



HORECA FOOD



BRANDURI

[www.macromex.ro/\(nume brand\)](http://www.macromex.ro/(nume brand))



MACROMEX, un partener durabil și serios alături de clienții săi

De peste 25 ani, Macromex este liderul în industria de produse alimentare, pe segmentul de produse congelate și refrigerate. Experiența în domeniu, pasiunea de a fi mereu cu un pas înaintea, profesionalismul întregii echipe, calitatea produselor, curajul de a ne asuma riscuri și viteza de reacție la oportunitățile și schimbările pieței au determinat o evoluție constantă și susținută a companiei.

Misiunea

Macromex are puterea de a transforma rapid ideile avangardiste în realitate. Misiunea noastră este de a-i oferi consumatorului o experiență superioară, punându-i la dispoziție produse inovatoare, de o calitate desăvârșită. În tot ceea ce facem punem accentul pe inovație, calitate constantă și un stil de viață sănătos.

Strategia

Dorința noastră, de a oferi ce-i mai bun, a avut ca rezultat natural dezvoltarea unor branduri de succes pe piața din România și nu numai. Reputația și puterea acestor branduri sunt dovada clară pentru care Macromex este astăzi un etalon în cadrul industriei. Ne măsurăm performanța prin poziția și cota de piață, prin notorietatea brandurilor noastre și cele ale partenerilor noștri, dar cel mai important, prin ceea ce aducem în plus în viața consumatorului.

- ♦ Edenia este lider pe segmentul premium de produse congelate, cu o gamă variată, ce acoperă mai multe categorii.
- ♦ Corso a devenit brandul nr. 1 de înghețată, la mai puțin de 2 ani de la lansare.
- ♦ La Strada este înghețata care a adus moda în aceasta industrie, devenind prima înghețată pret-a-porter.
- ♦ Edenia și Azuris acoperă peste 30% din piața de pește congelat.
- ♦ Farm Frites este brandul nr. 1 în categoria de cartofi congelați
- ♦ Akadia este lider pe segmentul de specialități din lapte și grăsimi vegetale

Echipa

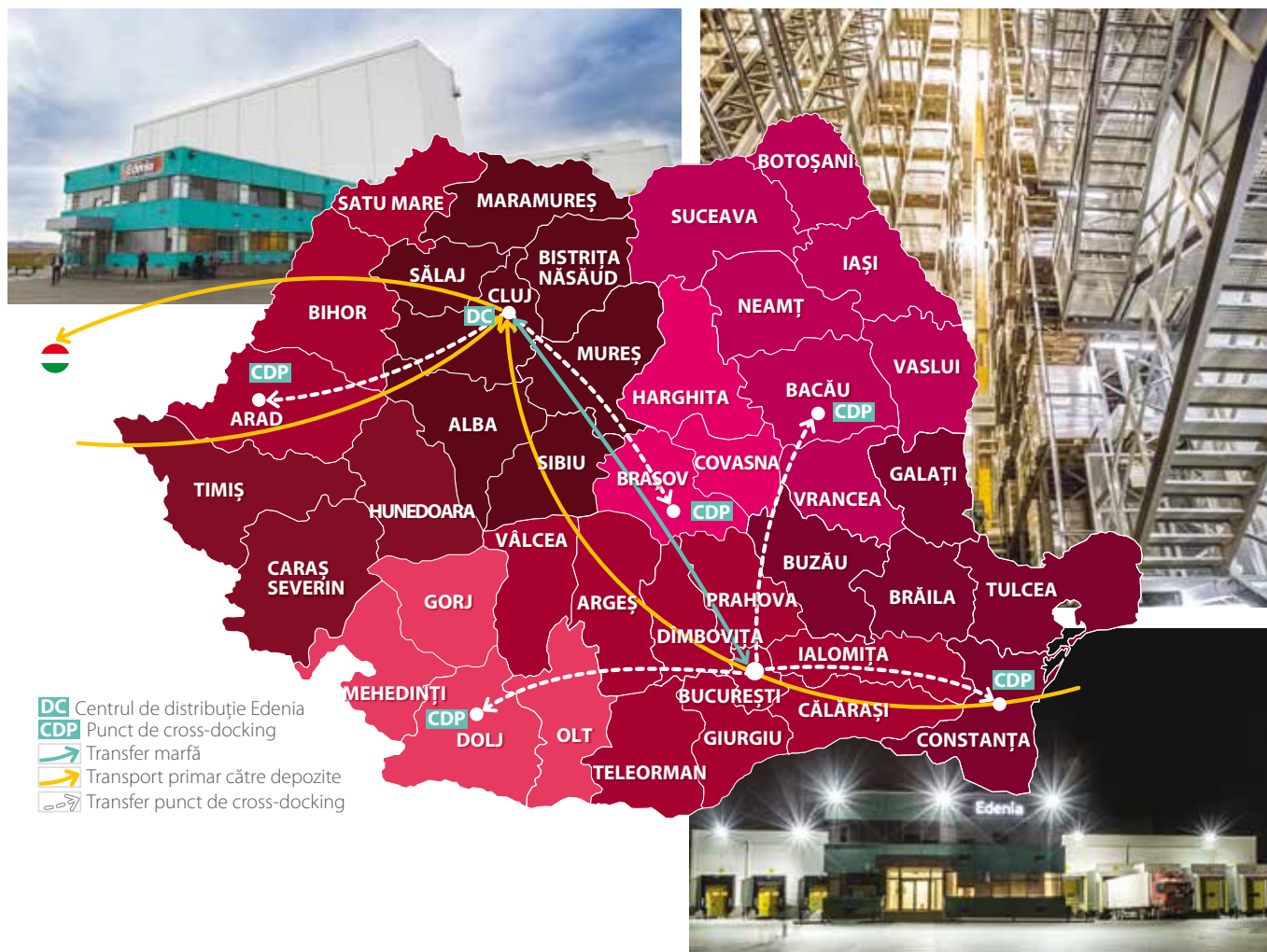
Echipa MACROMEX este formată din oameni tineri, cu experiență și pregătire în domeniul industriei alimentare și a sectorului HoReCa. Alături de ei veți identifica cele mai bune soluții pentru afacerea dumneavoastră.



LOGISTICA

MACROMEX, are în prezent 3 depozite frigorifice de mari dimensiuni și dispune de 7 platforme logistice distribuite în întreaga țară. Din 2014 avem cel mai mare depozit frigorific din sud estul Europei (7400 mp, 43 metri înălțime) cu o capacitate de peste 16.500 paleți. În prezent MACROMEX manipulează peste 400.000 de paleți pe parcursul unui an calendaristic și acoperă în întregime teritoriul României.

Macromex poate livra în orice colț al țării în cel mult 48 de ore de la preluarea comenzii și confirmarea acesteia.



DISTRIBUȚIA

Flota MACROMEX depășește 250 de autovehicule, dintre care peste 100 de autovehicule frigorifice, ce acoperă teritoriul întregii țări. Livrările de produse congelate, refrigerate sau produse de băcănie sunt zilnice și în strânsă legătură cu programul clienților săi.



CUPRINS

PANIFICAȚIE	5
Baghete	5
Chifle	11
Produse rustice	15
Specialități de panificație	19
Patiserie, cofetărie, gogoși	23
Mini bakery	29
Plăcinte	33
Pizza	35
Deserturi	39
CARNE	47
Carne de pui	47
Carne de porc	53
Carne de vită refrigerată Black Angus	55
Carne de vită congelată	59
Curcan, rață, miel	63
PEȘTE	67
Pește întreg și file de pește	67
Fruite de mare	73
LEGUME FRUCTE	77
Cartofi	71
Legume simple, Mixuri de legume, Legume vrac	83
Fruite	93
SEMIPREPARATE	96
Sous vide	97
Cooked	101
Panetate	105
Marinate	113
Alte semipreparate	115
LACTATE și PRODUSE VEGETALE	121
Lactate	121
Produse vegetale	128
BĂCĂNIE	131
Conserve, pastă de tomate, ulei	132
Sosuri, marinade și fonduri	133
ÎNGHEȚATĂ	137
La Strada (Vaschete, Instrumente de vânzare)	138
Corso (Vaschete, Instrumente de vânzare)	144
Alpro (Vaschete, Instrumente de vânzare)	150
Häagen-Dazs (Vaschete, Instrumente de vânzare)	152

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE

Parțial copt	Produsul a fost copt parțial înainte de a fi congelat și necesită coacere înainte de servire
Gata de servit cald	Produsele se servesc calde, după decongelare
Copt, gata copt	Produsele pot fi consumate imediat după decongelare sau pot fi încălzite 3 minute maxim pentru o textură mai crocantă
Servit după decongelare	Produsele sunt complet coapte și se pot servi imediat după decongelare. Nu se recomandă a fi introduse în cuptor
Decongelare	Procesul de decongelare are loc la temperatura camerei 20-30 minute, în funcție de produs
Abur	Aburul se folosește prin setarea acestuia în programul de coacere sau manual, prin apăsarea butonului abur al cuptorului dumneavoastră, timp de aproximativ 10 secunde la începutul procesului de coacere. Se folosește pentru a obține produse cu un randament mai bun de creștere, o coacere uniformă și o crustă crocantă
Coacere	coacerea se face la temperatura indicată în descrierea produsului, cu respectarea timpului minim necesar

INGREDIENTE:

-  Făină albă
-  Făină neagră
-  Făina de seară
-  Făină graham
-  Seminte
-  Tărâțe

Făina de grâu

În funcție de gradul de prelucrare a bobului de grâu avem (rest de cenușă):

- **Faină tip 000 (trei nule)** – aluat și patiserie
- **Faină tip 450** – patiserie
- **Faină tip 550** – prăjituri, briose, tarte și croissante



- **Faină tip 620** – pâine (Baghete albe, etc)
- **Faină tip 650** – pâine, pizza
- **Faină tip 1250 / 1350 (faină neagră)** – pâine (bagheta neagră)
- **Faină tip 1750 (faină integrală)** – pâine
- **Faină graham** (măcinată mare)

TIPS&TRICKS:

1. Decongelati produsele 20 min înainte de a le coace;
2. Înainte de a introduce produsele în cuptor, preîncălziți cuptorul la o temperatură mai ridicată cu 30-40 grade față de temperatura de coacere menționată în descriere, apoi reveniți la temperatura indicată înainte de a introduce produsele în cuptor;
3. Dozați aburul în cuptor la începutul procesului de coacere, în 1-2 prize de câte 5-10 secunde și nu deschideți ușa cuptorului până ce aburul nu se evaporă din camera de coacere;
4. Nu folosiți abur decât la produsele unde acesta este menționat în descrierea produsului, în caz contrar acesta poate duce la degradarea aspectului și a gustului;
5. Coacerea se poate face, în cazuri excepționale, fără a mai parcurge procesul de decongelare, însă produsele trebuie consumate la scurt timp după scoaterea din cuptor;
6. Coaceți produsele la temperatura menționată pe ambalaj sau în fișa tehnică;
7. Supravegheați produsele pe parcursul ciclului de coacere și adaptați temperatura și timpul în funcție de caracteristicile cuptorului dumneavoastră;
8. Pentru a scoate produsele coapte din cuptor deschideți ușa acestuia treptat și nu vă expuneți fața sau mâinile deoarece în interiorul camerei de coacere se acumulează aburi fierbinți.
9. Folosiți întotdeauna hârtie de copt sau foi de silicon și nu așezați produsele direct în tavă;
10. Înainte de a consuma sau evalua produsele, lăsați-le să respire cel puțin 5 minute la temperatura camerei, pentru ca acestea să-și încheie procesul de coacere;



cel mai vândut produs în categoria respectivă



produs gata copt

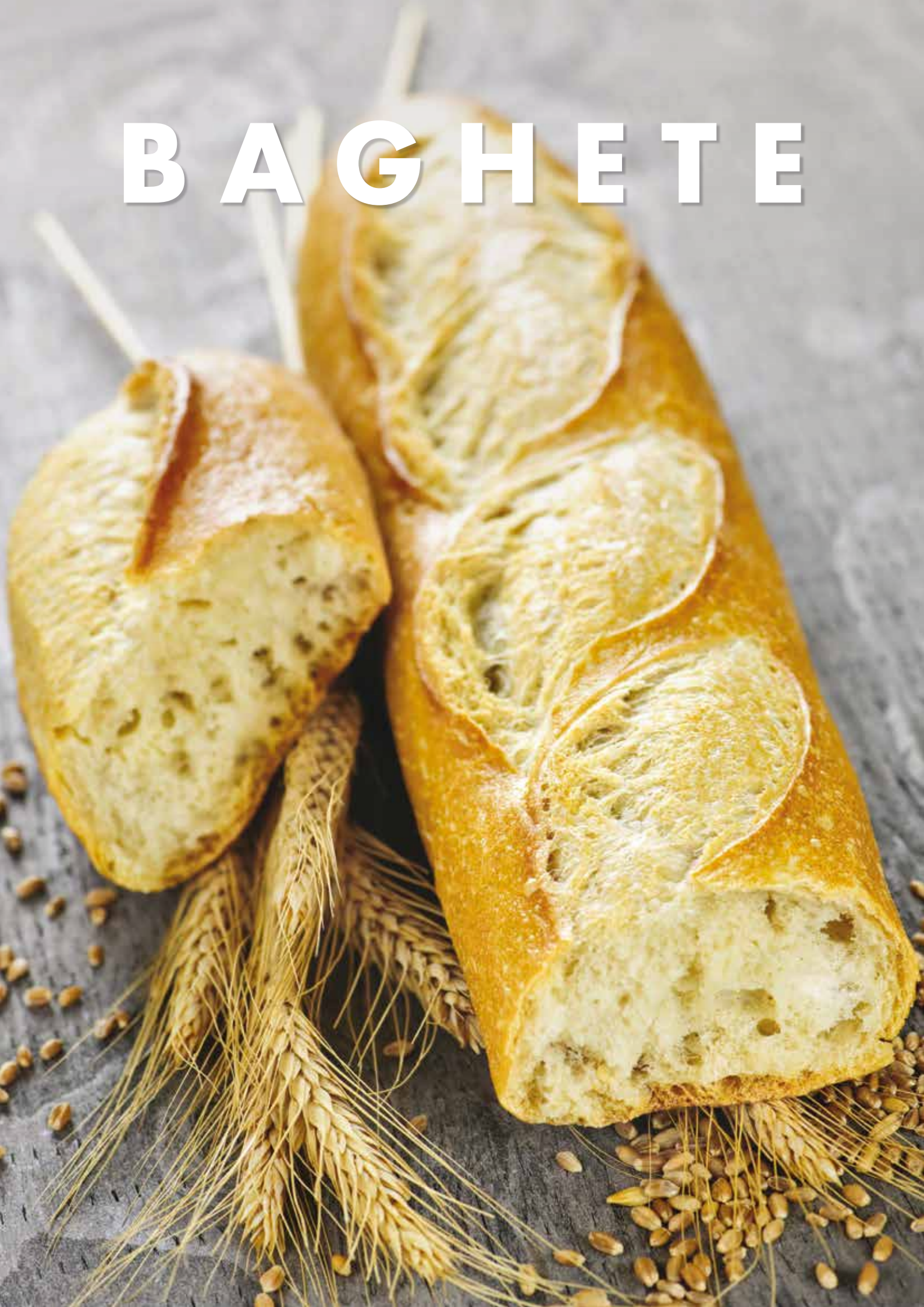


produs excepțional, de calitate înaltă



produs nou față de ediția anterioară a catalogului

BAGHETE



BAGHETĂ ALBĂ MULTICEREALE

LLR044



Baghetă cu multicerere îmbogățită cu semințe de floarea-soarelui, in, susan și soia.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	335g
Bax:	25 buc
Decongelare:	20-30', 20-25 °C
Abur :	Da
Coacere:	11-13', 210 °C
Dimensiuni:	570 mm (L); 175 mm (circumferință)



BAGHETĂ FRENCH

LLR002



Baghetă albă, tradițional franceză, cu coajă crocantă și interior pufos.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	335 g
Bax:	25 buc
Decongelare:	20-30', 20-25 °C
Abur :	Da
Coacere:	11-13', 210 °C
Dimensiuni:	570 mm (L); 175 mm (circumferință)



BAGHETĂ NEAGRĂ

LLR043



Baghetă cu făină neagră, malț de orz prăjit, maia de grâu și secară.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	335g
Bax:	25 buc
Decongelare:	20-30', 20-25 °C
Abur :	Da
Coacere:	11-13', 210 °C
Dimensiuni:	570 mm (L); 175 mm (circumferință)



BAGHETĂ RUSTICĂ ALBĂ CU MAIA

LLR241/LLR237



Baghetă rustică albă cu maia este un produs complex, mult mai ușor digerabil, ce poate fi asimilat chiar și de către persoanele cu intoleranță la gluten.

Prezentare:	Gata copt și ambalat/Parțial copt
Gramaj:	300/330 g
Bax:	18/20 buc
Decongelare:	20', 20-25 °C (pentru LLR237)
Abur :	Da
Coacere:	7-10', 210 °C (pentru LLR237)
Dimensiuni:	440 mm/570 mm (L); 75 mm (l)



DEMI BAGHETĂ FRENCH

LLR001



Baghetă albă, tradițional franceză, cu coajă crocantă și interior pufos.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	120
Bax:	55
Decongelare:	20', 20-25 °C
Abur :	Da
Coacere:	7-12', 210 °C
Dimensiuni:	265 mm (L); 170 mm (circumferință)



DEMI BAGHETĂ CU FĂINĂ NEAGRĂ

LLR046



Demi baghetă cu făină neagră, malț de orz prăjit, maia de grâu și secară.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	120 g
Bax:	55 buc
Decongelare:	20', 20-25 °C
Abur :	Da
Coacere:	7-10', 210 °C
Dimensiuni:	265 mm (L); 170mm (circumferință)



DEMI BAGHETĂ ALBĂ MULTICEREALE

LLR038



Demi baghetă multicereale cu semințe de floarea-soarelui, in și susan.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	120 g
Bax:	55 buc
Decongelare:	20', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	7-10', 210°C
Dimensiuni:	265 mm (L); 170 mm (circumferință)



DEMI BAGHETĂ RUSTICĂ

LLR049

ROȘII & OREGANO



Arome plăcute de oregano și roșii, ascunse într-o coajă crocantă și un miez aerat și pufoș.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	130 g
Bax:	40 buc
Decongelare:	20-30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	6-8', 200°C
Dimensiuni:	255 mm (L); 80 mm (l); 45 mm (i)



DEMI BAGHETĂ RUSTICĂ CU HRIȘCĂ

LLR086



Un gust distinctiv de hrișcă, semințe de floarea soarelui, in, soia, ovăz și maia de grâu. Ideală pentru sandwich-uri și evenimente.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	130 g
Bax:	40 buc
Decongelare:	20-30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	6-8', 200°C
Dimensiuni:	255 mm (L); 70 mm (l); 45 mm (i)



DEMI BAGHETĂ RUSTICĂ CU CARTOFI

LLR075



Demibaghetă din grâu și secară îmbogățită cu un amestec de cartofi. Presărată din plin cu semințe de in și susan.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	130 g
Bax:	40 buc
Decongelare:	20-30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	6-8', 200°C
Dimensiuni:	250 mm (L); 80 mm (l); 45 mm (i)



DEMI BAGHETĂ RUSTICĂ

LLR073



Formă artizanală, pudrată cu făină și făcută cu maia de grâu. Conține lapte degresat și făină de malț de orz.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	130 g
Bax:	40 buc
Decongelare:	20-30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	6-8', 200°C
Dimensiuni:	255 mm (L); 80 mm (l); 45 mm (i)



DEMI BAGHETĂ RUSTICĂ BRUNĂ

LLR074



O aromă deosebită dată de combinarea făinii de malț de orz prăjit cu fulgi de soia și ovăz, semințe de floarea soarelui, in și chimen.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	130 g
Bax:	40 buc
Decongelare:	20-30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	6-8', 200°C
Dimensiuni:	255 mm (L); 80 mm (l); 45 mm (i)



DEMI BAGHETĂ PAYSANNE

BK0920



Realizată din făină albă semi-integrală și făină de seară, poate fi o bună alegere pentru evenimente.

Prezentare: Copt
Gramaj: 120g
Bax: 26 buc
Decongelare: 60', 20-25 °C
Dimensiuni: 270 mm (L); 165mm (circumferință)



DEMI BAGHETĂ CU SECARĂ & SEMINȚE

BK006



Baghetă cu făină de seară acoperită cu semințe de în și susan.

Prezentare: Parțial copt
Gramaj: 125g
Bax: 55 buc
Decongelare: 20', 20-25 °C
Abur: Da
Coacere: 7-10', 210 °C
Dimensiuni: 270 mm (L); 170 mm (circumferință)



BARRA GALLEGA

BK086



Specialitate din Galicia, acest produs cu fermentație îndelungată și conținut redus de sare este recomandat la sandwich.

Prezentare: Parțial copt
Gramaj: 125 g
Bax: 50 buc
Decongelare: 15', 20-25 °C
Abur: Da
Coacere: 11-13', 180 °C
Dimensiuni: 265 mm (L); 80mm (l)



DEMI BAGHETĂ MULTICEREALE

BK088



Baghetă cu conținut ridicat de fibre și adaos suplimentar de cereale integrale.

Prezentare: Parțial copt
Gramaj: 125g
Bax: 40 buc
Decongelare: 15', 20-25 °C
Abur: Da
Coacere: 8-10', 180 °C
Dimensiuni: 225 mm (L); 70 mm (l); 40 mm (i)



BAGHETĂ SECARĂ

BK082



Baghetă cu făină de seară, adaos de cereale integrale și semințe.

Prezentare: Parțial copt
Gramaj: 160g
Bax: 40 buc
Decongelare: 20', 20-25 °C
Abur: Da
Coacere: 6-9', 210 °C
Dimensiuni: 250 mm (L); 75 mm (l); 45 mm (i)



SANDWICH ITALIAN

Sandwich cu demi baghetă multocereale

Demi baghetă multocereale LLR077 120 gr

Salată verde creață

Prosciutto crudo Jomi MZ182 80 gr

Brânză Cheddar BN634 40 gr

Ardei Piquillo C0372 40 gr



SANDWICH CAPRESE

Sandwich cu mini baghetă graham

Mini baghetă graham LLR005 95 gr

Mozzarella BN1012 100 gr

Roșii tăiate rondoale

Ulei de măsline BN1001; Sos Pesto; Rucola; Frunze de busuioc



SANDWICH CU PASTRAMĂ DE CURCAN

Sandwich cu pastramă din carne de curcan.

Demi baghetă French LLR001 120 gr

Pastramă din piept de curcan 80 gr

Brânză Cheddar BN634 40 gr

Ardei Piquillo C0372 40 gr

Salată verde; Roșii; Pătrunjel verde



SANDWICH MEDITERANEAN

Sandwich cu brânză Danish White și creveți

Demi baghetă French LLR001 120 gr

Brânză Danish White BN114 30 gr

Creveți decorticați 175/275 C01116 80 gr

Somon afumat cuts-off C05125 40 gr

Nuci; Roșii cherry; Rucola



SANDWICH SALAMI

Sandwich cu chorizo și brânză cremoasă.

Demi baghetă cu secară și semințe BK006 125 gr

Brânză Akadia Double Cream BN741 40 gr

Salam Chorizo 80 gr

Roșii; Castraveți; Cozi de țelină Apio



SANDWICH MILANO

Mini sandwich cu salam Milano

Mini baghetă graham LLR005 95 gr

Salam Milano 60 gr

Ou fiert; Ardei kapia; Măsline verzi; Salată verde creață





La Lorraine este unul dintre cei mai importanți jucători de pe piața de panificație congelată din Europa. La Lorraine Bakery Group face parte din VANHERPE FOOD GROUP și este membră a holdingului Vanobake Bakery & Milling Group – numărul 1 în Belgia în producția de brutărie.

Compania s-a înființat în 1939, iar începând cu anul 1974 activează și pe piața de panificație congelată. La Lorraine Bakery Group ocupă locul 5 în Europa, având fabrici de morărit, panificație, dulciuri și cofetărie, atât în Europa de Vest (Belgia, Olanda) cât și în Europa de Est (Polonia, Cehia, Slovacia).

Grija pentru calitate, atenția la detalii specifică micilor brutării, tehnologia înaltă și calitatea ireproșabilă sunt ingredientele cheie prin care La Lorraine oferă consumatorului o calitate constantă și o autenticitate a produselor, atât în ceea ce privește gustul, cât și aspectul.

În 2011, la Câmpia Turzii, a avut loc lansarea oficială a La Lorraine România - prima fabrică ultra modernă de panificație congelată din țara noastră unde se produc baghete, chifle și produse rustice, precum ciabatta și pâine pave.

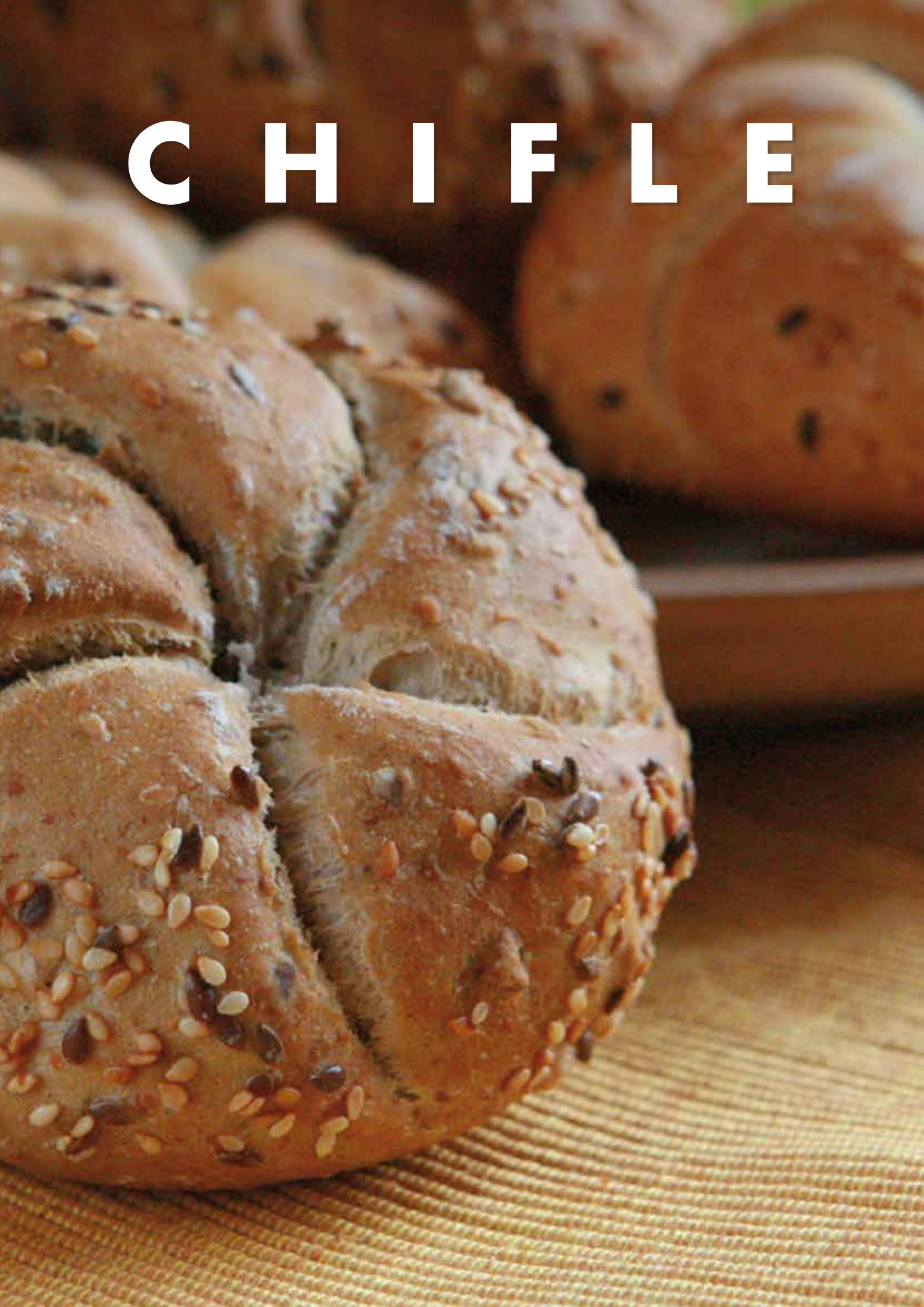
Zi de zi, specialiștii La Lorraine transformă cu multă pasiune cele mai bune ingrediente în produse delicioase, astfel încât clienții să poată găsi, în orice moment al zilei, la magazinul lor, pâine proaspătă și specialități de cea mai bună calitate.

YouTube [youtube.com/lalorraineromania](https://www.youtube.com/lalorraineromania)

www.lalorraine.ro



CHIFFLE



CHIFLĂ ALBĂ

LLR013



Chiflă clasică din făină albă, cu textură pufoasă și gust deosebit.

Prezentare: Parțial copt

Gramaj: 60g

Bax: 95 buc

Decongelare: 20', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 6-8', 210°C

Dimensiuni: 100 mm (Φ); 85mm (l); 45mm (i)



CHIFLĂ KAISER SUSAN

LLR012



Această chiflă îmbină gustul autentic de pâine coaptă cu cel al semințelor de susan.

Prezentare: Parțial copt

Gramaj: 60 g

Bax: 95 buc

Decongelare: 20', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 6-8', 210°C

Dimensiuni: 100 mm (Φ); 40mm (i)



CHIFLĂ KAISER ALBĂ

LLR009



De origine austriacă, chifla Kaiser este un produs des întâlnit în majoritatea meniurilor.

Prezentare: Parțial copt

Gramaj: 60 g

Bax: 95 buc

Decongelare: 20', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 6-8', 210°C

Dimensiuni: 100 mm (Φ); 40 mm (i)



CHIFLĂ KAISER MULTICEREALE

LLR010



Cu un adaos de cereale integrale, chifla Kaiser aduce un plus de calitate meniului dumneavoastră.

Prezentare: Parțial copt

Gramaj: 60 g

Bax: 100 buc

Decongelare: 20', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 6-8', 210°C

Dimensiuni: 100 mm (Φ); 40 mm (i)



CHIFLĂ KAISER ALBĂ

LLR008



Această chiflă îmbină gustul autentic de pâine coaptă cu cel al semințelor de susan.

Prezentare: Parțial copt

Gramaj: 50 g

Bax: 100 buc

Decongelare: 20', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 6-8', 210°C

Dimensiuni: 95 mm (Φ); 40 mm (h)



CHIFLĂ ÎMPLETITĂ CU SUSAN

LLR103



O chiflă elegantă, împletită cu pricepere și pudrată din plin cu semințe delicioase de susan.

Prezentare: Parțial copt

Gramaj: 65 g

Bax: 100 buc

Decongelare: 20', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 6-8', 210°C



CHIFLĂ HAMBURGER

BK087



Gata coaptă, chifla hamburger are o textură pufoasă și un gust ușor dulceag.

Prezentare: Copt, prefeliat
Gramaj: 86 g
Bax: 24 buc
Decongelare: 60', 20-25 °C
Dimensiuni: 120 mm (Φ); 42mm (h)



CHIFLĂ HOT DOG

BK171



Gata coaptă, chifla hot dog are o textură pufoasă și un gust ușor dulceag.

Prezentare: Copt, prefeliat
Gramaj: 63 g
Bax: 36 buc
Decongelare: 50', 20-25 °C
Dimensiuni: 165 mm (L); 170 mm (circumferință)



CHIFLĂ BURGER GOURMET

CO8528



Gata coaptă, chifla burger are o textură pufoasă și un gust ușor dulceag.

Prezentare: Copt
Gramaj: 60g
Bax: 75buc
Decongelare: 60'
Dimensiuni: 100 mm (Φ)



CHIFLĂ BRIOCHE

BK214



În progres.

Prezentare: Copt
Gramaj: 85 g
Bax: 50 buc
Decongelare: 60'
Dimensiuni: 100 mm (Φ)



BROSCUȚĂ CU FULGI DE CIOCOLATĂ



Preparate din aluat dulce și pufos și presarate cu bucățele de ciocolată belgiană delicioasă.

Prezentare: Copt
Gramaj: 65 g
Bax: 100 buc
Decongelare: 20-30', 20-25 °C
Dimensiuni: 125 mm (L); 90 mm (l); 40 mm (i)



BROSCUȚĂ



Preparată cu maia naturală de grâu ajută la o bună digestie datorită probioticelor ce se găsesc în maia.

Prezentare: Copt
Gramaj: 65 g
Bax: 100 buc
Decongelare: 20-30', 20-25 °C
Dimensiuni: 125 mm (L); 90 mm (l); 40 mm (i)



CHIFLĂ HAMBURGER

BK087

pagina 13

BACON COPT

MZ176

pagina 68

CHEDDAR FELII 50%

BN1032

pagina 88

BURGER VITĂ 170G

MZ105

pagina 67

(FF) RUSTIC FRIES HOME STYLE

CO812

pagina 73

PRODUCE RUSTIC



CIABATTA MAXI

LLR091



Bazat pe o rețetă simplă, cu o coajă subțire dar crocantă și miezul cu structura aerată, ciabatta este un clasic italian.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	335 g
Bax:	20 buc
Decongelare:	20-30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	8-10', 200°C
Dimensiuni:	335mm (L); 85mm (l); 55mm (i)



CIABATTA CU MĂSLINE VERZI

LLR099



Rețetă simplă, cu coajă subțire, crocantă și miezul aerat, îmbogățită cu bucăți fine de măslină verde, aduce un plus de savoare oricărui sandwich.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	335 g
Bax:	20 buc
Decongelare:	20-30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	8-10', 200°C
Dimensiuni:	335mm (L); 85mm (l); 55mm (i)



SPECIALITATE CATALANĂ

LLR072



Specialitate cu o formă unică și modernă, ce ascunde sub coaja subțire și crocantă un miez pufos.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	80 g
Bax:	70 buc
Decongelare:	20-30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	6-8', 200°C
Dimensiuni:	180mm (L); 90mm (l); 45mm (i)



CUB CU SEMINȚE DE FLOAREA SOARELUI

LLR079



Cub plin în interior cu semințe de floarea-soarelui, care sunt presărate și deasupra.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	60g
Bax:	90 buc
Decongelare:	20-30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	6-8', 200°C
Dimensiuni:	85mm (L); 75mm (l); 45mm (i)



CUB CU SEMINȚE DE SUSAN&IN

LLR080



Bucură-te de specialitatea crocantă cu miez pufos, îmbogățită cu semințe de susan, in, floarea soarelui și ovăz.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	60 g
Bax:	90 buc
Decongelare:	20-30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	6-8', 200°C
Dimensiuni:	85mm (L); 75mm (l); 45mm (i)



CUB CU SEMINȚE DE DOVLEAC

LLR078



Specialitate cu tărațe de grâu, învelită într-o crustă crocantă, decorată cu semințe de dovleac.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	60g
Bax:	90 buc
Decongelare:	20-30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	6-8', 200°C
Dimensiuni:	85mm (L); 75mm (l); 45mm (i)



CIABATTA JUNIOR/MĂSLINE

BK015/BK032



Ciabatta de mărime medie cu miez pufos și coajă subțire crocantă.

Prezentare: Parțial copt

Gramaj: 90 g

Bax: 60/70 buc

Decongelare: 20', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 6-9', 210°C

Dimensiuni: 120mm (L); 65mm (l); 45mm (i) /
110mm (L); 75mm (l); 45mm (i)



CIABATTA FULLY BAKED

LLR229/LLR2290



Ciabatta cu miez pufos și coajă subțire și crocantă, în două variante de ambalare.

Prezentare: Copt

Gramaj: 60 g

Bax: 85 buc / 90 buc (ambalat la 5 buc)

Decongelare: 30', 20-25°C

Dimensiuni: 90 mm (L); 90 mm (l); 45 mm (i)



CIABATTA CU ROȘII

LLR110



Ciabatta de mărime medie cu miez pufos și coajă subțire crocantă, imbogățită cu coji de roșii uscate.

Prezentare: Parțial copt

Gramaj: 110 g

Bax: 50 buc

Decongelare: 20-30', 20-25°C

Coacere: 6-8', 200°C

Dimensiuni: 160 mm (L); 75 mm (l); 45 mm (i)



CIABATTA FULLY BAKED

LLR230/LLR239



Ciabatta cu miez pufos și coajă subțire și crocantă, în două variante de ambalare.

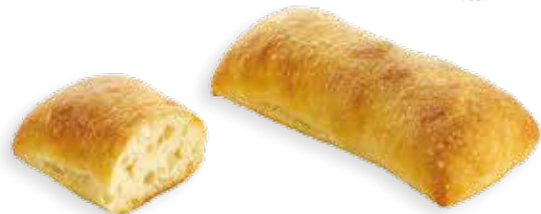
Prezentare: Copt

Gramaj: 120 g

Bax: 50 buc / 54 buc (ambalat la 3 buc)

Decongelare: 30', 20-25°C

Dimensiuni: 200 mm (L); 85 mm (l); 50 mm (i)



PÂINE DURUM

LLR323



Galben-aurie, realizată din grâu dur, pâinea durum are un aport suplimentar de proteine și un conținut redus de gluten.

Prezentare: Parțial copt

Gramaj: 420 g

Bax: 16 buc

Decongelare: 20', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 10-12', 200°C

Dimensiuni: 250 mm (L); 125 mm (l); 70 mm (i)



PÂINE RUSTICĂ CU CARTOF

LLR240



Pâine cu maia de seară și cartofi, cu gust specific ardelenesc, această pâine își păstrează prospețimea datorită hidratării superioare.

Prezentare: Parțial copt

Gramaj: 420 g

Bax: 18 buc

Decongelare: 20', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 10-12', 200°C

Dimensiuni: 250 mm (L); 125 mm (l); 75 mm (i)



PÂINE CU 4 TIPURI DE FĂINĂ

LLR231



Realizată din făină albă, făină neagră, făină de secară și tărațe de grâu, aceasta aduce o cantitate mare de fibre și un gust complex.

