3,2% tł.
1 l (dostępne w op. big bag 5 l)

Śmietana Kuchmistrza 18% tł.
1 kg

Śmietana Kuchmistrza 18% tł.
3 kg

Masło Polskie 82% tł. 200 g

Masło Ekstra Osełka 82% tł.
500 g

Goldpalm 4 x 2,5kg

Goldpalm 10l

Goldpalm 22l

Jogurt kremowy turecki 5kg

Jogurt kremowy grecki i jogurt naturalny 5kg

Dżem truskaw., czarna porze., wiśnia, brzoskw.25g

Powidła śliwkowe 25g

Miód pszczeli 25g

Masło 10g

BOGATA OFERTA MROŻONYCH WARZYW I OWOCÓW

DLA POTRZEB PROFESJONALNEGO RYNKU GASTRONOMICZNEGO

SMOOTHIE TRUSKAWKOWO-BANANOWE

Truskawki bez szypułek

Składniki:

- ✓ **Truskawki bez szypułek Hortex – 500 g**
- ✓ **Nektar bananowy Hortex – 500 ml**
- ✓ 1 szklanka słodkiego białego wina – wersja dla dorosłych
- ✓ 1-2 łyżki cukru brązowego lub cukru pudru
- ✓ do przybrania: listki melisy lub mięty, plasterki limonki

Przygotowanie:

Truskawki lekko rozmroź.
Zmiksuj, dodając resztę składników. Wlej do wysokich szklanek.
Udekoruj melisą i limonką.

Czarna porzeczka
Truskawki bez szypułek

Czarna porzeczka

Mieszanka kompotowa
Składniki: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czarne porzeczki

Wiśnie bez pestek

Mieszanka kompotowa
Składniki: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czarne porzeczki

Mieszanka kompotowa
Składniki: śliwki bez pestek, wiśnie bez pestek, truskawki, czarne porzeczki

HORTEX OD MATKI NATURY

www.hortex.pl

BUKIET JARZYN WIOSENNY

Przepyszna **kompozycja aromatycznych warzyw** takich jak: kalafior, fasolka szparagowa, marchewka, brukselka oraz groch zielony. Może być dodatkiem do dań głównych albo stanowić lekką, bogatą w witaminy przekąskę.

SZPINAK ROZDROBNIONY

Wyśmienity i bardzo popularny wśród konsumentów **klasyczny szpinak rozdrobniony**. Idealnie nadaje się jako dodatek do dań oraz przekąska sama w sobie.

BUKIET WARZYW KWIATOWY

Przepyszna kompozycja aromatycznych warzyw takich jak: kalafior, marchewka oraz brokuły. Może być dodatkiem do dań głównych albo stanowić lekką, bogatą w witaminy przekąskę.

FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA

Tradycyjny, popularny smak. Idealny jako lekka przekąska lub dodatek do dań głównych oraz zup.

MIESZANKA EUROPEJSKA

Mieszanka europejska to **bukiet wspaniałych i smacznych warzyw**. Marchewka, brokuły i fasolka szparagowa to doskonały początek kulinarnej przygody.

WOK MIX

Wok mix to wspaniale skomponowane warzywa, które mogą stanowić **samodzielne danie** lub mogą być **bazą do azjatyckich potraw**.

