KATALOG 2021

RYBY I OWOCE MORZA

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZĄ PASJĄ

Gotowi na świeżą dostawę?

Tak, Chef!

Chefs Culinar to firma o międzynarodowych korzeniach i 25-letnim doświadczeniu.
Oferujemy pełen asortyment z zakresu gastronomii, hotelarstwa oraz żywienia zbiorowego.
Zapewniamy kompleksową dostawę produktów spożywczych i niespożywczych.
Różnorodność nie zna granic!

W codziennej pracy stawiamy na najwyższą jakość obsługi klienta. Nasze punkty przeładunkowe tworzą rozległą sieć logistyczną zapewniającą krótkie drogi transportu. Dzięki dobrze zaplanowanym trasom i wykwalifikowanym kierowcom gwarantujemy dostawę świeżych produktów.

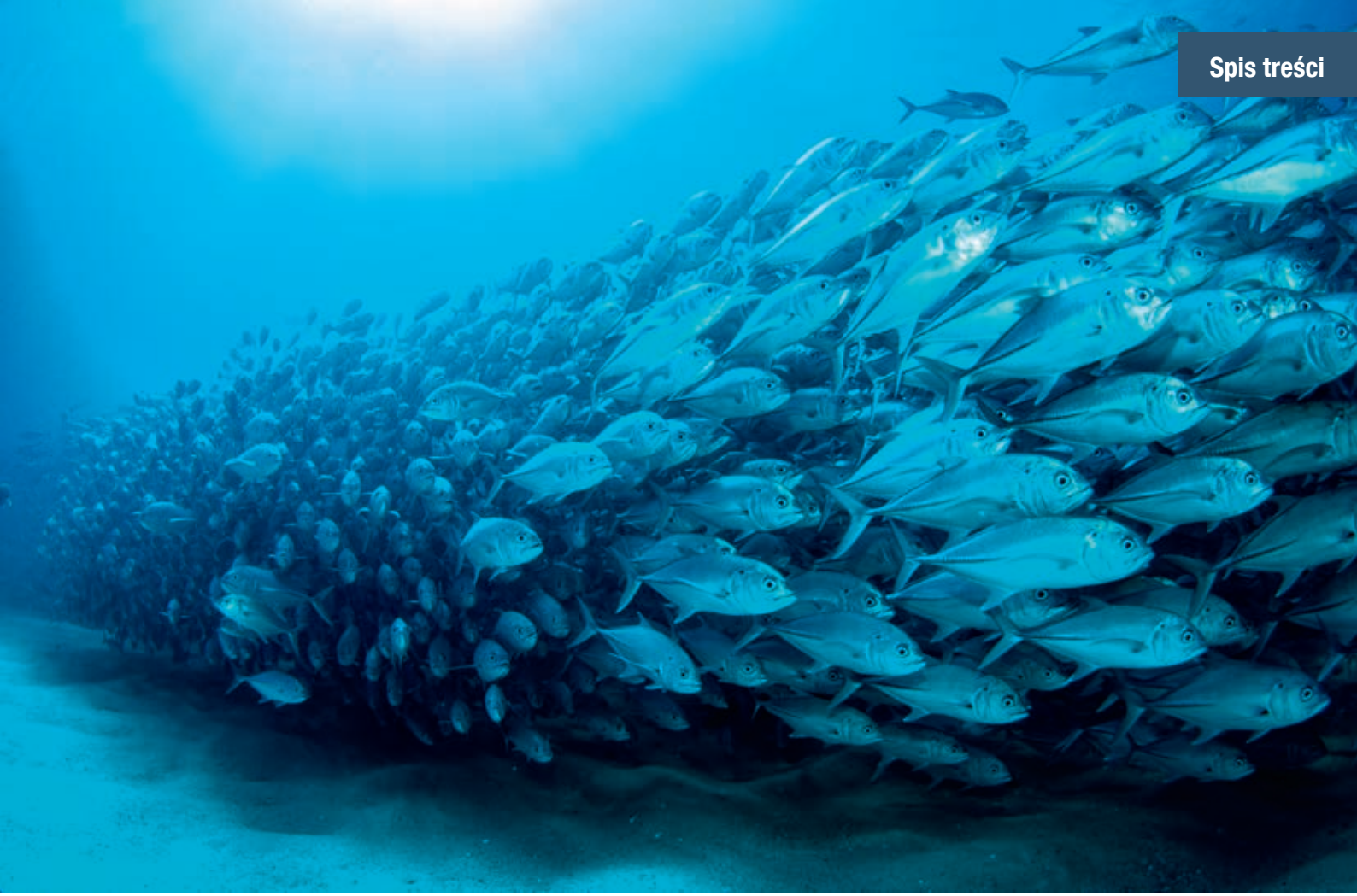
ZAMÓWIENIA

Poznaj nasz asortyment i kompleksową ofertę doradców kulinarnych.
Pobierz katalogi i aktualne promocje. Klikaj na www.chefsculinar.pl

Korzystaj z naszego sklepu internetowego – platformy, która zapewnia łatwy i szybki dostęp do ok. 12 000 artykułów.

Skontaktuj się z doświadczonymi przedstawicielami handlowymi, którzy pomogą przy realizacji każdego, nawet najbardziej niestandardowego zamówienia.

Bądź na bieżąco! Kulinarne trendy, prezentacje produktów, przepisy Chefa, relacje z gastronomicznych wydarzeń, wywiady i porady... To wszystko na naszym profilu.



SPIS TREŚCI

6 | Ryby surowe

48 | Convenience – wygoda i oszczędność

82 | Skorupiaki i mięczaki

102 | Matiasy i marynaty

116 | Ryby wędzone

126 | Przystawki, konserwy, zupy

134 | Akcesoria

147 | Spis produktów

149 | Notatki

Zdrowie ze smakiem

Ryby i owoce morza ze względu na swoje walory smakowe i właściwości zdrowotne są chętnie wybierane zarówno przez szefów kuchni, jak i konsumentów. Jednymi z najważniejszych składników odżywczych ryb są tłuszcze i łatwo przyswajalne białka. Tłuszcz rybi oprócz tego, że jest świetnym nośnikiem smaku, ma zbawienny wpływ na nasze zdrowie. Zawiera cenne kwasy omega-3 wspomagające układ krążenia, odpornościowy oraz nerwowy. Ryby i owoce morza to produkty lekkostrawne i zalecane w wielu dietach.

>>

Szeroki wybór

Dzięki wieloletniemu międzynarodowemu doświadczeniu w zaopatrzeniu gastronomii jesteśmy w stanie sprostać oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających klientów. Oferujemy ryby (całe i patroszone, elementy rybne oraz filety), a także różne rodzaje owoców morza (od mięczaków po szeroką gamę gatunków skorupiaków morskich i słodkowodnych). Wpisujemy się w coraz silniejszy trend produktów convenience, które charakteryzują się wygodą, oszczędnością i tak ważną dla szefa kuchni policzalnością.

>>

Sprawdzeni dostawcy

Współpraca z dostawcami z całego świata pozwala nam zaoferować Państwu szeroką gamę produktów. Dzięki nowoczesnym metodom połowu i produkcji nasz asortyment wyróżnia jakość, powtarzalność i sprawdzone pochodzenie. Nasza firma przywiązuje szczególną uwagę do przestrzegania zasad zrównoważonego rybołówstwa i poszanowania zmniejszających się zasobów naturalnych.

<<

Mrożenie pod kontrolą
– bez utraty smaku i jakości

Ryby i owoce morza są produktami mało trwałymi (ze względu na bogatą mikroflorę), które często wymagają długiego transportu. Chcąc zapewnić naszym klientom stałą dostępność produktów z całego świata, wybieramy najlepsze i najbardziej optymalne rozwiązanie – mrożenie szokowe.

Różne metody pakowania

W naszej ofercie znajdą Państwo produkty pakowane różnymi metodami. Najpopularniejsze z nich to:

- SHP (shatterpack) – mrożenie w taflach, najczęściej bez glazury, gdzie folia zabezpiecza przed obsuszeniem produktu,
- IQF (Individually Quick Frozen) – pojedyncze mrożenie, gdzie różny procent glazury zabezpiecza przed obsuszeniem produktu,
- IWP (vacuum) – każda sztuka indywidualnie zapakowana w worek lub folię, co zabezpiecza produkt przed obsuszeniem.

Produkcja morska lub lądowa

Biorąc pod uwagę bardzo ważny dla jakości moment mrożenia, wyróżniamy:

- produkcję morską – ryby zamrażane są szokowo zaraz po złowieniu, najczęściej jeszcze na statku. Ten sposób mrożenia zapewnia najwyższą jakość, porównywalną do ryb świeżych. W rzeczywistości z tego rodzaju surowca, po rozmrożeniu, wielu dystrybutorów oferuje tzw. ryby świeże „refresh”,
- produkcję lądową – ryby zamrażane są po rozładunku w przetwórniach lądowych, do których trafiają z portów.

Jakość na pierwszym miejscu

W naszej ofercie znajdą Państwo ryby i owoce morza z niewielkim procentem glazury. Dokładamy starań, aby w naszej ofercie znajdowały się produkty bez pogarszających jakość końcową dodatków chemicznych, takich jak stabilizatory lub polifosforany.

WEBSHOP

Z Webshopem będzie Wam lżej. Aby ułatwić współpracę z klientami, stworzyliśmy przejrzystą platformę zamówień online. Zajrzyjcie do niej i cieszcie się zakupami bez wychodzenia z domu!

www.chefsculinar.pl/webshop

- Łatwe i szybkie składanie zamówień
- Jeden profil dla wielu numerów klienta bez konieczności tworzenia osobnego konta
- Indywidualnie przygotowane ceny i oferty specjalne
- Nowoczesne wsparcie techniczne
- Możliwość tworzenia i współdzielenia własnej listy zakupów
- Czytelna i intuicyjna informacja o produktach
- Kompatybilność z urządzeniami mobilnymi (tabletem i telefonem)
- Inspiracje kulinarne z użyciem produktów Chefs Culinar bez logowania

STRONA INTERNETOWA

Szukacie informacji o dostępnych produktach? A może chcecie poznać nas bliżej? Zajrzyjcie na naszą stronę internetową, aby być na bieżąco z aktualną ofertą i obowiązującymi promocjami.

www.chefsculinar.pl

- Oferty miesiąca i akcje specjalne
- Katalogi produktów online
- Inspirujące wywiady z klientami

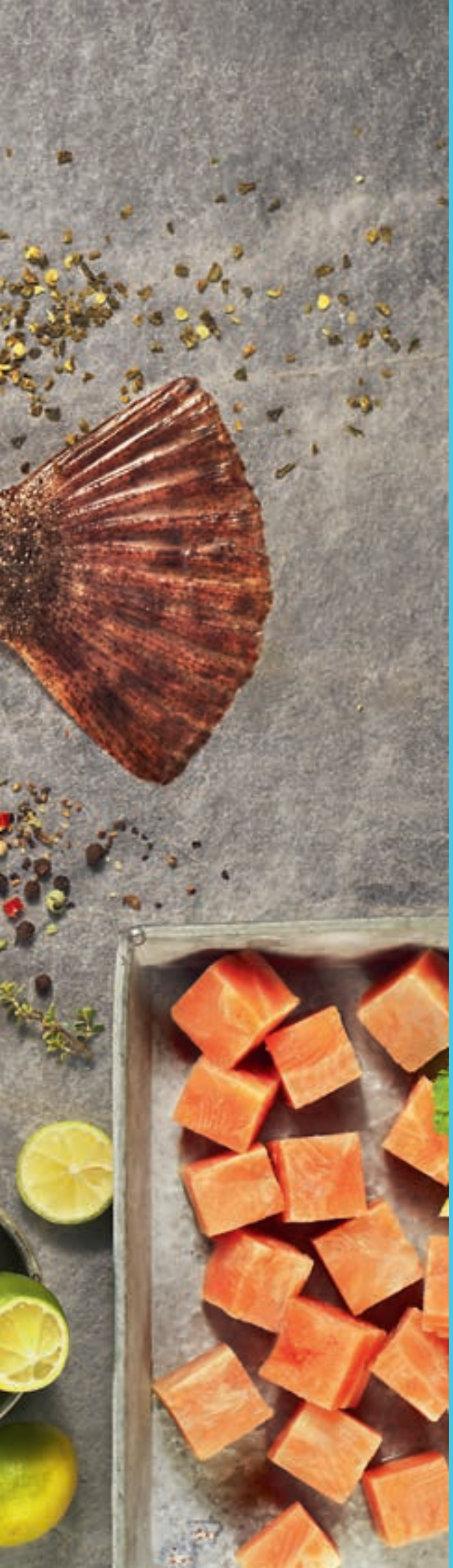
FACEBOOK

Jesteście w social mediach? Potrzebujecie inspiracji dopasowanych do pory roku i aktualnych trendów w gastronomii? Zapraszamy na naszego Facebooka!

www.facebook.com/ChefsCulinarPL

- Codzienna garstka ciekawostek
- Informacje o produktach
- Inspirujące zdjęcia
- Przepisy doradców kulinarnych
- Konkursy z nagrodami

Ryby surowe

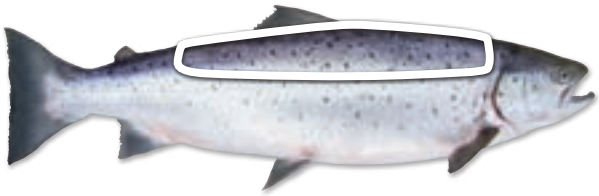


Dorsz czarny 9
Zębacz smugowy 11
Dorsz atlantycki 12
Makrela, śledź 14
Karmazyn 15
Plamiak (łupacz) 16
Halibut 17
Morszczuk 18
Miruna nowozelandzka 19
Żabnica 20
Dorada, labraks (okoń morski) 21
Mintaj 22
Płastugi 24
Gładzica 26
Gatunki egzotyczne 28
Tuńczyk 34
Ryba maślana 36
Pstrąg 37
Pstrąg łososiowy, pstrąg alpejski 38
Łosoś 39
Łosoś pacyficzny 42
Sandacz, okoń nilowy 43
Panga, sum, szczupak 44
Okoń, sieja, tilapia 45
Karp, jesiotr 46

Filetowanie i rodzaje cięć

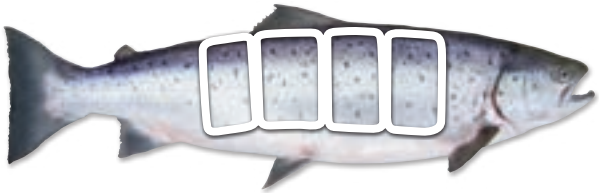
Filet naturalny

z całości ryby



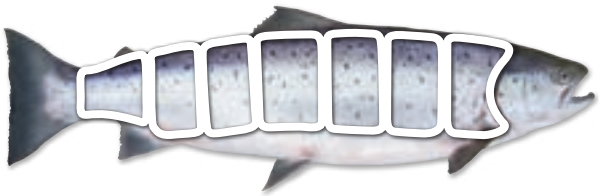
Polędwiczka

wycięta z grzbietu fileta naturalnego



Kawałek środkowy

porcja wycięta ze środkowej części fileta naturalnego



Porcje

wycięte z całej długości fileta naturalnego

Ogon

część ogonowa wycięta z fileta naturalnego

Dorsz czarny

Dorsz czarny, zwany również czarniakiem, zawdzięcza swoją nazwę przemysłowi spożywczemu. Powstała przed utworzeniem akwakultury, kiedy to czerwonawe mięso czarniaka było sprzedawane jako zamiennik łososia.

Dorsz czarny zagościł z dużym sukcesem na polskich stołach. To jedna z najprostszych w przygotowaniu i najbardziej lubianych ryb. Nadaje się do grillowania, duszenia, smażenia oraz pieczenia. Jej smakowite i jędrne mięso jest idealne do zup, dań rybnych z patelni lub rybnego fondue.

Prostota przygotowania i uniwersalność kulinarna to nie jedyne zalety dorsza czarnego. Na uwagę zasługuje także niska zawartość tłuszczu i wysoka zawartość jodu w mięsie. W czasach rosnącej świadomości zdrowotnej konsumentów jest to niezaprzeczalny atut!

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	417/100
Tłuszcz (g)	2,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,3
Sól (g)	0,13

Filet z dorsza czarnego – SHP (poj. przekładany)

(Pollachius virens)

- 0–1 % glazury

waga netto:
od 6,81 do 9 kg pa.
od 18 do 20,43 kg kt.

PRODUKCJA MORSKA	PRODUKCJA MORSKA	PRODUKCJA MORSKA	PRODUKCJA LĄDOWA	PRODUKCJA LĄDOWA
ok. 140–227 g szt. (5–8 oz)	**ok. 227–454 g szt. (8–16 oz)**	**ok. 454–917 g szt. (16–32 oz)**	**ok. 227–454 g szt. (8–16 oz)**	**ok. 454–917 g szt. (16–32 oz)**
1227 1023	1035 6241	1035 5084	1791 8275	1793 8815

Dorsz czarny

BASE CULINAR

Filet z dorsza czarnego (część ogonowa)

(Pollachius virens)

- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 120–140 g szt.
ok. 38 szt. kt.
1576 4836

ok. 180–220 g szt.
ok. 25 szt. kt.
1576 4874

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	417/100
Tłuszcz (g)	2,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,3
Sól (g)	0,13

BASE CULINAR

Filet z dorsza czarnego (polędwiczka)

(Pollachius virens)

- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 90–120 g szt.
ok. 47 szt. kt.
1472 0154

ok. 120–140 g szt.
ok. 38 szt. kt.
1620 0517

ok. 140–160 g szt.
ok. 33 szt. kt.
1620 1750

ok. 160–180 g szt.
ok. 29 szt. kt.
1576 5031

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	417/100
Tłuszcz (g)	2,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,3
Sól (g)	0,13

BASE CULINAR

Filet z dorsza czarnego (część środkowa)

(Pollachius virens)

- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 120–140 g szt.
ok. 38 szt. kt.
1576 5079

ok. 140–160 g szt.
ok. 33 szt. kt.
1576 5093

ok. 160–180 g szt.
ok. 29 szt. kt.
1576 5116

ok. 180–200 g szt.
ok. 26 szt. kt.
1576 5192

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	417/100
Tłuszcz (g)	2,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,3
Sól (g)	0,13

Zębacz smugowy

Zębacz smugowy (*Anarhichas lupus*) to w ocenie konsumentów jedna z najsmaczniejszych ryb oceanicznych. Powszechnie występuje na obszarze północnego Atlantyku. Osiąga długość do 1,2 m oraz maksymalną wagę wynoszącą ok. 20 kg. Żywi się przede wszystkim muszlami i krabami, których skorupki rozgniata z łatwością swoją mocną szczęką. Jego smakowite mięso o jasnej barwie ma zwartą strukturę, a filet prawie nie zawiera ości.

Filet z zębacza smugowego – SHP (poj. przekładany)
(Anarhichas lupus)

- 0–1 % glazury

6 kg pa.
24 kg kt.

ok. 100–500 g szt.
1035 5732

ok. 400–800 g szt.
1237 4724

PRODUKCJA MORSKA

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	409/97
Tłuszcz (g)	2,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,6
Sól (g)	0,20

Filet z zębacza smugowego (porcje)
(Anarhichas lupus)

- bez skóry
- 10 % glazury, IQF
- może zawierać ości

5 kg kt.

ok. 140–160 g szt.
ok. 33 szt. kt.
1183 3840

ok. 160–180 g szt.
ok. 30 szt. kt.
1104 7520

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	409/97
Tłuszcz (g)	2,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,6
Sól (g)	0,20

Dorsz atlantycki

Dorsz atlantycki należy do najbardziej znanych ryb na całym świecie. W obiegu funkcjonują dwie nazwy określające ten sam gatunek. Okazy żyjące w Morzu Bałtyckim nazwane są dorszami. Te z pozostałych regionów zyskały przydomek atlantyckich. Ryba ta charakteryzuje się rozbudowaną górną szczęką, niezwykle silną dolną oraz podłużnym kształtem, w przekroju prawie okrągłym. Mięso dorsza jest delikatne i ma zwartą konsystencję. Cechuje je także niska zawartość tłuszczu.

Filet z dorsza atlantyckiego – SHP (poj. przekładany)

(Gadus morhua)

ok. 227–454 g (8–16 oz)

- ze skórą
- 0–1 % glazury
- może zawierać ości

waga netto:
od 6,81 do 9 kg pa.
od 18 do 20,43 kg kt.

1688 4649

PRODUKCJA MORSKA

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	326/78
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,7
Sól (g)	0,18

Filet z dorsza atlantyckiego

(Gadus morhua)

ok. 170–230 g

- ze skórą
- 10 % glazury, IQF
- może zawierać ości

5 kg kt.
ok. 25 szt. kt.

1625 3117

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	326/78
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,7
Sól (g)	0,18

Filet z dorsza atlantyckiego (porcje)

(Gadus morhua)

- ze skórą
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 160–180 g
ok. 29 szt. kt.

1694 3452

- porcje ogonowe fileta

ok. 200–400 g
ok. 15–18 szt. kt.

1775 4620

- porcje brzuszne fileta

ok. 200–400 g
ok. 15–18 szt. kt.

1775 4699

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	347/82
Tłuszcz (g)	1,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	0,14

Filet z dorsza atlantyckiego – SHP (poj. przekładany)

(Gadus morhua)

- bez skóry
- 0–1 % glazury
- może zawierać ości

waga netto:
od 6,81 do 9 kg pa.
od 18 do 20 kg kt.

ok. 227–454 g szt. (8–16 oz)

1036 3515

ok. 454–907 g szt. (16–32 oz)

1169 2119

PRODUKCJA MORSKA

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	326/78
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,7
Sól (g)	0,18

STAR CULINAR

Polędwica z dorsza atlantyckiego

(Gadus morhua)

- bez skóry
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 140–160 g szt.
ok. 33 szt. kt.

1443 3238

ok. 160–180 g szt.
ok. 30 szt. kt.

1443 3290

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	326/78
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,7
Sól (g)	0,18

Polędwica z dorsza atlantyckiego

(Gadus morhua)

600 g +

- ze skórą
- 10 % glazury, IQF

5 kg kt.

ok. 8–9 szt. kt.

1775 4804

Duży rozmiar do samodzielnej kalibracji

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	326/78
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,7
Sól (g)	0,18

Tusza z makreli

(Scomber scombrus)

250 g +

- 15 % glazury, IQF
- idealna do pieczenia i grillowania
- średnia waga: 350–400 g szt.

5 kg kt.

12–15 szt. kt.

1772 6214

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1369/327
Tłuszcz (g)	23,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	32,0
Sól (g)	0,17

Filet z makreli (pojedynczy)

(Scomber scombrus)

150 g +

- 3–5 % glazury
- ze skórą
- praktycznie bez ości

13 kg kt.

1771 0701

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1369/327
Tłuszcz (g)	23,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	32,0
Sól (g)	0,17

Tusza ze śledzia

(Clupea harengus)

ok. 100 g

- 10 % glazury, IQF
- surowa, bez głowy
- gotowa do przygotowania

5 kg kt.

ok. 50 szt. kt.

1527 3420

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	906/218
Tłuszcz (g)	16,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	0,11

Filet ze śledzia (podwójny)

(Clupea harengus)

ok. 80–120 g

- ze skórą
- 10 % glazury, IQF
- naturalny

5 kg kt.

ok. 50 szt. kt.

1527 3475

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	906/216
Tłuszcz (g)	16,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	0,11

STAR CULINAR

Filet z karmazyna

(Sebastes spp.)

- 10 % glazury, IQF
- bez skóry
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 120–140 g szt.
ok. 38 szt. kt.
1443 3146

ok. 140–160 g szt.
ok. 33 szt. kt.
1443 3177

ok. 160–180 g szt.
ok. 30 szt. kt.
1443 3191

ok. 180–220 g szt.
ok. 25 szt. kt.
1443 3214

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	443/106
Tłuszcz (g)	3,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,2
Sól (g)	0,20

Filet z karmazyna
– SHP (poj. przekładany)

(Sebastes spp.)

120 g +

- ze skórą
- 0–1 % glazury
- filety mrożone oddzielnie

6 kg pa.
24 kg kt.
1141 3196

PRODUKCJA MORSKA

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	443/106
Tłuszcz (g)	3,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,2
Sól (g)	0,20

Karmazyn

Karmazyn należy do najsmaczniejszych dietetycznych ryb. Występuje na terenie północnego Atlantyku. Wyróżnia go piękny, złoto-czerwony kolor skóry oraz smaczne mięso o wyrazistym smaku i biało-różowym zabarwieniu. Ma ono ścisłą konsystencję i cechuje się niską zawartością tłuszczu. Karmazyn to ryba idealna do pieczenia, duszenia, wędzenia i grillowania.

Filet z łupacza

Filet z łupacza – SHP (poj. przekładany)
(Melanogrammus aeglefinus)
ok. 227–454 g (8–16 oz)
- bez skóry
- glazura 0–1 %

6,81 kg pa.
20,43 kg kt.

1792 4344

PRODUKCJA MORSKA

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	327/78
Tłuszcz (g)	0,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,9
Sól (g)	0,30

Filet z łupacza (porcje)
(Melanogrammus aeglefinus)
ok. 140–160 g
- bez skóry
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.
ok. 33 szt. kt.

1292 4349

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	327/78
Tłuszcz (g)	0,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,9
Sól (g)	0,30

Filet z halibuta czarnego

(Reinhardtius hippoglossoides)

- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości
- waga netto: 5 kg kt.

- bez skóry

5,5 kg kt.

ok. 200–400 g szt.
ok. 16 szt. kt.

1037 9349

- ze skórą

5 kg kt.

600 g + szt.

1766 3656

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	670/160
Tłuszcz (g)	12,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,18

Stek z halibuta czarnego (dzwonko)

(Reinhardtius hippoglossoides)

- produkt surowy, najlepszej jakości
- z wód arktycznych Atlantyku
- 10 % glazury, IQF

5 kg kt.

ok. 200 g netto szt.