Prezentare: Parțial copt
Gramaj: 420g
Bax: 18 buc
Decongelare: 20-30', 20-25°C
Abur: Da
Coacere: 14-16', 200°C
Dimensiuni: 200mm (L); 190mm (l); 75mm (i)



PAVE ALBĂ

LLR092



Asemănător cu ciabatta, dar cu un miez ceva mai dens, pâinea pave are aroma intensă de pâine tradițională, pe vatră.

Prezentare: Parțial copt
Gramaj: 420 g
Bax: 15 buc
Decongelare: 20-30', 20-25°C
Coacere: 19-21, 200°C
Dimensiuni: 180mm (L); 170mm (l); 75mm (i)



PÂINE RUSTICĂ MEDITERANEANĂ

LLR232



Specialitate rustică îmbogățită cu maia activă de mere.

Prezentare: Parțial copt
Gramaj: 420g
Bax: 20 buc
Decongelare: 20', 20-25°C
Abur: Da
Coacere: 12-14', 200°C
Dimensiuni: 255 mm (L); 160 mm (l); 65 mm (i)



PÂINE RUSTICĂ

LLR083



Pâine rustică făcută cu făină de secară, făină de malț de orz prăjit și făină de malț de grâu.

Prezentare: Parțial copt
Gramaj: 420 g
Bax: 15 buc
Decongelare: 20'-30', 20-25°C
Abur: Da
Coacere: 19-21', 200°C
Dimensiuni: 180mm (L); 170mm (l); 70mm (i)



PÂINE RUSTICĂ LUMBERJACK

LLR231/LLR238



Pâine cu semințe infuzate de in, floarea soarelui și soia. Conține maia lichidă pasteurizată de secară 7.5%.

Prezentare: Parțial copt / Copt
Gramaj: 420 g / 400 g
Bax: 18 buc
Decongelare: 20-30', 20-25°C
Abur: Da
Coacere: 19-21', 200°C (LLR231)
Dimensiuni: 360 mm (L); 90 mm (l); 55 mm (i)



PÂINE CU SEMINȚE DE DOVLEAC/ FLOAREA SOARELUI

LLR084/LLR085



Specialitate rustică cu semințe de dovleac/ floarea soarelui atât în interior, cât și deasupra.

Prezentare: Parțial copt
Gramaj: 420g
Bax: 18 buc
Decongelare: 20-30', 20-25°C
Abur: Da
Coacere: 19-21', 200°C
Dimensiuni: 220mm (L); 140mm (l); 70mm (i)



SPECIALITĂȚI DE PANIFICAȚIE



TORTILLA

BK084



Tortilla, cu o istorie străveche, se poate servi caldă sau rece imediat după decongelare.

Prezentare: Copt
Gramaj: 90g
Bax: 90 buc
Decongelare: 480', 20-25°C
Dimensiuni: 300 mm (Φ)



PANINI GRILL

BK1230



Produs versatil, recomandat pentru sandwich-uri, pub-uri și cafenele.

Prezentare: Copt la grătar
Gramaj: 110g
Bax: 60 buc
Decongelare: 30-40', 20-25°C
Abur: Da
Coacere: 2-3', 200°C
Dimensiuni: 210 mm (L); 180 mm (circumferință)



PANINI SUSAN&NIGELLA

BK130



Pentru un sandwich cu personalitate și îndrăzneț, putem alege cu succes panini cu semințe de susan și nigella. Semințele de nigella oferă o experiență unică și un gust aromat.

Prezentare: Parțial copt
Gramaj: 130 g
Bax: 45 buc
Decongelare: 30', 20-25°C
Abur: Da
Coacere: 4-6, 200°C
Dimensiuni: 200mm (L); 115mm (l); 25mm (i)



COVRIG CU SEMINȚE DE MAC

CO6000



Clasic, delicios și acoperit din belșug cu mac, acest covrig se servește atât simplu, cât și alături de produse lactate, fiind potrivit pentru gustarea de dimineață, dar și pentru seara.

Prezentare: Servit după decongelare
Gramaj: 70 g
Bax: 40 buc
Decongelare: 30'



COVRIG CU SEMINȚE DE SUSAN

CO6001



Acoperit cu semințe de susan coapte, crocante și extrem de savuroase, acesta este alegerea ideală în orice moment al zilei.

Prezentare: Servit după decongelare
Gramaj: 70 g
Bax: 40 buc
Decongelare: 30'



COVRIG CU SEMINȚE FLOAREA SOARELUI

CO6002



Semințele de floarea soarelui prăjite îmbogățesc gustul covrigului, oferindu-i o aromă și o savoare deosebită.

Prezentare: Servit după decongelare
Gramaj: 70 g
Bax: 40 buc
Decongelare: 30'



FLAGUETTE

BK163



Specialitate rustică coaptă pe piatră, cu făină de grâu. Are un interior pufos și e pudrată cu făină. Ideală pentru sandwich-uri.

Prezentare: Parțial copt
Gramaj: 100g
Bax: 48 buc
Decongelare: 15', 20-25°C
Abur: Da
Coacere: 8-10', 180°C
Dimensiuni: 135 mm (Ø)



FLAGUETTE DEMI-LUNE

BK163



Specialitate rustică coaptă pe piatră, cu făină de grâu. Are un interior pufos și e pudrată cu făină. Ideală pentru sandwich-uri.

Prezentare: Parțial copt
Gramaj: 100g
Bax: 48 buc
Decongelare: 15', 20-25°C
Abur: Da
Coacere: 8-10', 180°C
Dimensiuni: 170-200 mm (L), 85-115 mm (l)



MEZZALUNA

BK212



Paine albă plată cu grâu, coaptă, îmbogățită cu ulei, pliată pe jumătate, în formă de semilună, gata de umplere.

Prezentare: Parțial copt
Gramaj: 100g
Bax: 55 buc
Decongelare: 30', 20-25°C
Abur: Da
Coacere: 4-6', 200°C
Dimensiuni: 170mm (L); 105mm (l); 25mm (i)



SUGESTII SANDWICH

SANDWICH ITALIAN

Sandwich cu demi baghetă multicerale

Demi baghetă multicerale LLR077 120 gr
Salată verde creață
Prosciutto crudo Jomi MZ182 80 gr
Brânză Cheddar BN634 40 gr
Ardei Piquillo C0372 40 gr



PANINI GRILL CU PIEPT DE PUI

Panini grill BK123 100 gr
Legume Edenia (la grătar) 60 gr
Piept de pui grill 90-110 T2WH100C1 100 gr
Cașcaval Benjamin BN128 60 gr
Sos de maioneză





PATISERIE



CROISSANT CU UNT 23%

LLR202



Considerat a fi cel mai fin și rafinat croissant, datorită atât dimensiunii cât mai ales a concentrației ridicate de unt, acesta reprezintă alegerea ideală pentru un meniu de înaltă clasă. Concentrația de unt după coacere este de minim 27%.

Prezentare: Gata de copt

Gramaj: 70 g

Bax: 80 buc

Decongelare: 30', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 12-16', 180-190°C

Dimensiuni: 150 mm (L); 60 mm (l); 45 mm (i)



CROISSANT CU UNT 18%

LLR201



Aroma bogată a croissantului cu unt îl face un deliciu pentru micul dejun. Concentrația de unt după coacere este de minim 23%.

Prezentare: Gata de copt

Gramaj: 65 g

Bax: 80 buc

Decongelare: 30', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 12-16', 180-190°C

Dimensiuni: 145 mm (L); 55 mm (l); 40 mm (i)



CROISSANT CU UNT 2N 2%

LLR205



Cu un conținut redus de unt acest croissant este la fel de delicios ca și croissantul clasic, dar cu mai puține calorii.

Prezentare: Gata de copt

Gramaj: 65 g

Bax: 80 buc

Decongelare: 30', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 12-16', 180-190°C

Dimensiuni: 145 mm (L); 55 mm (l); 40 mm (i)



CROISSANT MULTICEREALE CU UNT

LLR227



Croissant cu 19% unt și 8% conținut de cereale (semințe de floarea soarelui, tărâțe, semințe de in, ovăz și fulgi de grâu) aduce un plus de sănătate meniului zilnic.

Prezentare: Gata de copt

Gramaj: 80 g

Bax: 60 buc

Decongelare: 30', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 12-16', 180-190°C

Dimensiuni: 170mm (L); 60 mm (l); 40 mm (i)



CROISSANT CU ȘUNCĂ & CAȘCAVAL

BK1420



Croissantul clasic tunat cu șuncă și cașcaval nu poate fi decât gustos atât la micul dejun cât și la prânz sau cină.

Prezentare: Gata de copt

Gramaj: 100g

Bax: 60 buc

Decongelare: 30', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 20-22', 170°C

Dimensiuni: 150 mm (L); 60 mm (l); 40 mm (i)



CROISSANT CU CAȘCAVAL

BK003



Croissant sărat cu o crustă maro-aurie presărată cu brânză rasă.

Prezentare: Gata de copt

Gramaj: 60g

Bax: 60 buc

Decongelare: 30', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 12-16', 180-190°C

Dimensiuni: 165 mm (L); 45 mm (l); 40 mm (i)



CROISSANT CU CIOCOLATĂ&ALUNE

BK0910



Pudrat cu bucăți crocante de alune și granule din ciocolată este un deliciu pentru micul dejun.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	100g
Bax:	60 buc
Decongelare:	30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	20-22', 170°C
Dimensiuni:	150 mm (L); 65 mm (l); 40 mm (i)



CROISSANT UNT&CIOCOLATĂ/ZMEURĂ

BK178/BK179



Croissant în două culori, creat din două tipuri de aluat laminat: natural și ciocolată/zmeură, infuzat cu o umplutură bogată de zmeură. Croissantul conține 16% unt.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	90g
Bax:	40 buc
Decongelare:	30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	12-16', 180-190°C
Dimensiuni:	145 mm (L); 55 mm (l); 40 mm (i)



CROISSANT UNT&CIOCOLATĂ

LLR235



Croissant

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	85g
Bax:	60 buc
Decongelare:	30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	12-16', 180-190°C
Dimensiuni:	145 mm (L); 55 mm (l); 40 mm (i)



TRIGON CU TELEMEA

LLR200



Trigonul cu telemea îmbină perfect aroma dulce a foietajului cu gustul sărat de brânză.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	105 g
Bax:	60 buc
Decongelare:	10-15', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	18-24', 185°C
Dimensiuni:	190mm (L); 100mm (l)



TRIGON CU BRÂNZĂ DULCE

BK049



Specialitate de patiserie umplută cu brânză dulce și stafide.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	80g
Bax:	90 buc
Decongelare:	30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	12-16', 180-190°C
Dimensiuni:	145 mm (L); 75 mm (l); 25 mm (i)



FOIETAJ CU VIȘINE

LLR204



Pudrat cu cristale fine de zahăr, foietajul cu vișine îmbracă cu delicatețe umplutura fină de vișine.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	120g
Bax:	60 buc
Decongelare:	10-15', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	18-24', 170-185°C
Dimensiuni:	195 mm (L); 100 mm (l); 25 mm (i)



FOIETAJ CU MERE

BK022



Gustul merelor coapte din copilărie poate fi întâlnit în deliciosul foietaj cu mere.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	100g
Bax:	90 buc
Decongelare:	15'
Coacere:	25-30', 175°C



FOIETAJ CU CAISE

LLR203



Foietajul cu unt și umplutură de caise, pudrat cu granule de zahăr, fac din acesta un desert unic și atrăgător.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	100g
Bax:	90 buc
Decongelare:	10-15', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	18-24', 170-185°C
Dimensiuni:	135mm (L); 90mm (l)



PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ DE OAI

LLR234



Cu un conținut redus de unt acest croissant este la fel de delicios ca și croissantul clasic, dar cu mai puține calorii.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	120 g
Bax:	60 buc
Decongelare:	30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	12-16', 180-190°C
Dimensiuni:	110 mm (L); 90 mm (l); 26 mm (i)



POGACEA CU BRÂNZĂ

LLR236



Produs tradițional, pufos și aromat, pogacea este presărată cu brânză Gouda și brânză Edam.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	82 g
Bax:	50 buc
Decongelare:	30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	12-16', 180-190°C
Dimensiuni:	85 mm (L); 75 mm (l); 30 mm (i)



RULOU CREMĂ CIOCOLATĂ

LLR209



Cunoscut ca "Pain au chocolat" este unul dintre cele mai apreciate foietaje.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	70 g
Bax:	80 buc
Decongelare:	30', 20-25 °C
Abur:	Da
Coacere:	10-15', 180-190 °C
Dimensiuni:	95mm (L); 65mm (l); 25mm (i)



TWISTER CU UNT ȘI CIOCOLATĂ

LLR226



Umplut cu cremă custard și bucățele de ciocolată, învelit în aluat cu conținut ridicat de unt, twister este un produs versatil și fin.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	100 g
Bax:	52 buc
Decongelare:	20', 20-25 °C
Abur:	Da
Coacere:	12-15', 180-190 °C
Dimensiuni:	200mm (L); 40mm (l); 30mm (i)



MELC CU BRÂNZĂ

LLR2150



Melc umplut cu cremă de branză Bechamel. Decorat cu branză rasă.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	100 g
Bax:	60 buc
Decongelare:	45', 20-25 °C
Abur:	Da
Coacere:	12-16', 180-190 °C
Dimensiuni:	105mm (L); 105mm (l); 25mm (i)



MELC QUATRO FORMAGGI

LLR224



Melc umplut cu patru tipuri de branză. Decorat cu branză Gouda.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	100 g
Bax:	60 buc
Decongelare:	30', 20-25 °C
Abur:	Da
Coacere:	10-15', 180-190 °C
Dimensiuni:	105mm (L); 105mm (l); 25mm (i)



MELC CU NUCĂ

LLR214



Foietajul pufos și plin de nucă poate fi un delicios desert sau un bun companion la cafea.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	90g
Bax:	80 buc
Decongelare:	30', 20-25 °C
Abur:	Da
Coacere:	10-15', 180-190 °C
Dimensiuni:	100mm (L); 100mm (l); 25mm (i)



MELC CU STAFIDE

LLR212



Stafidele moi învelite în aluatul cu unt fac din acest foietaj un desert plin de savoare.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	95g
Bax:	60 buc
Decongelare:	30', 20-25 °C
Abur:	Da
Coacere:	10-15', 180-190 °C
Dimensiuni:	105mm (L); 105mm (l); 30mm (i)



CROISSANT ROLL

LLR228



Aluat de croissant cu unt, in forma de melc. Perfect pentru sandwich-uri.

Prezentare: Gata de copt

Gramaj: 70g

Bax: 60 buc

Decongelare: 30', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 12-16', 180-190°C

Dimensiuni: 105mm (L); 105mm (l); 22.5mm (i)



ȘTRUDEL CU MERE

LLR207



Merele cu scorțișoară învelite într-un foietaj pufos aduc un plus de calitate meniului dumneavoastră.

Prezentare: Gata de copt

Gramaj: 100g

Bax: 70 buc

Decongelare: 30', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 10-15', 180-190°C

Dimensiuni: 125mm (L); 70mm (l); 25mm (i)



ȘTRUDEL CU MIGDALE

BK030



Asemeni unui spic de grâu copt, ștrudelul cu migdale are o consistență și un gust deosebit.

Prezentare: Gata de copt

Gramaj: 100g

Bax: 60 buc

Decongelare: 40', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 12-6', 180-190°C

Dimensiuni: 115mm (L); 65mm (l); 25mm (i)



ȘTRUDEL CU BRÂNZĂ

LLR208



Ștrudelul cu brânză dulce și stafide poate satisface gustul oricărui gurmand.

Prezentare: Gata de copt

Gramaj: 100 g

Bax: 60 buc

Decongelare: 30', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 10-15', 180-190°C

Dimensiuni: 125mm (L); 70mm (l); 25mm (i)



ȘTRUDEL CU CREMĂ DE ZMEURĂ

LLR218



Crema de zmeură, deosebit de savuroasă, face din acest ștrudel o alegere ideală atât pentru micul dejun, cât și pentru orice alt moment al zilei.

Prezentare: Gata de copt

Gramaj: 80 g

Bax: 80 buc

Decongelare: 30', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 12-16', 180-190°C

Dimensiuni: 110mm (L); 70mm (l); 20mm (i)



ȘTRUDEL CU ȘUNCĂ&CAȘCAVAL

LLR206



Pudrat cu semințe de susan, ștrudelul cu șuncă și cașcaval poate fi o gustare ideală pentru micul dejun sau la prânz.

Prezentare: Gata de copt

Gramaj: 100 g

Bax: 70 buc

Decongelare: 30', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 12-16', 180-190°C

Dimensiuni: 145mm (L); 75mm (l); 20mm (i)



MINI BAKERY



MINI BAGHETĂ GRAHAM

LLR005/LLR007



Dintr-un amestec de făină albă și făină graham această baghetă are un conținut redus de sare.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	95/40g
Bax:	70/170 buc
Decongelare:	20', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	6-8', 210°C
Dimensiuni:	200/100 mm (L)



MINI BAGHETĂ ALBĂ

LLR035/LLR003/LLR041



Mini bagheta albă este o bună alegere pentru micul dejun sau evenimente.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	81/55/35 g
Bax:	90/110/180 buc
Decongelare:	20', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	6-8', 210°C
Dimensiuni:	160/120/100 mm (L)



MINI BAGHETĂ CU FĂINĂ NEGRĂ

LLR045



Minibagheta cu un gust plăcut de orz prăjit și îmbogățită cu maia de grâu și secară. Mărimea perfectă pentru food service.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	35 g
Bax:	180 buc
Decongelare:	20', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	6-8', 210°C
Dimensiuni:	100 mm (L); 160mm (circumferință)



MINI BAGHETĂ FITNESS

LLR006



Minibagheta cu un gust rustic foarte bun datorat amestecului de cereale și semințe: semințe de hriscă, in, semințe de floarea soarelui, soia și orz prăjit.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	60g
Bax:	110 buc
Decongelare:	20', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	6-8', 210°C
Dimensiuni:	125 mm (L)



CHIFLE MINI KAISER

LLR050/LLR051/LLR090



Mini chiflele Kaiser pot fi cea mai bună alegere pentru coșul de pâine al oricărui restaurant.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	35 g
Bax:	150 buc
Decongelare:	20', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	5-7', 210°C
Dimensiuni:	80 mm (Ø); 35mm (h)



MINI CIABATTA

LLR093



Cu un plus de savoare, ciabatta va încânta până și cele mai pretențioase gusturi. Coaja crocantă și miezul pufos se îmbină perfect cu aroma ingredientelor acesteia.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	35 g
Bax:	150 buc
Decongelare:	20', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	4-6', 200°C
Dimensiuni:	80 mm (L); 70 mm (l); 45 mm (i)



MINI CIABATTA CU FĂINĂ INTEGRALĂ

LLR094



Cu un plus de savoare, ciabatta va încânta până și cele mai pretențioase gusturi. Coaja crocantă și miezul pufos se îmbină perfect cu aroma ingredientelor acestea.

Prezentare:	Parțial copt
Gramaj:	35 g
Bax:	150 buc
Decongelare:	20', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	4-6', 200°C
Dimensiuni:	80mm (L); 70mm (l); 45mm (i)



MINI CROISSANT CU UNT 18%

LLR2100



Vârful de gamă, clasicul croissant cu 18% unt este un deliciu la micul dejun.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	25 g
Bax:	130 buc
Decongelare:	30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	10-12', 180-190°C
Dimensiuni:	75mm (L); 45mm (l); 30mm (i)



MINI RULOU CU CREMĂ DE CIOCOLATĂ

LLR2110



Cunoscut ca "Pain au chocolat" este unul dintre cele mai apreciate foietaje.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	25 g
Bax:	150 buc
Decongelare:	30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	10-12', 180-190°C
Dimensiuni:	35mm (L); 55mm (l); 25mm (i)



MINI CROISSANT

LLR213



Noul croissant fără colesterol, la fel de savuros ca și clasicul croissant cu unt este o alegere inspirată pentru un meniu sănătos.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	25 g
Bax:	250 buc
Decongelare:	30', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	10-12', 180-190°C
Dimensiuni:	75mm (L); 45mm (l); 30mm (i)



MINI MELC CU UNT&STAFIDE

LLR2160



Stafidele moi învelite în aluatul cu unt fac din acest foietaj un desert plin de savoare.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	25 g
Bax:	150 buc
Decongelare:	15', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	9-11', 180-190°C
Dimensiuni:	40mm (L); 40mm (l); 30mm (i)



MINI MELC CU NUCĂ

LLR2170

Cu un conținut ridicat de nucă și ușoară aromă de rom, melcu cu nucă ne duce cu gândul la cozonacul din copilărie.

Prezentare:	Gata de copt
Gramaj:	25g
Bax:	150 buc
Decongelare:	15', 20-25°C
Abur:	Da
Coacere:	9-11', 180-190°C
Dimensiuni:	60mm (L); 60mm (l); 20mm (i)



MINI TWISTER 28G

BK176



Umplut cu cremă custard și bucățele de ciocolată, învelit în aluat cu conținut ridicat de unt, twister este un produs versatil și fin.

Prezentare: Parțial copt

Gramaj: 28 g

Bax: 100 buc

Decongelare: 30', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 13-15', 170°C

Dimensiuni: 100mm (L); 30mm (l); 20mm (i)



MINI MELC CU BRÂNZĂ

LLR221



Îmbinarea perfectă dintre patiseria franceză și telemeaua românească, aduce o notă tradițională și un gust unic.

Prezentare: Parțial copt

Gramaj: 25g

Bax: 150 buc

Decongelare: 15', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 7-11', 180-190°C

Dimensiuni: 40mm (L); 40mm (l); 23mm (i)



MINI ȘTRUDEL CU CIUPERCI

LLR220



Unul dintre clasicii patiseriei sărate, mini ștrudelul cu ciuperci este cea mai bună alegere pentru perioada postului.

Prezentare: Parțial copt

Gramaj: 25 g

Bax: 150 buc

Decongelare: 15', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 7-11', 180-190°C

Dimensiuni: 50mm (L); 70mm (l); 25mm (i)



MINI ȘTRUDEL CU ȘUNCĂ ȘI CAȘCAVAL

LLR219



Raportul perfect dintre șuncă și cașcaval ne duce cu gândul la pizza iar mini ștrudelul se încadrează perfect pentru o gustare rapidă.

Prezentare: Parțial copt

Gramaj: 27 g

Bax: 150 buc

Decongelare: 15', 20-25°C

Abur: Da

Coacere: 7-11', 180-190°C

Dimensiuni: 50mm (L); 70mm (l); 25mm (i)



PLĂCINTE



ALUAT PENTRU FOIETAJ

CO8013

Ideal atât pentru preparate sărate, cât și pentru deserturi, aluatul pentru foietaj este fraged, fin și aerat. Pachetul conține 2 bucăți ambalate individual în hârtie de copt.

Gramaj: 800 g

Cantitate/Bax: 9,6 kg (12 pungi/bax)



PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ DULCE, MERE ȘI STAFIDE 800 G

CO8015

Baza umpluturii este mizithra, o branza dulce, fina si savuroasa, traditional greceasca. Am imbogatit gustul adaugand ingrediente dulci, arome precum stafidele si merele pentru o nota de prospetime

Origine: Grecia

Gramaj: 800 g

Cantitate/Bax: 6 buc/bax

Preparare:

 185 °C
40'



PLĂCINTĂ CU DOVLEAC 800 G

CO8017

Desert cu gust bogat din dovleac dulce copt invelit in traditionalele foi fine si crocante de placinta.

Origine: Grecia

Gramaj: 800 g

Cantitate/Bax: 6 buc/bax

Preparare:

 185 °C
40'



PLĂCINTĂ CU MERE ȘI SCORTIȘOARĂ 800 G

CO8016

O placinta traditionala greceasca in care am combinat prospetimea si savoarea marului cu gustul usor condimentat al scortisoarei.

Origine: Grecia

Gramaj: 800 g

Cantitate/Bax: 6 buc/bax

Preparare:

 185 °C
40'



PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ SĂRATĂ 800 G

CO8014

Contine o combinatie reusita de branza traditionala greceasca mizithra si sos Bechamel, imbogatita cu sare si piper, pentru un gust sarat si condimentat. Este facuta in Grecia dupa metode traditionale si este invelita in cele mai fine foi de placinta.

Origine: Grecia

Gramaj: 800 g

Cantitate/Bax: 6 buc/bax

Preparare:

 185 °C
40'



CE-AR MERGE O PIZZA!



CU BLAT
SUBȚIRE

CU BLAT
PUFOS



MOZZARELLA

CO5009

Pizza coapta pe vatra cu sos de rosii proaspat preparat si topping bogat din branza Mozzarella, branza Edam si rosii cherry.

Gramaj: 353 g
Diametru: 25 cm
Cantitate/Bax: 7 buc.
Comanda minimă: 7 buc



BLAT SUBTIRE

PROSCIUTTO FUNGHI

CO5000

Sunca, branza edamer, mozzarella si ciuperci champignon presarate din plin pe un blat subtire si crocant, acoperit cu sos proaspat de rosii.

Gramaj: 345 g
Diametru: 25 cm
Cantitate/Bax: 7 buc.
Comanda minimă: 7 buc



BLAT SUBTIRE

SALAMI

CO5002

Blat subtire si crocant, sos proaspat de rosii si trei ingrediente esentiale: salam, branza mozzarella si branza edamer.

Gramaj: 331 g
Diametru: 25 cm
Cantitate/Bax: 7 buc.
Comanda minimă: 7 buc



BLAT SUBTIRE

SPECIALE

CO5001

Sunca, salam, pepperoni, ciuperci champignon, branza edamer si mozzarella, presarate din plin pe un blat subtire si crocant, acoperit cu sos proaspat de rosii.

Gramaj: 325 g
Diametru: 25 cm
Cantitate/Bax: 7 buc.
Comanda minimă: 7 buc



BLAT SUBTIRE

QUATTRO FORMAGGI

CO5003

Blat subtire si crocant, sos proaspat de rosii si patru tipuri de branza – edamer, mozzarella, emmentaler si branza cu mucegai nobil.

Gramaj: 320 g
Diametru: 25 cm
Cantitate/Bax: 7 buc.
Comanda minimă: 7 buc



BLAT SUBTIRE

DIAVOLA

CO5005

Branza Edamer, Mozzarella, salam Pepperoni, mini salam Pepperoni si ardei Jalapenos presarate peste un blat subtire si crocant copt pe vatra si acoperit cu sos proaspat de rosii.

Gramaj: 325 g
Diametru: 25 cm
Cantitate/Bax: 7 buc.
Comanda minimă: 7 buc



BLAT SUBTIRE

GRECA

CO5006

Pizza coapta pe vatra cu branza mediteraneana, rosii cherry si masline.

Gramaj: 340 g
Diametru: 25 cm
Cantitate/Bax: 7 buc.
Comanda minimă: 7 buc

BLAT SUBTIRE



HAM

CO5501

Sunca, branza edamer, mozzarella si ardei gras, toate presarate din plin pe un blat pufos si moale in interior, dar usor crocant in exterior, acoperit cu sos proaspăt de rosii.

Gramaj: 410 g
Diametru: 25 cm
Cantitate/Bax: 4 buc.
Comanda minimă: 4 buc

NOU

BLAT PUFOS



SALAMI PEPPERONI

CO5502

Salam Pepperoni, branza edamer, mozzarella, porumb si ardei iuti marinati, toate presarate din plin pe un blat pufos si moale in interior, dar usor crocant in exterior, acoperit cu sos proaspăt de rosii.

Gramaj: 390 g
Diametru: 25 cm
Cantitate/Bax: 4 buc.
Comanda minimă: 4 buc

NOU

BLAT PUFOS



HAM & MUSHROOMS

CO5500

Sunca, branza edamer, mozzarella, ceapa si ciuperci, toate presarate din plin pe un blat pufos si moale in interior, dar usor crocant in exterior, acoperit cu sos proaspăt de rosii.

Gramaj: 425 g
Diametru: 25 cm
Cantitate/Bax: 4 buc.
Comanda minimă: 4 buc

NOU

BLAT PUFOS



Edenia

Pizza coaptă pe vatră

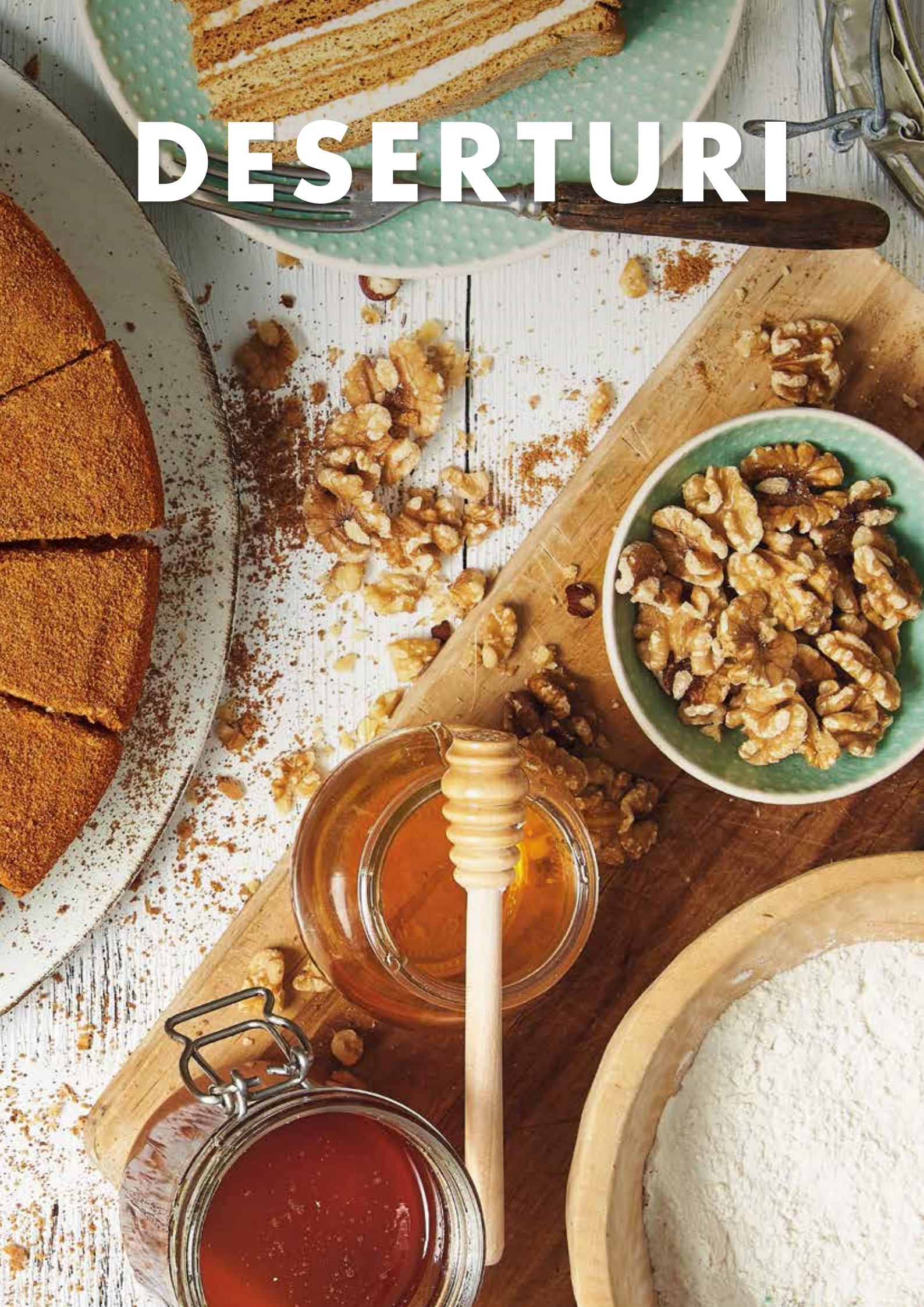
ARE

NU ARE

- ✓ blat subțire și crocant, preparat cu maia, copt pe vatră
- ✓ topping bogat, cu ingrediente de calitate
- ✓ sos de roșii proaspăt preparat, aplicat pe blat înainte de coacere
- ✗ potențiatori de aromă
- ✗ coloranți
- ✗ arome artificiale
- ✗ ulei de palmier



DESERTURI



BRIOSĂ CIOCOLATĂ

BK089

Brioșă de ciocolată îmbogățită cu perle de ciocolată, atât în interior cât și deasupra.

Prezentare: Servit după decongelare.

Gramaj: 100 g

Cantitate/Bax: 18 buc

Decongelare: 30' la 22 °C

Valabilitate: 24 ore la 20-26 °C

Comanda minimă: bax



BRIOSĂ VANILIE

BK090

Brioșă cu aromă de vanilie.

Prezentare: Servit după decongelare.

Gramaj: 100 g

Cantitate/Bax: 18 buc

Decongelare: 30' la 22 °C

Valabilitate: 24 ore la 20-26 °C

Comanda minimă: bax



GOGOȘĂ GLAZURATĂ CU CIOCOLATĂ

BK200

Aluat dospit, prăjit în ulei de floarea soarelui, cu umplutură de ciocolată cu alune de pădure și glazură de ciocolată.

Prezentare: Servit după decongelare.

Gramaj: 70 g

Cantitate/Bax: 48 buc

Decongelare: 180' la 22 °C

Valabilitate: 4 zile la 20-24 °C

Comanda minimă: bax



GOGOȘĂ GLAZURATĂ CU VANILIE

BK201

Aluat dospit, prăjit în ulei de floarea soarelui, cu umplutură cu aromă de vanilie și glazură albă cu aromă de vanilie.

Prezentare: Servit după decongelare.

Gramaj: 70 g

Cantitate/Bax: 48 buc

Decongelare: 180' la 22 °C

Valabilitate: 4 zile la 20-24 °C

Comanda minimă: bax



GOGOȘĂ GLAZURATĂ CU CĂPȘUNI

BK202

Aluat dospit, prăjit în ulei de floarea soarelui, cu umplutură de căpșuni și glazură de căpșuni.

Prezentare: Servit după decongelare.

Gramaj: 70 g

Cantitate/Bax: 48 buc

Decongelare: 180' la 22 °C

Valabilitate: 4 zile la 20-24 °C

Comanda minimă: bax



GOGOȘĂ BERLINEZĂ CU CIOCOLATĂ

BK203

Aluat dospit, prăjit în ulei de floarea soarelui, cu umplutură de ciocolată cu alune de pădure.

Prezentare: Servit după decongelare.

Gramaj: 75 g

Cantitate/Bax: 40 buc

Decongelare: 180' la 22 °C

Valabilitate: 4 zile la 20-24 °C

Comanda minimă: bax



GOGOAȘĂ BERLINEZĂ CU ZMEURĂ

BK204

Aluat dospit, prăjit în ulei de floarea soarelui, cu umplutură de zmeură.

Prezentare: Servit după decongelare.

Gramaj: 75 g

Cantitate/Bax: 40 buc

Decongelare: 180' la 22 °C

Valabilitate: 4 zile la 20-24 °C

Comanda minimă: bax



GOGOAȘĂ BERLINEZĂ CU CAISE

BK206

Aluat dospit, prăjit în ulei de floarea soarelui, cu umplutură de caise.

Prezentare: Servit după decongelare.

Gramaj: 75 g

Cantitate/Bax: 40 buc

Decongelare: 180' la 22 °C

Valabilitate: 4 zile la 20-24 °C

Comanda minimă: bax



MINIPRĂJITURĂ CU CREMĂ DE LĂMÂIE

DO203

4 foi de ruladă cu cremă de lămâie și fulgi de cocos.

Prezentare: Servit după decongelare.

Produs porționat: 28 porții/ tăviță.

Gramaj: 50 g

Cantitate/Bax: 112 buc

Decongelare: 240' la 4-8 °C

Valabilitate: 48 ore la 4-8 °C

Comanda minimă: bax



MINIPRĂJITURĂ CU GLAZURĂ DE CIOCOLATĂ

DO204

3 foi de ruladă cu cacao, cremă de cacao și cuvertură de ciocolată.

Prezentare: Servit după decongelare.

Produs porționat: 30 porții/ tăviță.

Gramaj: 45 g

Cantitate/Bax: 120 buc

Decongelare: 240' la 4-8 °C

Valabilitate: 48 ore la 4-8 °C

Comanda minimă: bax



PRĂJITURĂ CU MOUSSE DE CAFEA

DO206

Blat de pandișpan cu cacao, mousse de ciocolată și cafea.

Prezentare: Servit după decongelare.

Produs porționat: 14 porții/ tăviță.

Gramaj: 100 g

Cantitate/Bax: 56 buc

Decongelare: 240' la 4-8 °C

Valabilitate: 48 ore la 4-8 °C

Comanda minimă: bax



PRĂJITURĂ CU CAMEL ȘI ARAHIDE SĂRATE

DO207

Blat de pandișpan cu cacao, caramel, arahide sărate și cremă de frișcă.

Prezentare: Servit după decongelare.

Produs porționat: 14 porții/ tăviță.

Gramaj: 100 g

Cantitate/Bax: 56 buc

Decongelare: 240' la 4-8 °C

Valabilitate: 48 ore la 4-8 °C

Comanda minimă: bax



LAVA CAKE

DO205

Prăjitură de ciocolată cu miez moale. Produsul de încălzește și se servește cu înghețată de vanilie.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs porționat: 8 porții/ tăviță.

Gramaj: 110 g
Cantitate/Bax: 32 buc
Decongelare: 240' la 4-8 °C
Valabilitate: 48 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



PANDIȘPAN CU PRUNE SI CREMĂ DE VANILIE

DO210

Blat de pandișpan cu prune jumătăți și cremă de vanilie. Conține 24% prune.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs porționat: 14 porții/ tăviță.