KINGFOOD
PRODUKTY
DLA GASTRONOMII

Wiśnia
b/p 2,5kg/10kg

Agrest 2,5kg

Malina
cała 2,5kg

Truskawka
2,5kg/10kg

Porzeczka
czarna i czerwona 2,5kg

Śliwka połówki
b/p 2,5kg/10kg

Jagoda 2,5kg

Mieszanka kompotowa
b/p 2,5kg/10kg

Szpinak siekany
brykiet 2,5kg/10kg

Szpinak liść
brykiet 2,5kg/10kg

Groszek 2,5kg/10kg

Brokuły 2,5kg/10kg

Brukselka 2,5kg/10kg

Kalafior 2,5kg/10kg

Marchew kostka
2,5kg/10kg

Marchew baby
5cm 2,5kg

Mieszanka
Meksykańska 2,5kg

Warzywa
na patelnie 2,5kg/10kg

Mieszanka
9 składnikowa 2,5kg

Mieszanka
chińska 2,5kg

Mieszanka warzywna
7 składnikowa 2,5kg

Marchew
z groszkiem 2,5kg/10kg

Włoszczyzna
paski 2,5kg/10kg

Rabarbar 2,5kg

Fasola zielona
cięta 2,5kg/10kg

Fasola zielona
cała 2,5kg

Fasola żółta
cięta 2,5kg/10kg

Fasola żółta
cała 2,5kg

Kukurydza
ziarno 2,5kg/10kg

Bukiet warzyw
kwiatowy 2,5kg/10kg

Papryka
tricolore 2kg

Dynia kostka 2,5kg

Makaron wiejski jajeczny świderki 2kg

Makaron wiejski jajeczny nitka 2kg

Panierka gastronomiczna 5kg

Cukier biały 200 szt./5g

Cukier biały 1000 szt./5g

Cukier brązowy 1000 szt./5g

Sól w saszetkach 500szt./1,5g

Koncentrat pomidorowy 30%

Koncentrat pomidorowy 30% 4,5

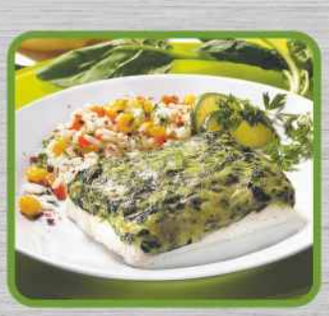
F6848Y
45 Paluszków rybnych, 30 g

F6763K
Steki rybne, 125 g

F6767G
Filet w chrupiącej panierce, 150 g

F6764K
Panierowany filet z mintaja ALASKA, 150 g

F6892G
Ryba z pieca z sosem brokułowym, 200 g



F6793G
Ryba z pieca z sosem szpinakowym, 200 g

F6793G
Ryba z pieca z sosem szpinakowym, 200 g

F6469A
Ogonki z dorsza w panierce, 90-110 g

Tiko

F6677Y
Kostka z mintaja panierowana, 100 g

F6578Y
Paluszki rybne z fileta, 32 g

F6871Y
Filety zapiekane z serem, 100 g

F2981A
Sałatka owocowa FLORYDA

F2383O
Owoce w kisielu

F8060G
Ciasto francuskie

F1282G
Kasza pęczak
z warzywami

F3081G
Mieszanka ryżowo-warzywna

F1081G
Kasza bulgur z warzywami

F1784G
Warzywa rustykalne

F1582G
Grillowane warzywa
śródziemnomorskie

F1281A
Warzywa włoskie

F3584G
Tortelloni Italia

F3985G
Penne śródziemnomorskie

F3785G
Zielony makaron z grzybami

Kurczak zagrodowy porcje

Kurczak kukurydziany

Perliczka

Kurczak zagrodowy

Filety supreme z kurczaka kukurydzianego

Filety ze skórą z kurczaka kukurydzianego

Filety z piersi kurczaka zagrodowego

Filet z piersi perliczki

Filet z piersi kaczki

Filet z kaczki Barbarie

Kaczka

Młoda Polska gęś owsiana

Perliczka

Pierś z młodej Polskiej gęsi owsianej

Kaczka Barbarie

Noga z młodej Polskiej gęsi owsianej

Noga z kaczki Barbarie

Noga z kaczki

IDEALNA PARA PREMIUM !

BURGER BEZ FRYTKI?

Takie rozwiązanie nie ma szansy powodzenia - wybierz więc najlepszej jakości frytki, które podkreślą smak mięsa i... wyróżnią Twoje kulinarne dzieło!

Odkryj szeroki wybór produktów idących w parze z trendami: super chrupiące, typu steakhouse, słodkie frytki z batatów oraz domowe i naturalne.

806552 **Pure & Rustic Fries**
Frytki ze skórką o domowym cięciu 14x14 mm/10x20 mm
4 x 2,5 kg

805140 **Sweet Potato Fries 9,5 mm**
Frytki z batatów
5 x 2,27 kg

801690 **Super Crunch Fries 9,5 mm**
Super chrupiące frytki 9,5 mm
4 x 2,5 kg

804868 **Super Crunch Fries 9,5 mm skin on**
Super chrupiące frytki ze skórką
4 x 2,5 kg

802035 **Super Crunch Fries 7 mm**
Super chrupiące frytki 7 mm
4 x 2,5 kg

805505 **Super Crunch Fries 15 mm**
Super chrupiące frytki 15 mm
4 x 2,5 kg

805859 **Super Crunch Fries Steakhouse**
Super chrupiące frytki typu Steakhouse
4 x 2,5 kg

Aviko HoReCa Polska

803132 **Onion Rings**
Krążki cebulowe
16,5 g | 6 x 1 kg

802184 **Jalapeno Snacks**
Pikantne papryczki Jalapeno z serem w chrupiącej panierce
25 g | 3 x 1 kg

801088 **Mozzarella Fingers**
Paluszki z serem mozzarella
25 g | 3 x 1 kg

806534 **Crispy Chilli Cheese Bites**
Chrupiące przekąski serowe z chili
18,5 g | 6 x 1 kg

806536 **Spicy Sweet Corn Bites**
Pikantne przekąski kukurydziane
15 g | 5 x 1 kg

806537 **Spicy Sweet Corn Burger**
Pikantny burger kukurydziany
100 g | 4 x 1,5 kg

805541 **Churros**
Hiszpańskie ciasteczka śniadaniowe
18 g | 4 x 1 kg

TYLE MOŻLIWOŚCI, ILE POMYSŁÓW I POTRZEB!

Przyciągnij kształtem,
smakiem,
wielkością porcji,
przyprawami,
wersją wegetariańską,
czy słodkością!
Odkryj produkty,
które idealnie pasują
do koncepcji
SHARE THE FUN!

AvikoPRO
aplikacja dla profesjonalistów

www.avikofoodservice.pl

Podane z uśmiechem.

CRISPERS

- Karbowane cząstki w kształcie V ze skórką
- Superchrupiące, również z pieca, dzięki niewidzialnej powłoczce
- 4 x 2,5 kg

FRYTKI STAY CRISP 6/6

- Niewidzialna powłoczka gwarantuje niesamowitą chrupkość
- Niezawodne w dostawie
- Dostępne również o cięciu 9/9
- 5 x 2,5 kg

PLACKI ZIEMNIACZANE

- Placki z grubo tartych ziemniaków z dodatkiem cebuli i przypraw
- Wyjątkowa chrupkość
- 6 x 1,5 kg

POTATO POPS

- Miniprzekąski z grubo tartych ziemniaków
- Wszechstronne, wiele zastosowań w menu
- 5 x 2,5 kg

FRYTKI EXPRESS 3/8

- Klasyczne cięcie 9x9 mm
- Najwyższa jakość i krótki czas przygotowania
- 5 x 2,5 kg

WEDGEHOUSE

- Frytasy ⍰ frytki księżyce
- Chrupiące na zewnątrz, delikatne w środku
- 4 x 2,5 kg

NACHO CHEESE TRIANGLES

- Trójkąty z miksem serów i papryczek w chrupiącej panierce z nachosów
- Przepyszna serowa przekąska
- 6 x 1 kg

BEER BATTERED ONION RINGS

- Cienkie krążki cebuli w cieście piwnym
- Klasyczna warzywna przekąska
- 6 x 1 kg

CHICKEN KICKS SWEET CHILI

- Kulki z piersi kurczaka w chrupiącej panierce ze słodkim sosem chili wewnątrz
- Świetna przekąska na mały głód
- 6 x 1 kg

McCain
Our Menu Signatures
CRISPERS
SUPERCHRUPIĄCE na zewnątrz, delikatne w środku
UNIWERSALNE świetne jako przekąska, dodatek premium do dań
NIEPOWTARZALNE wyjątkowy kształt – cięcie V
PEŁNY ZIEMNIACZANY SMAK podkreślony naturalną skórką
1/2
WYSOKA WYDAJNOŚĆ OBJĘTOŚCIOWA
NIEWIDZIALNA POWŁOCZKA GWARANTUJE NIESAMOWITĄ CHRUPKOŚĆ W KAŻDYM KĘSIE
ŚWIETNE Z PIECA, NIEZAWODNE W DOSTAWIE

Koncept HoReCa

Według danych PMR rynek HoReCa w Polsce wzrósł o 7% w roku 2018. Tak wysoka dynamika utrzymuje się co najmniej od trzech lat a prognozy dla tego rynku w dalszym ciągu są bardzo dobre. Rośnie liczba konsumentów traktujących konsumpcję poza domem jako standard.

