REN HORECA

food service & logistics

jesień - zima 2019

KULINARNE INSPIRACJE W REN

Katalog produktów

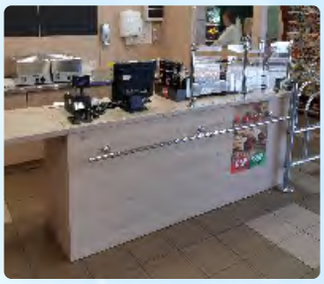
WWW.GRUPAREN.EU

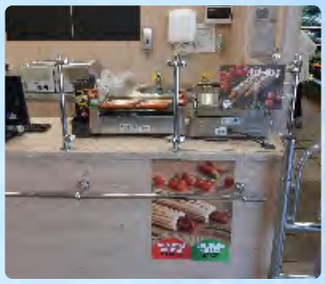
Szanowni Państwo!

Z przyjemnością przekazuję na Państwa ręce kolejną edycję katalogu asortymentowego HoReCa REN „Jesień – Zima 2019/2020".
To już kolejne, czwarte wydanie, w którym postanowiliśmy zaprezentować Państwu wybrane produkty naszych kluczowych dostawców i partnerów handlowych. Zaproponowany w katalogu wachlarz produktów został starannie dobrany zgodnie z nadchodzącą jesienno-zimową aurą. Starannie wyselekcjonowane produkty zaprezentowane w katalogu będą doskonałą inspiracją do zróżnicowania potraw oraz dań serwowanych w Państwa lokalach.
W nadchodzącej edycji katalogu HoReCa znajdą Państwo, zgodnie z obowiązującą od zawsze formułą, wiele ciekawych 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.

Koncept ten znakomicie nadaje się również do poszerzenia asortymentu w punktach typowo gastronomicznych.

Zbliżający się koniec roku 2019 oraz początek roku 2020 to czas nadchodzących kolejnych działań inwestycyjnych oraz rozwojowych firmy REN w kategorii HoReCa. Zgodnie z przyjętą strategią firmy, w nadchodzących miesiącach będziemy koncentrowali się na kontynuowaniu inwestycji rozwojowych i modernizacyjnych naszej infrastruktury. Z najważniejszych kierunków działania należy wymienić wymianę floty samochodów dostawczych oraz budowę 3 nowych magazynów mroźniczych.





Na przełomie 2018 i 2019 roku w celu poprawienia i ułatwienia dostępu do informacji na temat naszej firmy jak również możliwości przejrzenia asortymentu jakim dysponujemy, uruchomiliśmy nową stronę internetową,. W przejrzysty i czytelny sposób prezentujemy najważniejsze aspekty naszej działalności, zarówno w obszarze HoReCa jak i detalicznym. Nieustannie i intensywnie pracujemy nad rozwojem naszej oferty produktowej tak, aby móc w jak najbardziej szeroki i optymalny sposób zaoferować Państwu nasz serwis oraz asortyment 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 „Jesień – Zima 2019/2020 w REN".

Z poważaniem,

Roman Smaczyński

Dyrektor działu zakupów

MARYNOWANE STEKI Z POLĘDWICY WIEPRZOWEJ

Z SOSEM SZPINAKOWO-SEROWYM

SKŁADNIKI

8 steków z polędwicy wieprzowej, każdy o wadze 80 g

Marynata:
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżeczka tymianku
- sól, pieprz

Sos szpinakowo-serowy:
- **Szpinak liście Hortex – 500 g**
- 300 ml śmietany kremówki
- 100 ml białego wytrawnego wina
- 1 cebula
- 4 łyżki sera gorgonzola
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka suszonych pomidorów
- 1 łyżeczka kaparów
- sól, pieprz cayenne, gałka muszkatołowa, tymianek

PRZYGOTOWANIE

Nasączone w przygotowanej marynacie steki włóż na godzinę do lodówki. Tymczasem w rondelku rozgrzej olej i masło, dodaj posiekane: cebulę i czosnek, a po ok. 5 minutach jeszcze szpinak, starty ser gorgonzola i dolej wina. Wszystko zagotuj. Na koniec wrzuć do rondelka pokrojone pomidory i kapary. Całość podbij śmietaną, wymieszaj, zagotuj i dopraw do smaku. Sos jest gotowy do spożycia.

Steki usmaż na rozgrzanym grillu lub patelni ryflowanej po 2-3 minuty z każdej strony. Polane sosem, podawaj z ulubionymi warzywami.

Hortex PROSTO Z NATURY

BROKUŁY RÓŻYCZKI
FASOLKA SZPARAGOWA
DYNIA KOSTKA
MIESZANKA KOMPOTOWA
WIŚNIE BEZ PESTEK
ZUPA JARZYNOWA
MIESZANKA EUROPEJSKA
WOK MIX
PROSTO
Z NATURY

SOKI I NEKTARY 2 L, 1 L, 0,3 L

- 100% soki i nektary owocowe
- smaki preferowane przez konsumentów
- wygodne opakowania

VITAMINKA SOKI 0,3 L

- ze świeżych, dojrzałych marchewek i owoców
- soki przecierowe
- wygodne opakowanie „on the go"

NOWOŚĆ!