1147 3909

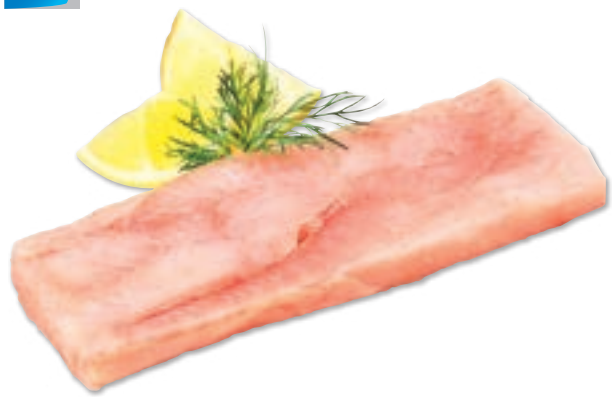
- do 15 % glazury, IQF

3 kg kt.

ok. 150–200 g netto szt.

1769 0775

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	778/186
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	14,5
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Filet z morszczuka

(Merluccius gayi, Merluccius productus)

ok. 150 g

- porcje długie, cięte z bloku
- 0–1 % glazury
- praktycznie bez ości

7,5 kg kt.

ok. 50 szt. kt.

1623 2464

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	309/73
Tłuszcz (g)	0,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,2
Sól (g)	0,21

Filet z morszczuka kapskiego

(Merluccius capensis/paradoxus)

ok. 140–160 g

- naturalny, bez skóry
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 33 szt. kt.

1448 0737

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	327/78
Tłuszcz (g)	0,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,6
Sól (g)	0,18

Filet z morszczuka kapskiego – SHP (poj. przekładany)

(Merluccius capensis)

ok. 113–170 g (4–6 oz)

- bez skóry
- 0–1 % glazury

13,6 kg kt.

ok. 49 szt. kt.

1580 9865

PRODUKCJA MORSKA

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	350/84
Tłuszcz (g)	0,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,2
Sól (g)	1,00

Polędwica z morszczuka kapskiego (formowana)

(Merluccius capensis)

ok. 90–110 g netto

- bez skóry
- 10 % glazury, IQF
- porcje uformowane z kawałków ryby

5 kg kt.

ok. 45 szt. kt.

1266 8670

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	317/75
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,9
Sól (g)	0,66

Filet z morszczuka kapskiego

(Merluccius capensis)

- naturalny, ze skórą
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 150–170 g netto szt.
ok. 31 szt. kt.

1348 3449

ok. 170–230 g netto szt.
ok. 25 szt. kt.

1373 5265

PRODUKCJA MORSKA

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	552/132
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,0
Sól (g)	1,00

Filet z morszczuka kapskiego – SHP (poj. przekładany)

(Merluccius capensis)

340 g +

- ze skórą
- 0–1 % glazury

7,5 kg kt.

1758 1202

PRODUKCJA MORSKA

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	552/132
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,0
Sól (g)	1,00

Filet z miruny nowozelandzkiej – SHP (poj. przekładany)

(Macruronus novaezelandiae)

- 0–1 % glazury

6,8 kg pa.

- ze skórą

170–230 g szt.

1766 3984

- bez skóry

340 g + szt.

1742 7425

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	327/78
Tłuszcz (g)	0,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,6
Sól (g)	0,18

STAR CULINAR

Filet z miruny (porcje)

(Macruronus spp.)

- bez skóry
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 100–120 g szt.
ok. 45 szt. kt.

1444 0809

ok. 120–140 g szt.
ok. 38 szt. kt.

1444 0816

ok. 140–160 g szt.
ok. 33 szt. kt.

1444 0823

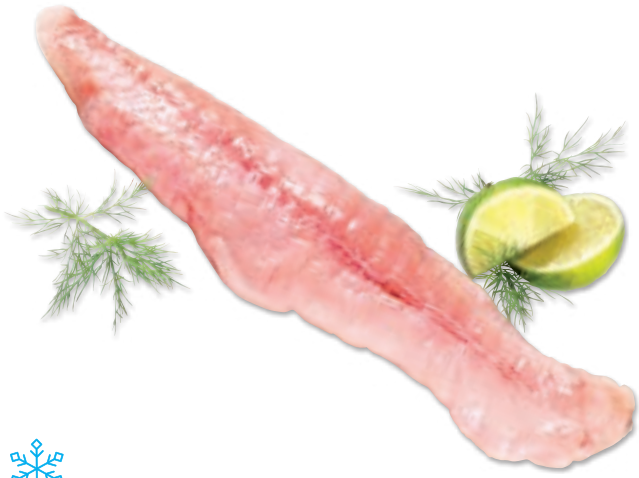
ok. 160–180 g szt.
ok. 29 szt. kt.

1443 5850

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	303/73
Tłuszcz (g)	1,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	15,2
Sól (g)	0,00

Żabnica

Tej ryby z pewnością nie można nazwać pięknością. Natomiast jej delikatne i zwarte mięso bez ości stawia ją wśród smakoszy na bardzo wysokim miejscu. Występuje w wodach Atlantyku i Pacyfiku. Żabnica może osiągać do 2 m długości. Nadaje się przede wszystkim do duszenia (także na parze), ale z powodzeniem można ją piec lub frytować. Należy pamiętać, aby czas duszenia nie był za długi. Mięso wewnątrz może spokojnie pozostać lekko szkliste.



Filet z żabnicy

(Lophius spp.)

ok. 200–400 g

- naturalny
- zamrażany pojedynczo w folii
- idealny w nowoczesnej gastronomii
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 16 szt. kt.

1389 4160

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	301/72
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	15,0
Sól (g)	0,20

STAR CULINAR
Filet z dorady
(Sparus aurata)

- naturalny
- ze skórą
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 80–120 g szt.
ok. 50 szt. kt.
1449 9661

ok. 120–160 g szt.
ok. 34 szt. kt.
1736 6243

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	795/190
Tłuszcz (g)	5,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,6
Sól (g)	0,09

STAR CULINAR
Dorada patroszona „Dorada Royal”
(Sparus aurata)

- z głową
- pakowana pojedynczo

5 kg kt.

- 0–1 % glazury
ok. 300–400 g szt.
ok. 14 szt. kt.
1488 2791

- 15 % glazury
ok. 400–500 g szt.
ok. 10–12 szt. kt.
1769 1710

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	795/190
Tłuszcz (g)	5,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,6
Sól (g)	0,09

Labraks patroszony (okoń morski)
(Dicentrarchus labrax)

ok. 400–500 g

- z głową
- 15 % glazury, IQF

5 kg kt.

ok. 10–12 szt. kt.
1772 7464

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	676/162
Tłuszcz (g)	10,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	0,01

STAR CULINAR
Filet z labraksa (okonia morskiego)
(Dicentrarchus labrax)

- naturalny
- ze skórą, bez łusek
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 80–120 g szt.
ok. 50 szt. kt.
1449 9654

ok. 120–160 g szt.
ok. 36 szt. kt.
1621 1650

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	676/162
Tłuszcz (g)	10,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	0,01

Mintaj

Mintaj nazywany jest rybą zimnowodną z Alaski lub Pacyfiku. Zalicza się go do rodziny dorszy. Występuje na obszarze północnego Pacyfiku. Wyróżnia się szczupłym kształtem, wystającą dolną szczęką i wielkimi oczami. W Polsce od lat zajmuje zaszczytne pierwsze miejsce wśród najchętniej konsumowanych ryb. To zasługa niezwykle kruchego, białego mięsa o wyjątkowo delikatnym smaku.

Filet z mintaja

(Gadus chalcogrammus)

ok. 90–110 g

- bez skóry
- ok. 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 45–55 szt. kt.

1621 1544

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	385/92
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,4
Sól (g)	0,22

BASE CULINAR

Filet z mintaja (porcje)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 150 g

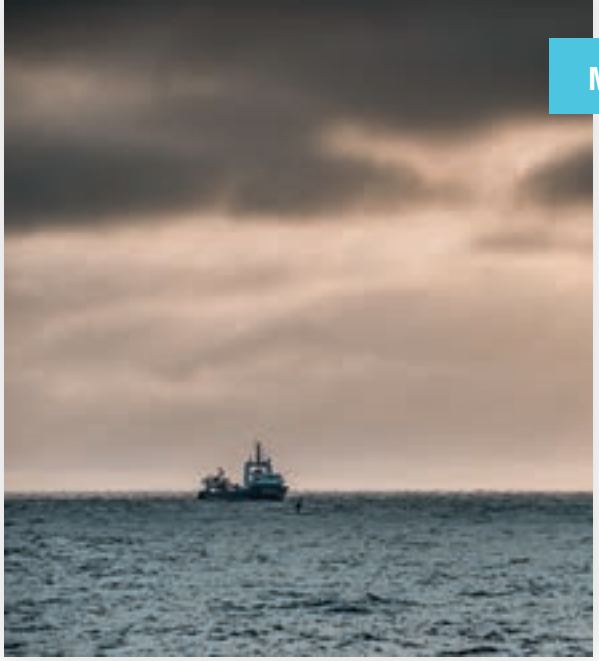
- krótkie porcje wycięte z bloku
- 0–1 % glazury
- praktycznie bez ości

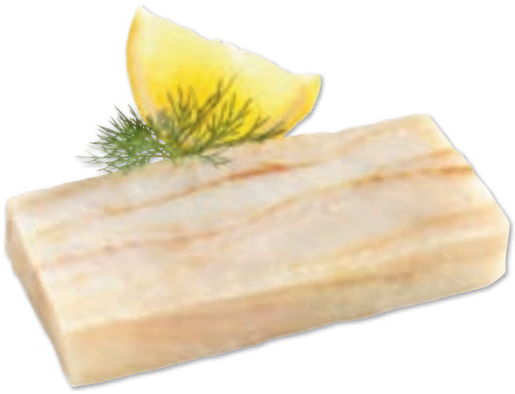
7,5 kg kt.

ok. 50 szt. kt.

1676 0356

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	367/87
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,4
Sól (g)	0,22





BASE CULINAR

Filet z mintaja (porcje)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 150 g

- długie porcje wycięte z bloku
- 0–1 % glazury
- praktycznie bez ości

7,5 kg kt.

ok. 50 szt. kt.

1676 0349

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	367/87
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,4
Sól (g)	0,22

BASE CULINAR

Filet z mintaja (kostka)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 20 x 20 x 20 mm

- kostki wycięte z bloku
- 0–1 % glazury
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

1443 4464

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	367/87
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,4
Sól (g)	0,22

Filet z limandy żółtopłetwej

(Limanda aspera)

ok. 80–140 g

- bez czarnej skóry
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 45 szt. kt.

1047 0428

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	538/128
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,3
Sól (g)	0,90

BASE CULINAR

BASE CULINAR

Filet z flądry (podwójny)

(Platichthys flesus)

ok. 140–160 g

- bez czarnej skóry
- 20 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 33 szt. kt.

1520 3496

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	306/73
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,5
Sól (g)	0,50

BASE CULINAR

Filet ze skalnicy (podwójny)

(Lepidopsetta bilineata/polyxystra)

ok. 140–160 g

- bez czarnej skóry
- 20 % glazury
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 33 szt. kt.

1644 1118

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	268/64
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	14,9
Sól (g)	0,10

Turbot

(Scophthalmus maximus)

ok. 500–1000 g

- w całości (z głową i ogonem)
- wypatroszony
- 10 % glazury, IQF

10 kg kt.

1564 1113

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	411/105
Tłuszcz (g)	2,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10

STAR CULINAR

Sola

(Solea solea)

- w całości (z głową i ogonem)
- wypatroszona
- 20 % glazury, IQF

10 kg kt.

ok. 500–600 g szt.
ok. 13–16 szt. kt.

1458 6286

ok. 600–800 g szt.
ok. 10–13 szt. kt.

1458 6347

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	348/83
Tłuszcz (g)	1,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	0,23

Idealne na zupy i fondy

Kręgosłupy z soli, złocicy i turbota

(Solea solea, Glyptochephalus cynoglossus, Psetta maxima)

- z przylegającym mięsem

5 kg kt.

1659 7938

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	256/60
Tłuszcz (g)	0,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	14,2
Sól (g)	0,15

Gładzica z Morza Północnego

Najważniejszym aspektem przy wyborze naszych dostawców jest pochodzenie produktu. Centrum niderlandzkiego przemysłu rybnego mieści się w Urk – małym miasteczku na zachodnim wybrzeżu kraju, liczącym 21 tysięcy mieszkańców. To właśnie tam odbywają się największe w Europie aukcje ryb płastugowatych i to właśnie tam zawędrowaliśmy w poszukiwaniu najwyższej jakości gładzic. Szukamy ich nie tylko na aukcjach, ale także, a może i przede wszystkim, bezpośrednio na łodziach rybackich. W ten sposób rozpoczęła się nasza współpraca z lokalną firmą rybołówstwa morskiego, która sprzedaje własne połowy bezpośrednio na wolnym rynku. Przedsiębiorstwo jest właścicielem wielu statków rybackich, których roczny wolumen połowów gładzic wynosi ponad 6 tysięcy ton!

Ryby te pochodzą wyłącznie z Morza Północnego. Dla Chefs Culinar oznacza to zakup gładzic z północno-wschodniego Atlantyku (FAO 27) oraz obszaru połowowego Morza Północnego (IV a-c). Z tego powodu zyskały one w naszej ofercie miano artykułów premium skupionych pod marką własną STAR CULINAR®. Wagę naszych ryb (tzw. real count) podajemy bez glazury (wynoszącej średnio 15 % całościowej gramatury i wliczającej się w tzw. frozen count).

STAR CULINAR

Filet z gładzicy (podwójny)

(Pleuronectes platessa)

- bez czarnej skóry
- z Morza Północnego
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 80–120 g szt.
ok. 50 szt. kt.
1520 3601

ok. 140–160 g szt.
ok. 33 szt. kt.
1520 3632

ok. 160–180 g
ok. 30 szt. kt.
1520 4950

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	310/74
Tłuszcz (g)	1,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	15,3
Sól (g)	0,30

STAR CULINAR

Filet z gładzicy (pojedynczy)

(Pleuronectes platessa)

ok. 110–150 g

- biały, dolny filet
- z Morza Północnego
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

10 kg kt.

ok. 77 szt. kt.

1614 0875

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	310/74
Tłuszcz (g)	1,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	15,3
Sól (g)	0,30

STAR CULINAR

Filet z gładzicy (podwójny)

(Pleuronectes platessa)

ok. 250–300 g

- gotowe do obróbki, połączone dwa filety ze skórą
- bez kręgosłupa
- z Morza Północnego
- 15 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 16 szt. kt.

1437 4647

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	420/100
Tłuszcz (g)	4,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	15,8
Sól (g)	0,07

STAR CULINAR

Tusza z gładzicy

(Pleuronectes platessa)

- oczyszczona
- gotowa do obróbki
- z Morza Północnego
- 15 % glazury, IQF

10 kg kt.

ok. 275–325 g
ok. 28 szt. kt.
1437 4968

ok. 325–375 g
ok. 24 szt. kt.
1437 4975

ok. 375–425 g
ok. 21 szt. kt.
1437 4982

ok. 425–475 g
ok. 19 szt. kt.
1437 5002

ok. 475–525 g
ok. 17 szt. kt.
1437 5026

ok. 525–575 g
ok. 16 szt. kt.
1437 5057

ok. 575–700 g
ok. 13 szt. kt.
1437 5088

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	420/100
Tłuszcz (g)	4,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	15,8
Sól (g)	0,07

Kobia – prawdziwa SUPERRYBA!

Filet z kobii
(Rachycentron canadum)
ok. 0,9–1,4 kg
- ze skórą
- cięcie typu J-Cut
- pakowany pojedynczo
- PBI (może zawierać ości)

9 kg kt.

1758 4487

NOWOŚĆ!

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	485/116
Tłuszcz (g)	3,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	0,7
w tym cukry (g)	0,4
Białko (g)	20,4
Sól (g)	0,45

Co sprawia, że kobia z hodowli Open Blue jest tak wyjątkowa?

Hodowla na otwartym oceanie

12–16 kilometrów od wybrzeży Panamy znajdują się hodowle ryb na otwartym oceanie. Umieszczone zostały w całości pod wodą, na głębokości do 76 m, co czyni metodę pionierską i wyjątkową. Na pilnie strzeżonym obszarze łowieckim, w otoczeniu ponad 1000 ha wody, panują naturalne warunki rozwoju oceanicznej flory i fauny. Oprócz kobii zamieszkuje tam m.in. rekin wielorybi!

Unikalne walory smakowe

Kobia z hodowli Open Blue jest wyjątkowa pod każdym względem. Jej białe mięso cechuje delikatny, kremowo-maślany smak i zwarta struktura. To ryba bogata w proteiny, kwasy omega-3 oraz inne wartościowe składniki odżywcze. Uznawana jest za gatunek premium, bardzo zdrowy i czysty, dzięki czemu z powodzeniem może zagościć na stołach nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Troska o środowisko

W centrum planowania działań Open Blue stoi odpowiedzialność za ochronę środowiska. W hodowlach panują reguły kierujące się jasno sprecyzowanymi celami. Wszystko po to, aby móc pozyskać rybę najczystszą i najzdrowszą z możliwych. Świadomość ekologiczna zobowiązuje Open Blue do działań w 100 % zgodnych z troską o ten wrażliwy ekosystem łączący ludzi, ocean i ryby.

Koryfena

Koryfena, zwana też Mahi-Mahi, to drapieżnik należący do rodziny tuńczyków. W warunkach naturalnych osiąga do 2 m długości. Jej mięso jest soczyste, ma zwartą strukturę i lekko słodkawy smak. Walory te, w połączeniu z krótkim czasem przygotowania, czynią ją idealnym składnikiem dań à la carte.

Granik, nazywany także strzępielem lub grouperem, należy do rzędu ryb okoniokształtnych, na którą składa się ok. 1000 różnych gatunków. Większość z nich osiąga długość do 80 cm. Charakterystyczną cechą granika jest wysunięta szczęka dolna. Jego białe mięso jest bardzo smaczne, a w kuchni niezwykle uniwersalne – nadaje się do niemalże każdego rodzaju obróbki kulinarnej.

Granik

Papugoryba

Papugoryba (ryba papuzia) swoją nazwę zawdzięcza wyjątkowemu ubarwieniu oraz charakterystycznemu wyglądowi części szczękowej. Ten niezwykły gatunek osiąga długość ok. 90 cm. Papugoryba ma bardzo aromatyczne mięso, o białym kolorze i zwartej strukturze. Świetnie nadaje się do pieczenia w niskich temperaturach.

Barramundi, drapieżnik należący do gatunku ryb okoniokształtnych, osiąga maksymalną długość 2 m i wagę do 60 kg. Charakterystyczny dla tej ryby jest wysoki grzbiet i rozbudowana szczęka. Mięso barramundi jest delikatne, ma biały kolor, ścisłą teksturę i wyjątkowy smak.

Barramundi

STAR CULINAR

Filet z koryfeny (porcje)

(Coryphaena hippurus)

ok. 140–170 g

- bez skóry
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 32 szt. kt.

1443 3375

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	381/92
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,3
Sól (g)	0,13

Filet z granika (porcje)

(Epinephelus spp.)

ok. 170–230 g

- ze skórą
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 25 szt. kt.

1183 3772

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	342/82
Tłuszcz (g)	0,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,4
Sól (g)	0,10

STAR CULINAR

Filet z papugoryby (porcje)

(Scarus spp.)

ok. 170–230 g

- ze skórą
- bez łusek
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 25 szt. kt.

1474 3542

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	417/100
Tłuszcz (g)	1,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,0
Sól (g)	0,00

BASE CULINAR

Filet z barramundi

(Lates calcarifer)

ok. 170–230 g

- naturalny, ze skórą
- bez łusek
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 25 szt. kt.

1442 5394

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	417/100
Tłuszcz (g)	1,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,0
Sól (g)	0,00

Kurek czerwony

Kurek czerwony charakteryzuje się długim kształtem ciała i olbrzymią głową. Osiąga rozmiar do 50 cm długości. Jego płetwy brzuszne mają skrzydlaty kształt. Mięso ryby ma kolor biały, jest subtelne w smaku i chude. Nadaje się do wszystkich rodzajów obróbki kulinarnej.

STAR CULINAR

Filet z kurka czerwonego

(Chelidonichthys lucernus)

ok. 100–150 g

- naturalny, ze skórą
- 10 % glazury, IQF
- może zawierać ości

5 kg kt.

ok. 40 szt. kt.

1674 7258

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	709/169
Tłuszcz (g)	7,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	0,1
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	25,5
Sól (g)	0,13

Filet z barweny

(Parupeneus heptacanthus, Rodzina: Mullidae)

- naturalny, ze skórą
- bez łusek
- 15 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

1 kg wor.
10 wor. kt.

ok. 40–80 g szt.
ok. 17 szt. wor.

1402 4054

ok. 80–120 g szt.
ok. 10 szt. wor.

1402 4061

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	416/98
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,1
Sól (g)	0,70

Barwena (*Parupeneus*)

Barwena charakteryzuje się wydłużonym, bocznie spłaszczonym kształtem i rozmiarem wynoszącym od 7 do 40 cm długości. Na przodzie dolnej szczęki ma dwa ruchome wąsy, służące do poszukiwania pożywienia. Jej mięso ma delikatny, niezwykle aromatyczny, lekko orzechowy smak.

Piotrosz

Piotrosz (lub ryba św. Piotra) osiąga długość do ok. 60 cm. Na jego bokach znajdziemy czarną plamę, według legendy odcisk kciuka apostoła Piotra, pozostawiony po wyrwaniu rybie złotej monety. Gatunek charakteryzuje się białym mięsem o zwartej strukturze. We Francji (ale nie tylko) uznawany jest za prawdziwy przysmak!

Filet z piotrosza

(Zeus faber)

ok. 150–200 g

- ze skórą
- 25 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 29 szt. kt.

1677 4414

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	360/85
Tłuszcz (g)	0,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,5
Sól (g)	0,50

Polędwica z marlina

(Makaira spp.)

ok. 1–2 kg

- bez skóry i ciemnego mięsa
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 3–4 szt. kt.

1373 5197

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	493/117
Tłuszcz (g)	4,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,4
Sól (g)	0,20

Marlin

Marlin to duży drapieżnik żyjący w Atlantyku i Oceanie Indyjskim. Jego ciało osiąga rozmiar do 3,75 m i wagę do 600 kg. Mimo imponujących rozmiarów jest bardzo zwinny i szybki. Może osiągać prędkość do 100 km na godzinę! Swoją sławę zawdzięcza powieści Ernesta Hemingwaya „Stary człowiek i morze" z 1951 roku. Miłośnicy ryb cenią go za walory smakowe i ścisłą strukturę mięsa.

Tuńczyk

Tuńczyki żółtopłetwe (*Thunnus albacares*) występują we wszystkich oceanach strefy tropikalnej i umiarkowanej. Są przemieszczającymi się gromadnie drapieżnikami. Przy swojej maksymalnej długości ciała (ok. 2,5 m) osiągają wagę do 200 kg. Czerwone mięso tuńczyka jest idealne do pieczenia lub grillowania. Należy jednak uważać, aby czas przygotowania nie był zbyt długi. Dzięki temu mięso pozostanie smaczne i soczyste.

NOWOŚĆ!

Filet z tuńczyka „Saku” (porcje)

(Thunnus albacares)

ok. 250–350 g

- surowy, bez skóry
- z części grzbietowej
- pakowany pojedynczo, próżniowo

10 kg kt.

1758 4555

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	570/136
Tłuszcz (g)	5,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,0
Sól (g)	0,11

Filet z tuńczyka żółtopłetwego (polędwica)

(Thunnus albacares)

ok. 1–5 kg

- bez skóry
- 10 % glazury
- praktycznie bez ości
- pakowany pojedynczo

20 kg kt.

1118 3372

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	435/104
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	25,0
Sól (g)	0,05

Filet z tuńczyka (porcje)

(Thunnus albacares)

ok. 140–160 g

- bez skóry
- 10 % glazury
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 33 szt. kt.

1321 5743

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	435/104
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	25,0
Sól (g)	0,05

Ryba maślana

Ryba maślana jest dużym drapieżnikiem należącym do rodziny okoniokształtnych. Może osiągać ponad 2 m długości i wagę do 45 kg. Gatunek ten znany jest także pod nazwą eskolar (z hiszpańskiego „uczeń"). Ma ona związek z czarnymi pierścieniami pod oczami przypominającymi okulary. Białe mięso ryby maślanej cechuje zwarta struktura i stosunkowo mała liczba ości.

Filet z ryby maślanej

(Lepidocybium spp.)

ok. 1–5 kg

- ze skórą
- pakowany pojedynczo
- 10 % glazury
- praktycznie bez ości

20 kg kt.

1118 3402

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	758/181
Tłuszcz (g)	11,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,7
Sól (g)	0,20

Filet z ryby maślanej (polędwica)

(Lepidocybium spp.)

ok. 1–2 kg

- bez skóry i ciemnego mięsa
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 3–4 szt. kt.

1284 6597

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	758/181
Tłuszcz (g)	11,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,7
Sól (g)	0,20

Filet z ryby maślanej (porcje)

(Lepidocybium spp.)

ok. 140–160 g

- bez skóry
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 33 szt. kt.

1305 8463

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	758/181
Tłuszcz (g)	11,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,7
Sól (g)	0,20

Pstrąg

Pstrąg jest rybą wędrowną o wydłużonym, bocznie spłaszczonym kształcie i rozwartej szczęce. Jego część grzbietowa ma czerwonawy kolor, a boki, głowę i ogon pokrywają liczne czarne plamki.

Pstrąg tęczowy
(Oncorhynchus mykiss)

- wypatroszony
- z głową
- 10 % glazury, IQF

5 kg kt.