Bardzo szybko rozwijającym się kanałem sprzedaży różnego rodzaju przekąsek są sklepy detaliczne, które prowadzą strefy małej gastronomii. Taka forma konsumpcji zyskuje ogromną popularność, co przyczynia się do wzrostu częstotliwości wizyt klientów w tych sklepach.

Szczegóły udziału w koncepcie na następnej stronie. Jeżeli są Państwo zainteresowani skorzystaniem z naszej oferty zapraszamy do kontaktu:

Tomasz Kulik
Kierownik Projektu HoReCa
Tel: +48 698 148 866
e-mail: tomasz.kulik@gruparen.eu

W RAMACH KONCEPTU ZAPEWNIAMY:

1. MODEL BIZNESOWY

- Użyczenie urządzeń przez dostawcę – REN
- Bezkosztowe wdrożenie projektu w sklepie
- Brak ryzyka finansowego
- Optymalny czas obowiązywania umowy
- Najprostsze i najtańsze rozwiązania
- Możliwość wdrożenia w każdym nawet najmniejszym sklepie

2. KOMPLEKSOWĄ OBSŁUGĘ

- Dostarczamy Państwu asortyment najwyższej jakości: mięso, bułki i sosy
- Zapewniamy pomoc i doradztwo w zakresie wyboru oraz aranżacji strefy Gastro w sklepie, w tym doboru odpowiednich materiałów informacyjnych, reklamowych i marketingowych
- Niezbędne szkolenia prowadzone przez ekspertów w dziedzinie budowy i rozwoju strefy Gastro dla personelu obsługującego klientów w sklepie
- Gwarantowany serwis producentów urządzeń
- Sieć 150 profesjonalnych serwisantów w całej Polsce
- Urządzenie zastępcze w ciągu 24 godzin
- Zapewnienie maksymalnej ciągłości sprzedaży dla klienta

3. URZĄDZENIA*

Grill kontaktowy

Roller Grill

- Dowolność wyboru urządzeń

  * przykładowe zdjęcia urządzeń
- Możliwość rozbudowy o kolejne funkcjonalności i urządzenia w przyszłości

Materiały zawarte tu mają charakter informacyjny i nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu Art. 66 par. 1 Kodeksu Cywilnego.

HOT-DOG

Pełen asortyment produktów mięsnych na Roller grill do Hot-dogów od Green Fox

- Stworzony wyłącznie ze 100% mięsa wieprzowego oraz kawałków boczku,
- Najwyższa jakość i smak produktów, wysoka zawartość mięsa: od 64% do 85%
- Największy wybór smaków wraz z nowościami rynkowymi np. Parówka włoska, Chorizo kiełbasa do Hot-doga plus Grillowana Kaszanka do Hot-doga,
- Atrakcyjne ceny i warunki handlowe

SZASZŁYK

To wyjątkowo innowacyjny i zarazem przełomowy produkt dla całej kategorii „Hot dog"

- Stworzony wyłącznie ze 100% mięsa wieprzowego oraz kawałków boczku,
- Wcześniej marynowany w specjalnie skomponowanej marynacie
- Całość nadaje mu soczysty aromat grillowanego mięsa,
- Idealny na szybkie i wyjątkowo smakowite zaspokojenie dużego głodu,
- Doskonale smakuje i pasuje też jako klasyczne danie z grilla

Parówka włoska
do hot-doga 700g

Parówka chili
do hot-doga 700g

Parówki z szynki
do hot-doga 700g

Parówki classic
do hot-doga 700g

Parówki chorizo
do hot-doga 700g

Kiełbasa grill. do hot-doga
classic/pikantna 960g

Kabanos premium
do hot-doga 700g

Biała kiełbasa
do hot-doga 700g

Kaszanka
do hot-doga 700g

Hot-Dog Maxi 110g

Hot dog Millenium 82g

Hot dog francuski 60g

Hamburger pszenno-żytni 89g

Mega hamburger sezam 100g

Hamburger Chili 89g

Hamburger wieloziarnisty 108g

Hamburger maxi 82g

Hamburger 53g

Ketchup premium VII 1,1kg,
Musztarda 1kg, Sos tys. wysp 950g,
Sos czosnkowy 950g, Sos Amerykań. 950g

Tuńczyk w oleju słon. 1000g
Pomidory suszone 1300g

Koncentrat pomidorowy
Sos do pizzy

Ketchup premium VII 5kg / Chrzan / Majonez dekoracyjny / Sos majonezowy wegański / Żurawina

FAN&JOY Limonka, Jagoda, Pomarańcza, Truskawka

EL MEXICAN

Bułki Hamburgerowe Chili marki Schulstad Bakery Solutions

Pikantny burger a la taco, z wyczesanym mięsem wieprzowym, w bułce burgerowej Chili marki Schulstad Bakery Solutions.

Bułka hamburgerowa Chili podkreśli ostro pikantny charakter pozostałych składników.