LEON 0,3 L, 0,2 L, 100 g

- 100% owoców i warzyw
- bez dodatku cukru
- atrakcyjne opakowanie dla dzieci „on the go"

Hortex

PROSTO Z NATURY

NATURALNA WODA MINERALNA Jurajska WODA Z GŁĘBI JURY

CZERPANA ZE SKAŁ **BOGATYCH W WAPŃ I MAGNEZ**

IDEALNA CZYSTOŚĆ
Ujęcie wody przykryte warstwą iłów, dolomitów i wapieni stanowi naturalną izolację przed wszelkimi zanieczyszczeniami zewnętrznymi.

NATURALNA MINERALIZACJA
Nasycona wieloma składnikami mineralnymi, które służą zdrowiu. Wydobywana ze skał sprzed 200 mln lat.

MIEJSCE POCHODZENIA
Wydobywana na terenie Jury Krakowsko-Częstochowskiej, postrzeganym jako „ekologicznie czysty", który zachwyca pięknymi panoramami, imponującymi skalnymi ostańcami i wapiennymi wzgórzami.

UNIKATOWY SKŁAD
Jurajska to woda o stabilnym składzie mineralnym i idealnych proporcjach wapnia do magnezu.

WODA Z GŁĘBI JURY
Współczesne wody opadowe nie docierają do ujęcia naturalnej wody mineralnej Jurajska. Czas dopływu wód wynosi nawet kilka tysięcy lat.

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

Borowik mrożony cały kl.I

Podgrzybek suszony cały

Borowik suszony krojony

Borowik mrożony kostka

Kurka mrożona cała

Podgrzybek mrożony cały

Podgrzybek suszony krojony

Podgrzybek mrożony kostka

Rydz mrożony cały do 5cm

Jagoda leśna mrożona

Żurawina leśna mrożona

Malina mrożona cała

Miruna na sposób grecki

Składniki:
miruna patagońska Abramczyk - 1 opakowanie (500 g)
passta pomidorowa - 750 ml
marchew - 2 szt
cebula - 1 szt
papryka żółta - 1 szt
oliwki czarne - 2 łyżki
kapary - 1 łyżka
olej - 2 łyżki+ do smażenia
jajko - 1 szt+ 1 szt do panierowania
bułka tarta - 3 łyżki + do panierowania
koperek - 2 łyżki, posiekany
szczypior - 2 łyżki, posiekany
ziele angielskie - 3 szt
liść laurowy - 2 szt
cukier - szczypta
sól, pieprz - do smaku

Na oleju zeszklij drobno posiekaną cebulę, dodaj ziele angielskie, liść laurowy i potartą na dużych oczkach tarki marchewkę. Dodaj pokrojoną w cienkie paski paprykę, duś do miękkości.
Wlej sos pomidorowy, sos gotuj aż lekko zgęstnieje. Dodaj oliwki i kapary, przypraw do smaku.
Rybę zmiksuj z koperkiem i szczypiorem, wymieszaj z jajkiem i 3 łyżkami bułki tartej, przypraw do smaku. Z rybnej masy uformuj kotleciki, każdy obtocz w roztrzepanym jajku i bułce tartej, smaż na małym ogniu, na oleju na złoto, z obu stron. Podawaj na sosie.

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

Kaczka faszerowana na winie

Składniki:
młoda kaczka (ok. 1,5 - 1,8 kg),
1 cebula,
10 łyżek oliwy,
2 łyżki masła,
łyżka koncentratu pomidorowego,
pól szklanki czerwonego wina wytrawnego,
10 dag wędzonej szynki,
35 dag mielonego mięsa cielęcego lub wieprzowego,
10 dag tartego parmezanu,
3 żółtka,
pół szklanki zielonych oliwek bez pestek,
pół szklanki mleka,
gałka muszkatołowa,
pieprz, sól.

Szynkę pokroić w kostkę. Połowę cebuli obrać i drobno posiekać. Oliwki przekroić na połówki. Mięso mielone wymieszać z pokrojoną szynką, żółtkami, mlekiem, posiekaną cebulą, oliwkami i parmezanem, doprawiając do smaku gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Przygotowanym farszem napełnić umytą i osuszona kaczkę. Tuszkę zaszyć białą bawełnianą nicią lub spiąć wykałaczkami. Drugą połowę cebuli obrać, drobno posiekać, obsmażyć na oliwie z masłem i dodać posiekany rozmaryn. Następnie włożyć kaczkę i obrumienić ze wszystkich stron. Zrumienioną kaczkę podlać winem wymieszanym z koncentratem pomidorowym i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180° C. Piec do miękkości, ok. 60 minut, podlewając bulionem przygotowanym z kostki rosołowej. Po upieczeniu mięso oddzielić od kości i pokroić na porcje. Podawać z kawałkami farszu, na sosie powstałym podczas pieczenia.

Filet z piersi kaczki, kaczka, noga z kaczki

Kurczak kukurydziany, filet z kurczaka kukurydzianego, noga z kurczaka kukurydzianego

Filet z piersi perliczki, noga z perliczki, perliczka

Pierś z młodej gęsi, Gęś owsiana, noga z gęsi

Gęś po poznańsku

Składniki:
gęś (ok. 3,0-3,5 kg),
1 i 1/2 szklanki kaszy perłowej,
mała porcja włoszczyzny (bez kapusty),
duży kapelusz suszonego borowika,
1/2 szklanki jasnego,
pełnego piwa,
2 łyżki posiekanego koperku,
pieprz,
sól.