Gramaj: 100 g
Cantitate/Bax: 56 buc
Decongelare: 240' la 4-8 °C
Valabilitate: 48 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



PANDIȘPAN CU CAISE SI CREMĂ DE BRÂNZĂ

DO208

Blat de pandișpan cu caise jumătăți și cremă de brânză. Conține 54% brânză proaspătă de vaci și 24% caise.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs porționat: 14 porții/ tăviță.

Gramaj: 100 g
Cantitate/Bax: 56 buc
Decongelare: 240' la 4-8 °C
Valabilitate: 48 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



PANDIȘPAN CU VIȘINE ȘI CREMĂ DE IAURT

DO209

Blat de pandișpan cu vișine întregi și cremă de iaurt. Conține iaurt 36% și vișine 24%.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs porționat: 14 porții/ tăviță.

Gramaj: 100 g
Cantitate/Bax: 56 buc
Decongelare: 240' la 4-8 °C
Valabilitate: 48 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



PRĂJITURĂ CU PRUNE ȘI ALUAT SFĂRÂMICIOS

DO233

Prăjitură cu bucăți de prune, acoperită cu aluat sfărâmicios, bine copt. Conține 40% prune.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs porționat: 12 porții/ tăviță.

Gramaj: 125 g
Cantitate/Bax: 72 buc
Decongelare: 270' la 22 °C
Valabilitate: 24 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



PRĂJITURĂ CU MERE ȘI ALUAT SFĂRÂMICIOS

DO234

Bucăți de mere zemoase pe un blat crocant, acoperite cu aluat sfărâmicios. Conține 55% mere.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs porționat: 12 porții/ tăviță.

Gramaj: 112,5 g
Cantitate/Bax: 72 buc
Decongelare: 270' la 22 °C
Valabilitate: 24 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



PRĂJITURĂ CU CACAO ȘI VIȘINE

DO235

Vișine zemoase în blat de cacao, decorat cu aluat sfărâmi-cios. Conține 31% vișine.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs porționat: 12 porții/ tăviță.

Gramaj: 112,5 g
Cantitate/Bax: 72 buc
Decongelare: 270' la 22 °C
Valabilitate: 24 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



PRĂJITURĂ CU MERE ȘI MIGDALE

DO236

Prăjitură cu bucăți de mere și cremă de smântână, decorată cu felii de migdale. Conține 25% mere și 25% smântână dulce.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs porționat: 12 porții/ tăviță.

Gramaj: 125 g
Cantitate/Bax: 72 buc
Decongelare: 270' la 22 °C
Valabilitate: 24 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



PRĂJITURĂ VALURILE DUNĂRII

DO237

Vișine în aluat marmorat, acoperite cu cremă de smântână cu gust de vanilie și glazură din cremă de ciocolată neagră. Conține 25% vișine și 18% smântână dulce.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs porționat: 12 porții/ tăviță.

Gramaj: 125 g
Cantitate/Bax: 72 buc
Decongelare: 270' la 22 °C
Valabilitate: 24 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



TARTĂ CU BRÂNZĂ DULCE ȘI CACAO

BK093

Tartă cu cacao și umplutură de brânză dulce. Decorată cu aluat sfărâmi-cios de cacao.

Prezentare: Servit după decongelare.

Gramaj: 1000 g
Cantitate/Bax: 4 buc
Decongelare: 360' la 22 °C
Valabilitate: 48 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



TARTĂ CU BRÂNZĂ DULCE

BK095

Tartă cu aluat subțire și umplutură de brânză, popular denumită chees-cake. Conține 31% brânză de vacă.

Prezentare: Servit după decongelare.

Gramaj: 1250 g
Cantitate/Bax: 4 buc
Decongelare: 360' la 22 °C
Valabilitate: 48 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



TARTĂ CU BRÂNZĂ

DO231

Tartă cu brânză și smântână, cu aromă de vanilie și lămâie, pe blat din aluat fraged. Conține 21% brânză proaspătă degresată și 16% brânză proaspătă cu grăsime.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs neporționat.

Gramaj: 1400 g
Cantitate/Bax: 6 buc
Decongelare: 270' la 22 °C
Valabilitate: 72 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



TARTĂ CU BRÂNZĂ, CAISE ȘI ALUAT SFĂRÂMICIOS

DO230

Tartă cu brânză, pe un strat de caise și aluat fraged crocant, acoperită cu aluat sfărâmicios. Conține 33% brânză proaspătă și 9% caise.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs neporționat.

Gramaj: 1750 g
Cantitate/Bax: 6 buc
Decongelare: 270' la 22 °C
Valabilitate: 72 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



TARTĂ CU BRÂNZĂ

BK117

Cheesecake rotund pe un blat subțire și crocant. Conține 40% brânză.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs porționat: 12 porții.

Gramaj: 1600 g
Cantitate/Bax: 1 buc
Decongelare: 1440' la 4 °C
Valabilitate: 48 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



TARTĂ CU PRUNE

BK094

Tartă cu aluat ușor, cu umplutură cu prune și scorțișoară. Decorată cu aluat sfărâmicios. Conține 57% prune.

Prezentare: Servit după decongelare.

Gramaj: 1250 g
Cantitate/Bax: 4 buc
Decongelare: 360' la 22 °C
Valabilitate: 48 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



TARTĂ CU VIȘINE ȘI CREME BRULEE

DO232

Tartă din aluat fraged crocant cu bucăți de vișine și Creme Brulee. Conține 21% vișine.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs neporționat.

Gramaj: 1500 g
Cantitate/Bax: 6 buc
Decongelare: 270' la 22 °C
Valabilitate: 72 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



TARTĂ CU MERE

BK096

Tartă cu aluat ușor, cu umplutură cu mere, stafide și scorțișoară. Decorată cu aluat sfărâmicios. Conține 47% mere.

Prezentare: Servit după decongelare.

Gramaj: 1250 g
Cantitate/Bax: 4 buc
Decongelare: 360' la 22 °C
Valabilitate: 48 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



TARTĂ CU MERE ȘI ALUAT SFĂRÂMICIOS

DO227

Tartă din aluat fraged crocant cu mere, stafide și scorțișoară, acoperită cu aluat sfărâmicios, bine copt. Conține 51% mere și 3% stafide.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs neporționat.

Gramaj: 1750 g
Cantitate/Bax: 6 buc
Decongelare: 270' la 22 °C
Valabilitate: 72 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



TARTĂ CU MERE

DO228

Tartă din aluat fraged crocant cu mere, stafide și scorțișoară. Conține 53% mere și 3% stafide.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs neporționat.

Gramaj: 1750 g
Cantitate/Bax: 6 buc
Decongelare: 270' la 22 °C
Valabilitate: 72 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



TARTĂ FRANȚUZEASCĂ CU MERE

DO229

Tartă din aluat fraged crocant cu mere caramelizate. Conține 66% mere.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs neporționat.

Gramaj: 1250 g
Cantitate/Bax: 6 buc
Decongelare: 270' la 22 °C
Valabilitate: 72 ore la 4-8 °C
Comanda minimă: bax



TARTĂ CU MERE

BK177

Tartă autentică, cu o umplutură bogată cu mere și stafide, aromată cu scorțișoară. Conține 54% mere.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs porționat: 14 porții.

Gramaj: 2500 g
Cantitate/Bax: 1 buc
Decongelare: 720' la 4 °C
Valabilitate: 48 ore la 4 °C
Comanda minimă: bax



TARTĂ CU FRUCTE DE PĂDURE

BK1190

Tartă cu un strat de burete de ciocolată, completată cu un amestec de fructe de pădure (coacăze roșii 10%, mure 7%, afine 4%, zmeură 4%).

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs porționat: 12 porții.

Gramaj: 1550 g
Cantitate/Bax: 1 buc
Decongelare: 480' la 4 °C
Valabilitate: 24 ore la 4 °C
Comanda minimă: bax



TORT CU MIERE

BK166

Tort cu miere și cremă ușoară fină.

Prezentare: Servit după decongelare.
Produs porționat: 16 porții.

Gramaj: 1600 g
Cantitate/Bax: 1 buc
Decongelare: 180' la 6 °C
Valabilitate: 5 zile la 4 °C
Comanda minimă: bax



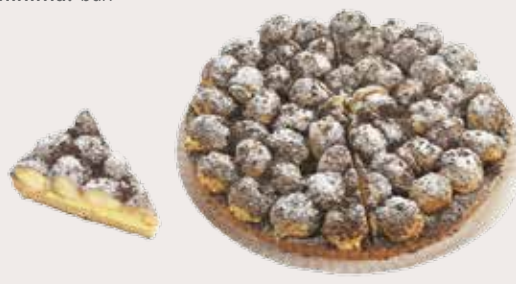
TORT PROFITEROL

BK175

Tort cu un strat subțire de cremă de vanilie, acoperit cu cremă de ou și profiterol umplut, decorat cu zahăr pudră și fulgi de ciocolată.

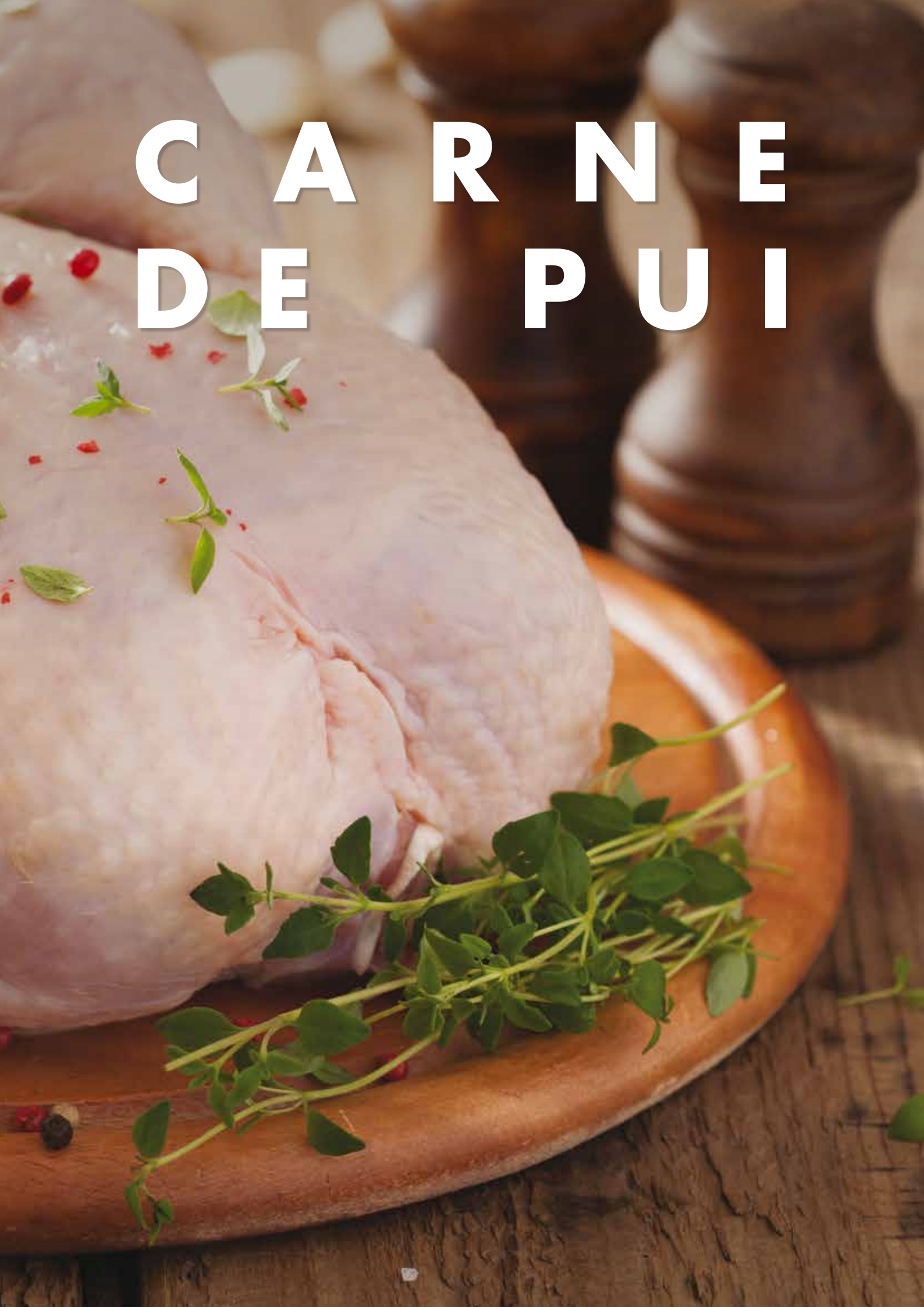
Prezentare: Servit după decongelare.
Produs porționat: 12 porții.

Gramaj: 1500 g
Cantitate/Bax: 1 buc
Decongelare: 480' la 4 °C
Valabilitate: 48 ore la 4 °C
Comanda minimă: bax





C A R N E D E P U I



PIEPT DE PUI, DEZOSAT, FĂRĂ PIELE

Un clasic al bucătăriei românești și internaționale, pieptul de pui Macromex are un raport calitate/preț imbatabil.

Temperatură: Congelat
Origine: România/Import
Tip ambalaj: pungă/vrac
Greutate: 2/2,5/5/7,5 kg
Greutate/bax: ~10-15 kg
Comanda minimă: bax



Piept de pui cu smântână. Pieptul de pui se marinează 1 oră în suc de portocale, la rece. Acesta se scoate din marinată, se taie fâșii, se condimentează (sare, piper, oregano, boia, chimen și nușoară rasă) și se trage în tigaie cu puțin unt până se albește ușor. Ciupercile se taie felii și se aruncă peste pui împreună cu multă smântână lichidă Milram 20%. Totul se lasă pe foc până scade la consistența dorită. Se servește alături de cartofi natur cu pătrunjel proaspăt.

INNER DE PUI

Cea mai fragedă parte a pieptului de pui, innerul, este frecvent utilizat la pui Shanghai și alte preparate.

Temperatură: Congelat
Origine: Import
Tip ambalaj: vrac
Greutate/bax: ~10 kg
Comanda minimă: bax



Pui Shanghai. Puiul se spală și se usucă cu hârtie. Într-un castron se bat ouă, sos de soia, măr tăiat mărunt, sare, piper, muștar și o lingură de amidon. Totul se omogenizează până ce compoziția se aseamănă cu smântâna. Puiul se tăvăleşte prin amidon, apoi se scufundă în sos și la final se rostogolesc prin susan. Într-o tigaie se prăjesc în ulei ghimbir și usturoi tăiat bucăți, apoi acestea se scot și file-urile se pun la prăjit pe foc mic până devin aurii. Se servește cu cartofi prăjiți 9/9 Mydibel.

PULPE DE PUI, DEZOSATE, CU PIELE

Pulpele de pui dezosate cu piele sunt deosebit de gustoase, prăjite în ulei sau în preparate de tip ostropel.

Temperatură: Congelat
Origine: România/Import
Tip ambalaj: pungă/vrac
Greutate/bax: ~10 kg
Comanda minimă: bax



Pulpe cu sos de roșii. Pulpele se spală, se șterg, se condimentează (sare, piper, boia, nușoară) și se trage la tigaie cu ulei de măsline. Se înăbușă cu un pahar de vin și se mai fierbe puțin. Se adaugă pulpa de roșii, ciuperci tăiate felii, apă și o lingură de bulion. Se fierbe până ce pulpele sunt gata; se transferă toată compoziția într-o tavă, se adaugă usturoi zdrobit, oregano și sare și se bagă la cuptor 15-20 min până prinde culoare. Se servește cu piure de cartofi Mydibel.

PIEPT DE PUI SĂRAT, DEZOSAT, FĂRĂ PIELE

Pieptul de pui ușor sărat are un conținut de sare ce nu depășește 2%.

Temperatură: Congelat
Origine: Import
Tip ambalaj: pungă/vrac
Greutate: 2/2,5/vrac
Greutate/bax: ~10 kg
Comanda minimă: bax



Piept de pui cu cașcaval. Pieptul de pui se taie pe jumătate, se piperează, se adaugă nușoara rasă, se pune într-un vas de yena și pe deasupra se adaugă ulei de măsline. Se lasă la cuptor până se rumenesc apoi se adaugă felii de cașcaval (cașcaval tare) și se piperează din nou. Se bagă totul la cuptor și se ține până ce cașcavalul s-a topit și a pătruns între bucățile de piept. Se servește alături de cartofi prăjiți 9/9 Mydibel.

INNER DE PUI SĂRAT

Inner-ul de pui sărat este un produs de calitate înaltă cu un conținut de sare ce nu depășește 2%.

Temperatură: Congelat
Origine: Import
Tip ambalaj: vrac
Greutate/bax: ~10 kg
Comanda minimă: bax



Pui Teriyaki. Carnea se spală, se taie și se amestecă cu sos Teriyaki până bucățile de carne sunt acoperite uniform. Se acoperă, se lasă la rece minim 30 minute, dar nu mai mult de 12 ore. Carnea se scurge și se trage în tigaie amestecând ușor. Se adaugă în tigaie restul de sos Teriyaki și se mai lasă câteva cloce. Tăiții de orez se fierb, se clătesc cu apă rece și se scurg. Sosul: 100 ml sos de soia, 50 ml sake și 3 linguri de zahăr brun. Se servește cu tăiții de orez, ceapă verde și susan.

PULPE DE PUI, DEZOSATE, FĂRĂ PIELE

Recomandate gurmanzilor care își doresc un șnitel savuros, pulpele dezosate sunt un deliciu culinar.

Temperatură: Congelat
Origine: România/Import
Tip ambalaj: pungă/vrac
Greutate/bax: ~10 kg
Comanda minimă: bax



Șnitel din pulpe de pui cu pleurotus. Pulpele de pui se spală, se bat ușor și apoi se marinează cu suc de piersici 1 oră la frigider. Separat batem ouă cu sare, piper, condimente și cașcaval ras. Se amestecă bine și se adaugă făină în sos pentru îngrosare. Pulpele de pui se scot, se tăvălesc prin făină apoi se dau prin sos și se pun la prăjit în ulei. La fel se procedează și cu ciupercile Pleurotus, fără a mai fi nevoie să le lăsăm la marinat. Totul se servește cu Cartofi prăjiți 9/9 Mydibel.

PULPE PUI CU/FĂRĂ SPATE

Pulpele de pui sunt o bună alegere pentru meniul oricărui restaurant sau cantină, având un raport foarte bun calitate/preț.

Temperatură: Congelat
Origine: România/Import
Tip ambalaj: pungă/vrac
Greutate/bax: ~10 kg
Comanda minimă: bax



Pulpe cu nușoară și ghimbir. Pulpele se sărează, se piperează, se freacă cu nușoară rasă, se amestecă cu ulei de măsline și ghimbir proaspăt ras și se lasă la rece 1 oră. Cartofii se taie bucăți, se așează în tavă pe hârtie de copt, se condimentează și se adaugă ulei de măsline și rozmarin. Peste cartofi se pun pulpele, câteva felii de bacon, usturoi zdrobit și apă, apoi se acoperă cu folie de aluminiu și se bagă la cuptor cam 45 min. Se servește cu cartofi Spicey Wedges Mydibel.

PIPOTE DE PUI

Des folosite în bucătăria tradițional-românească, pipotele de pui sunt o alegere inspirată atât pentru ciorbe, cât și pentru tochitură.

Temperatură: Congelat
Origine: România/Import
Tip ambalaj: pungă/vrac
Greutate/bax: ~10 kg
Comanda minimă: bax



Tocăniță de pipote în sos picant. Pipotele se curăță cu atenție și se spală sub jet de apă. Separat, tocăm ceapă și o tragem la tigaie la foc mic. Adăugăm pipotele, sosul de roșii, roșii decojite și încă o ceapă tocată mărunt. Lăsăm pe foc aproximativ o oră. Condimentăm cu sare, boia iute, piper și cimbru. Spre final, se poate adăuga o linguriță de zahăr. Se mai lasă la foc 15 minute. Separat, fierbem în apă cu sare cartofi tăiați neregulat. Tocănița se servește cu cartofi fierți și se așezăază cu pătrunjel proaspăt.

PUI GRILL CALIBRAT

Bine condimentat, la cuptor sau la grill, puilul întreg este un produs foarte apreciat la evenimente.

Temperatură: Congelat
Origine: România/Import
Tip ambalaj: pungă
Calibrul: 1,2...2,2 kg
Greutate/bax: ~12...20 kg
Comanda minimă: bax



Pui umplut cu ficat. Tocăm ceapă și o călim în ulei. Tragem pipotele în tigaie și le lăsăm să fiarbă. Adăugăm apă și ficatul pe care îl lăsăm să fiarbă puțin. Tocăm mărunt ficatul și pipotele, le adăugăm în tigaie, adăugăm ceapă călțită, miez de pâine și cartofii fierți. Se amestecă, se condimentează (cimbru, piper, sare), umplem puilul și îl închidem cu scobitori. Masăm puilul cu cimbru, piper, sare și îl introducem la cuptor cu apă și ulei în tavă 40-45 min. Se servește cu piure de cartofi Mydibel.

PULPE PUI INFERIOARE

“Ciocănelul” de pui, bine prăjit, alături de sos barbeque aduce un plus de savoare oricărei mese.

Temperatură: Congelat
Origine: România/Import
Tip ambalaj: pungă/vrac
Greutate/bax: ~10 kg
Comanda minimă: bax



Pulpe picante. Pulpele se creștează pe lungime până la os, le condimentăm (piper, curry, nușoară, etc), le ungem cu sos chilli picant și le lăsăm la rece timp de 1 oră. Separat batem ouă cu boia de ardei, sare, piper și sos chilli. Scoatem pulpele, le dăm prin făină, apoi prin sos și la final prin pesmet și le punem la prăjit în ulei încins la foc mic pentru a se face uniform. Se servesc cu cartofi prăjiți Crinckle Mydibel.

ARIPI PUI

Aripile de pui picante sau gătite în sos au o savoare unică în preparatele românești.

Temperatură: Congelat
Origine: România/Import
Tip ambalaj: pungă/vrac
Gramaj: ~1 kg
Greutate/bax: ~10 kg
Comanda minimă: bax



Aripi picante. Aripile le condimentăm (piper, curry, nușoară, etc), le ungem cu sos chilli picant și le lăsăm la rece timp de 1 oră. Separat batem ouă cu boia de ardei, sare, piper și sos chilli. Scoatem aripile, le dăm prin făină, apoi prin sos și la final prin pesmet și le punem la prăjit în ulei încins la foc mic pentru a se face uniform. Se servesc cu cartofi prăjiți Crinckle Mydibel.

FICAT DE PUI

Ficatul de pui înobilează mesele festive și răsfăț simțurile atât în bucătăria românească cât și în cea internațională.

Temperatură: Congelat
Origine: Import
Tip ambalaj: pungă
Gramaj: 0.5 - 1 kg
Greutate/bax: ~20 kg
Comanda minimă: bax



Ficăței cu bacon. Ficăței se lasă 3 ore în lapte. Baconul se unge cu muștar, se pun ficăței, se rulează felia de bacon și se fixează cu scobitori. Se așează în tavă, se ung cu muștar, se feliază usturoi, se pun deasupra și tot așa ghimbirul. Se bagă la cuptor până se rumenește ficatul. Tăiem cartofii bucăți, îi fierbem câteva minute cu condimente și ulei de măsline; se așează pe hârtie la cuptor, se ung cu ulei de măsline, se amestecă cu rozmarin, se adaugă ghimbir, usturoi și se rumenește la cuptor.

COQUELET DE BRETAGNE CU FASOLE VERDE, MORCOVI BABY ȘI CARTOFI AURII

Ingrediente

Coquelet de Bretagne Edenia 550 g (decongelat în prealabil, în frigider), fasole verde Edenia 150 g, morcovi baby Edenia 150 g, 250 g cartofi noi de dimensiune mică, 2 căței usturoi zdrobiți, 5 crenguțe de cimbrisor, 2 steluțe anason, 1 crenguță de mentă proaspătă, 5 g boia dulce, 10 ml miere, 3 g curcuma/turmeric/curry, 50 g unt, 50 ml ulei masline, piper negru măcinat mare, sare de mare grunjoasă, 150 ml supă clară de pui sau apă.

Opțional, pentru marinadă: 100 ml ulei de floarea soarelui, 1 ceapă albă, 1 lămâie, 1 morcov, tije de la 1 legătură de pătrunjel, 2 foi de dafin.

Mod de preparare

Se curăță coqueletul Edenia de capetele aripilor și de târniță și se îndepărtează șira spinării cu o foarfecă de bucătărie. Se leagă apoi pulpele cu sfoară de bucatarie.

Opțional: Marinarea: se așază coqueletul într-o tavă împreună cu uleiul de floarea soarelui, ceapa albă tăiată grosier, morcovul tăiat grosier, lămâia tăiată felii, frunzele de dafin și tije de pătrunjel ușor zdrobite. Se acoperă tava și se lasă la frigider minimum 3-4 ore, pentru marinare.

Prepararea glazurii: se amestecă cu un tel mierea, boiaua de ardei dulce, pudra de curcuma/curry și puțin ulei de măsline.

Se rumenește coqueletul pe plită sau pe grătar până capătă puțină culoare.



Într-un vas de fontă sau ceramică, stropit cu puțin ulei de măsline, se pun cartofii spălați în prealabil. Se stropesc cu puțin ulei de măsline și se presară deasupra bucățele de unt. Se unge bine coqueletul cu glazura preparată anterior și se așază în vas, deasupra cartofilor. Se presară totul cu sare grunjoasă și piper negru măcinat mare, apoi se adaugă în vas 3 crenguțe de cimbrisor, stelulele de anason și căței de usturoi zdrobiți.

Se introduce vasul în cuptorul electric preîncălzit la 180 °C timp de 35 minute. În ultimele 15 minute se adaugă în vasul din cuptor fasolea verde Edenia congelată și morcovii baby Edenia congelați, împreună cu supă de pui (sau apă).

Se servește coqueletul alături de fasolea verde, morcovii baby și cartofii aurii, cu cimbrisor și mentă proaspătă presărate deasupra.

COQUELET DE BRETAGNE 550g

CO1506

Specialitate franțuzească cu tradiție, coquelet este un pușor de fermă, crescut în Bretagne. Este renumit pentru gustul lui autentic, de pui de țară. Fiind hrănit cu porumb, are o culoare ușor gălbuie.

Temperatură:	Congelat
Origine:	Franța
Tip ambalaj:	folie termocontractibilă
Gramaj:	550 g
Buc/bax:	20 buc
Comanda minimă:	bax



- ✓ Alimentație naturală 100% vegetală (hrănit cu materii prime vegetale, bogate în vitamine).
- ✓ Specialitate franțuzească cu tradiție.
- ✓ Pușor galben de fermă
- ✓ Gust autentic de pui de țară
- ✓ În cel mult 28-30 zile (ritm lent de creștere) atinge vârsta și greutatea perfectă pentru carnea fină, foarte fragedă și gustul deosebit, ușor dulce, pentru care este renumit în toată lumea.
- ✓ Se prepară ușor și rapid

POULET JAUNE CU UNT, USTUROI ȘI LEGUME LA CŪPTOR

rețetă semnată Edith's Kitchen

Ingrediente

Un pui Poulet Jaune Fermier D'Auvergne Edenia 1,5 kg (decongelat în prealabil, în frigider), 130 – 150 g unt, 1 căpățână de usturoi, condimente după gust, legume variate: ardei gras, morcov, praz, cartof, sare și piper după gust

Mod de preparare

Amestecăm untul aflat la temperatura camerei cu usturoiul pisat, sare și piper și condimente după gust. Pe lângă piper, Edith a adăugat cimbru și boia iute. Omogenizăm bine amestecul și îl repartizăm uniform pe sub pielea puiului (între piele și carne, îndepărtăm ușor cu mâna pielea de pe carne, apoi punem câte o linguriță de unt cu mirodenii și apăsăm apoi pe piele pentru uniformizarea untului dedesubt). Procedăm așa pe față, spate și picioare. Păstrăm puțin unt și pentru a-l unge deasupra și a pune puțin în cavitatea puiului.



Într-o tavă (nu cu mult mai mare decât puiul) punem legumele tăiate bucăți. Punem câteva bucăți de legume și în cavitatea puiului, legăm picioarele cu sfoară specială pentru cuptor, îl punem în tavă și dăm tava la cuptorul preîncălzit la 200 °C, în partea cea mai de jos a cuptorului pentru cca o ora și 40 minute.

După primele 40 minute întoarcem puiul cu grijă pe cealaltă parte (cu ajutorul a doua furculițe bătute în golurile din extremități) și îl lăsăm așa încă cca 40 minute. Apoi îl întoarcem din nou cu față în sus pentru a se rumeni mai bine pentru restul de 20-25 minute.

POULET D'AUVERGNE 1.5 KG

CO1509

Pui din Franța de o calitate superioară atestată prin certificarea Label Rouge. Este crescut liber, tradițional și hrănit cu vegetale. NU este tratat cu antibiotice nici curativ nici preventiv.

Temperatură: Congelat
Origine: Franța
Tip ambalaj: tavita carton și folie tei
Buc/bax: 4 buc
Comanda minimă: bax



- ✓ Pui crescut la țară fără administrare de antibiotice
- ✓ Hrană vegetală 100%
- ✓ Creștere liberă tradițională
- ✓ Creștere lentă: minimum 81 zile
- ✓ Certificări



Specificații - Terminologie

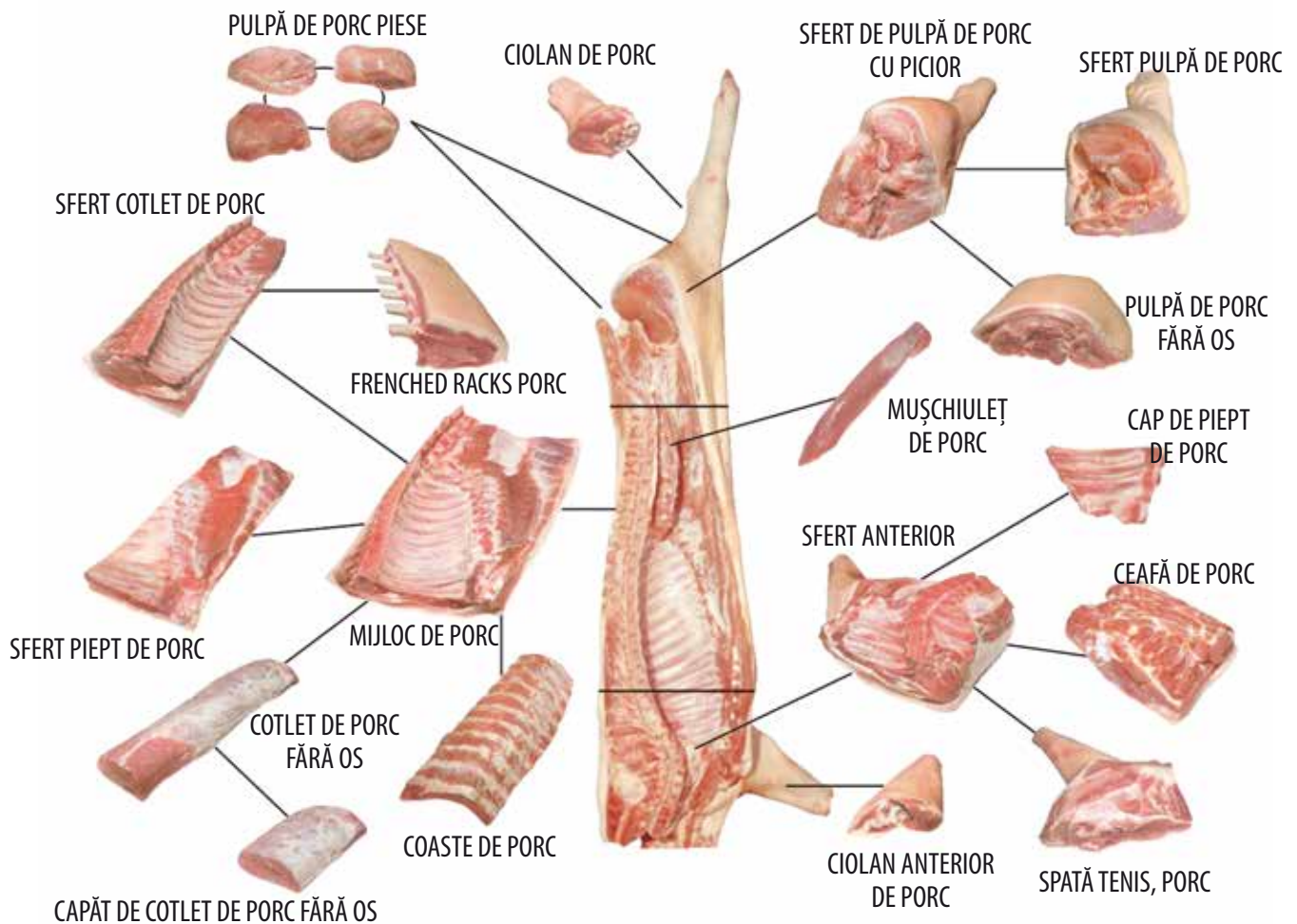
Schema de tranșare

-PORC-

Temperatura: temperatura de depozitare a produsului

Vid: Produs vidat, fără atmosferă modificată

IWP (Individually Wrapped Pack): Produs ambalat individual în folie stretch



Tips & Tricks

1. Pentru rezultate optime, carnea de porc se decongelează lent, la temperatura de 2-4°C, în frigider;
2. Carnea de porc se spală, înainte de a fi preparată, cu apă rece;
3. Coacerea diferă în funcție de sortiment, însă temperatura recomandată este de 170°C și se menține până ce temperatura internă a produsului atinge 80°C;
4. Timpul de coacere mediu este de 85 minute pentru fiecare kilogram de produs.

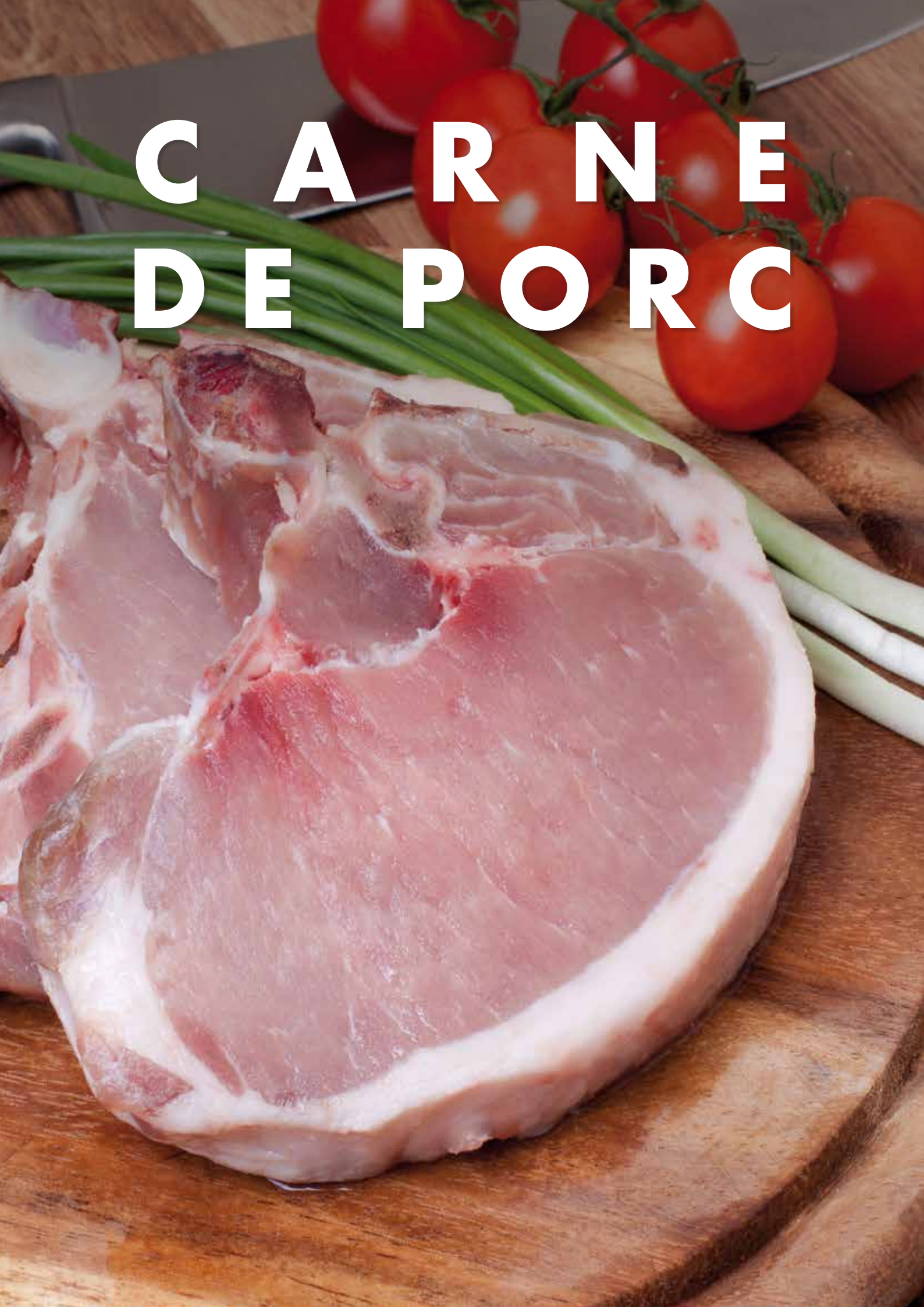


produs exceptional,
de calitate înaltă



cel mai vândut produs
în categoria respectivă

CARNE DE PORC



CEAFĂ DE PORC FĂRĂ OS

Formată din mușchii zonei cervicale, bine împănată, la cuptor sau pur și simplu pe grătar, ceafa are un gust special. Alegeți varianta feliată sau cea nefeliată.