- 180g wyczesanej wieprzowiny "pulled pork" - karkówka pieczona długo i powoli, porwana na kawałki - koniecznie nie pocięta
- 10g startego sera typu cheddar
- 20g sałaty lodowej
- 40g świeżego guacamole z chili
- 20g salsy pomidorowej
- nachosy

Podpiecz bułkę, aby podkreślić jej smak. Na spodzie bułki połóż sałatę, a następnie obfitą porcję guacamole. Na to wszystko nałóż porcję wyczesanego mięsa i odrobinę przypraw. Dodaj szczyptę szaleństwa - na mięso połóż warstwę pokruszonych nachosów, posyp startym serem cheddar, a kompozycję zwieńcz łyżeczką salsy pomidorowej. Na koniec nałóż górną część bułki i gotowe!

Fanex
Sztuka
TWORZENIA
SMAKU
Nowa marka przypraw najwyższej jakości
Przyprawianie to najwyższa forma sztuki kulinarnej - doskonalimy ją każdego dnia. Każda dopracowana przyprawa, marynata i mieszanka powstała z pasji smaku. Nowa marka Fanexu to przyprawy najwyższej jakości, sprowadzane z całego świata, aby zapewnić bogaty, spójny i niepowtarzalny smak każdej potrawy, którą wzbogacają. Wybraliśmy to, co najlepsze i oferujemy Fusion Spices dla każdego miłośnika kuchni - mistrza i adepta.

Panini z kurczakiem i szpinakiem

Składniki:
tortill pełnoziarniste
2 garście szpinaku
serek Philadelphia
200g pieczonego, gotowanego lub grillowanego filetu z kurczaka, pokrojonego w paski
1 łyżeczka sosu sriracha

Sposób przygotowania:
Na środku tortilli rozsmarowuję serek philadelphia, na nim układam garść szpinaku, na nim połowę kurczaka. Polewamy sosem sriracha, składamy w kopertę i zapiekamy w minigrillu złożeniem do dołu..

Hot dog francuski XXL 110g

Hot dog francuski graham 60g

Hot dog francuski 60g

Hot dog 63g

Panini grillowane nacięte 110g

Kieszonka chlebowa panini 100g

Hamburger brioche 86g

Hamburger Maxi z sezamem 86g

hamburger 2 sezamy 86g

Pieczony łosoś ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Składniki dla 4 osób:
4 szersze filety łososia
250 g umytego szpinaku świeżego baby
1 biała cebula
2 ząbki czosnku
3 łyżki masła klarowanego
Pomidory suszone z czosnkiem Smak
Sałatka z patisonów Smak
Gałka muszkatołowa Prymat
Pieprz cytrynowy
Do smaku: Sól morska Prymat

Sposób przygotowania:
Filety z łososia umyć i osuszyć na papierowym ręczniku. Przygotować szpinak – na rozgrzaną patelnię wrzucić posiekaną w kostkę cebulę, a następnie dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodać liście szpinaku i dusić, aż osiądą na patelni ok. 2-3 minuty. Następnie dodać do smaku sól, pieprz i gałkę muszkatołową i wymieszać. Na sam koniec dodać pokrojone w paski suszone pomidory, wymieszać i odstawić. Przygotować łososia – filety oprószyć pieprzem lub przyprawą i wstawić do nagrzanego do 190 stopni piekarnika. Po ok. 7 minutach, kiedy ryba nie będzie już całkowicie surowa, wyłożyć na każdą porcję masę szpinakową i zapiekać kolejne 7 minut. Podawać z Sałatką z patisonów Smak.

Ketchup łagodny 1kg

Musztarda stołowa 1kg

Majonez kremowy 950g

Sos czosnkowy 950g

Sos Duński remoulada 950g

Sos barbecue 1kg

Sos tysiąca wysp 950g

Sos Meksykański 1kg

Sól w płatkach 450g i papryka węgierska 780g

Potrawka z kurczaka z owocami i żurawiną

Składniki:
8 szt. podudzia z kurczaka bez skóry i kości
1 pokrojona w dużą kostkę cebula
1 pokrojone w kostkę twarde jabłko bez nasion ze skórą
4 pokrojone na połówki morele
4 pokrojone na połówki śliwki
2 łyżki rodzynek
2 łyżki Żurawiny klasycznej Smak
1 łyżeczka startej skórki z cytryny
1l Rosołu z kury Kucharek
1 pęczek posiekanej kolendry
Olej rzepakowy do smażenia
Ziemniaki

Marynata:
½ szklanki oleju rzepakowego
1 łyżka miodu wielokwiatowego
1 łyżka Musztardy rosyjskiej Prymat
1 opakowanie Przyprawy pikantnej do kurczaka Prymat
Do smaku: Sól morska, Pieprz czarny, Papryka słodka mielona Prymat

Sposób przygotowania:
Wszystkie składniki marynaty połączyć, natrzeć mięso i włożyć na godzinę do lodówki. Tak przygotowane mięso usmażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor. Następnie dodać cebulę, jabłka, morele, śliwki, rodzynki, żurawinę, wlać rosół, pomieszać i doprawić do smaku. Następnie dodać startą skórkę z cytryny. Kiedy mięso będzie miękkie (po około 30 minutach), przełożyć kurczaka z owocami na głęboki półmisek i posypać kolendrą. Podawać z ugotowanymi ziemniakami.

Jabłuszka kaparowe 690g

Chrzan tarty 800g

Oliwki czarne i zielone 680g

Pomidory suszone w oleju z ziołami 690g

Żurawina klasyczna 520g

Pieprz zielony w zalewie 710g i pieczarka marynowana 1600g

Ogóreczki konserwowe 670g
Ogórki konserwowe 1300g

Kapary 700g

Majonez stołowy 2,6kg

Grillowany seler z warzywnym DEMI-GLACE I DODATKAMI

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

GRILLOWANY SELER

Seler	1,700 kg
Przyprawa do grilla 100% naturalnych składników	0,020 kg
Olej	0,040 l

MŁODE ZIEMNIAKI

Ziemniaki	0,700 kg
Primerba z pieczonej cebuli Knorr Professional	0,030 kg
Olej	0,030 l
Czosnek	2 ząbki
Koperek	0,020 kg

WARZYWA – Sposób na przygotowanie warzyw znajdziesz na www.ufs.com

DEMI-GLACE WARZYWNY

Cebula, marchew, seler, pietruszka	0,650 kg
Czosnek	1 główka
Olej	0,030 l
Koncentrat pomidorowy Knorr	0,010 kg
Liść laurowy	2 szt.
Ziele angielskie	3 szt.
Wino czerwone	0,080 l
Sok jabłkowy	1,500 l
Masło	0,050 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,020 l

WYKONANIE

GRILLOWANY SELER
- Umyty, nieobrany seler natrzyj Przyprawą do grilla wymieszanym z olejem.
- Zawiń w folię aluminiową i piecz w piecu nagrzanym do 160°C z włączoną sondą ustawioną na 50°C.
- Upieczony seler pokrój i zgrilluj.