- bez kręgosłupa	- bez kręgosłupa			
ok. 180–220 g	**ok. 220–260 g**	**ok. 220–240 g**	**ok. 260–280 g**	**ok. 300–350 g**
ok. 23 szt. kt.	**ok. 19 szt. kt.**	**ok. 20 szt. kt.**	**ok. 17 szt. kt.**	**ok. 14 szt. kt.**
1104 7469	2001 2632	1035 5695	1037 1053	1425 1207

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	419/99
Tłuszcz (g)	2,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,00

Filet z pstrąga tęczowego (podwójny)

(Oncorhynchus mykiss)

ok. 130–150 g

- ze skórą
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

2,5 kg kt.

ok. 17 szt. kt.

1042 3165

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	433/103
Tłuszcz (g)	2,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,5
Sól (g)	0,10

Filet z pstrąga tęczowego

(Oncorhynchus mykiss)

ok. 90–110 g

- naturalny, ze skórą
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 50 szt. kt.

1341 0667

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	433/103
Tłuszcz (g)	2,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,5
Sól (g)	0,09

BASE CULINAR

Filet z pstrąga łososiowego

(Oncorhynchus mykiss)

ok. 160–230 g

- naturalny, ze skórą
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 26 szt. kt.

1443 4587

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	571/136
Tłuszcz (g)	6,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,3
Sól (g)	0,10

STAR CULINAR

Filet z golca (pstrąga alpejskiego)

(Salvelinus alpinus)

ok. 200–400 g

- naturalny, ze skórą
- z islandzkiej akwakultury
- delikatny smak i zwarta tekstura mięsa
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 12–25 szt. kt.

1715 7575

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	774/185
Tłuszcz (g)	12,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,2
Sól (g)	0,00

Łosoś „Superior”

(Salmo salar)

ok. 3–4 kg

- wypatroszony, z głową
- pakowany pojedynczo
- kraj pochodzenia: Norwegia
- 0–1 % glazury

ok. 25 kg kt.

1035 2830

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	825/198
Tłuszcz (g)	13,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,5
Sól (g)	0,10

Filet z łososia norweskiego (trym D)

(Salmo salar)

ok. 0,9–1,5 kg

- ze skórą
- pakowany próżniowo
- kraj pochodzenia: Norwegia
- 0–1 % glazury
- praktycznie bez ości

ok. 10 kg kt.

1527 6551

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	850/210
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,9
Sól (g)	0,57

Filet z łososia norweskiego (trym E)

(Salmo salar)

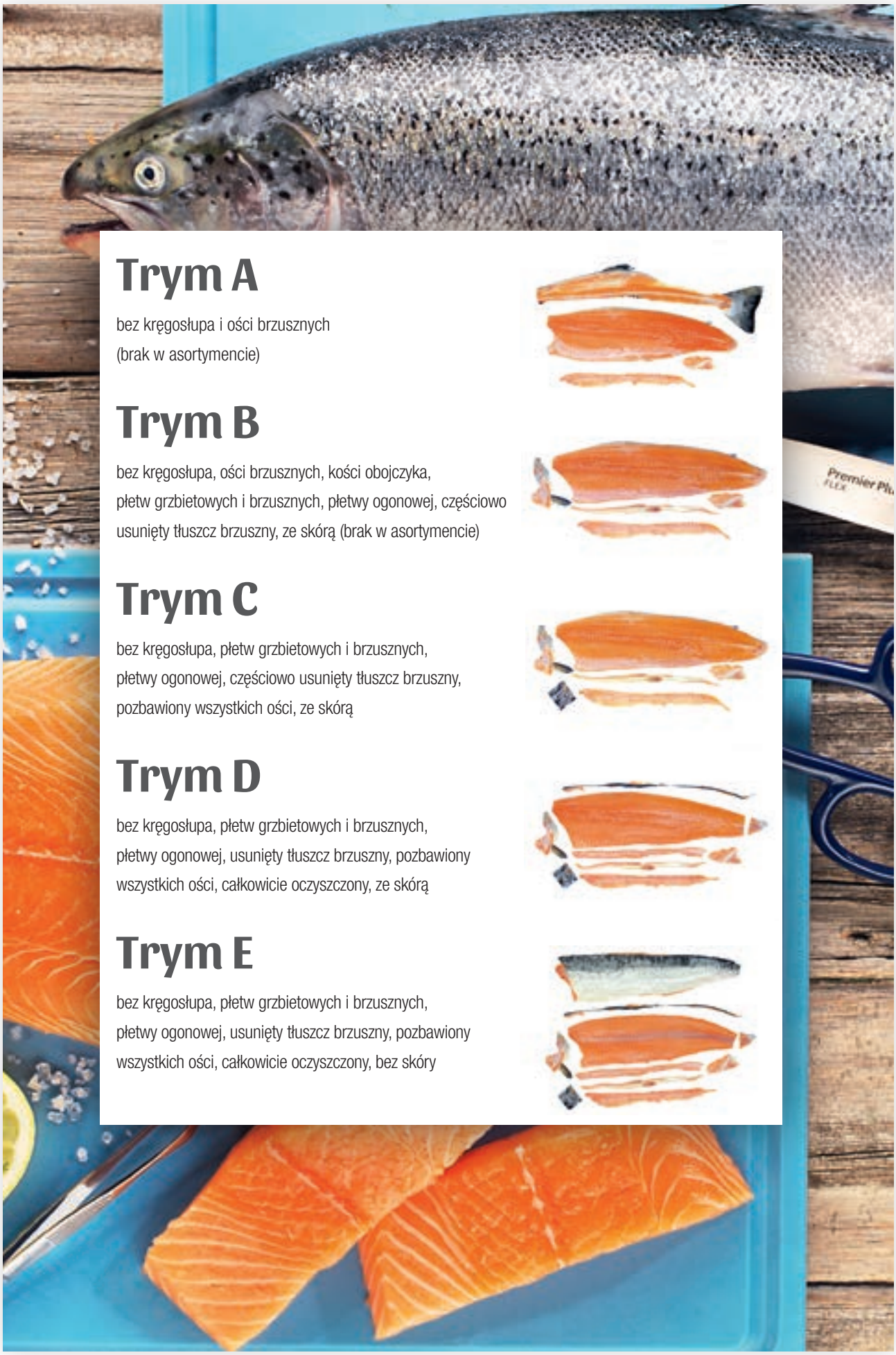
ok. 0,9–1,5 kg

- bez skóry
- pakowany próżniowo
- kraj pochodzenia: Norwegia
- 0–1 % glazury
- praktycznie bez ości

ok. 10 kg kt.

1736 6908

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	843/202
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	0,1
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,10



Trym A

bez kręgosłupa i ości brzusznych
(brak w asortymencie)

Trym B

bez kręgosłupa, ości brzusznych, kości obojczyka, płetw grzbietowych i brzusznych, płetwy ogonowej, częściowo usunięty tłuszcz brzuszny, ze skórą (brak w asortymencie)

Trym C

bez kręgosłupa, płetw grzbietowych i brzusznych, płetwy ogonowej, częściowo usunięty tłuszcz brzuszny, pozbawiony wszystkich ości, ze skórą

Trym D

bez kręgosłupa, płetw grzbietowych i brzusznych, płetwy ogonowej, usunięty tłuszcz brzuszny, pozbawiony wszystkich ości, całkowicie oczyszczony, ze skórą

Trym E

bez kręgosłupa, płetw grzbietowych i brzusznych, płetwy ogonowej, usunięty tłuszcz brzuszny, pozbawiony wszystkich ości, całkowicie oczyszczony, bez skóry

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	825/198
Tłuszcz (g)	13,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,5
Sól (g)	0,15

Porcja fileta z łososia (część środkowa)

(Salmo salar)

- kraj pochodzenia: Norwegia
- bez skóry
- pakowany pojedynczo, próżniowo
- 0–1 % glazury
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 150–170 g szt.
ok. 31 szt. kt.
1090 2493

ok. 180–200 g szt.
ok. 26 szt. kt.
1236 0543

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	825/198
Tłuszcz (g)	13,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,5
Sól (g)	0,50

Filet z łososia (trym C)

(Salmo salar)

ok. 0,9–1,9 kg

- kraj pochodzenia: Chile
- ze skórą
- pakowany próżniowo
- 0–1 % glazury
- praktycznie bez ości

ok. 10 kg kt.
1183 3710

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	720/170
Tłuszcz (g)	10,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,9
Sól (g)	0,57

Filet z łososia (trym D)

(Salmo salar)

ok. 0,9–1,5 kg

- kraj pochodzenia: Chile
- ze skórą
- pakowany próżniowo
- 0–1 % glazury
- praktycznie bez ości

ok. 10 kg kt.
1037 1459

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	871/208
Tłuszcz (g)	13,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,4
Sól (g)	0,15

Filet z łososia (część środkowa i ogonowa)

(Salmo salar)

ok. 150 g

- kraj pochodzenia: Chile
- bez skóry
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 33 szt. kt.
2006 4181

Łosoś pacyficzny

BASE CULINAR

Filet z łososia pacyficznego (kostki)

(Oncorhynchus spp.)

20 x 20 x 20 mm

- surowy, z łososia niehodowlanego
- porcjowany
- w większości bez ciemnego mięsa
- idealny do sałatek, zup, dań z patelni
- 0–1 % glazury
- praktycznie bez ości

ok. 5 kg kt.

1 kg wor.
5 wor. kt.

1670 2417

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	486/116
Tłuszcz (g)	3,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	0,17

BASE CULINAR

Filet z łososia pacyficznego (porcje)

(Oncorhynchus spp.)

- bez skóry
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 120–140 g szt.
ok. 38 szt. kt.

1670 2370

ok. 140–160 g szt.
ok. 33 szt. kt.

1670 2387

ok. 160–180 g szt.
ok. 29 szt. kt.

1670 2400

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	486/116
Tłuszcz (g)	3,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	0,17

Filet z sandacza

(Stizostedion lucioperca)

- naturalny, ze skórą, bez łusek
- praktycznie bez ości

- 10 % glazury, IQF
ok. 70–120 g
ok. 52 szt. kt.
5 kg kt.
1035 5268

- 10 % glazury, IQF
ok. 120–170 g
ok. 34 szt. kt.
5 kg kt.
1372 7932

- 10 % glazury, IQF
ok. 170–230 g
ok. 25 szt. kt.
5 kg kt.
1036 5014

- 10 % glazury, IQF
ok. 230–300 g
ok. 19 szt. kt.
5 kg kt.
1099 4344

- 10 % glazury, IQF
ok. 300–500 g
ok. 12 szt. kt.
5 kg kt.
1372 8038

- 10 % glazury, IQF
ok. 500–800 g
ok. 16 szt. kt.
10 kg kt.
1121 8555

- 10 % glazury, IQF
ok. 800–1200 g
ok. 10 szt. kt.
10 kg kt.
1527 8838

- 20 % glazury, IQF
ok. 170–230 g
5 kg kt.
1777 1863

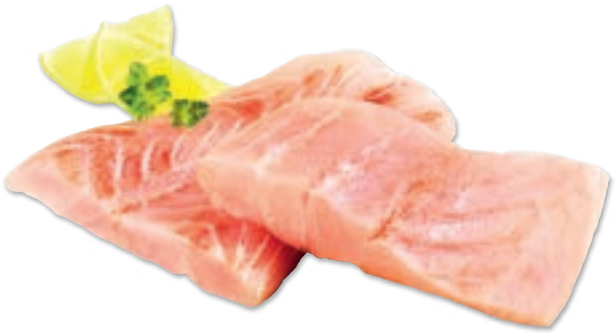
- 20 % glazury, IQF
ok. 230–300 g
5 kg kt.
1763 5950

- 20 % glazury, IQF
ok. 300–500 g
5 kg kt.
1757 0015

- 20 % glazury, IQF
ok. 500–800 g
10 kg kt.
1775 9823

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	353/84
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,2
Sól (g)	0,06



Filet z okonia z Jeziora Wiktorii (nilowego) – porcje

(Lates niloticus)

- bez skóry
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 140–160 g szt.
ok. 33 szt. kt.
1200 9305

ok. 160–180 g szt.
ok. 29 szt. kt.
1240 6029

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	389/93
Tłuszcz (g)	1,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,1
Sól (g)	0,00

Filet z okonia z Jeziora Wiktorii (nilowego)

(Lates niloticus)

ok. 200–500 g

- naturalny, bez skóry
- pakowany pojedynczo
- 0–1 % glazury
- praktycznie bez ości

6 kg kt.
ok. 17 szt. kt.
1098 1658

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	389/93
Tłuszcz (g)	1,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,1
Sól (g)	0,00

Filet z pangi

(Pangasius hypophthalmus)

- naturalny, bez skóry
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 90–110 g szt.
ok. 50 szt. kt.
1620 4515

ok. 160–180 g szt.
ok. 29 szt. kt.
1620 4539

ok. 140–160 g szt.
ok. 33 szt. kt.
1620 4522

ok. 180–200 g szt.
ok. 26 szt. kt.
1620 4546

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	342/81
Tłuszcz (g)	1,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,9
Sól (g)	0,00

Filet z suma

(Clarias gariepinus)

ok. 200–400 g

- naturalny, bez skóry
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 16 szt. kt.
1536 2100

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	543/129
Tłuszcz (g)	5,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,3
Sól (g)	0,15

Filet ze szczupaka

(Esox lucius)

- naturalny, ze skórą
- 20 % glazury

5 kg kt.

ok. 200–400 g szt.
1756 6537

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	323/76
Tłuszcz (g)	0,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	10,1
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	7,8
Sól (g)	0,11

Filet z okonia

(Perca fluviatilis)

ok. 70–150 g

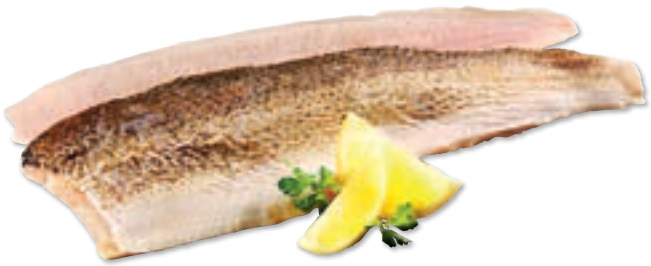
- bez skóry
- 10 % glazury, IQF

5 kg kt.

ok. 30–60 szt. kt.

1714 6050

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	441/105
Tłuszcz (g)	2,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,30



Filet z siei (pojedynczy)

(Coregonus spp.)

ok. 170–230 g

- ze skórą, bez łusek
- pakowany próżniowo
- bez glazury

5 kg kt.

ok. 25 szt. kt.

1547 6227

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	414/99
Tłuszcz (g)	3,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	0,10

BASE CULINAR

Filet z tilapii

(Oreochromis niloticus)

ok. 120–170 g

- naturalny, bez skóry
- ścisła tekstura, białe mięso
- lekko orzechowy smak
- do wszystkich rodzajów obróbki
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 34 szt. kt.

1673 3411

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	342/82
Tłuszcz (g)	0,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	0,10

STAR CULINAR

Polędwica z tilapii

(Oreochromis niloticus)

ok. 140–170 g

- bez skóry
- ścisła tekstura, białe mięso
- lekko orzechowy smak
- do wszystkich rodzajów obróbki
- 10 % glazury, IQF
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 32 szt. kt.

1673 3619

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	455/108
Tłuszcz (g)	3,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,5
Sól (g)	0,05

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	532/127
Tłuszcz (g)	5,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,08
Węglowodany (g)	< 0,5
w tym cukry (g)	< 0,5
Białko (g)	17,8
Sól (g)	0,00

Filet z karpia

(Cyprinus carpio)

ok. 300–500 g

- ze skórą
- 20 % glazury

5 kg kt.

1756 8227

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	565/135
Tłuszcz (g)	5,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,0
Sól (g)	0,17

Jesiotr patroszony

(Acipenser baerii)

3–6 kg

- 0–3 % glazury
- pakowany pojedynczo

1758 3985

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	565/135
Tłuszcz (g)	5,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,0
Sól (g)	0,17

Filet z jesiotra

(Acipenser baerii)

1 kg +

- ze skórą
- 0–3 % glazury
- pakowany pojedynczo

1756 6292

Convenience – wygoda i oszczędność

Miniporcje rybne 50
Filety rybne panierowane z dodatkami 54
Frykadelki rybne 57
Ryby, porcje panierowane 58
Filety rybne, kształt naturalny, panierowane 61
Płastugi, panierowane 65
Filety rybne marynowane 66
Filety rybne (gotowe do spożycia) 68
Roladki rybne 71
Specjały convenience 74
Ryby z sosem do pieca 76
Filety rybne w cieście z mąki 78
Filety rybne z nadzieniem 80

BASE CULINAR

Paluszki rybne z mintaja

(Gadus chalcogrammus)

ok. 30 g

- cięte z bloku filetów mintaja
- podpieczone
- w delikatnie przyprawionej panierce
- praktycznie bez ości
- ok. 35 % panierki

6 kg kt.

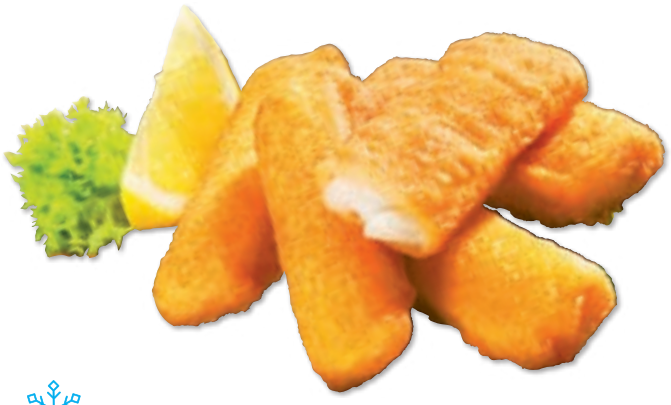
ok. 200 szt. kt.

1643 2932

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	220 °C, 12–15 min
Frytownica	170 °C, 3–5 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 10–12 min
Patelnia (średnia temp.)	6–8 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	776/185
Tłuszcz (g)	9,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	12,8
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	12,9
Sól (g)	0,89



FROSTA

Paluszki rybne z mintaja w cieście

(Gadus chalcogrammus)

ok. 30 g

- cięte z bloku filetów mintaja
- wstępnie zapiekane
- praktycznie bez ości
- ok. 43 % ciasta

6 kg kt.

ok. 200 szt. kt.

1674 9313

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	180 °C, 4–5 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 12–14 min
Patelnia (średnia temp.)	7 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	817/195
Tłuszcz (g)	8,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	16,6
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	12,0
Sól (g)	1,12

FROSTA

Paluszki rybne z mintaja

(Gadus chalcogrammus)

ok. 30 g

- cięte z bloku filetów mintaja
- wstępnie zapiekane
- w delikatnie przyprawionej panierce
- praktycznie bez ości
- ok. 35 % panierki z dodatkami

6 kg kt.

ok. 200 szt. kt.

1493 8856

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	180 °C, 4 min
Piec konwekcyjno-parowy	160–180 °C, 4 min
Patelnia (średnia temp.)	7 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	781/186
Tłuszcz (g)	8,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	15,0
w tym cukry (g)	2,0
Białko (g)	12,6
Sól (g)	0,78

Paluszki rybne w pełnoziarnistej panierce

(Gadus chalcogrammus)

ok. 30 g

- cięte z bloku filetów mintaja z Alaski
- wstępnie zapiekane
- praktycznie bez ości
- ok. 35 % panierki

1,5 kg pa., 6 kg kt.

ok. 50 szt. pa.

1572 1525

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	220 °C, 15–17 min
Patelnia (średnia temp.)	6–8 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	796/190
Tłuszcz (g)	8,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	15,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	13,0
Sól (g)	1,00

Paluszki rybne z mintaja

(Gadus chalcogrammus)

ok. 25 g

- cięte z bloku filetów mintaja z Alaski
- wstępnie frytowane
- w panierce z płatków kukurydzianych
- praktycznie bez ości
- ok. 39 % panierki

5 kg kt.

ok. 200 szt. kt.

1478 8208

BEZ GLUTENU

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	225 °C, 14–16 min
Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 11–14 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	850/210
Tłuszcz (g)	12,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	16,0
w tym cukry (g)	3,0
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,60

Nuggetsy rybne z mintaja w cieście

(Gadus chalcogrammus)

ok. 25 g

- cięte z bloku filetów mintaja
- wstępnie zapiekane
- w chrupiącym cieście
- praktycznie bez ości
- ok. 20 % ciasta

3 kg kt.

ok. 120 szt. kt.

1374 2386

Przygotowanie

Piekarnik	230 °C, 14–16 min
Frytownica	170 °C, 5 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	610/149
Tłuszcz (g)	4,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	11,8
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	13,8
Sól (g)	1,16

Nuggetsy rybne z mintaja panierowane

(Gadus chalcogrammus)

ok. 25 g

- wstępnie zapiekane
- w chrupiącej panierce
- praktycznie bez ości
- ok. 40 % panierki

5 kg kt.

ok. 200 szt. kt.

2001 5015

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	200 °C, 15 min
Frytownica	180 °C, 5 min
Piec konwekcyjno-parowy	170 °C, 12–14 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1021/244
Tłuszcz (g)	12,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	19,3
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	13,7
Sól (g)	0,71

BASE CULINAR

Figurki rybne „Morska Fantazja” z dorsza atlantyckiego i srebrzyka

(Gadus morhua, Argentina silus)

ok. 30 g

- wstępnie zapiekane
- 5 różnych kształtów figurek
- praktycznie bez ości
- ok. 52 % panierki

5 kg kt.

ok. 165–170 szt. kt.

1470 6035

Przygotowanie

Piekarnik	220 °C, 15 min
Frytownica	180 °C, 3–4 min
Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 15 min
Patelnia (średnia temp.)	8–10 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1011/242
Tłuszcz (g)	11,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	22,0
w tym cukry (g)	1,1
Białko (g)	12,8
Sól (g)	0,85

„Chrupka rybka” porcje z dorsza czarnego

(Pollachius virens)

ok. 50 g

- cięte z bloku filetów dorsza czarnego
- wstępnie frytowane
- praktycznie bez ości
- ok. 35 % panierki

5 kg kt.

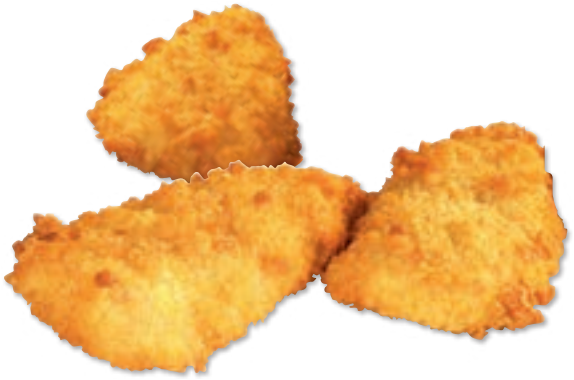
ok. 100 szt. kt.

1373 5180

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	225 °C, 23 min
Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 18 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	815/196
Tłuszcz (g)	9,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	13,0
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	15,0
Sól (g)	0,60



Łosoś mini

(Salmo salar)

ok. 50 g

- wstępnie zapiekany
- w chrupiącej panierce
- praktycznie bez ości
- ok. 34 % panierki

5 kg kt.

ok. 100 szt. kt.

1728 3748

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	180 °C, 16 min
Piec konwekcyjno-parowy	170 °C, 12 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1003/240
Tłuszcz (g)	14,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,8
Węglowodany (g)	13,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	13,2
Sól (g)	1,40

Łupacz (plamiak), porcje

(Melanogrammus aeglefinus)

ok. 50 g

- uformowane z kawałków filetów
- wstępnie frytowane
- w chrupiącej panierce z płatków kukurydzianych
- praktycznie bez ości
- ok. 35 % panierki

5 kg kt.

ok. 100 szt. kt.

1480 1068

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 25 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 20 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	900/210
Tłuszcz (g)	11,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	17,0
w tym cukry (g)	3,0
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,80

Dorsz mini (porcje)

(Gadus morhua)

ok. 50 g

- z dorsza atlantyckiego
- wstępnie zapiekane
- kawałki marynowane w warzywach
- w panierce z płatków kukurydzianych
- praktycznie bez ości
- ok. 38 % panierki

5 kg kt.

ok. 100 szt. kt.

1584 6273

BEZ GLUTENU

Przygotowanie	
Piekarnik	180 °C, 16 min
Piec konwekcyjno-parowy	170 °C, 12 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	889/213
Tłuszcz (g)	10,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	18,0
w tym cukry (g)	1,4
Białko (g)	12,0
Sól (g)	1,60

BASE CULINAR

Filet z mintaja (porcje)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 85 g

- panierowany
- praktycznie bez ości
- ok. 34 % panierki

5 kg kt.

ok. 58 szt. kt.

1713 9441

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 17–19 min
Piec konwekcyjno-parowy	160 °C, 16–22 min
Patelnia (średnia temp.)	8–10 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	737/176
Tłuszcz (g)	7,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	14,3
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	13,1
Sól (g)	0,91

Dorsz (porcje)

(Gadus morhua)

ok. 90 g

- wstępnie frytowany
- w marynacie estragonowo-limonkowej
- praktycznie bez ości
- ok. 10 % marynaty

5 kg kt.

ok. 55 szt. kt.

1407 3045

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	180 °C, 20 min
Piec konwekcyjno-parowy	170 °C, 20 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	460/110
Tłuszcz (g)	3,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	4,0
w tym cukry (g)	1,7
Białko (g)	17,5
Sól (g)	0,70

Dorsz i gładzica (porcje)

(Gadus morhua, Pleuronectes platessa)

ok. 95 g

- wstępnie frytowane
- w panierce z kukurydzy
- z połączonych kawałków dorsza i gładzicy
- praktycznie bez ości
- ok. 35 % panierki

5 kg kt.

ok. 52–53 szt. kt.