Tuszkę gęsi umyć, odciąć od niej szyję i końcówki skrzydeł. Wraz z umytą i obraną włoszczyzną umieścić je w garnku, dodać kapelusz grzyba pieprz i sól do smaku. Ugotować esencjonalny wywar. Obsuszoną gęś, natrzeć solą wewnątrz i z zewnątrz, odstawić w chłodne miejsce. Wypłukaną kaszę zalać przygotowanym gorącym wywarem (3 szklanki), ustawić na niewielkim ogniu i często mieszając gotować, aż kasza wchłonie cały płyn. Naczynie z kaszą szczelnie przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 15 min., by kasza „doszła". Ugotowaną na miękko kaszę połączyć z drobno posiekanym grzybem i doprawić do smaku. Do kaszy dodać koperek i lekko ją przechłodzić, a następnie nadziać nią gęś i zaszyć otwór białą bawełnianą nicią lub zapiąć wykałaczkami. Na spód brytfanny wlać piwo, ułożyć przygotowaną gęś i wstawić do nagrzanego do temp. 180°C piekarnika. Piec, polewając powstałym sosem ok. 90 minut do momentu uzyskania przez mięso odpowiedniej miękkości i barwy. Gęś wyłożyć na półmisek i przystroić ugotowaną i rozdrobnioną włoszczyzną z bulionu. Danie serwować z dodatkiem klusek drożdżowych na parze oraz czerwoną kapustą.

PLACKI ZIEMNIACZANE

- Placki z grubo tartych ziemniaków z dodatkiem cebuli i przypraw
- Wyjątkowa chrupkość
- O nieregularnym kształcie, jak przygotowane samodzielnie
- Średnica placka ok. 10 cm
- 6×1,5 kg, 25 szt. w paczce

NOWOŚĆ

CRISPERS

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

NOWOŚĆ

SKIN ON WEDGES AMERICAN STYLE

- Cząstki ziemniaczane ze skórką
- Naturalny wygląd
- Intensywny ziemniaczany smak wzmocniony przez skórkę
- 4×2,5 kg

FRYTKI JULIENNE 6/6

- Długie, proste frytki o cięciu 6×6 mm
- Najwyższa jakość, doskonały smak
- 5×2,5 kg

FRYTKI EXPRESS JULIENNE 6/6

- Najszybsze frytki na rynku o cięciu 6×6 mm
- Najwyższa jakość i krótki czas przygotowania
- 4×2,5 kg

BĄDŹ PIERWSZY I POZA SCHEMATAMI

ELASTYCZNOŚĆ OPERACYJNA

NA MIEJSCU
DOSTAWA
NA WYNOS
SERWIS HOTELOWY
CATERING
OŚRODKI NARCIARSKIE

McCain SureCrisp™
JEDNA FRYTKA NA WSZYSTKIE TWOJE POTRZEBY

McCain™ SureCrisp™

Nowe, rewolucyjne frytki McCain SureCrisp z unikatową powłoczką, które zmieniają zasady gry w dostawie.

20 MINUT UTRZYMANIA CIEPŁA

CHRUPIĄCE
- przez 20 min w zamkniętej torbie w dostawie[1]
- do ostatniego kęsa w restauracji[2]

RYNEK SIĘ ZMIENIA...
...I MY TAKŻE

POPRZEDNIE FRYTKI STAYCRISP

NOWE FRYTKI SURECRISP

Frytki SureCrisp 6/6

Frytki SureCrisp 9/9

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
VEGAN

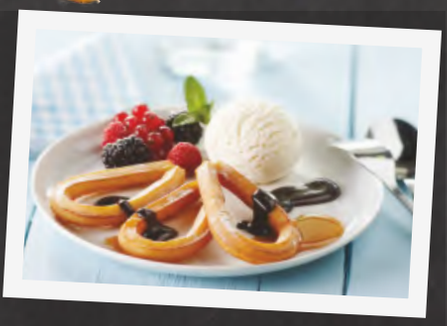
802184 **Jalapeno Snacks**
Pikantne papryczki Jalapeno z serem w chrupiącej panierce
25 g | 3 x 1 kg

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
VEGAN

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



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.

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.

W RAMACH KONCEPTU ZAPEWNIAMY:

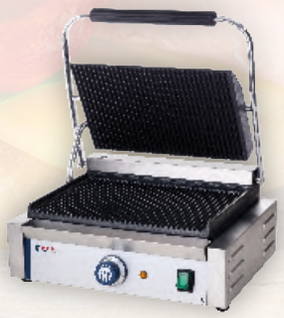
1. MODEL BIZNESOWY

- 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

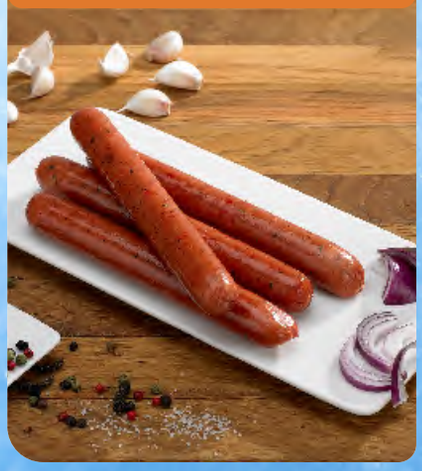
Parówki z szynki
do hot-doga 700g

Parówki classic
do hot-doga 700g

Parówki chorizo
do hot-doga 700g

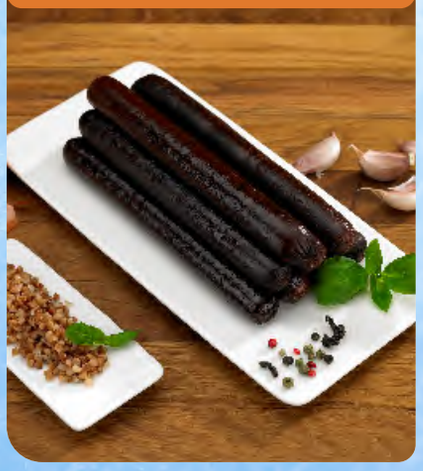
Kiełbasa grill. do hot-doga
classic/pikantna 960g

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

Fanex 01 ketchup ŁAGODNY
Fanex 02 ketchup PIKANTNY
Fanex 03 sos CZOSNKOWY
Fanex 06 sos duński REMOULADA
Fanex VII ketchup PREMIUM
Fanex 08 sos
Fanex 09 sos AMERYKAŃSKI
Fanex 10 sos ARABSKI
Fanex 11 sos ARABSKI
Fanex 12 sos BAZYLIOWY
Fanex 13 sos CZOSNKOWY
Fanex 14 sos MALEZYJSKI

Fanex 15 sos GYROS
Fanex 16 sos serowy CHILI
Fanex 17 sos CHRZANOWY
Fanex 21 sos MEKSYKAŃSKI
Fanex 22 sos pikantny SZAMBALEM
Fanex 23 salsa MEXICANA
Fanex 25 sos CHILI
Fanex 27 sos
Fanex 28 sos
Fanex 32 musztarda SŁONECZNA
Fanex 31 musztarda ALA DIJON
Fanex 33 musztarda STOŁOWA

Fanex 34 musztarda SAREPSKA
Fanex 37 majonez DIETATKOWY
Fanex VII ketchup PREMIUM
Fanex 59 ketchup CURRY
Fanex 30 sos BARBECUE
Fanex 20 ZATZIKI
Fanex 47 sos CURRY
Fanex 13 sos CZOSNKOWY
Fanex 57 musztarda ROSYJSKA
Fanex 56 musztarda
Fanex 59 ketchup CURRY

KRAFT BURGER pszenno-żytni

propozycja dla Vegan i ceniących trend fit
grillowany burak, grillowany ser halloumi, kiełki buraka, piklowana cebula

KRAFT BURGER z sezamem

szarpana wieprzowina (pulled pork) z serem lazur, rukola, plasterki gruszki grillowanej, sos balsamicznym, suszone pomidory, kiełki buraka

KRAFT BURGER ciabatta

burger wołowy i dodatki po włosku
rukola/ roszponka, mozzarella/lub inny biały wloski, bazylia, pomidory

Hot dog hd140

Hot dog francuski XXL

Hot dog francuski graham

Brioche 4,5"

Brioche style burger 5"

Ketchup premium VII 5kg, Chrzan, Majonez dekoracyjny

Tortilla

Koncentrat pomidorowy Sos do pizzy

Pomidory suszone Vacum 1300g, tuńczyk w oleju 1000g

Ketchup łagodny 3kg

Saszetki majonez dekoracyjny, musztarda słoneczna, ketchup premium VII

FAN&JOY Limonka, Jagoda, Pomarańcza, Truskawka, wiśnie w żelu 3kg

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.

Sztuka
TWORZENIA
SMAKU

Kluski śląskie ciemne 2kg

Gnocchi ziemniaczane 2kg

Naleśniki z serem 1kg

Kartacze z mięsem 2kg

Pierogi z kapustą i grzybami 2kg

Uszka z pieczarkami 2kg

Uszka z grzybami 2kg

Uszka z kapustą i grzybami 2kg

Uszka z mięsem 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

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

Zostań naszym partnerem
(oferujemy sprzęt oraz wsparcie marketingowe)
Więcej na: www.froneri.pl

Mascarpone Kuchmistrza
500 g

Mascarpone Kuchmistrza
250 g

Mascarpone Kuchmistrza
2 kg

Sernik na zimno z Mascarpone Kuchmistrza

Składniki:

spód:

50 g masła Polskiego
100 g herbatników pełnoziarnistych
5 łyżek cukru

masa serowa:

500 g Mascarpone Kuchmistrza
300 g serka homogenizowanego waniliowego Darek
330 ml śmietanki Wypasionej 30%
4 czubate łyżki cukru pudru
1 łyżka cukru z prawdziwą wanilią
2 lekko czubate łyżki żelatyny
1/2 szklanki gorącej wody

na wierzch:

2 galaretki truskawkowe
(każda na 1/2 litra wody)
2 szklanki wrzącej wody
300 g truskawek - świeżych lub mrożonych

Przygotowanie:

Masło Polskie rozpuszczamy w rondelku i odstawiamy do lekkiego przestu - dzenia. Kruszymy herbatniki. Do malaksera wsypujemy herbatniki i miksujemy je dość drobno. Przesypujemy do miski, dodajemy stopione **masło** oraz cukier. Mieszamy dokładnie. Masę wykładamy na dno tortownicy, wyrównujemy i dokładnie ugniatamy. Wstawiamy do lodówki na czas przygotowania masy serowej.