MŁODE ZIEMNIAKI
- Ziemniaki wymieszaj z Primerbą z pieczonej cebuli, olejem i czosnkiem.
- Upiecz w piecu nagrzanymi do 160°C, następnie przekrój na połówki i obtocz w posiekanym koperku.

WARZYWA – Sposób na przygotowanie warzyw znajdziesz na www.ufs.com

DEMI-GLACE WARZYWNY
- Warzywa przekrój na pół, dodaj całą główkę czosnku. Całość natrzyj olejem.
- Następnie wstaw na 30 minut do pieca nagrzanego do 260˚C.
- Warzywa przełóż do garnka, dodaj zasmażony koncentrat pomidorowy, liść laurowy, ziele angielskie, wino i sok jabłkowy. Gotuj do odparowania połowy płynu.
- Przecedź przez gęste sito i redukuj do odparowania 30% płynu. Dodaj zimne masło i mieszaj do czasu, aż się rozpuści. Dopraw do smaku Esencją bulionu warzywnego.

PROFESJONALNE PRODUKTY
ułatwiające przygotowanie potraw z grilla:

PRODUKTY ZASTOSOWANE W PRZEPISIE:

Przyprawa do grilla
Masa netto: 250 g

Primerba z pieczonej cebuli
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg

Concentrato
di pomodoro (koncentrat
pomidorowy)
Masa netto: 0,8 kg

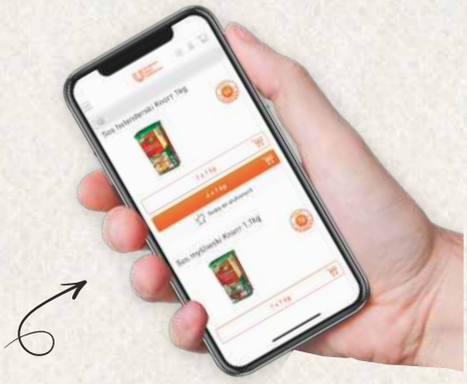
Esencja bulionu
warzywnego
Pojemność: 1 l

Polecamy również
PRODUKTY 100% NATURALNYCH SKŁADNIKÓW

Sos sałatkowy klasyczny
Masa netto: 0,5 kg

Sos sałatkowy paprykowy
Masa netto: 0,5 kg

Sos sałatkowy kremowy
Masa netto: 0,5 kg



Więcej profesjonalnych inspiracji znajdziesz na **www.ufs.com**

Przyprawa do kurczaka
Masa netto: 350 g

Przyprawa do mięs
Masa netto: 350 g

Przyprawa do ryb
Masa netto: 250 g

Przyprawa do grilla
Masa netto: 250 g

Przyprawa do kuchni
tradycyjnej
Masa netto: 250 g

Przyprawa do frytek
i ziemniaków
Masa netto: 350 g

SMAKI KUCHNI ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ

100% pomidorów • dojrzewające w słońcu południa

www.podravka.pl

SMAKI KUCHNI ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ

Polędwiczka wieprzowa z suszonymi pomidorami i ricottą

SKŁADNIKI:

- *1 polędwiczka wieprzowa (ok. 500 g)*
- *300 g pomidorów suszonych w oleju z ziołami Podravka*
- *150 g sera ricotta*
- *Vegeta Natur do mięs*
- *2 cebule*
- *olej do smażenia*
- *1 kostka drobiowa Vegeta*
- *0,5 l wody*

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Polędwiczkę rozciąć wzdłuż, rozłożyć i dobrze rozbić. Przyprawić Vegetą Natur do mięs. Posmarować serem ricotta i wyłożyć odsączone pomidory suszone. Zwinąć wzdłuż w roladkę i spiąć wykałaczkami. Obsmażyć krótko na patelni z obu stron tak, aby mięso się zarumieniło. Przełożyć do naczynia żaroodpornego, podlać bulionem przygotowanym na bazie kostki rosołowej Vegeta. Całość obłożyć pokrojoną cebulą, przykryć folią aluminiową i piec około 20 minut. Polędwiczkę podawać pokrojoną w grube plastry z ryżem i ulubioną sałatką. Smacznego!

Szarlotka Premium
– Jabłka prażone Extra 90% owoców

PRODUKTY DLA GASTRONOMII

Dżemy o obniżonej zawartości cukrów 35% owoców

Owoce deserowe w żelu 50/60% owoców

Deser z pulpą z różowej guawy

Składniki:
400 g pulpy z różowej guawy (Orient Taste)
200 ml gęstego jogurtu
dowolne bakalie (Helcom)

Sposób przygotowania:
Wykładamy na dno szklanki warstwę pulpy z różowej guawy, którą przykrywamy jogurtem. Całość dekorujemy bakaliami. Aby deser bardziej cieszył oczy, możemy wykorzystać do jego przygotowania wysoką szczupłą szklankę a warstwy jogurtu i pulpy z guawy wkładać do niej naprzemiennie.