Temperatură: Congelat
Origine: UE
Tip ambalaj: vid/IWP/vrac
Gramaj: ~13-20 kg
Greutate/bax: ~13-20 kg
Comanda minimă: bax



*Ceafă de porc marinată, la grătar.
Se prepară un baieț din ulei de măsline, vin roșu, sare, rozmarin, usturoi zdrobit, puțin zahăr și piper. Ceafa de porc se taie felii, se scufundă în baieț și se lasă 1 oră la rece. Apoi se scurge, se șterge și se frige pe grătar. Se servește cu cartofi Spicy Wedges Mydibel.*

MUȘCHIELEȚ DE PORC FASONAT

Format din trei mușchi (psoasul mare, psoasul mic și iliac), mușchiulețul degresat și fasonat, este cea mai fragedă carne de porc.

Temperatură: Congelat
Origine: UE
Tip ambalaj: vid/IWP/vrac
Gramaj: 300-400 g
Greutate/bax: ~10-12 kg
Comanda minimă: bax



*Mușchiuleț de porc cu migdale și pere Williams.
Mușchiulețul de porc se marinează 1 oră la rece, în ulei de măsline amestecat cu vin roșu și condimente. Apoi, mușchiulețul se șterge, se tăvăleşte prin ou bătut cu sare și piper, se rostogolește prin fulgi de migdale și se coace în tavă la cuptor 20-30 minute la 220 grade. Separat se curăță pere Williams, se scufundă 30 minute în vin roșu cald, apoi se coc în tavă la cuptor. Câteva ciuperci se taie fin și se trag în tigaie la foc mediu cu puțină ceapă. Pe pat de ciuperci se așează perele coapte, se presară busuioac proaspăt și se servesc alături de mușchiuleț tăiat felii.*

SPATĂ DE PORC 3D / 4D

Spată de porc dezosată, fără piele, cu strat subțire de grăsime, fără tendoane, recomandată ca alternativă la CPL

Temperatură: Congelat
Origine: UE
Tip ambalaj: IWP/vrac
Gramaj: ~3-4kg
Greutate/bax: ~15-20kg
Comanda minimă: bax



*Mici la grătar.
Tocăm spata de porc, carne de vită (pulpă) și grăsimea. Separat, preparăm supă de os. Usturoiul se pisează și se amestecă cu sare, apoi separat, diluăm boia cu puțină apă călduță și o amestecăm cu usturoiul. Peste carnea tocată adăugăm cimbru, bicarbonat, sare, piper și pasta cu boia. Omogenizăm, adăugăm treptat supă de os și apă minerală. Pasta rezultată se ține la frigider. Mititeii se formează și se pun pe grătar.*

COTLET DE PORC, FĂRĂ OS, FASONAT

Cotletul este o parte a musculaturii cervicale ce începe de la coasta a șasea și este recomandat celor care își doresc o friptură slabă de porc.

Temperatură: Congelat
Origine: UE
Tip ambalaj: vid/IWP/vrac
Gramaj: 2,5-3 kg
Greutate/bax: ~15 kg
Comanda minimă: bax



*Cotlet de porc cu sos de bere.
Cotletele se taie felii, se sărează și se condimentează. Într-o tigaie se pune ulei de măsline și puțin unt, se încinge bine și se așează cotletele 3-4 minute pe fiecare parte. Apoi totul se stinge cu bere brună și se mai lasă pe foc încă 15 minute. Carnea se scoate pe un platou iar la sosul rămas se mai adaugă puțin unt și se mai lasă pe foc 10 minute. Separat se trag în tigaie ciuperci pleurotus tăiate mai mari, cu puțin ulei de măsline, sare, piper și puțină lămaie. Totul se servește cu legume la grătar.*

PULPĂ DE PORC 4D

Pulpă de porc dezosată, fără piele, fără grăsime și fără tendoane.

Temperatură: Congelat
Origine: UE
Tip ambalaj: IWP/vrac
Gramaj: ~6-8 kg
Greutate/bax: ~12-15 kg
Comanda minimă: bax



*Ruladă cu ou și bacon.
Carnea se taie felii și se bate ca la șnitel. Aceasta se întinde, se unge cu un strat fin de muștar, peste care se așează 3 căței de usturoi, piper și puțin ulei de măsline. Separat se prepară o omletă consistentă care să poată acoperi aproape întreaga felie de carne, deasupra se așează felii de bacon și se rulează. Separat se topește puțin unt, se amestecă cu piper și sare, apoi se unge rulada pe toată suprafața ei. Se coace în tavă, la cuptor 2 ore la foc mediu, până se rumenește uniform.*

CPL 80/20

Carnea de porc lucru cu 20% sau 30% grăsime este o soluție bună pentru cantine și catering.

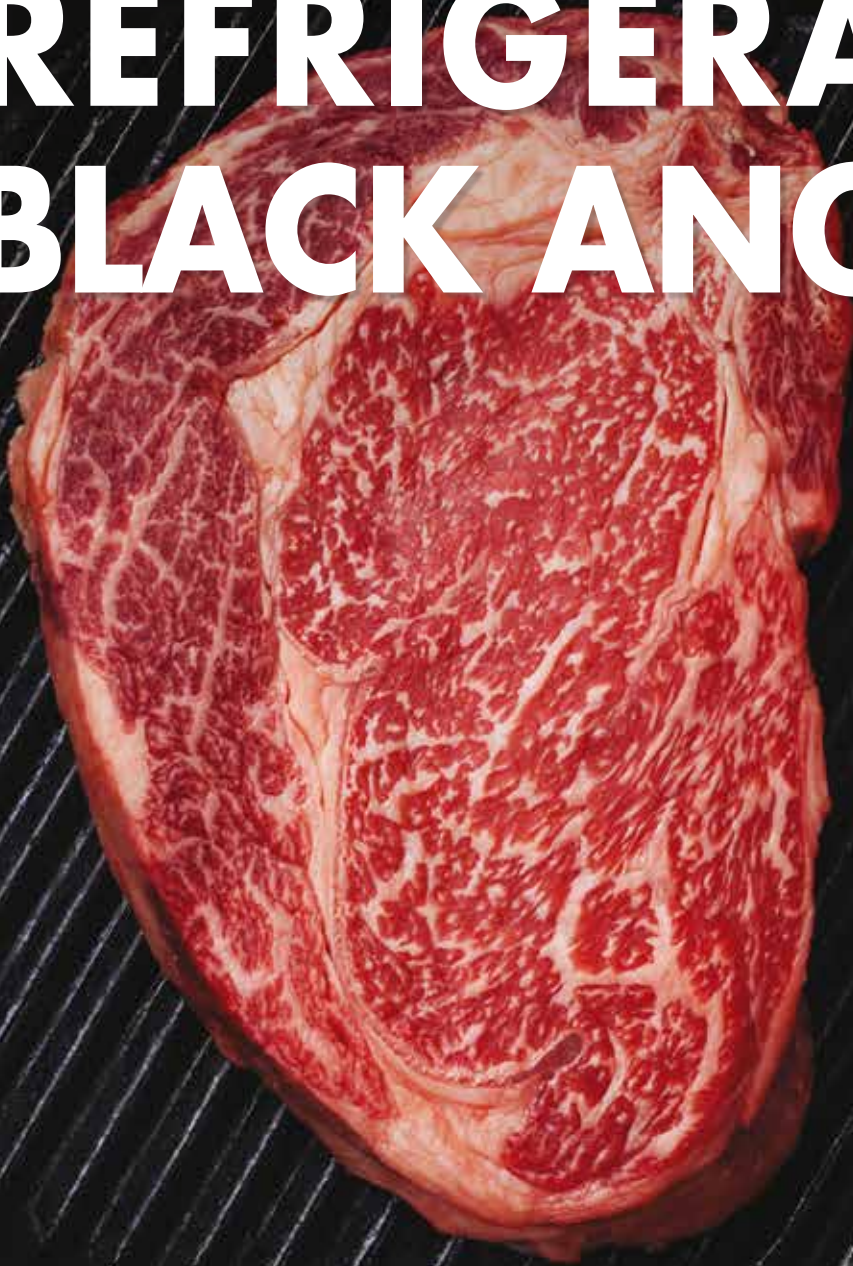
Temperatură: Congelat
Origine: UE
Tip ambalaj: vrac
Gramaj: ~20 kg
Comanda minimă: bax



*Chifeluțe picante cu susan.
Carnea se toacă și se amestecă cu pâine înmuiată, ouă, boia iute, cimbru, usturoi pisat și puțină vegeta. Chifeluțele se tăvălesc prin susan și se dau la cuptor 40-50 minute la foc moderat după ce în prealabil au fost așezate în tavă pe hârtie de copt. Se pot servi cu sos natural de roșii, amestecat cu pastă de chilli, alături de cartofi French Fries Mydibel 9/9.*



C A R N E D E V I T Ă R E F R I G E R A T Ă B L A C K A N G U S



ANTRICOT BLACK ANGUS USA

Cu un grad de marmorare greu de egalat, Ribeye-ul, așa cum este el întâlnit în meniul restaurantelor și al steakhouse-urilor, răsfășă simțurile oricărui gurmand.

Temperatură: Refrigerat (fresh)
Origine: Texas, USA
Tip ambalaj: vid
Gramaj: ~ 5.5-6.5 kg
Greutate/bax: ~ 15-20 kg
Comanda minimă: bucată



VRĂBIOARĂ BLACK ANGUS USA

Cunoscută în restaurantele din întreaga lume sub denumirea de New York steak, vrăbioara este una dintre cele mai fine alegeri.

Temperatură: Refrigerat (fresh)
Origine: Texas, USA
Tip ambalaj: vid
Gramaj: ~ 6-6.5 kg
Greutate/bax: ~ 15-20 kg
Comanda minimă: bucată



MUȘCHI DE VITĂ BLACK ANGUS USA

Tenderloin-ul reprezintă cea mai fină alegere și crează o experiență culinară greu de egalat.

Temperatură: Refrigerat (fresh)
Origine: Texas, USA
Tip ambalaj: vid
Gramaj: > 1.8 kg
Greutate/bax: ~ 15-20 kg
Comanda minimă: bucată



INSIDE SKIRT BLACK ANGUS USA

O alegere mult mai la îndemână și cu un cost redus, inside skirt-ul este nelipsit din meniul oricărui steakhouse specializat.

Temperatură: Refrigerat (fresh)
Origine: Texas, USA
Tip ambalaj: vid
Gramaj: ~ 2.7-3.3 kg
Greutate/bax: ~ 15-20 kg
Comanda minimă: bucată



PICANHA BLACK ANGUS USA

Tăietură specifică, făcând parte din capacul pulpei de vită, picanha este o alegere inspirată pentru meniul oricărui restaurant, aceasta fiind nelipsită din locațiile de tip "Churrascaria".

Temperatură: Refrigerat (fresh)
Origine: Texas, USA
Tip ambalaj: vid
Gramaj: ~ 0.8-1.4 kg
Greutate/bax: ~ 15-20 kg
Comanda minimă: bucată



Black Angus fresh:

1. Origine: Texas, USA
2. Brand: National Beef
3. Temperatură păstrare: 0-3 °C
4. Calitate: Choice or higher/Prime
5. Certificare: USDA
6. Animale crescute în libertate
7. Grad de marmorare superioară



ANTRICOT BLACK ANGUS

Cu un grad de marmorare greu de egalat, Ribeye-ul, așa cum este el întâlnit în meniul restaurantelor și al steakhouse-urilor, răsfășă simțurile oricărui gurmand.

Temperatură: Refrigerat (fresh)
 Tip ambalaj: vid
 Gramaj: ~ 4,5 kg
 Greutate/bax: ~15-20 kg
 Comanda minimă: bucată



MUȘCHI DE VITĂ BLACK ANGUS

Tenderloin-ul reprezintă cea mai fină alegere și creează o experiență culinară greu de egalat.

Temperatură: Refrigerat (fresh)
 Tip ambalaj: vid
 Gramaj: ~1.7 kg
 Greutate/bax: ~15-20 kg
 Comanda minimă: bucată



CHUCK ROLL

Una dintre cele mai savuroase tăieturi la vită, chuck roll sau ceafa de vită, poate fi gătită atât la grătar cât și la cuptor.

Temperatură: Refrigerat (fresh)
 Tip ambalaj: vid
 Gramaj: ~ 5,5-6 kg
 Greutate/bax: ~15-20 kg
 Comanda minimă: bucată



VRĂBIOARĂ BLACK ANGUS

Cunoscută în restaurantele din întreaga lume sub denumirea de New York steak, vrăbioara este una dintre cele mai fine alegeri.

Temperatură: Refrigerat (fresh)
 Tip ambalaj: vid
 Gramaj: ~ 3,5 kg
 Greutate/bax: ~15-20 kg
 Comanda minimă: bucată



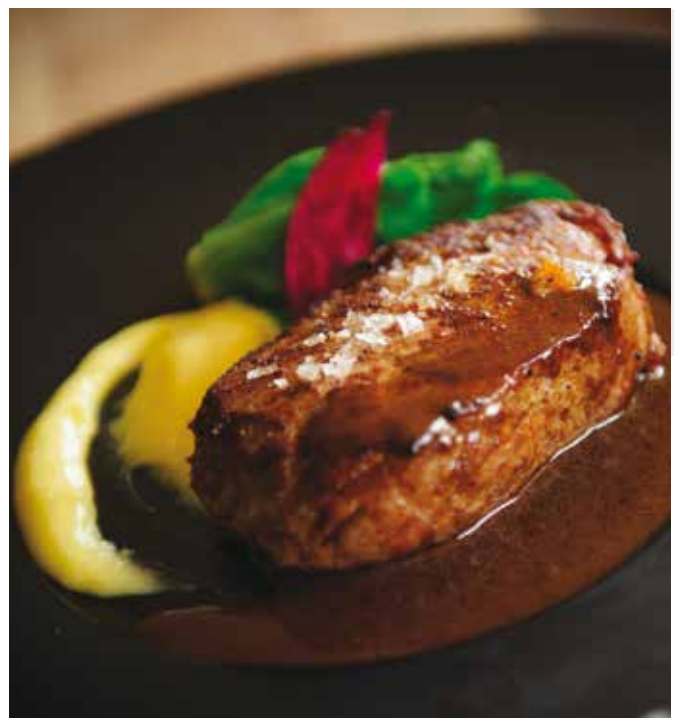
SUGESTIE PREPARARE MAÎTRE D'HOTEL

Unt 250g
 Pătrunjel 1 legătură
 Lămâie/limă 1 buc.
 Sare
 Piper



Mod de preparare: Alifiem întreaga cantitate de unt cu ajutorul unei spatule sau furculițe, amestecăm sucul de la o lămâie și adăugăm sare și piper după gust. Omogenizăm compoziția și la final adăugăm pătrunjelul tocat mărunt.

Continuăm omogenizarea până ce obținem o pastă moale. Putem așeza întreaga compoziție pe hârtie de copt apoi o rulăm într-un baton strâns la capete. Lăsăm untul la frigider minim 30 min. până se întărește. Se servește alături de friptura caldă.



Specificații - Terminologie

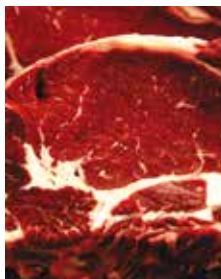
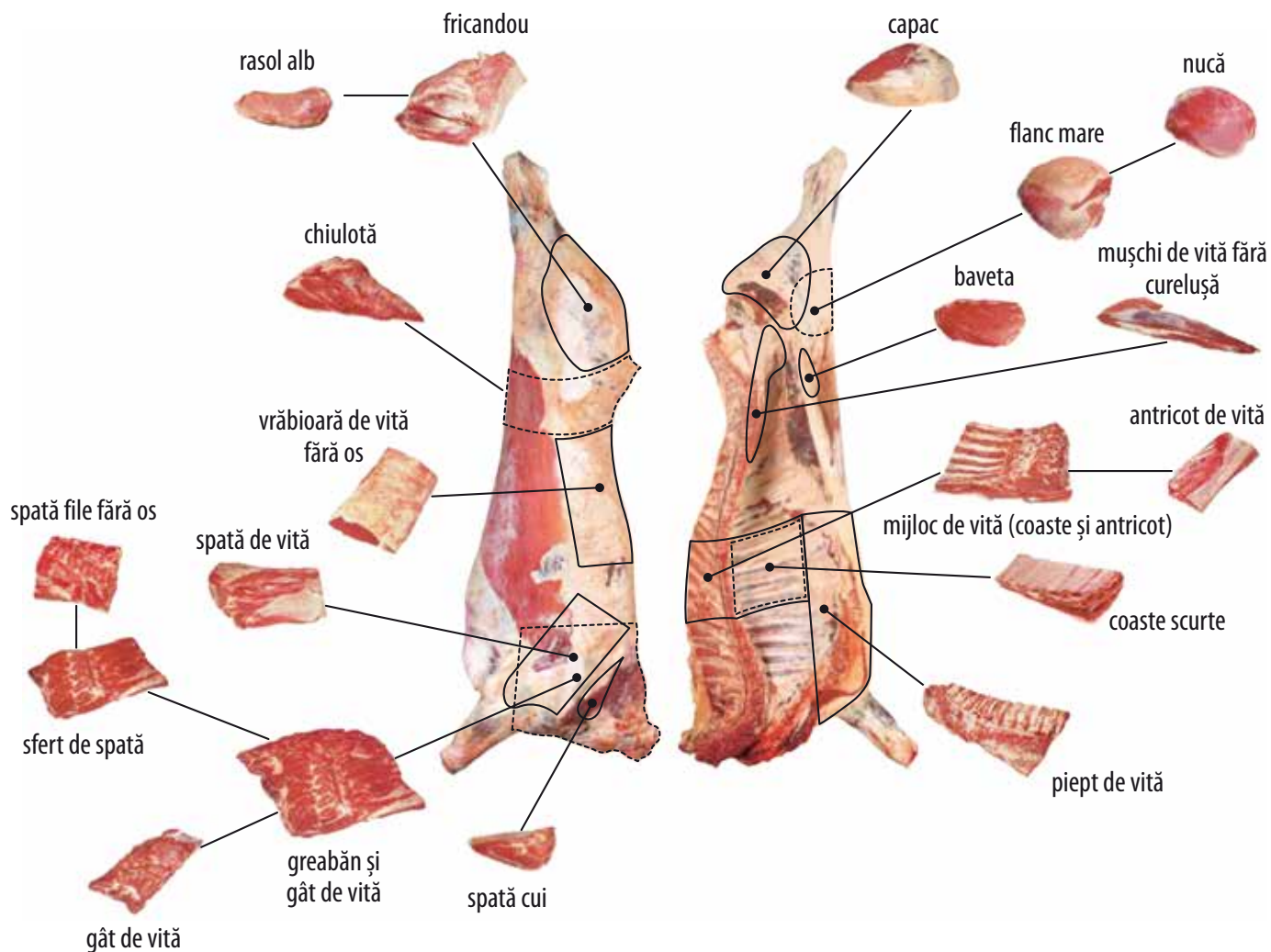
Schema de tranșare

-VITĂ-

Temperatura: temperatura de depozitare a produsului

IWP (Individually Wrapped Pack): produs ambalat individual în folie stretch

Mușchi de vită 3/4 sau 4/5: mușchiul de vită are o greutate de 3-4 lbs sau 4-5 lbs, unde 1 lbs (pound)=0.454 grame



Grad de marmorare 1



Grad de marmorare 7



Grad de marmorare 12



produs excepțional, de calitate înaltă



cel mai vândut produs în categoria respectivă

C A R N E D E V I T Ă C O N G E L A T Ă



MUȘCHI DE VITĂ 3/4 lbs

Mușchiul de vită 3/4 este plăcut marmorat, fiind ideal în orice preparat de gastronomie.

Temperatură: Congelat
Origine: Polonia/Argentina/Brazilia /Noua Zeelandă
Tip ambalaj: vid
Gramaj: ~1.2-1.8 kg
Greutate/bax: ~20 kg
Comanda minimă: bucată/bax



Vită cu ceapă. Mușchiul se taie fâșii subțiri, ceapa roșie julienne, într-o tigaie punem apă și ulei de măsline și călim ceapa în tranșe mici până devine translucidă. Scurgem ceapa și recuperăm apa. Mușchiul se trage în tigaie, în tranșe mici, apa de la ceapă, uleiul de măsline și sosul de soia până se albește, apoi scurgem și recuperăm sosul. Mușchiul se amestecă cu ceapă. Sosul scurs cu amidon și sos de soia se îngroașă pe foc; amestecăm sosul cu vita și servim cu orez amestecat cu legume mexicane Edenia.

VRĂBIOARĂ DE VITĂ, DEZOSATĂ

Vrăbioara de vită, prin structura sa fină, se recomandă a fi consumată în orice ocazie, atât la grătar, cât și la cuptor.

Temperatură: Congelat
Origine: UE
Tip ambalaj: IWP/vrac
Gramaj: 3-4 kg
Greutate/bax: ~20 kg
Comanda minimă: bucată/bax



Vrăbioară de vită cu sos demi-glace. Vrăbioara de vită se scufundă în baie (ulei de măsline, vin roșu, sare și condimente) și se lasă la rece 1 oră. Se scoate vrăbioara din baie, se șterge și se frige pe grătar. Separat se prepară demi-glace-ul de vită. Se sotează într-o tigaie ceapă tăiată mărunt și se stinge cu vin, apoi se adaugă sosul demiglace la care se adaugă condimente 5 epices, cimbru și dafin. Totul se servește cu cartofi Steak House Mydibel.

T-BONE

Vertebra lombară în forma de T are atașat atât mușchiul cât și vrăbioara, formând astfel o secțiune minunată, recomandată pentru grătar.

Temperatură: Congelat
Origine: Noua Zeelandă
Tip ambalaj: IWP
Calibru: 400 g
Greutate/bax: ~4,8 kg
Comanda minimă: bax



T-Bone steak. Se scoate de la rece T-Bone-ul cu 30-60 minute înainte de preparare. Se șterge cu un șervețel uscat și se condimentează pe ambele părți. Se încălzește grătarul, se unge cu spray antiaderent și se așează carnea câte 3-4 minute pe fiecare parte. Se lasă 5-10 minute în repaus înainte de a fi tăiat. Se poate servi cu cartofi Steakhouse Mydibel și unt Maitre d'hotel.

MUȘCHI DE VITĂ 4/5 lbs

Mușchiul de vită 4/5 se remarcă prin gradul superior de marmorare și diametrul ce depășește 10 cm, făcând din acesta o delicată.

Temperatură: Congelat
Origine: Polonia/Argentina/Brazilia /Noua Zeelandă
Tip ambalaj: vid
Gramaj: >1.8 kg
Greutate/bax: ~20 kg
Comanda minimă: bucată/bax



Mușchi cu trufe. Mușchiul se taie pe lungime, tăiem o trufă cuburi și introducem în mică incizie în mușchi. Condimentăm și lăsăm la rece 20 min. Se taie ciupercile. Încingem cuptorul la 80-90 grade. Punem carnea cu trufele în sus în tigaie cu ulei, presărăm sare mare și lăsăm 3 min. Întoarcem mușchiul, adăugăm unt și câteva cubulețe de trufe. Lăsăm 3 min și bagăm la cuptor. În sosul de la mușchi adăugăm ciupercă, unt, sare, piper și lăsăm până scad la jumătate. Adăugăm restul de trufe și se sting cu vin roșu. Servim cu piure de cartofi Mydibel.

ANTRICOT DE VITĂ, DEZOSAT

Cunoscut ca "ribeye", mușchiul dorsal dintre vertebrele 6-8, este o delicată gastronomică foarte apreciată în steakhouse.

Temperatură: Congelat
Origine: UE
Tip ambalaj: IWP/vrac
Gramaj: 4-5 kg
Greutate/bax: ~20 kg
Comanda minimă: bucată/bax



Vită cu piper verde. Carnea tăiată felii se unge cu ulei de măsline și se sigilează 2-3 minute pe fiecare parte. Se scoate carnea și se acoperă cu folie de aluminiu. În tigaie se căleşte ceapă tăiată mărunt și se stinge totul cu vin. Se adaugă supra de vită, sare și se lasă la fiert 1-2 min. Se adaugă smântână Milram 20%, muștar și piper verde boabe. Se lasă pe foc la fiert 1-2 min până se îngroașă sosul. Carnea se pune în sos și se lasă 2 min. Servim cu cartofi la cuptor și sparanghel.

PULPĂ DE VITĂ, DEZOSATĂ

Pulpa de vită este compusă din 5 piese (capac, nucă, chiulotă, frican-dou, rasol alb), fără grăsime și fără țesut conjunctiv.

Temperatură: Congelat
Origine: UE
Tip ambalaj: IWP/vrac
Gramaj: 4-5 kg
Greutate/bax: ~20 kg
Comanda minimă: bucată/bax



Boeuf bourguignon. Prăjim bacon fără ulei până devine crocant. Pulpa se taie cuburi, se dă prin făină și se trage în tigaie 3-4 min. Carnea se pune peste bacon, tăiem ceapă, morcovii rondele, și sotăm 8 min; se adaugă usturoi, se lasă 1 min, se pune peste carne. Punem 1/2 cană de supă, coniac, fierbem 8 min, apoi adăugăm carnea, baconul și legumele. Adăugăm vin, cimbru, dafin, zahăr, pastă de roșii, sare, piper și fierbem la foc mediu 2 1/2 ore. Călim ciupercile în ulei cu unt și se adaugă în oală.

CARNE DE VITĂ LUCRU

Carnea de vită cu 10% grăsime este ideală pentru preparatele pe bază de carne tocată sau la tochituri.

Temperatură: Congelat
Origine: România
Tip ambalaj: vrac
Greutate/bax: ~20 kg
Comanda minimă: bax



Tochitura cu carne de vită cu ciuperci. Carnea se taie cuburi și se fierbe sub presiune cu frunze de dafin și piper. Într-o tigaie se căleşte ceapă cu puțin ulei, și se lasă să fiarbă până se înmoaie. Se adaugă carnea, se condimentează cu piper, cimbru și boia, apoi lăsăm să mai dea câteva clocote iar în final adăugăm usturoi zdrobit și mai lăsăm 1-2 minute. Se servește cu piure de cartofi Mydibel.



BURTĂ DE VITĂ BLOC

Ambalată la bax de 27 kg, burta de vită bloc are un raport calitate/preț excepțional și un gust deosebit.

Origine: Germania/Italia
Tip ambalaj: pungă/vrac
Greutate/bax: 9 kg
Comanda minimă: bax



BURTĂ DE VITĂ FIDELUȚĂ/PORȚII

Ambalată la 1 kg, prefriată și tăiată fin, burta de vită fideluță este foarte ușor de folosit în preparatele gastronomice.

Origine: Italia/Germ:
Tip ambalaj: pungă/vrac
Gramaj: ~1 kg
Greutate/bax: ~20 kg
Comanda minimă: bax



INFORMAȚII UTILE

În funcție de dorința clientului mușchiul de vită se poate prepara mai mult sau mai puțin, motiv pentru care în funcție de gradul de coacere al acestuia variază de la "Blue Rare" la "Well Done". Consistența acestuia la atingere este exemplificată mai jos.

Blue rare (Crud) - mușchiul de vită este sigilat pe suprafața încălzită până ce temperatura în interior atinge 46°C.



Rare (aproape crud) - mușchiul de vită este sigilat și rămâne crud în proporție de 75% iar temperatura în interior nu depășește 49°C.

Medium rare (Preparat 50%) - mușchiul de vită este preparat în proporție de 50% până ce temperatura în interior atinge 52°C.



Medium (Făcut destul de bine) - mușchiul de vită este preparat în proporție de 75% până ce temperatura în interior atinge 57°C.

Well done (Foarte bine făcut) - mușchiul de vită este făcut integral, iar temperatura în interior atinge 71°C, carnea având nuanța maro.



INFORMAȚII UTILE

Beef Wellington.

Mușchiul de vită îl sigilăm 2-3 minute pe fiecare parte. Separat sotăm arpagic, adăugăm ciuperci tăiate, cimbru, piper, sare și tragem în tigaie 10 minute. Stingem cu vin licoros și lăsăm pe foc până se îngroașă, apoi adăugăm pătrunjel proaspăt.

Aluatul de plăcintă îl întindem, adăugăm ciupercile, apoi mușchiul de vită și ruăm aluatul. Presăm aluatul bine, astfel încât să se lipească marginile. Se unge apoi cu ou bătut iar la suprafață creștăm ușor ca sa pemitem aburilor să iasă și ținem la cuptor preparatul 15-20 de minute. Se poate servi cu legume sotate Edenia.



File mignon învelit în bacon.

Învelim mușchiul cu 1-2 felii de bacon și le asigurăm cu o scobitoare. Separat, într-o tigaie, încingem ulei și tragem carnea la foc mare 2 minute pe fiecare parte. Reducem focul și coacem preparatul în funcție de preferință, mai crud sau mai bine făcut.

Pregătim sosul:

În uleiul încins adăugăm ciupercile și le amestecăm pe foc mediu până se înmoaie. Separat, pregătim supă de vită în amestec cu condimente apoi o adăugăm în tigaie și pudrăm treptat mălai (cam 3 linguri) în timp ce amestecăm constant. Când sosul s-a îngroșat îl adăugăm peste carne și servim alături de amestec de legume Edenia.

COD DE CULORI HACCP

Folosii codurile de culoare pentru toate ustensilele

CARNE

FRUCTE

PEȘTE

LEGUME

PREPARATE

LACTATE

Tips & Tricks vită

1. Scoatem carnea de la frigider cu 1 oră înainte de preparare (temp. camerei)
2. Carnea se taie rondele de 4-5 cm și se presează cu mâna
3. Carnea se poate ține în baie FĂRĂ SARE
4. Sigilăm (brezare) carnea pe fiecare parte
5. Nu punem sare nici înainte și nici în timpul preparării
6. Nu folosim furculița pentru a verifica nivelul de coacere
7. Mușchiul se servește cu unt maître d'hotel

Red Angus



Black Angus



Charolaise



Wagyu

Cuțit brânzeturii



Cuțit utilitar



Cuțit de filetat



Cuțit pâine



Masat pentru ascuțit



Cuțit pentru feliat



Cuțitul dezosare



Cuțitul bucătarului



Satâr



Furculiță



Cuțit pentru feliat



CURCAN RATA MIEL



PIEPT DE CURCAN, DEZOSAT

Pieptul de curcan, prin conținutul său redus de colesterol, îl recomandă ca fiind un produs cu înaltă valoare nutritivă.

Temperatură: Congelat/Refrigerat
Origine: UE
Tip ambalaj: pungă/vrac
Greutate/bax: 12-20 kg
Comanda minimă: bax



Piept de curcan cu gorgonzola.
 Taiem pieptul porții, îl batem puțin, îl condimentem și îl sărăm. În tigaie se încinge ulei de măsline cu puțin unt și prăjim pieptul pe ambele părți. În ulei se căleşte ceapă verde tăiată bastonașe, se stinge cu lapte și apoi se adaugă smântână și gorgonzola și se mai omogenizează puțin. Sosul se scoate, se răcește, se adaugă restul de gorgonzola și se presară și câteva boabe de coacăze bine coapte. Pieptul se servește cu sos de gorgonzola și coacăze cu orez sălbatic.

ARIPI DE CURCAN

La cuptor, picante sau cu sos completează cu succes o masă îmbelșugată.

Temperatură: Congelat/Refrigerat
Origine: UE
Tip ambalaj: pungă/vrac
Greutate/bax: ~20 kg
Comanda minimă: bax

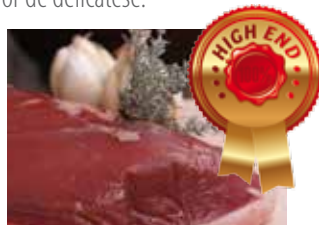


Aripi de curcan marinate la grătar.
 Aripile de curcan se spală și se bagă în punga de congelator, se adaugă în pungă vin, ulei de măsline, felii de lămâie, usturoi tăiat, frunze de dafin și rozmarin și se lasă la frigider 24 ore. Aripile se scot, se zvântă și se fac la grătar 20 minute. Pe parcursul coacerii se unge cu sos de la marinată, se condimentează cu sare și piper. Se servesc alături de Noisettes sau Pommes Duchesse Mydibel.

PIEPT DE RAȚĂ, DEZOSAT, CU PIELE

Cu sos de rodii sau maturat în suc de portocală pieptul de rață face parte din meniul restaurantelor și al magazinelor de delicatose.

Temperatură: Congelat/Refrigerat
Origine: UE
Tip ambalaj: pungă
Calibru: 240-260 g
Greutate/bax: 10 kg
Comanda minimă: bax



Rață cu portocală. Se sărează partea cu carne și se dă cu piper. Pielea se crestează adânc și se pune în tigaia RECE cu pielea în jos. Tigaia se încinge treptat și se scurge din grăsime. Se prăjește până devine rumenă și crocantă și se întoarce pe partea cu carne. Scoatem carnea cu pielea în jos și o bagăm la cuptor 8-15 min. Peste grăsime se pune coniac, iar după ce se evaporă alcoolul se pune sos de soia și sucul de portocale. Când s-a îngroșat punem o lingură de miere și scoatem la răcit fără să ardem mierea. Ungem cu unt partea cu piele, tăiem și servim cu legume Edenia.

PULPE INFERIOARE DE CURCAN

Pulpele inferioare de curcan pot fi gătite atât la cuptor cu ierburi aromate cât și în preparate cu sos.

Temperatură: Congelat/Refrigerat
Origine: UE
Tip ambalaj: pungă
Greutate/bax: ~20 kg
Comanda minimă: bax



Pulpe de curcan cu vin alb.
 Pulpele de curcan se marinează la rece 4 ore în vin alb cu ulei de măsline, usturoi pisat, ceapă tăiată julienne, busuioc, dafin, după ce în prealabil acestea au fost condimentate cu sare, boia și piper măcinat. Cuptorul se încinge și se bagă pulpele cu sos timp de 1 oră și jumătate. Se servesc cu cartofi prăjiți Crinkle Mydibel.

PULPĂ DE RAȚĂ

Confit de canard sau Duck confit, pulpă de rață are un gust și o textură ce satisface pretențiile oricărui gurmand.

Temperatură: Congelat/Refrigerat
Origine: UE
Tip ambalaj: pungă
Greutate/bax: 10 kg
Comanda minimă: bax



Confit de Canard.
 Pulpele de rață se freacă bine cu usturoi pisat. Separat, într-un castron, se amestecă sare, piper, foi de dafin și cimbru, iar în acesta se tăvălesc pulpele de rață și se lasă la rece până la 48 ore. Într-un vas de pământ se pun pulpele după ce au fost scuturate de condimente, apoi se acoperă cu grăsime de rață și se introduc la cuptor 4-5 ore la foc mic. Se scot de la cuptor și se servesc alături de cartofi Mydibel și legume sotate Edenia.

FICAT DE RAȚĂ

Considerat o delicată a gastronomiei încă din perioada Egiptului antic, ficatul de rață poate aduce un plus de savoare alături de un steak delicios.

Temperatură: Congelat/Refrigerat
Origine: UE
Tip ambalaj: pungă
Calibru: 240-260 g
Greutate/bax: 10 kg
Comanda minimă: bax



Foie-gras au torchon. Ficatul se curăță de vene și se scufundă în lapte timp de o oră (la rece). Se tamponează cu hârtie prosop și se azonează cu un amestec 5 epices, fulgi de sare de Maldon și îl lăsăm la marinat în cognac timp de 12 ore. Înfășurăm ficatul în folie alimentară, în 2-3 straturi apoi îl învelim în torchon (pânză de bumbac pentru gătit) pe care îl răsucim la capete. Încălzim apă într-un vas astfel încât să nu depășească 70°C, și scufundăm ficatul în apă până ce atinge 68-70°C. Lăsăm foie-gras-ul să se răcească și îl servim alături de confit de smochine.

CURCAN ÎNTREG

Carnea de curcan este săracă în grăsimi, bogată în vitaminele B6, B12, niacină, riboflavină și seleniu, precum și în minerale esențiale organismului fier, zinc, seleniu și fosfor.

Temperatură:	Congelat
Origine:	UE
Tip ambalaj:	pungă
Calibru:	3 kg/ 3,2 kg
Greutate/bax:	15 kg/ 16 kg



RAȚĂ PEKIN ÎNTREAGĂ, EVISCERATĂ, 2KG

Rațele Pekin sunt populare pentru carnea fragedă.

Temperatură:	Congelat
Origine:	UE
Tip ambalaj:	pungă
Greutate/bax:	12 kg
Comanda minimă:	bax



COTLETE DE MIEL FELIATE

Cotletul de miel feliat poate fi o opțiune atât pentru masa de Paște cât și în alte ocazii.

Temperatură:	Congelat/Refrigerat
Origine:	NZ / IR
Tip ambalaj:	pungă 1Kg
Greutate/bax:	15 kg
Calibru:	~80gr
Comanda minimă:	pungă 1Kg



Cotlet de miel la grătar.

Cotletele de miel se condimentează cu un amestec de ierburi (oregano, cimbru, busuioc, 2-3 căței de usturoi pișați), sare și piper. Apoi se pune într-un vas, se strepește cu suc de la o lămâie și câteva linguri de ulei de măsline și se lasă la temperatura camerei 30 minute. Se frig pe grătar 6 minute pe fiecare parte pentru a fi în sange, 8 minute pentru coacere medie sau 12 minute pentru o coacere totală. Se poate servi cu cartofi Steak House Mydibel



INFORMAȚII TEHNICE ȘI SPECIFICAȚII

Termeni de specialitate

IQF (Individually Quick Frozen)	produsul este congelat individual (file-ul sau peștele întreg) astfel încât el poate fi folosit fără a fi nevoie de dezghețarea întregului bloc de produse
IWP (Individually Wrapped Packed)	fiecare produs este ambalat individual într-o folie de plastic
Vid	produs ambalat în pungi special vidate până la un nivel la care ambalajul se strânge perfect pe acesta
Calibrul	greutatea medie a unei bucăți de produs
Oz (uncie)	unitate de măsură a calibrului (1oz = 28g)
Lb (livră)	unitate de măsură a calibrului (1lb = 454g)



Peștele în general și somonul în special poate fi porționat diferit, obținându-se astfel piese adaptate cerințelor bucătarilor și clienților în aceeași măsură.