1480 1075

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 25 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 20 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	897/215
Tłuszcz (g)	11,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	16,0
w tym cukry (g)	4,0
Białko (g)	14,0
Sól (g)	0,90

Filety rybne panierowane z dodatkami

Filet z mintaja

(Gadus chalcogrammus)

ok. 110–140 g

- naturalny, z Alaski
- wstępnie frytowany
- w chrupiącej panierce
- praktycznie bez ości
- ok. 35 % panierki

5 kg kt.

ok. 40 szt. kt.

1572 1662

BEZ GLUTENU

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	180 °C, 15–20 min
Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 15–20 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	815/196
Tłuszcz (g)	9,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	15,7
w tym cukry (g)	3,4
Białko (g)	12,9
Sól (g)	0,50

Filet z mintaja (porcje)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 113 g

- cięty z bloku, wstępnie zapiekany
- w chrupiącej panierce z ziarnami słonecznika, lnu, dyni i maku
- praktycznie bez ości
- ok. 34 % panierki

5 kg kt.

ok. 44 szt. kt.

1478 8116

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	200 °C, 25–30 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	859/205
Tłuszcz (g)	10,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	14,2
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	13,8
Sól (g)	0,60

Filet z mintaja (porcje)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 160 g

- wstępnie zapiekany
- naturalny kształt, z połączonych kawałków ryb
- w chrupiącej panierce z ziarnami sezamu
- praktycznie bez ości
- ok. 37 % panierki

6 kg kt.

ok. 38 szt. kt.

1607 7829

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Frytownica	175 °C, 6 min
Piec konwekcyjno-parowy	185 °C, 20 min
Patelnia (średnia temp.)	10 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	814/194
Tłuszcz (g)	8,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	15,8
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,64

FROSTA

Filet z mintaja (porcje)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 145 g

- wycięty z bloku, z mintaja z Alaski
- wstępnie zapiekany
- w panierce z jajka
- praktycznie bez ości
- ok. 25 % panierki

5,075 kg kt.

ok. 35 szt. kt.

1681 6091

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 12–14 min
Patelnia	160 °C, 9 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	673/161
Tłuszcz (g)	8,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	6,0
w tym cukry (g)	0,4
Białko (g)	14,7
Sól (g)	0,61

Filet z dorsza czarnego (porcje)

(Pollachius virens)

ok. 160 g

- wstępnie zapiekany
- w chrupiącej panierce kukurydzianej
- naturalny kształt, z połączonych kawałków ryb
- praktycznie bez ości
- ok. 28 % panierki

5,28 kg kt.

ok. 33 szt. kt.

1728 4653

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 35 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 25 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	761/182
Tłuszcz (g)	7,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	15,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	13,0
Sól (g)	1,10

Filet z pangi „Müllerin Art" (porcje)

(Pangasius hypophthalmus)

ok. 140–160 g

- wstępnie zapiekany
- w panierce z mąki
- praktycznie bez ości
- ok. 25 % panierki

1 kg pa., 10 kg kt.

ok. 66 szt. kt.

1527 3147

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 15–20 min
Frytownica	170 °C, 5 min
Patelnia	170 °C, 9 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	737/176
Tłuszcz (g)	8,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	12,4
w tym cukry (g)	1,3
Białko (g)	12,6
Sól (g)	0,85

Filety rybne panierowane z dodatkami

Filet z pangi

(Pangasius hypophthalmus)

ok. 160–180 g

- naturalny, wstępnie zapiekany
- w chrupiącej panierce
- praktycznie bez ości
- ok. 35 % panierki

1 kg pa., 10 kg kt.

ok. 58 szt. kt.

1348 3425

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 18 min
Frytownica	170 °C, 5 min
Patelnia	170 °C, 7 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	949/227
Tłuszcz (g)	12,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,9
Węglowodany (g)	15,6
w tym cukry (g)	2,9
Białko (g)	13,4
Sól (g)	0,56

FROSTA

Filet z dzikiego łososia

(Onchorhynchus gorbuscha)

ok. 88 g

- cięty z bloku
- wstępnie frytowany
- w chrupiącej panierce
- praktycznie bez ości
- ok. 43 % panierki

6 kg kt.

ok. 69 szt. kt.

1674 9146

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	175 °C, 6–7 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 16 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	960/229
Tłuszcz (g)	11,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,7
Węglowodany (g)	16,9
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	13,9
Sól (g)	0,93

BASE CULINAR

BASE CULINAR

Filet z dorsza czarnego

(Pollachius virens)

ok. 92 g

- wstępnie zapiekany
- cięty na kształt trapezu, z połączonych kawałków ryb
- w chrupiącej panierce
- praktycznie bez ości
- ok. 44 % panierki

4,5 kg kt.

ok. 49 szt. kt.

1623 1672

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	220 °C, 15–20 min
Frytownica	180 °C, 4–5 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	709/169
Tłuszcz (g)	7,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	12,0
w tym cukry (g)	1,2
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,31

FROSTA

Frykadele rybne panierowane

(Gadus chalcogrammus)

ok. 75 g

- z mintaja z Alaski i ziemniaków
- wstępnie zapiekany, z dodatkiem ziół i przypraw
- w chrupiącej panierce
- praktycznie bez ości
- ok. 35 % panierki

4,5 kg kt.

ok. 60 szt. kt.

1573 5591

Przygotowanie	
Frytownica	175 °C, 5 min
Piec konwekcyjno-parowy	220 °C, 10 min
Patelnia (średnia temp.)	7 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	778/185
Tłuszcz (g)	6,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	19,9
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	11,4
Sól (g)	1,45

FROSTA

Kotlety rybne

(Gadus chalcogrammus, Merluccius spp., Gadus spp.)

ok. 75 g

- z mintaja z Alaski, morszczuka i dorsza
- z oryginalną mieszanką przypraw
- praktycznie bez ości
- ok. 41 % panierki

6 kg kt.

ok. 80 szt. kt.

1623 2594

Przygotowanie	
Frytownica	175 °C, 5 min
Patelnia (średnia temp.)	7 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	700/166
Tłuszcz (g)	2,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	23,4
w tym cukry (g)	2,0
Białko (g)	12,3
Sól (g)	1,67

Frykadele z dorszem

(Gadus morhua, Pollachius pollachius, Argentina silus)

ok. 80 g

- gotowe do spożycia, pieczone obustronnie
- z dorsza, rdzawca i srebrzyka
- bez panierki
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 62 szt. kt.

1572 2348

Przygotowanie
Po rozmrożeniu gotowe do spożycia

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	582/138
Tłuszcz (g)	1,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	15,0
w tym cukry (g)	1,6
Białko (g)	12,0
Sól (g)	1,33

Frykadele z łososiem

(Salmo salar, Argentina silus)

ok. 100 g

- gotowe do spożycia
- pieczone obustronnie
- bez panierki
- praktycznie bez ości

5 kg kt.

ok. 50 szt. kt.

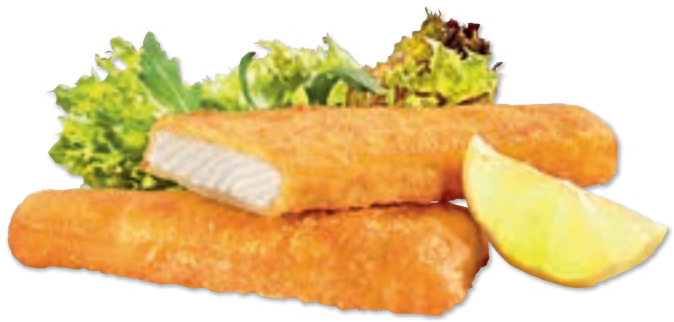
1673 1226

Przygotowanie
Po rozmrożeniu gotowe do spożycia

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	803/192
Tłuszcz (g)	11,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	12,0
w tym cukry (g)	2,2
Białko (g)	11,0
Sól (g)	1,30

Ryba zapiekana

Szefowie kuchni obtaczają ryby w klasycznej panierce lub w cieście. Coraz chętniej zamiast smażenia wybierają pieczenie. Zapiekane dania znajdują się w niemalże każdym menu restauracji serwujących ryby i owoce morza. Aby osiągnąć najlepszy efekt, wyselekcjonowane kawałki należy przygotować we frytownicy. Dzięki temu otoczka z ciasta będzie smaczna i zyska pożądaną chrupiącą strukturę.



FROSTA

Mintaj zapiekany w chrupiącym cieście

(Gadus chalcogrammus)

ok. 75 g

- filet, z Alaski, cięty z bloku, wstępnie zapiekany
- praktycznie bez ości
- ok. 43 % ciasta

6 kg kt.

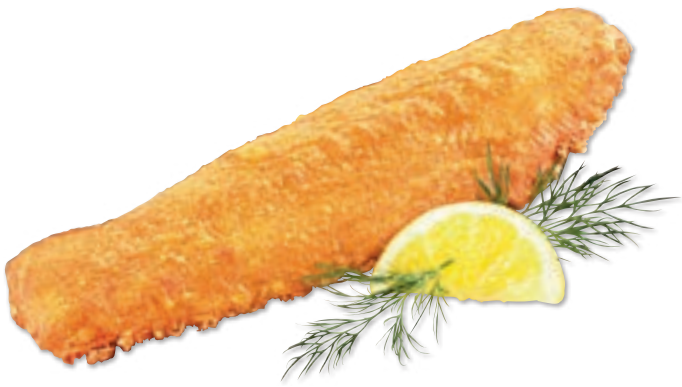
ok. 80 szt. kt.

1623 2600

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	180 °C, 6 min
Piec konwekcyjno-parowy	230 °C, 8–10 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	630/150
Tłuszcz (g)	6,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	11,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	11,2
Sól (g)	0,87



FROSTA

Filet z mintaja zapiekany w cieście

(Gadus chalcogrammus)

ok. 140–180 g

- naturalny, z Alaski, wstępnie zapiekany
- w lekkim, chrupiącym cieście
- praktycznie bez ości
- ok. 40 % ciasta

6 kg kt.

ok. 38 szt. kt.

1527 3635

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	180 °C, 6–8 min
Piec konwekcyjno-parowy	230 °C, 10–12 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	718/171
Tłuszcz (g)	8,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	11,9
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	11,8
Sól (g)	0,79

GREENLAND SEAFOOD

Filet z mintaja „Trapez”

(Gadus chalcogrammus)

ok. 75 g

- naturalny, cięty z bloku
- wstępnie zapiekany
- w kształcie trapezu
- praktycznie bez ości
- ok. 48 % ciasta

6 kg kt.

ok. 80 szt. kt.

1623 3683

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	180 °C, 6–7 min
Piec konwekcyjno-parowy	230 °C, 15–20 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	903/216
Tłuszcz (g)	10,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,1
Węglowodany (g)	21,0
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	9,9
Sól (g)	1,10

BASE CULINAR

Filet z morszczuka (porcje)

(Merluccius gayi, Merluccius productus)

ok. 150 g, krótki

- cięty z bloku filetów
- praktycznie bez ości
- ok. 37 % panierki

7,5 kg kt.

ok. 50 szt. kt.

1623 1887

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	175 °C, 6–7 min
Patelnia (średnia temp.)	10–12 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	565/133
Tłuszcz (g)	0,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	17,9
w tym cukry (g)	1,1
Białko (g)	12,9
Sól (g)	0,92

BASE CULINAR

Filet z morszczuka (porcje)

(Merluccius gayi, Merluccius productus)

ok. 150 g, długi

- cięty z bloku filetów
- praktycznie bez ości
- ok. 34 % panierki

7,5 kg kt.

ok. 50 szt. kt.

1623 1894

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	175 °C, 6–7 min
Patelnia (średnia temp.)	8–10 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	527/124
Tłuszcz (g)	0,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	15,6
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	13,1
Sól (g)	0,89

BASE CULINAR

Filet z mintaja (porcje)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 100 g

- cięty z bloku filetów, z Alaski
- kwadratowy kształt
- praktycznie bez ości
- ok. 35 % panierki

12 kg kt.

ok. 120 szt. kt.

1755 5876

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	175 °C, 8–9 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	558/132
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	17,4
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	13,5
Sól (g)	1,17

BASE CULINAR

Filet z mintaja (porcje)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 150 g

- cięty z bloku filetów, z Alaski
- podłużny kształt
- praktycznie bez ości
- ok. 34 % panierki

7,5 kg kt.

ok. 50 szt. kt.

1672 0343

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	175 °C, 6–7 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	524/125
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	15,2
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	13,7
Sól (g)	0,92

Filet z mintaja (porcje)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 140–160 g

- cięty z bloku kawałków mintaja
- wstępnie zapiekany
- w cieście
- w kształcie steku
- praktycznie bez ości
- ok. 35 % ciasta

5 kg kt.

ok. 33 szt. kt.

1411 6599

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 23 min
Frytownica	180 °C, 5 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 18 min
Patelnia (średnia temp.)	4 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	685/163
Tłuszcz (g)	5,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,2
Węglowodany (g)	15,8
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	12,3
Sól (g)	1,00

BASE CULINAR

Filet z mintaja „Opti”

(Gadus chalcogrammus)

ok. 180 g

- cięty z bloku filetów
- w kształcie trapezu
- praktycznie bez ości
- ok. 33 % panierki

9 kg kt.

ok. 50 szt. kt.

1708 1566

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	175 °C, 7–8 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	597/141
Tłuszcz (g)	0,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	19,0
w tym cukry (g)	1,2
Białko (g)	13,9
Sól (g)	1,09

FROSTA

Filet z mintaja (porcje)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 100 g

- cięty z bloku filetów mintaja z Alaski, z połączonych kawałków ryb
- wstępnie zapiekany
- uformowany w naturalny kształt
- w panierce odpowiedniej do konwekcji
- praktycznie bez ości
- ok. 33 % panierki

6 kg kt.

ok. 60 szt. kt.

1623 3218

Przygotowanie	
Frytownica	175 °C, 5 min
Piec konwekcyjno-parowy	235 °C, 17 min
Patelnia (średnia temp.)	9 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	791/186
Tłuszcz (g)	8,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	13,9
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	13,1
Sól (g)	0,77

FROSTA

Filet z mintaja (porcje)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 150 g

- z połączonych kawałków mintaja z Alaski, cięty z bloku
- wstępnie zapiekany
- w panierce odpowiedniej do konwekcji
- praktycznie bez ości
- ok. 34 % panierki

4,5 kg kt.

ok. 30 szt. kt.

1623 3294

Przygotowanie	
Frytownica	175 °C, 5 min
Piec konwekcyjno-parowy	235 °C, 17 min
Patelnia (średnia temp.)	9 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	796/190
Tłuszcz (g)	8,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	14,2
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	13,1
Sól (g)	0,77

BASE CULINAR

Filet z mintaja „Chrupiąca panierka”

(Gadus chalcogrammus)

ok. 150 g

- z połączonych kawałków mintaja z Alaski, cięty z bloku filetów
- wstępnie zapiekany
- w chrupiącej panierce
- praktycznie bez ości
- ok. 28 % panierki

6 kg kt.

ok. 40 szt. kt.

1623 2266

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	175 °C, 4–5 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	491/116
Tłuszcz (g)	0,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	12,7
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	14,1
Sól (g)	0,96

FROSTA

Filet z mintaja (porcje)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 150 g

- uformowany w kształt fileta z połączonych kawałków mintaja z Alaski, cięty z bloku filetów
- praktycznie bez ości
- ok. 34 % panierki

6 kg kt.

ok. 40 szt. kt.

1623 3348

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	175 °C, 5 min
Patelnia (średnia temp.)	9 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	536/126
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	16,1
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	13,5
Sól (g)	0,97

BASE CULINAR

Filet z mintaja (porcje)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 190 g

- uformowany w kształt fileta z połączonych kawałków mintaja z Alaski, cięty z bloku filetów
- praktycznie bez ości
- ok. 29 % panierki

6 kg kt.

ok. 32 szt. kt.

1623 2402

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	175 °C, 7–8 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	515/122
Tłuszcz (g)	0,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	14,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	14,0
Sól (g)	0,96

FROSTA

Filet z morszczuka (porcje)

(Merluccius gayi, Merluccius productus)

ok. 120 g

- z połączonych kawałków ryb, cięty z bloku
- wstępnie zapiekany
- panierowany i przyprawiony
- praktycznie bez ości
- ok. 39 % panierki

4,8 kg kt.

ok. 40 szt. kt.

1623 3515

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	180 °C, 5 min
Piec konwekcyjno-parowy	210 °C, 18 min
Patelnia (średnia temp.)	10 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	812/194
Tłuszcz (g)	9,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	15,3
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	12,3
Sól (g)	0,80

STAR CULINAR

Filet z miruny nowozelandzkiej (porcje)

(Macruronus novaezelandiae)

ok. 140–160 g

- z połączonych kawałków ryb, cięty z bloku
- wstępnie zapiekany
- panierowany
- praktycznie bez ości
- ok. 34 % panierki

5 kg kt.

ok. 34 szt. kt.

1471 8007

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	175 °C, 6 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 20 min
Patelnia	170 °C, 9 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	770/184
Tłuszcz (g)	6,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	15,5
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	14,7
Sól (g)	0,60

BASE CULINAR

Filet z dorsza czarnego (część ogonowa)

(Pollachius virens)

ok. 140–160 g

- wstępnie zapiekany
- praktycznie bez ości
- ok. 33 % panierki

5 kg kt.

ok. 34 szt. kt.

1470 6004

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	220 °C, 20–25 min
Frytownica	180 °C, 5–7 min
Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 20–25 min
Patelnia (średnia temp.)	15–20 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	914/218
Tłuszcz (g)	9,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	17,0
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	15,6
Sól (g)	0,55

BASE CULINAR

Filet z morszczuka

(Merluccius gayi)

ok. 150 g

- z połączonych kawałków ryb, cięty z bloku, wstępnie zapiekany
- w chrupiącej panierce
- praktycznie bez ości
- ok. 33,5 % panierki

5,1 kg kt.

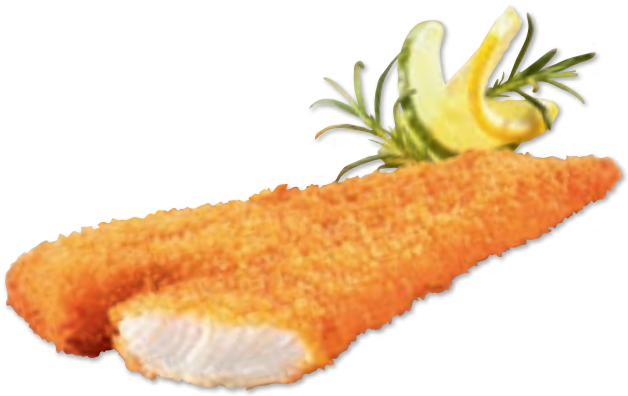
ok. 34 szt. kt.

1470 6325

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	180 °C, 6 min
Piec konwekcyjno-parowy	230 °C, 18 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	745/178
Tłuszcz (g)	8,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	13,3
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	12,8
Sól (g)	0,72



Filet z karmazyna

(Sebastes alutus)

- naturalny
- wstępnie zapiekany
- praktycznie bez ości
- ok. 35 % panierki

5 kg kt.

ok. 140–160 g
ok. 33 szt. kt.

1090 2448

ok. 160–180 g
ok. 29 szt. kt.

1165 2045

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 23 min
Frytownica	180 °C, 6 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 18 min
Patelnia (średnia temp.)	7 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	792/189
Tłuszcz (g)	6,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	17,1
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	14,7
Sól (g)	1,20

BASE CULINAR

Filet z dorsza atlantyckiego

(Gadus morhua)

ok. 140–160 g

- gwarancja jednolitej obróbki termicznej
- wstępnie zapiekany
- praktycznie bez ości
- ok. 33 % panierki

5 kg kt.

ok. 34 szt. kt.

1470 5991

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 20–25 min
Frytownica	180 °C, 5–7 min
Piec konwekcyjno-parowy	220 °C, 20–25 min
Patelnia (średnia temp.)	15–20 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	923/221
Tłuszcz (g)	9,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	17,0
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	15,0
Sól (g)	0,61

Filety rybne, kształt naturalny, panierowane

Filet z okonia z Jeziora Wiktorii w cytrynowej panierce

(Lates niloticus)

ok. 140–170 g

- wstępnie zapiekany
- praktycznie bez ości
- ok. 40 % panierki

5 kg kt.

ok. 31 szt. kt.

1714 1949

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 20–25 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	842/201
Tłuszcz (g)	9,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	14,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	13,9
Sól (g)	0,77

Dorsz atlantycki w ziemniaczanej panierce

(Gadus morhua)

ok. 140–170 g

- wstępnie zapiekany
- praktycznie bez ości
- ok. 35 % panierki

5 kg kt.

ok. 44 szt. kt.

1621 1452

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 20–25 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	775/185
Tłuszcz (g)	7,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	17,0
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	13,0
Sól (g)	1,10

Filet z witlinka

(Merlangius merlangus)

ok. 140–170 g

- naturalny ze skórą
- wstępnie zapiekany
- delikatne mięso
- idealny do smażenia na maśle
- praktycznie bez ości
- ok. 40 % panierki

5 kg kt.

ok. 33 szt. kt.

1132 2122

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 28 min
Frytownica	175 °C, 6 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 23 min
Patelnia (średnia temp.)	12 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	818/194
Tłuszcz (g)	2,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	24,9
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	18,0
Sól (g)	1,30

BASE CULINAR

Filet z flądry

(Platichthys flesus)

ok. 140–160 g

- bez czarnej skóry
- praktycznie bez ości
- ok. 40 % panierki

5 kg kt.

ok. 33 szt. kt.

1520 4233

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	170 °C, 5–7 min
Patelnia (średnia temp.)	10–15 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	485/116
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	16,0
w tym cukry (g)	1,6
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,30

BASE CULINAR

Filet ze skalnicy

(Lepidopsetta bilineata)

ok. 140–170 g

- bez czarnej skóry
- wstępnie zapiekany
- kierowany do kuchni komercyjnej (odpowiedni do pieca konwekcyjnego i obróbki dużej liczby porcji jednocześnie)
- praktycznie bez ości
- ok. 40 % panierki

5 kg kt.

ok. 33 szt. kt.

1502 4244

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	180 °C, 20–25 min
Frytownica	180 °C, 5–7 min
Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 18–22 min
Patelnia (średnia temp.)	10–12 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	781/186
Tłuszcz (g)	6,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	18,7
w tym cukry (g)	1,5
Białko (g)	11,8
Sól (g)	0,80

BASE CULINAR

Filet ze skalnicy

(Lepidopsetta bilineata)

- bez czarnej skóry
- praktycznie bez ości
- ok. 40 % panierki

5 kg kt.

ok. 110–130 g
ok. 41 szt. kt.

1502 4251

ok. 160–180 g
ok. 29 szt. kt.

1502 4282

ok. 140–160 g
ok. 33 szt. kt.

1502 4275

ok. 180–200 g
ok. 26 szt. kt.

1502 4299

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	170 °C, 5–7 min
Patelnia (średnia temp.)	10–12 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	642/152
Tłuszcz (g)	3,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	20,9
w tym cukry (g)	1,6
Białko (g)	10,3
Sól (g)	1,00

Filet z gładzicy

(Pleuronectes platessa)

ok. 160–180 g

- praktycznie bez ości
- ok. 40 % panierki

5 kg kt.

ok. 29 szt. kt.

1374 2331

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Frytownica	180 °C, 6 min
Patelnia (średnia temp.)	12 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	759/179
Tłuszcz (g)	2,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	19,0
w tym cukry (g)	2,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	0,85

BASE CULINAR

Filet z mintaja „Tradition”

(Gadus chalcogrammus)

ok. 150 g

- marynowany w ziołach
- ze śladami grilla
- z połączonych kawałków ryb, cięty z bloku
- praktycznie bez ości
- ok. 12 % marynaty

6 kg kt.

ok. 40 szt. kt.

1608 3615

BEZ GLUTENU

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	200 °C, 20 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 20 min
Mikrofalówka	650 W, 6 min 2 min odpoczynku

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	523/125
Tłuszcz (g)	7,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	0,1
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	15,0
Sól (g)	0,62

BASE CULINAR

Filet z mintaja w marynacie cytrynowo-pieprzowej

(Gadus chalcogrammus)

ok. 150 g

- ze śladami grilla
- z połączonych kawałków ryb, cięty z bloku
- praktycznie bez ości
- ok. 12 % marynaty

6 kg kt.

ok. 40 szt. kt.

1608 3653

BEZ GLUTENU

Przygotowanie

Piekarnik	200 °C, 20 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 20 min
Mikrofalówka	650 W, 6 min 2 min odpoczynku

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	556/133
Tłuszcz (g)	8,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,3
Węglowodany (g)	0,4
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	14,9
Sól (g)	0,63

BASE CULINAR

Filet z mintaja w marynacie pomidorowo-ziołowej

(Gadus chalcogrammus)

ok. 150 g

- ze śladami grilla
- z połączonych kawałków ryb, cięty z bloku
- praktycznie bez ości
- ok. 12 % marynaty

6 kg kt.

ok. 40 szt. kt.

1608 3677

BEZ GLUTENU

Przygotowanie

Piekarnik	200 °C, 20 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 20 min
Mikrofalówka	650 W, 6 min 2 min odpoczynku

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	323/76
Tłuszcz (g)	1,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	0,9
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	15,0
Sól (g)	0,63

FROSTA

Filet z mintaja w marynacie z ziół ogrodowych

(Gadus chalcogrammus)

ok. 70 g

- ze śladami grilla
- cięty z bloku
- przyprawiony ziołami ogrodowymi
- praktycznie bez ości
- ok. 14 % marynaty

6 kg kt.

ok. 85 szt. kt.

1712 1781

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 8–10 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	581/139
Tłuszcz (g)	9,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,2
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	14,4
Sól (g)	0,53

FROSTA

Filet z mintaja w stylu śródziemnomorskim

(Gadus chalcogrammus)

ok. 70 g

- ze śladami grilla
- cięty z bloku, z mintaja z Alaski
- grillowany, z ziołami
- praktycznie bez ości
- ok. 16 % marynaty

6 kg kt.

ok. 85 szt. kt.

1443 5539

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 8–10 min
Patelnia (niska temp.)	6–8 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	737/177
Tłuszcz (g)	13,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	0,3
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	14,5
Sól (g)	1,01

FROSTA

Filet z mintaja w marynacie pomidorowo-bazyliowej (porcje grillowe mini)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 125 g

- ze śladami grilla
- cięty z bloku, z mintaja z Alaski
- praktycznie bez ości
- ok. 18 % marynaty

6 kg kt.

ok. 48 szt. kt.

1574 2483

BEZ GLUTENU

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 12–14 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	337/80
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	1,5
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	13,9
Sól (g)	0,72

Asortyment Chefs Culinar to przede wszystkim różnorodność. W naszej ofercie gotowych do spożycia filetów rybnych znajdą Państwo produkty dostosowane do potrzeb każdego typu gastronomii.

Nasz asortyment to:

- różne gatunki ryb
- filety, porcje i polędwice
- ryby bez panierki lub panierowane
- optymalna wielkość porcji (od 50 do 150 g)
- brak strat podczas obróbki
- oszczędność czasu
- pewność kalkulacji

Filet z tilapii

(Oreochromis niloticus)

ok. 90–110 g

- bez skóry
- bez panierki
- gotowy do spożycia
- praktycznie bez ości

2,5 kg kt.

ok. 25 szt. kt.

1713 6297

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	140 °C, 16 min
Piec konwekcyjno-parowy	140 °C, 14 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	485/115
Tłuszcz (g)	3,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,3
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	20,2
Sól (g)	1,01

Polędwica z dorsza czarnego

(Pollachius virens)

ok. 80–100 g

- bez skóry
- bez panierki
- gotowa do spożycia
- praktycznie bez ości

2,5 kg kt.

ok. 28 szt. kt.

1713 6402

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	140 °C, 16 min
Piec konwekcyjno-parowy	140 °C, 14 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	347/82
Tłuszcz (g)	1,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	18,0
Sól (g)	0,17

Polędwica z dorsza atlantyckiego

(Gadus morhua)

ok. 94 g

- bez skóry
- bez panierki
- gotowa do spożycia
- praktycznie bez ości

2,5 kg kt.

ok. 26 szt. kt.

1478 8277

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	140 °C, 16 min
Piec konwekcyjno-parowy	140 °C, 14 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	450/106
Tłuszcz (g)	1,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,0
Sól (g)	0,38

Polędwica z morszczuka kapskiego

(Merluccius capensis)

ok. 100 g

- ze skórą
- bez panierki
- gotowa do spożycia
- delikatne, białe mięso o wyrazistym smaku
- praktycznie bez ości

2,5 kg kt.

ok. 25 szt. kt.

1478 8260

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	140 °C, 16 min
Piec konwekcyjno-parowy	140 °C, 14 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	335/80
Tłuszcz (g)	2,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	14,6
Sól (g)	0,34

Filety rybne (gotowe do spożycia)

Filet z miruny (porcje)

(Macruronus novaezelandiae)

ok. 100 g

- porcjowany, z połączonych kawałków fileta
- w cieście z mąki
- białe mięso o ścisłej strukturze
- wysoka zawartość białka, niska zawartość tłuszczu
- praktycznie bez ości
- ok. 20 % ciasta

5 kg kt.

ok. 50 szt. kt.

1411 6698

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy	95 °C, 13 min rozmrażanie 10 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	658/157
Tłuszcz (g)	4,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	12,7
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	15,5
Sól (g)	1,10

Filet z mintaja (porcje)

(Gadus chalcogrammus)

ok. 100 g

- porcjowany, z połączonych kawałków fileta
- wycięty z bloku
- w cieście z mąki
- praktycznie bez ości
- ok. 20 % ciasta

5 kg kt.

ok. 50 szt. kt.

1411 6612

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy	95 °C, 13 min rozmrażanie 10 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	654/156
Tłuszcz (g)	4,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	13,3
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	14,7
Sól (g)	1,30

Filet z flądry

(Platichthys flesus)

ok. 100–120 g

- ze skórą, bez ciemnego mięsa
- gotowy do spożycia
- cienka warstwa ciasta z mąki
- praktycznie bez ości
- ok. 25 % ciasta

5 kg kt.

ok. 45 szt. kt.

1489 4503

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy	95 °C, 13 min rozmrażanie 10 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	431/102
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	3,7
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	21,0
Sól (g)	0,90

Filet z morszczuka kapskiego „Lekkerbek”

(Merluccius capensis)

ok. 150 g

- ze skórą
- frytowany
- gotowy do spożycia
- niderlandzki specjał
- w cieście o wyrazistym smaku
- praktycznie bez ości
- ok. 5 % ciasta

2,5 kg kt.

ok. 17 szt. kt.

1478 8345

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	140 °C, 18 min
Frytownica	180 °C, gotowy po 1 min od wypłynięcia
Piec konwekcyjno-parowy	140 °C, 16 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	577/138
Tłuszcz (g)	5,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	4,1
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,6
Sól (g)	0,22

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	175 °C, 25 min
Piec konwekcyjno-parowy	100 °C, 10 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	347/83
Tłuszcz (g)	2,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,1
Węglowodany (g)	2,4
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	12,3
Sól (g)	0,60

Miniroladka rybna

(Pangasius hypophthalmus)

ok. 92 g

- z fileta z pangi
- nadzienie warzywne (marchew, kalarepa, cukinia, seler, koperek), z olejem sojowym, sokiem z cytryny i przyprawami
- bez barwników i wzmacniaczy smaku
- praktycznie bez ości
- 70 % ryby, 30 % nadzienia, ok. 10 % glazury

5,3 kg kt.

ok. 60 szt. kt.

1512 3039

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	200 °C, 23 min
Piec konwekcyjno-parowy	95 °C, 18 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	297/71
Tłuszcz (g)	2,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,1
Węglowodany (g)	3,0
w tym cukry (g)	1,4
Białko (g)	9,7
Sól (g)	0,40

Roladka rybna „Brokuł”

(Pangasius hypophthalmus)

ok. 138 g

- z nadzieniem brokułowym
- praktycznie bez ości
- 70 % ryby, 30 % nadzienia, ok. 10 % glazury

5,33 kg kt.

ok. 40 szt. kt.

1520 9597

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	175 °C, 35–40 min
Piec konwekcyjno-parowy	120 °C, 10–15 min
Mikrofalówka	60 °C, 5 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	300/80
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	2,0
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	13,7
Sól (g)	0,60

Roladka rybna „Warzywa”

(Gadus chalcogrammus)

ok. 145 g

- z fileta mintaja z Alaski, ciętego z bloku
- nadzienie warzywne (marchew, pasternak) z sosem śmietanowym i przyprawami
- 76 % ryby, 24 % nadzienia, ok. 5 % glazury

5 kg kt.

ok. 34 szt. kt.

1501 4153

BASE CULINAR

Roladka rybna „Warzywa ogrodowe”

(Gadus chalcogrammus)

ok. 145 g

- z połączonych kawałków mintaja z Alaski, mrożonego w bloku
- dietetyczne nadzienie warzywne (marchew, brokuł) z kurkumą
- praktycznie bez ości
- 76 % ryby, 24 % nadzienia

5 kg kt.

ok. 34 szt. kt.

1470 5977

Przygotowanie

Piekarnik –	
pod folią aluminiową	220 °C, 30–35 min
Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 25–30 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	346/83
Tłuszcz (g)	1,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	2,9
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	13,9
Sól (g)	0,59

BASE CULINAR

Roladka rybna „Korfu”

(Gadus chalcogrammus)

ok. 145 g

- z połączonych kawałków mintaja z Alaski, mrożonego w bloku
- nadzienie serowe ze szpinakiem
- praktycznie bez ości
- 76 % ryby, 24 % nadzienia

5 kg kt.

ok. 34 szt. kt.

1470 5953

BEZ GLUTENU

Przygotowanie

Piekarnik –	
pod folią aluminiową	220 °C, 30–35 min
Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 25–30 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	403/96
Tłuszcz (g)	3,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	1,7
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	14,0
Sól (g)	0,58

BASE CULINAR

Roladka rybna z mintaja „Brokuł i ser”

(Gadus chalcogrammus)

ok. 180 g

- z połączonych kawałków mintaja z Alaski, mrożonego w bloku
- wstępnie zapiekana
- z nadzieniem brokułowo-serowym
- praktycznie bez ości
- 50 % ryby, 19 % nadzienia, ok. 31 % panierki

5 kg kt.

ok. 27 szt. kt.

1470 5946

Przygotowanie

Piekarnik	220 °C, 30–35 min
Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 25–30 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	795/190
Tłuszcz (g)	7,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	17,4
w tym cukry (g)	1,1
Białko (g)	12,2
Sól (g)	1,14

WIKINGER

Szaszłyk rybny

(Pollachius virens)

ok. 150 g

- z połączonych kawałków dorsza czarnego
- w chrupiącej panierce, wstępnie zapiekany
- praktycznie bez ości
- ok. 26 % panierki

6 kg kt.

ok. 40 szt. kt.

1623 3126

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	200 °C, 35 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 25 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	728/174
Tłuszcz (g)	7,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,8
Węglowodany (g)	11,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	15,0
Sól (g)	1,00

TULIP

Lasagne z łososia

(Salmo salar)

310 g

- z nadzieniem szpinakowym
- w aromatycznym sosie beszamelowym
- świeże płaty makaronu i tarty ser
- praktycznie bez ości

ok. 4,96 kg kt.

16 szt. kt.

1297 7925

Przygotowanie

Piekarnik	180 °C, 35 min
Piec konwekcyjno-parowy	170 °C, 35 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	602/144
Tłuszcz (g)	7,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,6
Węglowodany (g)	11,0
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	8,2
Sól (g)	0,69

FROSTA

Filet z dzikiego łososia w cieście francuskim

(Oncorhynchus spp.)

ok. 150 g

- filet cięty z bloku
- ze szpinakiem w sosie crème fraîche
- w cieście francuskim
- praktycznie bez ości
- 31 % ryby

ok. 3 kg kt.

20 pa. kt.

1093 7808

Przygotowanie

Piekarnik	220 °C, 25 min
Piec konwekcyjno-parowy	175 °C, 20 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1041/250
Tłuszcz (g)	14,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	8,2
Węglowodany (g)	18,7
w tym cukry (g)	1,6
Białko (g)	9,5
Sól (g)	0,57

BASE CULINAR

Filet z mintaja z sosem „à la Bordelaise”

(Gadus chalcogrammus)

ok. 200 g

- filet z mintaja z ziołowym sosem
- praktycznie bez ości
- 76 % ryby

6 kg kt.

ok. 30 szt. kt.

1623 2433

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 35–40 min
Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 20–25 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	581/139
Tłuszcz (g)	7,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,4
Węglowodany (g)	5,2
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	13,6
Sól (g)	0,85

GREENLAND SEAFOOD

Filet z sosem „à la Bordelaise”

(Gadus chalcogrammus)

ok. 130 g

- cięty z bloku filet z mintaja z Alaski, z ziołową pierzynką
- praktycznie bez ości
- 68 % ryby (ok. 88 g), 32 % sosu

4,55 kg kt.

ok. 35 szt. kt.

1623 3706

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	180–190 °C, 20 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 20 min (bez pary)

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	580/139
Tłuszcz (g)	7,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	6,5
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,68

FROSTA

Filet z sosem „à la Provence”

(Gadus chalcogrammus)

ok. 150 g

- cięty z bloku filet z mintaja z Alaski pod pikantną pierzynką serową z koperkiem i ziołami
- praktycznie bez ości
- 67 % ryby (ok. 100 g)

6 kg kt.

ok. 40 szt. kt.

1623 3577

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 20 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 18 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	559/134
Tłuszcz (g)	7,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,1
Węglowodany (g)	4,9
w tym cukry (g)	0,4
Białko (g)	12,4
Sól (g)	1,23

FROSTA

Filet gourmet „Pomodoro”

(Gadus chalcogrammus)

ok. 150 g

- cięty z bloku filet z mintaja z Alaski, z warstwą z pomidorów i mozzarelli
- praktycznie bez ości
- 66 % ryby (ok. 100 g)

4,5 kg kt.

ok. 30 szt. kt.

1623 3584

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy	140 °C, 23 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	443/106
Tłuszcz (g)	4,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,1
Węglowodany (g)	3,4
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	12,5
Sól (g)	1,03

FROSTA

Filet z sosem „à la Bordelaise”

(Gadus chalcogrammus)

ok. 180 g

- cięty z bloku filet z mintaja z Alaski, z ziołowym sosem
- praktycznie bez ości
- 63 % ryby (ok. 113 g)

5,4 kg kt.

ok. 30 szt. kt.

1623 3607

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	180 °C, 25 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 20 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	668/160
Tłuszcz (g)	8,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,9
Węglowodany (g)	8,0
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	11,7
Sól (g)	1,22

GREENLAND SEAFOOD

Filet z sosem „Italiano”

(Gadus chalcogrammus)

ok. 180 g

- cięty z bloku filet z mintaja z Alaski, z sosem z pomidorów i mozzarelli
- praktycznie bez ości
- 62 % ryby (ok. 112 g)

5,4 kg kt.

ok. 30 szt. kt.

1623 3713

BEZ GLUTENU

Przygotowanie

Piekarnik	220 °C, 25 min
Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 20 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	360/86
Tłuszcz (g)	3,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,5
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,60

FROSTA

Filet z sosem „Brokkoli”

(Gadus chalcogrammus)

ok. 200 g

- cięty z bloku filet z mintaja z Alaski, z delikatnie doprawionym sosem brokułowym
- praktycznie bez ości
- 56 % ryby (ok. 110 g)

6 kg kt.

ok. 30 szt. kt.

1623 3676

Przygotowanie

Piekarnik	180 °C, 23 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 23 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	597/143
Tłuszcz (g)	8,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,3
Węglowodany (g)	5,0
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	11,5
Sól (g)	0,73

Filety rybne w cieście z mąki

Filet z mintaja z Alaski

(Theragra chalcogramma)

ok. 80–100 g

- naturalny
- wstępnie zapiekany
- 20 % ciasta z mąki wieloziarnistej

5 kg kt.

1758 4692

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 12–15 min
Patelnia (średnia temp.)	4–5 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	662/157
Tłuszcz (g)	5,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	16,0
w tym cukry (g)	1,2
Białko (g)	11,0
Sól (g)	1,20

Filet z mintaja z Alaski „Tomato & Oregano”

(Theragra chalcogramma)

ok. 80–100 g

- naturalny
- wstępnie zapiekany
- w łagodnym cieście z pomidorami i oregano
- ok. 20 % ciasta

5 kg kt.

1758 4883

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 12–15 min
Patelnia (średnia temp.)	4–5 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	765/183
Tłuszcz (g)	8,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	11,0
w tym cukry (g)	2,0
Białko (g)	15,0
Sól (g)	0,80

Filet z pstrąga tęczowego

(Oncorhynchus mykiss)

ok. 140–170 g

- w łagodnym cieście z pietruszką
- praktycznie bez ości
- ok. 20 % ciasta

5 kg kt.

ok. 33 szt. kt.

1714 2083

Przygotowanie	
Patelnia (średnia temp.)	12–14 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	742/177
Tłuszcz (g)	6,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	15,8
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	13,5
Sól (g)	1,09

Filet z dorsza czarnego „Meunière”

(Pollachius virens)

ok. 150 g

- naturalny
- wstępnie zapiekany
- praktycznie bez ości
- ok. 7 % ciasta

5 kg kt.

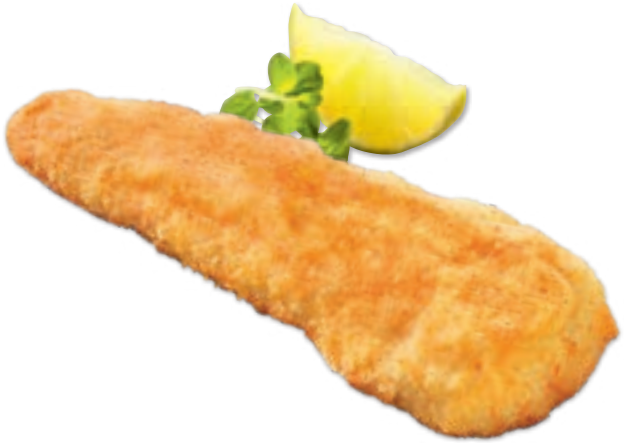
ok. 33 szt. kt.

1728 4103

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	180 °C, 30 min
Piec konwekcyjno-parowy	170 °C, 30 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	597/143
Tłuszcz (g)	5,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	3,3
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,90



Filet z morszczuka kapskiego

(Merluccius capensis)

150–170 g

- wstępnie zapiekany
- w delikatnym cieście
- praktycznie bez ości
- ok. 30 % ciasta

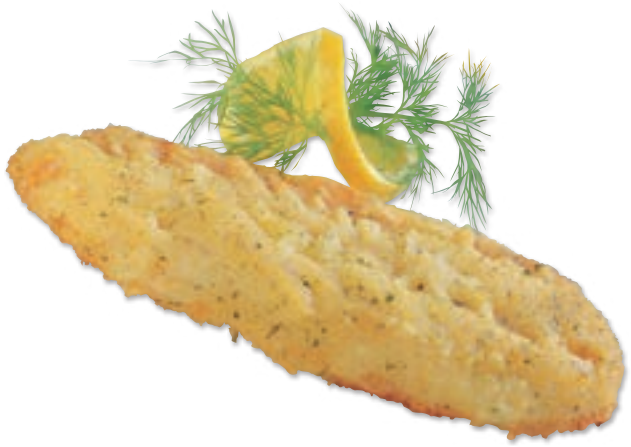
5 kg kt.

1758 4678

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 20–25 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 20–25 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	731/175
Tłuszcz (g)	9,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	8,1
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	14,2
Sól (g)	0,88



Filet z miruny „Meunière”

(Macruronus novaezelandiae)

ok. 160 g

- cięty z bloku filetów z miruny
- w cieście z cytryną
- praktycznie bez ości
- ok. 20 % ciasta

4,8 kg kt.

ok. 30 szt. kt.

1623 3744

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 18 min
Frytownica	180 °C, 23 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 23 min
Patelnia (średnia temp.)	12 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	658/157
Tłuszcz (g)	4,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	12,7
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	15,5
Sól (g)	1,10

Filety rybne z nadzieniem

BASE CULINAR

Filet z dorsza czarnego „Oslo”

(Pollachius virens)

ok. 150 g

- wstępnie zapiekany
- z nadzieniem z brokuła i sera
- w chrupiącej panierce
- praktycznie bez ości
- 42 % ryby, ok. 36 % panierki, 22 % nadzienia

4,95 kg kt.

ok. 33 szt. kt.

1623 1535

Przygotowanie

Piekarnik	200 °C, 23 min
Frytownica	175 °C, 12 min
Patelnia	180 °C, 5 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	807/193
Tłuszcz (g)	8,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	18,1
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	10,9
Sól (g)	1,37

BASE CULINAR

Filet z dorsza czarnego „Fredericia”

(Pollachius virens)

ok. 180 g

- wstępnie zapiekany
- w sosie warzywno-serowym
- w chrupiącej panierce
- praktycznie bez ości
- 42 % ryby, ok. 37 % panierki, 21 % nadzienia

4,5 kg kt.

ok. 25 szt. kt.

1623 1573

Przygotowanie

Piekarnik	200 °C, 23 min
Frytownica	180 °C, 12 min
Piec konwekcyjno-parowy	180 °C, 25 min
Patelnia	180 °C, 5 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	819/196
Tłuszcz (g)	9,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	16,4
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	10,9
Sól (g)	1,30

Gładzica z musztardą Dijon

(Lepidopsetta bilineata/polyxystra)

ok. 140–160 g

- filet naturalny, bez czarnej skóry
- wstępnie zapiekana
- z aromatycznym nadzieniem z musztardą Dijon
- w chrupiącej panierce
- praktycznie bez ości
- 50 % ryby, ok. 35 % panierki, 15 % nadzienia

5 kg kt.

ok. 33 szt. kt.

1478 8000

Przygotowanie

Piekarnik	210 °C, 20–25 min
Frytownica	175 °C, 6–8 min
Piec konwekcyjno-parowy	200 °C, 18–22 min
Patelnia	200 °C, 14–16 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	710/169
Tłuszcz (g)	6,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	16,0
w tym cukry (g)	2,1
Białko (g)	10,8
Sól (g)	0,87

Filet z dorsza czarnego „Toscana” (porcje)

(Pollachius virens)

ok. 150 g

- cięty z bloku filetów z dorsza
- wstępnie zapiekany
- w cieście z pomidorami i przyprawami
- z nadzieniem pomidorowym
- panierowany
- praktycznie bez ości
- 52 % ryby, ok. 30 % panierki, 18 % nadzienia

5,1 kg kt.

ok. 34 szt. kt.

1728 3908

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Piekarnik	180 °C, 30 min
Piec konwekcyjno-parowy	170 °C, 25 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	821/196
Tłuszcz (g)	8,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,3
Węglowodany (g)	19,0
w tym cukry (g)	2,0
Białko (g)	10,0
Sól (g)	1,40

Skorupiaki i mięczaki

Krewetki Black Tiger 84
Krewetki czerwone argentyńskie 87
Krewetki białe 88
Krewetki zimnowodne 90
Raki rzeczne luizjańskie 91
Homary 92
Małże 94
Mięczaki 96
Skorupiaki convenience 98
Mięczaki convenience 101

Krewetki Black Tiger

(Penaeus monodon)

16–20 szt./kg

- z głową i ogonem
- body peel (obrane z pancerza, oczyszczone)
- ok. 20 % glazury
- waga netto: 0,8 kg pa., 8 kg kt.

1 kg pa.
10 pa. kt.

1714 0508

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	387/92
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	1,4
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,6
Sól (g)	0,01

Warto wiedzieć

Krewetki liczy się według specjalnego systemu count, który określa liczbę krewetek (z głową) na kilogram.
W przypadku krewetek bez głowy count powołuje się na angielski funt (1lb = 454 g). Zapis oznacza liczbę krewetek przypadającą na 1 funt.

Krewetki z głową na kg:

U/5	nie więcej niż 5 sztuk
6/8	6–8 sztuk
9/12	9–12 sztuk
13/15	13–15 sztuk
16/20	16–20 sztuk
21/30	21–30 sztuk
31/40	31–40 sztuk
41/50	41–50 sztuk
51/60	51–60 sztuk

Krewetki bez głowy lb (454 g):

U/5	nie więcej niż 5 sztuk
6/8	6–8 sztuk
8/12	8–12 sztuk
13/15	13–15 sztuk
15/20	15–20 sztuk

Jednostki wagi:

1 oz (uncja) = 28,4 g, 1 lb (funt) = 454 g

STAR CULINAR

Krewetki Black Tiger

(Penaeus monodon)

- surowe, w pancerzu, z głową
- ok. 20 % glazury
- waga netto: 0,8 kg pa., 8 kg kt.

1 kg pa.
10 kg kt.

8–12 szt./kg
1439 9350

13–15 szt./kg
1439 9367

16–20 szt./kg
1439 9374

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	372/88
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	0,30

STAR CULINAR

Krewetki Black Tiger

(Penaeus monodon)

- surowe, bez pancerza i segmentu ogonka
- oczyszczone
- ok. 20 % glazury
- waga netto: 0,8 kg wor., 8 kg kt.

1 kg wor.
10 kg kt.

8–12 szt./lb
1439 8803

13–15 szt./lb
1439 8827

16–20 szt./lb
1439 7820

21–25 szt./lb
1439 7868

26–30 szt./lb
1439 7882

31–40 szt./lb
1439 8018

41–50 szt./lb
1439 8056

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	241/57
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	12,5
Sól (g)	1,60

STAR CULINAR

Krewetki Black Tiger „Easy Peel”

(Penaeus monodon)

- surowe, bez głowy, z pancerzem
- nacinane
- oczyszczone
- ok. 20 % glazury
- waga netto: 0,8 kg wor., 8 kg kt.

1 kg wor.
10 kg kt.

6–8 szt./lb
1717 7856

8–12 szt./lb
1439 7561

13–15 szt./lb
1717 7979

16–20 szt./lb
1439 7585

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	302/72
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	15,0
Sól (g)	1,50

Krewetki Black Tiger

STAR CULINAR

Krewetki Black Tiger

(Penaeus monodon)

90–120 szt./lb

- gotowane, bez pancerza i segmentu ogonka
- oczyszczone
- ok. 20 % glazury
- waga netto: 0,8 kg wor., 8 kg kt.

1 kg wor.
10 kg kt.

1520 4578

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	285/68
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,0
Sól (g)	1,50

STAR CULINAR

Szaszłyk z krewetek Black Tiger

(Penaeus monodon)

ok. 100 g

- surowe krewetki bez pancerza i segmentu ogonka
- oczyszczone
- ok. 10 % glazury
- pakowane oddzielnie w woreczki ochronne
- waga netto: 0,9 kg pa., 9 kg kt.

ok. 1 kg pa.
100 szt. kt.

10 szt. pa.

1439 6458

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	241/57
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	12,5
Sól (g)	1,60

STAR CULINAR

Szaszłyk z krewetek Black Tiger

(Penaeus monodon)

ok. 50 g

- surowe krewetki bez pancerza, z segmentem ogonka
- oczyszczone
- ok. 10 % glazury
- pakowane oddzielnie w woreczki ochronne
- waga netto: 0,9 kg pa., 9 kg kt.

ok. 1 kg pa.
200 szt. kt.

20 szt. pa.

1439 6441

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	241/57
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	12,5
Sól (g)	1,60

Krewetki czerwone argentyńskie „Easy Peel”

(Pleoticus muelleri)

8–12 szt./lb

- surowe, bez głowy, z pancerzem
- nacinane
- oczyszczone
- ok. 20 % glazury
- waga netto: 0,8 kg wor., 8 kg kt.

1 kg wor.
10 kg kt.

1632 7016

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	402/96
Tłuszcz (g)	0,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,0
Sól (g)	0,34

BASE CULINAR

Szaszłyk z krewetek białych

(Litopenaeus vannamei)

ok. 67 g

- surowe, bez pancerza i segmentu ogonka
- oczyszczone
- ok. 20 % glazury
- waga netto: 0,8 kg wor., 8 kg kt.

ok. 1 kg pa.
150 szt. kt.

ok. 15 szt. pa.

1439 7530

Przygotowanie	
Patelnia (średnia temp.)	3–4 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	241/57
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	13,0
Sól (g)	1,60

BASE CULINAR

Szaszłyk z krewetek białych

(Litopenaeus vannamei)

ok. 40 g

- surowe, bez pancerza i segmentu ogonka
- oczyszczone
- ok. 10 % glazury
- waga netto: 0,9 kg pa., 9 kg kt.

ok. 1 kg pa.
250 szt. kt.

ok. 25 szt. pa.

1474 3603

Przygotowanie	
Patelnia (średnia temp.)	3–4 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	241/57
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	13,0
Sól (g)	1,60

Krewetki białe

(Litopenaeus vannamei)

16–20 szt./lb

- surowe, obrane
- z segmentem ogonka
- ok. 25 % glazury

1 kg pa.

1738 0324

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	241/57
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	13,0
Sól (g)	1,60

Krewetki białe

(Litopenaeus vannamei)

16–20 szt./lb

- surowe, obrane
- bez segmentu ogonka
- ok. 25 % glazury

1 kg pa.

1746 2082

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	241/57
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	13,0
Sól (g)	1,60

Krewetki białe

(Litopenaeus vannamei)

31–40 szt./lb

- surowe, obrane
- bez segmentu ogonka
- ok. 30 % glazury

1 kg pa.

1738 0393

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	241/57
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	13,0
Sól (g)	1,60

BASE CULINAR

Krewetki koktajlowe

(Penaeidae)

- obrane, gotowane
- ok. 20 % glazury
- waga netto: 0,8 kg wor., 8 kg kt.

1 kg wor.
10 kg kt.

100–200 szt./lb
1439 8247

200–300 szt./lb
1439 8285

300–500 szt./lb
1439 8292

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	239/57
Tłuszcz (g)	0,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	12,0
Sól (g)	2,10

Krewetki zimnowodne „Camarones”

Chile-Garnelen (Heterocarpus reedi)

100–200 szt./lb

- obrane, gotowane
- jędrne i aromatyczne mięso
- ok. 10 % glazury
- waga netto: 0,45 kg wor., 9 kg kt.

ok. 500 g wor.
20 wor. kt.
1713 8109

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	310/73
Tłuszcz (g)	0,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,5
Sól (g)	0,38

Raki rzeczne luizjańskie

(Procambarus clarkii)

ok. 37 g szt.

- całe
- ugotowane w wywarze z solą i koperkiem
- mrożone z wywarem, co pozwala utrzymać jakość po rozmrożeniu

ok. 1 kg pa.

ok. 27 szt. pa.
8 pa. kt.

1090 2363

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	375/90
Tłuszcz (g)	2,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,0
Sól (g)	2,50

STAR CULINAR

Szyjki raków luizjańskich

(Procambarus clarkii)

100–200 szt./lb

- obrane, ugotowane
- z lokalnych połowów
- ok. 20 % glazury
- waga netto: 0,8 kg wor., 8 kg kt.

1 kg wor.
10 kg kt.

1437 7983

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	360/85
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,20

Nowoczesna obróbka, wyborny smak

Świeżo złowione homary z naszej oferty są zamrażane przy zastosowaniu specjalnego procesu z użyciem podciśnienia i mrożenia szokowego. Mięso skorupiaków jest oddzielone od pancerza, dzięki czemu łatwiej go później zdjąć. Mrożenie homarów na surowo pozwala zachować pełnię walorów smakowych, dając szefom kuchni pole do kulinarnego popisu.

Homar atlantycki

(Homarus americanus)

ok. 400–450 g

- cały, surowy
- w siatce
- ok. 10–15 % glazury
- mrożony szokowo pod ciśnieniem
- waga netto: 4,8 kg kt.

12 szt. kt.

1478 8673

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	260/61
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	13,2
Sól (g)	1,27

Homar atlantycki

(Homarus americanus)

ok. 500–550 g

- cały, surowy
- w siatce
- ok. 10–15 % glazury
- mrożony szokowo pod ciśnieniem
- waga netto: 5 kg kt.

10 szt. kt.

1478 8659

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	260/61
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	13,2
Sól (g)	1,27

Homar atlantycki

(Homarus americanus)

ok. 200 g

- w połówkach, surowy, ze skorupą
- pakowany pojedynczo, próżniowo (dodane nożyce i kończyny)
- mrożony szokowo pod ciśnieniem
- waga netto: 2,4 kg kt.

12 wor. kt.

1478 8680

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	260/61
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	13,2
Sól (g)	1,27

Idealne na zupy i fondy

Skorupy i elementy homara atlantyckiego

(Homarus americanus)

- surowe

11,34 kg kt.

1576 8308

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	361/85
Tłuszcz (g)	0,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,2
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,8
Sól (g)	0,75

Wędzone owoce morza „Rungis-Style”

z musztardą Dijon

Składniki na 10 porcji

600 g bagietki
300 g żabnicy (części ogonowe)
300 g małży św. Jakuba
300 g krewetek
200 g masła
100 g limonki
30 g musztardy Dijon
10 g przyprawy BBQ
1 g soli morskiej w płatkach

Przygotowanie

Żabnicę czyścimy i kroimy w medaliony. Marynujemy w soku z limonek i przyprawach BBQ z krewetkami i małżami. Ubić masło z solą. Zamarynowane owoce morza ułożyć w muszlach i włożyć do przygotowanej wcześniej rozgrzanej wędzarni. Po uwędzeniu skropić marynatą i zostawić na małym ogniu. Podawać z bagietką.

Porada Chefa

Owoce morza podaj w muszlach w towarzystwie limonki lub zaserwuj jako wspaniały dodatek do grillowanych ryb.

Przegrzebki – mięso z małży św. Jakuba
(Pecten maximus)

10–20 szt./lb

- bez ikry
- ok. 10 % glazury
- waga netto: 4,5 kg kt., 0,9 kg wor.

ok. 1 kg wor.
5 wor. kt.

1680 2469

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	258/63
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	15,0
Sól (g)	0,00

Omułki (małże)

(Mytilus edulis)

70–100 szt. tor.

- gotowane
- oczyszczone
- pakowane próżniowo

1 kg tor.

5 tor. kt.

1443 5997

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	299/71
Tłuszcz (g)	1,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,25
Węglowodany (g)	3,1
w tym cukry (g)	< 0,1
Białko (g)	11,9
Sól (g)	1,26

Omułki (małże chilijskie)

(Mytilus chilensis)

40–60 szt. tor.

- gotowane
- oczyszczone
- pakowane próżniowo

1 kg tor.

5 tor. kt.

1752 4964

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	299/71
Tłuszcz (g)	1,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,25
Węglowodany (g)	3,1
w tym cukry (g)	< 0,1
Białko (g)	11,9
Sól (g)	1,26

Przegrzebki głębinowe (atlantyckie)

(Placopecten magellanicus)

10–20 szt./lb

- bez ikry
- ok. 10 % glazury
- waga netto: 0,9 kg wor., 4,5 kg kt.

1 kg wor.

5 kg kt.

1559 3405

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	258/63
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	15,0
Sól (g)	0,00

Małże nowozelandzkie (zielone)

(Perna spp.)

- w połówkach muszli
- gotowane

1 kg pa.

12 kg kt.

1403 0390

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	475/114
Tłuszcz (g)	2,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	4,2
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,7
Sól (g)	0,00

Mięso omułka jadalnego

(Mytilus edulis)

200–300 szt./kg

- gotowane
- ok. 10 % glazury
- waga netto: 0,9 kg wor., 9 kg kt.

ok. 1 kg wor.

10 wor. kt.

1680 3145

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	411/98
Tłuszcz (g)	2,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	3,1
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	15,0
Sól (g)	1,40

Małże Wenus

(Meretrix lyrata)

- gotowane
- pakowane próżniowo
- ok. 10 % glazury

ok. 1 kg wor.

- bez glazury

ok. 40–60 szt./kg

12 wor. kt.

1765 0632

- ok. 10% glazury

ok. 50–70 szt./kg

10 wor. kt.

1675 7806

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	382/91
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	6,8
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,50

BASE CULINAR

Mieszanka owoców morza

(Loligo spp., Litopenaeus vannamei, Mytilus chilensis, Mosidicus gigas)

- gotowana i blanszowana
- 20 % krewetek, 35 % mięsa z małży, 30 % kałamarnic, 15 % macek kałamarnic
- ok. 20 % glazury
- waga netto: 0,8 kg wor., 8 kg kt.

1 kg wor.
10 kg kt.

1440 3606

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	426/101
Tłuszcz (g)	3,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	1,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,9
Sól (g)	0,70

Ośmiornica pospolita

(Octopus vulgaris)

- cała, surowa
- oczyszczona

ok. 2–3 kg szt.

1668 7653

ok. 2–3 kg szt.

1763 3192

ok. 1–2 kg szt.

1763 3239

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	146/35
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	7,9
Sól (g)	1,34

Kalmary (tuby)

(Illex argentinus)

U10

- bez skóry
- oczyszczone i skalibrowane
- ok. 10 % glazury
- waga netto: 0,9 kg pa., 7,2 kg kt.

1 kg pa.
8 kg kt.

1403 0598

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	224/53
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	1,4
w tym cukry (g)	1,2
Białko (g)	9,4
Sól (g)	1,20

Kałamarnica (tuby)

(Dosidicus gigas)

U5

- bez skóry
- ok. 20% glazury

1 kg pa.

1763 3291

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	224/53
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	1,4
w tym cukry (g)	1,2
Białko (g)	9,4
Sól (g)	1,20

Ośmiornica (macki)

(Octopus vulgaris)

250 g

- gotowane
- bez glazury
- pakowane próżniowo

2–3 szt. tac.

1774 8773

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	146/35
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	7,9
Sól (g)	1,34

Ośmiorniczki baby

(Octopus membranaceus)

ok. 40–60 szt. pa.

- surowe
- ok. 20 % glazury

1 kg pa.

1769 1048

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	146/35
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	7,9
Sól (g)	1,34

BASE CULINAR

Krewetki „Japan Style”

(Litopenaeus vannamei)

ok. 20 g
26–30 szt./lb

- obrane, z segmentem ogonka
- oczyszczone
- w panierce panko
- ok. 49 % panierki

12 kg kt.
1 kg pa.

1440 3583

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Frytownica	170 °C, 6 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	525/125
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	20,0
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	10,0
Sól (g)	1,34

BASE CULINAR

Krewetki w otoczce ziemniaczanej

(Litopenaeus vannamei)

ok. 30 g

- surowe, obrane, z segmentem ogonka
- oczyszczone
- owinięte w masę ziemniaczaną w formie spaghetti
- 54 % ziemniaki, 28 % krewetki, 18 % pasta rybna

300 g pa.
20 pa. kt.

1440 1961

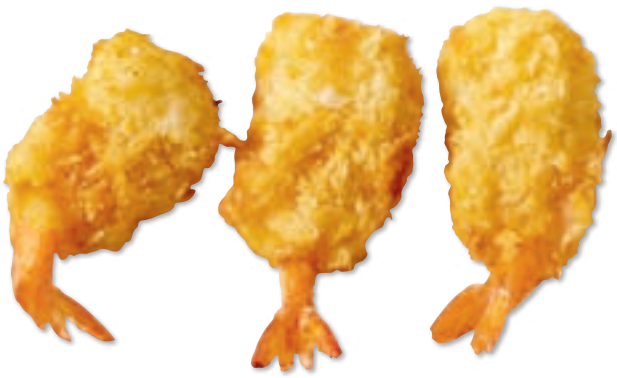
BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Frytownica	160 °C, 6 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	516/123
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	13,0
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	7,3
Sól (g)	0,30



BASE CULINAR

Krewetki „Butterfly”

(Litopenaeus vannamei)

ok. 18 g
26–30 szt./lb

- obrane, surowe
- oczyszczone
- w chrupiącej panierce
- ok. 49 % panierki panko

12 kg kt.
1 kg pa.

1440 3576

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Frytownica	170 °C, 6 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	525/125
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	20,0
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	10,0
Sól (g)	1,30

BASE CULINAR

Krewetki w cieście

(Litopenaeus vannamei)

ok. 10 g
41–50 szt./lb

- obrane, surowe
- oczyszczone
- w cieście (dzięki ulepszonej recepturze ciasto wchłania mniej tłuszczu)
- przyprawione
- ok. 49 % ciasta

10 kg kt.
1 kg pa.

1517 0941

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Frytownica	170 °C, 6 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1158/279
Tłuszcz (g)	21,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,6
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	21,0
Sól (g)	1,60

Krewetki argentyńskie czerwone „Kuro”

(Pleoticus muelleri)

16–20 szt./lb

- obrane, surowe, z segmentem ogonka
- w panierce z dodatkiem węgla z drzewa bambusowego
- ok. 35 % panierki

800 g pa.
4 pa. kt.

1736 5680

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Frytownica	180 °C, 3–4 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	498/118
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	15,2
w tym cukry (g)	1,4
Białko (g)	10,6
Sól (g)	1,90

Kalmary Baby „Chipirones”

(Loligo patagonica)

- małe, cięte z całości kawałki
- wstępnie frytowane
- w panierce z mąki
- ok. 35 % panierki

1 kg wor.
6 wor. kt.

1676 9380

Przygotowanie	
Frytownica	180 °C, 2–3 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	851/204
Tłuszcz (g)	12,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,7
Węglowodany (g)	16,0
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	8,5
Sól (g)	1,10

BASE CULINAR

Kałamarnica „Tapas Rabas Empanadas”

(Dosidicus gigas)

ok. 18–20 g

- w paskach, wstępnie pieczona
- w cienkiej, chrupiącej panierce
- ok. 30 % panierki

ok. 1 kg wor.
6 wor. kt.

1453 7028

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 18–20 min
Frytownica	180–185 °C, 4–5 min
Patelnia	180–185 °C, 4–5 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	711/170
Tłuszcz (g)	9,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,1
Węglowodany (g)	12,0
w tym cukry (g)	2,1
Białko (g)	9,0
Sól (g)	0,90

BASE CULINAR

Krążki z kałamarnicy w cieście

(Illex argentinus lub *Dosidicus gigas)*

- 50 % ciasta

1 kg wor.
6 kg kt.

1453 6540

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 13 min
Frytownica	180–185 °C, 3–4 min
Patelnia	180–185 °C, 3–4 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	656/157
Tłuszcz (g)	7,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	14,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	7,6
Sól (g)	1,20

Krążki z kałamarnicy w cieście

(Dosidicus gigas)

- z połączonych kawałków, formowane
- 50 % ciasta

1 kg wor.
6 kg kt.

1680 4739

BEZ LAKTOZY

Przygotowanie	
Piekarnik	200 °C, 17 min
Patelnia	180 °C, 3–4 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	877/209
Tłuszcz (g)	8,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	26,1
w tym cukry (g)	2,5
Białko (g)	6,8
Sól (g)	1,00

Matiasy i marynaty

Specjały w marynacie ____ 104
Matiasy ____ 107
Śledzie opiekane w marynacie ____ 108
Śledzie w marynacie ____ 110
Filety ze śledzi ____ 111
Specjały ze śledzi ____ 112
Sałatki z ryb i owoców morza ____ 113
Marka Friesenkrone
Filety z matiasa ____ 114
Filety ze śledzi ____ 115

BASE CULINAR

Rolmopsy

(Clupea harengus)

2,8 kg

- w aromatycznej marynacie
- praktycznie bez ości
- bez konserwantów
- delikatnie przyprawione filety
- jasne mięso
- bogate w kwasy omega-3
- waga netto: 1,75 kg wiad.

ok. 40 g szt.
ok. 40–48 szt. wiad.

1675 5055

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	767/184
Tłuszcz (g)	12,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,4
Węglowodany (g)	5,0
w tym cukry (g)	5,0
Białko (g)	14,0
Sól (g)	2,60

BASE CULINAR

Śledzie Bismarck

(Clupea harengus)

2,8 kg

- w aromatycznej marynacie
- praktycznie bez ości
- bez konserwantów
- delikatnie przyprawione płaty
- jasne mięso, bogate w kwasy omega-3
- waga netto: 2 kg wiad.

ok. 50 g szt.
ok. 37–43 szt. wiad.

1675 5086

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	938/226
Tłuszcz (g)	18,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,6
Węglowodany (g)	5,0
w tym cukry (g)	5,0
Białko (g)	11,0
Sól (g)	2,90

BASE CULINAR

Krajanka śledziowa w sosie śmietanowym

(Clupea harengus)

2,8 kg

- delikatnie marynowane kawałki śledzia, bez skóry, w sosie śmietanowym z jabłkiem, cebulą i ogórkami
- praktycznie bez ości
- bez konserwantów
- bogata w kwasy omega-3

1526 1656

BEZ GLUTENU

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	930/225
Tłuszcz (g)	21,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,8
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	8,0
Sól (g)	2,50

BASE CULINAR

Filety śledziowe opiekane

(Clupea harengus)

2,8 kg

- opiekane na złoty kolor
- w aromatycznej marynacie
- praktycznie bez ości
- bez konserwantów
- ok. 5 % panierki
- waga netto: 1,8 kg wiad.

ok. 60–80 g szt.
ok. 24–30 szt. wiad.

1623 3133

BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	897/215
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,1
Węglowodany (g)	6,1
w tym cukry (g)	4,6
Białko (g)	15,0
Sól (g)	1,40

STAR CULINAR

Filet z matiasa po holsztyńsku

(Clupea harengus)

2,8 kg

- w delikatnym oleju rzepakowym
- marynowany w koncentracie z buraków
- praktycznie bez ości
- waga netto: 2,2 kg wiad.

ok. 60–90 g szt.
ok. 28–32 szt. wiad.

1623 3430

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1023/247
Tłuszcz (g)	21,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,1
Węglowodany (g)	0,4
w tym cukry (g)	0,4
Białko (g)	13,0
Sól (g)	3,10

BASE CULINAR

Filety śledziowe „Sherry”

(Clupea harengus)

3 kg

- w słodko-kwaśnej marynacie z dodatkiem sherry
- z marynowanymi warzywami
- praktycznie bez ości
- waga netto: 1,8 kg wiad.

ok. 46–56 g szt.
ok. 38–44 szt. wiad.

1673 1158

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1085/260
Tłuszcz (g)	16,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,2
Węglowodany (g)	17,0
w tym cukry (g)	17,0
Białko (g)	12,0
Sól (g)	3,50

BASE CULINAR

Filet z matiasa podwędzany

(Clupea harengus)

2,8 kg

- bez skóry
- w delikatnym oleju rzepakowym z wędzoną nutą smakową
- praktycznie bez ości
- waga netto: 2,2 kg wiad.

ok. 60–90 g szt.
ok. 28–32 szt. wiad.

1623 3416

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1056/255
Tłuszcz (g)	22,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,3
Węglowodany (g)	0,4
w tym cukry (g)	0,4
Białko (g)	13,3
Sól (g)	3,68

STAR CULINAR

Filet z matiasa po skandynawsku

(Clupea harengus)

2,8 kg

- bez skóry
- w delikatnym oleju rzepakowym z ziołami i przyprawami
- praktycznie bez ości
- waga netto: 2,2 kg wiad.

ok. 60–90 g szt.
ok. 28–32 szt. wiad.

1623 3447

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	960/232
Tłuszcz (g)	19,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,8
Węglowodany (g)	0,7
w tym cukry (g)	0,4
Białko (g)	12,3
Sól (g)	3,34

BASE CULINAR

Filet z matiasa po skandynawsku

(Clupea harengus)

3 kg

- bez skóry
- w oleju rzepakowym
- waga netto: 2,5 kg wiad.

ok. 48 g szt.
ok. 48–56 szt. wiad.

1526 1526

BEZ GLUTENU

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	773/186
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,8
Węglowodany (g)	2,0
w tym cukry (g)	2,0
Białko (g)	13,0
Sól (g)	5,00

BASE CULINAR

Filet z matiasa po skandynawsku

(Clupea harengus)

5 kg

- bez skóry
- w oleju rzepakowym
- praktycznie bez ości
- waga netto: 4 kg wiad.

ok. 60–90 g szt.
ok. 50–57 szt. wiad.

1623 3355

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1023/247
Tłuszcz (g)	21,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,1
Węglowodany (g)	0,4
w tym cukry (g)	0,4
Białko (g)	13,0
Sól (g)	3,10

BASE CULINAR

Matiasy holenderskie

(Clupea harengus)

2,8 kg

- w oleju rzepakowym
- waga netto: 2,2 kg poj.

6 poj. kt.

ok. 55 g szt.
ok. 40 szt. poj.

1527 5080

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	801/193
Tłuszcz (g)	15,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,2
Węglowodany (g)	0,1
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	14,4
Sól (g)	4,20

Matiasy holenderskie podwójne

(Clupea harengus)

1 kg

- podwójne filety z płetwą ogonową
- filetowane ręcznie

6 poj. kt.

ok. 100 g szt.
ok. 10 szt. poj.

1036 3201

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	810/194
Tłuszcz (g)	13,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,0
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	19,0
Sól (g)	2,00

Matiasy podwójne „Premium”

(Clupea harengus)

750 g

- podwójne filety z płetwą ogonową
- filetowane ręcznie

10 poj. kt.

ok. 75 g szt.
ok. 10 szt. poj.

1104 7681

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	810/194
Tłuszcz (g)	13,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,0
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	19,0
Sól (g)	2,00

Matiasy holenderskie

(Clupea harengus)

3,1 kg

- w oleju
- waga netto: 2,5 kg wiad.

ok. 50 g szt.
ok. 62 szt. wiad.

1035 1895

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	721/174
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	3,60

Śledzie opiekane w marynacie

BASE CULINAR

Filety śledziowe opiekane

(Clupea harengus)

5 kg

- w marynacie
- bez konserwantów
- 5 % panierki
- waga netto: 3 kg wiad.

ok. 60–80 g szt.
ok. 38–46 szt. wiad.

1623 3171

BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	897/215
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,1
Węglowodany (g)	6,1
w tym cukry (g)	4,6
Białko (g)	15,0
Sól (g)	1,40

BASE CULINAR

Śledzie opiekane

(Clupea harengus)

5 kg

- w marynacie
- bez konserwantów
- bogate w kwasy omega-3
- 6 % panierki
- waga netto: 3 kg wiad.

ok. 86 g szt.
ok. 30–40 szt. wiad.

1527 4953

BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	911/215
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,5
Węglowodany (g)	4,0
w tym cukry (g)	2,5
Białko (g)	17,0
Sól (g)	1,40

Śledzie opiekane

(Clupea harengus)

3 kg

- w marynacie
- bez konserwantów
- bez kręgosłupa
- ok. 1 % panierki
- waga netto: 2 kg wiad.

ok. 100 g szt.
ok. 18–22 szt. wiad.

1716 4955

BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1029/247
Tłuszcz (g)	17,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,2
Węglowodany (g)	7,1
w tym cukry (g)	5,4
Białko (g)	14,9
Sól (g)	1,30

BASE CULINAR

Rolmopsy opiekane z patyczkami

(Clupea harengus)

5 kg

- w łagodnej, kwaśno-pikantnej zalewie
- bez konserwantów
- bogate w kwasy omega-3
- praktycznie bez ości
- waga netto: 3 kg wiad.

ok. 32 g szt.
ok. 90–100 szt. wiad.

1527 4922

BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	880/213
Tłuszcz (g)	15,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,5
Węglowodany (g)	3,8
w tym cukry (g)	2,3
Białko (g)	17,0
Sól (g)	1,00

BASE CULINAR

Pulpety śledziowe opiekane

(Clupea harengus)

3 kg

- w aromatycznej kwaśno-pikantnej zalewie
- bez konserwantów
- uformowane z kawałków filetów
- praktycznie bez ości
- waga netto: 1,75 kg wiad.

ok. 25 g szt.
ok. 70 szt. wiad.

1623 3201

BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	877/210
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	9,4
w tym cukry (g)	6,3
Białko (g)	13,0
Sól (g)	1,10

BASE CULINAR
Śledzie Bismarck
(Clupea harengus)

5 kg

- ze skórą
- w aromatycznej zalewie
- bez konserwantów
- bogate w kwasy omega-3
- waga netto: 4 kg wiad.

ok. 50 g szt.
ok. 75–85 szt. wiad.

1675 5093

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	938/226
Tłuszcz (g)	18,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,6
Węglowodany (g)	5,0
w tym cukry (g)	5,0
Białko (g)	11,0
Sól (g)	2,90

BASE CULINAR
Rolmopsy
(Clupea harengus)

5 kg

- ze skórą
- w aromatycznej zalewie
- bez konserwantów
- filety o jasnym mięsie, delikatnie przyprawione
- z ogórkiem wewnątrz
- bogate w kwasy omega-3
- waga netto: 4 kg wiad.

ok. 90 g szt.
ok. 40–50 szt. wiad.

1727 8805

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	767/184
Tłuszcz (g)	12,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,4
Węglowodany (g)	5,0
w tym cukry (g)	5,0
Białko (g)	14,0
Sól (g)	2,60

BASE CULINAR
Rolmopsy z patyczkiem
(Clupea harengus)

5 kg

- ze skórą
- w aromatycznej zalewie
- bez konserwantów
- bogate w kwasy omega-3
- waga netto: 4 kg wiad.

ok. 40 g szt.
ok. 95–105 szt. wiad.

1675 5062

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	767/184
Tłuszcz (g)	12,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,4
Węglowodany (g)	5,0
w tym cukry (g)	5,0
Białko (g)	14,0
Sól (g)	2,60

BASE CULINAR
Rolmopsy z patyczkiem
(Clupea harengus)

3 kg

- bez skóry
- w aromatycznej zalewie
- bez konserwantów
- waga netto: 2 kg wiad.

ok. 29 g szt.
ok. 65–75 szt. wiad.

1675 5079

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	767/184
Tłuszcz (g)	12,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,4
Węglowodany (g)	5,0
w tym cukry (g)	5,0
Białko (g)	14,0
Sól (g)	2,60

BASE CULINAR

Filety śledziowe à la matias w oleju

(Clupea harengus)

5 kg

- waga netto: 4 kg wiad.

ok. 50 g szt.
ok. 75–85 szt. wiad.

1526 1731

BEZ GLUTENU

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	645/155
Tłuszcz (g)	11,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,2
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	13,0
Sól (g)	5,50

BASE CULINAR

Filety śledziowe w śmietanie

(Clupea harengus)

3 kg

- w aromatycznym, lekko pikantnym sosie śmietanowym z jabłkiem, cebulą i ogórkiem

ok. 50 g szt.
ok. 28–32 szt. wiad.

1526 1496

BEZ GLUTENU

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	930/225
Tłuszcz (g)	21,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,8
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	8,0
Sól (g)	2,50

BASE CULINAR

Kąski śledziowe w sosie śmietanowym

(Clupea harengus)

5 kg

- bez skóry
- bez konserwantów
- w aromatycznym, delikatnie pikantnym sosie śmietanowym z jabłkiem, cebulą, ogórkiem i jogurtem

1526 1700

BEZ GLUTENU

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	930/225
Tłuszcz (g)	21,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,8
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	8,0
Sól (g)	2,50

Śledzie w galarecie

(Clupea harengus)

100 g

- kawałki ze skórą w galarecie
- w formie tymbalików
- bez konserwantów
- bogate w kwasy omega-3
- praktycznie bez ości

30 szt. kt.

1527 6490

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	398/95
Tłuszcz (g)	6,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	10,0
Sól (g)	2,00

Śledzie w galarecie

(Clupea harengus)

1,5 kg

- z całego fileta naturalnego
- w aromatycznej galarecie
- z dekoracją z marchewki
- do samodzielnej konfekcji
- bogate w kwasy omega-3
- praktycznie bez ości

ok. 25 por. x 60 g

1527 6506

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	539/129
Tłuszcz (g)	7,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	12,8
Sól (g)	1,20

BASE CULINAR

Kąski śledziowe w sosie koperkowo-śmietanowym

(Clupea harengus)

- z kiszonym ogórkiem i cebulą
- 45 % kąsków śledziowych

1 kg poj.

1721 3066

BEZ GLUTENU

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1161/281
Tłuszcz (g)	26,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,0
Węglowodany (g)	4,7
w tym cukry (g)	4,0
Białko (g)	6,8
Sól (g)	1,60

BASE CULINAR

Sałatka śledziowa biała

(Clupea harengus)

- z białymi burakami, cebulą i ogórkami marynowanymi
- w sosie majonezowym
- 35 % kąsków śledziowych

1 kg poj.

1447 3548

5 kg wiad.

1447 3555

BEZ GLUTENU

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1264/306
Tłuszcz (g)	28,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,9
Węglowodany (g)	5,9
w tym cukry (g)	5,2
Białko (g)	6,2
Sól (g)	1,70

BASE CULINAR

Sałatka śledziowa czerwona

(Clupea harengus)

- z czerwonymi burakami, jabłkiem i ogórkami marynowanymi
- w sosie majonezowym
- 25 % kąsków śledziowych

1 kg poj.

1447 3524

5 kg wiad.

1447 3531

BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1125/272
Tłuszcz (g)	24,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,3
Węglowodany (g)	7,2
w tym cukry (g)	6,1
Białko (g)	4,9
Sól (g)	1,80

Filet z matiasa „Sjo”

(Clupea harengus)

700 g

- bez skóry
- praktycznie bez ości
- pakowany próżniowo
- oryginalny norweski, z letnich połowów
- z lekko słoną nutą
- delikatny smak
- idealny dla nowoczesnej kuchni

8 pud. kt.

ok. 35 g szt.

1632 7276

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	938/226
Tłuszcz (g)	18,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,6
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	2,50

Filety z matiasa z lekko wędzoną nutą „Nordischer Art”

(Clupea harengus)

2,5 kg

- bez skóry
- w oleju rzepakowym
- praktycznie bez ości
- pakowane w atmosferze ochronnej
- waga ryby: 2 kg

2 pud. kt.

ok. 70 g szt.

1013 9622

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	773/186
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,8
Węglowodany (g)	2,0
w tym cukry (g)	2,0
Białko (g)	13,0
Sól (g)	4,00

Filety sherry

(Clupea harengus)

2,5 kg

- marynowane, bez skóry
- w słodko-kwaśnej zalewie z marynowanymi warzywami i przyprawami
- praktycznie bez ości
- bez konserwantów
- pakowane w atmosferze ochronnej
- waga po odsączeniu: 1,5 kg

2 pud. kt.

ok. 50 g szt.

1721 3110

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1085/260
Tłuszcz (g)	16,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,2
Węglowodany (g)	17,0
w tym cukry (g)	17,0
Białko (g)	12,0
Sól (g)	3,50

Filety śledziowe „Matjes Art”

(Clupea harengus)

2,5 kg

- bez skóry
- w oleju rzepakowym
- praktycznie bez ości
- pakowane w atmosferze ochronnej
- waga ryby: 2 kg

2 pud. kt.

ok. 70 g szt.

1013 8861

BEZ GLUTENU

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	645/155
Tłuszcz (g)	11,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,2
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	13,0
Sól (g)	5,50

Filety śledziowe w śmietanie

(Clupea harengus)

2,5 kg

- bez skóry
- marynowane, w śmietanie
- z dodatkami warzywnymi
- bez konserwantów
- praktycznie bez ości
- pakowane w atmosferze ochronnej
- waga ryby: 1,25 kg

2 pud. kt.

ok. 50 g szt.

1721 3141

BEZ GLUTENU

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	895/216
Tłuszcz (g)	19,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,8
Węglowodany (g)	2,0
w tym cukry (g)	2,0
Białko (g)	8,0
Sól (g)	2,30

Ryby wędzone

Wędzone specjały rybne 118
Ryby wędzone konfekcjonowane 121
Łosoś 122
Pstrąg, węgorz, halibut 123
Łosoś wędzony, gravlax 124

STAR CULINAR

Wędzony miks „Skipper”

(Scomber scombrus, Salmo salar, Reinhardtius hippoglossoides, Lepidocybium flavobrunneum)

- bankietowy miks wędzonych specjałów rybnych
- zawartość:
  - kąski fileta z makreli (naturalne, z tartą cebulką, z płatkami papryki, z mieszanką przypraw Texas i pieprzem)
  - rolki łososiowe z ananasem
  - praliny z łososia i czarnego halibuta (naturalne, z sezamem, z mieszanką przypraw Texas, z pieprzem, z mieszanką przypraw śródziemnomorskich)
  - filet z ryby maślanej

ok. 1,5 kg kt.
ok. 50–65 szt. kt.

1480 1921

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie
Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1145/275
Tłuszcz (g)	20,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,5
Węglowodany (g)	1,3
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	22,0
Sól (g)	1,60

STAR CULINAR

Wędzony miks „Maat”

(Scomber scombrus, Reinhardtius hippoglossoides, Salmo salar, Clupea harengus)

- bankietowy miks wędzonych specjałów rybnych
- zawartość:
  - kąski fileta z makreli (naturalne, z tartą cebulką, z płatkami papryki, z mieszanką przypraw Texas)
  - wędzone kąski z halibuta czarnego z ananasem
  - rolmopsy śledziowe nadziewane dynią
  - rolmopsy śledziowe nadziewane marynowanym ogórkiem
  - praliny z łososia (naturalne, z sezamem, z mieszanką przypraw Texas, z pieprzem, z mieszanką przypraw śródziemnomorskich)

ok. 1,5 kg kt.
ok. 45–55 szt. kt.

1480 1938

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie
Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1158/279
Tłuszcz (g)	21,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,6
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	21,0
Sól (g)	1,60

STAR CULINAR

Wędzony miks „Matrose”

(Scomber scombrus, Reinhardtius hippoglossoides, Salmo salar, Lepidocybium flavobrunneum)

- bankietowy miks wędzonych specjałów rybnych
- zawartość:
  - kąski z fileta makreli (naturalne)
  - trójkąty z czarnego halibuta
  - ogony łososia wędzonego na gorąco
  - kawałki fileta ryby maślanej

ok. 1,5 kg kt.
ok. 25–35 szt. kt.

1480 1945

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie
Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1134/269
Tłuszcz (g)	17,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	19,0
Sól (g)	1,60

STAR CULINAR

Wędzony miks „Bootsmann”

(Clupea harengus, Salmo salar, Reinhardtius hippoglossoides, Gadus morhua, Lepidocybium flavobrunneum)

- bankietowy miks wędzonych specjałów rybnych
- zawartość:
  - rolmopsy śledziowe nadziewane marynowanym ogórkiem
  - kąski łososia wędzonego na gorąco (naturalne, z sezamem, z mieszanką przypraw Texas, z pieprzem, z mieszanką przypraw śródziemnomorskich)
  - praliny z czarnego halibuta z ananasem i pieprzem
  - dorsz ze szpinakiem
  - łosoś z twarożkiem, chili i pistacjami
  - filety z ryby maślanej (naturalne, z sezamem, z mieszanką przypraw Texas i pieprzem, z mieszanką przypraw śródziemnomorskich)

ok. 1,5 kg kt.
ok. 50–65 szt. kt.

1480 1952

BEZ GLUTENU

Przygotowanie
Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1109/267
Tłuszcz (g)	20,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	1,7
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	21,0
Sól (g)	1,30

STAR CULINAR

Praliny z wędzonego łososia i halibuta

(Salmo salar, Reinhardtius hippoglossoides)

- bez skóry
- zawartość:
  - kąski wędzonego łososia i czarnego halibuta (naturalne, z sezamem, z mieszanką przypraw Texas, z pieprzem, z mieszanką przypraw śródziemnomorskich)

ok. 1,5 kg kt.
ok. 60–75 szt. kt.

1480 2034

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1191/287
Tłuszcz (g)	24,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,7
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	22,0
Sól (g)	1,50

Praliny z łososia

(Salmo salar)

10 g

- idealne na zimny bufet
- z sezamem, koperkiem i makiem
- 25 % ryby
- waga netto: 240 g

10 pa. kt.
24 szt. pa.

1219 3936

Przygotowanie
Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	859/206
Tłuszcz (g)	13,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,9
Węglowodany (g)	10,1
w tym cukry (g)	3,3
Białko (g)	10,4
Sól (g)	1,13

STAR CULINAR

Miks wędzonych kąsków z makreli

(Scomber scombrus)

ok. 30–50 g

- ze skórą
- z fileta
- naturalne, z tartą cebulką, z płatkami papryki, z kolorowym pieprzem
- 93 % ryby

ok. 1,5 kg kt.
ok. 30–40 szt. kt.

1480 2010

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie
Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1179/267
Tłuszcz (g)	22,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,1
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	20,0
Sól (g)	1,50

STAR CULINAR

Wędzony filet z makreli

(Scomber scombrus)

ok. 100–130 g

- ze skórą
- naturalny

ok. 2,5 kg kt.
ok. 20–30 szt. kt.

1480 1969

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie
Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1137/274
Tłuszcz (g)	22,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	19,0
Sól (g)	1,70

STAR CULINAR

Wędzony filet z makreli z pieprzem

(Scomber scombrus)

ok. 100–130 g

- ze skórą
- z kolorowym pieprzem
- 97 % ryby

ok. 2,5 kg kt.
ok. 20–30 szt. kt.

1480 1983

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie
Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1098/265
Tłuszcz (g)	22,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,3
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	18,0
Sól (g)	2,30

STAR CULINAR

Miks wędzonych filetów z makreli

(Scomber scombrus)

ok. 100–130 g

- ze skórą
- z różnymi dodatkami: z cebulką, z pieprzem i papryką
- 93 % ryby

ok. 2,5 kg kt.
ok. 20–30 szt. kt.

1480 1990

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie
Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1179/267
Tłuszcz (g)	22,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,1
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	20,0
Sól (g)	1,50

Chipsy z łososia

(Salmo salar)

- wędzone, pocięte

1 kg wor.
9 kg kt.

1712 2245

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	569/136
Tłuszcz (g)	6,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,4
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	20,0
Sól (g)	2,70

STAR CULINAR

Łosoś wędzony na gorąco (porcje)

(Salmo salar)

ok. 50–100 g

- ze skórą
- filet naturalny

ok. 2 kg kt.
ok. 26–29 szt. kt.

1480 2072

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1171/282
Tłuszcz (g)	22,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	20,0
Sól (g)	1,60

Łosoś wędzony na gorąco (porcje ogonowe)

(Salmo salar)

ok. 50–150 g

- ze skórą
- filet naturalny

2 kg kt.
ok. 15–35 szt. kt.

1619 7770

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1171/282
Tłuszcz (g)	22,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,2
Węglowodany (g)	0,1
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	20,4
Sól (g)	1,25

Filet z wędzonego pstrąga

(Oncorhynchus mykiss)

ok. 62,5 g

- bez skóry
- pojedynczy
- wędzony na gorąco

ok. 500 g poj.

12 poj. kt.
ok. 7–9 szt. poj.

1727 4920

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	556/133
Tłuszcz (g)	3,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	0,9
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	24,0
Sól (g)	1,83

Filet z wędzonego pstrąga

(Oncorhynchus mykiss)

ok. 62,5 g

- ze skórą
- pojedynczy
- wędzony na gorąco

ok. 500 g poj.

12 poj. kt.
ok. 7–9 szt. poj.

1727 4982

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	556/133
Tłuszcz (g)	3,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	0,9
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	24,0
Sól (g)	1,83

Węgorz wędzony

(Anguilla anguilla)

ok. 600–800 g

- patroszony
- pakowany próżniowo

5 kg kt.
ok. 7 szt. kt.

1192 5651

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Wyjmij z opakowania w celu rozmrożenia. Po rozmrożeniu usuń skórę i ości – produkt jest gotowy do spożycia.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1117/296
Tłuszcz (g)	22,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,9
Sól (g)	1,30

Wędzony filet z czarnego halibuta (w plastrach)

(Reinhardtius hippoglossoides)

ok. 0,8–1,4 kg

- wędzony na zimno
- pakowany próżniowo

kg

1183 3680

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	837/200
Tłuszcz (g)	16,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,8
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	14,0
Sól (g)	3,00

Gravlax z łososia

Gravlax z łososia to tradycyjne danie kuchni skandynawskiej. Specjał przyrządzany z surowego łososia (zwany także gravad laksem) wziął swoją nazwę od słowa „zakopany". W dawnych czasach oprawione, zamarynowane i przyprawione mięso ryby zakopywano w zimnej ziemi u brzegów rzeki, aby tam osiągnęło pełnię dojrzałego smaku.

BASE CULINAR

Łosoś wędzony (w plastrach)

(Salmo salar)

200 g

- krojony z fileta
- pakowany próżniowo
- z norweskiej akwakultury

10 pa. kt.

1716 1787

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	714/171
Tłuszcz (g)	9,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,5
Węglowodany (g)	0,3
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	21,0
Sól (g)	3,00

BASE CULINAR

Łosoś wędzony (w plastrach)

(Salmo salar)

1 kg

- krojony z fileta
- pakowany próżniowo
- z norweskiej akwakultury

10 pa. kt.

1716 1688

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	714/171
Tłuszcz (g)	9,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,5
Węglowodany (g)	0,3
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	21,0
Sól (g)	3,00

STAR CULINAR

Łosoś wędzony (w plastrach)

(Salmo salar)

1 kg

- krojony z fileta
- ręcznie solony na sucho
- pakowany próżniowo
- z norweskiej akwakultury

10 pa. kt.

1716 1633

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	714/171
Tłuszcz (g)	9,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,5
Węglowodany (g)	0,3
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	21,0
Sól (g)	3,00

BASE CULINAR

Gravlax (w plastrach)

(Salmo salar)

1 kg

- krojony z fileta
- pakowany próżniowo
- z norweskiej akwakultury

10 pa. kt.

1716 1725

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Przygotowanie

Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	865/207
Tłuszcz (g)	13,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	0,9
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	19,7
Sól (g)	3,00

Przystawki, konserwy, zupy

Rolady, konfekcje, terriny _____ 128

Konserwy z tuńczykiem _____ 130

Kawiory, sardynki, sardele _____ 132

Pasty i masła smakowe Jürgen Langbein _____ 133

Roladki z łososiem wędzonym „Mediterran”

(Salmo salar)

10 g

- nadziewane świeżym serkiem śmietankowym z oliwkami
- 41 % ryby

300 g pa.
8 pa. kt.
30 szt. pa.

1266 9318

BEZ GLUTENU

Przygotowanie

Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	916/218
Tłuszcz (g)	16,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	9,1
Węglowodany (g)	1,3
w tym cukry (g)	1,2
Białko (g)	15,9
Sól (g)	1,80

Konfekcja rybna „Auslese”

(Oncorhynchus mykiss, Thunus albacares, Pandalus borealis)

10 g

- trzy wariacje na pumperniklu:
  - krewetki północne z koperkiem
  - pstrąg wędzony z porzeczkami
  - tuńczyk z rzeżuchą
- 14 % ryby

240 g pa.
10 pa. kt.
24 szt. pa.

1443 5256

Przygotowanie

Przed podaniem rozmrażać 2 godziny w temperaturze pokojowej

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	885/208
Tłuszcz (g)	13,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	8,4
Węglowodany (g)	12,8
w tym cukry (g)	5,4
Białko (g)	7,9
Sól (g)	1,23

Terrina łososiowa ze szpinakiem

(Salmo salar)

ok. 30 g

- porcjowana (w plastrach)
- w jogurtowej galaretce

480 g pa.
8 pa kt.
16 szt. pa.

1348 3463

BEZ GLUTENU

Przygotowanie

Przed rozmrożeniem wyjąć z opakowania.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	619/148
Tłuszcz (g)	10,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,4
Węglowodany (g)	2,0
w tym cukry (g)	1,8
Białko (g)	11,5
Sól (g)	1,05

BASE CULINAR

Marynowana sałatka z alg morskich „Wakame”

(Undaria pinnatifida)

- w sosie sojowym z winegretem i ziarnami sezamu
- świetnie komponuje się z krewetkami i przegrzebkami
- idealna z makaronem ryżowym

1 kg pa.
12 pa. kt.

1644 1163

BEZ LAKTOZY
PRODUKT WEGETARIAŃSKI

Przygotowanie

Po rozmrożeniu gotowe do spożycia.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	433/104
Tłuszcz (g)	4,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	16,0
w tym cukry (g)	12,0
Białko (g)	1,0
Sól (g)	2,07

Konserwy z tuńczykiem

GEISHA PREMIUM

Tuńczyk w kawałkach

(Katsuwonus pelamis)

ok. 1,7 kg

- certyfikat FAD-free
- w oleju słonecznikowym
- waga netto po odsączeniu: 1,26 kg

6 pusz. kt.

1013 9042

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	712/170
Tłuszcz (g)	6,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,1
Węglowodany (g)	6,1
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	26,4
Sól (g)	1,00

GEISHA PREMIUM

Tuńczyk w kawałkach

(Katsuwonus pelamis)

ok. 1,7 kg

- certyfikat FAD-free
- naturalny
- w zalewie i sosie własnym
- waga netto po odsączeniu: 1,35 kg

6 pusz. kt.

1013 9769

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	472/111
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,1
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	25,5
Sól (g)	1,00

GEISHA GOLD

Filet z tuńczyka

(Thunnus albacares)

80 g

- certyfikat FAD-free
- w oleju słonecznikowym
- waga netto po odsączeniu: 56 g

48 pusz. kt.

1267 2660

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	780/186
Tłuszcz (g)	7,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,7
Węglowodany (g)	0,1
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	30,4
Sól (g)	1,00

GEISHA GOLD

Filet z tuńczyka

(Thunnus albacares)

80 g

- certyfikat FAD-free
- naturalny
- w zalewie i sosie własnym
- waga netto po odsączeniu: 56 g

48 pusz. kt.

1267 2677

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	487/115
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,1
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	26,4
Sól (g)	1,00

Zrób sobie zapasy...

Konserwy rybne dzięki procesowi sterylizacji (odpowiedniego ogrzania) zachowują właściwości smakowo-zapachowe charakterystyczne dla danego gatunku. Nie zawierają konserwantów, a ich termin przydatności do spożycia przekracza rok bez jakichkolwiek strat jakości. Produkty te mogą być przechowywane w temperaturze pokojowej nawet do kilku lat!

Tuńczyk w kawałkach

(Katsuwonus pelamis)

ok. 1,7 kg

- w oleju słonecznikowym
- waga netto po odsączeniu: 1,26 kg

6 pusz. kt.

1013 9059

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	710/169
Tłuszcz (g)	7,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,5
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	26,0
Sól (g)	0,90

Tuńczyk w kawałkach

(Katsuwonus pelamis)

ok. 1,7 kg

- naturalny
- w zalewie i sosie własnym
- waga netto po odsączeniu: 1,35 kg

6 pusz. kt.

1014 2462

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	430/101
Tłuszcz (g)	0,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	24,0
Sól (g)	0,80

Tuńczyk w kawałkach

(Katsuwonus pelamis)

185 g

- w oleju słonecznikowym
- waga netto po odsączeniu: 130 g

48 pusz. kt.

1013 9752

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	892/214
Tłuszcz (g)	13,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,4
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	25,0
Sól (g)	0,98

Tuńczyk w kawałkach

(Katsuwonus pelamis)

185 g

- naturalny
- w zalewie i sosie własnym
- waga netto po odsączeniu: 135 g

48 pusz. kt.

1013 9172

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	479/113
Tłuszcz (g)	1,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	26,0
Sól (g)	1,10

Sardynki w oleju

(Sardina pilchardus)

125 g

- bez skóry i ości
- waga netto: 80 g

100 pusz. kt.

1013 9127

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1065/256
Tłuszcz (g)	18,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,8
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	24,0
Sól (g)	0,86

Filety z sardeli peruwiańskich

(Engraulis ringens)

600 g

- w oleju słonecznikowym
- waga netto: 400 g

12 pusz. kt.

1441 4619

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	877/210
Tłuszcz (g)	12,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	0,4
w tym cukry (g)	0,4
Białko (g)	24,0
Sól (g)	11,50

Niemiecki kawior

(Cyclopterus lumpus)

100 g

- z ikry taszy (zająca morskiego)
- aromatyczny i delikatny
- pikantny smak
- słoik typu twist off
- konserwowany

6 sł. kt.

1014 1748

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	349/83
Tłuszcz (g)	3,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	1,6
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	11,0
Sól (g)	6,00

Kawior z łososia dzikiego Kodiak

(Oncorhynchus spp.)

100 g

- z ikry łososia alaskańskiego
- słoik typu twist off
- bez konserwantów
- pasteryzowany

12 sł. kt.

1486 0393

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	897/214
Tłuszcz (g)	10,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	31,0
Sól (g)	4,00

Kawior z pstrąga

(Oncorhynchus mykiss)

100 g

- z ikry pstrąga
- słoik typu twist off
- bez konserwantów
- pasteryzowany

12 sł. kt.

1014 0574

BEZ GLUTENU
BEZ LAKTOZY

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	807/193
Tłuszcz (g)	9,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	26,0
Sól (g)	4,00

Pasty marki Jürgen Langbein

Pasty Jürgen Langbein to półgotowe produkty służące do przygotowania zagęszczonych zup rybnych, sosów i dipów. Są lekko przyprawione, ale zachowują charakterystyczny smak raków lub homarów.

Sposób przygotowania: na jedną porcję zupy przygotować ok. 25–30 g pasty i 250 ml rosołu lub wody. Całość wymieszać i zagotować. W zależności od upodobań doprawić solą i pieprzem, dodać śmietany lub wina. Wkładkę do zupy wybrać według gustu. Można dodać zielony koperek. W przypadku sosów postępować analogicznie, ale zwiększyć ilość pasty do ok. 35–40 g.

Pasta z homarów

500 g szt.
6 szt. kt.

1018 0877

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2442/583
Tłuszcz (g)	48,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	23,0
Węglowodany (g)	32,0
w tym cukry (g)	1,8
Białko (g)	6,4
Sól (g)	6,00

Pasta z krabów

500 g szt.
6 szt. kt.

1018 1096

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2446/584
Tłuszcz (g)	48,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	23,0
Węglowodany (g)	32,0
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	6,4
Sól (g)	6,00

Masła marki Jürgen Langbein

Masła smakowe Jürgen Langbein to czysty klarowany tłuszcz o smaku homara lub raka. Ma lekko czerwony kolor i jest delikatnie doprawione. Służy do przygotowania zup i sosów lub wzmacniania ich walorów smakowych. Nie nadaje się do smarowania chleba.

Sposób przygotowania: na 250 ml wywaru stopić ok. 10–15 g masła w niskiej temperaturze. Po upłynnieniu tłuszczu, stale mieszając, dodać mąkę pszenną. Po uzyskaniu pożądanej konsystencji, wlać rosół lub wodę i zagotować. Doprawić do smaku.

Masło z raków

380 g pusz.
6 pusz. kt.

1018 0938

BEZ GLUTENU

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	3676/878
Tłuszcz (g)	99,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	57,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	0,2
Sól (g)	0,01

Masło z homarów

380 g pusz.
6 pusz. kt.

1018 0839

BEZ GLUTENU

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	3675/878
Tłuszcz (g)	99,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	57,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	0,2
Sól (g)	0,01

Akcesoria

Naczynie żeliwne do ryb, sztućce _____ 136

Tace do serwowania, papier woskowany _____ 137

Porcelana _____ 138

Talerze do serwowania ryb _____ 144

Płyty z łupka naturalnego, tace z melaminy _____ 145

Naczynia szklane do przystawek _____ 146

Wybrane artykuły dostępne na specjalne zamówienie, czas dostawy ok. 14 dni roboczych, pozostałe dostępne od ręki.

Naczynie żeliwne do ryb, sztućce

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Naczynie żeliwne
- z żeliwa emaliowanego
- 15 x 24 cm, 0,52 l

1 szt.
1719 1548

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Podkładka drewniana
- 37 x 18,7 cm
- z drewna bukowego
- certyfikat FSC
- dopasowana do naczynia żeliwnego 15 x 24 cm

1 szt.
1719 1555

Sztućce z serii Atlantic 1824
- ze stali nierdzewnej 18/10
- polerowane
- nadają się do mycia w zmywarce

12 szt. kt.

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Nóż do ryb
19,6 cm
1095 0180

Widelec do ryb
18,6 cm
1099 1305

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Sztućce z serii Tokyo 8060
- ze stali nierdzewnej 18/10
- polerowane na wysoki połysk
- nadają się do mycia w zmywarce

12 szt. kt.

Nóż do ryb
20,5 cm
1317 6280

Widelec do ryb
18 cm
1317 6303

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Łyżka do przystawek z serii Atlantic 1894
- ze stali nierdzewnej 18/10
- polerowana
- nadaje się do mycia w zmywarce

6 szt. kt.
1180 6752

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

SELTMANN
Łyżka Party Savoy
- 90 ml, 15 x 5 cm, wys. 3 cm
- porcelanowa
- biała

6 szt. kt.
1260 0458

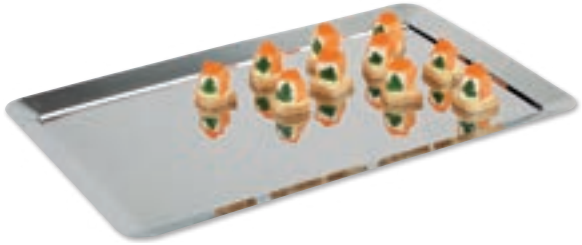
DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Taca Sunday

- GN 1/1, 53 x 32,5 cm
- ze stali nierdzewnej 18/8
- polerowana na wysoki połysk
- szeroki brzeg

1 szt.

1368 5829



DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

APS®

Taca Swing

- ze stali nierdzewnej 18/0
- wewnętrzna część tacy polerowana na wysoki połysk
- matowy brzeg

1 szt.

28,5 x 20 cm

1265 3706

32,5 x 32,5 cm

1265 3720

GN 1/1, 53 x 32,5 cm

1265 3744

Papier woskowany Snack Holder

500 szt. kt.

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

motyw uniwersalny
42 x 25 cm

1616 1818

motyw gazety
42 x 25 cm

1604 7273

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

motyw czerwonej kratki
42 x 25 cm

1604 7280

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

motyw fast food
30 x 20 cm

1725 0474

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Paletki serwisowe Genusspalette

- z drewna brzozowego

1 szt.

20 x 12 cm, wys. 3 cm

1637 2252

30 x 20 cm, wys. 3 cm

1637 2276

40 x 15 cm, wys. 3 cm

1637 2290

SCHÖNWALD Germany
QUALITÄT MADE IN GERMANY

Seria Event

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz płytki
- wklęsły
- porcelanowy
- biały

6 szt. kt.

31,9 x 17,7 cm
2009 7813

44,8 x 24,6 cm
2009 7820

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz płytki
- owalny
- porcelanowy
- biały

6 szt. kt.

28,8 x 12,5 cm
2009 7844

40,3 x 17,8 cm
2009 7851

Seria Shiro

Prosta, wręcz ascetyczna stylistyka serii Shiro, to gwarancja doskonałej ekspozycji dania. Dzięki neutralnej optyce zastawa nie konkuruje z wyglądem potrawy. Charakterystyczny design łączy skandynawską prostotę z japońskim wdziękiem. Naczynia mimo szerokich brzegów prezentują się na stołach zaskakująco lekko i estetycznie, co pozwala na wykorzystanie ich zarówno w prostej kuchni, jak i przy prezentacji nowoczesnych, wyrafinowanych dań bankietowych.

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz płytki

- owalny

6 szt. kt.

23 x 16 cm, wys. 2 cm
1727 7532

30 x 19,4 cm, wys. 2,3 cm
1727 7556

36 x 23,5 cm, wys. 2,6 cm
1727 7570

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz płytki

ø 11,4 cm
12 szt. kt.
1727 7280

ø 26,1 cm
6 szt. kt.
1727 7297

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz płytki

ø 16,6 cm
12 szt. kt.
1727 7303

ø 21,1 cm
12 szt. kt.
1727 7310

ø 23,8 cm
6 szt. kt.
1727 7327

ø 26 cm
6 szt. kt.
1727 7334

ø 27,8 cm
6 szt. kt.
1727 7341

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz głęboki

ø 8,6 cm, 0,05 l, wys. 2,6 cm
12 szt. kt.
1727 7365

ø 15 cm, 0,28 l, wys. 3,4 cm
12 szt. kt.
1727 7389

ø 21 cm, 0,7 l, wys. 4,3 cm
6 szt. kt.
1727 7396

ø 26 cm, 1,37 l, wys. 5,1 cm
6 szt. kt.
1727 7402

ø 28 cm, 1,55 l, wys. 5,3 cm
6 szt. kt.
1727 7457

Seria Buffet Gourmet

Linia Buffet Gourmet oferuje różnorodność przy komponowaniu i prezentacji dań bufetowych podczas śniadań oraz wieczornych eventów. Klasyczna stylistyka sprawdzi się zarówno w serwisie restauracyjnym, jak i w codziennej kuchni.

Talerz prostokątny
- 35 x 14 cm, wys. 3 cm
- porcelanowy
- biały

1 szt.

1216 5827

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz bufetowy
- GN 1/2
- 32,5 x 26,5 cm, wys. 1,65 cm
- porcelanowy
- biały

2 szt. kt.

1437 7808

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz prostokątny
- 35 x 25 cm, wys. 3 cm
- porcelanowy
- biały

1 szt.

1216 5834

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz bufetowy
- GN 1/1
- 53 x 32,5 cm, wys. 1,65 cm
- porcelanowy
- biały

1 szt.

1437 7785

Seria Blue Sea

Zastawa w klasycznej bieli przełamana drobnym morskim akcentem, który nie zaburzy kompozycji dania.

W przypadku serii Blue Sea czas dostawy wynosi ok. 3–4 tygodnie.

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz płytki

- Ø 33 cm

4 szt. kt.

1735 7319

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz płytki

6 szt. kt.

Ø 16,5 cm
1735 7425

Ø 21,5 cm
1735 7418

Ø 26 cm
1735 7395

Ø 28 cm
1735 7371

Ø 30 cm
1735 7357

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz głęboki

6 szt. kt.
Ø 23 cm, 1 l
1735 7470

6 szt. kt.
Ø 26 cm, 1,23 l
1735 7456

4 szt. kt.
Ø 28 cm, 1,44 l
1735 7449

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Półmisek

- 44 x 14 cm

2 szt. kt.

1735 7494

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz płytki

- 22 x 22 cm
- kwadratowy

6 szt. kt.

1735 7500

Seria Stonecast Patina

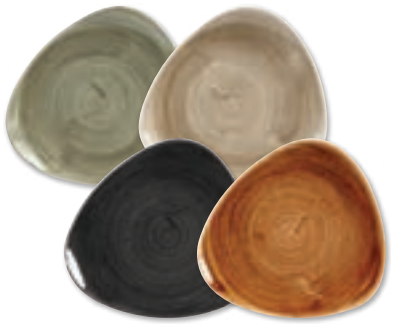
Linia została zainspirowana naturalnymi surowcami takimi jak metal, kamień, skóra i drewno, które z upływem czasu zmieniają się, zyskując szlachetne, ponadczasowe piękno.

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz płytki
- ø 16,5 cm

12 szt. kt.

zielony 1719 7823
ciemnoszary 1722 0057
czarny 1722 0071
miedziany 1722 0088



DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz płytki
- 22,9 cm
- trójkątny

12 szt. kt.

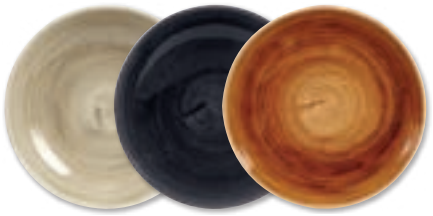
zielony 1719 8363
ciemnoszary 1722 0262
czarny 1722 0279
miedziany 1722 0286

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz płytki
- 31,1 cm
- trójkątny

6 szt. kt.

zielony 1719 8271
ciemnoszary 1722 1023
czarny 1722 1030
miedziany 1733 5607



DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Talerz głęboki
- ø 24,8 cm, 1,14 l

12 szt. kt

ciemnoszary 1731 5173
czarny 1724 2530
miedziany 1731 8778

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Półmisek
- 35,5 x 18,9 cm
- prostokątny

6 szt. kt.

zielony 1719 8493
ciemnoszary 1722 1290
czarny 1711 4714
miedziany 1722 1559

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Półmisek
- 29,8 x 15,3 cm
- prostokątny

12 szt. kt.

ciemnoszary 1731 5227
czarny 1711 4738
miedziany 1731 8815

Talerze do serwowania ryb

Talerz do serwowania ryb Marine

- z przezroczystego szkła

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

26 x 20,5 cm	36 x 25,5 cm
12 szt. kt.	**6 szt. kt.**
1345 3749	1345 3763

Talerz do serwowania ryb

- porcelanowy
- biały

- ze wzorem rybich łusek

36 cm	46 cm
1 szt. kt.	**2 szt. kt.**
1726 7885	1726 8035

Płyta z łupka naturalnego

- grubość: 6–9 mm
- spód antypoślizgowy
- pokryta specjalnym lakierem przeznaczonym do kontaktu z żywnością
- powierzchnia odporna na kontakt z tłuszczem i wodą
- należy myć ręcznie

1 szt.

GN 1/1
53 x 32,5 cm
1390 7419

GN 1/2
32,5 x 26,5 cm
1390 7433

45 x 30 cm
1390 7471

Taca Pure

- melaminowa o wyglądzie porcelany
- wysokiej klasy design
- odporna na temperatury od -30 °C do +70 °C
- odporna na stłuczenia
- z materiału neutralnego dla smaków i zapachów
- higieniczna
- nadaje się do mycia w zmywarkach

1 szt.

GN 1/1
53 x 32,5 cm, wys. 3 cm

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

czarny
1476 6053

limonkowy zielony
1429 4525

ciemnoszary
1429 4518

biały
1315 1577

GN 1/2
32,5 x 26,5 cm, wys. 3 cm

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

czarny
1476 6060

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

limonkowy zielony
1429 4549

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

ciemnoszary
1429 4532

biały
2014 9918

Naczynia szklane do przystawek

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

APS

Stojak na przekąski
- ⌀ 22 cm, wys. 59 cm
- 12 obręczy na słoiki ⌀ 6 cm
- brak słoików w zestawie

1 szt.

1510 0948

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Pojemnik na przystawki Michelangelo
- poj. 130 ml, ⌀ 62 mm, wys. 58 mm

6 szt. kt.

1745 9105

Bormioli Rocco

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

PAŞABAHÇE
Miseczka
- ⌀ 110 mm, wys. 45 mm

12 szt. kt.

1727 4197

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Pojemnik na przystawki Michelangelo
- poj. 130 ml, 72 x 52 mm, wys. 60 mm

6 szt. kt.

1745 9167

Bormioli Rocco

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

PAŞABAHÇE
Kieliszek do shotów Centra
- poj. 63 ml, ⌀ 45 mm, wys. 68 mm

6 szt. kt.

1745 9143

ARCOROC

Szklaneczki mini do przystawek Shetland
- poj. 90 ml, wys. 73 mm, ⌀ 60 mm

12 szt. kt.

1260 0779

WECK

Pojemnik mini, szklany
- wys. 55 mm, poj. 80 ml, ⌀ 60 mm
- z przykrywką

12 szt. kt.

1318 8405

WECK

Pojemnik mini, szklany
- wys. 69 mm, poj. 140 ml, ⌀ 60 mm
- z przykrywką

12 szt. kt.

1318 8566

WECK

Pojemnik mini, szklany
- wys. 80 mm, poj. 160 ml, ⌀ 60 mm
- z przykrywką

12 szt. kt.

1318 8573

C

„Chrupka rybka" porcje z dorsza czarnego 52
Chipsy z łososia 122

D

Dorada patroszona „Dorada Royal" 21
Dorsz (porcje) 53
Dorsz atlantycki w ziemniaczanej panierce 64
Dorsz i gładzica (porcje) 53
Dorsz mini (porcje) 52

F

Figurki rybne „Morska Fantazja" z dorsza atlantyckiego i srebrzyka ...51
Filet gourmet „Pomodoro" 77
Filet z barramundi 31
Filet z barweny 32
Filet z dorady 21
Filet z dorsza atlantyckiego 12, 63
Filet z dorsza atlantyckiego (porcje) 13
Filet z dorsza atlantyckiego – SHP (poj. przekładany) 12, 13
Filet z dorsza czarnego 56
Filet z dorsza czarnego (część ogonowa) 10, 63
Filet z dorsza czarnego (część środkowa) 10
Filet z dorsza czarnego (polędwiczka) 10
Filet z dorsza czarnego (porcje) 55
Filet z dorsza czarnego „Fredericia" 81
Filet z dorsza czarnego „Meunière" 79
Filet z dorsza czarnego „Oslo" 81
Filet z dorsza czarnego „Toscana" (porcje) 81
Filet z dorsza czarnego – SHP (poj. przekładany) 9
Filet z dzikiego łososia 56
Filet z dzikiego łososia w cieście francuskim 74
Filet z flądry 65, 70
Filet z flądry (podwójny) 24
Filet z gładzicy 65
Filet z gładzicy (podwójny) 26, 27
Filet z gładzicy (pojedynczy) 27
Filet z golca (pstrąga alpejskiego) 38
Filet z granika (porcje) 31
Filet z halibuta czarnego 17
Filet z jesiotra 47
Filet z karmazyna 15, 63
Filet z karmazyna – SHP (poj. przekładany) 15
Filet z karpia 47
Filet z kobii 28
Filet z koryfeny (porcje) 31
Filet z kurka czerwonego 32
Filet z labraksa (okonia morskiego) 21
Filet z limandy żółtopłetwej 24
Filet z łososia (część środkowa i ogonowa) 41
Filet z łososia (trym C) 41
Filet z łososia (trym D) 41
Filet z łososia norweskiego (trym D) 39
Filet z łososia norweskiego (trym E) 39
Filet z łososia pacyficznego (kostki) 42
Filet z łososia pacyficznego (porcje) 42
Filet z łupacza (porcje) 16
Filet z łupacza – SHP (poj. przekładany) 16
Filet z makreli (pojedynczy) 14
Filet z matiasa „Sjo" 114
Filet z matiasa po holsztyńsku 105
Filet z matiasa po skandynawsku 106
Filet z matiasa podwędzany 106
Filet z mintaja 22, 54
Filet z mintaja (kostka) 23
Filet z mintaja (porcje) 22, 23, 53, 54, 55, 60, 61, 62, 70
Filet z mintaja ,,Chrupiąca panierka" 61
Filet z mintaja „Opti" 60
Filet z mintaja „Tradition" 66
Filet z mintaja „Trapez" 58
Filet z mintaja w marynacie cytrynowo-pieprzowej 66
Filet z mintaja w marynacie pomidorowo-bazyliowej (porcje grillowe mini) 67
Filet z mintaja w marynacie pomidorowo-ziołowej 66
Filet z mintaja w marynacie z ziół ogrodowych 67
Filet z mintaja w stylu śródziemnomorskim 67
Filet z mintaja z Alaski 78
Filet z mintaja z Alaski „Tomato & Oregano" 78
Filet z mintaja z sosem „à la Bordelaise" 76
Filet z mintaja zapiekany w cieście 58
Filet z miruny (porcje) 19, 70
Filet z miruny „Meunière" 79
Filet z miruny nowozelandzkiej (porcje) 62
Filet z miruny nowozelandzkiej – SHP (poj. przekładany) 19
Filet z morszczuka 18, 63
Filet z morszczuka (porcje) 59, 62
Filet z morszczuka kapskiego 18, 19, 79
Filet z morszczuka kapskiego „Lekkerbek 70
Filet z morszczuka kapskiego – SHP (poj. przekładany) 18, 19
Filet z okonia 45
Filet z okonia z Jeziora Wiktorii (nilowego) 43
Filet z okonia z Jeziora Wiktorii (nilowego) – porcje 43
Filet z okonia z Jeziora Wiktorii w cytrynowej panierce 64
Filet z pangi 44, 56
Filet z pangi „Müllerin Art" (porcje) 55
Filet z papugoryby (porcje) 31
Filet z piotrosza 33
Filet z pstrąga łososiowego 38
Filet z pstrąga tęczowego 38, 79
Filet z pstrąga tęczowego (podwójny) 38
Filet z ryby maślanej 36
Filet z ryby maślanej (polędwica) 36
Filet z ryby maślanej (porcje) 36
Filet z sandacza 43
Filet z siei (pojedynczy) 45
Filet z sosem „à la Bordelaise" 76, 77
Filet z sosem „à la Provence" 76
Filet z sosem „Brokkoli" 77
Filet z sosem „Italiano" 77
Filet z suma 44
Filet z tilapii 45, 69
Filet z tuńczyka 131
Filet z tuńczyka (porcje) 35
Filet z tuńczyka „Saku" (porcje) 35
Filet z tuńczyka żółtopłetwego (polędwica) 35
Filet z wędzonego pstrąga 123
Filet z witlinka 64
Filet z zębacza smugowego (porcje) 11
Filet z zębacza smugowego – SHP (poj. przekładany) 11
Filet z żabnicy 20

Filet ze skalnicy....65
Filet ze skalnicy (podwójny)....25
Filet ze szczupaka....44
Filet ze śledzia (podwójny)....14
Filety sherry....114
Filety śledziowe ,,Sherry"....105
Filety śledziowe „Matjes Art"....115
Filety śledziowe à la matias w oleju....111
Filety śledziowe opiekane....105, 108
Filety śledziowe w śmietanie....111, 115
Filety z matiasa z lekko wędzoną nutą „Nordischer Art"....114
Filety z sardeli peruwiańskich....132
Frykadele rybne panierowane....57
Frykadele z dorszem....57
Frykadele z łososiem....57

G

Gładzica z musztardą Dijon....81
Gravlax (w plastrach)....125

H

Homar atlantycki....92, 93

J

Jesiotr patroszony....47

K

Kalmary Baby „Chipirones"....101
Kalmary (tuby)....97
Kałamarnica „Tapas Rabas Empanadas"....101
Kałamarnica (tuby)....97
Kawior z łososia dzikiego Kodiak....132
Kawior z pstrąga....132
Kąski śledziowe w sosie koperkowo-śmietanowym....113
Kąski śledziowe w sosie śmietanowym....111
Kieliszek do shotów Centra....146
Konfekcja rybna ,,Auslese"....129
Kotlety rybne....57
Krajanka śledziowa w sosie śmietanowym....104
Krążki z kałamarnicy w cieście....101
Krewetki „Butterfly"....99
Krewetki „Japan Style"....99
Krewetki argentyńskie czerwone „Kuro"....100
Krewetki białe....89
Krewetki Black Tiger....84, 85, 86
Krewetki Black Tiger ,,Easy Peel"....85
Krewetki czerwone argentyńskie ,,Easy Peel"....87
Krewetki koktajlowe....90
Krewetki w cieście....99
Krewetki w otoczce ziemniaczanej....99
Krewetki zimnowodne „Camarones"....90
Kręgosłupy z soli, złocicy i turbota....25

L

Labraks patroszony (okoń morski)....21
Lasagne z łososia....74

Ł

Łosoś mini....52
Łosoś „Superior"....39
Łosoś wędzony (w plastrach)....125
Łosoś wędzony na gorąco (porcje ogonowe)....122
Łosoś wędzony na gorąco (porcje)....122
Łupacz (plamiak), porcje....52
Łyżka do przystawek z serii Atlantic 1894....136
Łyżka Party Savoy....136

M

Małże nowozelandzkie (zielone)....95
Małże Wenus....95
Marynowana sałatka z alg morskich ,,Wakame"....129
Masło z homarów....133
Masło z raków....133
Matiasy holenderskie....107
Matiasy holenderskie podwójne....107
Matiasy podwójne „Premium"....107
Mieszanka owoców morza....97
Mięso omułka jadalnego....95
Miks wędzonych filetów z makreli....121
Miks wędzonych kąsków z makreli....121
Miniroladka rybna....71
Mintaj zapiekany w chrupiącym cieście....58
Miseczka....146

N

Naczynie żeliwne....136
Niemiecki kawior....132
Nuggetsy rybne z mintaja panierowane....51
Nuggetsy rybne z mintaja w cieście....51

O

Omułki (małże)....95
Omułki (małże chilijskie)....95
Ośmiornica (macki)....97
Ośmiornica pospolita....97
Ośmiorniczki baby....97

P

Paletki serwisowe Genusspalette....137
Paluszki rybne w pełnoziarnistej panierce....50
Paluszki rybne z mintaja....50, 51
Paluszki rybne z mintaja w cieście....50
Papier woskowany Snack Holder....137
Pasta z homarów....133
Pasta z krabów....133
Płyta z łupka naturalnego....145
Podkładka drewniana....136
Pojemnik mini, szklany....146
Pojemnik na przystawki Michelangelo....146
Polędwica z dorsza atlantyckiego....13, 69
Polędwica z dorsza czarnego....69
Polędwica z marlina....33
Polędwica z morszczuka kapskiego....69
Polędwica z morszczuka kapskiego (formowana)....18
Polędwica z tilapii....45
Porcja fileta z łososia (część środkowa)....41
Półmisek....141, 143
Praliny z łososia....121
Praliny z wędzonego łososia i halibuta....120
Przegrzebki – mięso z małży św. Jakuba....94

Przegrzebki głębinowe (atlantyckie) 95
Pstrąg tęczowy 37
Pulpety śledziowe opiekane 109

R

Raki rzeczne luizjańskie 91
Roladka rybna ,,Brokuł" 71
Roladka rybna „Korfu" 73
Roladka rybna ,,Warzywa" 71
Roladka rybna ,,Warzywa ogrodowe" 73
Roladka rybna z mintaja „Brokuł i ser" 73
Roladki z łososiem wędzonym ,,Mediterran" 129
Rolmopsy 104, 110
Rolmopsy opiekane z patyczkami 109
Rolmopsy z patyczkiem 110

S

Sałatka śledziowa biała 113
Sałatka śledziowa czerwona 113
Sardynki w oleju 132
Skorupy i elementy homara atlantyckiego 93
Sola 25
Stek z halibuta czarnego (dzwonko) 17
Stojak na przekąski 146
Szaszłyk rybny 74
Szaszłyk z krewetek białych 88
Szaszłyk z krewetek Black Tiger 86
Szklaneczki mini do przystawek Shetland 146
Sztućce z serii Atlantic 1824 136
Sztućce z serii Tokyo 8060 136
Szyjki raków luizjańskich 91

Ś

Śledzie Bismarck 104, 110
Śledzie opiekane 108
Śledzie w galarecie 112

T

Taca Pure 145
Taca Sunday 137
Taca Swing 137
Talerz bufetowy 140
Talerz do serwowania ryb 144
Talerz do serwowania ryb Marine 144
Talerz głęboki 139, 141, 143
Talerz płytki 138, 139, 141, 143
Talerz prostokątny 140
Terrina łososiowa ze szpinakiem 129
Tuńczyk w kawałkach 131
Turbot 25
Tusza z gładzicy 27
Tusza z makreli 14
Tusza ze śledzia 14

W

Wędzony filet z czarnego halibuta (w plastrach) 123
Wędzony filet z makreli 121
Wędzony filet z makreli z pieprzem 121
Wędzony miks ,,Bootsmann" 119
Wędzony miks ,,Maat" 118
Wędzony miks ,,Matrose" 119
Wędzony miks ,,Skipper" 118
Węgorz wędzony 123

Notatki

Notatki

Zapraszamy na naszą stronę internetową

www.chefsculinar.pl

Aktualności, katalogi i wiele więcej!

Foodservice naszą pasją!

Foodservice naszą pasją

ODDZIAŁ TARNOBRZEG
ul. Litewska 10
39-400 Tarnobrzeg
tel. +48 15 822 91 47

ODDZIAŁ POZNAŃ
ul. Syrenia 4
61-017 Poznań
tel. +48 608 921 317

ODDZIAŁ WARSZAWA
ul. Ożarowska 40/42, Duchnice
05-850 Ożarów Mazowiecki
tel. +48 22 733 44 10

ODDZIAŁ WROCŁAW
ul. R. Chomicza 14
Tyniec Mały
55-040 Kobierzyce
tel. +48 691 929 255

ODDZIAŁ KRAKÓW
Panattoni Park Kraków IV
ul. M. Majdzika 16
32-050 Skawina
tel. +48 505 900 325

ODDZIAŁ GDAŃSK
ul. Jabłoniowa 46a
80-175 Gdańsk
tel. +48 697 995 532

ODDZIAŁ SZCZECIN
ul. Goleniowska 59
70-847 Szczecin
tel. +48 91 459 10 10

ODDZIAŁ KOŁOBRZEG
ul. Miła 1, Niekanin
78-100 Kołobrzeg
tel. +48 94 351 75 75

ODDZIAŁ WISKITKI
Centrum logistyczne
i biuro główne
Otwarcie: I poł. 2021 r.

www.chefsculinar.pl

11.2020 | 3.920