Pulpa z guawy 850g

Dżem truskawkowy 35kg

Sos do pizzy 4,2kg i pomidory krojone bez skórki 425ml

Nachosy solone 100g/225g/500g

Kapary w zalewie octowej 225ml i oliwki czarne 935ml

Jabłko prażone 790g i pomidory suszone 720ml

La Mediterranea Penne Rigate 500g

Rodzynki 1kg

Tuńczyk kawałki w oleju 170g

Krem z żółtych pomidorów dla 3-4 osób

Składniki:
1 marchew
1 cebula
3 puszki pomidorów żółtych 400g firmy Dawtona
400ml bulionu drobiowego
1 ząbek czosnku
Parmezan do starcia 30g
Pestki słonecznika 30g
Papryka ostra przyprawa 5g
Oliwa
Sól, pieprz

Sposób przygotowania:
Warzywa obieramy kroimy w cienkie plasterki przesmażamy na oliwie, wlewamy bulion drobiowy, dusimy całość aż zmiękną warzywa. Następnie dodajemy 3 puszki żółtych pomidorów i calosć gotujemy przez 10 minut na małym ogniu. Doprawiamy pieprzem sola i ostrą papryką do smaku. Blenderujemy całość blenderem i przecieramy przez sitko gotową zupę. Podajemy ze świeżo tartym parmezanem i prażonymi pestkami.

Dawtona

Pomidory krojone 2,5kg
Pomidory żółte 400g

Kukurydza słodka 2,65kg

Groszek zielony 2,49kg

Fasola biała i czerwona 2,6kg

Koncentrat pomidorowy 4,5kg
Pulpa pomidorowa 4,2kg

Cieciorka 2,6kg

Ketchup pikantny i łagodny 5,5kg

Ogórek sałatkowy 4,1kg

Papryka paski 4,1kg

Barszcz czerwony zabielany z warzywami i chrzanem

Składniki:
Koncentrat buraczany 60% Hugli do smaku
Woda 2,2 l
Buraki 300g
Marchew 200g
Seler 100g
Pietruszka 80g
Por 50g
Boczek wędzony 200g
Cebula 60g
Olej 20 ml
Chrzan tarty Hugli do smaku
Hella Dual Creme 25% 50g
Sól do smaku
Pieprz czarny mielony Hugli do smaku

Sposób przygotowania:
Buraki ugotuj w wodzie i pokrój w kostkę. Warzywa należy pokroić w kostkę, por pokroić w pół talarki i ugotować w wodzie. Cebulę i boczek należy pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju, potem dodać całość do wywaru i chwilę gotować. Do całości dodać buraki, koncentrat buraczany, chrzan i chwile gotować. Na koniec dodać Śmietanę Hella Dual Creme 25% i doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać z ubitą Śmietaną Hella Dual Creme 25% i natką pietruszki.

Sos pieczeniowy i sos serowy 2kg

Żurek 4,5kg

Deser Panna Cotta Mandoletti 2kg

Koncentrat buraczany 60% 1,3kg

Pesto alla Genoves 530g

Konc. pomidorowy i suszone pomidory w oleju 2,6kg

Ryż paraboliczny 5kg

Kasza Bulgur 5kg

Makaron rurka 5kg

WIOSENNO LETNIE EKSPERYMENTY

w kuchni

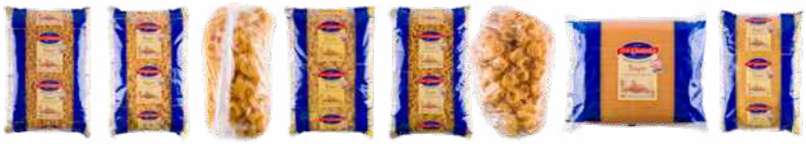
Develey Musztardy i Sosy FOOD SERVICE

KETCHUP ŁAGODNY I PIKANTNY 5.5 KG

POMIDORY PELATI DEVELEY 2.5KG

SOS SOLINA 4.2KG

KONCENTRAT UNIVER 4,35 KG



MAKARONY 5KG

SOSY 1L

SOSY TABASCO®

PRODUKTY KIKKOMAN

BURGERY ORKISZOWE
z gruszką

SKŁADNIKI 2 WIĘKSZE BURGERY

- 100 g Trendy Lunch Orkisz z burakiem
- garść podprażonych orzechów laskowych
- 2 łyżki masła klarowanego
- 2-3 łyżki soku gruszkowego tłoczonego
- 2 czubate łyżeczki musztardy
- łyżeczka dżemu gruszkowego
- 3 łyżki bułki tartej (u mnie orkiszowa)
- czerwony pieprz, szczypta
- różowa sól do smaku
- świeżo mielony czarny pieprz

DODATKI

- łyżka domowego majonezu
- garść chrupiącej rukwii wodnej
- pesto domowe
- dwie bułeczki pełnoziarniste, orkiszowe
- 1 średnia gruszka

JAK PRZYGOTOWAĆ

Trendy Lunch wsypuję do rondelka, dodaję szklankę wody, pieprz, sól i gotuję aż mieszanka wciągnie wodę. Ugotowane odstawiam do przestygnięcia.

Majonez mieszam w kubeczku z tłoczonym sokiem gruszkowym i roztartym w moździerzu czerwonym pieprzem. Bułki kroję na połówki. Gruszkę kroję na cienkie plastry, razem ze skórką. Orzechy szatkuję.

Do przestygniętej mieszanki dodaję łyżkę masła klarowanego, orzechy, dżem, musztardę, świeżo mielony pieprz i 2 łyżki bułki tartej. Całość mieszam, w dłoniach formuję kotleciki odpowiednie do rozmiaru wybranych bułek i obtaczaj je w pozostałej bułce tartej.

Na patelni rozgrzewam masło klarowane, podsmażam na nim orkiszowe kotleciki a potem bułki żeby były kusząco chrupiące. Ciepłe połówki bułek smaruję odrobiną majonezu, pesto lub jeśli lubisz chutney-em ze śliwek czy jogurtem kokosowym, układam ciepłe kotleciki, plastry gruszki, polewam sosem majonezowo-gruszkowym z pieprzem i dodaję garść pysznej rukwii wodnej. Zakrywam połówką podsmażonej bułki i serwuję na ciepło.

Te burgery są lekko słodkie ale i ostre dzięki musztardzie, cudownej rukwii i oczywiście dodatkowi pieprzu. Lekkie, smakują wiosną i czosnkiem niedźwiedzim... jednym słowem pyszne!