1. Coloana vertebrală
2. Coastele
3. Înnotătoarea dorsală mare
4. **Înnotătoarea dorsală mică**
5. **Burta (incl. o parte din grăsime)**
6. **Grăsimea și oasele de lângă cap**



1. Coloana vertebrală
2. Coastele
3. Înnotătoarea dorsală mare
4. Înnotătoarea dorsală mică
5. Burta (incl. o parte din grăsime)
6. Grăsimea și oasele de lângă cap
7. **Oasele mici dorsale**



1. Coloana vertebrală
2. Coastele
3. Înnotătoarea dorsală mare
4. Înnotătoarea dorsală mică
5. Burta (incl. o parte din grăsime)
6. Grăsimea și oasele de lângă cap
7. Oasele mici dorsale
8. **Toată burta cu grăsime și oase**
9. **Capătul cozii**
10. **Fasonare fină**



1. Coloana vertebrală
2. Coastele
3. Înnotătoarea dorsală mare
4. Înnotătoarea dorsală mică
5. Burta (incl. o parte din grăsime)
6. Grăsimea și oasele de lângă cap
7. Oasele mici dorsale
8. **Toată burta cu grăsime și oase**
9. **Capătul cozii**
10. **Fasonare fină**
11. **Fără piele**

Creveți-Noțiuni tehnice

Deși există o mare varietate de specii de creveți, cei mai cunoscuți și mai des comercializați creveți sunt *Penaeus Monodon* (Black Tiger) și *Penaeus Vanamei*. Aceștia sunt întâlniți sub diverse forme și dimensiuni ce variază de la 20-30 cm.

Denumiri precum "Creveți 6/8" sau "Cozi de creveți 16/20" se referă la numărul de bucăți care intră la o livră (lb), unde 1lb=0.454 grame. Astfel putem spune că avem 6-8 bucăți/454 grame sau 16-20 bucăți/454 grame.

Creveții pot fi clasificați în:

- HOSO (Head On, Shell On)-creveți întregi, nedecorticați, cu cap,
- HLSO (Headless, Shell On)- creveți nedecorticați, fără cap și cu cochilie
- HLSL (HeadLess, ShellLess) creveți decorticați, fără cap
- PDTO (Peeled Deveined, Tail On) - creveți decorticați, fără venă, cu coadă
- CPDTO (Cooked, Peeled, Deveined, Tail On) - creveți prefierți, decorticați, fără venă, cu coadă
- PUD (Peeled, Undeveined) - creveți decorticați, cu venă
- PND (Peeled, Deveined) - creveți decorticați, fără venă

Totodată, atât creveții cât și cozile pot fi crude sau prefierțe, caz în care au o culoare roz-sidefat.



produs excepțional,
de calitate înaltă



cel mai vândut produs
în categoria respectivă

P E Ş T E



PĂSTRĂV CU CAP, EVISCERAT

CO58130/ CO58240/ CO5124

Păstrăvul este un pește deosebit ca gust ce se pretează la o sumedenie de preparate delicioase. Carnea sa este albă, bogată în minerale și antioxidanți.

Specie: Oncorhynchus mykiss

Prezentare: Pește întreg, eviscerat

Tip congelare: IQF/
10% glazură

Origine: Turcia

Calibrul: 250-300 g

300-350 g

350-400 g

Cantitate/bax: 5 kg/ 10 kg

Comanda minimă: bax



HERING BABY IQF 12-15 CM

CO5103

Baby heringul are carnea foarte fragedă, cu o aromă puternică și distinctivă, bogat în omega 3.

Specie: Clupea Harengus

Origine: UE

Prezentare: Întreg

Tip congelare: IQF/ 0% glazură

Calibrul: 12-15 cm

Cantitate/bax: 10 kg

Comanda minimă: bax



FILE DE SALĂU DE NIL

CO5123/ CO11120

Este unul dintre cei mai apreciați pești cu carne albă, atât prăjit cât și la cuptor. Fiind un pește răpitor are carnea albă și foarte gustoasă.

Specie: Lates Niloticus

Origine: Tanzania/Uganda

Prezentare: File de pește, fără piele,

Tip congelare: IWP/ 0% glazură

Calibrul: 300-500 g

500-1000 g

Cantitate/bax: 6 kg

Comanda minimă: bax



DORADĂ CU CAP, EVISCERATĂ

CO10180/ CO50910/ CO50100

Des întâlnit în meniul restaurantelor din întreaga lume ca Sea Bream, acest pește cu carne albă și parfumată a prins foarte bine și în România, iar în acest moment este prezent în majoritatea locațiilor.

Specie: Sparus aurata

Prezentare: Pește întreg, eviscerat

Tip congelare: IQF/ 10% glazură

Origine: Turcia

Calibrul: 200-300 g

300-400 g

400-600 g

Cantitate/bax: 5 kg

Comanda minimă: bax



SPROT IQF 8-12 CM

CO5105

Sprotul are un gust delicios, care poate fi preparat într-o varietate de metode.

Specie: Sprattus Sprattus

Origine: UE

Prezentare: Întreg

Tip congelare: IQF/ 0% glazură

Calibrul: 8-12 cm (90-120 ppk)

Cantitate/bax: 10 kg

Comanda minimă: bax



FILE DE DORADĂ

CO52640

Fileul de doradă cu piele este ușor de folosit în orice bucătărie fiind varianta ideală atât pe grill cât și la cuptor

Specie: Sparus Aurata

Origine: Turcia

Prezentare: File de pește, cu piele, fără oase

Tip congelare: IQF/ 10% glazură

Calibrul: 100-140 g

Cantitate/bax: 5 kg

Comanda minimă: bax



FILE DE SOMON CU PIELE TRIM C

CO9326

File-ul de somon cu piele trim C beneficiază de un nivel mediu de fasonare.

Specie: Salmo Salar
Origine: Norvegia/ Chile
Prezentare: File de pește, cu piele, fără burtă și fără oase
Tip congelare: IQF / Vid/ 0% glazură
Calibrul: 1-1,8 kg
Cantitate/bax: 11 kg
Comanda minimă: bax



FILE DE SOMON FĂRĂ PIELE TRIM E

CO93210

File-ul de somon trim E este complet dezosat, foarte bine filetat și fără piele.

Specie: Salmo Salar
Prezentare: File de pește, fără piele, fără burtă, fără oase
Tip congelare: IQF / Vid/ 0% glazură
Calibrul: 900-1350 g
Cantitate/bax: 4,5 kg
Comanda minimă: bax



FILE DE SEA BASS

CO91272/CO91270

Numit biban de mare sau lup de mare, are o carne foarte gustoasă și se pretează atât la grătar cât și pentru diverse preparate la cuptor.

Specie: Dicentrarchus Labrax
Prezentare: File de pește, cu piele, fără burtă, fără oase
Tip congelare: IQF/ 10% glazură
Calibrul: 95-135 g
100-140 g
Gramaj: 5 kg/ 10 kg
Cantitate/bax: 5 kg/ 10kg
Comanda minimă: bax



FILE DE SOMON CU PIELE TRIM D

CO9385

Fileul de somon trim D beneficiază de un nivel superior de fasonare.

Specie: Salmo Salar
Prezentare: File de pește, cu piele, fără burtă, fără oase
Tip congelare: IQF / Vid/ 0% glazură
Calibrul: 900-1350 g
Cantitate/bax: 15 kg
Comanda minimă: bax



FILE DE BUTTERFISH

CO10770/CO92020

Butterfish este considerat a fi unul dintre cei mai gustoși pești, gustul său fiind greu de egalat. Este recomandat a fi consumat în porții mici de până la 150g, fiind un pește uleios, cu efect purgativ.

Specie: Lepidocybium Flavobrunneum
Origine: Indonezia
Prezentare: File de pește, fără piele, fără oase
Tip congelare: IVP/ 10-20% glazură
Calibrul: 1-2 / 2-7 Kg
Cantitate/bax: 25 kg
Comanda minimă: bax



FILE DE PĂSTRĂV

CO10120/ CO51020/ CO1225

Păstrăvul este un pește deosebit ca gust ce se pretează la o sumedenie de preparate delicioase. Carnea sa este albă, bogată în minerale și antioxidanți.

Specie: Oncorhynchus mykiss
Origine: Turcia
Prezentare: File de pește, cu piele, fără burtă, fără oase
Tip congelare: IQF/ 10% glazură
Calibrul: 90-110 g
130-160 g
Cantitate/bax: 5 kg
Comanda minimă: bax



TRUNCHI HOKI

CO1056

Cunoscut ca merlan, acesta este un pește foarte popular, gustos, cu un conținut ridicat de grăsimi.

Specie: Macrurus Magellanicus
Origine: Spania
Prezentare: Trunchi de pește, eviscerat
Tip congelare: IQF/ 0% glazură
Calibrul: 100-300 g
Cantitate/bax: 18-25 kg
Comanda minimă: bax



TRUNCHI REDFISH

CO527410/CO92050

Pescuit în Atlanticul de nord și cunoscut ca șalău de ocean, acest pește ne rășfață simțurile cu carnea sa albă, ușor dulceagă.

Specie: Sebastes Marinus
Origine: Islanda/ Insulele Faroe/ Spania
Prezentare: Trunchi de pește
Tip congelare: Bloc/ 0% glazură
Calibrul: 300-500 g
Cantitate/bax: 3 cutii x 6 kg/ 3 cutii x 7 kg
Comanda minimă: cutie



FILE DE SOMON AFUMAT ÎNTREG 1,3KG

CO5128/ CO2203

Somonul este afumat la rece cu lemn de esență tare.

Specie: Salmo Salar
Prezentare: Felii de somon
Ambalaj: vid
Calibrul: 1.3 kg / 800-1400 g
Cantitate/bax: 15 kg
Comanda minimă: bucată



FILE DE SOMON AFUMAT FELIAT 200G

CO2200

Feliile de somon sunt tăiate subțire și sunt ușor de separat. Gustul de fum este subtil.

Specie: Salmo Salar
Prezentare: Felii de somon
Ambalaj: vid
Gramaj: 200 g
Cantitate/bax: 20 buc
Comanda minimă: bax



Azuris

În noul
ambalaj!



Azuris oferă o sortimentăție bogată de pește congelat, printre care fileuri, trunchiuri și pești întregi, la un raport calitate/preț excelent.

Glazura produselor Azuris variază între 0 și 25%, aceasta având rolul de a-i proteja de la posibile arsuri apărute la temperaturi joase.

Prepară-i la cuptor, în tigaie sau pe grătar, în saramuri, marinade, unt, cu legume sau cu garnitura preferată.

Poftă bună!



Edenia

**PEȘTE
CONGELAT
PROASPĂT**



GAMA DE PEȘTE EDENIA ARE DOAR FILEURI

- 100% natural, fără aditivi sau conservanți
- congelat proaspăt și rapid, peștele Edenia își păstrează nutriția, textura fermă și gustul
- pește de captură, mai puțin Păstrăvul, acesta fiind un pește de crescătorie
- fileurile de pește Edenia au un conținut scăzut de glazură ce are rolul de a le proteja de posibile arsuri generate de temperaturi joase
- conținut de glazură la nivelul minim recomandat (0-10%), este menționat pe ambalaj
- speciile de pește care alcătuiesc această gamă sunt atent selecționate din cele mai alese specii de top la nivel European

FRUCTE DE MARE



CREVEȚI BLACK TIGER HOSO

FSL033/FSL034

Specie: Penaeus Monodon
Prezentare: Cruzi, cu cap, cu cochilie
Origine: Bangladesh
Tip congelare: IQF/ 20-25% glazură
Calibrul: 16/20 / 31/40
Greutate: 1 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: buc



CREVEȚI ARGENTINA HOSO

FSL029/FSL030

Specie: Pleoticus Muelleri
Prezentare: Cruzi, cu cap, cu cochilie
Origine: Argentina
Tip congelare: IQF/ 0% glazură
Calibrul: 10/20 (L1)/
21/30 (L2)
Greutate: 2 kg
Cantitate/bax: 12 kg
Comanda minimă: buc



CREVEȚI CARABINEROS XL HOSO

FSL047

Specie: Aristaeopsis Edwardsiana
Prezentare: Cruzi, cu cap, cu cochilie
Origine: Mozambic
Tip congelare: IQF/ 0% glazură
Calibrul: XXL
Greutate: 800 g
Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: buc



COZI DE CREVEȚI, PREFIERTE CPD TO

FSL052/FSL049/FSL051

Specie: Litopenaeus Vannamei
Prezentare: Prefierate, curățate, fără vene, cu coadă
Origine: Vietnam
Tip congelare: IQF/ 20-30% glazură
Calibrul: 16/20; 26/30; 31/40
Greutate: 1 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: buc



COZI DE CREVEȚI, PREFIERTE PUD

FSL031/FSL032

Specie: Metapenaeus Monoceros
Prezentare: Prefierate, curățate, cu vene
Origine: Bangladesh
Tip congelare: IQF/ 20% glazură
Calibrul: 100/200; 200/300
Greutate: 1 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: buc



CREVEȚI PND

FSL035/FSL036

Specie: Litopenaeus Vannamei
Prezentare: Creveți decorticați
Origine: Vietnam
Tip congelare: IQF/ 25% glazură
Calibrul: 16/20; 31/40
Greutate: 1 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: buc



HOMAR PREFIERT

FSL046

Specie: Homarus Americanus
Prezentare: Întreg
Origine: Canada
Tip congelare: IQF/ 6-15% glazură
Calibrul: 350-450 g / buc
Cantitate/bax: 4,54 kg
Comanda minimă: bax



HOMAR NATUR

FSL050

Specie: Homarus Americanus
Prezentare: Întreg
Origine: Canada
Tip congelare: IQF/ 6-15% glazură
Calibrul: 450-500 g / buc
Cantitate/bax: 5 kg
Comanda minimă: bax



TUBURI CALAMAR U/5 - U/10

FSL043/FSL042

Specie: Illex Argentinus/Todarodes Pacificus
Prezentare: Tuburi, crude, curățate
Origine: China
Tip congelare: IQF/ 20% glazură
Calibrul: U/5 - U/10
Greutate: 1 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: buc



INELE DE CALAMAR 3-7CM

FSL040

Specie: Illex Argentinus
Prezentare: Inele, crude, curățate
Origine: China
Tip congelare: IQF/ 30% glazură
Calibrul: 3-7 cm
Greutate: 1 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: buc



MIDII ÎNTREGI, PREFIERTE

Specie: Mytilus Chilensis/Mytilus Galoprovincialis
Prezentare: Întregi, prefierți
Origine: Spania/Chile
Tip congelare: Vid/ 0% glazură
Calibrul: 40/60 ppk
Greutate: 1 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: buc



CARNE DE MIDII, PREFIERTE

Specie: Mytilus Chilensis/Mytilus Galoprovincialis
Prezentare: Carne de midii, prefierți
Origine: Spania/Chile
Tip congelare: Cid/ 10% glazură
Calibrul: 100/200; 200/300; 300-400 ppk
Greutate: 1 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: buc



VONGOLE ÎN COCHILIE, PREFIERTE 60/80

FSL044

Specie: Meretrix Lyrata
Prezentare: Întregi, cu cochilie, prefierite
Origine: Vietnam
Tip congelare: IQF/ 0% glazură
Calibrul: 60/80 ppk
Greutate: 1 kg
Cantitate/bax: 10 buc
Comanda minimă: buc



COCKTAIL DE FRUCTE MARE

CO1102

Conține: 45% Calamar, 25%, Scoici, 20% Crab,
10% Caracatiță, 10% Shrimps
Origine: Danemarca
Tip congelare: IQF/ 20% glazură
Ambalaj: pungă
Gramaj: 1 kg
Greutate/bax: 10 buc
Comanda minimă: bucată



CARTOFI



(FF) FRENCH FRIES GRAD A 10/10

CO810

Clasicii cartofi pai cu tăietură dreaptă, crocanți în exterior și moi în interior, de culoare aurie.

Producător: Farm Frites

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 5 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:



Conține: Cartofi, ulei vegetal

Randament: 82-85%



(FF) FRENCH FRIES FANTASY GRAD B 10/10

CO809

Clasicii cartofi pai cu tăietură dreaptă, crocanți în exterior și moi în interior, de culoare aurie.

Producător: Farm Frites

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 5 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:



Conține: Cartofi, ulei vegetal

Randament: 75-80%



(FF) FRENCH FRIES GRAD A 7/7

CO6040

Cartofi pai cu tăietură dreaptă, crocanți în exterior și moi în interior, de culoare aurie.

Producător: Farm Frites

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 5 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:



Conține: Cartofi, ulei vegetal

Randament: 82-85%



(FF) FRENCH FRIES FANTASY GRAD B 7/7

CO815

Cartofi pai cu tăietură dreaptă, crocanți în exterior și moi în interior, de culoare aurie.

Producător: Farm Frites

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 5 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:



Conține: Cartofi, ulei vegetal

Randament: 75-80%



(FF) FAST FRY FRIES GRAD A 10/10

CO807

Pentru un rulaj mare alegeți Fast Fry-gata în doar 90 de secunde. Beneficiile vor fi: număr dublu de clienți serviți, economie de energie și ulei, profit sporit.

Producător: Farm Frites

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 5 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:



Conține: Cartofi, ulei vegetal

Randament: 94-95%



PREMIUM CRUNCH 10/10

CO78552

Cartofi pai cu tăietură dreaptă, înveliți într-o crustă crocantă.

Producător: Mydibel

Gramaj: 2 kg

Cantitate/bax: 5 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:



Conține: Cartofi, crustă, ulei vegetal



(FF) SKIN ON WEDGES

CO6125

Gustos, simplu și rapid. Descoperă gustul savuros de cartof în coajă care va face deliciul oricărui meniu.

Producător: Farm Frites

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  220°C 12,5'  175°C 3-4' 

Conține: Cartofi, ulei vegetal

Randament: 88-90%



(FF) RUSTIC FRIES HOME STYLE

CO812

Cartofi cu tăietură neregulată, care duce cu gândul la cartofii de acasă, crocanți în exterior și deosebit de moi în interior. Prăjiți în ulei de floarea-soarelui.

Producător: Farm Frites

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 5 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  220°C 15-20'  175°C 2-3' 

Conține: Cartofi, ulei de floarea-soarelui

Randament: 88-90%



(FF) POMMES PARISIENNE 20-30 MM

CO6106

Cartofi întregi, de mici dimensiuni, sortați la o dimensiune de 20-30 mm. Gustul și culoarea sunt de cartof proaspăt curățat, iar prepararea lor este rapidă.

Producător: Farm Frites

Gramaj: 2.5 kg

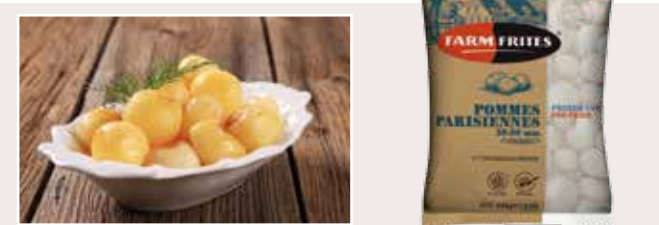
Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  220°C 8'  175°C 8'  800W 5' 

Conține: Cartofi, ulei vegetal

Randament: 89%



(FF) SEASONED WEDGES

CO8831

Cartofii în coajă, condimentați, cărora cu greu le poți rezista, Seasoned Wedges sunt potriviți atât ca gustare cât și ca garnitură.

Producător: Farm Frites

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  220°C 10'  175°C 3-4' 

Conține: Cartof, ulei vegetal, condimente



(FF) ROUND CUT FRIES

CO817

Sortiment versatil ce poate fi consumat atât ca garnitură cât și ca gustare alături de un sos. Este îmbinarea perfectă între fast-food și home made.

Producător: Farm Frites

Gramaj: 2.0 kg

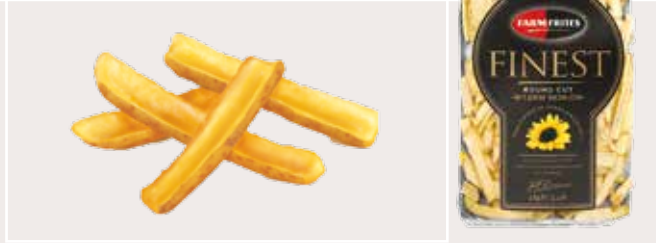
Cantitate/bax: 6 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  220°C 10-12'  175°C 3-4' 

Conține: Cartofi, ulei de floarea soarelui

Randament: 92-94%



(FF) STEAKHOUSE FRIES 9/18

CO8826

Cartofi prăjiți cu tăietură atractivă, crocanți în exterior și deosebit de moi în interior. Sunt potriviți pentru fripturi și pentru alte preparate la cuptor.

Producător: Farm Frites

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 5 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  220°C 10,5'  175°C 2,5-3' 

Conține: Cartofi, ulei vegetal

Randament: 84-86%



(FF) CROQUETTES

CO6105

Crochete din piure de cartofi, cu înveliș crocant din pesmet, puțin condimentate și cu un gust fin și delicios de cartof.

Producător: Farm Frites

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  220°C 9,5'  175°C 4' 

Conține: Cartofi, ulei vegetal

Randament: 89%



(FF) NOISETTES

CO8723

Noisette-le din piure de cartof si sos béchamel fac deliciul oricărui meniu și sunt foarte apreciate la petrecerile pentru copii.

Producător: Farm Frites

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  220°C 12-15'  175°C 3-4' 

Conține: Cartofi, ulei vegetal

Randament: 89%



MYDIBEL CARTOFI CONDIMENTAȚI

CO7850

Cartofi cu tăietură tip french, aceștia sunt înveliși cu Cajun, care este un amestec picant de condimente.

Producător: Mydibel

Gramaj: 2 kg

Cantitate/bax: 5 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  220°C 12-15'  175°C 3-4' 

Conține: 90% cartof, ulei vegetal, condiment "Cajun"



CROCHETE CARTOFI

CO7851

Preparat din cartofi proaspăt răzuți și ceapă, acest produs este ideal ca fel principal în meniul oricărui restaurant. Poate fi recomandat la micul dejun.

Producător: Mydibel

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  220°C 12-15'  175°C 3-4'  10-15'

Conține: cartofi, ulei vegetal, condimente

Randament: 86-88%



MYDIBEL SLICES

CO7815

Cartofii tăiați felii rotunde pot fi atât o garnitură savuroasă alături de preparate din carne dar la fel de bine se pot folosi la cuptor pentru o musaca din cartofi.

Producător: Mydibel

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  220°C 6-7'  175°C 3-4' 

Conține: 90% cartof, ulei de palmier, pătrunjel, chives, condimente, sare, usturoi



MYDIBEL SPICY WEDGES

CO7814

Cu tăietura lor în formă de semilună și acoperiți din abundență cu condimente, acești cartofi aduc o notă picantă meniului nostru.

Producător: Mydibel

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  220°C 15-20'  175°C 3-4'  10-15'

Conține: cartofi, ulei de palmier, condimente

Randament: 88-90%



CARTOFI JUMĂȚĂȚI 2.5KG

FSL0230


Acest produs este un hit vara la grătar. De asemenea, ideal pentru steakhouse sau catering, cum ar fi gătitul în stil occidental.

Producător: Ardo

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: 4 buc

Preparare:  220°C 12,5'  175°C 3-4'  10-12'

Conține: Cartofi



LUTOSA FRENCH FRIES 18/18

CO8026

Cartofi prăjiți cu o tăietură atractivă de 18/18 mm, crocanți la exterior și deosebit de moi la interior, aceștia fac parte din categoria rusticilor.

Producător: Lutosa

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  220°C 12-15'  175°C 3-4' 

Conține: cartofi, ulei de palmier

Randament: 88-90%



CARTOFI GRATINAȚI MEDITERANEENI / CU SMÂNTÂNĂ

CO7840/ CO7830

Preparat cremos, din cartofi gustoși, de calitate.

Producător: Schne-Frost

Calibru: 65 g / 120 g

Gramaj: 1,17 kg / 1,2 kg

Cantitate/bax: 5 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  200°C 20-25'

Conține: Cartofi, smântână, cașcaval, condimente



CARTOFI DULCI 2KG

FSL0240

Cartofii dulci sunt un trend puternic la nivel mondial. Cartofii dulci prăjiți sunt foarte crocanți și au o aromă completă, dulce. Ba mai mult, cartofii prăjiți sunt fără gluten.

Producător: Ardo

Gramaj: 2 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: 4 buc

Preparare:  220°C 10'  175°C 3-4'  10-12'

Conține: Cartof dulce



MYDIBEL ROSTIES-TRIANGLE

CO7824




Preparat din cartofi proaspăt răzuiți și ceapă, acest produs este ideal ca fel principal în meniul oricărui restaurant. Poate fi recomandat la micul dejun.

Producător: Mydibel

Gramaj: 2.5 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  220°C 12-15'  175°C 3-4'  10-15'

Conține: cartof ras, ulei vegetal, sare, condimente

Randament: 86-88%



COȘULEȚE DIN CARTOF CU PHILADELPHIA

CO7827

Coșulețe din cartof ras, umplute cu cremă Philadelphia și aromat cu ierburi fine.

Producător: Schne-Frost

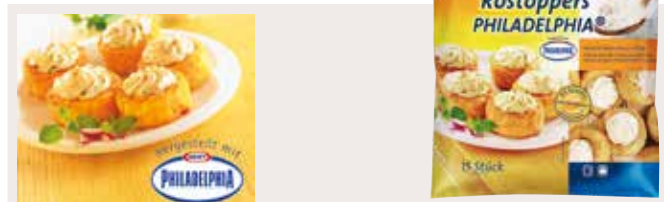
Gramaj: 975 g

Cantitate/bax: 5 buc

Comanda minimă: bax

Preparare:  200°C 20-22'

Conține: 65% cartof și condimente
35% amestec Philadelphia



TIPS & TRICKS CARTOFI

1. Proporția corectă: 1 parte cartofi la 10 părți grăsime
2. Cartofii se prăjesc în stare congelată (absorb mai puțină grăsime) și au gust mai bun
3. Încălzim friteuza la 175-180°C și introducem cartofii congelați după ce se stinge becul portocaliu
4. Respectăm timpul de prăjire (3-4 min. în medie) așa cum este specificat pe ambalaj.
5. Scoatem cartofii, scuturăm energic coșul apoi îi așezăm pe hârtie prosop pentru a elimina excesul de grăsime
6. Este interzisă reîncălzirea cartofilor prin prăjire repetată
7. Între ciclurile de prăjire, friteuza nu se închide ci se setează la 150°C apoi se acoperă cu capacul (economie de energie)
8. Grăsimea din friteuză se înlocuiește atunci când este necesar (atunci când culoarea uleiului se schimbă, capătă culoarea maro)
9. Folosiți grăsimea doar pentru prăjirea cartofilor și nu amestecați în aceasta alte preparate.
10. Adăugăm sare la cartofi cu puțin timp înainte de consum.

TĂIETURI CARTOFI



French cut
9/9 sau 10/10
(tăietură dreaptă)
Exprimat în mm



Crinkle cut
9/9 (tăietură ondulată)
Exprimat în mm



Steak house cut
9/18 sau 10/20
(cât doi cartofi pai lipiți)
Exprimat în mm



Wedge cut
(skin on, seasoned, spicy)



Round cut
(tăietură scobită, rotundă)



Slice cut
(tăietură rotundă)

LEGUME



LEGUME SIMPLE

MAZĂRE FINĂ

CO767

Pregătim cu atenție mazărea pentru dumneavoastră. Pentru că o congelăm rapid, mazărea își va păstra întotdeauna culoarea verde și aroma caracteristică, dulce.

Producător: Dujardin
Gramaj: 2.5 kg
Cantitate/bax: 4 buc
Comanda minimă: bax
Conține: Mazăre



FASOLE FINĂ ÎNTREGĂ

CO768

Pregătim fasolea verde cu multă atenție pentru ca prospețimea, gustul ușor dulce și culoarea puternică să rămână intacte. Are un conținut ridicat de proteine și unul foarte scăzut de grăsimi.

Producător: Dujardin
Gramaj: 2.5 kg
Cantitate/bax: 4 buc
Comanda minimă: bax
Conține: Fasole verde



SPANAC FRUNZE / TOCAT PORȚII

FSL027/ CO7693

Frunzele fragede ale spanacului congelat își păstrează savoarea intensă caracteristică și sunt bogate în nutrienți esențiali pentru o dietă echilibrată.

Producător: Ardo
Gramaj: 2.5 kg
Cantitate/bax: 4 buc
Comanda minimă: bax
Conține: Spanac



ROȘII UScate

FSL003

Roșiile sunt curățate și uscate la cuptor, păstrându-și perfect aromele și culoarea intensă.

Producător: Ardo
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 10 buc
Comanda minimă: bax
Conține: Roșii



BROCCOLI

CO10100

Prin congelare buchetele de broccoli își păstrează culoarea intensă, verde, dar și savoarea și gustul deosebit.

Producător: Dujardin
Gramaj: 2,5 kg
Cantitate/bax: 4 buc
Comanda minimă: bax
Conține: Broccoli



MORCOVI BABY

CO12350

Morcovii congelati Edenia își păstrează culoarea intensă, portocalie și gustul dulce, deosebit. Morcovii sunt și o sursă importantă de vitamina A și beta-caroten.

Producător: Edenia
Gramaj: 450 g
Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: bax
Conține: Morcovi baby



CONOPIDĂ 20/40

FSL0280

Prin congelarea rapidă, conopida își păstrează conținutul ridicat de vitamina C, culoarea albă și un gust intens, ușor dulce.

Producător: Ardo
Gramaj: 2.5 kg
Cantitate/bax: 4 buc
Comanda minimă: bax
Conține: Conopida



SPARANGHEL VERDE

FSL009

Cules de tânăr, sparanghelul verde este fraged și gustos, putând fi utilizat alături de preparate sofisticate precum mușchiul de vită la grătar.

Producător: Ardo
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 10 buc
Comanda minimă: bax
Conține: Sparanghel verde



VARZĂ DE BRUXELLES

CO781

Varza este spălată, blanșată și congelată rapid individual.

Producător: Dujardin
Gramaj: 450 g
Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: bax
Conține: varză de bruxelles



VINETE CONGELATE

CO1243/ CO9236

Coapte, curățate și congelate rapid, vinetele își păstrează vitaminele și nutrienții în mod natural. Sunt minunate pentru celebra salată de vinete sau pentru zacuscă.

Producător: Edenia
Gramaj: 450/1000 g
Cantitate/bax: 12/10 buc
Comanda minimă: bax
Conține: Vinete



HRIBI CUBURI

CO7689

Hribii de pădure sunt tăiați escalop (în 4) și pot fi înglobați în orice preparat, atât la frigăruu cât și la ciulama.

Producător: Ardo
Gramaj: 600 kg
Cantitate/bax: 10 buc
Comanda minimă: bax
Conține: Hribi



CIUPERCI TĂIATE

CO1247

Pregătim și congelăm rapid ciupercile astfel încât să le păstrăm savoarea și gustul natural.

Producător: Edenia
Gramaj: 450 g
Cantitate/bax: 20 buc
Comanda minimă: bax
Conține: ciuperci champignon



ȚELINĂ CUBURI 10X10 MM

FSL007

Țelina este decojită la abur, spălată, tăiată cuburi, blanșată și congelată rapid individual.

Producător: Ardo
Gramaj: 2.5 kg
Cantitate/bax: 4 buc
Comanda minimă: bax
Conține: țelină



PĂȘTÂRNAC JULIENNE

FSL004

Păstârnacul este decojit, spălat de câteva ori, tăiat fâșii julienne, blanșat și congelat rapid individual.

Producător: Ardo
Gramaj: 2,5 kg
Cantitate/bax: 4 buc
Comanda minimă: bax
Conține: păstârnac



CĂȚEI DE USTUROI

FSL025

Usturoiul este decojit, spălat de mai multe ori, ușor blanșat și congelat rapid individual.

Producător: Ardo
Gramaj: 1 Kg
Cantitate/bax: 5 buc
Comanda minimă: bax
Conține: usturoi



AVOCADO JUMĂȚĂȚI

FSL008

Produsul este perfect copt și, prin urmare, foarte potrivit pentru prepararea guacamole-ului. De asemenea poate fi valoros în multe feluri de mâncare (salsa, sandvișuri, salate etc.)

Producător: Ardo
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 10 buc
Comanda minimă: bax
Conține: avocado, acid ascorbic, acid citric, sare



RĂDĂCINA DE PĂTRUNJEL 10X10 MM

FSL006

Rădăcina de pătrunjel proaspătă și sănătoasă este decojită, spălată, tăiată cuburi, blanșată și congelată rapid individual.

Producător: Ardo
Gramaj: 2,5 kg
Cantitate/bax: 4 buc
Comanda minimă: bax
Conține: rădăcină de pătrunjel



CEAPĂ CUBURI 10X10 MM

FSL001

Ceapa din specia Allium Ceba este decojită, tăiată cuburi, blanșată și congelată rapid. Întregul proces asigură stabilitatea culorii și aromei.

Producător: Ardo
Gramaj: 2,5 Kg
Cantitate/bax: 4 buc
Comanda minimă: bax
Conține: ceapă





CO1233



CO1249



CO1207



CO1211



CO1209



CO1204



CO1248



CO1206



CO1210



CO1208

LEGUME CONGELATE PROASPETE

Edenia



- gama variată de **legume simple**
- 100% naturale, fără aditivi, fără conservanți
- congelate la câteva ore de la recoltare (ex: mazărea este congelată la 2½ ore de la recoltare)
- prin procesul de congelare rapidă, legumele Edenia își păstrează prospețimea, culoarea vie, gustul, vitaminele și mineralele
- ușor de gătit, nu se decongelează în prealabil

MIXURI DE LEGUME

WOK MIX

FSL0120

Amestec de legume. Acestea sunt curățate, spălate, tăiate fâșii, blanșate (exceptând prazul) și congelate.

Producător: Ardo

Gramaj: 2,5 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: bax

Conține: morcovi (34%), țelină (26%), păstârnac (20%), praz (20%)



MIX BROCCOLI

FSL026

Amestecul broccoli-conopidă-morcov este un amestec clasic al bucătăriei internaționale, asigurând o paletă completă de minerale și vitamine.

Producător: Ardo

Gramaj: 2,5 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: bax

Conține: 34% morcov, 33% conopidă, 33% broccoli



JULIENNE MIX

FSL010

Amestec de legume. Acestea sunt curățate, spălate, tăiate fâșii, blanșate (exceptând prazul) și congelate.

Producător: Ardo

Gramaj: 2,5 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: bax

Conține: morcovi fâșii (37%), praz tăiat julienne (32%), țelină fâșii (31%)



AMESTEC MEXICAN

CO77430

Cu o textură ușor crocantă și o culoare vie, amestecul mexican este un cocktail excelent de culori și gusturi. Este bogat în vitamine, potasiu, fier și este o sursă bogată de fibre.

Producător: Dujardin

Gramaj: 2,5 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: bax

Conține: Morcovi, mazăre, fasole verde, porumb dulce, ardei gras



VEGETABLE FRIES 2KG

FSL0170

Aceste fâșii de morcovi și păstârnac, pre-prăjite în uleiul de floarea-soarelui, sunt delicios de crocante. Pot fi preparate în friteuza sau în cuptor. O alternativă delicioasă la cartofii pai.

Producător: ARDO

Gramaj: 2 kg

Cantitate/bax: 4 buc.

Comanda minimă: bax

Conține: morcovi 52%, păstârnac 34%



RATATOUILLE

FSL022

Mix de legume proaspete, curățate, perfect tăiate și congelate.

Producător: Ardo

Gramaj: 2,5 kg

Cantitate/bax: 4 buc

Comanda minimă: bax

Conține: roșii cuburi 20x20 (38%), dovleci cuburi 20x20 (20%), vinete cuburi 20x20 (20%), ceapă 3/5 (10%), ardei roșu felii 5/7 (6%) ardei verde felii 5/7 (6%).



MIX ARDEI CUBURI / TĂIAȚI

FSL014/ FSL015

Amestec de legume. Acestea sunt spălate, tăiate cuburi, blănșate și congelate.

Producător: Ardo
Gramaj: 2,5 kg
Cantitate/bax: 4 buc.
Comanda minimă: bax
Conține: ardei galben, ardei roșu, ardei verde



LEGUME SOS DE UNT 2.5KG

FSL0200

Mix de legume proaspete, gătite în sos de unt.

Producător: ARDO
Gramaj: 2,5 kg
Cantitate/bax: 4 buc.
Comanda minimă: bax
Conține: legume 85%
(mazăre, morcovi, conopidă, porumb dulce) sos de unt 6%



SALATĂ GRECEASCĂ

FSL0210

Salată grecească cu influențe moderne. Clasică salată grecească cu dressing de ulei de măsline și puțină lămâie și busuioc, îmbunătățită cu couscous perlat.

Producător: ARDO
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 10 buc.
Comanda minimă: bax
Conține: couscous 35%, roșii, vinete, ceapă, feta 6%, măsline verzi, ulei de măsline, condimente



ROAST SUPREME 1.5KG

FSL0180

Un mix de legume proaspete, preparate printr-un proces care le asigură stabilitatea aromei și culorii.