Do miski wlewamy wodę, dodajemy obie galaretki, dokładnie mieszamy, odstawiamy do lodówki. Truskawki myjemy, usuwamy szypułki, przekrajamy na połówki. Żelatynę dodajemy do 1/2 szklanki gorącej wody, dokładnie mieszamy, odstawiamy do wystudzenia. Schłodzoną **śmietankę Wypasioną** ubijamy na puszystą masę (zaczynamy od wolnych obrotów, po minucie zwiększamy je do wysokich, pod koniec dodajemy łyżkę cukru).

Do miski przekładamy **Mascarpone Kuchmistrza, serek Darek**. Dodajemy pozostały cukier, cukier z wanilią oraz rozpuszczoną żelatynę. Mieszamy dokładnie mikserem na wysokich obrotach. Dodajemy ubitą śmietankę, mieszamy dokładnie szpatułką.

Do tortownicy z herbatnikami przekładamy masę, wyrównujemy. Na masie układamy kawałki truskawek i zalewamy tężejącą galaretką. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin.

Ser Mozzarella
2,5 kg

Ser Mozzarella mini - mini
120 g

Ser Mozzarella classic
125 g

Ser Gouda
1 kg

Ser Salami
1 kg

Ser Mazdamer
1 kg

Ser Cheddar
1 kg

Mleko UHT 1,5% tł.
1 l

Mleko UHT 3,2% tł.
1 l

Masło Klarowane
1 kg

Ser pleśniowy La Polle
Camembert 120 g

Ser pleśniowy La Polle
Brie 125 g

Ser pleśniowy La Polle
Brie 1,6 kg

Wydojone mleko bez laktozy spożywcze 2,0% tł. 1 l

Wydojone mleko bez laktozy spożywcze 3,2% tł. 1 l

Wydojone mleko bez laktozy UHT. 1,5% tł. 1 l

Wydojone mleko bez laktozy UHT. 3,2% tł. 1 l

Masło Polskie ekstra bez laktozy 200 g

Ser FAVITA bez laktozy 270 g

Ser Sokół bez laktozy ok. 3,2 kg

Ser Gouda bez laktozy ok. 3,2 kg

Ser Havarti bez laktozy ok. 3,2 kg

Śmietanka UHT 36% tł.
Polska 1 l

Śmietanka UHT 30% tł.
Polska 1 l

Śmietanka Kuchmistrza
UHT 18% tł.
1 L

Śmietanka Kuchmistrza
UHT 34% tł.
1 L

Ekologiczny kefir
naturalny BIO
375 g

Ekologiczny ser
Gouda BIO
blok, ok. 3,2 kg

Tarta migdałowa ze śliwkami

Składniki:

215 g mąki
100 g mielonych migdałów
150 g masła Polskiego bez laktozy
2 jajka
łyżeczka proszku do pieczenia
150 g cukru
cukier waniliowy
200 g śliwek
150 g serka Polskiego bez laktozy
3 łyżki śmietany Polskiej bez laktozy
3 łyżki kaszy manny
sól
cukier puder do posypania

Przygotowanie:

Masło utrzeć ze 100 g cukru, cukrem waniliowym i jajkami. Dodać 200 g mąki, proszek do pieczenia, mielone migdały i szczyptę soli. Zagnieść ciasto, podzielić na 2 części, uformować kule, owinąć folią, odłożyć na 30 min do lodówki.

Śliwki umyć, przekroić na pół, usunąć pestki. Wymieszać **serek, śmietanę**, 50 g cukru, kaszę manną oraz 15 g (2 łyżki) mąki. Kruche-cia sto rozwałkować. Jedną częścią wyścielić formę do tarty, nakłuć widelcem. Wyłożyć masę serową, przykryć drugą częścią ciasta, na wierzchu umieścić śliwki. Piec 30 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st.

Upieczoną tartę ostudzić, oprószyć cukrem pudrem.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu
www.mleczarnia.lowicz.pl

Mleko UHT 3,2% tł. 1L

Śmietanka UHT 36% tł. 500 ml
(dostępna w opakowaniu 1L i 5 L)

ŚmietankaUHT 30% tł. 500 ml
(dostępna w opakowaniu 1L i 5 L)

Mleko UHT 2,0% tł. 1L

Masło ektra 82% tł. 200 g

Serek Mascarpone 250 g

Ser sałatkowo-kanapkowy
45% tł. i 30% tł. 220 g

Ser Edamski w plastrach 1 kg

Ser Gouda w plastrach 1 kg

Tłuszcz palmowy
do smażenia 22l

Tłuszcz palmowy
do smażenia 4x2,5kg

Turecki kremowy
gęsty 5kg

Grecki kremowy
gęsty 5kg

Tłuszcz palmowy
do smazenia 10l

Szarlotka Premium 90% owoców:

- Chrupiące jabłka rozdrobnione na kostkę lub segmenty 1/16
- Naturalny smak i zapach
- Zawartość owoców – 90%
- Niska zawartość cukru

PROMOCJA

Przy zakupie **dwóch zgrzewek Konfitur 50% owoców** Vortumnus (dowolny smak) **T-SHIRT** gratis

PROPOZYCJA ŚNIADANIOWA

Konfitura z brzoskwiń 50% owoców

Konfitura z czarnych jagód 50% owoców

Konfitura truskawkowa 50% owoców

Konfitura z malin 50% owoców

Miód pszczelarza

Syrop klonowy

Syrop malina Max 5l

Breakfast herbata czarna

Breakfast herbata earl grey

Breakfast herbata malinowa

Breakfast herbata zielona z cytryną

Breakfast herbata owoce leśne

Breakfast herbata zielona

PEŁNY ASORTYMENT PRODUKTÓW NA WWW.PRYMATGASTROLINE.PL

SOSY GASTRONOMICZNE

KETCHUP
ŁAGODNY

Ketchup łagodny Prymat GastroLine podkreśli smak hamburgerów, hot-dogów czy zapie kanek. Jest doskonałym uzupełnieniem grillowanych mięs, takich jak kiełbaski, szaszłyki czy karkówka. Bez jego dodatku nie sposób wyobrazić sobie chrupiących frytek, tostów czy kanapek.

masa netto: **1000 g**

IDEALNIE PASUJE DO: Hot-dogów | Kiełbasek | Kanapek

MAJONEZ
KREMOWY

Majonez kremowy Prymat GastroLine ma bardzo szerokie zastosowanie kulinarne. To świetny dodatek do kanapek, wędlin czy jaj na twardo. Nada wyjątkowy smak każdej sałatce. Stanowi także doskonałą bazę do przygotowania dipów i past śniadaniowych w połączeniu z przyprawami, musztardą lub ketchupem.

masa netto: **950 g**

IDEALNIE PASUJE DO: Jajek | Frytek | Sałatek

MUSZTARDA
STOŁOWA

Musztarda stołowa Prymat GastroLine ma wyrazisty smak, który świetnie komponuje się z wędlinami oraz mięsem z rusztu. Jest doskonałym dodatkiem do sałatek, nadając im lekko pikantny charakter. Na bazie musztardy można przygotować również ma rynaty do mięs.

masa netto: **1000 g**

IDEALNIE PASUJE DO: Kanapek | Kiełbasek | Hamburgerów

SOS
BARBECUE

Sos barbecue Prymat GastroLine ma słodkawy smak i aromat z wyczuwalną nutą dymu. Bez niego nie sposób wyobrazić sobie grillo wanych mięs. Doskonale komponuje się z kiełbasami, stekami, żeberkami, a także innymi rodzajami mięs przyrządzanych na ruszcie.

masa netto: **1000 g**

IDEALNIE PASUJE DO: Jagnięciny | Kiełbasek | Szaszłyków

SOS
CZOSNKOWY

Kremowy, aromatyczny Sos czosnkowy Prymat GastroLine to niezastąpiony dodatek do pieczonych ziemniaków, grillowanych warzyw oraz mięs z rusztu. Warto wykorzy stać go jako bazę do tworzenia ziołowych lub warzywnych dipów z czosnkową nutą.

masa netto: **950 g**

IDEALNIE PASUJE DO: Hamburgerów | Ziemniaków | Ryb

SOS
MEKSYKAŃSKI

Sos meksykański Prymat GastroLine ma wyrazisty, lekko pikantny smak. Doskonale podkreśla smak grillowanych mięs, na przykład żeberek, steków czy też karkówki. Świetnie pasuje do tradycyjnych meksykańskich potraw i przekąsek, takich jak burrito, taco, fajita czy nachos.

masa netto: **1000 g**

IDEALNIE PASUJE DO: Nachosów | Tortilli | Hamburgerów

SOS DUŃSKI
REMOULADA

Sos duński remoulada Prymat GastroLine ma gęstą kon systencję z dodatkiem drobno posiekanych warzyw oraz aromatycznych przypraw. Jest świetnym uzupełnieniem dań serwowanych na gorąco, takich jak tortille, burgery czy hot-dogi. Jest polecany także do frytek.

masa netto: **950 g**

IDEALNIE PASUJE DO: Hot-dogów | Frytek | Kiełbasek

SOS
TYSIĄCA WYSP

Sos tysiąca wysp Prymat GastroLine ma bogaty smak, który powstał dzięki dodaniu marynowanych warzyw oraz przypraw. Świetnie komponuje się z mięsami z rusztu, kanapkami na zimno i gorąco. Doskonale poprawia smak sałatek ze świeżych

masa netto: **950 g**

IDEALNIE PASUJE DO: Hot-dogów | Frytek | Sałatek

KAMIS
Zmyślą o Twojej wygodzie
Nowe opakowania dla gastronomii
KAMIS
PAPRYKA SŁOD
W PŁATKACH
KAMIS
PRZYPRAWA DO
KURCZAKA
KOŘENÍ NA KUŘE
KORENIE NA KURACIE MASO
KAMIS
CZOSNEK SUSZONY
W PŁATKACH