Maja Sobczak

Melvit | CATERING LaChef

TRENDY LUNCH MIX
mhammas, groszek, tymianek, grzyby 3 kg

TRENDY LUNCH MIX
buraki, orkisz, papryka, czosnek niedzwiedzi 3 kg

TRENDY LUNCH MIX
orkisz, vermicelli, pomidory 3 kg

CIECIORKA BIG SIZE
3 kg

BULGUR Z VERMICELLI
3 kg

KASZA GRYCZANA
5 kg

RYŻ PARBOILED
5 kg

GROCH POŁÓWKI
5 kg

PĘCZAK KUJAWSKI
5 kg

Kasza kuskus Rani 5kg

Ryż parboiled Rani 5kg

Soczewica czerwona Rani 5kg

Kasza bulgur Rani 5kg

Ciecierzyca Rani 5kg

Ryż biały długoziarnisty Halina 5kg

Fasola Piękny Jaś Karłowy Halina 5kg

Groch łuskany połówki Halina 5kg

Kasza gryczana prażona Halina 5kg

PRODUKTY BEZGLUTENOWE

Kartacze z mięsem 2kg

Kluska śląska z dziurką 2kg

Kluska z mięsem 2 kg

Pyzy z mięsem 2kg

Pyzy ziemniaczane 2kg

Kluski śląskie ciemne 2kg

Pyzy
z mięsem 2,5kg

Kartacze z mięsem 2,5kg

Pierogi ze szpinakiem
i serem 2,5kg

Kluski śląskie 2,5kg

Knedle z truskawkami 2,5kg

Knedle ze śliwkami 2,5kg

Pierogi ruskie 2,5kg

Pierogi z kapusta
i grzybami 2,5kg

Pierogi z mięsem 2,5kg

ŁOSOŚ WĘDZONY Z AWOKADO

SKŁADNIKI

- 2 awokado,
- łosoś wędzony w plastrach,
- 2 łyżki majonezu,
- pół strąka słodkiej czerwonej papryki,
- 2 łyżeczki soku z limonki (lub cytryny),
- sól,
- pieprz,
- szczypiorek.

PRZYGOTOWANIE

Awokado przepoławiamy i wydrążamy miąższ. Awokado, łososia i paprykę kroimy w kostkę. Składniki mieszamy z majonezem, doprawiamy solą i pieprzem i dodajemy sok z cytryny, po czym wypełniamy nimi wydrążone połówki awokado. Całość posypujemy posiekanym szczypiorkiem.

Smacznego!

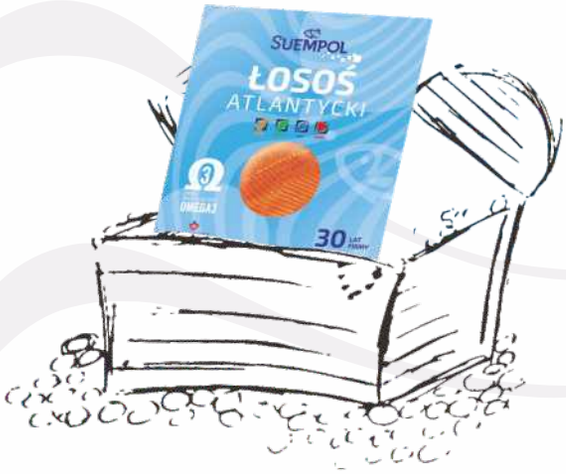
sprawdź więcej przepisów

SUEMPOL 30 LAT FIRMY

SUEMPOL

NASZE BOGACTWO

TATAR
Z **ŁOSOSIA**



ŁOSOŚ
ATLANTYCKI

ŁOSOŚ NET

WĘDZONY
ŁOSOŚ
W KREMIE

ŁOSOŚ
ŚWIEŻY

Makaron tagliatelle z łososiem

Składniki:
1 opakowanie dzikiego łososia pacyficznego Abramczyk
200g makaronu tagliatelle
1 łyżka oliwy z oliwek
1 drobno posiekany ząbek czosnku
pół drobno posiekanej cebuli
2 łyżki soku z cytryny
pół szklanki wytrawnego białego wina
300 ml śmietany 30%
sól i pieprz do smaku
natka do przybrania

Sposób przygotowania:
Filety z łososia odmrażamy, płuczemy, osuszamy papierowym ręcznikiem i kroimy na niewielkie kawałki. Makaron przyrządzamy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
Na patelni rozgrzewamy oliwę, dodajemy czosnek i cebulkę – smażymy aby się zeszkliły, a następnie dodajemy kawałki łososia. Skrapiamy wszystko sokiem z cytryny i podlewamy winem, podsmażamy aż łosoś będzie gotowy, a wino troszkę się zredukuje. Na koniec dodajemy śmietanę, doprawiamy pieprzem i solą, podgrzewamy, aż sos zgęstnieje. Podajemy z ciepłym makaronem udekorowane odrobiną natki!

ABRALINE®

Miruna Nowozelandzka
filet bez skóry

kraj pochodzenia:
NOWA ZELANDIA

miejsce połowu:
POŁUDNIOWO-ZACHODNI PACYFIK

Poławiana u wybrzeży Nowej Zelandii, w czystych wodach Pacyfiku, na głębokości około 300 metrów - jest absolutnym przebojem kulinarnym na polskim rynku. Od kilku lat gwałtownie rośnie popularność tej smacznej ryby wśród polskich konsumentów. Apetycznie wyglądający filet, brak intensywnego rybnego zapachu, neutralny, łagodny smak, niezwykła łatwość przyrządzenia oraz, co najważniejsze, praktycznie brak ości - to cechy, dzięki którym ten produkt świetnie się sprzedaje. Miruna rekomendowana jest jako idealna dla dzieci. Bogata w potas i witaminy z grupy B, które pomagają w kontrolowaniu skurczów i pracy mięśni oraz wspomagają procesy myślowe i zdolność koncentracji.