Producător: ARDO
Gramaj: 1,5 kg
Cantitate/bax: 4 buc.
Comanda minimă: bax
Conține: fasole verde întregă (14%), roșii cherry (13%), morcovi baby (13%), ceapă (11%), ciuperci (11%), condimente prăjite în unt (11%), legume la grătar (ceapă (9%), ardei roșu (9%), ardei galben (9%))



STIRFRY CU QUINOA 1KG

FSL0190

Un mix inspirat din bucătăria asiatică. Sosul rafinat conține ghimbir, curry și praz. Quinoa, varză creță și boabele de soia dau mixului un aspect modern. Poate fi servit ca și garnitură sau ca o masă vegetariană.

Producător: ARDO
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 10 buc.
Comanda minimă: bax
Conține: 63% legume (roșii, varză creță, boabe de soia, ceapă roșie, praz), 17% quinoa pre-gătit (apă, quinoa), orez brun



COUNTRY GRILL 1KG

FSL013

Amestec de legume la grătar. Ingredientele sunt procesate individual din materii prime solide, ferme și apoi congelate rapid individual.

Producător: ARDO
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 10 buc.
Comanda minimă: bax
Conține: legume la grill: broccoli (25%), dovlecei (25%), vinete (20%), ardei roșii (10%), ardei galbeni (10%), ceapă (10%)

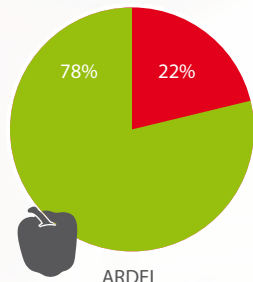


CONGELAT PROASPĂT

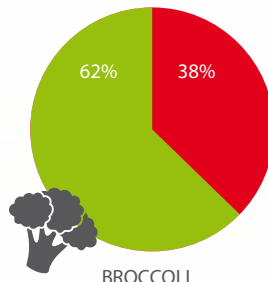
RANDAMENT GARANTAT DE 100%

Cantitate de produs utilizabil versus cantitatea de resturi rezultate în urma curățării

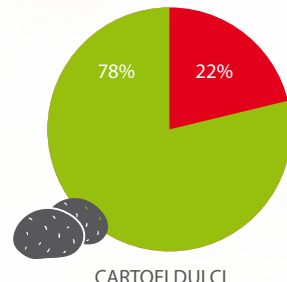
- LEGUME FRESH -



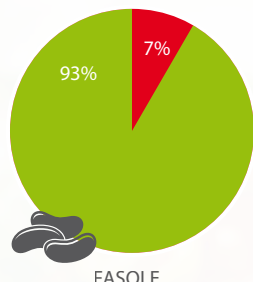
ARDEI



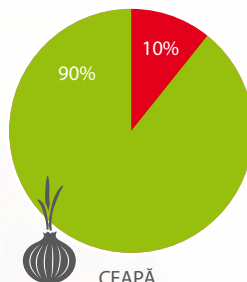
BROCCOLI



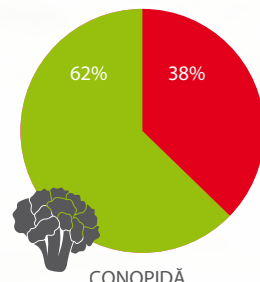
CARTOFI DULCI



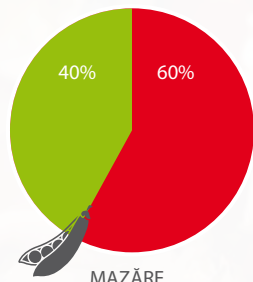
FASOLE



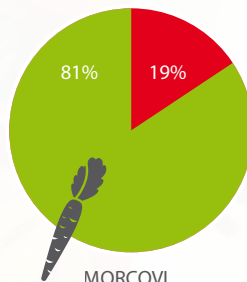
CEAPĂ



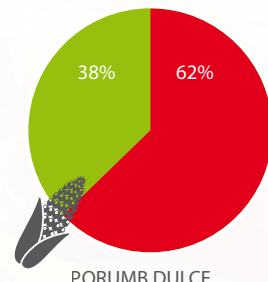
CONOPIDĂ



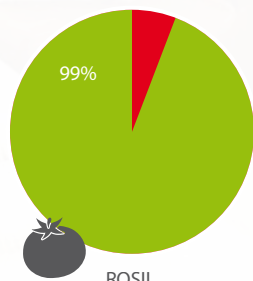
MAZĂRE



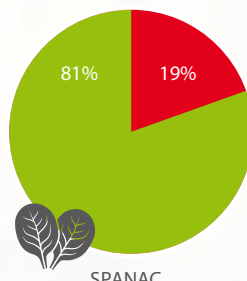
MORCOVI



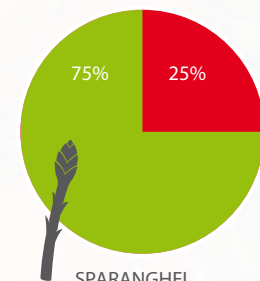
PORUMB DULCE



ROȘII



SPANAC



SPARANGHEL



COMESTIBIL



RESTURI ALIMENTARE

SURSA: DEUTCHE STIEFKUHL INSTITUT



CO1302



CO1245



CO1216



CO1212



CO1236



CO1239



CO1215



CO1217



CO1234



CO1300

LEGUME CONGELATE PROASPETE

Edenia



- gama variată de **mixuri de legume**
- 100% naturale, fără aditivi, fără conservanți
- congelate la câteva ore de la recoltare
- prin procesul de congelare rapidă, legumele Edenia își păstrează prospețimea, culoarea vie, gustul, vitaminele și mineralele
- ușor de gătit, nu se decongelează în prealabil

FASOLE VERDE

CO116

Pregătim fasolea verde cu multă atenție pentru ca prospețimea, gustul ușor dulce și culoarea puternică să rămână intacte. Are un conținut ridicat de proteine și unul foarte scăzut de grăsimi.

Producător: UE
Gramaj: 10 kg
Cantitate/bax: 1 buc
Comanda minimă: bax
Conține: Fasole verde



FASOLE GALBENĂ

CO0106

Fasolea galbenă, atent selecționată, congelată la foarte scurt timp după recoltare, conține o cantitate impresionantă de vitamine și minerale. Aceasta aduce în alimentația noastră o sursă importantă de fibre.

Producător: Serbia
Gramaj: 10 kg
Cantitate/bax: 1 buc
Comanda minimă: bax
Conține: Fasole galbenă



PĂȘTÂRNAC CUBURI 10 MM

FSL005

Păștârnacul este decojit, spălat de câteva ori, tăiat fâșii julienne, blansat și congelat rapid individual.

Producător: Ardo
Gramaj: 10 kg
Cantitate/bax: 1 buc
Comanda minimă: bax
Conține: păștârnac



AMESTEC MEXICAN

CO105

Cu o textură ușor crocantă și o culoare vie, amestecul mexican este un cocktail excelent de culori și gusturi. Este bogat în vitamine, potasiu, fier și este o sursă bogată de fibre.

Producător: UE
Gramaj: 10 kg
Cantitate/bax: 1 buc
Comanda minimă: bax
Conține: Morcovi 30%, mazăre 20%, fasole verde 20%, porumb dulce 15%, ardei gras roșu 15%



MAZĂRE VERDE

CO0102

Pregătim cu atenție mazărea pentru dumneavoastră. Pentru că o congelăm rapid, mazărea își va păstra întotdeauna culoarea verde și aroma caracteristică, dulce.

Producător: Serbia
Gramaj: 10 kg
Cantitate/bax: 1 buc
Comanda minimă: bax
Conține: Mazăre



CEAPĂ CUBURI PREPRĂJITĂ

FSL002

Ceapa este decojită, tăiată cuburi, preprăjită în ulei de rapiță și congelată rapid.

Producător: Ardo
Gramaj: 10 kg
Cantitate/bax: 1 buc
Comanda minimă: bax
Conține: ceapă cuburi (90% +/-5%), ulei de rapiță (10% +/- 5%)



FRUCTE



FRUCTE DE PĂDURE 450G EDENIA

CO1554

Fructele au aroma caracteristică, naturală, delicată, se pot folosi ca atare sau într-o gamă largă de preparate de patiserie sau cofetărie.

Producător: Edenia
Gramaj: 450 g
Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: 6 buc
Conține: coacăze roșii, mure, zmeură, coacăze negre, afine



ZMEURĂ 450G EDENIA

CO1553

Zmeura este culesă la maturitatea deplină, apoi fructele de zmeură sunt curățate, sortate și congelate. Se poate folosi ca atare sau preparată.

Producător: Edenia
Gramaj: 450 g
Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: 6 buc
Conține: zmeură



ANANAS 450G EDENIA

CO1550

Bucățile de ananas au o textură fermă dar succulentă, cu gust dulce și aromă specifică. Se pot folosi atât ca atare cât și în diferite preparate.

Producător: Edenia
Gramaj: 450 g
Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: 6 buc
Conține: ananas



VIȘINE 450G EDENIA

CO1552

Vișinele sunt culese coapte, spălate, curățate de sămburi. Au un gust caracteristic, natural, ușor acrișor, fiind ideală pentru prăjituri sau gemuri.

Producător: Edenia
Gramaj: 450 g
Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: 6 buc
Conține: vișine



MANGO BUCĂȚI 450G EDENIA

CO1551

Mango este cules în perioada optimă de coacere, apoi este spălat, curățat de coajă și de sămbure și tăiat bucăți. Bucățile de mango au textura tipică pentru mango; succulentă dar fermă și gust caracteristic, natural, dulce și ușor acid. Recomandat a se folosi atât ca atare cât și în diferite preparate.

Producător: Edenia
Gramaj: 450 g
Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: 6 buc
Conține: mango



SMOOTHIE YELLOW ENERGY 500 G

CO1536

Mix de fructe proaspete, spălate, curățate, tăiate în cubulețe, porționate echilibrat, congelate rapid. Conține ananas, mango și papaya.

Origine: Polonia

Depozitare: -18 °C

Gramaj: 500 g

Cantitate/bax: 12 buc.

Comanda minimă: bax

Preparare: produsul nu necesită decongelare



SMOOTHIE PURPLE KICK 500 G

CO1535

Mix de fructe proaspete, spălate, curățate, tăiate în cubulețe, porționate echilibrat, congelate rapid. Conține afine sălbatice, coacăze negre, mure și banane.

Origine: Polonia

Depozitare: -18 °C

Gramaj: 500 g

Cantitate/bax: 12 buc.

Comanda minimă: bax

Preparare: produsul nu necesită decongelare



SMOOTHIE RED STRENGTH 500 G

CO1534

Mix de fructe proaspete, spălate, curățate, tăiate în cubulețe, porționate echilibrat, congelate rapid. Conține căpșuni, banane și afine.

Origine: Polonia

Depozitare: -18 °C

Gramaj: 500 g

Cantitate/bax: 12 buc.

Comanda minimă: bax

Preparare: produsul nu necesită decongelare



FĂ-ȚI UN SMOOTHIE ÎN DOAR
30^{DE} SECUNDE!
DE RESTUL NE-AM OCUPAT NOI!



SEMIPREPARATE



SOUS VIDE



CEAFĂ DE PORC SOUS-VIDE

CO620

Ceafa de porc se poate prepara atât întreagă, cât și feliată, iar aceasta poate fi folosită la preparate reci, în sandwich-uri sau baghete, dar și în preparate calde.

Origine: Cehia
Gramaj: 1,6 - 2,8 kg
Sos: 15%
Comanda minimă: buc.
Decongelare da
Preparare:

 100° C
20-25'





CIOLAN DE PORC SOUS-VIDE

CO1064

Cioanul de porc fără os se prepară ușor și este de preferat ca acesta să fie marinat înainte de coacere. Pentru un aspect îmbunătățit se poate servi feliat.

Origine: Cehia
Gramaj: 1 - 1,3 kg
Sos: 15%
Comanda minimă: buc.
Decongelare da
Preparare:

 220° C
30'
 700 W
7'



COASTE DE PORC SOUS-VIDE

MZ202/CO1065

Pentru a obține un preparat deosebit, marinați coastele cu sosul preferat, cu 5 minute înainte de a le scoate de la cuptor. Produsul conține mai mult de 60% carne.

Origine: România/Cehia
Gramaj: 750 - 1000 g
Sos: 10%
Cantitate/bax: 9 kg
Comanda minimă: bax
Decongelare da
Preparare:

 200° C
15'



COTLET DE PORC SOUS-VIDE

CO655

Cotletul de porc este gata copt cu ajutorul tehnologiei slow cooking. Coacerea acestuia s-a realizat lent, în vid, ceea ce face ca produsul să-și păstreze gustul natural și suculența.

Origine: Cehia
Gramaj: ~2 kg
Comanda minimă: buc.
Decongelare da
Preparare:

 100° C
20-25'



RASOL DE PORC SOUS-VIDE

CO654

Rasolul de porc cu os, se poate găti la cuptor și alături de varză călită sau fasole satisfacă chiar și pe cel mai sofisticat gurmand.

Origine: Franța
Gramaj: 350 g
Comanda minimă: buc.
Decongelare da
Preparare:

 200° C
15'



RASOL DE MIEL SOUS-VIDE

CO652/CO6520

Rasolul de miel se prepară ușor și este recomandat să serviți produsul împreună cu sosul din ambalaj, alături de legume sau piure de cartofi.

Origine: Cehia / Franța
Gramaj: 0,4-0,5kg/buc.
Sos: 15%
Bax: 4,2 kg / 5,28 kg
Comanda minimă: bax
Decongelare da
Preparare:

 150° C
15'



RULADĂ DE PUI

CO624

Rulada de pui se poate găti întregă sau feliată. Aceasta are umplutură din carne de porc și șuncă de porc și poate fi servită alături de piure de cartofi sau legume.

Origine: Cehia
Gramaj: 2 kg (2 buc x 1 kg)
Sos: 15%
Comanda minimă: buc
Decongelare: da
Preparare:

 200 °C
20 - 30'



RULADĂ DE PUI CU ROȘII USCATE

CO626

Rulada de pui cu umplutură din carne de pui, busuioc, oregano și roșii uscate se poate prepara întregă sau feliată. Aceasta se poate servi cu orez sărbesc sau piure de cartofi.

Origine: Cehia
Gramaj: 2kg (2 buc x 1 kg)
Sos: 15%
Comanda minimă: buc.
Decongelare: da
Preparare:

 200 °C
20'



RULADĂ DE PUI CU SPANAC

CO625

Rulada de pui conține umplutură din carne de porc, șuncă de porc, frunze de spanac și bacon și poate fi preparată întregă sau feliată. Se servește caldă sau rece, feliată, alături de legume sau cartofi.

Origine: Cehia
Gramaj: 2kg (2 buc x 1 kg)
Sos: 15%
Comanda minimă: buc.
Decongelare: da
Preparare:

 200 °C
20'



PULPĂ DE RAȚĂ SOUS-VIDE

CO1296

Pulpele de rață coapte sous-vidé în untură de rață, se pot servi împreună cu sosul din ambalaj alături de varză sau piure de dovleac.

Origine: Cehia
Calibrul: 400 g
Gramaj: ~1.6kg/Pungă (~4 buc)
Sos: 25%
Comanda minimă: pungă
Decongelare: da
Preparare:

 210 °C
20-30'



PIEPT DE CURCAN SOUS-VIDE

CO622

Pieptul de curcan poate fi folosit atât la preparate reci cât și feliat și copt pe grătar. Acesta este o excelentă opțiune pentru cantine și comerțul de tip "quick service".

Origine: Cehia
Gramaj: 1,6 - 2,8 kg
Sos: 15%
Comanda minimă: buc.
Decongelare: da
Preparare:

 100 °C
20-25'



PIEPT DE RAȚĂ SOUS-VIDE

CO623

Pieptul de rata gătit sous-vidé se poate servi feliat sau întreg, cu sos chutney de pere, sos de merișoare sau sos din vin de Porto. Se recomandă ca pielea să fie crestată înainte de coacere.

Origine: Cehia
Calibrul: 190-240 g
Gramaj: 1,4 - 1,8 kg/pungă (~6 buc.)
Sos: 20%
Comanda minimă: pungă
Decongelare: da
Preparare:

 210 °C
10'



PULPĂ DE IEPURE SOUS-VIDE

CO1098

Pulpele superioare de iepure se pot coace în cremă de muștar sau marinate în prealabil, în funcție de preferințe. Acestea se pot servi cu legume sau cartofi.

Origine: Cehia

Calibrul: 150-200 g

Gramaj: 1,1 - 1,5 kg/Pungă (~6 pulpe)

Sos: 15%

Comanda minimă: pungă

Decongelare da

Preparare:



160 °C

12'



SPATĂ DE VITĂ SOUS-VIDE

CO621

Spată de vită se poate prepară feliată sau bucată întreagă. Aceasta poate fi folosită la preparate reci, în sandwich-uri sau baghete, dar și în numeroase preparate calde.

Origine: Cehia

Gramaj: ~1.5kg/buc.

Sos: 35%

Comanda minimă: buc.

Decongelare da

Preparare:



100 °C

10'



Ce înseamnă metoda Sous-Vide?

Sous - Vide (din franceză „în vid”) este o metodă de gătit prin care carnea e preparată în ambalaj vidat, împreună cu condimente, sau marinade, apoi ambalajul este scufundat în apă cu temperatură controlată. Gătirea durează câteva ore (slow cooking), ceea ce duce la păstrarea gustului natural, a suculenței și texturii cărnii și limitează pierderile de nutrienți importanți așa cum se întâmplă în timpul gătitului clasic.

Avantaje Financiare

- ✓ manoperă mai puțină
- ✓ fără pierderi la greutate
- ✓ mai puțină energie consumată

Timp

- ✓ gata de servit în 15-30 de minute.

Pierderile la carnea gătită tradițional

- ✓ Spată de porc 37 %
- ✓ Piept de curcan 36 %
- ✓ Carne de vită 45 %
- ✓ Pulpă de rață 45 %

Calculul randamentului gătirii clasice versus sous-vide



Coaste de porc - gătire clasică

preț produs
- livrat la locație

2365
RON/Kg

pierderi standard: 36%

5,00 : 0,64 kg = **36,95 RON/kg**

(gătire standard)

prețul unei porții (300g)

0,3 x 7,81 = **1109**
RON/portion



Coaste de porc - gătită sous vide

2885
RON/Kg - livrat la locație

preț produs

- livrat la locație

conținut de sos 10%

6,10:0,9 = **32,06 RON/kg**

(produs sous-vide)

prețul unei porții (300g)

0,3 x 6,78 = **962**
RON/portion

Prețul unei porții
(300g)

**Comparați
prețul final per porție**

COOKED



PIEPT PUI PREPARAT 90-110G/110-130G

T2WH120R4 / T2WH100R4

Realizat din file de piept de pui, acest produs este copt în proporție de 100% și apoi este congelat IQF. Pieptul de pui poate fi utilizat cu ușurință și fără pierderi, coacerea acestuia fiind extrem de facilă și de scurtă durată.

Origine: Ucraina
Calibrul: 90-110g/110-130 g
Gramaj: 2,5 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: bax



Preparare:

180° C
25'
 750 W
3-4'
 180° C
4-5'



INNER DE PUI BUCĂȚI, PREPARAT

B4FF950

Bucățile de inner gata coapte sun o excelentă oportunitate pentru un preparat rapid, și soluția ideală pentru meniul de pub&bar.

Origine: Brazilia
Gramaj: 2,5 kg
Cantitate/bax: 5 kg
Comanda minimă: bax



Preparare:

210° C
15-20'
 3-4'
 180° C
3-4'



PIEPT DE PUI PREPARAT, CUBURI 12MM

B4CD95

Cuburi din piept de pui gata coapte și congelate individual pot fi folosite atât în preparate reci (sandwich-uri și salate) cât și în preparate calde.

Origine: Brazilia
Gramaj: 2,5 kg
Cantitate/bax: 5 kg
Comanda minimă: bax



Preparare:

210° C
15-20'
 3-4'
 180° C
3-4'



INNER DE PUI PREPARAT

B4RI97

Fâșiile de inner gata copt, se pot folosi extrem de ușor, atât pentru preparate calde, cât și pentru preparate reci.

Origine: Brazilia
Gramaj: 2,5 kg
Cantitate/bax: 5 kg
Comanda minimă: bax



Preparare:

210° C
15-20'
 3-4'
 180° C
3-4'



PIEPT DE PUI PREPARAT, FÂȘII 10MM

B4ST95 / T2ST010N40

Fâșiile din piept de pui gata coapte și tăiate la o grosime de 10 mm sunt alegerea perfectă atât pentru sandwich-uri sau salate, cât și pentru preparate calde cu sos.

Origine: Brazilia / Thailanda
Gramaj: 2,5 kg
Cantitate/bax: 5 kg
Comanda minimă: bax



Preparare:

210° C
15-20'
 3-4' pe ambele părți
 180° C
3-4'



ARIPI DE PUI PREPARATE, NATUR 2,5KG

CO522

Aripile de pui gata coapte, cu gust neutru și foarte puțin sărat, pot fi folosite pentru o multitudine de preparate culinare, atât la cuptor, cât și la grătar.

Origine: Polonia
Gramaj: 2,5 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: bax



Preparare:

180° C
15'
 foc mediu
10'
 180° C
7-8'



CUBURI DE PIEPT DE PUI PREPARAT

B4CC75

Acesta este un preparat sterilizat, ce poate fi păstrat la temperatură ambientală. Fiind gata copt se poate folosi la preparate reci.

Origine: Brazilia
Gramaj: 2,7 kg
Cantitate/bax: 4 x 2,7 kg
Comanda minimă: bax



PIEPT DE PUI MARUNȚIT PREPARAT

B4SHR75

Piept de pui mărunțit este un preparat sterilizat, ce poate fi păstrat la temperatură ambientală. Acesta se poate folosi în preparate reci sau sandwich-uri, având consistența tonului în conservă.

Origine: Brazilia
Gramaj: 2 kg
Cantitate/bax: 8 kg
Comanda minimă: bax



Lucrează mai eficient!

Exemplu de calcul al productivității la pieptul de pui:
congelat versus refrigerat versus preparat*

	Piept de pui congelat	Piept de pui refrigerat	Piept de pui preparat, congelat
Preț de vânzare	13,6 lei/kg	14,5 lei/kg	20,5 lei/kg
Pierderi (decongelare și tranșare)	15%	10%	0%
Pierderi (la preparare termică)	20%	25%	5%
Costuri cu angajați (pentru tranșare și preparare termică)	20%	20%	2%
Cost final / kg	30,00 lei/kg	32,22 lei/kg	22,04 lei/kg
Preț / porție 200g	6,00 lei	6,44 lei	4,41 lei

* Exemplul poate fi extins la toată carnea de pui.
Prețurile reprezintă o medie pe piața din România
la un moment dat și pot varia.



- ✓ 100% Preparat
- ✓ Certificat Halal
- ✓ Calibrat
- ✓ Nu necesită preparare
- ✓ Fără pierderi la decongelare
- ✓ Fără pierderi la tranșare



PANETATE



ARIPI DE PUI PANE EDENIA CHEF 1KG

CO1600

Aripile de pui fragede și delicioase, învelite într-o crustă crocantă și aurie. Acestea sunt pre-prăjite și congelate rapid.

Origine: Polonia
Depozitare: Congelat
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 5 kg
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare



200°C
25'
 180°C
8'



ARIPI DE PUI PANE 450 G

CO1242

Aripile de pui fragede și delicioase, învelite într-o crustă aurie și crocantă. Gust mediu picant.

Origine: Polonia
Depozitare: -18°C
Gramaj: 450 g
Cantitate/bax: 10 buc.
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare



200°C
25'
 foc mediu
8'



NUGGETS DE PUI 20-25G

B4CN441

Textura fină a nugget-ului din carne de pui și gustul său puțin condimentat, fac din acest produs varianta ideală în meniul oricărei locații.

Origine: Brazilia
Depozitare: Congelat
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare



200°C
20-30'

foc mediu

180°C
4-5'



NUGGETS DE PUI 300 G

CO12240

Fragezi și delicioși, din file din piept de pui, înveliți într-o crustă aurie.

Origine: Polonia
Depozitare: -18°C
Gramaj: 300 g
Cantitate/bax: 9 buc.
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare



200°C
22'
 15'



BUCĂȚI DIN PIEPT DE PUI PANE

B4CN650/B4CB65

Bucățile din piept de pui pane se prepară extrem de repede și se pot adapta cu ușurință atât pentru quick service cât și pentru pub&bar.

Origine: Brazilia
Depozitare: -18°C
Calibrul: 20-35 g
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 10 buc. x 1 kg
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare



200°C
20-30'
 180°C
3-5'



ȘNIȚEL DE PUI 320 G

CO12220

Șnițelele de pui fragede și delicioase, sunt învelite într-o crustă aurie și crocantă.

Origine: Polonia
Depozitare: -18°C
Gramaj: 320 g
Cantitate/bax: 9 buc.
Comanda minimă: 3 buc.
Preparare: produsul nu necesită decongelare



200°C
30'
 15'



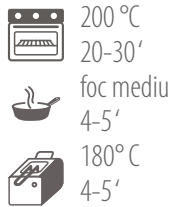
ȘNIȚEL DIN PIEPT DE PUI 155 G

B4SWM66/U4CS058N1

Șnițelul de pui poate fi preparat atât la friteuză cât și la cuptor și are un raport foarte bun calitate/preț.

Origine: Brazilia / Polonia
Depozitare: -18 °C
Calibru: 155 g
Gramaj: 2,5 kg / 3 kg
Cantitate/bax: 4 x 2,5 kg / 2 x 3 kg
Comanda minimă: bax

Preparare:

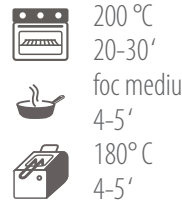


ȘNIȚEL PUI 150G

CO00755

Realizat din file de piept de pui și învelit într-un strat fin de pane auriu, șnițelul calibrat la 150g are un raport imbatabil calitate-preț. Produsul poate fi folosit atât la friteuză cât și la cuptor, fără a necesita decongelarea acestuia.

Origine: Polonia
Gramaj: 3 kg
Cantitate/bax: 6 kg
Comanda minimă: bax
Preparare:



ȘNIȚEL PUI EDENIA CHEF 130 G

CO1602

Realizat din file de piept de pui și învelit într-un strat fin de pane auriu, șnițelul calibrat la 130g are un raport imbatabil calitate-preț. Produsul poate fi folosit atât la friteuză cât și la cuptor, fără a necesita decongelarea acestuia.

Origine: Polonia
Calibru: 130 g
Gramaj: 2,5 kg
Cantitate/bax: 5 kg
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare

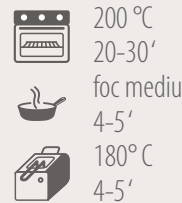


ȘNIȚEL DE PUI 80-90G

B4CS530

Șnițele de pui fragede și delicioase, învelite într-o crustă aurie și crocantă.

Origine: Brazilia
Calibru: 80-90 g
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare

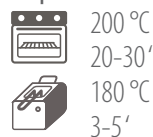


FILE DIN PIEPT DE PUI PANE 45-65 G

B4ST630

File din piept de pui fragede și gustoase, învelite într-o crustă crocantă.

Origine: Brazilia
Depozitare: -18 °C
Calibru: 45-65 g
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 10 buc. x 1 kg
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare



BREADED FILLETS 50-55G

U4WH061C1

Gujoanele preparate integral din piept de pui sunt acoperite cu un strat fin de pane aurii.

Origine: Ucraina
Depozitare: Congelat
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 6 kg
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare



180°C
15-20'
 foc mediu
6-7'
 180°C
4-5'



BURGER DE PUI 50-60G

B4CS500

Burger-ul de pui bine calibrat este o soluție bună atât pentru cantine cât și pentru a fi folosit în sandwich-uri.

Origine: Brazilia
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare



180°C
30'
 foc mediu
4-5'
 180°C
4-5'



ȘNIȚEL DE CURCAN CALIBRAT 120G

CO3206

Șnițelul din piept de curcan 100% este pre-copt și se poate pregăti atât în tigaie sau friteuză cât și în cuptor.

Origine: România
Calibrul: 120 g
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 3 kg
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare



180°C
30'
 foc mediu
4-5'
 180°C
4-5'



STRIPS SWEET&CHILLI

U4WH068C2

Gujoanele preparate integral din file de piept de pui, acoperite cu un strat fin de panetaj picant, sunt extrem de apreciate atât în meniurile tradiționale, cât și în preparate mai complexe.

Origine: Brazilia
Depozitare: -18°C
Calibrul: 20-35 g
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 10 buc. x 1 kg
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare



200°C
20-30'
 180°C
4-5'



SOUTHERN FRIED INNER

B4IF63

Cu gust picant și bine condimentat, inner-ul de pui este acoperit cu pane aurii și piper măcinat.

Origine: Brazilia
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare



180°C
30'
 foc mediu
4-5'
 180°C
4-5'



ȘNIȚEL DE CURCAN 120-140G

CO00560

Șnițelul din piept de curcan 100% este pre-copt și se poate pregăti atât în tigaie sau friteuză cât și în cuptor.

Origine: România
Depozitare: Congelat
Calibrul: 120-140 g
Gramaj: 2,5 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare



180°C
30'
 foc mediu
4-5'
 180°C
4-5'



ȘNIȚEL DE CURCAN 330 G

CO1265

File de piept de curcan fraged, învelit într-o crustă aurie.

Origine: România

Depozitare: -18 °C

Gramaj: 330 g

Cantitate/bax: 16 buc.

Comanda minimă: 8 buc.

Preparare: produsul nu necesită decongelare

 200 °C

 15'

 6'



ȘNIȚEL VIENEZ DE PORC 330 G

CO1264

File fraged și succulent de porc, învelit într-o crustă crocantă și aurie.

Origine: România

Depozitare: -18 °C

Gramaj: 330 g

Cantitate/bax: 16 buc.

Comanda minimă: 8 buc.

Preparare: produsul nu necesită decongelare

 200 °C

 15'

 6'



ȘNIȚEL PORC 120G GASTRO

CO3207

Șnițelul din carne de porc

Origine: Brazilia

Gramaj: 1 kg

Cantitate/bax: 10 kg

Comanda minimă: bax

Preparare: produsul nu necesită decongelare

 180° C

 30'

 foc mediu

 4-5'

 180° C

 4-5'



MEDALION DE PUI 300G

CO12230

File din piept de pui fraged și gustos, învelit în crustă aurie.

Origine: România

Gramaj: 300 g

Cantitate/bax: 2,7 kg

Comanda minimă: 900 g

Preparare: produsul nu necesită decongelare

 200° C

 25'

 15'



CORDON BLEU DE PUI 250 G

CO1266

File din piept de pui, șuncă de curcan și brânză gouda, învelite într-o crustă crocantă și aurie.

Origine: România

Depozitare: -18 °C

Gramaj: 250 g

Cantitate/bax: 16 buc.

Comanda minimă: 8 buc.

Preparare: produsul nu necesită decongelare

 200 °C

 25'

 7-8'



CORDON BLEU PORC 140G

CO32080

Cordon bleu din carne de porc, șuncă și cașcaval, acest produs este recomandat atât pentru liniile de autoservire cât și ca preparat cald.

Origine: Polonia

Gramaj: 3 kg

Cantitate/bax: 3 kg

Comanda minimă: bax

Preparare: produsul nu necesită decongelare

 180° C

 30'

 foc mediu

 4-5'

 180° C

 4-5'



CREVEȚI PANE FILO

FSL039

Creveți pane apetisanti. Se servesc cu sos.

Origine: Vietnam

Gramaj: 1 kg


Calibrul: 41/50

Cantitate/bax: 10 buc

Comanda minimă: buc

Preparare: produsul nu necesită decongelare

 180°C

 10-12'

 180°C

 4-5'



CREVEȚI PANE 225 G

CO1122

Creveți mari, succulenți și gustoși, înveliți într-o crustă crocantă. Specie: Litopenaeus vannamei.

Origine: Indonezia

Depozitare: -18°C

Gramaj: 225 g

Cantitate/bax: 10 buc.

Comanda minimă: bax

Preparare: produsul nu necesită decongelare

 220°C

 10-12'

 3-4'



CREVEȚI PANE 26/30

CO11140

Cu forma lor apetisantă, creveții pane se prepară 4-5 minute în ulei încins, până prind culoare aurie, apoi se servesc cu sos cocktail.

Origine: Indonezia

Depozitare: Congelat

Calibrul: ~15 g

Gramaj: 1 kg

Cantitate/bax: 12 kg

Comanda minimă: buc.

Preparare:

 foc mediu

 6-8'

 180°C

 4-5'



CREVEȚI ÎN CUIB DE CARTOF

FSL048

Cozile de creveți învârtite în fășii lungi de cartof se prăesc cu ușurință în friteusă la o temperatură de 170 grade, 4-5 minute.

Origine: Vietnam

Depozitare: Congelat

Calibrul: 25 g

Gramaj: 250 g

Cantitate/bax: 5 kg

Comanda minimă: buc.

Preparare:

 foc mediu

 6-8'

 180°C

 4-5'



CREVEȚI BUTTERFLY PANE

FSL041

Cu forma lor apetisantă, creveții pane se prepară 6 minute în ulei încins, până prind culoare aurie, apoi se servesc cu sos cocktail.

Origine: Vietnam

Calibrul: 26/30

Depozitare: -18°C

Gramaj: 1 kg

Cantitate/bax: 10 buc.

Comanda minimă: buc

Preparare: produsul necesită decongelare

 4-5'

 200°C

 10-12'



CREVEȚI TORPEDO PANE

FSL038

Creveți pane de formă alungită, asemănători unei torpile sunt ușor de preparat și foarte gustoși.

Origine: Vietnam

Calibrul: 26/30

Cantitate/bax: 10 buc.

Comanda minimă: buc

Preparare: produsul necesită decongelare

 4-5'

 200°C

 10-12'



FILE DE COD PANE 400 G

CO12290

Gust fin și delicat de cod, într-o crustă aurie. Specie: Gadus Morhua.

Origine: Germania

Depozitare: -18 °C

Gramaj: 400 g

Cantitate/bax: 12 buc.

Comanda minimă: bax

Preparare: produsul nu necesită decongelare



COD ALASKA PANE 150G

CO5142

File-ul de cod învelit în crustă aurie, crocantă, se prepară foarte ușor la friteusă la o temperatură de 180 grade timp de 5 minute.

Origine: Danemarca

Depozitare: Congelat

Calibrul: 150 g

Gramaj: 6 kg

Cantitate/bax: 6 kg

Comanda minimă: bax

Preparare:



INELE CALAMAR 500 G

CO1140

Inele de calamar gustoase, învelite într-o crustă crocantă. Specie: Illex argentinus.

Origine: Spania

Depozitare: -18 °C

Gramaj: 500 g

Cantitate/bax: 10 buc.

Comanda minimă: bax

Preparare: produsul nu necesită decongelare



COD ALASKA PANE CU FULGI DE PORUMB

CO52240

Codul Alaska pane cu înveliș crocant datorită fulgilor de porumb, poate fi pregătit în friteusă la 180 de grade 4-5 minute.

Origine: Danemarca

Depozitare: Congelat

Calibrul: 150 g

Gramaj: 6 kg

Cantitate/bax: 6 kg

Comanda minimă: bax

Preparare:



INELE DE CALAMAR PANE

CO1142

Acest produs conține 60-90 de inele la 1 kg și poate fi preparat în friteusă, la 180 grade 3-4 minute.

Origine: Danemarca

Depozitare: Congelat

Calibrul: ~12 g

Gramaj: 1 kg

Cantitate/bax: 6 kg

Comanda minimă: bax

Preparare:



CALAMAR STRIPS PANE

FSL054

Calamarul din specia Dosidicus Gigas (calamar gigant) conține 75% calamar și este deosebit de fraged.

Origine: Spania

Depozitare: Congelat

Gramaj: 1 kg

Cantitate/bax: 6 kg

Comanda minimă: bax

Dimensiuni: 8-12 cm (L) x 12 mm (l)

Preparare:



MIDII PANE

FSL055

Midiile din specia *Mutylus Chilensis*, învelite într-un strat crocant și auriu de pane se pot adapta oricărui meniu (quick service, pub&bar).

Origine: Spania

Gramaj: 1 kg

Cantitate/bax: 6 buc

Comanda minimă: bax

Preparare: produsul nu necesită decongelare



180°C

10-12'



180°C

4-5'



FISH FINGERS 250 G

CO1230

Fileuri delicioase din pește, învelite într-o crustă aurie. Specie: Alaska Pollock.

Origine: Germania

Depozitare: -18°C

Gramaj: 250 g

Cantitate/bax: 10 buc.

Comanda minimă: bax

Preparare: produsul nu necesită decongelare



220°C

15-17'



3-4'



FISH FINGERS 6 KG

CO92000

Fileuri delicioase din pește, învelite într-o crustă aurie. Specie: Alaska Pollock.

Origine: Olanda

Gramaj: 1 kg

Cantitate/bax: 6 buc.

Comanda minimă: bax

Preparare: produsul nu necesită decongelare



220°C

15-17'



3-4'



CAȘCAVAL PANE

BN1011

Obținut prin opărirea cașului din lapte de vacă, cașcavalul pane se prăjește la friteusă, în ulei încins, la 170 grade, timp de 2 minute.

Origine: Ungaria

Depozitare: Congelat

Calibrul: 30-40 g

Gramaj: 2 kg

Cantitate/bax: 10 kg

Comanda minimă: bax

Preparare:



foc mediu

4-5'



180°C

3-4'



GOUDA/MOZARELLA STICKS

BN09970/BN09980

Produs din brânză gouda/mozarella, panetate și prăjite, aceste batoane se adaptează perfect meniului de tip pub&bar.

Origine: Polonia

Gramaj: 1 kg

Cantitate/bax: 5 kg

Comanda minimă: bax

Preparare:



180°C

4-5'



200°C

10-12'



INELE DE CEAPĂ 1 KG

CO7833

Inele de ceapă, învelite într-o crustă de pesmet. Ideale ca aperitiv.

Producător: Farm Frites

Depozitare: -18°C

Gramaj: 1 kg

Cantitate/bax: 6 buc.