KAMIS
KAMIS
PRZYPRAWA DO
FLAKÓW
KAMIS
PAPRYKA SŁODKA
KAMIS
ZIELE
KAMIS
KAMIS
GYROSA
KAMIS
CHILI
KAMIS
KAMIS
KLASYCZNA PRZYPRAWA
BEZ DODATKU GLUTAMINIANU MONOSODOWEGO
Więcej informacji o produktach
KAMIS GASTRONOMIA u dystrybutora

WARZYWKO® PRZYPRAWY JEDNORODNE

PIEPRZ CZARNY MIELONY

ZIELE ANGIELSKIE ZIARNO

BAZYLIA LIŚĆ SUSZONA

PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY

LIŚCIE LAUROWE SUSZONE

OREGANO SUSZONE

PIEPRZ ZIOŁOWY MIELONY

CZOSNEK SUSZONY GRANULOWANY

MAJERANEK SUSZONY

PAPRYKA OSTRA MIELONA

PAPRYKA SŁODKA MIELONA

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!

PIEROŻKI Z KACZKĄ I ŻURAWINĄ,
karmelizowaną brukselką i sosem Demi-Glace

Składniki na 10 porcji

CIASTO NA PIEROGI

Mąka pszenna	1,000 kg	Woda	0,600 l
Skrobia kukurydziana	0,100 kg	Altis Oliwa Klasyczna 4 l	0,080 l

FARSZ

Udko z kaczki 4 szt.	1,000 kg	Wino czerwone	0,150 l
Sól, Pieprz Knorr	Do smaku	Żurawina, suszona	0,150 kg
Majranek Knorr	Do smaku	Cebula czerwona	0,300 kg
Smalec wieprzowy	Do konfitowania		

DEMI-GLACE

Kości z udka kaczki	0,500 kg	Pomidor	0,100 kg
Cebula	0,100 kg	Wino białe	0,200 l
Czosnek Knorr	0,020 kg	Sos Demi Glace Knorr	0,060 kg
Tymianek Knorr	0,010 kg	Woda	1,000 l

BRUKSELKA

Brukselka	1,200 kg	Rama Culinesse	0,090 l
Sól, cukier	Do smaku		

Unilever Food Solutions

Wykonanie:

PIEROGI
- Z powyższych składników przygotuj ciasto na pierogi.

FARSZ
- Udko z kaczki wyluzuj i dopraw solą.
- Smalec rozpuść, włóż udka i gotuj na małym ogniu do miękkości.
- Wystudź udka, mięso poszarp na mniejsze kawałki, dopraw do smaku dodając namoczoną w winie żurawinę i przesmażoną cebulę. Farsz wystudź i wyporcjuj małe kulki.
- Z ciasta i farszu przygotuj tradycyjne pierogi.

DEMI-GLACE
- Kości z kaczych udek podziel na mniejsze kawałki i zrumień w garnku.
- Następnie dodaj cebulę, czosnek, tymianek, pomidora i wino.
- Redukuj, zalej przygotowanym sosem Demi-Glace i gotuj do uzyskania idealnej konsystencji.
- Przed podaniem Demi-Glace przecedź i dopraw do smaku.

BRUKSELKA
- Brukselkę ugotuj w słodko-słonej wodzie. Przed podaniem skarmelizuj na Ramie Culinesse.

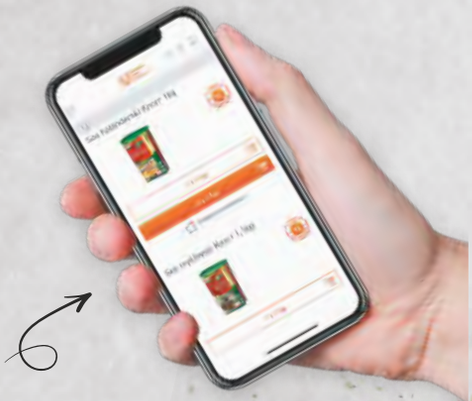
Profesjonalne produkty ułatwiające przygotowanie potraw mięsnych i wegeteriańskich:

Produkty zastosowane w przepisie:

ALTIS OLIWA KLASYCZNA
Pojemność: 4 l

PIEPRZ CZARNY MIELONY
Masa netto: 0,50 kg

MAJERANEK
Masa netto: 0,25 kg



WIĘCEJ PROFESJONALNYCH INSPIRACJI ZNAJDZIESZ NA **WWW.UFS.COM**

TYMIANEK
Masa netto: 0,08 kg

RAMA CULINESSE PROFI
Pojemność: 0,9 l

SOS DEMI-GLACE
Masa netto: 0,75 kg

Produkty polecane:

SŁODKA PAPRYKA
Masa netto: 0,22 kg

OSTRA PAPRYKA
Masa netto: 0,22 kg

KMIN RZYMSKI MIELONY
Masa netto: 0,22 kg

ROZMARYN
Masa netto: 0,13 kg

ALTIS EXTRA VIRGIN
Pojemność: 4 l

PRZYPRAWA DO KURCZAKA*
100 % NATURALNYCH SKŁADNIKÓW.
Masa netto: 350 g

MAJONEZ DO DEKORACJI
Pojemność: 3 l

LIPTON YELLOW LABEL EKSPRESOWA
1000 kopert

*dostępne są również inne mieszanki przypraw.