Dorsz Atlantycki
filet bez skóry

kraj pochodzenia:
NORWEGIA I ROSJA

miejsce połowu:
PÓŁNOCNO-WSCHODNI ATLANTYK

Dziko żyjący Dorsz Atlantycki to morska ryba nr 1 w Polsce - od dawna lubiana i ceniona przez Polaków. Obecnie, w wersji ABRALINE, zaoferowano Polakom najwyższą jakość tej ryby, gdyż mrożona jest ona bezpośrednio na morzu, praktycznie natychmiast po jej złowieniu i filetowaniu. Pod względem kulinarnym jest to więc dla konsumentów „najwyższa półka" wśród ryb morskich, w nadal przystępnej cenie. Każdy, kto próbował dobrze przyrządzonego Dorsza Atlantyckiego z białymi, rozdzielającymi się lekko płatkami delikatnego mięsa (miomerami), pozostaje na zawsze fanem tej ryby.

Miruna Patagońska
filet ze skórą

kraj pochodzenia:
CHILE I ARGENTYNA

miejsce połowu:
POŁUDNIOWO-ZACHODNI PACYFIK

Na przestrzeni ostatnich lat nieustannie rośnie popularność tego gatunku w Europie i w Polsce, jako alternatywa kulinarna dla mintaja i morszczuka w porównywalnej cenie. Charakterystyczny, nieco ostrzejszy i wyrazisty smak miruny ma wielu zwolenników. Ryba ta lubiana jest także ze względu na bardzo małą ilość ości.

Dorsz Czarny
filet bez skóry

kraj pochodzenia:
WYSPY OWCZE

miejsce połowu:
POŁUDNIOWO-ZACHODNI ATLANTYK

Ryba ta posiada perłowo-szare, delikatne mięso, które podczas obróbki cieplnej staje się białe. W przeciwieństwie do innych przedstawicieli rodziny dorszowatych, cieszy podniebienie bardzo wyrazistym, pikantnym smakiem, przez co doskonale nadaje się do smażenia i pieczenia.

Morszczuk Argentyński
filet bez skóry

kraj pochodzenia:
ARGENTYNA

miejsce połowu:
POŁUDNIOWO-ZACHODNI ATLANTYK

Morszczuk Argentyński jest najwyżej cenionym gatunkiem z całej rodziny ryb Morszczukowatych. Jego mięso jest białe, chude i lekkostrawne. Zaletą tej ryby jest wysoka zawartość w mięsie kwasu foliowego, witamin i minerałów oraz niska wartość kaloryczna. Dlatego właśnie ta biała ryba morska ma w Polsce wielu wiernych konsumentów. Dodatkowo różni się ona nieco smakiem od Mintaja, dzięki czemu stanowi świetne urozmaicenie w rybnym menu Polaków w kategorii ryb popularnych, bardzo przystępnych cenowo. Jednym z najpopularniejszych w Polsce dań z morszczukiem jest „ryba po grecku".

Mintaj
filet bez skóry

kraj pochodzenia:
CHINY

miejsce połowu:
PÓŁNOCNY PACYFIK

Z powodu swoich walorów smakowych i kulinarnych oraz bardzo przystępnej ceny jest to obecnie najpopularniejsza ryba oceaniczna, spotykana na stołach konsumentów z całego świata. Spokrewniona z Dorszem (rodzina Dorszowatych) ma podobny smak, jednak ze względu na jej znaczące zasoby naturalne, jest zdecydowanie tańsza. Poza popularnym, smażonym filetem, świetnie nadaje się do wszelkich dań z warzywami oraz do zapiekanek rybnych.

Jak ryby, to ABRAMCZYK

Dorsz filet bez skóry Atlantycki

Dorsz filet bez skóry Bałtycki

Karmazyn filet bez skóry JQF 6-8 25%

Sandacz filet ze skórą JQF 300-500 20%

Okoń nilowy filet bez skóry JWP 300-600

Pstrąg patroszony JQF 300-500 10%

Małże gotowane
w muszli 60/80, 1kg

Kalmary pierścienie
panierowane a'la Romana

Kalmary tuby 1kg

Krewetki koktajlowe
300-500, 20% - 1kg

Szyjki rakowe
150-200, 20% - 1kg

Krewetki ogon w skorupie
16/20. 20% - 1kg

Mięso z małży
300-500, 1kg

Krewetki surowe obrane
z ogonkiem 31/40, 20% - 1kg

Szczupak patroszony
z głową 1-2kg, 2-4kg, 10%

znajdziesz nas na stronie internetowej:
GRUPAREN.EU

Dział Obsługi Klienta:
tel. 22 231 84 07

REN oddział Białystok: 15-399 Białystok,
ul. Składowa 10, tel. 85 663 14 93

REN oddział Lublin: 21-002 Jastków,
ul. Piotrawin 12A, tel. 606 255 492

REN oddział Łódź: 92-203 Łódź,
ul. Traktorowa 170/172, tel. 600 920 320

REN oddział Olsztyn: 11-010 Barczewo, Łęgajny,
ul. Lipowa 16, tel. 89 514 44 51

REN oddział Poznań: 60-415 Poznań,
ul. Czarnkowska 38, tel. 696 039 593

REN oddział Radom: 26-600 Radom,
ul. Tartaczna 3, tel. 606 450 076

REN oddział Rzeszów: 36-062 Zaczernie 188,
tel. 602 392 858

REN oddział Siedlce: 08-110 Siedlce, Kolonia Żelków,
ul. Przemysłowa 29a, tel. 604 500 326

REN oddział Stalowa Wola: 37-464 Stalowa Wola,
ul. Starowiejska 6, tel. 510 007 171

REN oddział Warszawa-Marki: 05-260 Marki,
ul. Ks. W.Bandurskiego 90/92, tel. 22 231 84 07

REN oddział Zielona Góra: 65-127 Zielona Góra,
ul. Międzyrzecka 13, tel. 604 938 468

Szybkie zamówienie, czegoś ci zabrakło - dzwoń do Działu Obsługi Klienta tel. 22 231 84 07