Comanda minimă: 6 buc.

Conține: Ceapă, pesmet

Preparare: produsul nu necesită decongelare



180°C

3-5'



MARINATE





COASTE DE PORC MARINATE 600 G

CO53230

Coaste de porc marinate într-un amestec bogat de ingrediente, ce vin acompaniate de un sos barbecue.

Origine: Olanda
Depozitare: -18 °C
Gramaj: 600 g
Cantitate/bax: 14 buc.
Comanda minimă: bax

Preparare: Produsul nu necesita decongelare!

 190-200 °C
10-12'
 190-200 °C
10'



ARIPI MARINATE EDENIA CHEF

CO1601

Aripioarele de pui marinate cu sos barbecue sunt soluția perfectă atât pentru liniile de autoservire cât și pentru meniul a la carte.

Origine: Polonia
Depozitare: -18 °C
Calibrul: N/A
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 6 buc. x 1 kg
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare

 180 °C
25'



ARIPIOARE BARBEQUE 400 G

CO12410

Aripi de pui fragede, condimentate cu mirodenii alese.

Origine: Polonia
Depozitare: -18 °C
Gramaj: 400 g
Cantitate/bax: 9 buc.
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare

 200 °C
20-25'
 5-6'






PULPE INFERIOARE BBQ 2,5KG

CO525

Bine condimentate, pulpele de pui barbeque sunt savuroase și ușor de preparat.

Origine: Polonia
Depozitare: Congelat
Gramaj: 2,5 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: bax

Preparare:
 180° C
15'
 foc mediu
10'
 150° C
7-8'



PULPE SUPERIOARE BBQ 2,5KG

CO527

Bine condimentate, pulpele de pui barbeque sunt savuroase și ușor de preparat.

Origine: Polonia
Depozitare: Congelat
Gramaj: 2,5 kg
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: bax

Preparare:
 180° C
15'
 foc mediu
10'
 150° C
7-8'



APPETIZING WINGS

U4WG080N1

Aripile de pui barbeque sunt foarte savuroase și deosebit de apreciate atât în locațiile de tip pub&bar, cât și în cadrul liniilor de self service. Produsul este ușor de preparat atât la tigaie cât și la cuptor, fără a necesita decongelarea acestuia.

Origine: Ucraina
Depozitare: Congelat
Calibrul: ~25-35 g
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 6 kg
Comanda minimă: bax

Preparare:
 180° C
15'
 foc mediu
10'
 150° C
7-8'



ALTE SEMIPREPARATE





BURGER VITĂ 170G

MZ1950

În întregime din carne de vită de cea mai bună calitate și cu o proporție aproape perfectă de grăsime, burgerul de vită are un gust echilibrat, natural.

Origine: EU
Depozitare: Congelat
Calibrul: 170 g
Ambalaj: 3 pungi x 23 bucăți
Cantitate/bax: 11,73 kg
Comanda minimă: bax

Preparare:

 2' pe o parte
1,5' pe cealaltă parte
 2' pe o parte
1,5' pe cealaltă parte






BURGER DE VITĂ COPT

CO121

În întregime din carne de vită de cea mai bună calitate și cu o proporție aproape perfectă de grăsime, copt sous-vide, burgerul de vită are un gust echilibrat, natural.

Origine: Cehia
Gramaj: 102 g
Cantitate/bax: 5 kg
Comanda minimă: bax
Preparare:

 190° C
10'
 7-8'
 8-9'



BURGER DIN CARNE DE VITĂ ANGUS 454 G

CO1306

Burgerul contine carne de vita Angus de o calitate premium atestata prin certificarile Angus Beef Ireland si Bord Bia Quality. Cutia contine 4 burgeri.

Origine: Irlanda
Depozitare: -18 °C
Gramaj: 454 g
Cantitate/bax: 18 buc.
Comanda minimă: bax

Preparare: produsul necesită decongelare

 190 °C
10'
 7-8'
 8-9'



CEAPĂ CRISPY 1KG

CO8837

Ceapa crocantă, gata prăjită, tăiată mărunt, ideal a fi folosită în burger sau direct în preparate culinare.

Depozitare: -18 °C
Gramaj: 1 kg
Cantitate/bax: 10 buc.
Comanda minimă: bax






BURGER DIN CONOPIDĂ 300 G

CO13010

Pregatit din conopidă, brânză și praz și învelit în pane cu susan, burgerul se poate prepara în cuptor sau în tigaie, în doar cateva minute. Cutia conține 4 bucăți.

Origine: Austria
Depozitare: -18 °C
Gramaj: 300 g
Cantitate/bax: 10 buc.
Comanda minimă: bax

Preparare: produsul nu necesită decongelare

 200 °C
12-14'
 5-7'
 180 °C
3-5'



CARNE LA GARNIȚĂ 700 G

MZ1010

Atât în sandwich cât și pe un platou aperitiv, pieptul de rață afumat atrage privirile și satisface gustul oricărui gurmand.

Origine: România
Depozitare: Congelat
Gramaj: 700 g
Cantitate/bax: 10,5 kg
Comanda minimă: bax

 200 °C
10-12'
 5-6'





PULPE DE RAȚĂ CONFIATĂ 3,8 KG

CO1237

Orez galben prefierț, cu amestec de legume, pui, peste și midii, condimentate și aromate. Rețetă autentică din Spania.

Origine: Bulgaria
Calibru: 200-250 g
Depozitare: ambiantal
Gramaj: 3,8 kg
Comanda minimă: buc
Preparare:

 foc mediu
6-7'
 200°C
10-12'





LASAGNA BOLOGNESE 400 G

CO1201

Foi de lasagna cu carne de vită și roșii, îmbogățite cu sos Bechamel. Rețeta autentică italiană.

Origine: Italia
Depozitare: -18 °C
Gramaj: 400 g
Cantitate/bax: 6 buc.
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare

 200 °C
30-35'
 850 W
9'



CANNELLONI CU VITĂ

CO1307

O rețetă specială, din bucătăria italiană, extrem de apreciată în întreaga lume: rulouri de paste umplute cu 100% carne de vită și pulpă de roșii, aromate cu condimente și acoperite cu sos de roșii, sos bechamel și brânzeturi deosebite.

Origine: Italia
Gramaj: 2 kg
Cantitate/bax: 8 kg
Comanda minimă: bax
Preparare:

 200 °C
30-35'
 850 W
9'



CANNELLONI CU RICOTTA ȘI SPANAC

CO1287

Cannelloni cu ricotta și spanac reprezintă o alegere perfectă pentru o masă sofisticată și rapidă.

Origine: Italia
Gramaj: 2 kg
Cantitate/bax: 8 kg
Comanda minimă: bax
Preparare:

 200 °C
30-35'
 850 W
9'



PAELLA 600 G

CO1237

Orez galben prefierț, cu amestec de legume, pui, peste și midii, condimentate și aromate. Rețetă autentică din Spania.

Origine: Belgia
Depozitare: -18 °C
Gramaj: 600 g
Cantitate/bax: 14 buc.
Comanda minimă: bax
Preparare:

 8-10'
 9'



PAELLA VEGGIE 600 G

CO1637

Preparată cu orez galben prefierț și un mix bogat de legume: mazăre, fasole verde, ardei roșu, ardei galben copt pe gratar, ceapa prăjită, fasole cannellini, oferă o experiență senzorială unică.

Origine: Spania
Depozitare: -18 °C
Gramaj: 600 g
Cantitate/bax: 14 buc.
Comanda minimă: bax
Preparare: produsul nu necesită decongelare

 foc mediu
7'



CIORBĂ DE LEGUME 350G

CO0083

Ciorbă de legume tratată termic și congelată rapid.

Origine: România
Gramaj: 0,350 kg
Cantitate/bax: 20 buc
Comanda minimă: bax



SUPĂ DE PUI 350G

CO0082

Supă de pui tratată termic și congelată rapid.

Origine: România
Gramaj: 0,350 kg
Cantitate/bax: 20 buc
Comanda minimă: bax



CIORBĂ FASOLE CU AFUMĂTURĂ 350G

CO0081

Ciorbă de fasole cu carne de porc tratată termic și congelată rapid.

Origine: România
Gramaj: 0,350 kg
Cantitate/bax: 20 buc
Comanda minimă: bax



CIORBĂ RĂDĂUȚEANĂ 350G

CO0080

Ciorbă rădăuțeană cu pui tratată termic și congelată rapid.

Origine: România
Gramaj: 0,350 kg
Cantitate/bax: 20 buc
Comanda minimă: bax



OMLETĂ NATUR 90G

CO0079

Omletă simplă, gata de servire, congelată.

Origine: România
Gramaj: 0,090 kg
Cantitate/bax: 75 buc
Comanda minimă: bax



OMLETĂ CU SOS 4 BRÂNZETURI 90G

CO0076

Omletă cu sos 4 formaggi, gata preparată, congelată.

Origine: România
Gramaj: 0,090 kg
Cantitate/bax: 75 buc
Comanda minimă: bax



MIX MEXICAN DE LEGUME 400 G

CO1274

O mâncare mexicană cu multe legume gata pregătite și condimentate (fasole verde și roșie, ardei gras și roșii coapte) ce poate fi gata în doar 10 minute.

Origine: Belgia

Depozitare: -18 °C

Gramaj: 400 g

Cantitate/bax: 20 buc.

Comanda minimă: 10 buc

Preparare: produsul nu necesită decongelare



10'



PROSCIUTTO CRUDO 500 G

MZ191

Prosciutto crudo este fabricat din pulpă de porc crud-uscată, fin feliată și interfoliată pentru o utilizare ușoară în bucătăria dumneavoastră.

Origine: Italia

Depozitare: Refrigerat

Gramaj: 500 g

Cantitate/bax: 6 kg

Comanda minimă: buc.



PACHETELE DE PRIMĂVARĂ

CO0007

Pachețele de primăvară conțin 46% legume (varză, fasole verde, morcov, ceapă și ciuperci). Acestea pot reprezenta o variantă la îndemână atât pentru perioada de post cât și pentru vegetarieni.

Origine: China

Gramaj: 900 g

Cantitate/bax: 5 buc.

Comanda minimă: bax

Preparare: produsul nu necesită decongelare



200 °C

30-35'



850 W

9'



PIEPT DE RAȚĂ AFUMAT

CO5188

Atât în sandwich cât și pe un platou aperitiv, pieptul de rață afumat atrage privirile și satisface gustul oricărui gurmand.

Origine: UE

Depozitare: Congelat

Gramaj: 330 g

Comanda minimă: buc.



SALAM UNGHERESE FELIAT 500 G

MZ198

Tipic italian, salamul unghereze e feliat și foarte ușor de folosit atât la micul dejun cât și la sandwich-uri.

Origine: Italia

Depozitare: Refrigerat

Gramaj: 500 g

Cantitate/bax: 6 kg

Comanda minimă: buc.





Hamburger cu ceapa caramelizata



30 min



2 portii

Ingrediente:

- 100g **PHILADELPHIA ORIGINAL** •
- 2 burgeri de vita •
- 350g ceapa •
- 2 chifle pentru hamburger •
- 1 castravete murat •
- 1 rosie •
- 2 foi salata verde •
- Sare •
- Zahar •

Mode de preparare:

- 1** Se toaca ceapa julien si se caleste. Se amesteca cu zahar, sare si ulei si se tine pe foc pana se caramelizeaza. Burgerii de vita se pun pe tigaie tip grill incinsa, circa 3 min pe fiecare parte.
- 2** Taiati felii subtiri de castraveti si rosii. Cand carnea este aproape gata intindeti crema de branza Philadelphia peste chifle.
- 3** Puneti un strat de ceapa caramelizata, burgerul gatit, feliile de rosii, castravetii murati si salata.

Pofta buna!

Fel principal

LACTATE și PRODUSE VEGETALE



GOUDA 3 KG / 200 G OLDENBURGER

BN125/BN372

Gouda este un cașcaval învăluit în arome unice și delicate. Acesta este recomandat pentru salate sau sandwich-uri.

Producător: Oldenburger
Origine: Germania
Grăsime: 48%
Ambalaj: Vid / tăviță
+ folie plastic
Gramaj: 3 kg / 200 g
Comanda minimă: 3 kg / 10 buc



Sandwich italianesc.
Fiecare ciabatta cu măslina se crestează, se unge cu pasta de usturoi. În fiecare se pun câte două foi de salată, patru felii de mozzarella, două felii de salam și jumătate de ardei. Pentru a le mânca mai ușor, sandwich-urile se pot înveli în hârtie de copt.

MOZZARELLA 40% 2,5 KG OLDENBURGER

BN0999

Originară din sudul Italiei, mozzarella este un sortiment de brânză fabricat din lapte de vacă, prin metoda filării și tăierii ulterioare, des utilizat în rețetele de pizza, paste sau la salate.

Origine: Germania
Grăsime: 40%
Gramaj: 2,5 kg
Comanda minimă: 2,5 kg



Pizza margherita
Pizza după o rețetă tradițională napoletană, pizza margherita conține doar mozzarella, sos de roșii și busuioc. Ingredientele se așează pe blat și apoi se coace până la rumenirea blatului. Se lasă puțin la răcit și se servește fierbinte.

MOZZARELLA BATON 1KG

BN1012

Originară din sudul Italiei mozzarella, este un sortiment de brânză fabricat din lapte de vacă, prin metoda filării și tăierii ulterioare, des utilizat în rețetele de pizza, paste sau la salate.

Producător: Inlacto
Origine: România
Grăsime: 40%
Gramaj: 1 kg
Ambalaj: folie
Cantitate/bax: 1 kg
Comanda minimă: 1 kg



Salata caprese cu sos pesto. Roșiile se taie felii rotunde și la fel mozzarella. Se așează pe o farfurie o felie de roșie, una de mozzarella, alternându-le, straturi - straturi. Deasupra se unge cu sos pesto și decor se folosește o frunză de busuioc proaspăt.

EDAM 3 KG OLDENBURGER

BN838

Alături de Gouda și Masdaam, acest cașcaval face parte din "Sfânta tremie" a celor mai cunoscute brânzeturi olandeze pe plan mondial.

Producător: Oldenburger
Origine: Germania
Grăsime: 40%
Gramaj: 3 kg
Ambalaj: Vid
Comanda minimă: 3 kg



Edam cu creveți și ouzo. Se căleşte ușor ceapa și usturoii în puțin ulei de măslina. Se adaugă în tigaie cozile de creveți decorticați 26/30, apoi sare, piper, scorțișoară, ienibahar, ore-gano și un praf de boia iute și se mai căleşte puțin. Se stinge cu vin roșu și ouzo. Se adaugă roșiile și bulionul iar deasupra se pune brânză feta sfărâmată și se ține pe foc până se topește brânza. Oprim focul, presărăm deasupra Edam ras și băgăm la cuptorul încins în prealabil încă 10 minute.

EMMENTAL 45% 3KG/200G OLDENBURGER

BN839

Datorită gustului său ușor amar și a aspectului său catifelat de culoare galben intens, Emmental se potrivește foarte bine în rețete de sandwich.

Producător: Oldenburger
Origine: Germania
Grăsime: 45%
Gramaj: 3 kg / 200 g
Ambalaj: Vid / tăviță + folie plastic
Comanda minimă: 3 kg



Sandwich la cuptor. Ciabatta Junior se taie pe jumătate și se unge cu unt feliile. Se pune câte o felie de șuncă și de emmental pe felia de pâine. Se taie roșiile felii și se pune câte o felie de roșie pe felia de pâine peste șuncă și emmental. Se aleg feliile de roșii mai mari (din mijloc). Se taie și ceapa roșie rondele și se ia câte un inel de ceapă care se pune peste felia de roșie. În spațiul delimitat de inelul de ceapă se pun 1 sau 2 ouă crude de prepeliță. Totul se aranjează pe o tavă unsă cu puțin ulei și se pune la cuptorul încins la 180°C până când se coagulează ouăle de prepeliță (aprox. 15-20 min.)

CHEDDAR 50% 2,5 KG / 1 KG

BN1029/BN1032

Culoarea sa galben-portocaliu și rezistența mai ridicată la temperaturi crescute îl ajută să fie nelipsit din orice rețetă de hamburger.

Producător: Oldenburger
Origine: Germania
Grăsime: 50%
Gramaj: 2,5 kg/1 kg
Ambalaj: vid
Comanda minimă: buc



Cheeseburger.
Preparăm sosul din maioneză, muștar Dijon, sos de roșii, sare, piper și cremă de oțet balsamic. Sosul se amestecă cu ceapă tăiată mărunt și se unge chifla. Burgerul de vită se prăjește pe plită și la final se adaugă felia de cheddar. Chiftea se așează pe o frunză de salată iar deasupra adăugăm câteva rondele de ceapă roșie, o felie mare de roșie, câteva felii de castravete murat și o felie de crispy bacon.

GRANA PADANO GRAN DUCA

BN1027

Grana Padano, brânză cu pastă tare și gust puternic este un produs de origine protejată în Italia, foarte apreciat atât pentru paste cât și pentru pizza sau alte preparate culinare.

Origine: Italia
Grăsime: 32%
Gramaj: 900 g
Ambalaj: vid
Unitate de vânzare: 900 g



Penne quattro formaggi. Într-o tigaie încinsă topim untul, adăugăm apoi smântână dulce și lăsăm să se încingă împreună, fără să fiarbă. Punem apoi brânza, toată o dată, având grijă să mărunțim gorgonzola și brie. Amestecăm cu o lingură de lemn până se topește toate și avem un sos cremos. Îl potrivim de sare și piper alb, din nou. Adăugăm și penele în sos și amestecăm bine bine. Le mai lăsăm 1-2 minute pe foc și gata, le servim imediat, cât de calde, cu Grana Padano rasă pe deasupra.

GRAN FORMAGGIO COLLA

BN1028

Brânză tip Grana Padano, cu pastă tare și gust puternic este un produs de origine italiană, foarte apreciat atât pentru paste cât și pentru pizza sau alte preparate culinare.

Origine: Italia
Grăsime: 32%
Gramaj: 900 g
Ambalaj: vid
Unitate de vânzare: 900 g



Penne quattro formaggi. Într-o tigaie încinsă topim untul, adăugăm apoi smântână dulce și lăsăm să se încingă împreună, fără să fiarbă. Punem apoi brânza, toată o dată, având grijă să mărunțim gorgonzola și brie. Amestecăm cu o lingură de lemn până se topește toate și avem un sos cremos. Îl potrivim de sare și piper alb, din nou. Adăugăm și penele în sos și amestecăm bine bine. Le mai lăsăm 1-2 minute pe foc și gata, le servim imediat, cât de calde, cu Grana Padano rasă pe deasupra.

AKADIA DOUBLE CREAM

BN7423/BN7411/7425

Păstrată în saramură, își păstrează savoarea timp îndelungat, fiind foarte ușor de folosit atât în salate cât și la produsele de patiserie.

Producător: Nordex Food Romania
Origine: România
Grăsime: 56%
Gramaj: 400 g/1 kg/16 kg
Ambalaj: cutie
Comanda minimă: 9 buc/ 6 buc/ 1 buc



Brânză cu somon fume. Amestecăm brânză Akadia double cream, mărar tocat și sare dacă este nevoie. Taiem bagheta neagră La Lorraine felii subțiri, ungem feliile cu brânză și deasupra așezăm fâșii de somon fume.

AKADIA VACĂ&CAPRĂ

BN102

Păstrată în saramură, își păstrează savoarea timp îndelungat, fiind foarte ușor de folosit atât în salate cât și la produsele de patiserie.

Producător: Nordex Food Romania
Origine: România
Grăsime: 51%
Gramaj: 16 kg
Ambalaj: Cutie
Comanda minimă: Cutie



Salată Shopska. Taiem roșiile și castraveții felii, ardeul și ceapa rondele. Scurgem măslinele. Brânza Akadia se rade pe răzătoarea mică. Amestecăm ingredientele de mai sus, adăugăm sare, ulei de măsline și piper și câteva picături de oțet balsamic.

AKADIA FELIABILĂ

BN742

Textura specială, feliabilă, datorată unui conținut ridicat de proteine (12%). Este ideală pentru micul dejun, sandwichuri, salate dar și pentru produse de patiserie.

Producător: Nordex Food Romania
Origine: România
Grăsime: 40%
Gramaj: 16 kg
Ambalaj: Cutie
Comanda minimă: Cutie



Sandwich croissant. Se taie în 2 croissantul unge fiecare față a acestuia cu brânză Philadelphia, apoi se așează felii de brânză, căpsuni și nuci pecan. Deasupra ingredientelor se adaugă în strat subțire miere și câteva frunze de mentă proaspătă.

AKADIA DANISH WHITE 500G

BN114

Gust cremos, tartinabilă și ușor de feliat, brânza Akadia este cea mai bună alegere pentru gustări, sandwich-uri sau salate.

Producător: Nordex Food Romania
Origine: România
Grăsime: 50%
Gramaj: 500 g
Ambalaj: Tetra Pak
Cantitate/bax: 24 buc
Comanda minimă: 12 buc



Salată mediteraneană. Taiem roșiile și castraveții felii, ardeul și ceapa rondele. Scurgem măslinele Kalamata. Curățăm tijele de țelină Apio și le tăiem fin. Spălăm salata Lollo Rosso și o tăiem. Brânza Akadia danish white se taie cubulețe. Amestecăm ingredientele de mai sus, adăugăm sare, ulei de măsline și piper și câteva picături de oțet balsamic.

CAȘCAVAL 40% 2,3 KG

BN1042

Datorită gustului său ușor amăru, acest cașcaval atent selecționat se adaptează perfect cerințelor consumatorilor români.

Origine: Bulgaria
Grăsime: 45%
Gramaj: 2,3 kg
Ambalaj: Vid
Comanda minimă: 2,3 kg



LEERDAMER TOAST&BURGER 125G

BN460

Leerdammer Toast & Burger este alegerea ideala pentru prepararea de sandvisuri calde, burgeri savurosi si orice alte delicii calde. Contine 6 felii ambalate intr-un pachet practic resigilabil.

Producător: Bel Fromagerie
Origine: Olanda
Grăsime: 48%
Gramaj: 125 g
Ambalaj: 6 felii
ambalaj resigilabil



Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: bax

LEERDAMER ORIGINAL 160G/100G

BN372

Leerdammer Original, varianta „Pachet de familie” este o branza semitare olandeza, cu gust usor dulce, irezistibil, cu note de nuci. Contine 8 felii ambalate intr-un pachet practic resigilabil.

Producător: Bel Fromagerie
Origine: Olanda
Grăsime: 45%
Gramaj: 160 g / 100 g
Ambalaj: 8 / 5 felii
ambalaj resigilabil



Cantitate/bax: 11 buc / 12 buc
Comanda minimă: bax

LEERDAMER LIGHTLIFE 100G

BN455

Leerdammer Lightlife are gust irezistibil, usor dulceag cu note de nuci, avand cu 38% mai putina grasime decat varianta Original. Contine 5 felii ambalate intr-un pachet practic resigilabil.

Producător: Bel Fromagerie
Origine: Olanda
Grăsime: 45%
Gramaj: 100 g
Ambalaj: 5 felii
ambalaj resigilabil



Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: bax

LEERDAMER CARACTERE 125G

BN454

Branza semi-maturata, produsa in Olanda, are un gust unic, cu note fine de nuca. Este o sursa buna de calciu si proteine. Este potrivita pentru dieta vegetariana, nu contine lactoza. Un pachet contine 6 felii.

Producător: Bel Fromagerie
Origine: Olanda
Grăsime: 48%
Gramaj: 125 g
Ambalaj: 6 felii
ambalaj resigilabil



Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: bax

LEERDAMER ORIGINAL FINESSE 80G

BN453

Branza semi-maturata, produsa in Olanda, are un gust unic, cu note fine de nuca. Este o sursa buna de calciu si proteine. Este potrivita pentru dieta vegetariana, nu contine lactoza. Un pachet contine 8 felii fine si delicate.

Producător: Bel Fromagerie
Origine: Olanda
Grăsime: 48%
Gramaj: 80 g
Ambalaj: 8 felii
ambalaj resigilabil



Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: bax



LEERDAMER CARACTERE FINESSE 8S 80G

BN456

Branza semi-maturata, produsa in Olanda, are un gust unic, cu note fine de nuca. Este o sursa buna de calciu si proteine. Este potrivita pentru dieta vegetariana, nu contine lactoza. Un pachet contine 6 felii.

Producător: Bel Fromagerie
Origine: Olanda
Grăsime: 48%
Gramaj: 80 g
Ambalaj: 8 felii
ambalaj resigilabil
Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: bax



LEERDAMER ORIGINAL WEDGE 250G

BN459

Leerdammer Original, varianta „Pachet de familie” este o branza semitamare olandeza, cu gust usor dulce, irezistibil, cu note de nuci.

Producător: Bel Fromagerie
Origine: Olanda
Grăsime: 48%
Gramaj: 250
Ambalaj: o felie din roată
ambalaj resigilabil
Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: bax



LA VACHE QUI RIT BRÂNZĂ TOPITĂ NATUR

BN451/BN452

Branza topita natur, varianta „Pachet de familie” contine 16 portii individuale, este obtinuta din lapte proaspăt de vaca, contine ZERO E-uri, care iti permite sa ai in frigider o gustare pentru orice moment al zilei.

Producător: Bel Fromagerie
Origine: Franța
Grăsime: 65%
Gramaj: 120 g / 240 g
Ambalaj: cutie carton
Cantitate/bax: 40 buc
Comanda minimă: bax



LA VACHE QUI RIT BRÂNZĂ TOPITĂ MIX8P

BN450

Branza topita, varianta „Mix” contine 4x natur, 2x ardei gras si 2x verdeata, iti permite sa ai in frigider o gustare pentru orice moment al zilei. Contine ZERO E-uri, obtinut din lapte proaspăt de vaca.

Producător: Bel Fromagerie
Origine: Franța
Grăsime: 65%
Gramaj: 100 g
Ambalaj: cutie carton
Cantitate/bax: 40 buc
Comanda minimă: bax



LA VACHE QUI RIT BRÂNZĂ TOPITĂ&GRISINE NATUR 35G

BN448

Branza topita cu grisine crocante natur o gustare sanatoasa cu mai puțin de 100 calorii/ portie. Practica pentru parinti, distractiva pentru copii, poate fi o gustare ideala la birou, la scoala, in excursie. Branza topita este fabricata prin tehnologia UHT, ceea ce permite depozitarea in afara frigiderului la o temperatura de pana la 25°C, pe toata durata de viata. FARA ADAOS de conservanti, coloranti, arome artificiale.

Producător: Bel Fromagerie
Origine: Franța
Grăsime: 19,5%
Gramaj: 35 g
Ambalaj: cutie plastic + folie plastic
Cantitate/bax: 20 buc
Comanda minimă: bax



LA VACHE QUI RIT BRÂNZĂ TOPITĂ&GRISINE PIZZA 35G

BN449

Branza topita cu grisine crocante cu aromă de pizza o gustare sanatoasa cu mai puțin de 100 calorii/ portie. Practica pentru parinti, distractiva pentru copii, poate fi o gustare ideala la birou, la scoala, in excursie. Branza topita este fabricata prin tehnologia UHT, ceea ce permite depozitarea in afara frigiderului la o temperatura de pana la 25°C, pe toata durata de viata. FARA ADAOS de conservanti, coloranti, arome artificiale.

Producător: Bel Fromagerie
Origine: Franța
Grăsime: 19,5%
Gramaj: 35 g
Ambalaj: cutie plastic + folie plastic
Cantitate/bax: 20 buc
Comanda minimă: bax



TAVERNA BRÂNZĂ FETA 200G

BN7430

Brânză feta obținută din lapte de oaie și capră, PDO originară din Grecia, are o aromă intensă de brânză sărată, cu o textură cremoasă și sfărâmiecioasă. Ideală pentru salate, sandwich-uri ori preparate cu specific grecesc.

Producător: Nordex food
Origine: Grecia
Grăsime: 43%
Gramaj: 200 g
Ambalaj: Folie plastic
Cantitate/bax: 10 buc
Comanda minimă: bax



NOU



Saganaki
Brânza se feliază nu foarte grosă, se scufundă în ou bătut spumă și se tăvăleşte prin făină. Se prăjește în ulei de măsline pe ambele părți timp de 2 minute pe fiecare parte. Feliile se pun la scurs pe hârtie prosop și se stropesc cu puțin suc de lămâie. Acesta poate fi și flambat.

TAVERNA HALLOUMI 250G

BN74310

Brânză halloumi obținută din lapte de vacă, capră și oaie, PDO originară din Cipru, are un gust rafinat, aromat de mentă. Ideală pentru grill sau prăjit, pentru că își păstrează forma, crusta se întărește și miezul se topește.

Producător: Nordex food
Origine: Cipru
Grăsime: 25%
Gramaj: 250 g
Ambalaj: Folie plastic + cutie carton
Cantitate/bax: 10 buc
Comanda minimă: bax



NOU



Tortilla cu crema de brânză. Șunca se taie bucati, ceapa marunt, măslinile rondele, iar cașcavalul se rade. Fiecare lipie se unge cu crema de brânză. Pe jumătate din lipie se presară bucatele de șuncă, puțină ceapă tăiată, măslin, se acoperă cu cașcaval ras, se presară mărar, sare și piper dupa gust și se pliază. Se pun rând pe rând lipiile în tigaia încinsă, câte 2 min pe fiecare parte până când cașcavalul s-a topit iar lipia e rumenă.

TAVERNA TELEMEA VACĂ 400 G

BN20500

Renumita telemea de vacă, produs 100% românesc, acum se găsește într-un ambalaj practic, în saramură.

Producător: Nordex Food Romania
Origine: România
Grăsime: 51%
Gramaj: 400 g
Ambalaj: vid
Cantitate/bax: 6 buc
Comanda minimă: bax



NOU



Salată cu telemea, pepene roșu și rucola
Se taie pepenele felii subțiri, cu tot cu coajă. Se pune în farfurie. Peste pepene se adaugă frunze de rucola și telemea fărâmițată. Se stropește cu zeamă de lămâie și ulei de măsline. Se servește rece.

PHILADELPHIA CREMĂ DE BRÂNZĂ SIMPLĂ

BN1886/BN197

Crema de brânză Philadelphia te inspiră să adaugi un strop de plăcere fiecărei mese.

Producător: Kraft
Origine: USA
Grăsime: 63,6%/61%
Gramaj: 300 gr/1.65 kg
Cantitate/bax: 10 buc/4 buc
Comanda minimă: 5 buc/1 buc



Best Seller



Sandwich cu friptură de pui la grătar.
Se taie în 2 pâinea specialitate catalană La Lorraine, după ce aceasta a fost încălzită, se unge una dintre felii cu brânză Philadelphia, se adaugă friptura de pui la grătar după ce a fost încălzită în cuptor, ardeul copt se feliază pe lungime după ce se scurge în prealabil.

PHILADELPHIA CREMĂ DE BRÂNZĂ LIGHT

BN189

Are același gust proaspăt și cremos ca originalul, dar cu 40% mai puțină grăsime.

Producător: Kraft
Origine: USA
Grăsime: 38,9%
Gramaj: 125 g
Cantitate/bax: 10 buc/4 buc
Comanda minimă: 5 buc/1 buc



NOU



Bruschete cu brânză și roșii uscate
Se taie în 2 pâinea specialitate catalană La Lorraine, după ce aceasta a fost încălzită, se unge una dintre felii cu brânză Philadelphia, se adaugă friptura de pui la grătar după ce a fost încălzită în cuptor, ardeul copt se feliază pe lungime după ce se scurge în prealabil.

MINI BABYBEL 4P 80G

BN462

Gustare delicioasă, hranitoare și practică. Obținută din lapte pasteurizat, fără adaos de coloranți, arome și conservanți. Portiile sunt învelite într-un strat protector de ceară colorată. Saculeț practic cu 4 porții individuale.

Producător: Bel Fromagerie
Origine: Franța
Grăsime: 45%
Gramaj: 80 g
Ambalaj: folie de ceară + pungă plasă
Cantitate/bax: 10 buc/4 buc
Comanda minimă: 5 buc/1 buc



NOU



PAULA CIOCO+VANILIE 4X125G

DO003

Budinca gata preparata cu pete cool de ciocolată și vanilie, obținute printr-o tehnologie specială, fac din Paula o gustarea ideală pentru o pauză de dulce. Pachetul conține 4 pahare individuale.

Producător: Dr. Oetker
Origine: Germania
Grăsime: 3,9 g/100 g
Gramaj: 125 g
Ambalaj: cutie plastic
+ folie carton

Cantitate/bax: 3 buc
Comanda minimă: 3 buc



PAULA VANILIE+CIOCO 4X125G

DO004

Budinca gata preparata cu pete cool de vanilie și ciocolată, obținute printr-o tehnologie specială, fac din Paula o gustarea ideală pentru o pauză de dulce. Pachetul conține 4 pahare individuale.

Producător: Dr. Oetker
Origine: Germania
Grăsime: 3,9 g/100 g
Gramaj: 125 g
Ambalaj: cutie plastic
+ folie carton

Cantitate/bax: 3 buc
Comanda minimă: 3 buc



SMÂNTÂNĂ FRIȘCĂ 35% OLDENBURGER

BN378

Smântână lichidă cu 35% grăsime este ideală pentru multe tipuri de desert și produse sărate.

Producător: Oldenburger
Origine: Germania
Grăsime: 35%
Gramaj: 1 kg
Ambalaj: cutie carton
Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: 12 buc



Frișcă proaspătă. Smântâna se depozitează 12 ore la frigider, la fel și ustensiile de mixer (telul). Într-un castron mai mare se poate pune apa cu cuburi de gheață și înăuntrul acestuia castronul în care batem frișca. Se pune smântâna în castron și se adaugă o lingură de zahăr tos. Se mixează la viteză 130 secunde, apoi se trece la viteză II-III și se continuă până se întărește (~10 minute). Înainte să se întărească, după 3-4 minute, adăugăm și zahărul pudră și esența de vanilie, portocală, lime, etc. Trebuie consumat rapid, produsul fiind instabil.

SMÂNTÂNĂ GĂTIT 20% MILRAM

BN381

Smântâna pentru gătit cu 20% grăsime, este ideală pentru prepararea de sosuri ori introducerea în supe, paste.

Producător: Milram
Origine: Germania
Grăsime: 20%
Gramaj: 1 kg
Ambalaj: cutie carton
Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: 6 buc



Paste carbonara.
Pastele se pun la fiert în apă cu sare și puțin ulei de măsline și se lasă să fiarbă al dente. Într-o tigaie călim în ulei bacon-ul tăiat fâșii, apoi punem smântâna lichidă Milram 20% și o lăsăm pe foc până se îngroașe puțin. Adăugăm pastele, deasupra punem oul bătut spumă și lăsăm să fiarbă 5 minute.
Servim cu busuioc proaspăt și Grana Padano ras.

LAPTE VACĂ UHT 3.2%*

BN191

Lapte de vacă cu 3,2% grăsime, este tratat UHT, ceea ce îi oferă un termen de valabilitate mai lung, păstrând toate valorile nutriționale.

Producător: Buryonka
Origine: Ucraina
Grăsime: 3,2%
Gramaj: 1 L
Ambalaj: cutie carton
Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: 12 buc



LAPTE PENTRU CAFEA IRISH 14G

BN304

Mini doze lapte de cafea, cu gust Irish cream, fără alcool, ideală pentru servirea cafelei.

Producător: Milram
Origine: Germania
Grăsime: 12,2%
Gramaj: 14 g
Ambalaj: Mini doze plastic + folie plastic
Cantitate/bax: 20 buc
Comanda minimă: 20 buc



UNT BLOC OLDENBURGER 10 KG

CO602

Untul bloc este un produs foarte apreciat în bucătăriile din întreaga lume atât pentru raportul excelent calitate/preț cât și pentru ușurința cu care acesta se lucrează.

Origine: Germania
Grăsimi: 82%
Gramaj: 10 kg
Ambalaj: folie
Cantitate/bax: 10 kg
Comanda minimă: 10 kg



Mușchi de vită Wellington. Mușchiul de vită se sigilează în unt 2-3 minute pe fiecare parte. În tigaie se pune ulei și arpagic care se sotează, apoi se adaugă ciuperile tăiate mici, cimbru, piper și sare și se mai trag în tigaie încă 10 minute. Totul se stinge cu vin licoros și se mai lasă puțin pe foc până se îngroașă sosul. Se ia de pe foc și se adaugă pătrunjel proaspăt. Întindem aluatul de placintă iar deasupra întindem compoziția cu ciuperci.

UNT MILRAM 10G

BN196

Unt 82% grăsimi, mini doze de 10 g. Ideale pentru servirea micului dejun.

Producător: Milram
Origine: Germania
Grăsimi: 82%
Gramaj: 10 g
Ambalaj: Folie aluminiu + Folie plastic
Cantitate/bax: 200 buc
Comanda minimă: 200 buc



Vrăbioară de vită cu sos demi-glace. Vrăbioara de vită se scufundă în baie (ulei de măsline, vin roșu, sare și condimente) și se lasă la rece 1 oră. Se scoate vrăbioara din baie, se șterge și se frige pe grătar. Separat se prepară demi-glace-ul de vită. Se sotează într-o tigaie ceapa tăiată marunt și se stinge cu vin, apoi se adaugă sosul demiglace la care se adaugă condimente 5 epices, cimbru și dafin. Se unge cu unt și se servește cu cartofi Farm Frites Steak House.

TARTINERO HUMMUS 115G

DO155

Pasta tartinabila de naut. Preparata din ingrediente atent selectionate, bogata in proteine, nu contine conservanti, coloranti sau potentiatori de gust. Ideala pentru gustari intre mese sau aperitive. Perfecta pentru dieta vegana si vegetariana.

Producător: Inedit
Origine: Slovacia
Grăsimi: 22 g / 100 g
Gramaj: 115 g
Ambalaj: cutie plastic + folie carton
Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: bax



UNT OLDENBURGER 200 G

BN272

Unt nesarat. Ideal pentru copt, prăjit sau tartinat, atât pentru preparate dulci ori preparate sărate. Este ambalat în folie de aluminiu.