All'italliana w paście

Bazylia w paście

Czosnek w paście

Zioła prowansalskie w paście

Grzyby w paście

Bulion o smaku wędzonki

Zupa grzybowa z kurek

Sos grzybowy

Zupa grzybowa z borowików

Ogrodowy sos sałatkowy

Koperkowy sos sałatkowy

Włoski sos sałatkowy

mąka pszenna krupczatka

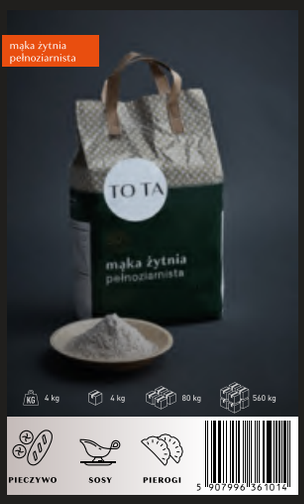
mąka pszenna typ 00

mąka pszenna typ 450

ŻABCZYŃSCY
Młyny zbożowe — 1942

z Lubelszczyzny, z Łukowa
przedstawiają

TO TA **dobra mąka** www.tota.pl



Makaron z suszonymi pomidorami, tuńczykiem i kaparami

Składniki:
makaron penne 500 g
2 puszki tuńczyka kawałek w oleju (Helcom)
1 puszka pomidorów konserwowych krojonych (Helcom)
suszone pomidory w oleju (Helcom)
oliwa z oliwek (Helcom)
kapary (Helcom)
masło
czosnek granulowany (Helcom
parmezan
listki świeżej bazylii

Sposób przygotowania:
Makaron gotujemy al'dente z dodatkiem oliwy. Pokrojone w paski suszone pomidory i przeciśnięty przez praskę czosnek podsmażamy na łyżce oliwy. Dodajemy pomidory konserwowe i dusimy na lekkim ogniu do zgęszczenia sosu. Dodajemy tuńczyka i kapary i dusimy pod przykryciem 3 min. Gotowy sos mieszamy z makaronem. Na koniec posypujemy tartym parmezanem i dekorujemy bazylią.

Duet sałatkowy słonecznik, dynia

Kapary w zalewie octowej

Oliwki Kalamata drylowane

La Mediterranea Penne Rigate

Owoce żurawiny do mięs i serów

Pomidory krojone bez skórki

Oliwa z wytłoczyn z oliwek 1L

Pomidory suszone paski 680g

Tuńczyk kawałki w oleju

Makarony Polskie gwiazdki 5kg

Makarony Polskie kolanka 5kg

Makarony Polskie łazanka 5kg

Makarony Polskie muszelki 5kg

Makarony Polskie nitki 5kg

Makarony Polskie pióra 5kg

Makarony Polskie wstążki jajeczne 5kg

Makarony Polskie świderki 5kg

Makarony Polskie wstęgi jajeczne 5kg

Makarony Polskie pióra razowe 5kg

Makarony Polskie spaghetti razowe 5kg

Makarony Polskie świderki razowe 5kg

Sorenti kokardki 5kg

Sorenti spaghetti 5kg

Sorenti kolanka 5kg

Sorenti nitki 5kg

Sorenti pióra 5kg

Sorenti świderki i świdry 5kg

Melvit | CATERING LaChef

MĄKA KUKURYDZIANA

MĄKA GRYCZANA

TRENDY LUNCH MIX
pęczak, bulgur, soczewica zielona 3kg

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

BULGUR Z VERMICELLI
3 kg

KASZA GRYCZANA
5 kg

RYŻ PARBOILED
5 kg

GROCH POŁÓWKI
5 kg

PĘCZAK KUJAWSKI
5 kg

SAWEX foods

Halina

Rani CATERING SERVICE

Kanapki nie zawsze muszą wyglądać tak samo! Poszukując dla Was inspiracji, znaleźliśmy przepis na japońskie kanapki Onigirazu, które wykonacie z dodatkiem brązowego ryżu Britta. Przypominają nieco klasyczne sushi, jednak dzięki ich formie, można je wygodnie zjeść w pracy lub podczas wypadu za miasto.

Składniki (na 8 kanapek):

- 200 g ryżu brązowego marki Britta
- 4 suszone wodorosty nori do sushi
- 1 awokado
- garść świeżych liści szpinaku
- 1 świeży ogórek
- sos sojowy, majonez, wasabi lub Sriracha do smaku
- 1 cytryna
- 1 łyżka sezamu

Wykonanie:
Ryż ugotować według instrukcji na opakowaniu, a następnie odczekać, aż ostygnie. Awokado i ogórka pokroić w słupki ok. 1 cm grubości. Wodorosty nori rozłożyć na blacie, a następnie ułożyć warstwę ryżu o wielkości ok 5×5 cm i posmarować go ulubionym sosem i posypać sezamem. Na ryżu ułożyć liście szpinaku i warzywa pokrojone w słupki. Nori zawinąć w kopertę, skropić sokiem z cytryny. Koperty zawinąć w folię spożywczą i odstawić na 15 minut do lodówki.
Przed podaniem przekroić na pół. **Smacznego!**

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