Producător: Oldenburger
Origine: Germania
Grăsimi: 82%
Gramaj: 200 g
Ambalaj: hârtie
Cantitate/bax: 20 buc
Comanda minimă: 20 buc



Antricot de vită cu piper verde. Antricotul de vită tăiat felii se unge cu puțin ulei de măsline și se sigilează în tigaie 2-3 minute pe fiecare parte. Se scoate apoi carnea și se acoperă cu folie de aluminiu. În tigaie se căleşte ceapa tăiată marunt și se stinge totul cu vin. Se adaugă supă de vită, sare și se lasă la fiert 1-2 minute. Apoi se adaugă Smântână lichidă Milkam 20%, puțin unt, muștar și piper verde boabe. Se lasă pe foc la fiert 1-2 minute până ce sosul se îngroașă.

TOFU SIMPLU 300G INEDIT

DO049

Tofu in saramura simplu, este preparat din ingrediente atent selectionate, bogate in proteine si celuloza. Singura branza care nu contine colesterol. Ideala pentru aperitive, paste tartinabile sau salate. Perfecta pentru dieta vegana si vegetariana.

Producător: Inedit
Origine: România
Grăsimi: 8,3 g / 100 g
Gramaj: 300 g
Ambalaj: cutie plastic
Cantitate/bax: 9 buc
Comanda minimă: bax



Pizza de post cu broccoli și tofu. Întindem blatul de pizza proaspăt, îl ungem cu pastă de tomate proaspătă apoi așezăm deasupra ingredientele pentru pizza: Ciupercile tăiate lame, fâșiile de ardei gras și inflorescențele de broccoli. Deasupra se împărstie uniform bucați de tofu, se presară oregano și puțin piper iar în final se adaugă cașcaval vegetal. Înainte de servire adăugăm câteva frunze de busuioc.

TARTINERO TOFU SOIA 115G

DO154

Pasta tartinabila de tofu cu sos de soia. Preparata din ingrediente atent selectionate, bogata in proteine, nu contine conservanti, coloranti sau potentiatori de gust. Ideala pentru gustari intre mese sau aperitive. Perfecta pentru dieta vegana si vegetariana.

Producător: Inedit
Origine: Slovacia
Grăsimi: 22 g / 100 g
Gramaj: 115 g
Ambalaj: cutie plastic + folie carton
Cantitate/bax: 12 buc
Comanda minimă: bax



BĂUTURĂ SOIA CAFEA 1L

DO221

Bautura soia cu extract de cafea, are continut ridicat de soia (14%), vitamine si minerale. Nu contine boabe de soia modificate genetic, coloranti sau conservanti. Perfect pentru dieta vegana, vegetariana sau persoanele cu intoleranta la lactoza.

Producător: Inedit
Origine: Spania
Grăsimi: 1,7 g / 100 g
Gramaj: 1 L
Ambalaj: cutie carton
Cantitate/bax: 8 buc
Comanda minimă: bax



BĂUTURĂ SOIA SIMPLĂ 1L

DO222

Bautura soia simpla, are continut ridicat de soia (14%), vitamine si minerale. Nu contine boabe de soia modificate genetic, coloranti sau conservanti. Perfect pentru dieta vegana, vegetariana sau persoanele cu intoleranta la lactoza.

Producător: Inedit
Origine: Spania
Grăsimi: 1,7 g / 100 g
Gramaj: 1 L
Ambalaj: cutie carton
Cantitate/bax: 8 buc
Comanda minimă: bax



BĂUTURĂ SOIA VITAMINE 1L

DO224

Bautura soia cu calciu si vitamine, are continut ridicat de soia (14%), vitamine si minerale. Nu contine boabe de soia modificate genetic, coloranti sau conservanti. Perfect pentru dieta vegana, vegetariana sau persoanele cu intoleranta la lactoza.

Producător: Inedit
Origine: Spania
Grăsimi: 1,8 g / 100 g
Gramaj: 1 L
Ambalaj: cutie carton
Cantitate/bax: 8 buc
Comanda minimă: bax



SOS MAIONEZĂ SOIA 200G IN

DO044

Sos de maioneza vegetala obtinut din lapte de soia, nu contine ou. Ideal pentru salate de vinete, boef sau salatele de cruditati. Perfecta pentru dieta vegana si vegetariana.

Producător: Inedit
Origine: România
Grăsimi: 36,3 g / 100 g
Gramaj: 200 g
Ambalaj: borcan de sticlă + capac
Cantitate/bax: 6 buc
Comanda minimă: bax





Oldenburger

SINCE 1964



BĂCĂNIE

Ulei Pastă de tomate Conserve



CIUPERCİ TĂIATE CONSERVĂ

CO3730

Ciupercile sunt procesate la doar câteva ore după recoltare, astfel își păstrează gustul și calitatea.

Origine: Olanda
Masa brută: 3100 ml
Cantitate/bax: 6 buc.
Comanda minimă: bax



PASTĂ DE TOMATE

CO3719 / CO3701

Pastă de tomate naturală, cu sare adăugată. Poate fi folosită ca ingredient principal pentru sosuri și în alte rețete cu carne sau pește.

Origine: Italia
Cantitate: 2200 / 4500 g
Cantitate/bax: 6 buc. / 3 buc.
Comanda minimă: bax



ULEI DE FLOAREA SOARELUI

BN1060

Spornic Profesional poate înlocui cu succes uleiul de palmier, aducând importante beneficii pentru sănătate și un randament crescut datorită numărului mare de utilizări.

Origine: România
Cantitate: 5 litri
Cantitate/bax: 2 buc.
Comanda minimă: bax



ARDEI PIQUILLO EXTRA

CO372

Ardeii dell Piquillo sunt unul dintre produsele reprezentative ale bucătăriei iberice. Acești ardei sunt mici (maxim 10 cm), de formă triunghiulară, au culoare roșie închisă, o aromă plăcută, dulce și o textură delicată. Sunt foarte versatili și pot fi utilizați în multe preparate gustoase.

Origine: Spania
Cantitate: 2500 g
Cantitate/bax: 6 buc.
Comanda minimă: bax



ROȘII DECOJITE

CO3720

Roșiile sunt procesate la doar câteva ore după recoltare, astfel își păstrează gustul și calitatea.

Origine: Italia
Cantitate: 2500 g
Cantitate/bax: 6 buc.
Comanda minimă: bax



ULEI DE PALMIER

BN10900

Oleina este partea lichidă a grăsimii de palmier, rafinată și complet dezodorizată, cu multe caracteristici care îl recomandă ca fiind un produs care înlocuiește cu succes orice alt ulei sau untură utilizate în mod tradițional.

Origine: Malaezia
Cantitate: 9 kg
Cantitate/bax: 1 buc.
Comanda minimă: bax



SOSURI CREMOASE

SOS DEMI GLACE 1000G

CO173

Sosul demi+glace, cel mai apropiat companion al bucătarilor profesioniști, realizat după o rețetă tradițională din oase de vită și legume, stă la baza multor preparate.

Origine: Cehia
Gramaj: 1000 g
Preparare: 1:5 cu apă caldă
Prezentare: pastă tare
Cantitate/bax: 2 buc.
Comanda minimă: 1 buc



SOS DE CIUPERCII 900G

CO175

Nimic nu poate egala gustul intens al gălborilor de pădure dat de sosul de ciuperci. Acesta poate însoți numeroase preparate alături de carnea la grătar nu are rival.

Origine: Cehia
Gramaj: 900 g
Preparare: 65 g pastă + 175 ml apă + 325 ml lapte
Prezentare: pastă tare
Cantitate/bax: 2 buc.
Comanda minimă: 1 buc



SOS QUATTRO FORMAGGI

CO186

Cu gust pronunțat de emental, edam și parmezan, acest sos autentic italian aduce un plus de savoare atât pastelor cât și preparatelor din carne sau pește.

Origine: Cehia
Gramaj: 1100 g
Preparare: 100 g pastă + 250 ml apă + 250 ml lapte
Prezentare: pastă tare
Cantitate/bax: 2 buc.
Comanda minimă: 1 buc



SOS PENTRU FRIPTURĂ CU PIPER ROȘU 1000G

CO184

Sosul are un gust special, plăcut și condimentat, ceea ce îl recomandă a fi folosit alături de preparatele din carne.

Origine: Cehia
Gramaj: 1000 g
Preparare: 85 g pastă + 300 ml apă + 200 ml lapte + ulei
Prezentare: pastă tare
Cantitate/bax: 2 buc.
Comanda minimă: 1 buc



MARINADE ȘI SOSURI LICHIDE

MARINADĂ CU BERE 2L

CO180

Origine: Cehia
Gramaj: 2000 ml
Prezentare: lichid
Cantitate/bax: 1 buc.
Comanda minimă: 1 buc



MARINADĂ TEXAS RIBS 1,9L

CO183

Origine: Cehia
Gramaj: 1,9 L
Prezentare: lichid
Cantitate/bax: 1 buc.
Comanda minimă: 1 buc



MARINADĂ TERIYAKI 1L

CO177

Origine: Cehia
Gramaj: 1000 ml
Prezentare: lichid
Cantitate/bax: 8 buc.
Comanda minimă: 1 buc



SOS DULCE DE ARDEI IUTE

CO177

Sosul dulce de ardei iute este perfect pentru sandwich-uri, pizza, chebab, salate, carne și pentru marinare.
Origine: Vietnam
Masa brută: 260 g
Cantitate/bax: 12 buc.
Comanda minimă: bax



SOS DE SOIA FERMENTAT 1L

CO181

Origine: Cehia
Gramaj: 1000 ml
Prezentare: lichid
Cantitate/bax: 8 buc.
Comanda minimă: 1 buc



SOS LOUISIANNA 2L

CO188

Origine: Cehia
Gramaj: 2000 ml
Prezentare: lichid
Cantitate/bax: 1 buc.
Comanda minimă: 1 buc



SOS BARBEQUE 2L

CO179

Origine: Cehia
Gramaj: 2000 ml
Prezentare: lichid
Cantitate/bax: 1 buc.
Comanda minimă: 1 buc



SOS BARBEQUE HONEY&CHIPOTLE 2L

BN10900

Origine: Cehia
Gramaj: 2000 ml
Prezentare: lichid
Cantitate/bax: 1 buc.
Comanda minimă: 1 buc



SOS BARBEQUE SWEET&MILD 2L

CO???

Origine: Cehia
Gramaj: 2000 ml
Prezentare: lichid
Cantitate/bax: 1 buc.
Comanda minimă: 1 buc



SOS WORCESTER 1L

CO176

Origine: Cehia
Gramaj: 1000 ml
Prezentare: lichid
Cantitate/bax: 8 buc.
Comanda minimă: 1 buc



FONDURI

FOND DE VITĂ 0,7L

CO185

Origine: Cehia
Gramaj: 700 ml
Prezentare: lichid
Cantitate/bax: 2 buc.
Comanda minimă: 1 buc



FOND DE PUI 0,7L

CO175

Origine: Cehia
Gramaj: 700 ml
Prezentare: lichid
Cantitate/bax: 2 buc.
Comanda minimă: 1 buc



FOND DE PEȘTE 0,7L

CO174

Origine: Cehia
Gramaj: 700 ml
Prezentare: lichid
Cantitate/bax: 2 buc.
Comanda minimă: 1 buc





ÎNGHETATĂ



Corso



LA STRADA[®]
CONTEMPORARY GELATO



LA STRADA (120 ML) Sorbeto & Gelato

La Strada Sorbet Mango
12 buc/ bax / LS401



La Strada Sorbet Căpșuni
12 buc/ bax / LS402



La Strada Înghețată Vanilie
12 buc/ bax / LS310



La Strada Înghețată Fistic
12 buc/ bax / LS311



La Strada Înghețată Ciocolată
12 buc/ bax / LS302

PORTOFOLIU VASCHETE SORBETO

SORBETO ESTE UN TIP ÎNGHEȚATĂ FĂRĂ GRĂSIMI, DAR CU O TEXTURĂ FINĂ ȘI CREMOASĂ. REȚETA CUPRINDE 3 INGREDIENTE SIMPLE: PIURE DIN FRUCTE, APĂ ȘI PUȚIN ZAHĂR. PE SCURT, UN DESERT DELICIOS ȘI RĂCORITOR, CU UN NUMĂR SCĂZUT DE CALORII.

CĂPȘUNI

LS202

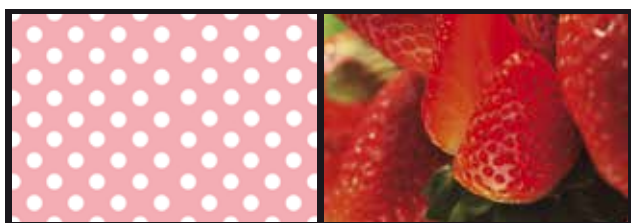
Sorbet cu căpșuni 63%.

Glamorous și incitant, sorbetul de căpșuni se asortează cu ținuta ta preferată: urban, elegant, luxos, având o textură care poate deveni oricând un fashion icon printre înghețate.

Cantitate: 2,5 l

Cantitate/bax: 8 buc.

Comanda minimă: 1 buc



LIME

LS209

Sorbet cu suc de lime 24%.

Electric și modern, sorbetul de lime uimește prin energie și versatilitate. Gustul răcoritor se asortează de minune cu piesajul urban mereu în schimbare. Întotdeauna jucăuș, sorbetul de lime rămâne pata de culoare din colecția de arome pret-a-porter.

Cantitate: 2,5 l

Cantitate/bax: 8 buc.

Comanda minimă: 1 buc



MANGO

LS201

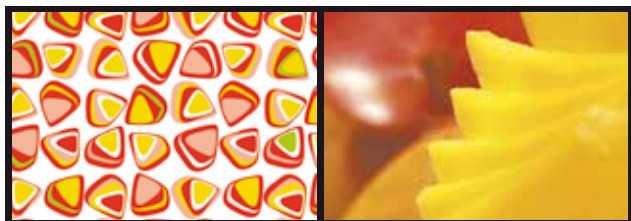
Sorbet cu piure de mango 45%.

Cu un gust delicios de răcoritor, contemporan, sorbetul de mango este nelipsit de la întâlnirile cu prietenii, ieșind în evidență prin look-ul neconvențional.

Cantitate: 2,5 l

Cantitate/bax: 8 buc.

Comanda minimă: 1 buc



SORBETO. Și ușor, și delicios.



OH-LÀ-LÀ!

**0%
GRĂSIMI**

Fără grăsimi, dar cu mult piure de fructe, apă și puțin zahăr. Alina SORBETO – desertul delicios de care te poți bucura în fiecare zi, fără cea mai mică urmă de regret.



I♥SORBETO

GELATO ESTE UN TIP DE ÎNGHEȚATĂ CARE ÎȘI ARE ORIGINILE ÎN ITALIA. SPRE DEOSEBIRE DE SORBETO, ACESTA ARE O TEXTURĂ MAI DENSĂ, DATORITĂ CONȚINUTULUI DE GRĂSIMI DIN LAPTE.

CIOCOLATĂ

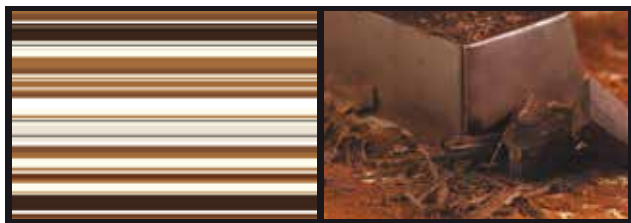
LS102

Piesa de rezistență în orice colecție, înghețata de ciocolată reușește mereu să transcindă clasicul, adaptându-se la mediul urban și reinventându-se în funcție de stilul fiecăruia.

Cantitate: 2,5 l

Cantitate/bax: 8 buc.

Comanda minimă: 1 buc



VANILIE

LS101

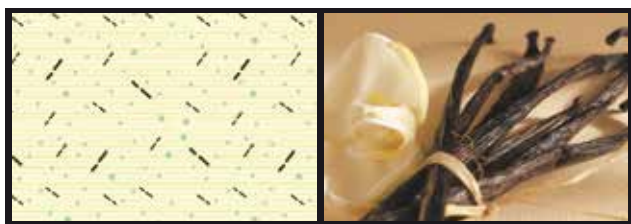
Înghețată cu extract de vanilie.

Indiferent de sezon și tendințe, vanilia rămâne un clasic printre arome: rafinată, elegantă și absolut chic. Cu o textură delicată și un gust delicios de intens, înghețata de vanilie va rămâne mereu piesa atemporală printre arome.

Cantitate: 2,5 l

Cantitate/bax: 8 buc.

Comanda minimă: 1 buc



ALUNE DE PĂDURE

LS103

Înghețata cu pasta de alune 8.5%.

Coborând direct de pe podium, înghețata de alune de pădure vorbește în primul rând fashioniștilor, celor pentru care stilul și bunul gust sunt un mod de viață.

Cantitate: 2,5 l

Cantitate/bax: 8 buc.

Comanda minimă: 1 buc



FISTIC

LS105

Înghețată cu pastă de fistic 3%, conține alcool.

Înghețata de fistic are acel "je ne sais quoi" care îi atrage pe cei care nu urmează tendințele, ci le inițiază. Cu un gust unic și un stil original, această înghețată este o sursă eternă de inspirație pentru adevărații "trendsetters".

Cantitate: 2,5 l

Cantitate/bax: 8 buc.

Comanda minimă: 1 buc



VITRINĂ DE SERVIRE SCOPING

FS6

Vitrină de servire de exterior, cu geam curbat și spații de depozitare a vaschetelor.

Capacitate: 12 vaschete x 2.5 l

Dimensiune: 1300 x 720 mm



LINGURĂ SCOPING

Aceasta este destinată servirii; înainte de folosire se clătește în rezervorul cu apă, iar când nu se folosește, nu se ține în apă.

Capacitate: 1 cupă x 40 gr



REZERVOR CORNETE ȘI PAHARE

Acesta este destinat stocării și expunerii paharelor și cornetelor de servire; se fixează pe vitrină cu bandă dublu adezivă.



LADĂ DE DEPOZITARE

UDD 200 SCEBN

Ladă de depozitare pentru pahare de 120/500ml La Strada, cu două geamuri culisante.

Capacitate: 2 coșuri / 3 vaschete

Dimensiune: 740 x 650 x 804 mm



ETICHETE

Etichetele se poziționează între vaschetele de înghețată, fiecare în dreptul sortimentului corespunzător.



SUPORT CORNETE

Suportul este destinat servirii cornetelor; se poziționează pe vitrină la îndemâna cumpărătorului.

Capacitate: 2 buc



CORNETE VAFĂ

MPLS23

Cornetele sunt comestibile și sunt prevazute cu manșon igienic, perfect adaptate consumului în afara locației.

Capacitate: 2 cupe
Cantitate/bax: 930 buc
Comanda minimă: bax



PAHAR CARTON 150 ML + LINGURIȚĂ

MPLS22

Destinate consumului în afara locației.

Capacitate: 2-3 cupe
Cantitate/bax: 1000 buc
Comanda minimă: 50 buc



PAHAR DIN STICLĂ

Destinate consumului de înghețată în interiorul locației.

Capacitate: 3 cupe



MENIU TABLE TENT

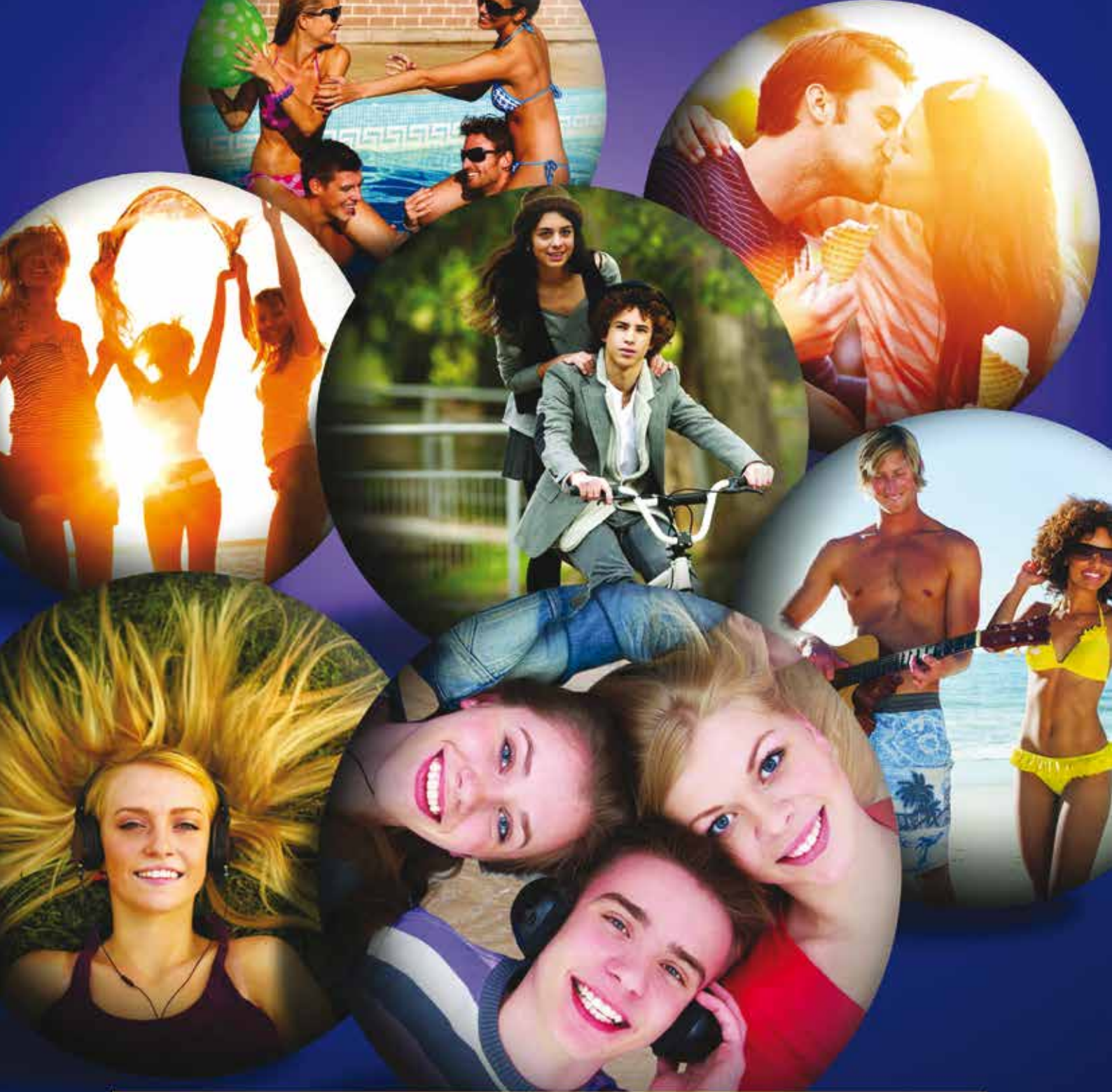
Se plasează pe mese și prezintă sortimentul.



LA STRADA
HOT CHOCOLATE
(fără alcool)
înghețată de ciocolată
LAPTE
FRIȘCĂ LICHIDĂ
SCORTIȘOARĂ

LA STRADA
STRAWBERRY MARGARITA
sorbet de căpșuni
TEQUILA
TRIPLE SEC
FRESH DE LIME

LA STRADA
MOJITO
sorbet de lime
ROM ALB
MENTĂ PROASPĂTĂ
SIROP DE ZAHĂR
SORBET DE LIME



CORSO



Corso

Intenso



Corso Intenso Ciocolată
110 ml x 24 buc / bax
CS337



Corso Intenso Migdale
110 ml x 24 buc / bax
CS339



**Corso Intenso
Mentă și Ciocolată Neagră**
110 ml x 24 buc / bax
CS344



**Corso Intenso
Ciocolată Albă și Mango**
110 ml x 24 buc / bax
CS340



Corso Intenso Zmeură și Ciocolată
88 ml x 24 buc / bax
CS352



Corso Intenso Caramel Sărat
88 ml x 24 buc / bax
CS353



**Corso Intenso
Portocale și Ciocolată Neagră**
88 ml x 24 buc / bax
CS354



**Corso Intenso
Ciocolată**
110 ml x 24 buc / bax
CS349



**Corso Intenso
Caramel**
110 ml x 24 buc / bax
CS342



CIOCOLATĂ

CS600

Orice combinație-i complimentată, dacă are ciocolată.

Cantitate: 4,8 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



VANILIE

CS604

Nelipsită din nicio combinație, vanilia e regina verii.

Cantitate: 4,8 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



COCOS

CS622

Gustul care te trimite la umbra palmierilor.

Cantitate: 4,8 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



BISCUȚI

CS621

Un gust ca o escapadă dulce în lumea simțurilor.

Cantitate: 4,8 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



STRACCIATELLA

CS603

Un răsfăț dulce ca o vacanță de vară în însorita Italie.

Cantitate: 4,8 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



ALUNE DE PĂDURE

CS627

Ce e mai bun din toamnă, chiar în mijlocul verii.

Cantitate: 4,8 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



AMARENA

CS625

Un aromă intensă care cucerește orice papile gustative

Cantitate: 4,8 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



IAURT DE PIERSICI

CS626

O înghețată cremoasă și aromată, ce se asortează perfect cu orice apus de vară.

Cantitate: 4,8 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



CĂPSUNI

CS618

Fructul preferat al tuturor, acum mai răcoritor.

Cantitate: 4,8 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



FRUCTE DE PĂDURE

CS601

O plimbare prin păduri răcoase cu fiecare mușcătură.

Cantitate: 4,8 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



MALAGA

CS620

În orice vacanță trebuie să încerci ceva exotic.

Cantitate: 4,8 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



FISTIC

CS619

Nu știm cât de afrodisiac este cu adevărat, dar îl recomandăm pentru zile fierbinți.

Cantitate: 4,8 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



VITRINĂ DE SERVIRE SCOPING

Framec J7 / J9

Vitrină de servire de exterior, cu geam curbat și spații de depozitare a vaschetelor.

Capacitate: 7 / 9 vaschete x 4,8 l

Dimensiune: 1350 x 720 mm
1700 x 720 mm



LINGURĂ SCOPING

Aceasta este destinată servirii; înainte de folosire se clătește în rezervorul cu apă, iar când nu se folosește, nu se ține în apă.

Capacitate: 1 cupă x 40 gr



REZERVOR CORNETE ȘI PAHARE

Acesta este destinat stocării și expunerii paharelor și cornetelor de servire; se fixează pe vitrină cu bandă dublu adezivă.



LADĂ DE DEPOZITARE 4 / 5 COȘURI

UDD 300 / 400

Ladă de depozitare pentru vaschete Corso, cu două geamuri glisante.

Capacitate: 4 / 5 coșuri sau 5 / 7 vaschete

Dimensiune: 1009 x 615 x 949 mm
1298 x 615 x 949 mm



ETICHETE

Etichetele se poziționează între vaschetele de înghețată, fiecare în dreptul sortimentului corespunzător.



SUPORT CORNETE

Suportul este destinat servirii cornetelor; se poziționează pe vitrină la îndemâna cumpărătorului.

Capacitate: 2 buc



CUPĂ DIN STICLĂ

Paharele sunt destinate consumului de înghețată în interiorul locației.

Capacitate: 3 cupe
Cantitate/set: 3 buc
Comanda minimă: set



CORNET VAFĂ

MPCS25/MPCS29 // MPCS26/MPCS59

Cornetele sunt comestibile și sunt prevazute cu manșon igienic, perfect adaptate consumului în afara locației.

Capacitate: 1-2 // 2-3 cupe
Cantitate/bax: 300 // 240 buc
Comanda minimă: bax



PAHAR CARTON 150 ML+ LINGURIȚĂ

MPCS27

Destinate consumului în afara locației.

Capacitate: 2 cupe
Cantitate/bax: 1250 buc
Comanda minimă: 50 buc



PAHAR CARTON 250 ML+ LINGURIȚĂ

MPCS28

Destinate consumului în afara locației.

Capacitate: 4 cupe
Cantitate/bax: 1250 buc
Comanda minimă: 50 buc



MENIU

Se plasează pe mese, prezintă întreaga sortimentație de scooping, dar și diverse combinații potrivite.



UMBRELĂ+BAZĂ

Destinată vitrinelor de exterior care stau în soare.

Dimensiune: Ø 1800 mm







Alpro 360 - Înghețată vegetală cu 360 kcal / cutie

100% din ingrediente vegetale, fără înlocuitori de zahăr, fără lactoză, fără gluten



**Alpro 360
Ciocolată**
450 ml x 6 buc / bax
AL006



**Alpro 360
Caramel Macchiato**
450 ml x 6 buc / bax
AL005



**Alpro 360
Mango & Fructul Pasiunii**
450 ml x 6 buc / bax
AL007



Alpro

100% din ingrediente vegetale, fără lactoză, bogată în fibre



**Alpro
Migdale & Caramel**
500 ml x 6 buc / bax
AL001



**Alpro
Alune de pădure & Ciocolată**
500 ml x 6 buc / bax
AL003



**Alpro
Soia & Vanilie**
500 ml x 6 buc / bax
AL004

Ce este în înghețata Häagen Dazs?



4 ingrediente simple, de cea mai bună calitate:

frișcă, lapte proaspăt, ouă categoria A și zahăr

la care se adaugă doar extraordinarul:

vanilie Bourbon din Madagascar,
fructe proaspete, cea mai bună ciocolată sau sos de caramel clasic



Ingrediente folosite

ingrediente naturale
de calitate

Ingrediente pe care NU le folosim

fără stabilizatori
fără arome artificiale
fără conservanți
fără coloranți artificiali

Cantitate minimă de AER

pentru a obține o textură
extraordinar de cremoasă,
înghețata are un
conținut scăzut de aer



Häagen-Dazs™



**Häagen Dazs
Ciocolată cu Migdale**
80 ml x 24 buc / bax
HD201



**Häagen Dazs
Mango și Zmeură**
80 ml x 24 buc / bax
HD205



**Häagen Dazs
Caramel Sărat**
80 ml x 24 buc / bax
HD203



**Häagen Dazs
Nuci Macadamia Caramelizate**
80 ml x 24 buc / bax
HD204



**Häagen Dazs
Unt de Arahide**
80 ml x 24 buc / bax
HD206



**Häagen Dazs
Vanilie, Caramel, Migdale**
80 ml x 24 buc / bax
HD202



**Häagen Dazs
Ciocolată
Belgiană**
95 ml x 24 buc / bax
HD301



**Häagen Dazs
Nuci Macadamia
Caramelizate**
95 ml x 24 buc / bax
HD303



**Häagen Dazs
Macchiato
cu Prajitură Brownie**
95 ml x 24 buc / bax
HD305



**Häagen Dazs
Cheesecake de Căpșuni**
95 ml x 24 buc / bax
HD306



**Häagen Dazs
Nuci Pecan Caramelizate**
95 ml x 24 buc / bax
HD304



**Häagen Dazs
Căpșuni și Frișcă**
95 ml x 24 buc / bax
HD302

CIOCOLATĂ BELGIANĂ

HD601

Orice combinație-i complimentată, dacă are ciocolată.

Cantitate: 9,4 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



VANILIE

HD612

Orice combinație-i complimentată, dacă are ciocolată.

Cantitate: 9,4 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



NUCI MACADAMIA CAMELIZATE

HD606

Orice combinație-i complimentată, dacă are ciocolată.

Cantitate: 9,4 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



NUCI PECAN CAMELIZATE

HD608

Orice combinație-i complimentată, dacă are ciocolată.

Cantitate: 9,4 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



CAMEL DULCE DE LECHE

HD604

Orice combinație-i complimentată, dacă are ciocolată.

Cantitate: 9,4 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



CAMEL SĂRAT

HD610

Orice combinație-i complimentată, dacă are ciocolată.

Cantitate: 9,4 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



CĂPȘUNI ȘI FRIȘCĂ

HD611

Orice combinație-i complimentată, dacă are ciocolată.

Cantitate: 9,4 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



CHEESECAKE DE CĂPȘUNI

HD602

Orice combinație-i complimentată, dacă are ciocolată.

Cantitate: 9,4 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



MANGO ȘI ZMEURĂ

HD607

Orice combinație-i complimentată, dacă are ciocolată.

Cantitate: 9,4 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



SORBET DE ZMEURĂ

HD609

Orice combinație-i complimentată, dacă are ciocolată.

Cantitate: 9,4 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



BISCUȚI CU FRIȘCĂ

HD603

Orice combinație-i complimentată, dacă are ciocolată.

Cantitate: 9,4 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



SORBET DE LĂMÂIE

HD605

Orice combinație-i complimentată, dacă are ciocolată.

Cantitate: 9,4 litri

Cantitate/bax: 1 buc.

Comanda minimă: 1



FĂ-ȚI TIMP ȘI
**PENTRU
TINE**



BRANDURI



Informațiile din acest catalog au un caracter general.

Imaginile și textele sunt proprietatea Macromex SRL, fiind protejate de lege.

Fotografiile din prezentul catalog sunt cu titlu de prezentare și nu generează obligații contractuale. Dimensiunile imaginilor prezentate au caracter informativ și nu sunt proporționale între ele.

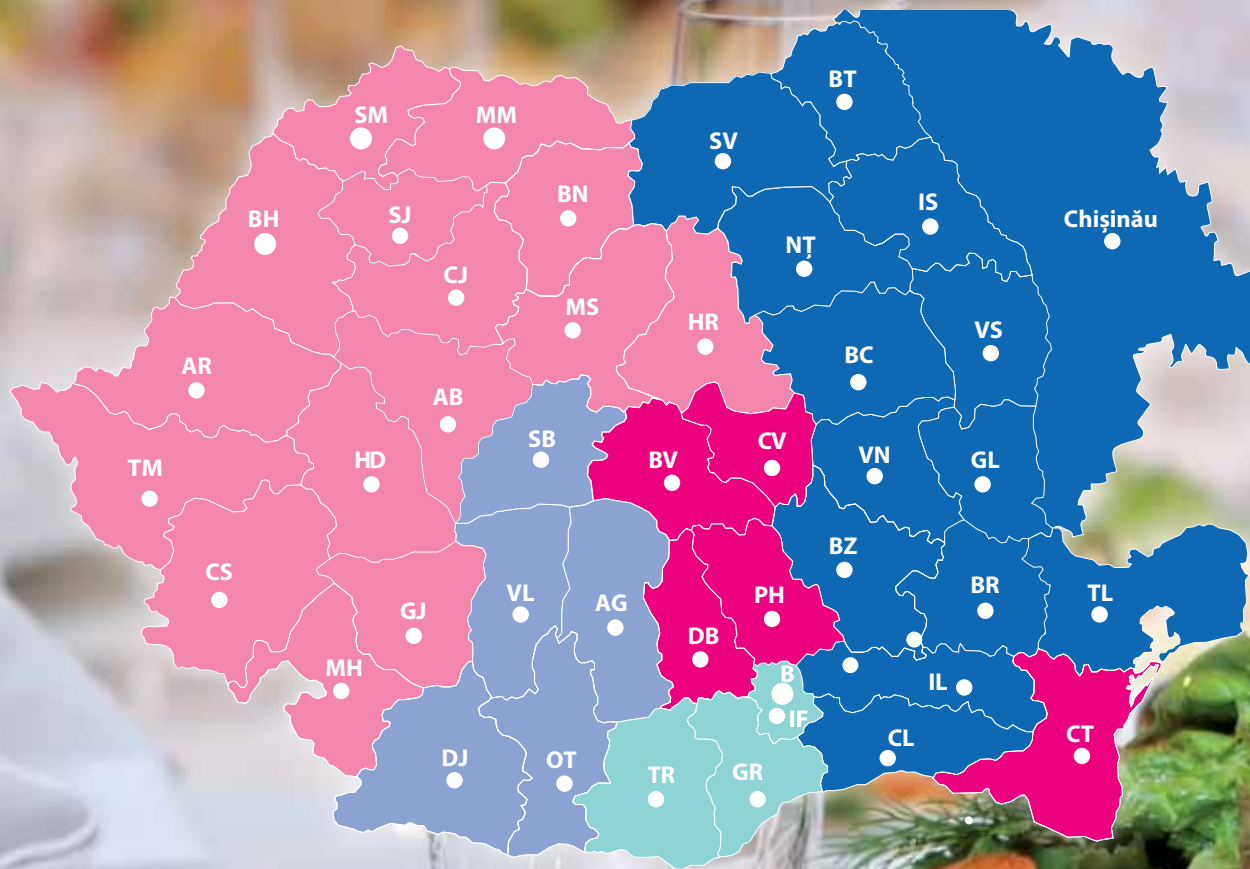
Brandurile prezentate sunt mărci înregistrate.

Macromex poate modifica gama de produse aflate în catalog fără a fi nevoie de un preaviz prealabil.

Rețetele sunt prezentate cu titlu de sugestie și vor fi tratate ca atare. Macromex nu-și asumă nici o responsabilitate în legătură cu realizarea sau orice alt mod de utilizare a acestor rețete.

Reproducerea și/sau utilizarea sub orice formă a acestui catalog, exceptând uzul propriu, fără acordul proprietarului, sunt sancționate conform actelor normative în vigoare.

Macromex SRL poate modifica conținutul catalogului fără un preaviz prealabil.



Macromex SRL

Calea Dorobanţi nr. 32 sector 1 Bucureşti
J40/28161/1993
RO5052558

Mobil: 0372.144.810
0372.144.818

Email: horeca@macromex.com

Muntenia-Constanţa

0722.504.863

Sibiu-Oltenia

0726.444.919

Bucureşti

0726.444.876
0726.326.066

Timişoara-Cluj

0723.552.201

Moldova

0728.889.426

www.macromex.com

<http://horeca.macromex.ro>

Download catalog:

