KATALOG 2020

MARKI WŁASNE



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.

Foodservice naszą pasją

Szanowni Klienci

W codziennej pracy bierzemy pod uwagę szczególne wymagania branży gastronomicznej. W odpowiedzi na Państwa potrzeby stworzyliśmy szeroką gamę marek własnych. Skupiają produkty o świetnym stosunku jakości do ceny oraz artykuły premium, które przypadną do gustu nawet najbardziej wymagającym gościom.

Nasze marki własne to gwarancja świetnego smaku i różnorodności w menu. Każdego dnia stawiamy na rozwój, wsłuchując się w Państwa potrzeby. Za zaufanie dziękujemy pełną dyspozycyjnością, nowoczesną siecią logistyczną oraz najwyższą możliwą jakością obsługi klienta.

Mamy nadzieję na dalszą owocną współpracę.



Państwa życzenia. Nasze możliwości

Asortyment marek własnych powstał w oparciu o wieloletnie doświadczenie, wysokie standardy i znaczenie rynkowe marki Chefs Culinar w Europie. Jest stale rozwijany z uwzględnieniem potrzeb dynamicznie zmieniającego się rynku HoReCa. Oferujemy szeroki wybór produktów spożywczych w dwóch segmentach cenowych oraz produkty niespożywcze. Stworzone przez nas marki to jakość, różnorodność i gwarancja kulinarnej satysfakcji.

Zalety asortymentu marek własnych:

- atrakcyjny stosunek jakości do ceny
- przejrzystość oferty i jej dostosowanie do potrzeb klienta
- wysoka dostępność produktów
- oszczędność czasu oparta na prostym procesie składania zamówień
- niezawodna jakość, nowoczesna logistyka i profesjonalna obsługa



Marki własne na wyciągnięcie ręki



Marki własne – nowości

Rośniemy w oczach

Z wielką przyjemnością przedstawiamy Państwu nasze nowości wśród marek własnych. W tym roku po raz kolejny przygotowaliśmy produkty najwyższej jakości w dwóch kategoriach cenowych – ekonomicznej i premium. Nasz asortyment rozszerza się zgodnie z potrzebami rosnącego i coraz bardziej wymagającego rynku gastronomicznego. Każdego dnia dokładamy starań, aby sprostać oczekiwaniom restauratorów, menedżerów, szefów kuchni oraz gości. Zachęcamy do skorzystania z naszej oferty!



STAR CULINAR® – zupy i sosy

Smaczne, wygodne i w przystępnej cenie. Takie są właśnie produkty high convenience marki STAR CULINAR®. Nasza nowa oferta kryje w sobie nie tylko jakość, ale i smak. Znajdą w niej Państwo absolutne klasyki, takie jak zupa pomidorowa, pikantne chilli con carne czy sosy, stanowiące świetną bazę dla nieskończonej liczby dań. Niech żyje kreatywność!



STAR CULINAR® – porcjowane masło

Chef poleca masło STAR CULINAR® w poręcznych opakowaniach 10, 15 i 20 g. Małe porcje i najwyższa jakość sprawdzą się w każdej nowoczesnej kuchni. Aby cieszyć się smakiem masła dłużej, zamroź je. W ten prosty sposób przedłużysz datę przydatności do spożycia produktu o trzy miesiące.



STAR CULINAR® – wafle do lodów

Chrupiące i słodkie rożki waflowe STAR CULINAR® to oferta premium, która się opłaci. Nasze produkty smakują niczym wyjęte prosto z gofrownicy. To dzięki nim lody nabierają wyjątkowego charakteru, a pozostałe desery stają się prawdziwą ucztą dla podniebienia. Na szczególną uwagę zasługują też słodkie sosy BASE CULINAR®, które nie tylko pięknie wyglądają, ale także doskonale smakują.



BASE CULINAR® – specjały rybne

Od teraz wśród przekąsek rybnych BASE CULINAR® znajdziecie Państwo pyszne kąski śledziowe w sosie koperkowym oraz oryginalnie przyprawioną sałatkę śledziową z wyspy Sylt. Asortyment głęboko mrożonych ryb został wzbogacony o porcjowanego mintaja w korzystnej cenie.


Dostępne na str. 179–180

BASE CULINAR® – konserwy owocowe i kiszonki

Długi okres przydatności do spożycia, bezproblemowe przechowywanie oraz łatwe i szybkie przygotowanie to podstawowe zalety naszego asortymentu konserw owocowych i kiszonek BASE CULINAR®. Obok pysznych wiśni i słodkiego musu jabłkowego w ofercie znajdą Państwo również chrupkie ogórki konserwowe, mieszanki pikli oraz kapustę kiszoną.


Dostępne na str. 184–185

BASE CULINAR® – orzechy i ziarna

Asortyment BASE CULINAR® został poszerzony o wyśmienite, chrupiące orzechy i ziarna. W połączeniu z naszymi zdrowymi, świetnie skomponowanymi musli tworzą idealne śniadanie dla dbających o zdrowie i świadomych własnych potrzeb gości.


Dostępne na str. 187

BASE ELEMENTS® – papier do pieczenia i patelnie

Asortyment BASE ELEMENTS® jest cały czas poszerzany i optymalizowany. Od tego roku znajdą w nim Państwo papiery do pieczenia odpowiednie do kuchenek mikrofalowych i patelnie w różnych rozmiarach przeznaczone do płyt indukcyjnych oraz piekarników.


Dostępne na str. 226–228



MEISTER FRISCH® JAKOŚĆ I ŚWIEŻOŚĆ Z NIEMIECKICH JAŁÓWEK

Jakość i świeżość z niemieckich jałówek

Wołowina
Zrazowa górna / dolna 14
Rolady / gulasz 14–15
Biodrówka 16
Polędwica, stek, rumsztyk 16–18
Wołowina krojona 19
Łopatka / mięso mielone 20
Wołowina convenience 22–23

BEEF CULINAR® DE SUDAMERICA

Naturalnie doskonała argentyńska wołowina

Wołowina
Specjały z wołowiny argentyńskiej 26

StarCulinar®

Najwyższa jakość z półki premium

Wędliny
W plastrach 30–34
W kawałku 35
Do smarowania / kiełbasa surowa i gotowana 36
Parówki / kiełbasa smażona i grillowa 37

Cielęcina
Rolada / grzbiet / zrazowa górna 40
Cielęcina krojona 41

Wieprzowina
Pieczeń wieprzowa 44
Sznycle / kotlety / schab 45–47
Polędwica 48
Karkówka 50
Wieprzowina krojona 51
Boczek / żeberka / golonka 52

Drób
Kurczak cały 53
Filet / noga 54
Kurczak maślany 55
Indyk 56–58
Dania na patelnię 59

Ryby i owoce morza
Ryby 62–67
Skorupiaki / mięczaki 68–71
Śledzie / matiasy 72
Ryby wędzone 73–77

Zupy i sosy
Zupy / dania jednogarnkowe 78
Sosy 79

Warzywa
Mieszanki sałat 81
Warzywa głębokomrożone 81

Owoce
Owoce krojone 83–84
Owoce konserwowe 86–87

Sosy i koncentraty
Sosy przyprawowe / koncentrat pomidorowy 88

Tłuszcze i masło
Frytura 88
Masło 89

Świeże specjały
Sałatki 90–93
Kremowe serki 94
Pasty / salsy / guacamole 95

Konfitury i powidła
Konfitury / powidła / kremy porcjowane 96–97
Konfitury / powidła w słoikach 98
Konfitury / powidła w wiaderkach 99

Kawa
Kawa mielona / w ziarnach 100

Dodatki do kawy
Cukier / śmietanka porcjowana 101

Ciastka
Ciastka w porcjach 102–103
Mieszanki ciastek 104
Wafle / rurki / rożki do lodów 105



BASE CULINAR®

Podstawowe produkty na każdy dzień

Wędliny
Mortadela / metka 108–109
Salami 110
Szynka w galarecie 111
Parówki / kiełbaski grillowe 112–113
Pasztetowa 115
Biała kiełbasa 115

Wyroby mięsne
Mięso mielone 116
Wołowina i wieprzowina krojona 118
Jagnięcina i jelenina nowozelandzka 119
Mięso z indyka 119

Mięso convenience
Wieprzowina panierowana 120
Mięso drobiowe panierowane 122
Pierś z kurczaka 123
Rolady / klopsy / gołąbki / gotowany kurczak 124
Szaszłyki / cevapcici / pulpeciki / hamburgery 125

Ryby i owoce morza
Ryby porcjowane bez panierki 128–130
Ryby panierowane 132–134
Ryby convenience 135–136
Wakame (sałatka z alg morskich) / Frutti di Mare 137
Skorupiaki / mięczaki 138–139
Rolmopsy / śledzie / matiasy 140–142
Śledzie w śmietanie 142
Śledzie smażone 143–144
Mintaj à la łosoś 144
Ryby wędzone 145

Warzywa, dressingi i grzyby
Sałaty 146–147
Dressingi 148
Warzywa głęboko mrożone 149
Grzyby 150

Dodatki
Produkty ziemniaczane 152–154
Ryż 155
Makarony jajeczne 156–157
Makarony z pszenicy durum 158–159

Sosy i zupy
Buliony, zupy i sosy 160–161

Owoce i desery
Sałatki owocowe 162
Owoce krojone 163
Sosy deserowe / frużeliny 164
Twarożki owocowe 164

Produkty mleczne
Twarogi 166
Śmietana UHT 166
Mleko skondensowane 166
Sery 167

Przyprawy
Przyprawy 168–173

Tłuszcze
Tłuszcze 174

Sosy i kremy
Sosy i kremy 175

Świeże specjały
Sałatki i surówki 177–180
Pasty kanapkowe 181

Dżemy i powidła
Dżemy i powidła porcjowane 183
Dżemy w wiaderku 183

Konserwy
Kiszonki 184
Konserwy owocowe 185

Orzechy i suszone owoce
Orzechy / ziarna / suszone owoce 187

Musli i płatki śniadaniowe
Musli 188
Płatki śniadaniowe 188

Napoje
Napoje w proszku 189
Herbaty / mieszanki ziół 190–191
Kawa mielona / w ziarnach 192
Napoje kakaowe / dodatki do kawy 193

Pieczywo, wypieki i ciastka
Pieczywo 195–197
Słodkie wypieki 198–199
Ciastka / sucharki 200–201

Spis treści



BASE CLEAN® Środki czystości i higieny od ręki

Higiena pomieszczeń
Środki czystości 205

Higiena kuchni
Środki do mycia w zmywarkach 206–207
Odkamieniacz 207
Środki do czyszczenia kuchni, grilla i kombiwarów 208
Płyn do mycia naczyń 208

Akcesoria higieniczne
Ścierki / gąbki 209
Papier toaletowy 210
Worki na śmieci 211



BASE ELEMENTS® Non-food uniwersalny i praktyczny

Sztućce
Model Finn 214

Kieliszki
Seria Infinity 216

Porcelana
Seria Happy Colours 218–219
Seria Kim 220–221
Kubki do kawy 222
Formy do pieczenia 222
Pojemniki gastronomiczne 223

Serwetki
Serwetki 224–225

Folie
Papier do pieczenia / folie aluminiowe i spożywcze 226

Pojemniki do transportu
Pojemnik termoizolacyjny 227

Patelnie
Patelnie 228

Akcesoria kuchenne
Przyrządy z tworzywa sztucznego 229



Nasze ulotki produktowe

Nieustannie poszerzamy asortyment marek własnych, aby na bieżąco oferować Państwu atrakcyjne i dostosowane do potrzeb artykuły we wszystkich najważniejszych kategoriach produktów. Zachęcamy do kontaktu z przedstawicielami handlowymi, którzy posiadają aktualne ulotki z ofertą szczegółową. Przygotowane przez nas materiały zawierają informacje o promowanych produktach z uwzględnieniem ich sezonowości. Chef poleca!

Mistrzowska jakość i świeżość

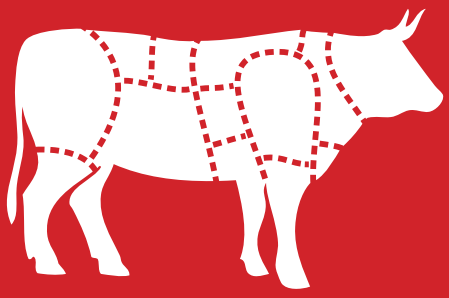
Pod marką MEISTERFRISCH® oferujemy najwyższej jakości świeże mięso z własnego, w pełni kontrolowanego procesu produkcji. Wołowina pochodzi od starannie wyselekcjonowanych jałówek z niemieckich hodowli przyjaznych dla zwierząt. System kontroli jakości Chefs Culinar gwarantuje, że oferowane przez nas produkty spełniają najwyższe standardy – zachowują świeżość i naturalny smak.





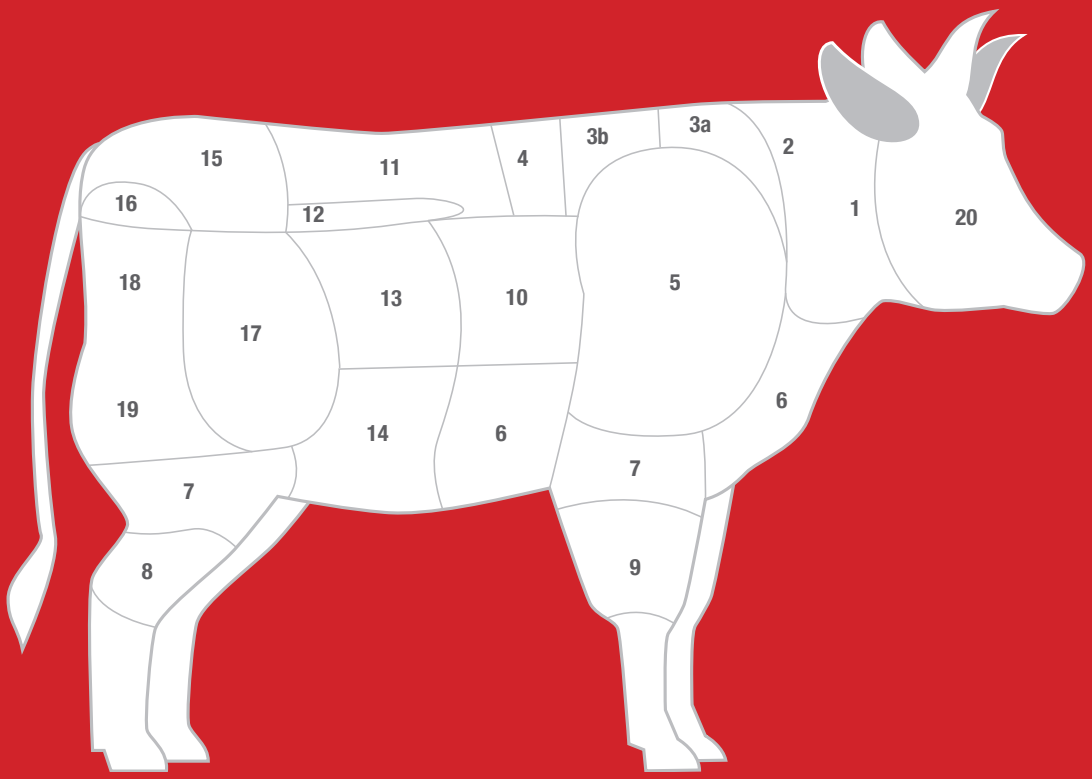




MEISTER FRISCH®

JAKOŚĆ I ŚWIEŻOŚĆ Z NIEMIECKICH JAŁÓWEK



Podział tuszy wołowej

1	Szyja	6	Mostek	12	Polędwica	18	Zrazowa górna
2	Karkówka	7	Pręga	13	Żebro/łata	19	Zrazowa dolna
3a	Rozbratel	8	Goleń tylna	14	Łata brzuszna	20	Policzek
3b	Wysokie żebro	9	Goleń przednia	15	Biodrówka		
4	Antrykot	10	Szponder	16	Krzyżowa okrywa		
5	Łopatka	11	Rostbef	17	Kula		

MEISTERFRISCH®

Marka MEISTERFRISCH® od wielu lat zajmuje ugruntowaną pozycję w segmencie mięsa wołowego klasy premium. Oferujemy wołowinę najwyższej jakości, porcjowaną i pakowaną we własnym dziale produkcyjnym. Mięso pozyskiwane jest ze starannie wyselekcjonowanych niemieckich jałówek z kontrolowanych hodowli umożliwiających dokładną identyfikację produktu. Zatrudnieni w naszych zakładach doświadczeni i odpowiedzialni wobec standardów rzeźnicy dbają o najwyższą jakość oferty. Dostosowany do potrzeb klienta rozbiór, dorastanie bydła oraz przygotowanie mięsa do dalszej obróbki to gwarancja bezpieczeństwa. Stale ulepszany system kontroli jakości CHEFS CULINAR pozwala nam zaoferować Państwu wołowinę, której oczekujecie.

Pięciogwiazdkowa gwarancja jakości

★ **Pochodzenie**
Mięso z niemieckich jałówek od lokalnych hodowców.

★ **Staranna selekcja**
Ścisłe kryteria wyboru mięsa opracowane przez profesjonalistów.

★ **Indywidualne podejście**
Porcjowanie na specjalne życzenie klienta.

★ **Troska o bezpieczeństwo**
W pełni kontrolowany proces produkcji zgodny z certyfikatem HACCP.

★ **Wyjątkowy smak**
Zrównoważony aromat, piękne marmurkowanie i optymalna zawartość tłuszczu.





To jeszcze nie wszystko!

Więcej artykułów MEISTERFRISCH®
znajduje się w katalogu MIĘSO 2019.



MEISTERFRISCH
Górna zrazowa
ok. 8 kg
kraj pochodzenia: Niemcy,
w kawałku, z udźca jałówki

kg
1032 9573

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	620/148
Tłuszcz (g)	7,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Górna zrazowa
ok. 6 kg
kraj pochodzenia: Niemcy,
w kawałku, z udźca jałówki

kg
1032 9511

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	620/148
Tłuszcz (g)	7,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Dolna zrazowa
ok. 7 kg
kraj pochodzenia: Niemcy,
w kawałku, z udźca jałówki

kg
1032 9580

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	620/148
Tłuszcz (g)	7,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Wołowina na zrazy
kraj pochodzenia: Niemcy,
w plastrach, z dolnej zrazowej

ok. 0,14 kg pa.
1203 4529

ok. 0,18 kg pa.
1427 7412

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Rolada wołowa

kraj pochodzenia: Niemcy,
gotowa do pieczenia, z ogórkami, boczkiem, cebulą, musztardą, z dolnej zrazowej

ok. 0,16 kg pa.
1203 4536

ok. 0,18 kg pa.
1278 8866

ok. 0,2 kg pa.
1278 8873

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	668/160
Tłuszcz (g)	8,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,8
Węglowodany (g)	4,0
w tym cukry (g)	3,0
Białko (g)	17,0
Sól (g)	0,90



MEISTERFRISCH

Kula wołowa

ok. 5 kg

kraj pochodzenia: Niemcy,
dojrzewająca, z udźca jałówki

kg
1032 9597

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	620/148
Tłuszcz (g)	7,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Gulasz wołowy

kraj pochodzenia: Niemcy, dojrzewający,
w kostkach 2,4 x 2,4 cm, z udźca jałówki

kg
1032 9757

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Gulasz wołowy

kraj pochodzenia: Niemcy, dojrzewający,
w kostkach 1 x 1 cm, z udźca jałówki

kg
1235 2296

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Wołowina w paskach

kraj pochodzenia: Niemcy, dojrzewająca,
w paskach 1 x 1 x 4 cm, z udźca jałówki

kg
1033 3648

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Biodrówka wołowa

ok. 4 kg

kraj pochodzenia: Niemcy, dojrzewająca,
bez kości, z udźca jałówki

kg
1032 9603

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	620/148
Tłuszcz (g)	7,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Biodrówka wołowa na steki

ok. 3 kg

kraj pochodzenia: Niemcy, dojrzewająca, bez kości i tłuszczu, z udźca jałówki

kg

1032 9559

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	620/148
Tłuszcz (g)	7,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Stek z biodrówki wołowej

kraj pochodzenia: Niemcy, dojrzewający, w plastrach, z udźca jałówki

ok. 0,16 kg pa.

1278 8880

ok. 0,18 kg pa.

1278 8897

ok. 0,2 kg pa.

1278 8903

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	620/148
Tłuszcz (g)	7,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	0,10



Delikatna polędwica MEISTERFRISCH®

Polędwica to zdecydowanie najszlachetniejsza część mięsa wołowego. Swoją delikatną strukturę zawdzięcza ulokowaniu pod mięśniami grzbietu, które niemal nigdy nie są obciążone. Górna część polędwicy jest idealna do steków, ale podobnie jak jej tylna krewniaczka, świetnie sprawdzi się także w roli mięsnej krajanki.



MEISTERFRISCH

Wołowa krzyżowa

ok. 2,5 kg

kraj pochodzenia: Niemcy, dojrzewająca, z udźca jałówki

kg

1033 5376

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Polędwica wołowa

ok. 1,8–2,2 kg

kraj pochodzenia: Niemcy, dojrzewająca, z jałówki

kg

1032 9627

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	620/148
Tłuszcz (g)	7,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	0,20





MEISTERFRISCH

Stek z polędwicy wołowej

kraj pochodzenia: Niemcy,
dojrzewający, z jałówki

ok. 0,16 kg pa.

1278 8927

ok. 0,18 kg pa.

1278 8934

ok. 0,2 kg pa.

1278 8958

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	508/121
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Rumsztyk wołowy

ok. 4,5 kg +

kraj pochodzenia: Niemcy, dojrzewający,
w kawałku, bez kości, z jałówki

kg

1032 9610

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	620/148
Tłuszcz (g)	7,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	0,20



MEISTERFRISCH
Rumsztyk wołowy
kraj pochodzenia: Niemcy,
dojrzewający, w plastrach, z jałówki

ok. 0,18 kg pa.
1276 6444

ok. 0,2 kg pa.
1276 6451

ok. 0,22 kg pa.
1276 6468

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	546/130
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,5
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
T-bone stek
kraj pochodzenia: Niemcy,
dojrzewający, w plastrach, z filetem

ok. 0,5 kg pa.
1427 7542

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	546/130
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,5
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Antrykot wołowy
ok. 2 kg
kraj pochodzenia: Niemcy, dojrzewający,
w kawałku, bez kości, z grzbietu jałówki

kg
1033 4973

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	647/155
Tłuszcz (g)	8,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Stek z antrykotu
kraj pochodzenia: Niemcy,
dojrzewający, z grzbietu jałówki

ok. 0,18 kg pa.
1278 9009

ok. 0,2 kg pa.
1278 9016

ok. 0,22 kg pa.
1278 9023

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	647/155
Tłuszcz (g)	8,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Szyja wołowa
ok. 6 kg
kraj pochodzenia: Niemcy, dojrzewająca,
w kawałku, bez kości, z przedniej ćwiartki
jałówki

kg
1032 9689

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	668/160
Tłuszcz (g)	9,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH
Karkówka wołowa
ok. 7 kg
kraj pochodzenia: Niemcy, dojrzewająca,
w kawałku, bez kości, z przedniej ćwiartki
jałówki

kg
1032 9672

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	668/160
Tłuszcz (g)	9,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,10





MEISTERFRISCH

Gulasz wołowy

kraj pochodzenia: Niemcy, z wołowiny dojrzewającej, w kostkach ok. 2,4 x 2,4 cm, z szyi/karkówki, z przedniej ćwiartki jałówki

kg

1032 9771

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	668/160
Tłuszcz (g)	9,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Wołowina w paskach

kraj pochodzenia: Niemcy, z wołowiny dojrzewającej, w paskach ok. 1 x 1 x 3 cm, z szyi/karkówki, z przedniej ćwiartki jałówki

kg

1034 1896

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	668/160
Tłuszcz (g)	9,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Wołowina w paskach

kraj pochodzenia: Niemcy, z wołowiny dojrzewającej, w paskach ok. 1 x 1 x 3 cm, chude mięso z łopatki, z przedniej ćwiartki jałówki

kg

1166 7759

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	540/129
Tłuszcz (g)	5,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,2
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Gulasz wołowy

kraj pochodzenia: Niemcy, z wołowiny dojrzewającej, w kostkach ok. 1 x 1 cm, chude mięso z łopatki, z przedniej ćwiartki jałówki

kg

1212 3117

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	540/129
Tłuszcz (g)	5,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,2
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Gulasz wołowy

kraj pochodzenia: Niemcy, z wołowiny dojrzewającej, w kostkach ok. 2,4 x 2,4 cm, chude mięso z łopatki, z przedniej ćwiartki jałówki

kg

1032 9764

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	540/129
Tłuszcz (g)	5,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,2
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Łopatka wołowa

ok. 5 kg

kraj pochodzenia: Niemcy, dojrzewająca, w kawałku, z przedniej ćwiartki jałówki

kg

3000 1596

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	651/155
Tłuszcz (g)	8,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,6
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Łopatka wołowa

ok. 2 kg

kraj pochodzenia: Niemcy, dojrzewająca, w kawałku, środkowy płat, z przedniej ćwiartki jałówki

kg

3000 1626

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	784/187
Tłuszcz (g)	12,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,9
Sól (g)	0,10





MEISTERFRISCH

Stek Chuck Eye Roll

ok. 3–4 kg

kraj pochodzenia: Niemcy, w kawałku, bez kości, z górnej części żeber, z przedniej ćwiartki jałówki

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

kg

1533 3018

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1051/251
Tłuszcz (g)	20,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	9,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,4
Sól (g)	0,10



MEISTERFRISCH

Mięso mielone wołowe

kraj pochodzenia: Niemcy, drobno mielone

PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE

kg

1032 9801

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	868/207
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,2
Węglowodany (g)	0,1
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10



Klasyczne spaghetti bolognese

Składniki na 10 porcji

Sos bolognese

1 kg średnio tłustej mielonej wołowiny
300 g warzyw pokrojonych w drobną kostkę
300 g przecieru pomidorowego
200 g cebuli pokrojonej w kostkę
100 g pesto z rukoli
100 g koncentratu pomidorowego
50 g sera Grana Padano (32% tłuszczu w suchej masie)
50 g zasmażki
30 g czosnku pokrojonego w kostkę
20 g cukru
20 g soli
10 g słodkiej papryki w proszku
10 g curry
5 g czarnego pieprzu
500 ml wody
30 ml łagodnej oliwy z oliwek

Spaghetti

700 g makaronu spaghetti
30 g masła
10 g soli
1 l wody
30 ml łagodnej oliwy z oliwek

Przygotowanie

Sos bolognese

Zmielone mięso podsmażyć na gorącej oliwie z oliwek. Dodać warzywa, cebulę, czosnek, i koncentrat pomidorowy. Całość lekko podsmażyć. Dodać przecier i podlać wodą. Doprawić solą, pieprzem oraz cukrem. Gotować na małym ogniu min. 60 minut, aby pomidory straciły kwaskowatość, a danie nabrało właściwego smaku. Sos lekko zagęścić zasmażką, zredukować i doprawić papryką w proszku, curry i pesto z rukoli. Przygotować starty ser.

Spaghetti

Makaron ugotować w osolonej wodzie i odcedzić. Wymieszać z odrobiną masła oraz oliwą z oliwek. Podawać bezpośrednio po przygotowaniu.

Porada Chefa

Jeśli chcesz zaserwować danie w bufecie, odcedź makaron i rozłóż go płasko na blasze. Wymieszaj z masłem, oliwą z oliwek i od razu schłodź w zamrażarce szokowej. Nie przepłukuj spaghetti zimną wodą!

Propozycja podania

Makaron wymieszać z sosem. Podawać w głębokim talerzu z odrobiną sosu na wierzchu. Przybrać ziołami według uznania. Udekorować przypieczonym pomidorkiem koktajlowym. Na końcu posypać startym serem Grana Padano.

Informacja o alergenach

Sos bolognese: seler i produkty pochodne, zboża zawierające gluten i produkty pochodne, pszenica i jej pochodne, laktoza, mleko i produkty pochodne, jaja i produkty pochodne.

Spaghetti: gluten i produkty pochodne, pszenica i jej pochodne, laktoza, mleko i produkty pochodne.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.



MEISTERFRISCH

Sos bolognese

3 kg

z mięsa wołowego z jałówki (28%), z warzywami korzeniowymi, pomidorami, cebulą i przyprawami

9 kg kt.

1599 5247

Przygotowanie	
Piec konwekcyjno-parowy (funkcja pary z gorącym powietrzem)	99°C 20 min
Łaźnia wodna	90°C, 20 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	441/106
Tłuszcz (g)	6,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,3
Węglowodany (g)	4,0
w tym cukry (g)	1,4
Białko (g)	8,2
Sól (g)	0,90



Wygoda i elastyczność

escavita®

HIGH CONVENIENCE SOLUTIONS

Prace przygotowawcze są nieodzowną częścią gotowania. Czyszczenie warzyw, przyrządzanie baz do sosów, filetowanie ryb czy ubijanie śmietany – bez tego ani rusz. Każde z tych zadań wymaga czasu. W kuchni jednak nie zawsze go mamy. W takich momentach trzeba działać sprawnie. Przewidujący szef kuchni będzie przygotowany na każdą ewentualność. Marka escavita® to szeroki wachlarz produktów high convenience dopasowany do potrzeb nowoczesnej gastronomii. Asortyment obejmuje gotowe sosy, dania mięsne i wegetariańskie, jednogarnkowe lub na patelnię, a także produkty z całego świata – od francuskich terrin, przez włoskie makarony i antipasti, po amerykańskie zapiekanki. W ofercie znajdują się także wysokiej jakości desery oraz wyroby cukiernicze. Różnorodność nie zna granic!

MEISTERFRISCH

Rolada wołowa w sosie

3 kg

z udźca jałówki, z boczkiem, cebulą, ogórkami i musztardą

Waga netto
Mięso:
15 x ok. 100 g
Sos: 1,5 kg

9 kg kt.

1599 4790

Waga netto
Mięso:
10 x ok. 150 g
Sos: 1,5 kg

9 kg kt.

1599 5070

Waga netto
Mięso:
8 x ok. 200 g
Sos: 1,4 kg

9 kg kt.

1599 5124

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy (funkcja pary z gorącym powietrzem)	99°C 25 min
Łaźnia wodna	90°C, 25 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	302/72
Tłuszcz (g)	3,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	2,5
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	8,5
Sól (g)	0,70



MEISTERFRISCH

Zupa gulaszowa

3 kg

z kuli wołowej z jałówki (16%), z czerwoną papryką w kostce i z ziemniakami

9 kg kt.

1599 5209

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy (funkcja pary z gorącym powietrzem)	99°C 20 min
Łaźnia wodna	90°C, 25 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	265/63
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	3,4
w tym cukry (g)	1,2
Białko (g)	7,4
Sól (g)	0,50



MEISTERFRISCH

Gulasz wołowy

3 kg

z kuli wołowej z jałówki (35%), z sosem z cebulą i papryką

9 kg kt.

1599 5322

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy (funkcja pary z gorącym powietrzem)	99°C 25 min
Łaźnia wodna	90°C, 20 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	431/103
Tłuszcz (g)	3,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,3
Węglowodany (g)	3,3
w tym cukry (g)	1,3
Białko (g)	14,0
Sól (g)	0,90



BEEF CULINAR®

Pod marką własną BEEF CULINAR® prezentujemy Państwu ekskluzywną argentyńską wołowinę najwyższej jakości z bydła mięsnego ras Hereford i Angus. Hodowla obydwu ras należy do najbardziej zrównoważonych na świecie ze względu na wypas w łagodnym klimacie bezgranicznych równin Ameryki Południowej. Swoboda poruszania się, dobra karma i naturalne wodopoje Pampy są wyczuwalne w smaku mięsa, które jest szczególnie marmurkowe i aromatyczne. Zaufanych producentów wyszukaliśmy z najwyższą starannością, przykładając wagę do tego, aby tak samo jak my, byli wymagający w stosunku do hodowli, przetwórstwa i jakości. Wśród naszych partnerów znajdą Państwo wyłącznie rodzinne przedsiębiorstwa zajmujace się hodowlą od pokoleń.

Jak wołowina, to tylko z Argentyny? Tak, Chef!

Sekret najlepszego smaku
Argentyńska wołowina nie bez powodu ma opinię jednego z najsmaczniejszych mięs świata. Dorastające na równinach Ameryki Południowej bydło ma nieograniczony całoroczny dostęp do soczystej trawy. Łagodny klimat i naturalne warunki prowincji San Luis, Córdoba, La Pampa i Santa Fe sprzyjają zrównoważonej hodowli. Zwierzęta najlepszych ras mogą tam swobodnie przemieszczać się po rozległych terenach w poszukiwaniu ulubionego pokarmu i pić wodę z naturalnie czystych zbiorników Pampy. To właśnie ciągłe bycie w ruchu i dieta bogata w zioła zapewniają pożądaną marmurkowatość mięsa i jego wyjątkowy smak.

Jakość pod kontrolą
W ciągu ostatnich kilkudziesięciu lat profesjonalnie zarządzane hodowle stworzyły specjalną infrastrukturę do tego, by usprawnić przebieg łańcucha przetwórczego. Dzięki temu zarówno ochrona dobrostanu, utrzymanie zwierząt i ich kontrola weterynaryjna, jak i proces przetwarzania oraz dystrybucji są ze sobą ściśle powiązane. To z kolei gwarantuje utrzymanie wysokich standardów jakościowych w drodze od producenta do konsumenta.

Doświadczenie czyni mistrza
Nasi rzeźnicy mają kilkudziesięcioletnią praktykę w rozbiorze wysokiej jakości mięsa. Niewiele osób wie, że doskonałe cięcie to prawdziwa sztuka. Dzięki niemu na patelni, w garnku albo na grillu ląduje idealny kawałek wołowiny, który trafi w najwybredniejsze gusta.

German trim – cięcie idealne
Dzięki niemu nasz rostbef, filet i biodrówkę oferujemy bez okrywy tłuszczowej. Stek z biodrówki oddzielamy przy środkowym ścięgnie, a samo ścięgno usuwamy. W ten sposób otrzymujemy najwyższej jakości mięso w kawałkach, ograniczając straty surowca. Nasza oferta obejmuje również porcjowanie wołowiny na życzenie klienta, który wybiera rodzaj cięcia, wagę i opakowanie wewnętrzne zgodnie z zapotrzebowaniem.





BeeF

CULINAR®

DE SUDAMÉRICA



BEEF CULINAR

Rumsztyk wołowy

kraj pochodzenia: Argentyna, w kawałku, trybowany bez nacięć, bez przylegających części mięsa i tłuszczu, na obu końcach prosto przycięty

ok. 4 kg +

kg

1589 4243

do 4 kg

kg

1615 8696

ok. 0,2 kg pa.

1635 0236

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	546/130
Tłuszcz (g)	4,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,5
Sól (g)	0,10



BEEF CULINAR

Stek z krzyżowej

kraj pochodzenia: Argentyna, bez ścięgien, tłuszczu i nacięć, trybowany bez nacięć aż do serca, mięso podzielone przy ścięgnie środkowym

kg

1589 4380

ok. 0,2 kg pa.

1635 0342

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	507/121
Tłuszcz (g)	4,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



BEEF CULINAR

Polędwica wołowa 3–4 lbs

kraj pochodzenia: Argentyna, bez nacięć i tłuszczu, trybowana aż do błony

ok. 1,8 kg

kg

1589 4335

ok. 0,2 kg pa.

1635 0403

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	508/121
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10





BEEF CULINAR

Polędwica wołowa 4–5 lbs

kraj pochodzenia: Argentyna, bez nacięć i tłuszczu, trybowana aż do błony

ok. 2,2 kg

kg

1589 4373

ok. 0,2 kg pa.

1635 0441

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	508/121
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



ok. 2 kg

kg

1589 4427

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	647/155
Tłuszcz (g)	8,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10

BEEF CULINAR

Antrykot wołowy

kraj pochodzenia: Argentyna (w kawałku) i Niemcy (w plastrach), bez kości

ok. 0,2 kg pa.

1559 1401

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	784/187
Tłuszcz (g)	12,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,9
Sól (g)	0,10



WSZYSTKO, CO NAJLEPSZE!

STAR CULINAR® to starannie opracowana marka własna obejmująca najwyższej jakości mięso wieprzowe. Stanowi najszlachetniejszą linię artykułów CHEFS CULINAR pochodzących wyłącznie od zaufanych producentów.











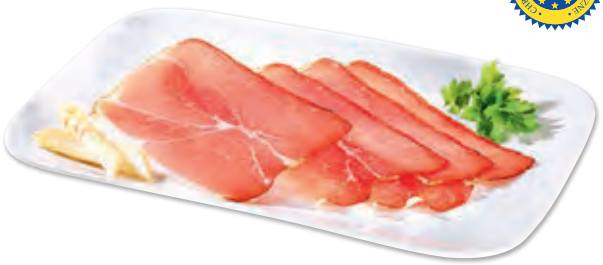

StarCulinar®



STAR CULINAR®

Gwarancja jakości

Marka STAR CULINAR® została stworzona z troską o szczególną jakość mięsa. Przedstawiamy Państwu asortyment klasy premium opracowany z myślą o najbardziej wymagających klientach. Oferowane produkty łączą w sobie kulinarne doświadczenie CHEFS CULINAR i dbałość o detale, które pozwolą szefom kuchni udoskonalić swój warsztat pracy. Nasze mięso spełnia wymagania nowoczesnej gastronomii. Z marką STAR CULINAR® odkryją Państwo bogactwo ekskluzywnych artykułów w rozsądnych i dostosowanych do jakości cenach.



STAR CULINAR

Szynka szwarcwaldzka

w plastrach, surowa, wędzona,
ułożona wachlarzowo,
ok. 30 plastów po 16,7 g

500 g pa.

1185 1998

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	940/225
Tłuszcz (g)	13,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	26,0
Sól (g)	5,50





STAR CULINAR

Szynka tylna gotowana

w plastrach, peklowana, gotowana,
ułożona wachlarzowo, kaliber 135,
ok. 20 plastrów po 25 g

500 g pa.

1141 9938

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	435/103
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	20
Sól (g)	2,30



STAR CULINAR

Szynka Kassler

w plastrach, peklowana w solance
z przyprawami, gotowana, wędzona,
ułożona wachlarzowo,
ok. 40 plastrów po 12,5 g

500 g pa.

1112 1244

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	428/101
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	0,8
w tym cukry (g)	0,4
Białko (g)	20
Sól (g)	2,90



STAR CULINAR

Szynka z indyka

w plastrach, z piersi indyka, gotowana,
wędzona na gorąco, ułożona wachlarzowo,
kaliber 110, ok. 30 plastrów po 16,7 g

500 g pa.

2006 1111

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	437/104
Tłuszcz (g)	1,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	1,5
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	21,1
Sól (g)	3,00



STAR CULINAR

Szynka z indyka z papryką

w plastrach, z piersi indyka, gotowana,
wędzona na gorąco, ułożona wachlarzowo,
kaliber 110, ok. 30 plastrów po 16,7 g

500 g pa.

1218 5726

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	437/104
Tłuszcz (g)	1,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	1,5
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	21,1
Sól (g)	3,00



Ślimaczki pizzowe

z salami, cukinią i pomidorami

Składniki na 10 porcji

500 g ciasta na pizzę
150 g przecieru pomidorowego
120 g startego sera Gouda (48% tłuszczu w suchej masie)
100 g zielonej cukinii
100 g salami w plastrach
40 g suszonych pomidorów ze słoika
30 g cebuli
5 g czosnku
5 g soli jodowanej
3 g cukru
2 g oregano
2 g tymianku
2 g rozmarynu
2 g mielonego białego pieprzu

Przygotowanie

Cukinię umyć i pokroić wzdłuż w cienkie plastry. Ser zetrzeć. Oberwać oregano, tymianek i rozmaryn. Cebulę i czosnek obrać i drobno posiekać. Przecier pomidorowy, suszone pomidory, zioła, cebulę i czosnek zmiksować razem na sos do pizzy. Doprawić solą, cukrem i pieprzem.

Ciasto na pizzę rozwałkować na prostokąt o wymiarach ok. 20 x 30 cm, a następnie przełożyć na papier do pieczenia. Posmarować przygotowanym sosem. Na wierzchu ułożyć salami i cukinię. Całość (z wyjątkiem 1 cm brzegów) posypać startym serem.

Ciasto zwinąć z dłuższej strony w rulon za pomocą papieru do pieczenia i pociąć na równe plastry o szerokości ok. 2 cm. Położyć je na papierze do pieczenia i piec w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 190–200°C do uzyskania brązowozłotego koloru.

Propozycja podania

Serwować na półmiskach, talerzach lub w miseczkach ułożone równomiernie w rzędach lub okręgach.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.



STAR CULINAR
Salami Cervelat
w plastrach, ułożone wachlarzowo, kaliber 100, ok. 38 plastrów po 13,2 g

500 g pa.
1027 5733

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1551/375
Tłuszcz (g)	34,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	14,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	16,0
Sól (g)	3,80



STAR CULINAR
Salami
w plastrach, ułożone wachlarzowo, kaliber 100, ok. 38 plastrów po 13,2 g

PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE

500 g pa.
1031 4845

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1494/361
Tłuszcz (g)	32,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	13,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	17,0
Sól (g)	3,80



STAR CULINAR
Salami XL
w plastrach, ułożone wachlarzowo, kształt tunelu, ok. 32 plastrów po 15,6 g

500 g pa.
2008 4462

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1290/311
Tłuszcz (g)	25,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	10,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	3,90



STAR CULINAR

Salami Katenrauchwurst

w plastrach, ułożone wachlarzowo,
kaliber 100, ok. 38 plastrów po 13,2 g

500 g pa.

2006 1128

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1494/361
Tłuszcz (g)	32,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	13,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	17,0
Sól (g)	3,80



STAR CULINAR

Salami z ziołami

w plastrach, ułożone wachlarzowo,
kaliber 95, ok. 38 plastrów po 13,2 g

500 g pa.

2004 4817

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1437/347
Tłuszcz (g)	30,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	18,0
Sól (g)	3,80



STAR CULINAR

Salami w otoczce z pieprzu

w plastrach, ułożone wachlarzowo,
kaliber 95, ok. 38 plastrów po 13,2 g

500 g pa.

2004 4800

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1437/347
Tłuszcz (g)	30,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	18,0
Sól (g)	3,80



STAR CULINAR

Salami w otoczce z sera

w plastrach, ułożone wachlarzowo,
kaliber 95, ok. 38 plastrów po 13,2 g

500 g pa.

2004 5760

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1471/355
Tłuszcz (g)	30,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	20,0
Sól (g)	3,80



STAR CULINAR

Salami z indyka

w plastrach, ułożone wachlarzowo,
kaliber 100, ok. 38 plastrów po 13,2 g

500 g pa.

1211 7956

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	956/230
Tłuszcz (g)	17,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,8
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	18,0
Sól (g)	3,80



STAR CULINAR

Wołowina peklowana

niemiecka konserwa z wołowiny,
w kwadratowych plastrach, ułożona
wachlarzowo, ok. 26 plastrów po 19,3 g

500 g pa.

1223 5476

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	496/119
Tłuszcz (g)	3,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	21,0
Sól (g)	2,00

Zimny bufet

Wykwintne pasztety STAR CULINAR® zachwycą gości. Delikatny smak, aromatyczne przyprawy i idealne porcjowanie to gwarancja kulinarnej satysfkacji. Nasze produkty świetnie sprawdzą się podane w formie eleganckiego bufetu lub mięsnych przystawek. Mogą być pysznym uzupełnieniem bankietów i spotkań przy świątecznym stole. Oferujemy produkty z mięsem jelenia oraz dziczyzną, a także opcje wegetariańskie, np. z pysznymi truflami. Nasze pasztety to najlepszy wybór i rozkosz dla podniebienia gości.



STAR CULINAR

Ogonówka wędzona

w plastrach, surowa, wędzona, ułożona wachlarzowo, ok. 42 plastrów po 11,9 g

500 g pa.

1143 7185

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	873/211
Tłuszcz (g)	12,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,4
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	25,0
Sól (g)	5,30







STAR CULINAR

Szynka tylna delikatesowa

ze słoniną i skórą, gotowana, peklowana

ok. 2,3 kg szt.

1127 7699

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	702/168
Tłuszcz (g)	9,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,0
Węglowodany (g)	0,6
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	20,0
Sól (g)	2,00



STAR CULINAR

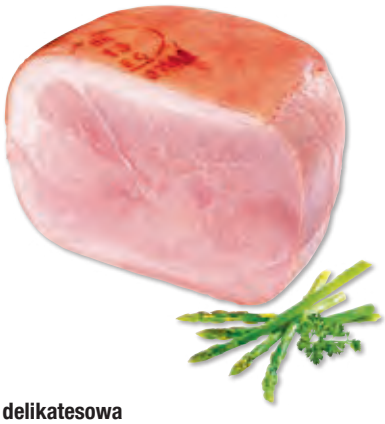
Szynka tylna delikatesowa

ze słoniną i skórą, gotowana, peklowana, pieczona

ok. 2,3 kg szt.

1127 7729

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	668/160
Tłuszcz (g)	9,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,8
Węglowodany (g)	0,7
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	19,0
Sól (g)	2,10



STAR CULINAR

Szynka tylna delikatesowa

ze słoniną i skórą, gotowana, peklowana, podwędzana

ok. 2,3 kg szt.

1127 7705

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	677/162
Tłuszcz (g)	9,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,3
Węglowodany (g)	0,8
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	19,0
Sól (g)	2,00



STAR CULINAR

Polędwica sopocka – Kasseler

ze schabu, gotowana, podwędzana

ok. 2 kg szt.

3000 0186

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	559/133
Tłuszcz (g)	4,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	23,0
Sól (g)	1,90



STAR CULINAR

Metka

drobno mielona, surowa, wędzona,
w sztucznej osłonce, kaliber 45

0,8 kg szt.

1028 2397

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1424/344
Tłuszcz (g)	31,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	1,8
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	14,0
Sól (g)	2,80



STAR CULINAR

Metka

grubo mielona, surowa, wędzona,
w sztucznej osłonce, kaliber 45

0,8 kg szt.

1028 3202

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1353/327
Tłuszcz (g)	29,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	10,0
Węglowodany (g)	1,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	16,0
Sól (g)	2,60



STAR CULINAR

Pasztetowa

drobno mielona, surowa,
w sztucznej osłonce, kaliber 45

0,5 kg szt.

1432 1597

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1424/344
Tłuszcz (g)	31,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	1,8
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	14,0
Sól (g)	2,80



STAR CULINAR

Pasztetowa

grubo mielona, surowa,
w sztucznej osłonce, kaliber 45

0,5 kg szt.

1432 1733

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1353/327
Tłuszcz (g)	29,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	10,0
Węglowodany (g)	1,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	16,0
Sól (g)	2,60



STAR CULINAR

Wątrobianka delikatesowa cielęco-wieprzowa

drobno mielona, kremowa, do smarowania,
w sztucznej osłonce, kaliber 60

0,84 kg szt.

1078 2514

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1449/350
Tłuszcz (g)	32,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	13,0
Węglowodany (g)	3,5
w tym cukry (g)	2,1
Białko (g)	13,0
Sól (g)	1,90



STAR CULINAR

Wątrobianka delikatesowa

wysoko jakościowa, grubo mielona,
do smarowania, w sztucznej osłonce,
kaliber 60

0,84 kg szt.

1078 2521

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1283/310
Tłuszcz (g)	27,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,0
Węglowodany (g)	3,0
w tym cukry (g)	1,9
Białko (g)	15,0
Sól (g)	1,90



STAR CULINAR

Parówki wiedeńskie

drobno mielone, w jelicie owczym

kaliber 20/22
40 szt. x 50 g
1 pa.
1499 4685

kaliber 22/24
20 szt. x 90 g
1 pa.
1499 4678

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1152/278
Tłuszcz (g)	25,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	9,5
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	12,0
Sól (g)	1,80



STAR CULINAR

Kiełbaski Rostbratwurst

2 x 10 szt. x 100 g
parzone, grubo mielone, w jelicie owczym, kaliber 20/22

1 pa.
1277 9833

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1169/280
Tłuszcz (g)	24,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,0
Węglowodany (g)	1,2
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	15,0
Sól (g)	2,20



STAR CULINAR

Kiełbaski Currywurst

bez osłonki, z curry

kaliber 28
10 szt. x 120 g
1 pa.
1355 5795

kaliber 30
10 szt. x 140 g
1 pa.
1355 5818

kaliber 30
10 szt. x 160 g
1 pa.
1355 5825

kaliber 32
10 szt. x 180 g
1 pa.
1355 5832

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1326/316
Tłuszcz (g)	30,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	0,9
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	12,0
Sól (g)	1,80



STAR CULINAR

Kiełbasa Bockwurst

20 szt. x 100 g
drobno mielona, w osłonce wieprzowej, kaliber 29

1 pa.
1499 4661

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1192/288
Tłuszcz (g)	26,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,0
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	2,00



STAR CULINAR

Oryginalne norymberskie kiełbaski Rostbratwurst

46 szt. x 22 g
sparzone, w jelicie owczym, kaliber 18/20

1 pa.
1171 0806

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1439/348
Tłuszcz (g)	32,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	14,0
Sól (g)	1,80



STAR CULINAR

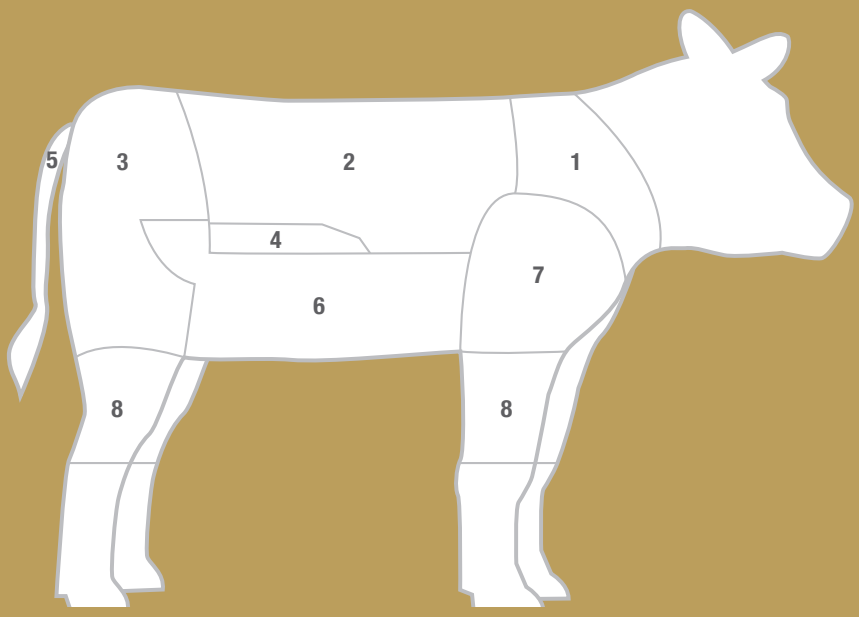
Oryginalne norymberskie kiełbaski Rostbratwurst

200 szt. x ok. 21,5 g
głęboko mrożone, w jelicie owczym, kaliber 18/20

1 kt.
1439 0166

Przygotowanie	
Patelnia	śr. temp., ok. 10 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1439/348
Tłuszcz (g)	32,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	14,0
Sól (g)	1,80



Podział tuszy cielęcej

1. Karkówka
2. Górka cielęca
3. Udziec
4. Polędwiczka
5. Ogon
6. Mostek
7. Łopatka
8. Goleń

STAR CULINAR® Najlepsza cielęcina

Nasza marka STAR CULINAR® cały czas się poszerza. Dzięki temu możemy zaoferować Państwu najlepszej jakości niemiecką cielęcinę o pięknym różowym kolorze. Mięso cielęce jest szczególnie delikatne i ma wiele kulinarnych zastosowań. Zawiera dużo białka i niewiele tłuszczu, dzięki czemu stanowi ważny składnik zdrowej diety. Oferujemy produkty z różnych części cielęcych, starannie porcjowane i zawsze smaczne. Chef poleca!

Cielęcina STAR CULINAR® to:

- najwyższa jakość
- niemiecka produkcja (chów, ubój, ćwiartowanie)
- zwierzęta żywiące się kukurydzą i śrutą
- gwarancja naturalnego odchowu cieląt
- dobrostan zwierząt żyjących w grupie i bez przymusu przebywania w boksach
- małe i średnie zakłady hodowlane
- jasnoróżowy kolor mięsa
- delikatna mało włóknista struktura
- humanitarny ubój i szybki transport
- perfekcyjne cięcie







STAR CULINAR

Rolada cielęca rosé

kraj pochodzenia: Niemcy, z udźca, nadziewana szynką parmeńską i szałwią

ok. 0,16 kg pa.
1486 3134

ok. 0,2 kg pa.
1486 3158

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	544/131
Tłuszcz (g)	4,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	0,7
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	21,7
Sól (g)	1,40



STAR CULINAR

Pieczeń cielęca rosé

ok. 3 kg

kraj pochodzenia: Niemcy, z przedniej części, w siatce

kg
1159 4376

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	523/125
Tłuszcz (g)	5,3
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

Stek cielęcy rosé

kraj pochodzenia: Niemcy, bez kości, w plastrach

ok. 0,14 kg pa.
1212 3568

ok. 0,16 kg pa.
1279 0968

ok. 0,18 kg pa.
1279 0975

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	452/108
Tłuszcz (g)	2,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,9
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Sznycel cielęcy rosé

kraj pochodzenia: Niemcy, z górnej zrazowej, bez kości, w plastrach

ok. 0,12 kg pa.
1279 1026

ok. 0,14 kg pa.
1279 1033

ok. 0,16 kg pa.
1212 3599

ok. 0,18 kg pa.
1486 3103

ok. 0,2 kg pa.
1406 8348

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	838/200
Tłuszcz (g)	14,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,4
Sól (g)	0,30





STAR CULINAR

Gulasz cielęcy rosé

kraj pochodzenia: Niemcy,
z przedniej części, w kostkach

kg

1159 4369

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	523/125
Tłuszcz (g)	5,3
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

Cielęcina rosé

kraj pochodzenia: Niemcy, z karku,
w paskach 1 x 1 x 3 cm

kg

1202 4117

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	511/122
Tłuszcz (g)	4,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Gulasz cielęcy rosé

kraj pochodzenia: Niemcy, z udźca,
w kostkach

kg

1202 4087

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	427/102
Tłuszcz (g)	1,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,3
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

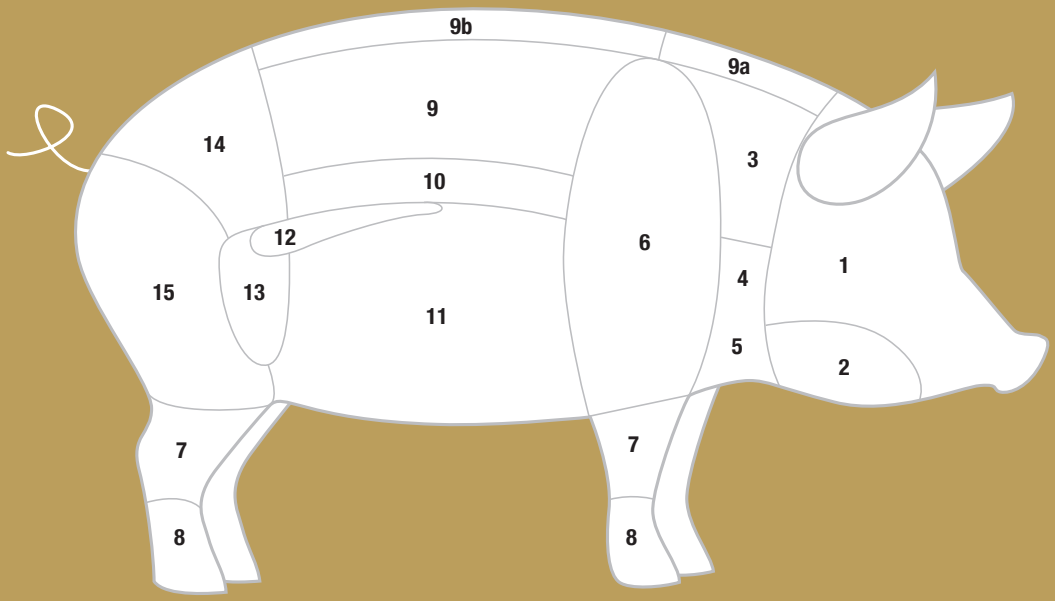
Cielęcina rosé

kraj pochodzenia: Niemcy, z udźca,
w paskach

kg

1202 4100

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	427/102
Tłuszcz (g)	1,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,3
Sól (g)	0,10



Podział tuszy wieprzowej

1	Głowa	6	Łopatka	11	Boczek (łata brzuszna)
2	Policzek	7	Golonka	12	Polędwiczka
3	Karkówka	8	Noga	13	Kulka
4	Podgardle	9	Schab	14	Biodrówka
5	Żeberka (trójkąty)	10	Żeberka (paski)	15	Szynka

STAR CULINAR® Wieprzowina

To starannie opracowana marka własna obejmująca m.in. najwyższej jakości mięso wieprzowe. Stanowi najszlachetniejszą linię artykułów CHEFS CULINAR pochodzących wyłącznie od zaufanych producentów.

Oferta STAR CULINAR® została dopasowana do standardów wymagającej kuchni kreatywnej. W jej obrębie znajdują się najbardziej wyszukane produkty z całego świata.

Różnorodność nie zna granic!

Pięciogwiazdkowa gwarancja jakości

★ **Kompleksowa obsługa**
Mięso starannie porcjowane według indywidualnych potrzeb zamawiającego, gramatura na specjalne życzenia klienta.

★ **Najwyższe standardy**
Hodowle przyjazne dla dobrostanu zwierząt, producenci otwarci na niezależne kontrole jakości i bezpieczeństwa.

★ **Lokalni producenci**
Sprawdzone gospodarstwa rolne, najwyższej jakości pasze bogate w składniki odżywcze, witaminy i minerały.

★ **Nowoczesna produkcja**
Najnowocześniejsza technologia uboju i rozbioru mięsa, najwyższe standardy bezpieczeństwa i higieny pracy z produktem spożywczym.

★ **Perfekcyjna logistyka**
Zoptymalizowane szlaki transportowe, liczne punkty przeładunkowe na terenie Polski i Niemiec.







STAR CULINAR

Pieczeń wieprzowa

ok. 3,5–4 kg

z szynki, bez kości, ze skórą i słoniną

kg

1033 5451

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	638/152
Tłuszcz (g)	7,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,9
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,7
Sól (g)	0,10

Dobrobyt zwierząt

Szacunek wobec zwierząt to fundament polityki CHEFS CULINAR. Odpowiednie warunki bytowe, swoboda ruchu i zoptymalizowane żywienie są dla nas bardzo istotne. To od nich zależy jakość oferowanego mięsa. Tajemnica wyjątkowego smaku wieprzowiny tkwi w starannym wyborze dostawców. W asortymencie STAR CULINAR® umieściliśmy produkty dostosowane do potrzeb szefa kuchni (zarówno w całości, jak i porcjowane). Mięso zostało poddane wstępnej obróbce, aby ułatwić późniejsze przygotowanie potraw.



STAR CULINAR

Pieczeń wieprzowa peklowana

ok. 3,5–4 kg

z szynki, bez kości, ze skórą, peklowana

kg

1029 0309

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	588/140
Tłuszcz (g)	7,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,80



STAR CULINAR

Pieczeń wieprzowa z szynki z chrupiącą skórką

ok. 3,5–5,5 kg

z szynki, bez kości, ze słoniną, przyprawiona, w sztukach

kg

1029 0323

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	640/153
Tłuszcz (g)	7,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,8
Węglowodany (g)	0,7
w tym cukry (g)	0,4
Białko (g)	20,4
Sól (g)	1,30



STAR CULINAR
Szynka wieprzowa
bez kości, boczku i słoniny,
w paskach 1 x 1 x 4 cm

kg
1033 2122

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	568/136
Tłuszcz (g)	5,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Gulasz wieprzowy
z szynki, chudy, w kostkach 2,4 x 2,4 cm

kg
1032 9276

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	568/136
Tłuszcz (g)	5,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Sznycel wieprzowy
z szynki, rozklepany, panierowany, w plastrach

ok. 0,14 kg pa.
1210 9920

ok. 0,16 kg pa.
1210 9937

ok. 0,18 kg pa.
1210 9944

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	667/159
Tłuszcz (g)	4,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	10,2
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	18,6
Sól (g)	0,90



STAR CULINAR
Górna zrazowa
ok. 1,4 kg
z szynki, bez okładu mięsnego, w sztukach

kg
1032 9382

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	568/136
Tłuszcz (g)	5,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Sznycel wieprzowy
z szynki, bez okładu
mięsnego, w sztukach

ok. 0,14 kg pa.
1153 4198

ok. 0,16 kg pa.
1153 4204

ok. 0,18 kg pa.
1153 4211

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	568/136
Tłuszcz (g)	5,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	21,2
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Sznycel wieprzowy
z górnej zrazowej, rozklepany,
panierowany, w plastrach

ok. 0,14 kg pa.
1212 3056

ok. 0,16 kg pa.
1212 3063

ok. 0,18 kg pa.
1212 3094

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	667/159
Tłuszcz (g)	4,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	10,2
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	18,6
Sól (g)	0,90



STAR CULINAR
Schab wieprzowy
z kością, w plastrach

ok. 0,14 kg pa.
1218 5641

ok. 0,16 kg pa.
1153 4556

ok. 0,18 kg pa.
1153 4563

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	711/170
Tłuszcz (g)	9,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10





STAR CULINAR
Schab wieprzowy
panierowany, z kością, w plastrach

ok. 0,16 kg pa.
1210 9869

ok. 0,18 kg pa.
1210 9876

ok. 0,2 kg pa.
1210 9883

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	659/157
Tłuszcz (g)	4,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	10,2
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	18,9
Sól (g)	0,90

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	782/187
Tłuszcz (g)	8,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,1
Węglowodany (g)	10,2
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	18,1
Sól (g)	9,20



STAR CULINAR
Schab wieprzowy
ok. 3,5 kg
grzbiet bez kości i osłonki tłuszczowej, zwinięty

kg
1032 9344

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	711/170
Tłuszcz (g)	9,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Schab wieprzowy
nadziewany suszonymi śliwkami
ok. 4 kg
bez kości i warkocza

kg
1218 3296

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	621/148
Tłuszcz (g)	4,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	8,1
w tym cukry (g)	3,3
Białko (g)	18,8
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Schab wieprzowy nadziewany metką
ok. 4 kg
bez kości i warkocza

kg
1184 7304

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	631/151
Tłuszcz (g)	7,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,0
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	20,8
Sól (g)	1,70



STAR CULINAR

Sznycel wieprzowy

z mięśnia grzbietu, bez kości
i osłonki tłuszczowej, w plastrach

ok. 0,14 kg pa.
1153 4327

ok. 0,16 kg pa.
1153 4334

ok. 0,18 kg pa.
1153 4341

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	711/170
Tłuszcz (g)	9,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Sznycel wieprzowy

z mięśnia grzbietu, bez kości
i osłonki tłuszczowej, rozklepany, w plastrach

ok. 0,14 kg pa.
1153 4396

ok. 0,16 kg pa.
1153 4402

ok. 0,18 kg pa.
1153 4419

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	711/170
Tłuszcz (g)	9,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Sznycel wieprzowy

z mięśnia grzbietu, bez kości
i osłonki tłuszczowej, rozklepany,
panierowany, w plastrach

ok. 0,12 kg pa.
1243 1601

ok. 0,14 kg pa.
1210 9890

ok. 0,16 kg pa.
1210 9906

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	782/187
Tłuszcz (g)	8,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,1
Węglowodany (g)	10,2
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	18,1
Sól (g)	9,20



STAR CULINAR

Sznycel wieprzowy

przyprawiony, bez kości i osłonki
tłuszczowej, w plastrach

ok. 0,12 kg pa.
1246 0410

ok. 0,14 kg pa.
1279 0098

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	623/149
Tłuszcz (g)	7,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,2
Węglowodany (g)	0,4
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	20,9
Sól (g)	1,10



STAR CULINAR

Sznycel wieprzowy

bez kości i osłonki tłuszczowej,
rozklepany, w plastrach

ok. 0,16 kg pa.
1205 8204

ok. 0,18 kg pa.
1205 8211

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	711/170
Tłuszcz (g)	9,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Sznycel wieprzowy Cordon Bleu

z mięśnia grzbietu, bez kości i osłonki
tłuszczowej, nadziewany gotowaną szynką
i serem, panierowany

ok. 0,16 kg pa.
1255 3402

ok. 0,18 kg pa.
1203 4567

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	696/166
Tłuszcz (g)	6,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,1
Węglowodany (g)	6,9
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	20,0
Sól (g)	1,10



STAR CULINAR
Polędwica wieprzowa
ok. 340 g
bez główki

kg
1033 5079

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	448/107
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,0
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Polędwica wieprzowa
bez osłonki tłuszczowej i skóry, porcjowana

ok. 0,06 kg pa.
1212 2684

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	448/107
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	22,0
Sól (g)	0,10





STAR CULINAR
Karkówka wieprzowa
bez kości, przyprawiona, w plastrach

ok. 0,14 kg pa.
1153 4778

ok. 0,16 kg pa.
1153 4785

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	928/222
Tłuszcz (g)	16,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,7
Węglowodany (g)	1,3
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	17,1
Sól (g)	2,90



STAR CULINAR
Karkówka wieprzowa
z kością, w plastrach

ok. 0,16 kg pa.
1153 4587

ok. 0,18 kg pa.
1153 4594

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	822/196
Tłuszcz (g)	13,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,3
Sól (g)	0,10



PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE

STAR CULINAR
Karkówka wieprzowa
bez kości, w plastrach

ok. 0,14 kg pa.
1153 4631

ok. 0,16 kg pa.
1153 4648

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	900/215
Tłuszcz (g)	15,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,2
Sól (g)	0,10



Pieczeń saksońska

na kapuście kiszonej z intensywnym sosem piwnym

Składniki na 10 porcji

Pieczeń
2,5 kg karkówki
550 g cebuli
110 g grubych marchewek
90 g korzenia pietruszki
55 g selera naciowego
35 g soli
25 g suszonego majeranku
20 g bardzo ostrej musztardy stołowej
20 g pora
15 g czosnku
15 g koncentratu pomidorowego
10 g soli palonej
8 g mielonego białego pieprzu
5 g suszonego tymianku
1 g ziaren czarnego pieprzu
1 g jagód jałowca
1 g ziela angielskiego
0,3 g liści laurowych
0,1 g goździków
1 l ciemnego wywaru z cielęciny
1 l ciemnego piwa

Kapusta
850 g kapusty kiszonej
160 g cebuli
120 g boczku
70 g mączystych ziemniaków
50 g cukru
30 g masła
10 g soli
2 g jagód jałowca
0,3 g liści laurowych
200 ml białego wina do gotowania
20 ml oleju rzepakowego

Przygotowanie

Pieczeń
Mięso pokroić w kostkę ok. 125 g. Połowę obranej cebuli pokroić na talarki i wymieszać z solą, pieprzem, piwem, majerankiem, tymiankiem, wyciśniętym czosnkiem oraz musztardą. Całość wyłożyć na mięso i jeszcze raz dobrze wymieszać. Marynować przynajmniej 3 dni. Następnie wyłożyć mięso z marynaty i wędzić na zimno w piecu przez 90 min. Pod mięso podstawić pojemniki na wyciekające soki. W międzyczasie umyć warzywa. Cebulę, marchew, pietruszkę, seler i por pokroić w kostkę ok. 2 cm i opiec w brytfannie w temp. 150°C na orzechowobrązowy kolor. Dodać koncentrat pomidorowy i dalej piec. Podlać marynatą i powtórnie zredukować. Powtórzyć proces kilka razy. Uwędzone mięso piec w piekarniku w temp. 130°C przez 60 min. Zebrany sok z mięsa, ciemny wywar z cielęciny i przyprawy wylać na warzywa i gotować na małym ogniu. Doprawić do smaku według uznania.
Sos przetrzeć przez delikatną etaminę, zredukować do pożądanej konsystencji i według uznania zagęścić skrobią.

Kapusta
Kapustę kiszoną opłukać w wodzie. Cebulę obrać i pokroić w talarki. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju w garnku. Dodać cebulę i krótko podsmażyć. Kapustę delikatnie wymieszać, a następnie dolać do niej białego wina i wywaru. Dodać cukier, sól i przyprawy. Gotować w garnku na małym ogniu przez ok. 30 min. Ziemniaki obrać, drobno zetrzeć na tarce i zaprawić nimi kapustę kiszoną. Zagotować, dodać trochę masła i doprawić według uznania.

Porada Chefa
Do wędzenia najlepiej użyć drewna brzozowego.

Propozycja podania
Kapustę kiszoną podawać na środku talerza. Położyć na wierzch kawałki pieczeni i polać sosem. Udekorować według uznania.

Informacja o alergenach
Pieczeń: zboża i produkty pochodne zawierające gluten, pszenica i produkty pochodne, gorczyca, seler i jej pochodne, dwutlenek siarki i siarczki w koncentracji większej niż 10 mg/kg lub 10 mg/l podane jako SO_2.

Kapusta: seler i pochodne, laktoza, mleko i produkty pochodne, dwutlenek siarki i siarczki w koncentracji większej niż 10 mg/kg lub 10 mg/l podane jako SO_2.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.





STAR CULINAR

Karkówka wieprzowa nadziewana pieczonymi śliwkami

ok. 3 kg

bez kości, zwijana

kg

1029 0262

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	845/202
Tłuszcz (g)	11,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,8
Węglowodany (g)	8,1
w tym cukry (g)	3,3
Białko (g)	16,0
Sól (g)	0,20



STAR CULINAR

Karkówka wieprzowa nadziewana mięsem mielonym i papryką

ok. 3 kg

bez kości, zwijana

kg

1029 0286

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	858/205
Tłuszcz (g)	13,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,2
Węglowodany (g)	2,6
w tym cukry (g)	1,8
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,30



STAR CULINAR

Pieczeń wieprzowa nadziewana cebulą

z karkówki, bez kości, zwijana, przyprawiona, w siatce

kg

1100 1294

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	895/214
Tłuszcz (g)	12,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,2
Węglowodany (g)	8,3
w tym cukry (g)	6,0
Białko (g)	17,5
Sól (g)	0,60



STAR CULINAR

Łopatka wieprzowa

w kostkach 2,4 x 2,4 cm

kg

1033 5000

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	908/217
Tłuszcz (g)	16,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,5
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Łopatka wieprzowa

w paskach 1 x 1 x 3 cm

kg

1032 0945

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	908/217
Tłuszcz (g)	16,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,5
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Wieprzowina

z łopatki, przyprawiona na sposób gyros, w paskach 1 x 1 x 3 cm

kg

1033 6120

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1096/262
Tłuszcz (g)	21,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,2
Węglowodany (g)	1,5
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	16,0
Sól (g)	1,40



STAR CULINAR

Wieprzowina

z łopatki, z owocami, przyprawiona na sposób południowopacyficzny, w paskach 1 x 1 x 3 cm

kg

1033 9190

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	960/229
Tłuszcz (g)	18,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,5
Węglowodany (g)	2,5
w tym cukry (g)	2,1
Białko (g)	14,2
Sól (g)	1,00



STAR CULINAR

Wieprzowina

z łopatki, przyprawiona po myśliwsku, z pieczarkami, w paskach 1 x 1 x 3 cm

kg

1033 9206

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1082/258
Tłuszcz (g)	22,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,8
Węglowodany (g)	1,8
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	13,6
Sól (g)	3,00





STAR CULINAR

Boczek wieprzowy

bez żeberek, ze skórą, przyprawiony, w plastrach

ok. 0,1 kg pa.

1279 0173

ok. 0,12 kg pa.

1279 0302

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1374/328
Tłuszcz (g)	29,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,7
Węglowodany (g)	0,4
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	15,5
Sól (g)	1,00



STAR CULINAR

Boczek wieprzowy

bez żeberek i skóry, w plastrach

ok. 0,1 kg pa.

1153 4853

ok. 0,12 kg pa.

1153 4860

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1083/259
Tłuszcz (g)	21,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	8,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,8
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Żeberka wieprzowe

ok. 1,1 kg

bez boczku i słoniny

kg

1032 9375

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1008/241
Tłuszcz (g)	19,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,9
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Żeberka wieprzowe

bez boczku, słoniny i mostka, porcjowane

ok. 0,14 kg pa.

1153 4884

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1008/241
Tłuszcz (g)	19,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,9
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Golonka wieprzowa na grilla

ok. 750–900 g szt.

z szynki, bez powięzi, oddzielona wzdłuż mięśni

kg

1105 6133

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	774/185
Tłuszcz (g)	12,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Golonka wieprzowa na grilla

ok. 900–1000 g szt.

z szynki, peklowana, oddzielona wzdłuż mięśni

kg

1151 2028

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	712/170
Tłuszcz (g)	11,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,4
Sól (g)	0,80



STAR CULINAR

Kurczak tuszka

ok. 1 kg szt.

wypatroszony, w całości, klasa A

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

ok. 10 kg kt.

2006 3405

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	694/166
Tłuszcz (g)	9,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,9
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Kurczak na rożen

ok. 1 kg szt.

wypatroszony, przyprawiony, w całości

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

ok. 10 kg kt.

2004 6477

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	878/211
Tłuszcz (g)	15,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,5
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	18,0
Sól (g)	1,30



STAR CULINAR

Kurczak na rożen

ok. 500 g szt.

przyprawiony, połówka

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

ok. 10 kg kt

2004 8952

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	878/211
Tłuszcz (g)	15,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,5
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	18,0
Sól (g)	1,30







STAR CULINAR

Filet z piersi kurczaka

bez skóry i kości, pojedynczy, klasa A

ok. 150–170 g szt.

ok. 10 kg kt.

2005 9064

ok. 160–190 g szt.

ok. 10 kg kt.

1199 3773

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	419/100
Tłuszcz (g)	0,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	23,7
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Nogi z kurczaka

z kością, przyprawione

ok. 210–230 g szt.

ok. 10 kg kt.

2006 3467

ok. 220–240 g szt.

ok. 10 kg kt.

2006 4815

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Wartość odżywcza w 100 g	
ok. 210–230 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	825/199
Tłuszcz (g)	15,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,5
Węglowodany (g)	0,1
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	15,5
Sól (g)	2,40
ok. 220–240 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	710/170
Tłuszcz (g)	11,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,5
Węglowodany (g)	0,8
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	17,0
Sól (g)	1,60



STAR CULINAR

Nogi z kurczaka

ok. 250–270 g szt.

z kością, klasa A

ok. 10 kg kt.

1433 7659

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	723/173
Tłuszcz (g)	11,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,2
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Nogi z kurczaka

ok. 250–270 g szt.

z kością, przyprawione

ok. 10 kg kt.

2004 6545

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	710/170
Tłuszcz (g)	11,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,5
Węglowodany (g)	0,8
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	17,0
Sól (g)	1,60

Kurczak maślany

Mięso kurczaków Butterländer to oryginalny niemiecki produkt z regionu Schleswig-Holstein, który zdecydowanie wyróżnia się na tle konkurencji. Dzięki optymalnym warunkom hodowlanym i wysokowartościowej paszy jest soczyste, a skórka zyskuje piękny kolor. Charakteryzuje się delikatnym zapachem i maślanym smakiem. Kurczaki Butterländer są dostępne wyłącznie w CHEFS CULINAR.

Porada Chefa: kurczaki Butterländer najlepiej smakują z odrobiną soli, która nie przytłoczy, a jedynie podkreśli naturalny smak mięsa.



BUTTERLÄNDER

Ćwiartki kurczaka maślanego

ok. 170–260 g szt.

niekalibrowane, 2 szt. w pa.

ok. 12–18 kg kt.

1599 6442

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	723/173
Tłuszcz (g)	11,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,2
Sól (g)	0,10



BUTTERLÄNDER

Filet z piersi kurczaka maślanego

ok. 170–260 g szt.

niekalibrowany, ze skórą, 2 szt. w pa.

ok. 10 kg kt.

1599 5278

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	426/102
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	23,6
Sól (g)	0,10





Drób smaczny jak kiedyś

Drób to popularne, lubiane i zdecydowanie najprostsze do przyrządzenia mięso. Uskrzydla fantazję gastronomów i smakoszy na całym świecie. W przepisach francuskiego szefa kuchni Auguste'a Escoffiera znajdują się aż 144 sposoby przygotowania drobiu. Kurczak smażony, pieczony, grillowany, na ciepło lub zimno, w całości albo w kawałkach, z kośćmi, skórą, sosem czy bez? Kucharza może ograniczać tylko wyobraźnia!

Na przyjemny smak drobiu wpływa przede wszystkim swobodna metoda hodowli. Delikatna struktura mięsa powstaje dzięki naturalnemu rozwojowi ptaków. Francuzi nazywają to élévé en liberté – pełną wolnością drobiu. Właśnie dlatego jako CHEFS CULINAR przykładamy dużą wagę nie tylko do jakości mięsa, lecz również do wyboru producentów. STAR CULINAR® to świeże produkty o najwyższej jakości i najlepszym możliwym pochodzeniu.



STAR CULINAR

Filet z piersi indyka

ok. 4,5 kg

bez skóry i kości, 2 szt. w pa.

kg

2004 4992

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	446/107
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	24,1
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Filet z piersi indyka

ok. 1,2 kg szt.

bez skóry i kości, 1 szt. w pa.

PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE

kg

2004 5005

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	446/107
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	24,1
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Sznycel z indyka

z fileta z piersi, bez ścięgien

ok. 120 g szt.

2,4 kg pa.

1444 3039

ok. 160 g szt.

3,2 kg pa.

1444 3060

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	446/107
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	24,1
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Sznycel z indyka

z fileta z piersi

ok. 0,12 kg pa.

2006 3504

ok. 0,14 kg pa.

2006 3511

ok. 0,16 kg pa.

2006 3528

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	446/107
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	24,1
Sól (g)	0,10



Indyjski kotlet mielony drobiowy

w kruchym cieście kataifi z sosem tamarillo

Składniki na 10 porcji

Sos tamarillo

500 g tamarillo (pomidorów drzewiastych)
100 g cukru trzcinowego
30 g szalotki
25 ml soku z limonki

Kotlet mielony z indyka

1,3 kg piersi z indyka
500 g bananów
100 g mrożonego ciasta kataifi
40 g limonki
15 g kolendry
12 g drobnoziarnistej soli morskiej
12 g płatków papryki
5 g chilli bez pestek
3 g pieprzu cuvée
3 g fioletowego curry

Jogurt i rzeżucha

300 g jogurtu typu greckiego (10%)
6 g fioletowego curry
3 g rzeżuchy

Przygotowanie

Sos tamarillo

Pomidory obrać ze skórki i pokroić w grubą kostkę. Obraną szalotkę pokroić w drobną kostkę. Cukier zagotować w małej ilości wody, dodać szalotkę i lekko skarmelizować. Pomidory delikatnie wymieszać, polać sokiem z limonki, a następnie gotować na małym ogniu przez ok. 10 min. Sos odstawić do ostygnięcia.

Kotlet mielony z indyka

Z mięsa indyka usunąć grube ścięgna. Następnie pokroić je w kawałki i zmielić w maszynce do mięsa przez sitko z otworami o śr. 5 mm. Banany obrać i pokroić w kostkę 5 mm. Wymieszać z umytą i posiekaną kolendrą, solą, płatkami papryki, chilli, pieprzem, startą skórką, sokiem z limonki i doprawić do smaku. Na porcję uformować dwa podłużne kotlety (ok. 80 g szt.) o dł. 6 cm. Ciasto kataifi rozmrozić, pokroić i owinąć nim pojedyncze kotlety. Usmażyć je w tłuszczu w temp. 150°C na złotobrązowy kolor, posypać curry i włożyć jeszcze na 5 min do piekarnika.

Jogurt i rzeżucha

Jogurt wymieszać z fioletowym curry na gładką masę, a następnie doprawić solą. Rzeżuchę przygotować do podania.

Porada Chefa

Sos doprawić czosnkiem, chilli i odrobiną ziela angielskiego.

Propozycja podania

Jogurt i sos pomidorowy podać na półmisku. Wyłożyć kotlety i przybrać rzeżuchą.

Informacja o alergenach

Kotlety mielone z indyka: zboża zawierające gluten i produkty pochodne, pszenica i jej pochodne, gorczyca.
Jogurt: laktoza, mleko i produkty mleczne, gorczyca.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.





STAR CULINAR

Rolada z indyka

z fileta z piersi, w siatce

kg

2004 5012

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	446/107
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	24,1
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Filet z piersi indyka

w paskach ok. 1 x 1 x 3 cm

kg

2004 5050

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	446/107
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	24,1
Sól (g)	0,10





STAR CULINAR

Mięso z uda indyka

bez kości, w paskach ok. 1 x 1 x 3 cm

kg

2004 5128

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	482/115
Tłuszcz (g)	3,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Gulasz z fileta z piersi indyka

w kostkach ok. 2,4 x 2,4 cm

kg

2004 5029

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	446/107
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	24,1
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Gulasz z uda indyka

w kostkach ok. 2,4 x 2,4 cm

kg

2004 5111

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	482/115
Tłuszcz (g)	3,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Filet z piersi indyka

w przyprawie gyros,
w paskach ok. 1 x 1 x 3 cm

kg

2004 9003

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	608/145
Tłuszcz (g)	5,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	1,3
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	22,6
Sól (g)	1,10



STAR CULINAR

Filet z piersi kurczaka

w przyprawie myśliwskiej, z grzybami,
w paskach ok. 1 x 1 x 3 cm

kg

2005 6247

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	661/158
Tłuszcz (g)	8,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,5
Węglowodany (g)	2,1
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	18,9
Sól (g)	3,40



STAR CULINAR

Gulasz z fileta z piersi indyka

w przyprawie hawajskiej, z ananasem,
w kostkach ok. 2,4 x 2,4 cm

kg

2004 5586

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	590/141
Tłuszcz (g)	5,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,1
Węglowodany (g)	2,5
w tym cukry (g)	2,1
Białko (g)	19,5
Sól (g)	0,90



STAR CULINAR

Gulasz z fileta z piersi indyka

w przyprawie gyros,
w kostkach ok. 2,4 x 2,4 cm

kg

2004 5579

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	608/145
Tłuszcz (g)	5,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	1,3
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	22,6
Sól (g)	1,10



STAR CULINAR

Gulasz z uda indyka

w przyprawie chińskiej, z pędami bambusa,
w paskach ok. 1 x 1 x 3 cm

kg

1182 1779

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	585/140
Tłuszcz (g)	6,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,7
Węglowodany (g)	2,9
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	17,5
Sól (g)	1,00



STAR CULINAR

Gulasz z uda indyka

w przyprawie hawajskiej, z ananasem,
w kostkach ok. 2,4 x 2,4 cm

kg

2004 5647

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	619/148
Tłuszcz (g)	7,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	2,5
w tym cukry (g)	2,1
Białko (g)	16,6
Sól (g)	1,00



Sprawdzona jakość

Produkty rybne i owoce morza oferowane przez CHEFS CULINAR charakteryzują się doskonałą jakością, przejrzystymi kanałami zamówień i niezawodną współpracą z partnerami. Artykuły te od lat cieszą się rosnącą popularnością, wraz z którą wzrasta także świadomość żywieniowa oraz wymogi konsumentów.

Aby spełnić Państwa oczekiwania kładziemy duży nacisk na bezpieczeństwo i system kontroli odpowiedzialny za jakość naszej oferty. Znaczna jej część pochodzi z importu, dlatego każdy produkt po raz pierwszy sprawdzany jest w kraju jego pochodzenia. Często kontrolę poprzedza audyt producenta, który wykonuje zewnętrzny zespół ds. zarządzania jakością. Następnie pracownicy głównego magazynu produktów mrożonych CHEFS CULINAR (Niemcy) przeprowadzają kolejną losową kontrolę.

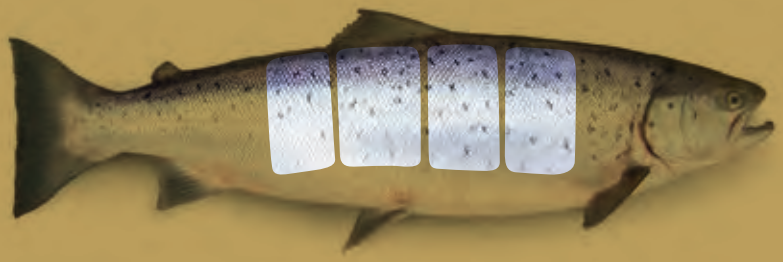
Podobnie jak w przypadku współpracy pomiędzy centralnym działem zakupów i wewnętrznym działem importu, także w procesie nabywania produktów stawiamy na niezawodne i długotrwałe partnerstwo z naszymi dostawcami. Dzięki temu możemy zapewnić niezmienną jakość oraz całoroczną dostępność artykułów. Ścisła współpraca umożliwia nam bezpośredni dostęp do towarów oraz utrzymanie jak najkrótszych łańcuchów dystrybucji. Kierujemy się filozofią – im krótszy czas dostawy, tym prostszy kanał zamówienia.



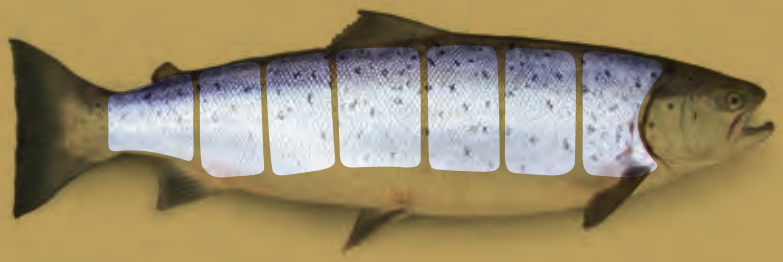
Cały filet – kompletny, nierozdrobniony



Polędwica – część grzbietowa wycięta z całego fileta



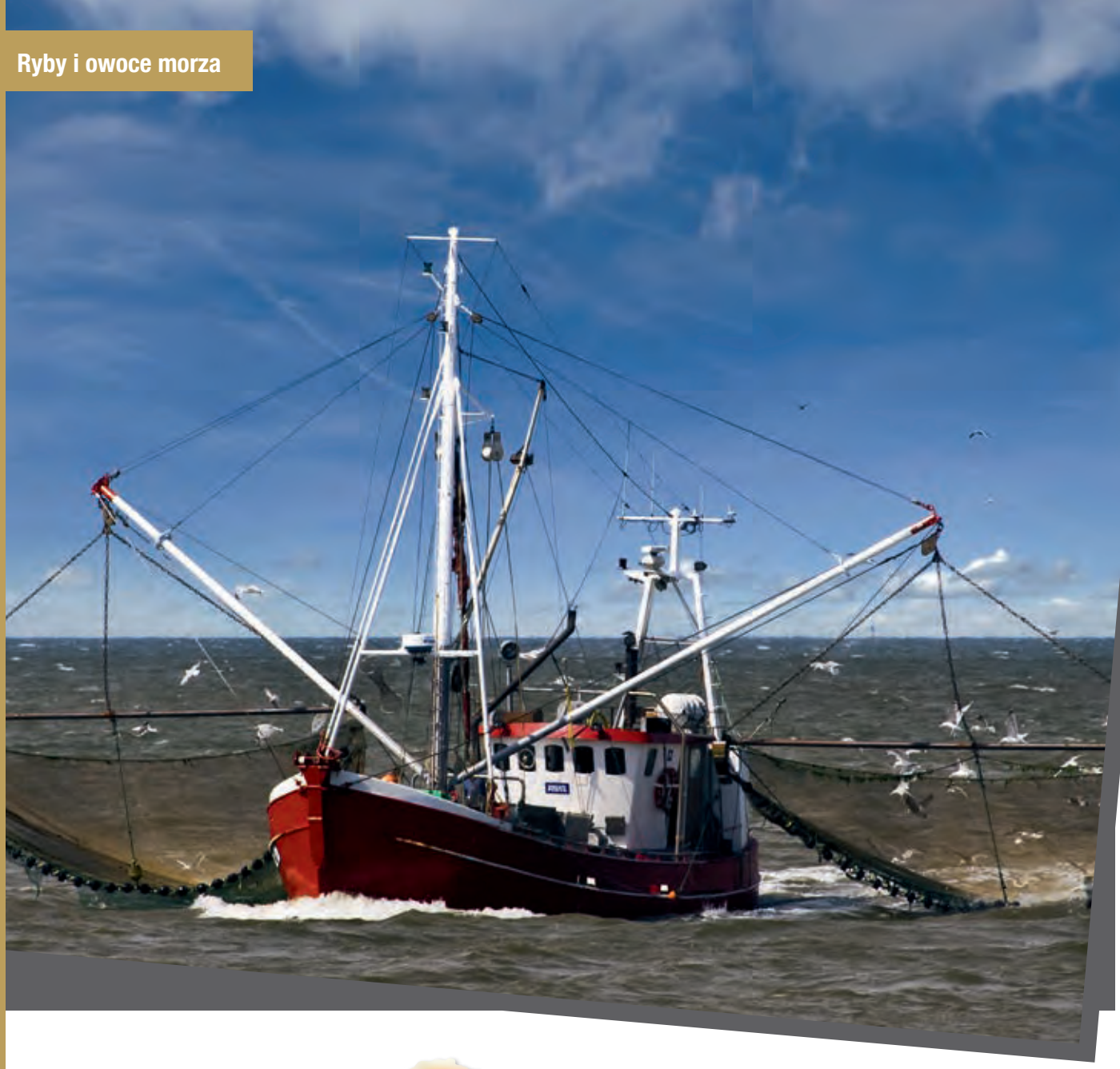
Część środkowa – porcja wycięta ze środkowej części całego fileta



Porcja – wycięta z całego fileta



Ogon – porcja ogonowa wycięta z całego fileta





STAR CULINAR

Filet z gładzicy

(*Pleuronectes platessa*)

podwójny, niepanierowany,
praktycznie bez ości, IQF, 10% glazury

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 szt.
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

Tusza z gładzicy

(*Pleuronectes platessa*)

gotowa do obróbki kulinarnej,
bez płetw i ogona, z Morza Północnego,
IQF, 15% glazury

250–300 g szt.	275–325 g szt.	325–375 g szt.	375–425 g szt.	475–525 g szt.
5 kg kt.	**10 kg kt.**	**10 kg kt.**	**10 kg kt.**	**10 kg kt.**
1437 4647	1437 4968	1437 4975	1437 4982	1437 5026

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)	0,10





STAR CULINAR

Polędwica z dorsza atlantyckiego

(*Gadus morhua*)

praktycznie bez ości, IQF,
10% glazury

5 kg kt.

140–160 g szt.
ok. 33 szt. kt.
1443 3238

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)	0,20



STAR CULINAR

Filet z koryfeny (złotej makreli)

(*Coryphaena hippurus*)

140–170 g szt.

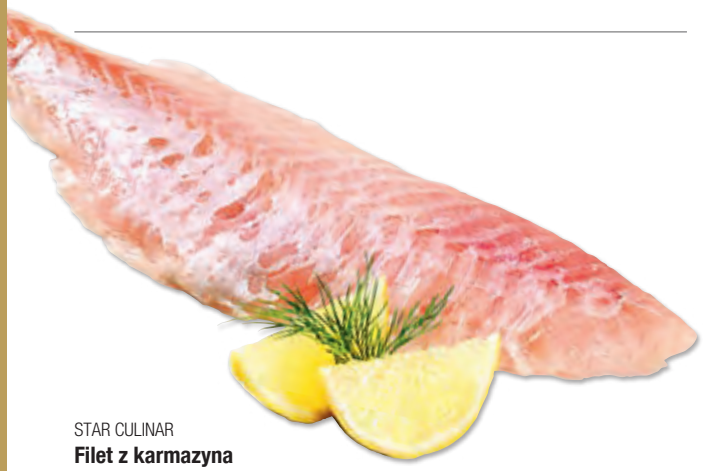
porcjowany, bez skóry, praktycznie bez ości,
IQF, 10% glazury

ok. 32 szt. kt.

5 kg 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)	0,10



STAR CULINAR

Filet z karmazyna

(*Sebastes spp.*)

niepanierowany, praktycznie bez ości, IQF,
10% glazury

5 kg kt.

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

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

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

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



STAR CULINAR

Filet z miruny nowozelandzkiej

(*Macruronus novaezelandiae*)

porcjowany, niepanierowany,
praktycznie bez ości, IQF,
10% glazury

5 kg kt.

100–120 g szt.
ok. 45 szt. kt.
1444 0809

140–160 g szt.
ok. 33 szt. kt.
1444 0823

120–140 g szt.
ok. 38 szt. kt.
1444 0816

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)	0,10





STAR CULINAR

Dorada patroszona

(*Sparus aurata*)

300–400 g szt.

z głową, bez łusek, pojedynczo pakowana, IQF, 0–1% glazury

ok. 14 szt. kt.

5 kg kt.

1488 2791

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)	0,10



STAR CULINAR

Filet z dorady

(*Sparus aurata*)

80–120 g szt.

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

ok. 50 szt. kt.

5 kg kt.

1449 9661

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)	0,10



STAR CULINAR

Filet z papugoryby

(*Scarus ghobban*)

170–230 g szt.

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

ok. 25 szt. kt.

5 kg kt.

1474 3542

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	493/118
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)	0,50



STAR CULINAR

Filet z kurka czerwonego

(*Chelidonichthys lucernus*)

100–150 g szt.

ze skórą, bez łusek, IQF, 10% glazury

ok. 40 szt. kt.

5 kg 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)	0,10





STAR CULINAR

Filet z labraksa

(*Dicentrarchus labrax*)

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

5 kg kt.

80–120 g szt.

ok. 50 szt. kt.

1449 9654

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)	0,00



STAR CULINAR

Sola patroszona

(*Solea solea*)

z głową i ogonem, z Morza Północnego, IQF, 20% glazury

10 kg kt.

500–600 g szt.

ok. 13–16 szt. kt.

1458 6286

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)	0,20



STAR CULINAR

Polędwica z tilapii

(*Oreochromis niloticus*)

140–170 g szt.

praktycznie bez ości, IQF, 10% glazury

ok. 32 szt. kt.

5 kg 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)	0,00





STAR CULINAR

Filet z miruny nowozelandzkiej

(*Macruronus novaezelandiae*)

140–160 g szt.

panierowany (33,5%), porcjowany, praktycznie bez ości, IQF

od 31 do 35 szt.

5 kg kt.

1471 8007

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy	180°C, 20 min
Patelnia	175°C, 5–7 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



STAR CULINAR

Filet z morszczuka

(*Merluccius merluocius*)

100–160 g szt.

panierowany (20%), porcjowany, praktycznie bez ości, IQF

ok. 46 szt.

6 kg kt.

1675 2863

Przygotowanie

Frytownica	180°C, 4–5 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	468/110
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	11,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	14,7
Sól (g)	1,00



STAR CULINAR

Krewetki Black Tiger

(*Penaeus monodon*)

surowe, bez skorupki i ogona,
IQF, 20% glazury

1 kg wor., 10 kg kt.

8–12 szt. lb 1439 8803

26–30 szt. lb 1439 7882

13–15 szt. lb 1439 8827

31–40 szt. lb 1439 8018

16–20 szt. lb 1439 7820

41–50 szt. lb 1439 8056

21–25 szt. lb 1439 7868

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

(*Penaeus monodon*)

surowe, całe, w skorupce, z ogonem,
IQF, 20% glazury

1 kg wor., 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, w skorupce, bez głowy,
nacinane easy peel, IQF, 20% glazury

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

PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE

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



Zupa z żółtej papryki

udekorowana krewetkami z pesto

Składniki na 10 porcji

Zupa paprykowa

970 g żółtej papryki
275 g szalotek
190 g masła
130 g crème fraîche
22 g drobnej soli kamiennej
4,5 g czosnku
2 g pieprzu cayenne
1 g mielonego białego pieprzu
0,2 g nici szafranu
1,3 l wywaru z warzyw
190 ml śmietany
130 ml białego wina
10 ml octu jabłkowego
6 ml soku z cytryny

Krewetki z pesto

950 g dużych krewetek
100 g szalotek
50 g pesto z bazylii
20 g masła
10 g grubej soli kamiennej
5 g czosnku
1 g ziaren czarnego pieprzu

Przybranie

150 g kwaśnej śmietany
5 g rzeżuchy Daikon

Przygotowanie

Zupa paprykowa

Umytą paprykę pokroić na małe kawałki. Obraną szalotkę i czosnek drobno posiekać. Zeszklić na maśle szalotkę, dodać paprykę i czosnek. Zalać białym winem i wywarem warzywnym. Całość przyprawić. Gotować na wolnym ogniu pod przykryciem aż papryka stanie się miękka. Zmiksować zupę ze śmietaną, octem jabłkowym i crème fraîche. Na końcu przecedzić przez sitko. Doprawić do smaku sokiem z cytryny, pieprzem (zwykłym i cayenne) oraz solą.

Krewetki z pesto

Rozmrożone krewetki przeciąć wzdłuż i podsmażyć na oliwie z oliwek. Szalotki obrać i przekroić na pół. Czosnek pociąć na plasterki. Dodać na patelnię razem z pesto. Całość podsmażyć i doprawić octem oraz świeżo zmielonym pieprzem. Przed podaniem nabić krewetki i szalotki na wykałaczki.

Przybranie

Doprawić kwaśną śmietaną według potrzeb. Ozdobić rzeżuchą.

Porada Chefa

Na bazie przepisu można przygotować także zupę z czerwonej papryki. Idealnym dodatkiem do dania będą pokrojone w kostkę małe duszone papryczki.

Propozycja podania

Krótko przed podaniem spienić zupę blenderem. Podawać w głębokim talerzu z kostką masła (opcjonalnie). Na wierzch nałożyć kleks kwaśnej śmietany. Przybrać rzeżuchą. Serwować w towarzystwie podsmażonych i polanych olejem z pesto krewetek nabitych na wykałaczki.

Informacja o alergenach

Mleko i produkty pochodne (w tym laktoza), dwutlenek siarki (SO_2) i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO_2, skorupiaki i produkty pochodne.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.



STAR CULINAR
Krewetki Black Tiger
(*Penaeus monodon*)

90–120 szt. lb
gotowane, obrane, bez ogona, IQF, 20% glazury

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. 50 g szt.
surowe, obrane, z ogonem, oczyszczone, IQF, 10% glazury

ok. 20 szt. pa.
1 kg pa., 200 szt. kt.

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



STAR CULINAR
Szaszłyk z krewetek Black Tiger
(*Penaeus monodon*)

ok. 100 g szt.
surowe, obrane, bez ogona, oczyszczone, IQF, 10% glazury

10 szt. pa., 100 szt. kt.

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
Krewetki piaskowe zimnowodne Garnele
(*Crangon crangon*)

1 kg wor.
gotowane, obrane, z Morza Północnego, dzikie, IQF, 10% glazury

10 wor. kt.

1677 5459

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	386/91
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,0
Sól (g)	1,90



STAR CULINAR
Krewetki północne
(*Pandalus borealis*)

gotowane, obrane, głębokowodne, morskie, dzikie, IQF, 10% glazury

1 kg wor., 10 kg kt.

125–175 szt. lb

1437 5392

150–200 szt. lb

1437 5415

200–300 szt. lb

1437 5606

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	319/75
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,0
Sól (g)	1,30



STAR CULINAR
Szyjki rakowe Louisiana
(*Procambarus clarkii*)

100–200 szt. lb
gotowane, obrane, IQF, 20% glazury

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

Na zewnątrz chrupiące, w środku pyszne!

Smaczne krewetki w różnych odmianach i z miękką skorupką można złowić w morzu lub z powodzeniem hodować w akwakulturach. Dzięki temu stają się coraz popularniejsze, a restauratorzy chętnie umieszczają je w swoich kartach dań. W asortymencie STAR CULINAR® można znaleźć najróżniejsze gatunki najlepszej jakości, które nadają się do ambitnej i kreatywnej kuchni. CHEFS CULINAR na całym świecie utrzymuje bezpośredni kontakt z farmami krewetek oraz zwraca szczególną uwagę na przestrzeganie niemieckich standardów hodowli.





STAR CULINAR
Filet z matiasa po holsztyńsku
(*Clupea harengus*)
2,8 kg
ok. 60–90 g szt.
w oleju, marynowany w soku buraczanym

PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE

ok. 28–32 szt.
1 wiad.
1623 3430

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



STAR CULINAR
Filet z matiasa po skandynawsku z ziołami
(*Clupea harengus*)
2,8 kg
ok. 60–90 g szt.
w oleju

ok. 28–32 szt.
1 wiad.
1623 3447

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)	3,30



Matiasy po holsztyńsku

w burakach z chrupiącą sałatką z kopru włoskiego

Składniki na 10 porcji

Sałatka z kopru włoskiego
1,1 kg bulw kopru włoskiego
50 g cukru trzcinowego
20 g płatków soli morskiej
100 ml soku z cytryny
100 ml oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
10 ml likieru Pernod (40%)

Marynowane buraki
100 g czerwono-białych buraków (chioggia)
4 g cukru
2 g soli morskiej drobnoziarnistej
40 ml łagodnej oliwy z oliwek
20 ml octu ziołowego (5%)

Matiasy i przybranie
1 kg filetów z matiasa
1 kg pomarańczy
130 g cienkiego chrupkiego pieczywa żytniego
100 g ugotowanych czerwonych buraków

Przygotowanie

Sałatka z kopru włoskiego
Koper umyć i pokroić na cienkie plastry. Krótko przed podaniem zamarynować z resztą składników. Doprawić.

Marynowane buraki
Buraki pokroić na cienkie plastry i zamarynować w przygotowanym z pozostałych składników sosie winegret.

Matiasy i przybranie
Śledzie odsączyć. Pomarańcze wyfiletować i pokroić na cienkie plastry, a buraki pokroić w drobną kostkę. Pieczywo połamać na dość duże kawałki.

Propozycja podania
Sałatkę przełożyć do miseczki. Na wierzchu ułożyć pojedynczy filet. Przystroić cienkimi plastrami pomarańczy, marynowanymi burakami i chrupkim pieczywem.

Informacja o alergenach
Matias i przybranie: ryby i pochodne, zboża zawierające gluten i ich pochodne, żyto i pochodne, laktoza, mleko i jego pochodne.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.

Pysznie uwędzone

Wędzone łososie STAR CULINAR® pochodzą wyłącznie z certyfikowanych ryb z norweskiej akwakultury. Mięso jest ręcznie solone, a po uwędzeniu krojone pionowo na cienkie plastry. Dzięki temu stosowanie łososia w kuchni staje się proste i wygodne, a cały produkt zachowuje pełen smak z delikatną nutą dymu wędzarniczego.





STAR CULINAR

Łosoś wędzony

(*Salmo salar*)

ok. 1 kg pa.

w plastrach, wędzony na zimno filet, suchosolony, vacuum

10 pa. kt.

1716 1633

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

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 Premium

(*Salmo salar*)

0,8–1,4 kg pa.

kraj pochodzenia: Norwegia, wędzony na zimno filet, suchosolony, vacuum

13 kg kt.

1571 9850

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	736/177
Tłuszcz (g)	11,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	17,8
Sól (g)	3,60



STAR CULINAR

Wędzony miks Bootsmann

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

bufetowy miks wędzonych specjałów rybnych:
śledź, łosoś, halibut, dorsz, ryba maślana, IQF

ok. 50–65 szt. kt.

1,5 kg kt.

1480 1952

Przygotowanie
W celu rozmrożenia wyjąć produkt 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

Wędzony miks Maat

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

bufetowy miks wędzonych specjałów rybnych:
makrela, halibut, śledź, łosoś, IQF

ok. 40–50 szt. kt.

1,5 kg kt.

1480 1938

Przygotowanie
W celu rozmrożenia wyjąć produkt 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 Skipper

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

bufetowy miks wędzonych specjałów rybnych:
makrela, łosoś, halibut, ryba maślana, IQF

ok. 50–65 szt. kt.

1,5 kg kt.

1480 1921

Przygotowanie
W celu rozmrożenia wyjąć produkt 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

Przygotowanie
W celu rozmrożenia wyjąć produkt 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 Matrose

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

bufetowy miks wędzonych specjałów rybnych:
makrela, halibut, łosoś, ryba maślana, IQF

ok. 25–35 szt. kt.

1,5 kg kt.

1480 1945





STAR CULINAR

Wędzony filet z makreli z pieprzem

(*Scomber scombrus*)

100–130 g szt.
ze skórą, IQF

ok. 20–30 szt. kt.

2,5 kg kt.

1480 1983

Przygotowanie
W celu rozmrożenia wyjąć produkt 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

Wędzony filet z makreli

(*Scomber scombrus*)

100–130 g szt.
ze skórą, IQF

ok. 20–30 szt. kt.

2,5 kg kt.

1480 1969

Przygotowanie
W celu rozmrożenia wyjąć produkt 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 miks filetów z makreli

(*Scomber scombrus*)

100–130 g szt.
ze skórą, różne rodzaje: z papryką, z pieprzem, z cebulą, IQF

ok. 20–30 szt. kt.

2,5 kg kt.

1480 1990

Przygotowanie
W celu rozmrożenia wyjąć produkt 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 miks kąsków z fileta z makreli

(*Scomber scombrus*)

30–50 g szt.
ze skórą, różne rodzaje: z papryką, z pieprzem, z cebulą, naturalne, IQF

ok. 30–40 szt. kt.

1,5 kg kt.

1480 2010

Przygotowanie
W celu rozmrożenia wyjąć produkt 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



Szlachetnie wędzony, utwardzany na zimno

To zdumiewające, że wędzenie, niegdyś prosta metoda konserwacji, przeobraziło się w urozmaicony proces obróbki. Wędzenie na gorąco, ciepło lub zimno, z użyciem wybranego szlachetnego drewna – możliwości są ogromne, a rezultaty zachwycające. Kiedyś wędzenie chroniło żywość przed psuciem i owadami. Dziś ze względu na smak można wędzić prawie wszystko. Jednak ulubionym wędzonym specjałem jest i pozostanie ryba! Aby sprostać wymogom naszych czasów, oferujemy najwyższej jakości produkty zakonserwowane i dodatkowo mrożone. STAR CULINAR® to marka dostosowana do Państwa potrzeb!



STAR CULINAR

Wędzony filet z łososia

(*Salmo salar*)

90–120 g szt.

porcjowany, ze skórą, wędzony na gorąco, IQF

ok. 18–22 szt. kt.
2 kg kt.

1480 2072

Przygotowanie

W celu rozmrożenia wyjąć produkt 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



STAR CULINAR

Wędzone praliny z łososia i halibuta

(*Salmo salar, Reinhardtius hippoglossoides*)

15–20 g szt.

bez skóry, wędzone na gorąco, w różnych mieszankach przypraw i naturalne

ok. 85–95 szt. kt.
1,5 kg kt.

1480 2034

Przygotowanie

W celu rozmrożenia wyjąć produkt 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



Rozgrzewające zupy

Zupy niejedno mają imię! Mogą występować w wielu wariantach: od treściwych i gęstych, przez wyrafinowane oraz egzotyczne, po lekkie i odżywcze buliony. Przygotowywały je całe pokolenia kucharzy. Te najsmaczniejsze nazywano niegdyś nazwiskami wielkich współczesnych. Pierwotnie podawano je w formie przystawki. Dziś zyskały miano pełnoprawnego dania głównego. Dzięki swej prostocie są bardzo uniwersalne – można jeść je łyżką albo po prostu wypić, na siedząco lub stojąco, zależnie od sytuacji. W asortymencie STAR CULINAR® znajdą Państwo zupy najlepsze z najlepszych. Sprawdzone przepisy i wysokiej jakości składniki to gwarancja kulinarnej satysfakcji. Polecamy przetestować na kubkach smakowych gości!





STAR CULINAR
Zupa pomidorowa
3 kg
klasyczna

9 kg kt.
1697 8669

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	314/76
Tłuszcz (g)	5,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	5,8
w tym cukry (g)	2,7
Białko (g)	0,4
Sól (g)	1,10



STAR CULINAR
Chili con carne
3 kg
klasyczne

9 kg kt.
1697 8690

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	424/102
Tłuszcz (g)	5,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	8,4
w tym cukry (g)	1,9
Białko (g)	4,0
Sól (g)	0,90



STAR CULINAR
Zupa dyniowa
z trawą cytrynową
3 kg
łagodny smak

9 kg kt.
1697 8720

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	296/71
Tłuszcz (g)	5,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,5
Węglowodany (g)	4,8
w tym cukry (g)	3,7
Białko (g)	0,8
Sól (g)	1,20

Sosy po królewsku

Każdy szef kuchni wie, że nic tak nie uszlachetnia potrawy jak dobry sos. Przygotowanie go to zdaniem ekspertów jedna z najtrudniejszych rzeczy w sztuce kulinarnej. Najważniejsza jest troska o różnorodność składników. Osiągnięcie równowagi mięsnych soków, wywaru i sosu bazowego, które trzeba zagotować, związać, spienić, przyprawić ziołami, winem i śmietaną to nie lada wyzwanie! Każda z tych czynności wymaga perfekcyjnej organizacji pracy. Aby ją Państwu ułatwić, pod marką STAR CULINAR® oferujemy popularne sosy bazowe odpowiednie dla najbardziej wymagającej kuchni. Dają pole do popisu dla Państwa kreatywności i gwarancję powodzenia przy tworzeniu najwyższej jakości dań.



STAR CULINAR
Jus drobiowy
3 kg
bazowy

9 kg kt.
1702 5898

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	327/78
Tłuszcz (g)	4,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,1
Węglowodany (g)	7,5
w tym cukry (g)	3,7
Białko (g)	1,7
Sól (g)	1,60



STAR CULINAR
Sos pomidorowy
3 kg
bazowy

9 kg kt.
1702 5904

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	224/54
Tłuszcz (g)	2,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	6,2
w tym cukry (g)	1,9
Białko (g)	0,6
Sól (g)	1,40



STAR CULINAR
Biały sos
3 kg
bazowy

9 kg kt.
1702 5911

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	309/74
Tłuszcz (g)	5,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	5,7
w tym cukry (g)	2,5
Białko (g)	1,5
Sól (g)	1,10



STAR CULINAR
Demi glace
3 kg
brązowy, baza do sosu klasycznego i francuskiego

9 kg kt.
1702 5928

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	304/73
Tłuszcz (g)	3,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	8,1
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	1,4
Sól (g)	1,80



STAR CULINAR
Ciemny sos
3 kg
bazowy

9 kg kt.
1704 6961

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	259/62
Tłuszcz (g)	3,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	5,6
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	1,1
Sól (g)	1,60



Świeżość domowego ogródka

Materia prima na południe od Alp oznacza wszystko, co można zjeść bezpośrednio z grządki. A jak łatwo się domyślić, świeżość związana jest z bliskością i swojskością. Jednak nie każdy kucharz ma pod drzwiami ogród, a już na pewno nie ma czasu na pielęgnowanie upraw. Jeśli chodzi o świeżość, nie uznajemy kompromisów, szczególnie w kwestii sałaty. To, co najlepsze nie zawsze znajduje się w okolicy, dlatego stawiamy na nowoczesną logistykę i szybki transport, który umożliwia skrócenie czasu i odległości. Asortyment świeżych sałat STAR CULINAR® jest tego dowodem. Naszym klientom oferujemy dokładnie to, czego potrzebują – najlepszej jakości produkty, prawie jak z przydomowej grządki!



STAR CULINAR
Mieszanka szlachetna
400 g wor.
gotowa do spożycia mieszanka lollo rosso, batavii, frisée, rukoli i roszponki

6 wor. kt.
1479 6890

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	69/17
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	1,3
w tym cukry (g)	1,3
Białko (g)	1,5
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Mieszanka Gourmet
500 g wor.
gotowa do spożycia mieszanka frisée, roszponki i radicchio

6 wor. kt.
1479 6906

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	82/20
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	1,9
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	1,7
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Mieszanka Excellent
400 g wor.
gotowa do spożycia mieszanka bieta rossy, batavii i rukoli

6 wor. kt.
1479 6913

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	97/23
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	2,2
w tym cukry (g)	1,3
Białko (g)	1,9
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Mieszanka sałat
300 g wor.
gotowa do spożycia mieszanka młodego jarmużu, rukoli, rzeżuchy, mizuny, boćwiny, sałaty karbowanej czerwonej, sałaty liść dębu zielonej i czerwonej, sałaty rzymskiej i liściastej

6 wor. kt.
1666 4500

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	146/35
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	3,9
w tym cukry (g)	1,8
Białko (g)	2,6
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Szpinak baby
250 g wor.
gotowy do spożycia, umyty

6 wor. kt.
1625 7023

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	85/20
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,6
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	2,5
Sól (g)	0,20



STAR CULINAR
Fasolka w bukiecie
40 g szt.
zielona fasola zawinięta w boczek

50 szt. kt.
1438 3786

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	524/125
Tłuszcz (g)	9,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,1
Węglowodany (g)	2,5
w tym cukry (g)	1,5
Białko (g)	5,3
Sól (g)	3,60



Pokusa bez wyrzutów

Zrównoważone odżywianie można interpretować na wiele sposobów, a punkt widzenia zależy od punktu siedzenia. Nie ma jednak wątpliwości, że świeże owoce to źródło cennych witamin. Naturalne bogactwo smaku, piękne kolory i fantazyjne kształty sprawiają, że idealnie nadają się jako przekąska, deser, pełnowartościowy posiłek lub atrakcyjna dekoracja dań. Pokrojone owoce podane w formie sałatki są świetną przystawką na każdą okazję. W asortymencie STAR CULINAR® przygotowaliśmy wysokiej jakości gotowe do spożycia kompozycje. Nic tylko pałaszować. Smacznego!



STAR CULINAR
Ananas
gotowy do spożycia

kostka
2,5 kg mis.
1479 7187

półksiężyc
2,5 kg mis.
1479 7194

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	234/56
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	12,4
w tym cukry (g)	12,4
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Melon miodowy
gotowy do spożycia, w kostce

2,5 kg mis.
1479 7200

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	231/55
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	12,4
w tym cukry (g)	12,4
Białko (g)	0,9
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Melon kantalupa
gotowy do spożycia, w kostce

2,5 kg mis.
1479 7217

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	231/55
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	12,4
w tym cukry (g)	12,4
Białko (g)	0,9
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Melon galia
gotowy do spożycia, w kostce

2,5 kg mis.
1479 7224

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	231/55
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	12,4
w tym cukry (g)	12,4
Białko (g)	0,9
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Melon (miks)
gotowa do spożycia mieszanka melona miodowego i kantalupy

2,5 kg mis.
1479 7231

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	176/42
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	9,2
w tym cukry (g)	9,2
Białko (g)	0,8
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Pomarańcza
gotowa do spożycia

filety
2,5 kg mis.
1479 7255

plastry
2,5 kg mis.
1479 7279

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	181/43
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	8,3
w tym cukry (g)	8,3
Białko (g)	1,0
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Mango
gotowe do spożycia, w kostce

2,5 kg mis.
1479 7293

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	246/59
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	12,5
w tym cukry (g)	12,5
Białko (g)	0,6
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Papaja
gotowa do spożycia, w kostce

2,5 kg mis.
1479 7309

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	134/32
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	7,1
w tym cukry (g)	10,2
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Sałatka owocowa Calypso
gotowa do spożycia
mieszanka składająca się z czerwonego i zielonego jabłka, arbuza, ananasa, papai, mango, melona kantalupy i miodowego, winogrona ciemnego oraz pomarańczy, masa netto 3300 g

PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE

5 kg wiad.
1479 7149

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	233/53
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	11,9
w tym cukry (g)	11,5
Białko (g)	0,6
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Sałatka owocowa Tropical
gotowa do spożycia mieszanka składająca się z ananasa, pomarańczy, melona miodowego i kantalupy oraz kiwi, masa netto 3500 g

5 kg wiad.
1479 7156

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	219/52
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	11,3
w tym cukry (g)	11,3
Białko (g)	0,8
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Sałatka owocowa Mauritius
gotowa do spożycia mieszanka składająca się z arbuza, melona miodowego i kantalupy, zielonego jabłka oraz ananasa, masa netto 3500 g

5 kg wiad.
1479 7163

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	218/52
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	11,7
w tym cukry (g)	11,5
Białko (g)	0,6
Sól (g)	0,00



Suflet czekoladowy

z owocami zapiekanymi z wódką gruszkową

Składniki na 10 porcji

Zapiekane owoce

1 kg głęboko mrożonego sufletu czekoladowego
800 g sałatki owocowej Calypso (STAR CULINAR®)
100 g żółtek
50 g cukru
10 g wódki gruszkowej
4 ml białego wina do gotowania



Przygotowanie

Zapiekane owoce

Sałatkę owocową odsączyć. Żółtko wymieszać z cukrem, dodać wódkę gruszkową i wino, a następnie lekko ubić trzepaczką. Uzyskaną masę ubić na parze na zabajone, wykonując trzepaczką ruchy ósemkowe po całej powierzchni naczynia. Należy uważać, aby zabajone nie ścięło się i było porządnie ubite. Od razu po jego przygotowaniu, wyłożyć masę na owoce i zapiec w piecu salamander. Należy to zrobić możliwie jak najszybciej! Suflet czekoladowy podgrzać według instrukcji.

Porada Chefa

Smak zabajone można wzbogacić syropami, przyprawami lub alkoholem. Do masy warto dodać niewielką część białka. W ten sposób napowietrzymy strukturę deseru, nadając mu wyjątkowej lekkości.

Propozycja podania

Talerz udekorować sosami owocowymi i czekoladowym. Suflet i zapiekankę położyć obok siebie. Owoce można zapiec w salaterce. W tym przypadku na środku naczynia umieścić suflet.

Informacja o alergenach

Zapiekanka: jaja i pochodne, zboża zawierające gluten i ich pochodne, pszenica i produkty pszeniczne, laktoza, soja i produkty sojowe, mleko i produkty mleczne, dwutlenek siarki i siarczki w koncentracji większej niż 10 mg/kg lub 10 mg/l podane jako SO_2.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.





STAR CULINAR

Owoce koktajlowe

gruszki, brzoskwinie, ananasy, winogrona i wiśnie, słodzone

850 ml pusz.
masa netto 500 g

12 pusz. kt.
1444 4401

2650 ml pusz.
masa netto 1560 g

3 pusz. kt.
1444 4487

4585 ml pusz.
masa netto 3000 g

3 pusz. kt.
1444 4708

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	314/74
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	18,0
w tym cukry (g)	18,0
Białko (g)	0,3
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR

Owoce koktajlowe

gruszki, brzoskwinie, ananasy, winogrona i wiśnie, bez dodatku cukru

850 ml pusz.
masa netto 500 g

12 pusz. kt.
1444 8416

4585 ml pusz.
masa netto 2800 g

3 pusz. kt.
1444 8454

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	124/29
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	6,3
w tym cukry (g)	6,3
Białko (g)	0,3
Sól (g)	0,00

STAR CULINAR

Gruszki Williams Christ

słodzone



850 ml pusz.
w połówkach, wydrążone, skalibrowane, obrane, masa netto 460 g

12 pusz. kt.
1444 8164

4585 ml pusz.
w połówkach, wydrążone, skalibrowane, obrane, masa netto 2800 g

3 pusz. kt.
1444 8225

4585 ml pusz.
w kostkach, obrane, masa netto 3000 g

3 pusz. kt.
1444 4265

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	304/72
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	18,0
w tym cukry (g)	16,0
Białko (g)	0,3
Sól (g)	0,00

STAR CULINAR

Gruszki Williams Christ

bez dodatku cukru



850 ml pusz.
w połówkach, wydrążone, skalibrowane, obrane, masa netto 460 g

12 pusz. kt.
1444 8256

4585 ml pusz.
w kostkach, obrane, masa netto 3000 g

3 pusz. kt.
1444 8270

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	123/29
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	6,9
w tym cukry (g)	5,6
Białko (g)	0,3
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR

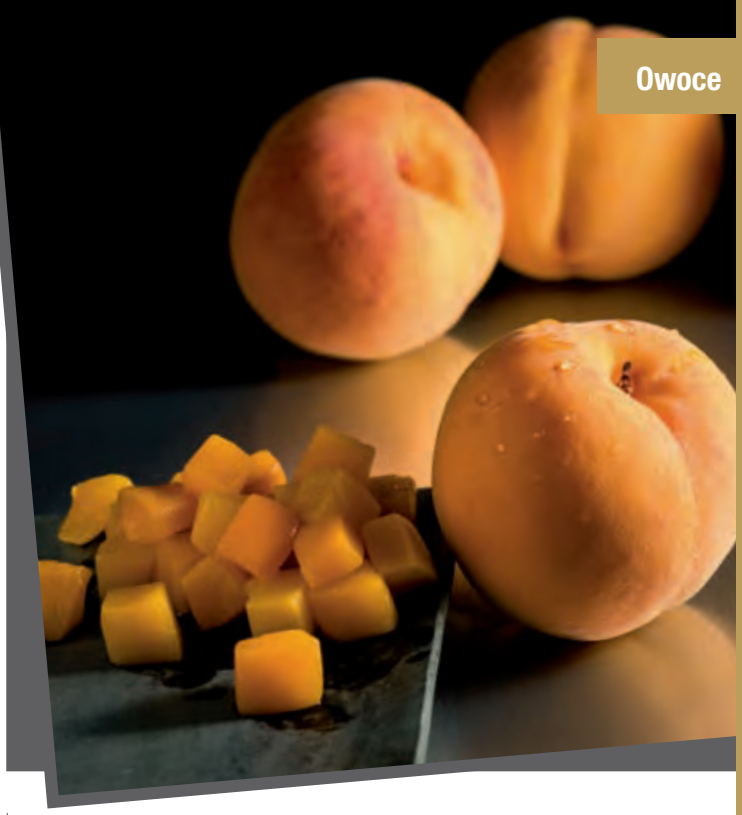
Brzoskwinie

w połówkach, obrane, słodzone

850 ml pusz.
masa netto 480 g
12 pusz. kt.
1444 4753

4585 ml pusz.
masa netto 3000 g
3 pusz. kt.
1444 4791

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	319/75
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	18,0
w tym cukry (g)	18,0
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,00





STAR CULINAR

Brzoskwinie

w połówkach, obrane, równomiernie skalibrowane, bez dodatku cukru

850 ml pusz.
masa netto 480 g
12 pusz. kt.
1444 8607

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	122/29
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	5,2
w tym cukry (g)	5,2
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR

Brzoskwinie

w plastrach, obrane

850 ml pusz.
masa netto 500 g
12 pusz. kt.
1444 5064

4585 ml pusz.
masa netto 3000 g
3 pusz. kt.
1444 8157

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	319/75
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	18,0
w tym cukry (g)	18,0
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR

Brzoskwinie

w kostkach, obrane

4585 ml pusz.
masa netto 3000 g
3 pusz. kt.
1444 4838

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	319/75
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	18,0
w tym cukry (g)	18,0
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR

Brzoskwinie

w kostkach, obrane, bez dodatku cukru

4585 ml pusz.
masa netto 3000 g
3 pusz. kt.
1444 8676

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	122/29
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	5,2
w tym cukry (g)	5,2
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR

Majonez sałatkowy

bez konserwantów,
50% tłuszczu

5 kg wiad.
1445 0914

1 kg

6 pa. kt.
1445 0907

10 kg wiad.
1445 0372

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2078/504
Tłuszcz (g)	52,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,2
Węglowodany (g)	8,7
w tym cukry (g)	4,4
Białko (g)	0,8
Sól (g)	0,90



STAR CULINAR

Sos tatarski

bez konserwantów, 50% tłuszczu

6 pa. kt.
1445 0938

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1850/448
Tłuszcz (g)	44,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,7
Węglowodany (g)	11,0
w tym cukry (g)	8,5
Białko (g)	1,1
Sól (g)	1,30



STAR CULINAR

Ketchup curry

pikantny

10 kg wiad.
1444 9970

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	434/102
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	23,0
w tym cukry (g)	19,0
Białko (g)	1,0
Sól (g)	1,90



STAR CULINAR

Ketchup

z koncentratu 68%
5 kg wiad.
1445 0921

z przecieru
10 kg wiad.
1445 0426

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	375/88
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	19,0
w tym cukry (g)	17,0
Białko (g)	1,7
Sól (g)	2,60



STAR CULINAR

Koncentrat pomidorowy

850 ml pusz.
masa netto 850 g

12 pusz. kt.
1444 3824

4250 ml pusz.
masa netto 4500 g

3 pusz. kt.
1444 4128

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	460/109
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	20,0
w tym cukry (g)	13,0
Białko (g)	4,3
Sól (g)	0,50



STAR CULINAR

Płynna frytura SUPERFRY

wysokowydajny olej do smażenia,
z produktów pochodzenia roślinnego

10 l pa.
1538 8971

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	3404/828
Tłuszcz (g)	92,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Masło niemieckie
10 g szt.
zawinięte, 82% tłuszczu

200 szt. kt.
1692 7346

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	3101/741
Tłuszcz (g)	83,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	53,3
Węglowodany (g)	0,6
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	0,7
Sól (g)	0,01



STAR CULINAR
Masło niemieckie
15 g szt.
zawinięte, 82% tłuszczu

100 szt. kt.
1692 7377

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	3101/741
Tłuszcz (g)	83,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	53,3
Węglowodany (g)	0,6
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	0,7
Sól (g)	0,01



STAR CULINAR
Masło niemieckie
20 g szt.
zawinięte, 82% tłuszczu

100 szt. kt.
1692 7537

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	3101/741
Tłuszcz (g)	83,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	53,3
Węglowodany (g)	0,6
w tym cukry (g)	0,6
Białko (g)	0,7
Sól (g)	0,01





Delikatne sałatki z lekkimi sosami

Przygotowywanie sałatek może stać się prawdziwą pasją. Istnieją specjaliści, którzy nie zajmują się niczym innym. Sałatkowi eksperci dbają o każdy detal przyrządzanych dań. Idealne musi być cięcie, tekstura, podział na kawałki, proporcje składników, smaków oraz sosów. Ważne też, aby kompozycja wyglądała świeżo i atrakcyjnie.

Właśnie dlatego do współtworzenia asortymentu świeżych specjałów STAR CULINAR® zaangażowaliśmy najlepszych profesjonalistów. Oferujemy sałatki klasyczne i wyszukane, delikatne i z pazurem. Różnorodność specjalnie dla Państwa gości. Zachęcamy do wzbogacenia menu o nasze propozycje przygotowane w mistrzowskim stylu.



STAR CULINAR

Sałatka grecka

warzywna, z serem

1 kg pa.

1447 4446

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	809/196
Tłuszcz (g)	17,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,5
Węglowodany (g)	3,3
w tym cukry (g)	3,0
Białko (g)	6,2
Sól (g)	2,30



STAR CULINAR

Sałatka z kaszą bulgur

z dodatkiem ciecierzycy

1 kg pa.

1659 9482

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	603/144
Tłuszcz (g)	6,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,1
Węglowodany (g)	17,2
w tym cukry (g)	3,3
Białko (g)	3,8
Sól (g)	1,10



STAR CULINAR

Kolorowa sałatka z soczewicy

z papryką, selerem naciowym, porem i marchewką

1 kg pa.

1447 4125

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	631/151
Tłuszcz (g)	6,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	16,0
w tym cukry (g)	6,6
Białko (g)	5,1
Sól (g)	1,40



STAR CULINAR

Sałatka diabelska

z warzywami i kiełbasą w plastrach, w sosie pomidorowym

1 kg pa.

1447 4392

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	546/130
Tłuszcz (g)	6,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,5
Węglowodany (g)	14,0
w tym cukry (g)	13,0
Białko (g)	3,7
Sól (g)	1,80



STAR CULINAR

Sałatka serowa Berner

z ananasem i warzywami,
w majonezie sałatkowym

1 kg pa.

1447 4118

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1259/304
Tłuszcz (g)	26,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	8,3
Węglowodany (g)	8,7
w tym cukry (g)	7,9
Białko (g)	8,4
Sól (g)	1,00



STAR CULINAR

Wykwintna sałatka mięsna

z kiełbasą i ogórkami,
w majonezie sałatkowym

1 kg pa.

1447 4408

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1510/366
Tłuszcz (g)	35,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,7
Węglowodany (g)	6,0
w tym cukry (g)	5,3
Białko (g)	5,6
Sól (g)	1,60



STAR CULINAR

Sałatka mięsna z ziołami

z kiełbasą i ogórkami,
w majonezie sałatkowym

1 kg pa.

1454 2947

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1497/362
Tłuszcz (g)	35,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,5
Węglowodany (g)	6,5
w tym cukry (g)	5,2
Białko (g)	5,2
Sól (g)	1,80



STAR CULINAR

Sałatka jajeczna

z plasterkami jajka, szparagami i grzybami,
w majonezie sałatkowym

1 kg pa.

1447 4323

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	974/235
Tłuszcz (g)	21,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,3
Węglowodany (g)	2,6
w tym cukry (g)	2,2
Białko (g)	8,1
Sól (g)	0,90



STAR CULINAR

Sałatka z mięsem wołowym

z papryką, ogórkami, ostrą cebulą,
w pikantnym sosie pomidorowym

1 kg pa.

1454 2886

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	685/164
Tłuszcz (g)	10,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	8,3
w tym cukry (g)	7,7
Białko (g)	8,8
Sól (g)	1,50



STAR CULINAR

Sałatka z gotowaną szynką i brokułami

z grzybami, pomidorami i kukurydzą,
w majonezie sałatkowym

1 kg pa.

1454 2923

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	681/164
Tłuszcz (g)	13,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,4
Węglowodany (g)	6,5
w tym cukry (g)	4,1
Białko (g)	4,1
Sól (g)	1,40



STAR CULINAR

Sałatka z szynką i porem

z jabłkami i jajkami, w jogurcie i sosie majonezowym

1 kg pa.

1454 3012

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	860/208
Tłuszcz (g)	17,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	8,0
w tym cukry (g)	6,8
Białko (g)	4,4
Sól (g)	1,30



STAR CULINAR

Sałatka z mango i chilli z kurczakiem

z pieczoną piersią, ze szparagami, w majonezie sałatkowym

1 kg pa.

1449 9449

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	988/238
Tłuszcz (g)	20,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,6
Węglowodany (g)	7,9
w tym cukry (g)	6,3
Białko (g)	7,4
Sól (g)	0,40



STAR CULINAR

Indonezyjska sałatka z kurczakiem w sosie curry

z pieczoną piersią z kurczaka, ananasem i warzywami

1 kg pa.

1447 4422

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1043/251
Tłuszcz (g)	20,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	10,0
w tym cukry (g)	8,1
Białko (g)	8,7
Sól (g)	1,10



STAR CULINAR

Tajska sałatka z kurczakiem

z pieczoną piersią, cebulą i mango, w sosie curry

1 kg pa.

1447 4477

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	727/174
Tłuszcz (g)	11,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	8,7
w tym cukry (g)	4,5
Białko (g)	10,0
Sól (g)	1,10



STAR CULINAR

Śródziemnomorska sałatka z kurczaka

z pieczoną piersią, papryką, suszonymi pomidorami, oliwkami, w majonezie sałatkowym

1 kg pa.

1453 5918

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1062/256
Tłuszcz (g)	21,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	6,9
w tym cukry (g)	4,2
Białko (g)	8,9
Sól (g)	1,40



STAR CULINAR

Kąski śledziowe

z cebulą i koperkiem, w jogurcie i crème fraîche

1 kg pa.

1454 2848

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1135/274
Tłuszcz (g)	24,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,2
Węglowodany (g)	8,0
w tym cukry (g)	7,2
Białko (g)	6,9
Sól (g)	2,30



STAR CULINAR

Krewetki w sosie śmietanowo-koperkowym

60% krewetek

1 kg pa.

1716 5426

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	946/228
Tłuszcz (g)	19,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,9
Węglowodany (g)	3,7
w tym cukry (g)	2,8
Białko (g)	9,5
Sól (g)	1,40



STAR CULINAR

Sałatka śledziowa

z jabłkiem i ogórkami

1 kg pa.

1716 5686

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	979/236
Tłuszcz (g)	18,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,6
Węglowodany (g)	9,9
w tym cukry (g)	9,1
Białko (g)	7,9
Sól (g)	2,40



STAR CULINAR

Kolorowa sałatka śledziowa

z pomidorami, jabłkami, ogórkami, cebulą, porem i papryką

1 kg pa.

1716 5747

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	596/143
Tłuszcz (g)	9,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,3
Węglowodany (g)	7,9
w tym cukry (g)	7,3
Białko (g)	6,7
Sól (g)	2,20



Z mlekiem zdrowo

Kremowe przysmaki STAR CULINAR® powstają na bazie produkowanej z mleka śmietanki. Ich zastosowanie jest bardzo szerokie. Pasują do niemal każdego rodzaju żywności. Idealnie sprawdzą się w roli pasty do kanapek lub lekkiego dipu. Radosna twórczość w kuchni nie zna granic. Dzięki wpływom śródziemnomorskim na terenie Europy dostępna jest dziś bogata oferta mlecznych serków. Są wytworne, pikantne i zwarte. Ich charakterystyczny smak sprawi, że każda potrawa stanie się wykwintna. W naszym asortymencie znajdą Państwo popularne produkty ze starannie wyszukanych składników najlepszej jakości.



STAR CULINAR
Kremowy serek miodowo-musztardowy

500 g pa.
1557 8877

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1132/273
Tłuszcz (g)	23,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	14,9
Węglowodany (g)	8,8
w tym cukry (g)	7,7
Białko (g)	5,9
Sól (g)	1,10



STAR CULINAR
Kremowy serek peppadew
na bazie zsiadłego mleka i twarożku, z kawałkami oryginalnego peppadew

500 g pa.
1557 9379

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	839/202
Tłuszcz (g)	15,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	9,4
Węglowodany (g)	10,7
w tym cukry (g)	6,6
Białko (g)	4,5
Sól (g)	1,00



STAR CULINAR
Kremowy serek curry
z dodatkiem crème fraîche, mango i imbiru

500 g pa.
1557 9683

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1116/269
Tłuszcz (g)	23,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,6
Węglowodany (g)	11,8
w tym cukry (g)	8,6
Białko (g)	3,1
Sól (g)	1,40



STAR CULINAR
Kremowy serek z papryką
z dodatkiem ziół i chilli

500 g pa.
1557 8716

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1103/267
Tłuszcz (g)	25,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	16,8
Węglowodany (g)	3,1
w tym cukry (g)	2,9
Białko (g)	6,1
Sól (g)	1,10



STAR CULINAR
Kremowy serek z czosnkiem zwykłym, niedźwiedzim i oregano

500 g pa.
1557 9010

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1067/258
Tłuszcz (g)	24,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	15,7
Węglowodany (g)	4,1
w tym cukry (g)	3,0
Białko (g)	6,1
Sól (g)	1,40



STAR CULINAR
Trójkolorowa tapenada
pasta z dwoma rodzajami oliwek
i suszonymi pomidorami

1 kg pa.
1449 1269

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1246/302
Tłuszcz (g)	29,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,6
Węglowodany (g)	6,3
w tym cukry (g)	5,2
Białko (g)	2,1
Sól (g)	4,00



STAR CULINAR
Salsa pomidorowa
z kawałkami pomidorów,
bazylią, czosnkiem i cebulą

PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE

1 kg pa.
1449 9487

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	355/85
Tłuszcz (g)	5,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	7,2
w tym cukry (g)	4,3
Białko (g)	1,3
Sól (g)	2,20



STAR CULINAR
Guacamole
500 g
krem z awokado Hass,
z pomidorami, cebulą
i chilli-jalapeño

NOWOŚĆ

12 pa. kt.
1707 2748

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	752/179
Tłuszcz (g)	17,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	7,6
w tym cukry (g)	1,7
Białko (g)	1,7
Sól (g)	1,00



Bajgle z pieczonym mintajem

z boczkiem, rukolą i serem Cheddar

Przygotowanie

Bajgle

Rybę usmażyć w głębokim tłuszczu. Zabezpieczyć przed wystygnięciem. Bajgle upiec zgodnie ze wskazówkami producenta. Biały ser doprawić pieprzem i rozsmarować na każdej połówce. Rukolę umyć, osuszyć i zamarynować sugo pomidorowym. Pomidory i ser pokroić w plastry. Boczek usmażyć na patelni na chrupko. Cebulę obrać i pokroić w cienkie krążki. Złożyć kanapkę według uznania.

Składniki na 10 porcji

Bajgle

1 kg mrożonej ryby w panierce (do pieczenia)
1 kg mrożonych bajgli
500 g wędzonego boczku w plastrach
400 g naturalnego białego sera (70% tłuszczu)
350 g mięsistych pomidorów
300 g cebuli
200 g sera Cheddar
100 g rukoli
100 g salsy pomidorowej
10 g grubomielonego pieprzu do steków

Propozycja podania

Bajgle obłożyć marynowaną rukolą i plastrami pomidorów. Następnie ułożyć na nich zapieczoną z serem rybę i boczek. Udekorować cebulą.

Informacja o alergenach

Bajgle: zboża zawierające gluten i produkty pochodne, pszenica i jej pochodne, jaja i ich pochodne, ryby i ich pochodne, musztarda i pochodne, żyto i produkty żytnie, jęczmień i jego pochodne, owies i jego pochodne, ziarna sezamu i pochodne, łubin i jego pochodne, laktoza, mleko i pochodne.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.



Konfitury – więcej owoców, lepszy smak

Angielskie czy kontynentalne? Europejskie śniadania nie mają granic! Wielkość, składniki i pora najważniejszego posiłku dnia są jednak różne i zależą od indywidualnych preferencji żywieniowych. Serwowana porcja może być lekka, bardziej obfita, podana o świcie lub późnym porankiem. W środkowej części kontynentu chętniej sięga się po duże, kaloryczne i urozmaicone śniadania. Najczęściej spożywa się je wcześnie rano, bywa że dwukrotnie. Jedno jest pewne. Na wielu stołach nadal króluje pieczywo. Świeży chleb i puszyste bułki uwielbiają towarzystwo konfitur. Właśnie dlatego produkty STAR CULINAR® zawierają dużo owoców i dzielone są na porcje. W sam raz na raz!



STAR CULINAR

Konfitura ekstra (różne rodzaje)

25 g por.

60 x truskawkowa, 30 x morelowa, 30 x wiśniowa, zawartość owoców 50%

120 szt. kt.

1488 3194

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1030/242
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,4
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Konfitura light (różne rodzaje)

20 g por.

40 x truskawkowa, 40 x morelowa, 20 x wiśniowa, zawartość owoców 50%

100 szt. kt.

1488 3354

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	658/155
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	37,0
w tym cukry (g)	35,0
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Konfitura ekstra morelowa

25 g por.

zawartość owoców 50%

120 szt. kt.

1488 3033

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1030/242
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,4
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Konfitura ekstra jeżynowa

25 g por.

zawartość owoców 50%

120 szt. kt.

1488 3149

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1030/243
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	58,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,6
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Konfitura ekstra truskawkowa
25 g por.
zawartość owoców 50%

120 szt. kt.
1488 3163

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1030/242
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,4
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Konfitura ekstra malinowa
25 g por.
zawartość owoców 50%

120 szt. kt.
1488 3187

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1014/239
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	57,5
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,6
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Dżem brzoskwiniowo-marakujowy
25 g por.
zawartość owoców 50%

120 szt. kt.
1488 2975

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1018/240
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	58,5
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,6
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Powidła śliwkowe
25 g por.

120 szt. kt.
2018 3950

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	867/204
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	48,0
w tym cukry (g)	40,0
Białko (g)	0,9
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Galaretka z czerwonej porzeczki
25 g por.
zawartość owoców 50%

120 szt. kt.
1488 3279

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1020/240
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Konfitura ekstra wiśniowa
25 g por.
zawartość owoców 50%

120 szt. kt.
1488 2999

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1030/242
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,4
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Konfitura ekstra z czarnej porzeczki
25 g por.
zawartość owoców 40%

120 szt. kt.
1488 3026

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1016/239
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	58,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Syrop z buraków cukrowych
25 g por.

120 szt. kt.
2018 3974

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1267/299
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	69,0
w tym cukry (g)	66,0
Białko (g)	2,3
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR
Krem orzechowo-nugatowy
20 g por.
zawartość orzechów laskowych 13%

120 szt. kt.
2018 3981

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2342/561
Tłuszcz (g)	33,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,5
Węglowodany (g)	60,5
w tym cukry (g)	56,2
Białko (g)	4,1
Sól (g)	0,10





STAR CULINAR
Konfitura ekstra morelowa
450 g sł.
zawartość owoców 50%

10 sł. kt.
1658 7922

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1072/252
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	61,1
w tym cukry (g)	54,9
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Konfitura ekstra truskawkowa
450 g sł.
zawartość owoców 50%

10 sł. kt.
1658 7878

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1081/254
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	61,0
w tym cukry (g)	57,0
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Konfitura ekstra malinowa
450 g sł.
zawartość owoców 50%

10 sł. kt.
1658 8073

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1100/259
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	61,0
w tym cukry (g)	57,0
Białko (g)	0,7
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Konfitura ekstra wieloowocowa
450 g sł.
zawartość owoców 50%

10 sł. kt.
1658 8059

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1100/259
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	61,0
w tym cukry (g)	56,0
Białko (g)	0,6
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Konfitura ekstra wiśniowa
450 g sł.
zawartość owoców 50%

10 sł. kt.
1658 7977

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1078/254
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	61,0
w tym cukry (g)	56,0
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Powidła śliwkowe
450 g sł.
140 g owoców na 100 g produktu

10 sł. kt.
1658 8011

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	867/204
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	47,0
w tym cukry (g)	43,0
Białko (g)	0,8
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Konfitura ekstra marakujowo-brzoskwiniowa
450 g sł.
zawartość owoców 50%

10 sł. kt.
1671 6872

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1069/251
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	61,0
w tym cukry (g)	56,0
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR

Konfitura ekstra ananasowa

zawartość owoców 45%

3 kg wiad.

2018 4018

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1023/241
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,2
Sól (g)	0,20



STAR CULINAR

Konfitura ekstra morelowa

zawartość owoców 45%

3 kg wiad.

2018 4025

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1024/241
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,4
Sól (g)	0,20



STAR CULINAR

Konfitura ekstra truskawkowa

zawartość owoców 45%

3 kg wiad.

2018 4032

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1032/243
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,4
Sól (g)	0,20



STAR CULINAR

Konfitura ekstra malinowa

zawartość owoców 45%

3 kg wiad.

2018 4049

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1018/240
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	58,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,20



STAR CULINAR

Konfitura ekstra wieloowocowa

zawartość owoców 45%

3 kg wiad.

2018 4063

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1016/239
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	58,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,4
Sól (g)	0,20



STAR CULINAR

Powidła śliwkowe

3 kg wiad.

2018 4070

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	863/203
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	48,0
w tym cukry (g)	40,0
Białko (g)	0,8
Sól (g)	0,20



STAR CULINAR

Konfitura ekstra wiśniowa

zawartość owoców 45%

3 kg wiad.

2018 4056

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1026/242
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,4
Sól (g)	0,20



STAR CULINAR

Konfitura ekstra z czarnej porzeczki

zawartość owoców 45%

3 kg wiad.

2018 4001

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1016/239
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	58,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,20





Na miejscu i na wynos

Kawa stanowi idealny przykład sukcesu na rynku gastronomicznym. To produkt, który od lat cieszy się rosnącą popularnością na całym świecie. Najwięcej kawy nadal spożywa się w domu, ale żądni doznań smakowych kawosze coraz chętniej sięgają po wyważone propozycje restauratorów i baristów. Interesującym faktem jest trend powracającej konsumpcji klasycznego espresso, które w ostatnich latach wyprzedziło popularne latte macchiato oraz cappuccino. Czy nadszedł czas powrotu do oryginalnego intensywnego smaku tradycyjnie palonych ziaren o niezrównanym aromacie? Zdecydowanie tak! Wychodząc naprzeciw trendom, oferujemy produkty premium marki własnej STAR CULINAR®. Najlepsze gatunkowo spełnią oczekiwania nawet najbardziej wymagających klientów. Chef poleca!



STAR CULINAR
Kawa premium
1 kg tor.
mielona, 100% arabica

6 tor. kt.
1675 4942

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	811/194
Tłuszcz (g)	13,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,0
Węglowodany (g)	1,5
w tym cukry (g)	1,5
Białko (g)	14,0
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Kawa premium Crema łagodna
1 kg tor.
ziarnista, 100% arabica

6 tor. kt.
1675 4966

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	811/194
Tłuszcz (g)	13,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,0
Węglowodany (g)	1,5
w tym cukry (g)	1,5
Białko (g)	14,0
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Kawa premium Crema mocna
1 kg tor.
ziarnista, 70% arabica, 30% robusta

6 tor. kt.
1675 4973

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	811/194
Tłuszcz (g)	13,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,0
Węglowodany (g)	1,5
w tym cukry (g)	1,5
Białko (g)	14,0
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR
Kawa premium Espresso
1 kg tor.
ziarnista, 60% arabica, 40% robusta

6 tor. kt.
1675 4980

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	811/194
Tłuszcz (g)	13,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,0
Węglowodany (g)	1,5
w tym cukry (g)	1,5
Białko (g)	14,0
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR

Cukier w saszetkach

2000 x 3,6 g por.

1 kt.

2018 3806

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1700/400
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	100,0
w tym cukry (g)	100,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR

Cukier w kostkach

2000 x 4,4 g por.

1 kt.

2018 3813

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1700/400
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	100,0
w tym cukry (g)	100,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR

Cukier w pałeczkach

1000 x 4 g por.

1 kt.

2018 3820

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1700/400
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	100,0
w tym cukry (g)	100,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,00



STAR CULINAR

Śmietanka do kawy

10% tłuszczu

7,5 g szt.

240 szt. kt.

1486 6661

10 g szt.

240 szt. kt.

1486 6838

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	491/118
Tłuszcz (g)	10,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,6
Węglowodany (g)	4,0
w tym cukry (g)	4,0
Białko (g)	3,1
Sól (g)	0,10



Małe co nieco :)

Każdy niedźwiadek zasługuje na małe co nieco. Niewielkie ciasteczka to świetna przekąska będąca uzupełnieniem lub przyjemnym zakończeniem serwowanego posiłku. Produkty STAR CULINAR® zostały podzielone na porcje zgodnie z zapotrzebowaniem klientów. Są staranne zapakowanie, co sprzyja zachowaniu aromatu i intensywnego smaku, dzięki czemu Państwa goście będą mogli cieszyć się miłymi chwilami w najsłodszym tego słowa znaczeniu.



STAR CULINAR

Ciasteczka z nadzieniem z jabłka i czarnej porzeczki

9,8 g szt.

150 szt. kt.

1445 0716

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1908/455
Tłuszcz (g)	19,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,0
Węglowodany (g)	64,0
w tym cukry (g)	25,0
Białko (g)	5,7
Sól (g)	0,40



STAR CULINAR
Wafelki waniliowe
5,5 g szt.

100 szt. kt.
1445 0747

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2280/547
Tłuszcz (g)	34,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	31,0
Węglowodany (g)	52,0
w tym cukry (g)	22,0
Białko (g)	4,4
Sól (g)	0,60



STAR CULINAR
Ciastka karmelowe
6 g szt.

300 szt. kt.
1462 5268

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1948/464
Tłuszcz (g)	16,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	8,2
Węglowodany (g)	71,0
w tym cukry (g)	30,7
Białko (g)	5,8
Sól (g)	1,10



STAR CULINAR
Ciastka francuskie
6,3 g szt.

100 szt. kt.
1445 0761

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2197/525
Tłuszcz (g)	28,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	17,0
Węglowodany (g)	63,0
w tym cukry (g)	25,0
Białko (g)	4,7
Sól (g)	0,80



STAR CULINAR
Ciasteczka kakaowe w paski z migdałami
3,5 g szt.

150 szt. kt.
1445 0822

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2188/524
Tłuszcz (g)	30,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	15,0
Węglowodany (g)	52,0
w tym cukry (g)	22,0
Białko (g)	10,0
Sól (g)	0,40



STAR CULINAR
Ciastka kawowe z migdałami (espresso arabica)
6,7 g szt.

150 szt. kt.
1445 0839

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2034/486
Tłuszcz (g)	23,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,0
Węglowodany (g)	57,0
w tym cukry (g)	28,0
Białko (g)	9,8
Sól (g)	0,40





Słodkie chwile przyjemności

Od czasu do czasu każdy zasługuje na małe słodkie przyjemności. Towarzyszą nam w życiu prywatnym i zawodowym. W asortymencie STAR CULINAR® znajdą Państwo ciastka w różnych odsłonach. Oferujemy wiele rodzajów łakoci, także w formie smakowitych mieszanek. Są lekkie, chrupkie i łatwe do spożycia – idealne na bankiety, konferencje, a także spotkania przy kawie lub herbacie. Słodkiego smacznego!



STAR CULINAR

Mieszanka ciastek bez czekolady

11 rodzajów, 6 x 200 g kt.

1,2 kg kt.

1445 0792

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2137/510
Tłuszcz (g)	24,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	15,0
Węglowodany (g)	66,0
w tym cukry (g)	33,0
Białko (g)	6,4
Sól (g)	0,40



STAR CULINAR

Mieszanka ciastek z czekoladą

10 rodzajów, 6 x 250 g kt.

1,5 kg kt.

1445 0808

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2274/545
Tłuszcz (g)	32,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	19,0
Węglowodany (g)	55,0
w tym cukry (g)	33,0
Białko (g)	7,3
Sól (g)	0,30



STAR CULINAR

Wafle do lodów z kremem waniliowym

dekoracyjne

500 szt. pa.

1701 2034

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1979/472
Tłuszcz (g)	21,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	9,7
Węglowodany (g)	64,7
w tym cukry (g)	34,8
Białko (g)	5,2
Sól (g)	0,50



STAR CULINAR

Wafle serca

słodkie, dekoracyjne, czteroczęściowe

200 szt. pa.

1701 2065

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1739/411
Tłuszcz (g)	5,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,7
Węglowodany (g)	82,0
w tym cukry (g)	28,5
Białko (g)	7,3
Sól (g)	0,30



STAR CULINAR

Rurki bez nadzienia

dekoracyjne, wys. ok. 12 cm

200 szt. pa.

1701 2089

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1634/386
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	80,0
w tym cukry (g)	35,6
Białko (g)	5,6
Sól (g)	0,20



STAR CULINAR

Rurki z czekoladą

dekoracyjne, wys. ok. 12 cm

200 szt. pa.

1701 2126

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1962/467
Tłuszcz (g)	16,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,0
Węglowodany (g)	74,0
w tym cukry (g)	45,0
Białko (g)	5,3
Sól (g)	0,10



STAR CULINAR

Wafle rożki

na 1–2 gałki lodów

96 szt. pa.

1701 2140

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1715/405
Tłuszcz (g)	3,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,3
Węglowodany (g)	85,0
w tym cukry (g)	29,0
Białko (g)	7,0
Sól (g)	0,30



STAR CULINAR

Wafle rożki

na 1–2 gałki lodów

280 szt. pa.

1701 2171

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1715/405
Tłuszcz (g)	3,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,3
Węglowodany (g)	85,0
w tym cukry (g)	29,1
Białko (g)	7,0
Sól (g)	0,30

Podstawa każdego dnia

Oferta BASE CULINAR® została dopasowana do regularnie powtarzających się wymagań branży hotelarstwa, gastronomii i żywienia zbiorowego. Obejmuje podstawowe produkty żywnościowe o niezawodnej jakości we wszystkich ważnych kategoriach, stopniach przygotowania i rozmiarach opakowań.











BASE
CULINAR®

BASE CULINAR®

Podstawa każdego dnia

Przy tworzeniu marki BASE CULINAR® wykorzystaliśmy całą naszą wiedzę i doświadczenie, aby przedstawić Państwu przejrzysty asortyment dopasowany do potrzeb klientów. Oferujemy szeroki wachlarz produktów hotelom, punktom gastronomicznym i ośrodkom żywienia zbiorowego. Gwarantujemy nie tylko bogaty wybór, ale także korzystne ceny. W naszej ofercie znajdą Państwo artykuły spożywcze ze wszystkich grup produktowych. Dobraliśmy je tak, aby spełniały Państwa oczekiwania pod względem funkcjonalności. BASE CULINAR® to gwarancja szybkiego i wygodnego zaspokojenia zapotrzebowania na bieżący towar. Dzięki naszej ofercie pokierują Państwo firmą w sposób smaczny, ekonomiczny i zorganizowany.



BASE CULINAR

Szynka piwna

ok. 28 plastrów

500 g pa.

1141 9891

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	723/174
Tłuszcz (g)	12,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,5
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	16,0
Sól (g)	2,20



BASE CULINAR

Mortadela niemiecka

ok. 28 plastrów, kaliber 105

500 g pa.

1141 9921

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1139/275
Tłuszcz (g)	25,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,0
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	12,0
Sól (g)	2,00



BASE CULINAR

Mortadela
w stylu południowoniemieckim

z kawałkami mięsa, ok. 28 plastrów

500 g pa.

1143 7154

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1120/271
Tłuszcz (g)	24,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	9,9
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	12,0
Sól (g)	2,00



BASE CULINAR

Mortadela
w stylu północnoniemieckim

ok. 28 plastrów, kaliber 105

500 g pa.

1141 9907

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	968/234
Tłuszcz (g)	20,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	8,0
Węglowodany (g)	0,6
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	2,00



BASE CULINAR

Szynka wiejska wędzona

surowa, bez skóry,
ok. 33 plastrów

500 g pa.

1218 8987

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	943/225
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,6
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	25,0
Sól (g)	5,20



BASE CULINAR

Metka

2 x 300 g pa.

surowa, rozdrobniona, 2 połówki,
kaliber 46

600 g pa.

1468 1660

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1717/416
Tłuszcz (g)	41,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	17,0
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	12,0
Sól (g)	3,10



BASE CULINAR

Metka brunszwicka

surowa, grubo mielona, kaliber 43

800 g szt.

2013 2552

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1272/305
Tłuszcz (g)	26,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	10,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	18,0
Sól (g)	2,80





BASE CULINAR

Salami

ok. 46 plastrów, kaliber 100

500 g pa.

1511 2941

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1437/347
Tłuszcz (g)	30,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	3,50



BASE CULINAR

Salami wędzone

ok. 46 plastrów, kaliber 100

500 g pa.

1511 2958

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1437/347
Tłuszcz (g)	30,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	3,50



BASE CULINAR

Serwolatka

surowa, wędzona, ok. 46 plastrów, kaliber 100

500 g pa.

1511 2972

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1437/347
Tłuszcz (g)	30,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	3,50



BASE CULINAR

Salami w ziołach

ok. 46 plastrów, kaliber 100

500 g pa.

1511 2996

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1404/339
Tłuszcz (g)	29,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	3,50



BASE CULINAR

Salami w pieprzu

ok. 46 plastrów, kaliber 100

500 g pa.

1511 3009

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1437/347
Tłuszcz (g)	30,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	3,50



BASE CULINAR

Salami w otoczce serowej

ok. 46 plastrów, kaliber 100

500 g pa.

1511 3016

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1437/347
Tłuszcz (g)	30,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	3,50





BASE CULINAR

Szynka w galarecie z warzywami

z kawałkami mięsa wieprzowego
i pieczarkami, ok. 28 plastrów,
kaliber 100

500 g pa.

2007 3824

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	337/80
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	2,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	13,0
Sól (g)	2,30



BASE CULINAR

Warzywa w galarecie wieprzowej

ok. 28 plastrów, kaliber 100

500 g pa.

2007 3817

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	235/56
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	4,0
w tym cukry (g)	3,0
Białko (g)	8,0
Sól (g)	2,50



BASE CULINAR

Indyk w galarecie wieprzowej

w kawałkach, z pieczarkami,
ok. 28 plastrów, kaliber 100

500 g pa.

2004 4794

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	374/89
Tłuszcz (g)	3,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	2,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	13,0
Sól (g)	2,30



BASE CULINAR

Kurczak w galarecie wieprzowej

z warzywami, ok. 28 plastrów, kaliber 100

500 g pa.

2004 4787

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	317/75
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	2,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	14,0
Sól (g)	2,50





BASE CULINAR

Kiełbaski wiedeńskie

gotowane, drobno mielone,
w jelicie owczym, kaliber 20/22

20 x ok. 50 g pa.

1 kg pa.

1392 9664

20 x ok. 90 g pa.

1,8 kg pa.

2018 5558

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1266/306
Tłuszcz (g)	28,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	2,10



BASE CULINAR

Parówki wieprzowe grube

10 x ok. 100 g pa.

gotowane, w jelicie wieprzowym,
kaliber 30/32

1 kg pa.

2013 1678

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1260/305
Tłuszcz (g)	28,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,0
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	2,30



BASE CULINAR

Kiełbaski białe

60 x ok. 25 g pa.

grubo mielone, w jelicie wołowym, kaliber 21

1,5 kg pa.

1533 3230

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1155/279
Tłuszcz (g)	25,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,0
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	2,00



BASE CULINAR

Kiełbasa biała

drobno mielona, w jelicie wieprzowym

kaliber 28/30
100 g szt.
10 szt. pa.

1399 1043

kaliber 28/30
120 g szt.
10 szt. pa.

1399 1050

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1510/364
Tłuszcz (g)	35,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	8,0
Węglowodany (g)	1,6
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	12,0
Sól (g)	2,50



BASE CULINAR

Kiełbaski drobiowe

20 x ok. 50 g pa.

drobno mielone, w jelicie wieprzowym, kaliber 18/20

1 kg pa.

1218 9441

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1032/249
Tłuszcz (g)	21,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,0
Węglowodany (g)	3,0
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	12,0
Sól (g)	2,00



BASE CULINAR

Kiełbaski drobiowe na ruszt

10 x ok. 100 g pa.

drobno mielone, kaliber 24

1 kg pa.

1487 9920

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1160/280
Tłuszcz (g)	24,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	8,7
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	15,0
Sól (g)	2,20





Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1410/337
Tłuszcz (g)	29,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	15,0
Sól (g)	2,00

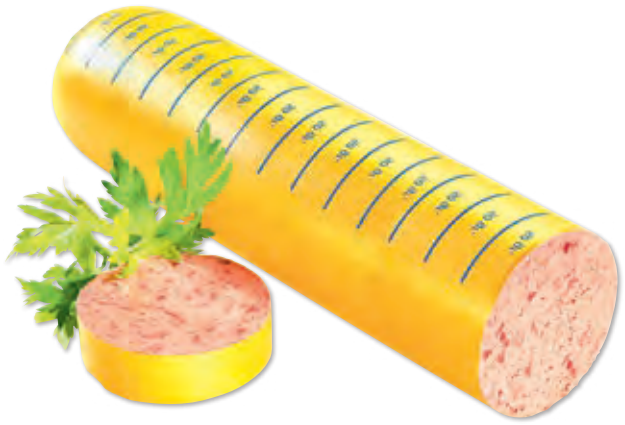
BASE CULINAR

Pasztetowa gruboziarnista

gotowana, grubo mielona, kaliber 60

1 kg szt.

1415 0777



Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1421/338
Tłuszcz (g)	30,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	14,0
Sól (g)	2,00

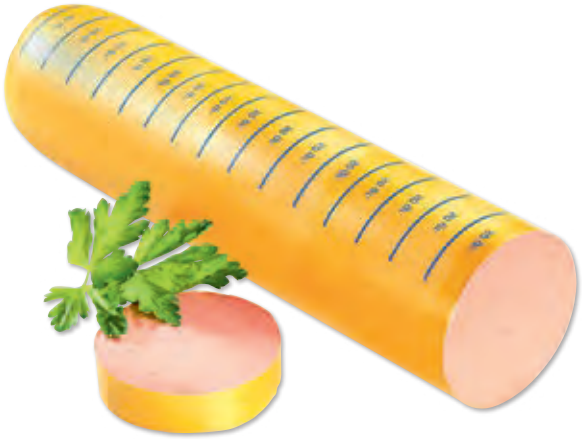
BASE CULINAR

Pasztetowa cielęca

gotowana, drobno mielona, kaliber 60

1 kg szt.

1428 6384



Przygotowanie
W kąpieli wodnej lub parowarze

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1238/300
Tłuszcz (g)	28,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,0
Węglowodany (g)	1,5
w tym cukry (g)	1,2
Białko (g)	10,0
Sól (g)	2,20

BASE CULINAR

Biała kiełbasa

60 x ok. 70 g kt.

drobno mielona

4,2 kg kt.

1558 3420



Przygotowanie	
W piecu konwekcyjno-parowym	180°C, 4–5 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1164/281
Tłuszcz (g)	25,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,0
Węglowodany (g)	1,5
w tym cukry (g)	1,3
Białko (g)	12,0
Sól (g)	2,80

BASE CULINAR

Pasztet bawarski

2 kg szt.

surowy, w aluminiowej formie

8 kg kt.

1558 3475







BASE CULINAR

Mięso mielone wieprzowo-wołowe

ok. 1 kg szt.

13 kg kt.

1453 7301

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1026/245
Tłuszcz (g)	18,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	8,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,7
Sól (g)	0,20



BASE CULINAR

Mięso mielone wieprzowe

ok. 1 kg szt.

13 kg kt.

1453 7394

PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1155/276
Tłuszcz (g)	22,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	9,8
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Mięso mielone wołowe

ok. 1 kg szt.

13 kg kt.

1453 7417

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	868/207
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,2
Węglowodany (g)	0,1
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10



Indyjska zapiekanka z soczewicy

ze słodkimi ziemniakami i kuleczkami wieprzowymi

Składniki na 10 porcji

Kuleczki wieprzowe

1 kg mielonego mięsa wieprzowego
250 g kajzerek
250 g jajek (klasy M)
200 g cebuli
10 g czosnku
10 g soli jodowanej
2 g mielonego białego pieprzu
2 l bulionu wołowego

Zapiekanka z soczewicy

600 g słodkich ziemniaków
500 g twardych ziemniaków sałatkowych
300 g soczewicy
150 g pora
100 g boczku
100 g cebuli
20 g masła
10 g czosnku
10 g imbiru
10 g indyjskiego curry
10 g pietruszki naciowej gładkiej
30 ml oleju sezamowego

Przygotowanie

Kuleczki wieprzowe

Obraną cebulę i czosnek drobno pokroić. Bułeczki namoczyć w letniej wodzie i odsączyć. Zmieszać pieczywo z wbitymi jajkami. Mięso mielone wymieszać ze wszystkimi składnikami i doprawić solą oraz pieprzem. Z powstałej masy uformować kuleczki wielkości ok. 50 g i dusić w bulionie wołowym na niewielkim ogniu. Tak powstały wywar mięsny wykorzystać do zapiekanki.

Zapiekanka z soczewicy

Soczewicę umyć, pozostawić do odcieknięcia. Obrane ziemniaki pokroić w kostkę. Cebulę, czosnek i imbir obrać, a następnie poszatkować. Umyty por pokroić w krążki, a boczek w drobną kostkę. Soczewicę i curry podsmażyć na oleju sezamowym, dodać ziemniaki, cebulę, czosnek i imbir. Całość smażyć na małym ogniu, następnie dolać wcześniej przygotowany wywar mięsny. Zagotować. Dodać por i krótko podgotować. Pod sam koniec usmażyć boczek na niewielkiej ilości masła i dodać do zapiekanki. Zieloną pietruszkę umyć, oderwać listki i przygotować do podania.

Porada Chefa

Staraj się podawać zapiekankę możliwie świeżą. Odstawiona na zbyt długo straci swój kolor i witaminy.

Propozycja podania

Zapiekankę serwować gorącą w podgrzanych miseczkach lub talerzach. Kuleczki mięsne położyć na wierzchu dania. Całość ozdobić zieloną pietruszką.

Informacja o alergenach

Kuleczki wieprzowe: zboża i produkty zbożowe zawierające gluten, pszenica i jej pochodne, jaja i produkty jajeczne, seler i jego pochodne.

Indyjska zapiekanka z soczewicy: ziarna sezamu i pochodne, laktoza, mleko i produkty mleczne.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.



BASE CULINAR

Gulasz wołowy

2,5 kg pa.

kraj pochodzenia: Niemcy, z karkówki,
w kostkach 2,4 x 2,4 cm

10 kg kt.

1467 8189

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	668/160
Tłuszcz (g)	9,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Wołowina

2,5 kg pa.

kraj pochodzenia: Niemcy, z karkówki,
w paskach 1 x 1 x 3 cm

10 kg kt.

1467 8219

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	668/160
Tłuszcz (g)	9,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	0,10



Niezapomniany smak mięsa

Dzięki naszym produktom będą Państwo przygotowani na każdą okazję. Mrożona wieprzowina i wołowina BASE CULINAR® to niezawodna jakość i przepyszny smak w przystępnej cenie. Opracowując asortyment, myśleliśmy o popularnych daniach, tak aby ułatwić pracę szefa kuchni. Gotowe porcje, pokrojone w paski lub kostki, są przygotowywane w ścisłej zgodności z warunkami termicznymi naszych zakładów z certyfikatami WE.



BASE CULINAR

Gulasz wieprzowy

2,5 kg pa.

z łopatki, bez kości i tłuszczu,
w kostkach 2,4 x 2,4 cm

10 kg kt.

1467 8127

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	908/217
Tłuszcz (g)	16,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,5
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Wieprzowina

2,5 kg pa.

z łopatki, bez kości i tłuszczu,
w paskach 1 x 1 x 3 cm

10 kg kt.

1467 8158

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	968/231
Tłuszcz (g)	18,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	17,1
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Gulasz z jagnięciny

2,5 kg pa.

z udźca, w kostkach 2,4 x 2,4 cm

10 kg kt.

1467 8042

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	815/195
Tłuszcz (g)	13,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,6
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Gulasz z jagnięciny nowozelandzkiej

2,5 kg pa.

z przedniej części jagnięciny, z pasmami tłuszczu, w kostkach 2,4 x 2,4 cm

10 kg kt.

1467 7991

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	582/139
Tłuszcz (g)	6,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	19,6
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Gulasz ze szlachetnej jeleniny nowozelandzkiej

2,5 kg pa.

kraj pochodzenia: Nowa Zelandia, z łopatki/udźca, chude, łagodne i aromatyczne w smaku, w kostkach 3,8 x 3,8 cm

10 kg kt.

1467 8073

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	474/113
Tłuszcz (g)	3,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,5
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,6
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Pierś z indyka

2,5 kg pa.

z chudego mięsa z indyka, nadaje się do dań dietetycznych, w paskach 1 x 1 x 3 cm

10 kg kt.

1467 7908

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	446/107
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	24,1
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Gulasz z uda indyka

2,5 kg pa.

bez skóry i kości, w kostkach 2,4 x 2,4 cm

10 kg kt.

1467 7977

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	482/115
Tłuszcz (g)	3,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Mięso z uda indyka

2,5 kg pa.

z chudego mięsa z uda, bez skóry i kości, w paskach 1 x 1 x 3 cm

10 kg kt.

1467 7960

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	482/115
Tłuszcz (g)	3,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,3
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	20,5
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Schab wieprzowy
surowy, panierowany, przyprawiony

ok. 60 g szt.
100 szt. kt.
1438 9269

ok. 80 g szt.
100 szt. kt.
1463 3041

ok. 100 g szt.
60 szt. kt.
1438 9771

ok. 120 g szt.
60 szt. kt.
1438 9443

ok. 150 g szt.
40 szt. kt.
1438 9481

ok. 180 g szt.
40 szt. kt.
1438 9528

Przygotowanie	
Frytownica	180°C, 4–5 min
Patelnia	180°C, 6–8 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	691/165
Tłuszcz (g)	2,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	19,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	15,0
Sól (g)	1,40



BASE CULINAR
Sznycel wieprzowy Toscana
ok. 150 g szt.
surowy, panierowany, z ziołami i papryką

35 szt. kt.
1622 2410

Przygotowanie	
Frytownica	160°C, 3–4 min
Patelnia	śr. temp., 4–5 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	635/150
Tłuszcz (g)	2,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	15,0
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	16,0
Sól (g)	1,40



BASE CULINAR
Schab panierowany
smażony

ok. 100 g szt.
60 szt. kt.
1438 9689

ok. 120 g szt.
60 szt. kt.
1438 9573

ok. 150 g szt.
40 szt. kt.
1438 9610

ok. 180 g szt.
40 szt. kt.
1438 9627

Przygotowanie	
Piekarnik	200°C, 15 min
Frytownica	180°C, 15 min
Patelnia	180°C, 3–4 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1064/254
Tłuszcz (g)	13,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	18,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	17,0
Sól (g)	1,40



BASE CULINAR
Cordon Bleu
surowy, panierowany,
nadziewany goudą i szynką

ok. 120 g szt.
52 szt. kt.
1622 2564

ok. 160 g szt.
40 szt. kt.
1622 2489

Przygotowanie	
Frytownica	180°C, 5–6 min
Patelnia	w gorącym tłuszczu, 12–16 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	687/163
Tłuszcz (g)	4,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	12,7
w tym cukry (g)	1,8
Białko (g)	17,0
Sól (g)	1,40



BASE CULINAR
Schab wieprzowy Cordon Bleu mini
ok. 60 g szt.
smażony, panierowany,
nadziewany goudą i szynką

3 kg kt.
1481 6574

Przygotowanie	
Piekarnik	190°C, 14 min
Frytownica	180°C, 3–4 min
Patelnia	śr. temp., 5 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	942/225
Tłuszcz (g)	12,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,5
Węglowodany (g)	13,0
w tym cukry (g)	1,4
Białko (g)	16,0
Sól (g)	1,30





BASE CULINAR

Pierś z kurczaka Cordon Bleu

panierowana, nadziewana szynką z indyka i goudą

ok. 150 g
3 kg kt.
1439 0227

ok. 175 g
3 kg kt.
1608 7385

Przygotowanie	
Piekarnik	180°C, 22–24 min
Piec konwekcyjno-parowy	180°C, 20–22 min
Frytownica	170°C, 10–12 min
Patelnia	śr. temp., 18 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	645/153
Tłuszcz (g)	3,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	13,0
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	17,0
Sól (g)	1,50



BASE CULINAR

Pierś z kurczaka

filet, surowa, panierowana

ok. 120 g
3 kg kt.
1439 0180

ok. 140 g
3 kg kt.
1439 0197

ok. 160 g
3 kg kt.
1463 4208

Przygotowanie	
Piekarnik	180°C, 15–17 min
Piec konwekcyjno-parowy	180°C, 15–17 min
Frytownica	170°C, 7–8 min
Patelnia	śr. temp., 12–14 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	588/139
Tłuszcz (g)	1,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	14,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	17,0
Sól (g)	1,30



BASE CULINAR

Sznycel z indyka

filet, surowy, panierowany, przyprawiony (8% płynnych przypraw)

ok. 120 g
3 kg kt.
1439 0333

ok. 140 g
3 kg kt.
1439 0289

Przygotowanie	
Frytownica	160°C, 6 min
Patelnia	śr. temp., 8–10 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	577/136
Tłuszcz (g)	1,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	14,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	17,0
Sól (g)	1,30



BASE CULINAR

Chrupiący filet z piersi kurczaka

ok. 150 g

surowy, w panierce, z płatków kukurydzianych, przyprawiony

3 kg kt.
1439 0258

Przygotowanie	
Piekarnik	200°C, 22 min
Piec konwekcyjno-parowy	180°C, 22 min
Frytownica	170°C, 9 min
Patelnia	śr. temp., 18 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	577/136
Tłuszcz (g)	1,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	14,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	17,0
Sól (g)	1,30





BASE CULINAR

Nuggetsy z kurczaka

2 x 2,5 kg

wstępnie smażone, w cieście z przyprawami

5 kg kt.
1621 3999

Przygotowanie	
Frytownica	185°C, 3 min
Patelnia	200°C, 15 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	877/210
Tłuszcz (g)	11,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	17,0
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,80





BASE CULINAR

Pierś z kurczaka

surowa, nieprzyprawiona

ok. 120 g
5 kg kt.
1439 0425

ok. 140 g
5 kg kt.
1527 7053

ok. 160 g
5 kg kt.
1527 7077

Przygotowanie	
Patelnia	śr. temp. 8–10 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	428/101
Tłuszcz (g)	1,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	0,3
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	22,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Pierś z kurczaka

surowa, przyprawiona, bez sztucznych aromatów

ok. 120 g
3 kg kt.
1439 0821

ok. 140 g
3 kg kt.
1439 0913

ok. 160 g
3 kg kt.
1439 0999

ok. 180 g
3 kg kt.
1439 0739

Przygotowanie	
Patelnia	śr. temp. 8–10 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	394/93
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	20,0
Sól (g)	1,40





BASE CULINAR

Gotowany kurczak

mięso z uda i piersi, bez skóry, tłuszczu, kości i chrząstek, w kostkach ok. 2,4 x 2,4 cm

10 kg kt.

1439 1040

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	681/162
Tłuszcz (g)	6,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	27,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Klopsy drobiowe z ziołami

NOWOŚĆ

ok. 40 g szt.

ugotowane rozdrobnione mięso z pietruszką

5 kg kt.

1693 3378

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	856/206
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,7
Węglowodany (g)	7,4
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	12,0
Sól (g)	1,60



BASE CULINAR

Gołąbki z mięsem

surowe, nadziewane mięsem wieprzowym mielonym, z cebulą i warzywami, owinięte kapustą

150 g szt.

40 szt. kt.

1439 0098

200 g szt.

40 szt. kt.

1439 0012

Przygotowanie	
Piec konwekcyjno-parowy	180°C, 40–60 min
Patelnia	180°C, 40–60 min w bulionie

Wartość odżywcza w 100 g 150 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	643/155
Tłuszcz (g)	13,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,1
Węglowodany (g)	3,3
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	4,8
Sól (g)	0,90

200 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	633/153
Tłuszcz (g)	13,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,1
Węglowodany (g)	3,3
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	4,8
Sól (g)	4,70



BASE CULINAR

Rolada wołowa

surowa, z nadzieniem z boczku i ogórków, doprawiona cebulą i musztardą

100 g szt.

60 szt. kt.

1439 0005

150 g szt.

60 szt. kt.

1439 0067

Przygotowanie	
Piec konwekcyjno-parowy	170°C, 60–75 min
Patelnia	200°C, 60–75 min

Wartość odżywcza w 100 g 150 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	640/154
Tłuszcz (g)	9,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,6
Węglowodany (g)	2,9
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	14,0
Sól (g)	0,90

180 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	637/153
Tłuszcz (g)	8,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,6
Węglowodany (g)	2,9
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	14,0
Sól (g)	0,80



BASE CULINAR

Rolada wieprzowa po myśliwsku

150 g szt.

surowa, z nadzieniem z mielonego mięsa wieprzowego (ok. 90 g), boczku, cebuli, ogórka, pieczarek, pora i musztardy

60 szt. kt.

1439 0043

Przygotowanie	
Piec konwekcyjno-parowy	180°C, 30–40 min
Patelnia	180°C, 40–50 min w bulionie

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1048/252
Tłuszcz (g)	20,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,0
Węglowodany (g)	5,0
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	13,0
Sól (g)	2,00



BASE CULINAR

Szaszłyk mięsny

surowy, wieprzowina z łopatki, z cebulą, na patyku do szaszłyków, długość ok. 22,5 cm

ok. 150 g
50 szt. kt.
1439 0128

ok. 180 g
50 szt. kt.
1439 0135

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy	180°C, 25–30 min
Patelnia	śr. temp., 25 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	790/189
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,0
Węglowodany (g)	2,3
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Cevapcici wołowe

ok. 30 g szt.

smażone, przyprawione

6 kg kt.
1621 1827

Przygotowanie

Piekarnik	140°C, 12 min
Piec konwekcyjno-parowy	120–150°C 10–13 min
Patelnia	śr. temp., 4 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	885/212
Tłuszcz (g)	13,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,7
Węglowodany (g)	8,0
w tym cukry (g)	1,2
Białko (g)	15,1
Sól (g)	1,90



BASE CULINAR

Pulpeciki po królewsku

gotowane na parze, wieprzowina z przyprawami, z cebulą, delikatnie doprawiane

ok. 40 g
8 kg kt.
1438 9887

ok. 60 g
8 kg kt.
1438 9856

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy	95°C, 25 min
Garnek	gotować na parze 12–15 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	881/212
Tłuszcz (g)	16,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,4
Węglowodany (g)	6,0
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	11,0
Sól (g)	1,50



BASE CULINAR

Pulpeciki po królewsku

ok. 40 g szt.

gotowane na parze, wieprzowina z przyprawami, bez cebuli, delikatnie doprawiana

8 kg kt.
1438 9962

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy	95°C, 25 min
Garnek	gotować na parze 12–15 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	881/212
Tłuszcz (g)	16,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,4
Węglowodany (g)	6,0
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	11,0
Sól (g)	1,60



BASE CULINAR

Hamburger

z mięsa wołowego, surowy

ok. 60 g
śr. ok. 10 cm
3 kg kt.
1647 2778

ok. 100 g
śr. ok. 12,9 cm
3 kg kt.
1647 2792

ok. 125 g
śr. ok. 13,2 cm
3 kg kt.
1647 2808

ok. 180 g
śr. ok. 14,2 cm
3,06 kg kt.
1647 2839

Przygotowanie

Grill	185°C, 1 min
Patelnia	jedna strona, 1 min
Piekarnik	180°C, 14 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1136/274
Tłuszcz (g)	20,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	10,7
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	18,0
Sól (g)	0,80

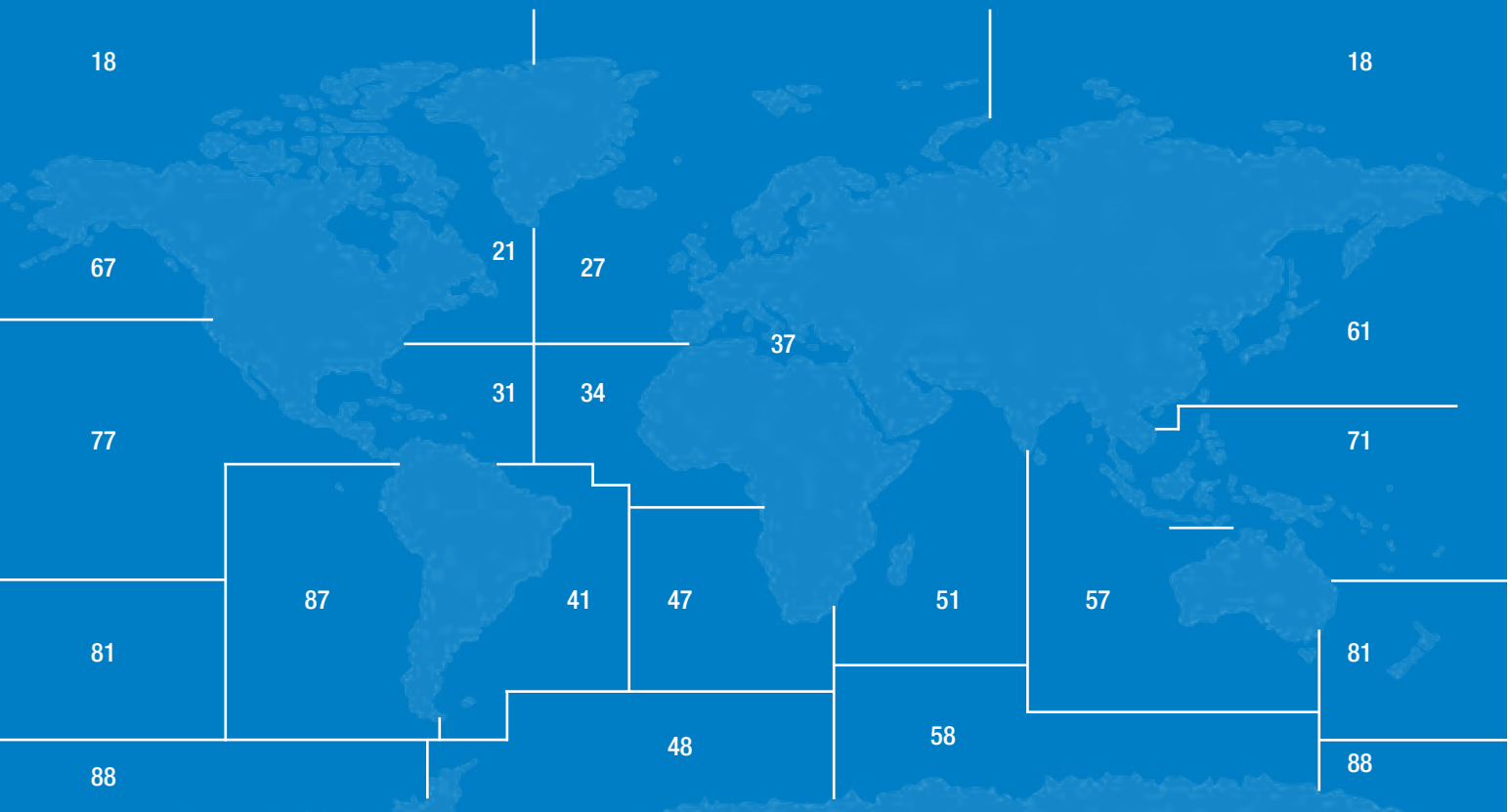




Międzynarodowe strefy połowowe

Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) podzieliła oceany na sektory i ponumerowała je. Numeracja ta jest drukowana na opakowaniu w celu informacji o pochodzeniu ryb.

- 18 Ocean Arktyczny
- 21 Północno-zachodni Atlantyk
- 27 Północno-wschodni Atlantyk
- 31 Środkowo-zachodni Atlantyk
- 34 Środkowo-wschodni Atlantyk
- 37 Morze Śródziemne i Morze Czarne
- 41 Południowo-wschodni Atlantyk
- 47 Południowo-zachodni Atlantyk
- 48 Ocean Atlantycki przy Antarktydzie
- 51 Zachodni Ocean Indyjski
- 57 Wschodni Ocean Indyjski
- 58 Arktyczny Ocean Indyjski
- 61 Północno-zachodni Ocean Spokojny
- 67 Północno-wschodni Ocean Spokojny
- 71 Środkowo-zachodni Ocean Spokojny
- 77 Środkowo-wschodni Ocean Spokojny
- 81 Południowo-zachodni Ocean Spokojny
- 87 Południowo-wschodni Ocean Spokojny
- 88 Ocean Spokojny przy Antarktydzie







BASE CULINAR

Filet z mintaja

(*Gadus chalcogrammus*)

150 g

surowy, porcjowany, praktycznie bez ości, IQF, 0–1% glazury

ok. 50 szt.

7,5 kg kt.

krótkie porcje cięte z bloku

1676 0356

długie porcje cięte z bloku

1676 0349

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	314/75
Tłuszcz (g)	0,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,7
Sól (g)	0,30



BASE CULINAR

Filet z mintaja

(*Gadus chalcogrammus*)

surowy, praktycznie bez ości, IQF, 0–1% glazury, w ciętych z bloku kostkach 20 x 20 x 20 mm

5 kg kt.

1443 4464

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	314/75
Tłuszcz (g)	0,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	16,7
Sól (g)	0,25



BASE CULINAR

Filet z dzikiego łososia

(*Oncorhynchus gorbuscha/keta*)

surowy, praktycznie bez ości, IQF, 10% glazury, porcje cięte z bloku

ok. 120–140 g

5 kg kt.

1670 2370

ok. 140–160 g

5 kg kt.

1670 2387

ok. 160–180 g

5 kg 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)	0,20



BASE CULINAR

Filet z łososia

(*Oncorhynchus gorbuscha/keta*)

surowy, praktycznie bez ości, IQF, 0–1% glazury, w ciętych z bloku kostkach 20 x 20 x 20 mm

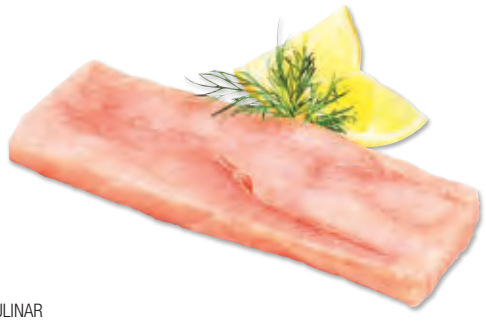
1 kg

5 kg 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)	0,20





BASE CULINAR

Filet z morszczuka

(*Merluccius gayi*)

150 g szt.

podłużny, praktycznie bez ości,
IQF, 0–1% glazury, porcje cięte z bloku

ok. 50 szt.

7,5 kg 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)	16,0
Sól (g)	0,20



BASE CULINAR

Polędwica z dorsza czarnego

(*Pollachius virens*)

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

5 kg kt.

ok. 90–120 g
ok. 47 szt.
1472 0154

ok. 120–140 g
ok. 38 szt.
1620 0517

ok. 140–160 g
ok. 33 szt.
1620 1750

ok. 160–180 g
ok. 29 szt.
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)	0,10



BASE CULINAR

Filet z dorsza czarnego

(*Pollachius virens*)

porcje środkowe, bez skóry,
praktycznie bez ości, IQF, 10% glazury

5 kg kt.

ok. 120–140 g
ok. 38 szt.
1576 5079

ok. 140–160 g
ok. 33 szt.
1576 5093

ok. 160–180 g
ok. 29 szt.
1576 5116

ok. 180–200 g
ok. 26 szt.
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)	0,10



BASE CULINAR

Filet z dorsza czarnego

(*Pollachius virens*)

porcje ogonowe, bez skóry,
praktycznie bez ości, IQF, 10% glazury

5 kg kt.

ok. 120–140 g
ok. 38 szt.
1576 4836

ok. 180–220 g
ok. 25 szt.
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)	0,10



BASE CULINAR

Filet ze storni (flądry)

(*Platichthys flesus*)

140–160 g szt.

podwójny, bez ciemnej skóry,
praktycznie bez ości, IQF, 20% glazury

ok. 33 szt.

5 kg 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

(*Lepidopsetta bilineata/polyxystra*)

140–160 g szt.

podwójny, bez ciemnej skóry,
praktycznie bez ości, IQF, 20% glazury

ok. 33 szt.

5 kg 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





BASE CULINAR

Filet z barramundi

(*Lates calcarifer*)

170–230 g szt.

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

ok. 25 szt.

5 kg 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



BASE CULINAR

Filet z pstrąga tęczowego

(*Oncorhynchus mykiss*)

160–230 g szt.

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

ok. 26 szt.

5 kg 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



BASE CULINAR

Filet z tilapii

(*Oreochromis niloticus*)

120–170 g szt.

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

ok. 34 szt.

5 kg 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



Skalnica śródziemnomorska

Smażone filety z kolorowym ratatouille i ryżem pomidorowym

Składniki na 10 porcji

Smażone filety
2,7 kg podwójnych filetów ze skalnicy
200 g masła
100 g mąki pszennej (typu 405)
30 g grubej soli kamiennej
100 ml ekstra oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
20 ml soku cytrynowego (100%)

Ryż pomidorowy
500 g pomidorów z puszki bez skórki
300 g długoziarnistego ryżu parboiled
200 g pomidorów kiściowych
70 g cebuli
20 g pietruszki naciowej gładkiej
20 g bazylii
10 g soli
1 g pieprzu białego w ziarnach
0,4 g jagód jałowca
0,3 g liścia laurowego
100 ml wywaru warzywnego
30 ml ekstra oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

Ratatouille
330 g zielonej cukinii
320 g bakłażana
210 g pomidorów kiściowych
200 g pomidorów z puszki bez skórki
170 g żółtej papryki
170 g czerwonej papryki
130 g czerwonej cebuli
10 g grubej soli kamiennej
6 g czosnku
5 g bazylii
2 g rozmarynu
1 g tymianku
1 g czarnego pieprzu w ziarnach
90 ml ekstra oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

Przygotowanie

Smażone filety
Filety rozmrozić, położyć na ręcznik kuchenny i osuszyć. Rybę skropić cytryną, doprawić solą, następnie obtoczyć w mące (nadmiar ostrożnie strząsnąć). Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek, podsmażyć filety od strony skóry na złocisty kolor i ostrożnie przewrócić. Dodać masło. Przy użyciu łyżki podlać nim filety.

Ryż pomidorowy
Ryż umyć, cebulę obrać i pokroić w małą kostkę. Oliwę z oliwek rozgrzać w garnku. Cebulę zeszklić (bez rumienienia), dodać ryż i krótko podsmażyć. Do całości wrzucić pomidory bez skórki i wlać wywar z warzyw. Dodać resztę przypraw, a następnie przykryty garnek wstawić do pieca na ok. 20 min (temp. 160°C). Po tym czasie wyjąć danie z pieca i doprawić do smaku. Krótko przed podaniem umyć pomidory, usunąć gniazda nasienne i pokroić w drobną kostkę. Wymieszać z ugotowanym ryżem i świeżymi ziołami.

Ratatouille
Warzywa obrać, umyć i pokroić w kostkę (ok. 1 cm). Czosnek pokroić na drobną kostkę. Pomidory zblanszować i ostudzić w lodowatej wodzie. Zdjąć skórkę, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek. Cebulę i czosnek krótko podsmażyć. Dodać paprykę i cukinię, następnie bakłażana, podsmażyć. Całość doprawić rozmarynem, tymiankiem, solą, świeżo zmielonym pieprzem i wymieszać z pomidorami z puszki. Gotować krótko na małym ogniu pod przykryciem – warzywa powinny być al dente. Krótko przed podaniem dodać listki bazylii.

Porada Chefa
Aby wzmocnić smak potrawy, warto skropić skalnicę sokiem z limonki lub cytryny w trakcie podsmażania (w momencie dodawania masła). Użyte kawałki cytrusów należy włożyć wraz ze świeżymi ziołami do pieniącego się masła, a na końcu podlać rybę powstałym sosem. Dla intensywniejszego smaku można dodać do ratatouille marynowane oliwki, szczyptę świeżego chilli i prażone orzeszki piniowe.

Propozycja podania
Ryż rozłożyć na talerzu. Położyć na nim filety ze skalnicy. Ratatouille wyłożyć na rybę i polać odrobiną wywaru. Danie przybrać świeżą bazylią i orzeszkami piniowymi. Skropić olejem z bazylii.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.



BASE CULINAR

Paluszki rybne

(*Gadus chalcogrammus*)

30 g szt.

z fileta z mintaja, panierka (35%), praktycznie bez ości, IQF

ok. 200 szt.

6 kg kt.

1643 2932

Przygotowanie	
Frytownica	170°C, 3–5 min
Piec konwekcyjno-parowy	180°C, 10–12 min
Piekarnik	210°C, 13–15 min
Patelnia	śr. temp., 5–8 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)	0,90



BASE CULINAR

Figurki rybne

(*Gadus morhua, Argentina silus*)

30 g szt.

panierka (52%), praktycznie bez ości, IQF, odpowiednie do pieców konwekcyjnych

165–170 szt.

5 kg kt.

1470 6035

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

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1026/245
Tłuszcz (g)	11,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	23,0
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	12,8
Sól (g)	0,90



BASE CULINAR

Filet z morszczuka

(*Merluccius gayi*)

150 g szt.

panierowany (37%), praktycznie bez ości, IQF, 0–1% glazury, krótkie porcje cięte z bloku

ok. 50 szt.

7,5 kg kt.

1623 1887

Przygotowanie	
Frytownica	175°C, 6–7 min
Patelnia	śr. temp., 8–10 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)	0,90



BASE CULINAR

Filet z morszczuka

(*Merluccius gayi*)

150 g szt.

panierowany (34%), praktycznie bez ości, IQF, długie porcje cięte z bloku

ok. 50 szt.

7,5 kg kt.

1623 1894

Przygotowanie	
Frytownica	175°C, 6–7 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)	15,0
w tym cukry (g)	0,8
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,90



BASE CULINAR

Filet z mintaja

(*Gadus chalcogrammus*)

100 g szt.

panierowany (35%), praktycznie bez ości, IQF, kwadratowe porcje cięte z bloku

ok. 120 szt.

12 kg kt.

1623 1931

Przygotowanie	
Frytownica	175°C, 8–9 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	568/134
Tłuszcz (g)	0,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	17,7
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	13,4
Sól (g)	1,40



BASE CULINAR

Filet z mintaja

(*Gadus chalcogrammus*)

ok. 150 g szt.

panierowany (34%), praktycznie bez ości, IQF, podłużne porcje cięte z bloku

ok. 50 szt.

7,5 kg kt.

1672 0343

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)	0,90



NOWOŚĆ

BASE CULINAR

Filet z mintaja

(*Gadus chalcogrammus*)

85 g szt.

panierowany (34%), praktycznie bez ości, IQF

ok. 58 szt.

5 kg kt.

1713 9441

Przygotowanie

Piekarnik	180°C, 17–19 min
Piec konwekcyjno-parowy	160°C, 16–22 min
Patelnia	śr. 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)	0,90



BASE CULINAR

Filet z mintaja

(*Gadus chalcogrammus*)

180 g szt.

panierowany (33%), praktycznie bez ości, IQF, porcje w kształcie trapezu cięte z bloku

ok. 50 szt.

9 kg kt.

1708 1566

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)	1,10



BASE CULINAR

Filet z mintaja

(*Gadus chalcogrammus*)

190 g szt.

panierowany (29%), praktycznie bez ości, IQF, w całości, cięty z bloku

ok. 32 szt.

6 kg kt.

1623 2402

Przygotowanie

Frytownica	175°C, 8–10 min
Patelnia	śr. temp., 10–11 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)	1,00



BASE CULINAR

Filet z mintaja

(*Gadus chalcogrammus*)

150 g szt.

panierowany (28%), praktycznie bez ości, IQF, w całości, cięty z bloku

ok. 40 szt.

6 kg kt.

1623 2266

Przygotowanie

Frytownica	175°C, 6–7 min
Patelnia	śr. temp., 8–10 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)	1,00



BASE CULINAR

Filet z dorsza czarnego

(*Pollachius virens*)

140–160 g szt.

bez skóry, zapieczony, panierowany (33%), praktycznie bez ości, IQF, odpowiedni do pieców konwekcyjnych

ok. 34 szt.

5 kg kt.

1470 6004

Przygotowanie

Piekarnik	220°C, 22 min
Piec konwekcyjno-parowy	200°C, 20 min
Patelnia	śr. temp., 18 min
Frytownica	175°C, 6 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	923/221
Tłuszcz (g)	9,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	17,2
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	15,8
Sól (g)	0,50



BASE CULINAR

Filet z morszczuka

(*Merluccius gayi*)

150 g szt.

panierowany (33,5%), praktycznie bez ości, IQF, w całości, cięty z bloku, odpowiedni do pieców konwekcyjnych

ok. 34 szt.

5,1 kg kt.

1470 6325

Przygotowanie

Piec konwekcyjno-parowy	230°C, 18 min
Frytownica	180°C, 6 min
Patelnia	180°C, 6 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)	0,70





BASE CULINAR

Filet z dorsza atlantyckiego

(*Gadus morhua*)

ok. 140–160 g szt.

zapieczony, panierowany (33%), praktycznie bez ości, IQF, odpowiedni do pieców konwekcyjnych

ok. 34 szt.

5 kg kt.

1470 5991

Przygotowanie	
Piekarnik	180°C, 23 min
Piec konwekcyjno-parowy	180°C, 23 min
Patelnia	śr. temp., 15 min
Frytownica	180°C, 6 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)	0,60



BASE CULINAR

Filet z dorsza czarnego

(*Pollachius virens*)

ok. 92 g szt.

podsmażany, panierowany (44%), IQF, porcje cięte z bloku, odpowiedni do pieców konwekcyjnych

ok. 55 szt.

4,5 kg kt.

1623 1672

Przygotowanie	
Piekarnik	185°C, 15–20 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)	0,30



BASE CULINAR

Filet ze skalnicy

(*Lepidopsetta bilineata*)

140–170 g szt.

zapieczony, panierowany (40%), praktycznie bez ości, IQF

ok. 33 szt.

5 kg kt.

1502 4244

Przygotowanie	
Piekarnik	180°C, 20–25 min
Patelnia	śr. temp., 12 min
Frytownica	180°C, 6 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*)

panierowany (40%), praktycznie bez ości, IQF

5 kg kt.

ok. 110–130 g
ok. 41 szt.

1502 4251

ok. 140–160 g
ok. 33 szt.

1502 4275

ok. 160–180 g
ok. 29 szt.

1502 4282

ok. 180–200 g
ok. 26 szt.

1502 4299

Przygotowanie	
Patelnia	wys. temp., 10 min
Frytownica	180°C, 4 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



BASE CULINAR

Filet ze storni (flądry)

(*Platichthys flesus*)

140–160 g szt.

zapieczony, panierowany (40%), praktycznie bez ości, IQF

ok. 33 szt.

5 kg kt.

1520 4233

Przygotowanie	
Patelnia	śr. temp., 12 min
Frytownica	180°C, 6 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 z mintaja cytrynowo-pieprzowy z grilla

(*Gadus chalcogrammus*)

ok. 150 g szt.

w marynacie (12%), praktycznie bez ości, cięty z bloku, ze śladami rusztu

ok. 40 szt.

6 kg kt.

1608 3653

Przygotowanie	
Piec konwekcyjno-parowy	180°C, 16–17 min

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)	0,60



BASE CULINAR

Filet z mintaja tradycyjny z grilla

(*Gadus chalcogrammus*)

ok. 150 g szt.

w marynacie z przyprawami (12%), praktycznie bez ości, cięty z bloku, ze śladami rusztu

ok. 40 szt.

6 kg kt.

1608 3615

Przygotowanie	
Piec konwekcyjno-parowy	180°C, 16–17 min

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)	0,60



BASE CULINAR

Filet z mintaja pomidorowo-ziołowy z grilla

(*Gadus chalcogrammus*)

ok. 150 g szt.

w marynacie (12%), praktycznie bez ości, cięty z bloku, ze śladami rusztu

ok. 40 szt.

6 kg kt.

1608 3677

Przygotowanie	
Piec konwekcyjno-parowy	180°C, 16–17 min

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)	0,60



BASE CULINAR

Rolada z łososia Fjord

(*Salmo salar*)

ok. 150 g szt.

z kawałków ryby, zapieczona, chrzanowo-serowe nadzienie (20%), panierka (25%), praktycznie bez ości, IQF, odpowiednia do pieców konwekcyjnych

ok. 33 szt.

5 kg kt.

1470 5960

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

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1011/244
Tłuszcz (g)	13,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,1
Węglowodany (g)	16,7
w tym cukry (g)	1,6
Białko (g)	13,9
Sól (g)	0,70



BASE CULINAR

Rolada z mintaja Brokkoli

(*Gadus chalcogrammus*)

ok. 180 g szt.

z kawałków ryby, zapieczona, brokułowo-serowe nadzienie (19%), panierowana (31%), praktycznie bez ości, IQF, odpowiednia do pieców konwekcyjnych

ok. 27 szt.

5 kg 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)	808/193
Tłuszcz (g)	7,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	18,4
w tym cukry (g)	1,1
Białko (g)	12,0
Sól (g)	1,10





BASE CULINAR

Rolada z mintaja z warzywami

(*Gadus chalcogrammus*)

ok. 145 g szt.

z kawałków ryby, nadzienie warzywne z brokułów, kalafiora, marchewki i kurkumy (24%), praktycznie bez ości, IQF, odpowiednia do pieców konwekcyjnych

ok. 34 szt.

5 kg kt.

1470 5977

Przygotowanie

Piekarnik	220°C, 30–35 min*
Piec konwekcyjno-parowy	200°C, 25–30 min*
	*w folii aluminiowej

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)	0,60



BASE CULINAR

Rolada z mintaja ze szpinakiem i serem

(*Gadus chalcogrammus*)

ok. 145 g szt.

z kawałków ryby, nadzienie ze szpinaku i sera (24%), praktycznie bez ości, IQF, odpowiednia do pieców konwekcyjnych

ok. 34 szt.

5 kg kt.

1470 5953

Przygotowanie

Piekarnik	220°C, 30–35 min*
Piec konwekcyjno-parowy	200°C, 25–30 min*
	*w folii aluminiowej

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)	0,60



BASE CULINAR

Filet smakosza à la Bordelaise

(*Gadus chalcogrammus*)

ok. 200 g szt.

z mintaja, praktycznie bez ości, IQF, porcje cięte z bloku, odpowiedni do pieców konwekcyjnych

ok. 30 szt.

6 kg kt.

1623 2433

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)	0,90



BASE CULINAR

Filet Frederica z dorsza czarnego

(*Pollachius virens*)

ok. 180 g szt.

z sosem serowo-warzywnym (21%), zapieczony, panierowany (37%), praktycznie bez ości, IQF

ok. 25 szt.

4,5 kg kt.

1623 1573

Przygotowanie

Piekarnik	200°C, 20–30 min
Piec konwekcyjno-parowy	175°C, 25 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



BASE CULINAR

Filet Oslo z dorsza czarnego

(*Pollachius virens*)

ok. 150 g szt.

z sosem serowo-brokułowym (22%), zapieczony, panierowany (36%), praktycznie bez ości, IQF, porcje cięte z bloku

ok. 33 szt.

4,95 kg kt.

1623 1535

Przygotowanie

Piekarnik	200°C, 20–25 min
Piec konwekcyjno-parowy	175°C, 25 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)	1,40

Owoce morza każdego dnia

Zapotrzebowanie na owoce morza wciąż rośnie. Szczególną popularnością cieszą się wśród smakoszy dbających o zdrowie. Finezyjnie udekorowane i pobudzające apetyt przystawki podane w formie amuse-guele lub jako lekkie danie główne to dla wielu osób synonim udanego urlopu. Zachęcamy do pokazania się z jak najlepszej strony i zaoferowania gościom śródziemnomorskich doznań kulinarnych. Oferta mrożonych owoców morza BASE CULINAR® obejmuje najpopularniejsze artykuły umożliwiające wygodne przechowywanie, szybkie i bezpieczne przygotowanie oraz łatwe porcjowanie. Nasze produkty to niezmienna jakość, na której można polegać!



BASE CULINAR

Sałatka z wodorostów Wakame

(*Undaria pinnatifida*)

marynowana

1 kg

12 pa. kt.

1644 1163

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)	2,10



BASE CULINAR

Frutti di Mare

(*Litopenaeus vannamei, Mytilus chilensis, Dosidicus gigas, Loligo spp.*)

obrane, blanszowane, gotowane, skład: krewetki białe, omułki chilijskie, kałamarnice, kalmary, IQF, 20% glazury

1 kg

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







BASE CULINAR

Tapas Rabas Empanadas – kałamarnica w paskach

(*Dosidicus gigas*)

ok. 18–20 g szt.

zapieczona, panierowana (30%), IQF, odpowiednia do pieców konwekcyjnych

ok. 50–60 szt., 1 kg

6 tor. kt.

1453 7028

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

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	703/168
Tłuszcz (g)	8,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	14,0
w tym cukry (g)	1,2
Białko (g)	9,4
Sól (g)	1,10



BASE CULINAR

Pierścienie z kalmarów w cieście

(*Illex argentinus* lub *Dosidicus gigas*)

50/50

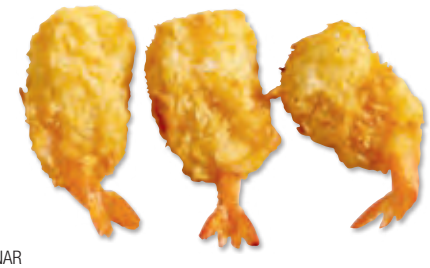
1 kg

6 kg kt.

1453 6540

Przygotowanie	
Piekarnik	200°C, 14–15 min
Patelnia	180–185°C, 3–4 min
Frytownica	180–185°C, 3–4 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	700/167
Tłuszcz (g)	8,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	16,1
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	6,9
Sól (g)	1,00



BASE CULINAR

Krewetki białe Butterfly

(*Litopenaeus vannamei*)

ok. 18 g szt.

surowe, oczyszczone, z ogonem, panierowane (49%), IQF

1 kg

12 kg kt.

1440 3576

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 białe w ziemniaczanej otoczce

(*Litopenaeus vannamei, Pangasius hypophthalmus*)

ok. 30 g szt.

surowe, oczyszczone, z ogonem, otoczone ziemniakiem w formie spaghetti, skład: ziemniaki (54%), krewetki (28%), pasta rybna (18%), IQF

10 szt. pa.

20 pa. kt.

1440 1961

Przygotowanie	
Frytownica	170°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 białe w cieście

(*Litopenaeus vannamei*)

ok. 10 g szt.

surowe, oczyszczone, z ogonem, ciasto (49%), IQF

10 kg kt.

1517 0941

Przygotowanie	
Frytownica	170°C, 5 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	827/197
Tłuszcz (g)	9,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,2
Węglowodany (g)	19,0
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	9,0
Sól (g)	0,90



BASE CULINAR

Krewetki białe w panierce w stylu japońskim

(*Litopenaeus vannamei*)

ok. 20 g szt.

surowe, oczyszczone, z ogonem, panierka z bułki pszennej (49%), IQF

12 kg kt.

1440 3583

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)	1,30



BASE CULINAR

Szaszłyk z krewetek białych

(*Litopenaeus vannamei*)

ok. 67 g szt.

surowe, obrane, oczyszczone, bez ogona, IQF, 20% glazury

ok. 15 szt. 1 kg

150 szt. kt.

1439 7530

Przygotowanie	
Patelnia	180°C, 5–6 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 trzech krewetek białych

(*Litopenaeus vannamei*)

ok. 40 g szt.

surowe, obrane, oczyszczone, bez ogona, IQF, 10% glazury

ok. 25 szt. 1 kg

250 szt. kt.

1474 3603

Przygotowanie	
Patelnia	180°C, 5–6 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

Krewetki koktajlowe

(*Penaeidae*)

gotowane, obrane, IQF, 20% glazury

1 kg tor.

100–200 szt. lb

10 kg kt.

1439 8247

200–300 szt. lb

10 kg kt.

1439 8285

300–500 szt. lb

10 kg kt.

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



BASE CULINAR

Rolmopsy śledziowe

(*Clupea harengus*)

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

5 kg wiad.

w kwaśno-pikantnej zalewie,
bez konserwantów, waga ryby 4 kg,
waga porcji ok. 90 g

ok. 40–50 szt.

1 wiad.

1527 4885

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	779/186
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	14,0
Sól (g)	2,00



BASE CULINAR

Rolmopsy śledziowe bez skóry

(*Clupea harengus*)

3 kg wiad.

w kwaśno-pikantnej zalewie,
bez konserwantów, waga ryby 2 kg,
waga porcji ok. 29 g

ok. 65–75 szt.

1 wiad.

1675 5079

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 śledziowe

(*Clupea harengus*)

w kwaśno-pikantnej zalewie,
bez konserwantów, waga porcji ok. 40 g

1 wiad.

2,8 kg wiad.
waga ryby 1,75 kg

ok. 40–48 szt.

1675 5055

5 kg wiad.
waga ryby 4 kg

ok. 95–105 szt.

1675 5062

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

Z wody morskiej

Dzięki bogactwu świata przypraw możliwości kreowania niezapomnianych i zachwycających smaków są niemal nieograniczone. Zakwaszone, delikatne i zakonserwowane śledzie można serwować na wiele sposobów – jako ciekawą przystawkę lub nawet niewielkie danie. W asortymencie BASE CULINAR® każdy znajdzie coś dla siebie. Niezmienna jakość i wygodne rozmiary pojemników to gwarancja zadowolenia i świetnego smaku.



BASE CULINAR

Filet śledziowy Bismarck bez skóry

(*Clupea harengus*)

w kwaśno-pikantnej zalewie,
bez konserwantów, waga porcji ok. 50 g

1 wiad.

2,8 kg
waga ryby 2 kg

ok. 37–43 szt.

1675 5086

5 kg
waga ryby 4 kg

ok. 75–85 szt.

1675 5093

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

Filet z matiasa z nutą dymu

(*Clupea harengus*)

2,8 kg wiad.

w oleju, waga ryby 2,2 kg,
waga porcji ok. 60–90 g

ok. 28–32 szt.

1 wiad.

1623 3416

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)	3,70



BASE CULINAR

Filet z matiasa po nordycku

(*Clupea harengus*)

3 kg wiad.

w oleju, waga ryby 2,5 kg,
waga porcji ok. 48 g

ok. 48–56 szt.

1 wiad.

1526 1526

PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE

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 nordycku

(*Clupea harengus*)

5 kg wiad.

w oleju, waga ryby 4 kg,
waga porcji ok. 60–90 g

ok. 50–57 szt.

1 wiad.

1623 3355

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

Składniki na 10 porcji

Ziemniaki domino
500 g fioletowych słodkich ziemniaków
500 g ziemniaków sałatkowych
10 g soli morskiej w płatkach
1 l oleju słonecznikowego
30 ml łagodnej oliwy z oliwek

Matias w orzechowej panierce
1 kg filetów z matiasa po nordycku
250 g chleba tostowego
100 g masła
50 g orzeszków piniowych
1 g rozmarynu

Smażone pomidory
350 g pomidorów cherry
50 g masła
5 g bazylii
2 g soli morskiej w płatkach
20 ml łagodnej oliwy z oliwek

Chipsy bekonowe
150 g boczku



Matias w orzechowej panierce

ze smażonymi pomidorami i ziemniakami domino

Przygotowanie

Ziemniaki domino
Obrać obydwa rodzaje ziemniaków i pokroić w kwadratowe plastry o grubości ok. 5 mm. Metalową tulejką wyciąć w nich niewielkie okrągłe otwory, aby nadać warzywom charakterystyczny wygląd domina. Ziemniaki (słodkie oddzielnie od sałatkowych) obsmażyć na oleju słonecznikowym, osuszyć i w zależności od potrzeby podsmażyć jeszcze krótko na oliwie z oliwek. Posypać płatkami soli morskiej.

Matias w orzechowej panierce
Chleb tostowy i orzeszki piniowe zmiksować. Filety matiasa lekko osuszyć i obtoczyć w mieszance chleba tostowego oraz orzeszków piniowych. Spienić masło, a następnie dodać do niego gałązki rozmarynu. Obtoczyć rybę w panierce i podsmażyć z obu stron.

Smażone pomidory
Pomidory umyć, osuszyć i pokroić w ćwiartki. Spienić masło i oliwę z oliwek na patelni. Dodać ćwiartki pomidorów, przyprawić solą i bazylią. Zmniejszyć temperaturę.

Chipsy bekonowe
Rozłożyć plastry boczku na macie silikonowej i upiec w temp. 180°C na chrupko.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.



BASE CULINAR

Filet z matiasa holenderskiego

(*Clupea harengus*)

2,8 kg mis.

kraj pochodzenia: Holandia, w oleju, waga ryby 2,2 kg, waga porcji ok. 55 g

ok. 40 szt.

6 mis kt.

1527 5080

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)	4,2



BASE CULINAR

Filet śledziowy à la matias

(*Clupea harengus*)

5 kg wiad.

w oleju, waga ryby 4 kg, waga porcji ok. 50 g

ok. 75–85 szt.

1 wiad.

1526 1731

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

Filet śledziowy sherry

(*Clupea harengus*)

w słodko-kwaśnej zalewie z sherry

ok. 38–44 szt.

3 kg wiad.

1673 1158

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 śledziowy w sosie śmietanowym

(*Clupea harengus*)

z jabłkiem, cebulą i ogórkiem, bez konserwantów, waga ryby 1,5 kg, waga porcji ok. 50 g

ok. 28–32 szt.

3 kg wiad.

1526 1496

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

Śledzie marynowane w sosie śmietanowym

(*Clupea harengus*)

z jabłkiem, cebulą i ogórkiem, bez konserwantów, waga ryby 3 kg, waga porcji ok. 78 g

ok. 35–42 szt.

5 kg wiad.

1526 1618

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1084/262
Tłuszcz (g)	24,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	3,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	8,0
Sól (g)	0,60



BASE CULINAR

Kąski śledziowe w sosie śmietanowym

(*Clupea harengus*)

z jabłkiem, cebulą i ogórkiem, bez konserwantów

2,8 kg wiad.

1526 1656

5 kg wiad.

1526 1700

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

Małe rolmopsy smażone

(*Clupea harengus*)

w kwaśno-pikantnej zalewie,
bez konserwantów, waga ryby 3 kg,
waga porcji ok. 32 g

ok. 90–100 szt.

5 kg wiad.

1527 4922

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

Kulki śledziowe smażone

(*Clupea harengus*)

z rozdrobnionych filetów śledziowych,
w kwaśno-pikantnej zalewie,
bez konserwantów, waga ryby 1,75 kg,
waga porcji ok. 25 g

ok. 70 szt.

3 kg wiad.

1623 3201

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

Rolmopsy smażone

(*Clupea harengus*)

w kwaśno-pikantnej zalewie,
bez konserwantów, waga ryby 3 kg,
waga porcji ok. 100 g

ok. 30 szt.

5 kg wiad.

1623 3256

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	905/216
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,5
Węglowodany (g)	4,0
w tym cukry (g)	2,0
Białko (g)	17,0
Sól (g)	1,40



BASE CULINAR

Filet śledziowy

(*Clupea harengus*)

w kwaśno-pikantnej zalewie, smażony,
marynowany, panierowany (5%),
bez konserwantów, waga ryby ok. 1,8 kg,
waga porcji ok. 60–80 g

ok. 20–24 szt.

2,8 kg wiad.

1623 3133

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

Filet śledziowy

(*Clupea harengus*)

w kwaśno-pikantnej zalewie, smażony, marynowany, panierowany (5%), bez konserwantów, waga ryby 3 kg, waga porcji ok. 60–80 g

ok. 38–46 szt.

5 kg wiad.

1623 3171

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

Śledź smażony

(*Clupea harengus*)

tuszka, w kwaśno-pikantnej zalewie, marynowany, panierowany (6%), bez konserwantów, waga ryby 3 kg, waga porcji ok. 86 g

ok. 30–40 szt.

5 kg wiad.

1527 4953

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



BASE CULINAR

Krajanka z mintaja à la łosoś

(*Gadus chalcogrammus*)

barwiona na czerwono, w oleju, grubo rozdrobniona, waga ryby 3,75 kg

5 kg wiad.

1623 3102

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	705/170
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	11,0
Sól (g)	5,00



BASE CULINAR

Mintaj w plastrach à la łosoś

(*Gadus chalcogrammus*)

1 kg mis.

barwiony na czerwono, w oleju, w plastrach, waga ryby 750 g

6 mis. kt.

1527 4991

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	440/105
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	18,0
Sól (g)	7,70



BASE CULINAR

Wędzony filet z pstrąga

(*Oncorhynchus mykiss*)

500 g mis.

bez skóry, praktycznie bez ości, IQF, waga porcji ok. 62,5 g

ok. 7–9 szt.

12 mis kt.

1623 1740

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	602/144
Tłuszcz (g)	5,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	23,0
Sól (g)	2,30



BASE CULINAR

Wędzony filet z pstrąga

(*Oncorhynchus mykiss*)

500 g mis.

ze skórą, praktycznie bez ości, IQF, waga porcji ok. 62,5 g

ok. 7–9 szt.

12 mis. kt.

1623 1795

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	602/144
Tłuszcz (g)	5,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	0,5
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	23,0
Sól (g)	2,30





BASE CULINAR

Łosoś wędzony

200 g pa.

z norweskiej akwakultury, w plastrach, wędzony na zimno, vacuum

NOWOŚĆ

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

10 pa. kt.

1716 1787

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

1 kg pa.

z norweskiej akwakultury, w plastrach, wędzony na zimno, vacuum

NOWOŚĆ

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

10 pa. kt.

1716 1688

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	714/171
Tłuszcz (g)	9,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,5
Węglowodany (g)	4,1
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	0,1
Sól (g)	3,00



BASE CULINAR

Łosoś Gravlax z koperkiem

1 kg pa.

z norweskiej akwakultury, w plastrach, wędzony na zimno, marynowany, vacuum

NOWOŚĆ

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

10 pa. kt.

1716 1725

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



Składniki na 10 porcji

Pesto

180 g rukoli
100 g sera Grana Padano (32% tłuszczu)
80 g pietruszki naciowej gładkiej
40 g orzeszków piniowych
4 g czosnku
4 g gruboziarnistej soli kamiennej
1 g oleju z orzechów włoskich
0,5 g pieprzu białego w ziarnach
160 ml ekstra oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

Pesto z rukoli

Przygotowanie

Pesto

Oberwać listki rukoli i pietruszki, czosnek obrać. Orzeszki piniowe podpiec na suchej patelni, a ser drobno zetrzeć. Tak przygotowane składniki zmiksować z olejem, a następnie przetrzeć przez sito. Doprawić świeżo zmieloną solą i pieprzem.

Porada Chefa

Pesto najlepiej przechowywać zamknięte hermetycznie w chłodnym i zaciemnionym miejscu.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.



BASE CULINAR
Rukola
250 g tor.
gotowa do spożycia

PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE

4 tor. kt.
1479 6753

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	119/28
Tłuszcz (g)	0,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	2,1
w tym cukry (g)	1,8
Białko (g)	2,6
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Sałata rzymska
750 g tor.
gotowa do spożycia

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

6 tor. kt.
1678 8084

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	59/14
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	1,1
w tym cukry (g)	1,1
Białko (g)	1,3
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Roszponka
300 g tor.
gotowa do spożycia

3 tor. kt.
1479 6739

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	69/17
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,7
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	1,8
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Sałata lodowa
1 kg tor.
gotowa do spożycia, krojona

4 tor. kt.
1479 6777

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	54/13
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	1,3
w tym cukry (g)	1,2
Białko (g)	0,8
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Lollo bionda
250 g tor.
gotowa do spożycia

3 tor. kt.
1479 6807

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	59/14
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	1,1
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	1,3
Sól (g)	0,20





BASE CULINAR
Lollo rosso
250 g tor.
gotowa do spożycia

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	59/14
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	1,1
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	1,3
Sól (g)	0,20

3 tor. kt.
1479 6814



BASE CULINAR
Mieszanka Chef-mix
500 g tor.
mieszanka cykorii, sałat lollo rosso, lollo bionda, frisée, radicchio i rukoli, gotowa do spożycia

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	78/19
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	1,9
w tym cukry (g)	1,1
Białko (g)	1,7
Sól (g)	0,10

3 tor. kt.
1566 9056



BASE CULINAR
Mieszanka sałat Basic
500 g tor.
gotowa do spożycia

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	55/13
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	1,3
w tym cukry (g)	1,2
Białko (g)	0,9
Sól (g)	0,10

6 tor. kt.
1625 7030



BASE CULINAR
Mieszanka sałat liściowych
750 g tor.
mieszanka cykorii, frisée i radicchio, gotowa do spożycia

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	73/17
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	1,6
w tym cukry (g)	1,2
Białko (g)	1,7
Sól (g)	0,10

5 tor. kt.
1479 6821



BASE CULINAR
Kolorowa mieszanka
750 g tor.
mieszanka frisée, marchewki, lollo rosso i kukurydzy, gotowa do spożycia

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	108/26
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	3,0
w tym cukry (g)	2,5
Białko (g)	1,5
Sól (g)	0,20

6 tor. kt.
1479 6845



BASE CULINAR
Mieszanka z sałatą lodową
1 kg tor.
mieszanka sałaty lodowej, lollo rosso, frisée i radicchio, gotowa do spożycia

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	62/15
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	1,6
w tym cukry (g)	1,1
Białko (g)	1,0
Sól (g)	0,10

4 tor. kt.
1479 6869





BASE CULINAR

Dressingi

1 l but.

6 but. kt.

amerykański

z pomidorami i ziołami

1607 3494

balsamiczny

z octem balsamicznym di Modena

1607 3579

francuski

z jogurtem i ziołami, delikatnie musztardowy

1607 3586

włoski

z octem i olejem

1607 3593

jogurtowy

z ziołami

1607 3623

syltański

delikatnie cebulowy

1607 3616

Wartość odżywcza w 100 g

Dressing amerykański	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	907/217
Tłuszcz (g)	21,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,4
Węglowodany (g)	7,4
w tym cukry (g)	5,3
Białko (g)	0,5
Sól (g)	1,60
Dressing balsamiczny	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	258/62
Tłuszcz (g)	2,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	9,8
w tym cukry (g)	7,3
Białko (g)	0,3
Sól (g)	2,00
Dressing francuski	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	970/235
Tłuszcz (g)	23,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,7
Węglowodany (g)	6,4
w tym cukry (g)	4,3
Białko (g)	0,6
Sól (g)	2,10
Dressing włoski	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	407/97
Tłuszcz (g)	7,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	6,5
w tym cukry (g)	6,5
Białko (g)	0,3
Sól (g)	2,10
Dressing jogurtowy	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	595/142
Tłuszcz (g)	12,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	7,2
w tym cukry (g)	5,5
Białko (g)	1,5
Sól (g)	1,00
Dressing syltański	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1323/316
Tłuszcz (g)	31,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,1
Węglowodany (g)	9,1
w tym cukry (g)	7,6
Białko (g)	1,4
Sól (g)	1,10



BASE CULINAR

Dressingi

5 kg wiad.

amerykański

z pomidorami i ziołami

1607 2213

balsamiczny

z octem balsamicznym di Modena

1607 2220

francuski

z jogurtem i ziołami, delikatnie musztardowy

1607 2237

włoski

z octem i olejem

1607 2244

jogurtowy

z ziołami

1607 2251

syltański

delikatnie cebulowy

1607 2268

tysiąc wysp

z jogurtem, przecierem pomidorowym i przyprawami

1607 2275

Wartość odżywcza w 100 g

Dressing amerykański	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1138/275
Tłuszcz (g)	25,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,5
Węglowodany (g)	12,0
w tym cukry (g)	9,4
Białko (g)	0,3
Sól (g)	1,60
Dressing balsamiczny	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	258/62
Tłuszcz (g)	2,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	9,8
w tym cukry (g)	7,3
Białko (g)	0,3
Sól (g)	2,00
Dressing francuski	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1212/293
Tłuszcz (g)	27,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	12,0
w tym cukry (g)	9,2
Białko (g)	0,3
Sól (g)	1,70
Dressing włoski	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	315/75
Tłuszcz (g)	5,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	6,8
w tym cukry (g)	5,3
Białko (g)	0,3
Sól (g)	1,80
Dressing jogurtowy	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1102/267
Tłuszcz (g)	25,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,1
Węglowodany (g)	9,7
w tym cukry (g)	7,5
Białko (g)	0,7
Sól (g)	1,00
Dressing syltański	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1068/255
Tłuszcz (g)	23,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	13,0
w tym cukry (g)	11,0
Białko (g)	0,3
Sól (g)	1,70
Dressing tysiąc wysp	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1186/284
Tłuszcz (g)	26,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	12,0
w tym cukry (g)	9,9
Białko (g)	0,3
Sól (g)	1,50





BASE CULINAR

Warzywa carskie

2,5 kg tor.

mieszanka brokuła, kalafiora i plasterków marchewki

4 tor. kt.

1438 3861

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	133/31
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	4,5
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	2,5
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Różyczki brokuła

oczyszczone i blanszowane, rozmiar 30–50 mm

5 kg tor.

1438 3717

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	137/33
Tłuszcz (g)	0,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	1,7
w tym cukry (g)	1,4
Białko (g)	4,4
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Pieczarki
2,5 kg tor.
w plasterkach,
niesolone

4 tor. kt.
1438 3939

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	77/18
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,3
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	2,3
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Maślaki
1 kg tor.
bez skórki, pokrojone
w kostkę, oczyszczone,
umyte, niesolone,
nieblanszowane

5 tor. kt.
1438 4134

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	104/25
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,3
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	1,7
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Borowiki
1 kg tor.
pokrojone w kostkę,
oczyszczone,
umyte, niesolone,
nieblanszowane

5 tor. kt.
1438 4202

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	139/33
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,6
w tym cukry (g)	0,4
Białko (g)	6,5
Sól (g)	0,00

Wielkie grzybobranie

Grzyby są nieodłączną częścią polskiej kuchni. Nie zawsze jednak bywają doceniane. Zbyt różnorodne gatunkowo, zbyt osobliwe w swojej postaci i nazbyt wielorakie, jeśli chodzi o sposoby przyrządzania. Zwykle pogrążeni w wątpliwościach sięgamy po najbardziej znane, lubiane i wypróbowane gatunki, i... nie ma w tym nic złego. Aby cieszyć się ich smakiem dłużej, warto je zamrozić lub ususzyć. Spokojnie! Nie stracą przy tym swojego aromatu. W ofercie BASE CULINAR® przygotowaliśmy dla Państwa naj-popularniejsze grzyby i ich mieszanki. Dzięki naszym produktom sosy, zupy i inne dania nabiorą wyjątkowego smaku.





BASE CULINAR
Opieńki
1 kg tor.
oczyszczone,
niesolone,
nieblanszowane

5 tor. kt.
1438 4332

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	74/18
Tłuszcz (g)	0,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,3
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	1,8
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Mieszanka grzybów
1 kg tor.
maślak, pieczarka,
boczniak ostrygowaty,
łuskwiak zmienny

5 tor. kt.
1438 4394

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	100/24
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,3
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	2,5
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Kurki
1 kg tor.
całe, oczyszczone,
umyte, niesolone,
blanszowane,
średnie

PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE

5 tor. kt.
1438 4080

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	76/18
Tłuszcz (g)	0,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,2
w tym cukry (g)	0,1
Białko (g)	2,9
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Boczniaki
1 kg tor.
pokrojone w kostkę,
oczyszczone,
umyte, niesolone

5 tor. kt.
1513 4417

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	116/28
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,3
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	2,4
Sól (g)	0,00



Kremowe risotto
z kurkami i rukolą

Składniki na 10 porcji

Risotto
500 g ryżu Arborio
350 g kurek
160 g parmezanu (32% tłuszczu)
160 g masła
135 g szalotek
20 g gładkiej pietruszki naciowej
15 g soli morskiej w płatkach
7 g czosnku
7 g szałwii
0,6 g liścia laurowego
1,5 l wywaru z warzyw
500 ml białego wina do gotowania
70 ml ekstra oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

Kurki
400 g kurek
120 g masła orzechowego
100 g szalotek
25 g cebuli siedmiolatki
20 g gładkiej pietruszki naciowej
7 g szałwii
5 g czosnku
2 g soli morskiej w płatkach
0,5 g startej skórki z cytryny
0,2 g pieprzu cuvée
50 ml białego porto
10 ml soku z cytryny (100%)

Przybranie
110 g rukoli
50 g parmezanu (32% tłuszczu)
8 g cukru pudru
2 g soli morskiej w płatkach
0,2 g pieprzu cuvée
30 ml octu sherry
15 ml łagodnej oliwy z oliwek

Przygotowanie

Risotto
Kurki drobno pokroić, wywar podgrzać i odstawić na bok. Parmezan zetrzeć na drobnej tarce. Masło pokroić w kostkę i schłodzić. Obraną szalotkę oraz czosnek pokroić na niewielką kostkę. Oliwę z oliwek podgrzać w garnku i podsmażyć na niej szalotki (bez rumienienia). Następnie dodać ryż i zeszklić go bez rumienienia, stale mieszając przez 2–3 min. Wsypać kurki i podsmażyć całość. Podlać danie białym winem, nie przestając mieszać. Gdy wino odparuje, dolewać etapami wywar i stale mieszać. Po pierwszym dolaniu dorzucić liść laurowy i łodyżki szałwii (listki odłożyć). Risotto gotować, ciągle mieszając, przez ok. 18 min. Dodać i wymieszać z zimnymi kostkami masła i startym parmezanem. Porwać liście szałwii i pietruszki na duże kawałki i wymieszać z risotto. Doprawić wedle uznania. Risotto powinno mieć zawiesisto-kremową konsystencję oraz posmak parmezanu.

Kurki
Obrać szalotkę i czosnek, pokroić w drobną kostkę, a kurki na mniejsze części. Grzyby podsmażyć na maśle orzechowym. Następnie dodać szalotkę i czosnek. Całość krótko podsmażyć. Podlać porto, dodać sok z cytryny i startą skórkę cytrynową. Przyprawić solą oraz pieprzem. Umyć cebulę siedmiolatkę, pietruszkę i szałwię. Cebulę pokroić w małe krążki. Liście pietruszki i szałwii porwać na duże kawałki i na koniec dodać do grzybów. Przyprawić według uznania.

Przybranie
Umyć i osuszyć rukolę. Oliwę z oliwek, ocet sherry, cukier puder, sól i pieprz wymieszać trzepaczką na gładką masę. Krótko przed podaniem połączyć sos winegret z rukolą. Parmezan zetrzeć na cienkie wiórki.

Propozycja podania
Kremowe risotto kurkowe podawać w głębokim talerzu. Wyłożyć na niego usmażone kurki, rukolę w sosie winegret, a na koniec opruszyć parmezanem.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.







BASE CULINAR

Frytki

5 kg tor.

świeże, 10 x 10 mm

10 kg kt.

1670 5722

Przygotowanie	
Frytownica	175°C, 3–5 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	575/135
Tłuszcz (g)	3,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	22,5
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	2,5
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Frytki

5 kg tor.

świeże, 7 x 7 mm

2 tor. kt.

1670 5753

Przygotowanie	
Frytownica	175°C, 3–5 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	640/150
Tłuszcz (g)	5,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,5
Węglowodany (g)	23,0
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	2,5
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Frytki

2,5 kg tor.

drobno krojone, 6 x 6 mm

5 tor. kt.

1438 4509

Przygotowanie	
Frytownica	175°C, 3–5 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	550/131
Tłuszcz (g)	3,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	21,3
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	2,3
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Frytki

2,5 kg tor.

klasycznie krojone, 9 x 9 mm

5 tor. kt.

1438 4462

Przygotowanie	
Frytownica	175°C, 3–5 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	550/131
Tłuszcz (g)	3,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	21,3
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	2,3
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Frytki Steakhouse

2,5 kg tor.

grubo krojone, 20 x 10 mm

4 tor. kt.

1680 0021

Przygotowanie	
Frytownica	175°C, 3–5 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	550/131
Tłuszcz (g)	3,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	21,3
w tym cukry (g)	0,5
Białko (g)	2,3
Sól (g)	0,10





BASE CULINAR

Wedges

2,5 kg tor.

przyprawione, ze skórką

4 tor. kt.

1680 0007

Przygotowanie	
Frytownica	220°C, 15–20 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	595/142
Tłuszcz (g)	5,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	20,0
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	2,5
Sól (g)	0,90



BASE CULINAR

Krokiety ziemniaczane

2,5 kg tor.

długie, sporządzone ze świeżego purée ziemniaczanego i łagodnych przypraw

4 tor. kt.

1438 4554

Przygotowanie	
Frytownica	175°C, 4 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	483/114
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	24,9
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	2,1
Sól (g)	1,20





BASE CULINAR

Pieczone ziemniaki

1 kg pa.

podgotowane ziemniaki w łupinach, 4 szt.

6 pa. kt.

1445 0464

Przygotowanie

Piekarnik	220°C, 20–25 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	318/75
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	16,0
w tym cukry (g)	0,7
Białko (g)	2,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Purée ziemniaczane

4,5 kg tor.

gotowa mieszanka z mlekiem w formie granulatu

4 tor. kt.

1470 1290

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1468/346
Tłuszcz (g)	2,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	69,2
w tym cukry (g)	4,6
Białko (g)	9,3
Sól (g)	3,00



BASE CULINAR

Purée ziemniaczane

kremowa konsystencja, szybkie w przygotowaniu

5 kg kt.

bez mleka

1584 4194

z mlekiem

1584 4217

Wartość odżywcza w 100 g

bez mleka

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1502/354
Tłuszcz (g)	0,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	76,0
w tym cukry (g)	1,5
Białko (g)	8,3
Sól (g)	0,20

z mlekiem

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1587/375
Tłuszcz (g)	4,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,0
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	4,3
Białko (g)	9,2
Sól (g)	0,30



BASE CULINAR
Ryż Basmati
długoziarnisty, doskonały do dań orientalnych

10 kg tor.
1582 0952

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1485/350
Tłuszcz (g)	0,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	78,0
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	7,4
Sól (g)	0,00



NOWOŚĆ

BASE CULINAR
Ryż Basmati
paraboliczny, długoziarnisty

5 kg tor.
1683 1537

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1509/355
Tłuszcz (g)	0,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	79,0
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	7,3
Sól (g)	0,00



NOWOŚĆ

BASE CULINAR
Ryż mleczny
zaokrąglone ziarna

10 kg tor.
1683 1186

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1485/350
Tłuszcz (g)	0,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	78,0
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	7,4
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Ryż długoziarnisty
paraboliczny

5 kg tor.
1451 1196

10 kg tor.
1451 1240

20 kg tor.
1683 1841

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1509/355
Tłuszcz (g)	0,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	79,0
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	7,3
Sól (g)	0,00



NOWOŚĆ

BASE CULINAR
Ryż jaśminowy
długoziarnisty

10 kg tor.
1683 1735

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1485/350
Tłuszcz (g)	0,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	78,0
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	7,4
Sól (g)	0,00



NOWOŚĆ

BASE CULINAR
Ryż Arborio
długoziarnisty, na risotto

5 kg tor.
1683 1810

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1485/350
Tłuszcz (g)	0,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	78,0
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	7,4
Sól (g)	0,00





BASE CULINAR

Makaron szpecle szwabskie

2 x 2,5 kg tor.

jajeczny

5 kg kt.

2018 4575

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1530/361
Tłuszcz (g)	2,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	70,0
w tym cukry (g)	3,0
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Makaron kolanka

jajeczny

5 kg tor.

1713 5054

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1483/350
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	68,0
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Makaron wstążki

4 mm, jajeczny

5 kg tor.

1713 5252

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1483/350
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	68,0
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Makaron wstążki

8 mm, jajeczny

5 kg tor.

1713 2398

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1483/350
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	68,0
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,10





BASE CULINAR

Makaron kolanka mini

jajeczny

5 kg tor.

1713 5085

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1483/350
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	68,0
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Makaron nitki krótkie

jajeczny

5 kg tor.

1713 5030

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1483/350
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	68,0
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Krótkie makkaroni

jajeczne

5 kg tor.

1713 5115

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1483/350
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	68,0
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Makaron muszelki

jajeczny

5 kg tor.

1713 5122

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1483/350
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	68,0
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Makaron spaghetti

jajeczny

5 kg tor.

1713 5153

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1483/350
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	68,0
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Makaron spiralki

jajeczny

5 kg tor.

1713 5160

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1483/350
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	68,0
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Makaron gwiazdki

jajeczny

5 kg tor.

1713 5177

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1483/350
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	68,0
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

NOWOŚĆ

Makaron do zupy

jajeczny

5 kg tor.

1713 1605

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1483/350
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	68,0
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

NOWOŚĆ

Makaron cięty

z pszenicy durum

5 kg tor.

1713 1599

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1483/350
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	68,0
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,10



Makaron dobry na wszystko!

Antipasto, Primo, Secondo! Makarony sprawdzą się w każdej odsłonie – od szybkiego obiadu po wyrafinowane potrawy z truflami. Fantazyjne kształty nieustannie zaskakują gości. Legendarne podwójnie smarowane masłem makarony kuchni rzymskiej, genialne spaghetti w parmezanie z regionu Emilia-Romagna czy proste toskańskie Aglio e olio lub burro e salvia to dania, które cieszą podniebienia smakoszy od lat. Klasyczne kombinacje z mięsem, rybą i owocami morza pozwalają osiągnąć kulinarne wyżyny. Nie zapomnijmy o aromatycznych dodatkach – regionalnych sosach, pesto i sugo. Eksperymentujmy w poszukiwaniu smaku. Nowoczesna kuchnia oferuje nam warianty, o których Rzymianie nawet nie śmieli marzyć. Dzięki bogatemu asortymentowi BASE CULINAR® stworzą Państwo inspirującą kartę dań, którą goście na pewno będą mile wspominać. Oferujemy artykuły klasyczne, smaczne i popularne. Nasze makarony sprostają wymaganiom szefa kuchni. Smacznego!



BASE CULINAR
Farfalle – makaron kokardki
z pszenicy durum

5 kg tor.
1479 2120

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1502/354
Tłuszcz (g)	1,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Tagliatelle zielone – makaron wstążkowy 500 g pa.
z pszenicy durum

8 pa. kt.
1479 6050

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1492/352
Tłuszcz (g)	1,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	11,5
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Ditalini Rigati – makaron rurki do zupy
z pszenicy durum

5 kg tor.
1479 2038

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1502/354
Tłuszcz (g)	1,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Eliche – makaron wąskie świderki
z pszenicy durum

5 kg tor.
1479 2083

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1502/354
Tłuszcz (g)	1,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Tagliatelle żółte – makaron wstążkowy
500 g
z pszenicy durum

8 pa. kt.
1479 6043

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1502/354
Tłuszcz (g)	1,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Avena – makaron w kształcie ryżu
z pszenicy durum

5 kg tor.
1479 2007

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1502/354
Tłuszcz (g)	1,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Graminga Grossa - makaron wężyki
z pszenicy durum

5 kg tor.
1479 3523

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1502/354
Tłuszcz (g)	1,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Fusilli – makaron świderki
z pszenicy durum

5 kg tor.
1479 3134

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1502/354
Tłuszcz (g)	1,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Stortelli Rigati – makaron prążkowane spiralne rurki
z pszenicy durum

5 kg tor.
1479 6029

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1502/354
Tłuszcz (g)	1,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Makaron spaghetti
z pszenicy durum

5 kg tor.
1479 5992

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1502/354
Tłuszcz (g)	1,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Penne Rigate – makaron rurki
z pszenicy durum

5 kg tor.
1479 3554

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1502/354
Tłuszcz (g)	1,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Makaron spaghetti krótkie
z pszenicy durum, dł. 5 cm

NOWOŚĆ

5 kg tor.
1687 2394

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1502/354
Tłuszcz (g)	1,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Pennette Rigati – makaron wąskie rurki
z pszenicy durum

5 kg tor.
1479 5930

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1502/354
Tłuszcz (g)	1,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Fusilli tricolore – makaron świderki w trzech kolorach
z pszenicy durum, ze szpinakiem i pomidorami

5 kg tor.
1479 3097

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1499/354
Tłuszcz (g)	1,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	70,0
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Strozzapreti – makaron skręcone paski
z pszenicy durum

5 kg tor.
1479 6036

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1502/354
Tłuszcz (g)	1,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Gnocchi – muszle duże
z pszenicy durum

5 kg tor.
1479 3516

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1502/354
Tłuszcz (g)	1,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,00





BASE CULINAR

Bulion wołowy w proszku

bez ziół i wkładu warzywnego, do przyprawiania zup i sosów

NOWOŚĆ

12 kg wiad.

1695 9569

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	958/227
Tłuszcz (g)	7,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,9
Węglowodany (g)	34,0
w tym cukry (g)	13,0
Białko (g)	5,8
Sól (g)	49,00



BASE CULINAR

Bulion drobiowy w proszku

bez ziół

NOWOŚĆ

12 kg wiad.

1695 9644

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	930/220
Tłuszcz (g)	4,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,4
Węglowodany (g)	41,0
w tym cukry (g)	13,0
Białko (g)	4,5
Sól (g)	46,00



BASE CULINAR

Bulion granulowany

do zup, sosów, warzyw, mięsa, potraw ziemniaczanych, może być stosowany do przyprawiania zimnych potraw

NOWOŚĆ

12 kg wiad.

1695 9675

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	717/169
Tłuszcz (g)	2,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	35,0
w tym cukry (g)	8,5
Białko (g)	2,0
Sól (g)	58,00



BASE CULINAR

Bulion warzywny w proszku

bez grudek

NOWOŚĆ

12 kg wiad.

1695 9729

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	782/185
Tłuszcz (g)	2,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	37,0
w tym cukry (g)	22,0
Białko (g)	3,5
Sól (g)	54,00



BASE CULINAR

Sos pomidorowy w proszku

uniwersalne zastosowanie

NOWOŚĆ

12 kg wiad.

1695 9927

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1434/338
Tłuszcz (g)	2,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	70,0
w tym cukry (g)	33,0
Białko (g)	6,1
Sól (g)	9,30



BASE CULINAR

Sos pieczeniowy w proszku

idealny do potraw mięsnych

NOWOŚĆ

12 kg wiad.

1695 9842

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1507/356
Tłuszcz (g)	6,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	5,6
Białko (g)	2,2
Sól (g)	13,00



BASE CULINAR

Sos biały w proszku

delikatny, kremowy, idealna baza do sosów

NOWOŚĆ

10 kg wiad.

1696 0015

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1895/452
Tłuszcz (g)	22,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,1
Węglowodany (g)	61,0
w tym cukry (g)	2,6
Białko (g)	1,7
Sól (g)	10,00



BASE CULINAR

Ciemny sos pieczeniowy w proszku

lekki, idealny do przyprawiania

NOWOŚĆ

12 kg wiad.

1695 9972

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1514/358
Tłuszcz (g)	6,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	71,0
w tym cukry (g)	5,1
Białko (g)	3,4
Sól (g)	14,00



BASE CULINAR

Zasmażka ciemna

na bazie mąki ryżowej, bez dodatków, do wiązania sosów, zup i gulaszu, dobrze rozpuszczalna

NOWOŚĆ

10 kg wiad.

1697 3763

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2364/568
Tłuszcz (g)	39,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	28,0
Węglowodany (g)	49,0
w tym cukry (g)	1,7
Białko (g)	4,3
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Zasmażka jasna

na bazie mąki ryżowej, bez dodatków, do wiązania sosów, zup i gulaszu, dobrze rozpuszczalna

NOWOŚĆ

10 kg wiad.

1697 3923

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2414/580
Tłuszcz (g)	42,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	30,0
Węglowodany (g)	47,0
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	4,4
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Zupa krem pieczarkowy

NOWOŚĆ

4 kg wiad.

1695 9255

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1670/397
Tłuszcz (g)	13,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	68,0
w tym cukry (g)	3,1
Białko (g)	2,1
Sól (g)	11,00



BASE CULINAR

Zupa krem pomidorowy

NOWOŚĆ

4 kg wiad.

1696 0213

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1443/341
Tłuszcz (g)	3,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	70,0
w tym cukry (g)	2,7
Białko (g)	5,0
Sól (g)	11,00



BASE CULINAR

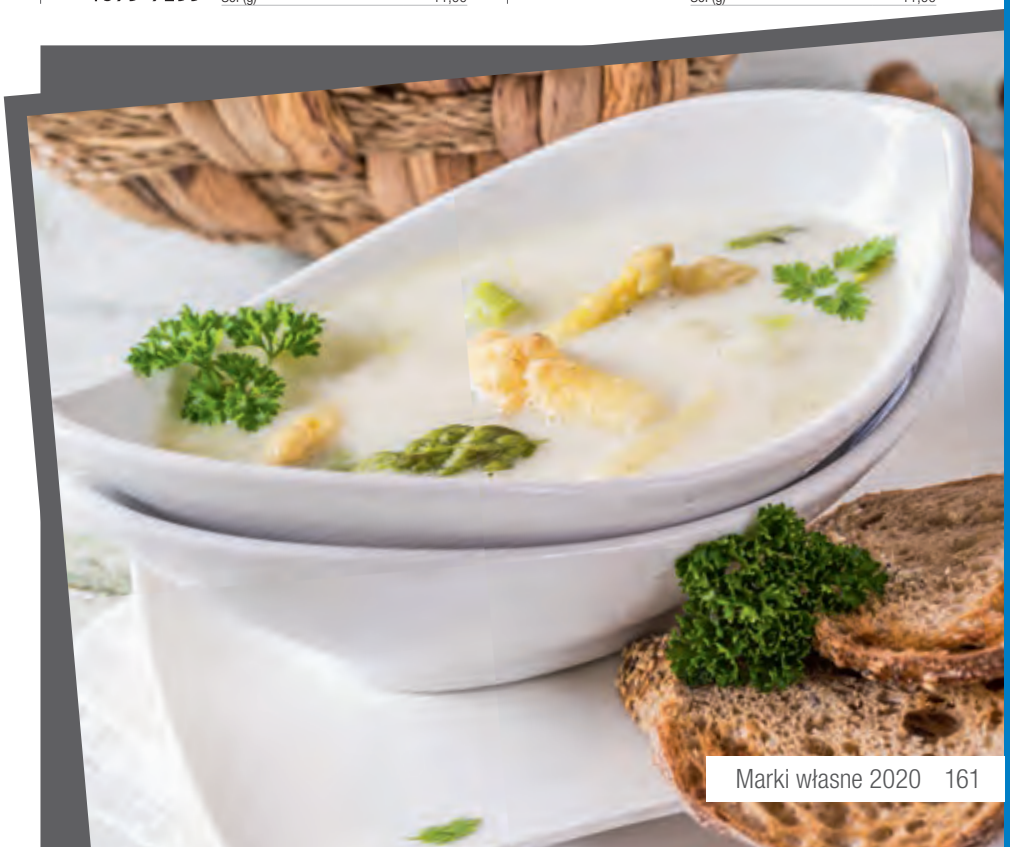
Zupa krem ze szparagów

NOWOŚĆ

4 kg wiad.

1696 0312

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1712/407
Tłuszcz (g)	15,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,9
Węglowodany (g)	65,0
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	2,5
Sól (g)	11,00







BASE CULINAR

Sałatka owocowa Manhattan

5 kg tor.

gotowa do spożycia, pokrojona w kostkę mieszanka zielonego jabłka, melona kantalupy, mango, arbuza i ananasa, z sokiem, waga netto 3,3 kg

1 wiad.

1479 7002

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	237/57
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	12,7
w tym cukry (g)	12,3
Białko (g)	0,6
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Sałatka owocowa Basic

7,5 kg tor.

gotowa do spożycia, pokrojona w kostkę mieszanka arbuza, ananasa, czerwonego jabłka, melona miodowego i kantalupy, niebieskiego winogrona, pomarańczy, z sokiem, waga netto 5 kg

1 wiad.

1566 8974

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	227/54
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	12,1
w tym cukry (g)	12,1
Białko (g)	0,6
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Sałatka owocowa Mini (bez skórek)

5 kg

gotowa do spożycia, pokrojona w drobną kostkę mieszanka arbuza, ananasa, pomarańczy, zielonego i czerwonego jabłka oraz melona miodowego, z sokiem, waga netto 3,5 kg

1 wiad.

1479 6982

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	204/49
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	10,8
w tym cukry (g)	10,4
Białko (g)	0,6
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Sałatka owocowa Mini

5 kg

gotowa do spożycia, pokrojona w drobną kostkę mieszanka arbuza, ananasa, pomarańczy, czerwonego i zielonego jabłka, białego winogrona, z sokiem, waga netto 3,5 kg

1 wiad.

1479 6968

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	208/52
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	11,4
w tym cukry (g)	10,2
Białko (g)	0,6
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Ananas

5 kg

gotowy do spożycia, pokrojony w kostkę, z sokiem, waga netto 3,5 kg

1 wiad.

1479 7019

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	234/56
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	12,4
w tym cukry (g)	12,4
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Ananas

5 kg

gotowy do spożycia, pokrojony w połówki plasterków, z sokiem, waga netto 3,5 kg

1 wiad.

1479 7026

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	234/56
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	12,4
w tym cukry (g)	12,4
Białko (g)	0,5
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Melon miodowy

5 kg

gotowy do spożycia, pokrojony w kostkę, waga netto 3,5 kg

1 wiad.

1479 7057

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	231/55
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	12,4
w tym cukry (g)	12,4
Białko (g)	0,9
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Melon kantalupa

5 kg

gotowy do spożycia, pokrojony w kostkę, z sokiem, waga netto 3,5 kg

1 wiad.

1479 7064

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	231/55
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	12,4
w tym cukry (g)	12,4
Białko (g)	0,9
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Melon galia

5 kg

gotowy do spożycia, pokrojony w kostkę, z sokiem, waga netto 3,5 kg

1 wiad.

1479 7071

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	231/55
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	14,4
w tym cukry (g)	12,4
Białko (g)	0,9
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Arbuz

5 kg

gotowy do spożycia, pokrojony w kostkę, z sokiem, waga netto 3,5 kg

1 wiad.

1479 7088

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	160/38
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	8,3
w tym cukry (g)	8,3
Białko (g)	0,6
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Mieszanka melonów

5 kg

gotowa do spożycia, pokrojona w kostkę mieszanka melona kantalupy i miodowego, z sokiem, waga netto 3,5 kg

1 wiad.

1479 7095

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	231/55
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	12,4
w tym cukry (g)	12,4
Białko (g)	0,9
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Pomarańcze

5 kg

gotowe do spożycia, pokrojone na plasterki, z sokiem, waga netto 3,5 kg

1 wiad.

1479 7101

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	181/43
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	8,3
w tym cukry (g)	8,3
Białko (g)	1,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Pomarańcze

5 kg

gotowe do spożycia, pokrojone na cząstki, z sokiem, waga netto 3,5 kg

1 wiad.

1479 7118

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	181/43
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	8,3
w tym cukry (g)	8,3
Białko (g)	1,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Frużelina wiśniowa
wiśnie (50%)

3 kg wiad.
1445 0099

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	538/127
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	29,0
w tym cukry (g)	25,0
Białko (g)	0,6
Sól (g)	0,10

BASE CULINAR
Frużelina z czerwonych owoców
z wiśni, czarnych i czerwonych porzeczek, truskawek oraz jeżyn

3 kg wiad.
1445 0181

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	378/89
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	19,0
w tym cukry (g)	17,0
Białko (g)	0,6
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Twarożek truskawkowy
70 g kub.
kremowy deser z jogurtu i twarogu

36 kub. kt.
1501 2494

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	588/140
Tłuszcz (g)	6,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	18,0
w tym cukry (g)	16,0
Białko (g)	3,8
Sól (g)	0,10

BASE CULINAR
Twarożek morelowy
70 g kub.
kremowy deser z jogurtu i twarogu

36 kub. kt.
1501 2531

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	595/142
Tłuszcz (g)	6,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	18,0
w tym cukry (g)	16,0
Białko (g)	4,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Sos deserowy
1 l but.

karmelowy

6 but. kt.
1529 3350

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1258/299
Tłuszcz (g)	6,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,1
Węglowodany (g)	56,7
w tym cukry (g)	38,8
Białko (g)	3,7
Sól (g)	0,20

kiwi

6 but. kt.
1609 5373

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1159/273
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	62,2
w tym cukry (g)	43,7
Białko (g)	0,1
Sól (g)	0,10

truskawkowy

6 but. kt.
1529 3381

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1245/293
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	67,3
w tym cukry (g)	41,1
Białko (g)	0,1
Sól (g)	0,00

czekoladowy

6 but. kt.
1529 3398

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1297/306
Tłuszcz (g)	1,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	68,2
w tym cukry (g)	42,1
Białko (g)	1,8
Sól (g)	0,10

wiśniowy

6 but. kt.
1627 2620

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1322/311
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	75,1
w tym cukry (g)	53,7
Białko (g)	0,1
Sól (g)	0,04

marakujowy

6 but. kt.
1736 7332

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1317/310
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	70,6
w tym cukry (g)	52,5
Białko (g)	0,3
Sól (g)	0,03



Omlet cesarski

z lodami waniliowo-śliwkowymi

Składniki na 10 porcji

Omlet cesarski
260 g mąki pszennej (typu 405)
240 g żółtek z jaj
180 g cukru
100 g jagód goji
100 g masła
60 g płatków migdałów
20 g cukru pudru
2 g zmielonej laski wanilii
0,4 g soli
500 ml pełnego mleka (3,5% tłuszczu)
240 ml białek z jaj
50 ml rumu (40%)

Lody waniliowo-śliwkowe
400 g bitej śmietany UHT (30% tłuszczu)
260 g żółtek jaj
120 g musu śliwkowego
90 g cukru
40 g białej czekolady
1 g zmielonej laski wanilii
1 g przyprawy do piernika
300 ml pełnego mleka (3,5% tłuszczu)

Przybranie
300 g suszonych śliwek bez pestek
100 g malin
50 g cukru
10 g mięty
1 g laski cynamonu
250 ml czerwonego wina do gotowania

Przygotowanie

Omlet cesarski
Mleko, mąkę, zmieloną wanilię i sól ubić trzepaczką na gładką masę i wymieszać z żółtkiem. Białko z 1/3 cukru ubić na sztywno i wymieszać z ciastem. Dodać migdały i jagody goji, a następnie delikatnie wymieszać. Wylać masę na patelnię z rozgrzanym masłem i piec w rozgrzanym piecu 15–18 min w temp. ok. 190°C. Po wyjęciu podzielić omlet na ćwiartki, przewrócić i piec ponownie 10 min na złotawy kolor. Upieczony placek podzielić na części, posypać resztą cukru i skarmelizować w piekarniku w najwyższej temperaturze. Na końcu skropić rumem i posypać cukrem pudrem.

Lody waniliowo-śliwkowe
Śmietanę, mleko, cukier, zmieloną wanilię i żółtko ubić w robocie wielofunkcyjnym przy 80°C. Dodać białą czekoladę, mus śliwkowy i przyprawę do piernika, jeszcze raz ubić. Przygotowaną masę schłodzić w kąpieli lodowo-wodnej i zamrozić w sorbetierze. Lody przechowywać w temp. min. -18°C.

Przybranie
Śliwki zagotować z cukrem, czerwonym winem i laską cynamonu. Odstawić na około godzinę. Udekorować malinami i miętą.

Porada Chefa
Alternatywą dla omleta mogą być pieczone naleśniki ze skarmelizowanym cukrem i ułożone jeden na drugim.

Propozycja podania
Omlet położyć na środku talerza. Na wierzch nałożyć porcję lodów. Udekorować wokół marynowanymi śliwkami.

Informacja o alergenach
Omlet cesarski: laktoza, mleko i produkty mleczne, zboża i produkty zbożowe zawierające gluten, pszenica i produkty pszeniczne, jaja i ich pochodne, orzechy i ich pochodne, migdały i ich pochodne.

Lody waniliowo-śliwkowe: laktoza, mleko i produkty mleczne, jaja i ich pochodne, soja i produkty sojowe.

Przybranie: dwutlenek siarki i siarczki w koncentracji większej niż 10 mg/kg lub 10 mg/l podane jako SO_2.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.



BASE CULINAR

Ser twarogowy chudy

0,2% tłuszczu

wyjątkowo kremowy, idealny do przyrządzania deserów i past do smarowania

10 kg wiad.

1595 5395

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	245/58
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	4,1
w tym cukry (g)	4,1
Białko (g)	9,9
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Ser twarogowy chudy

0,3% tłuszczu

5 kg wiad.

1595 5364

10 kg wiad.

1595 5326

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	288/68
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	4,0
w tym cukry (g)	4,0
Białko (g)	11,8
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Śmietana UHT

1 kg pa.

idealna do dań na ciepło, sosów i deserów

15% tłuszczu

12 pa. kt.

1595 5500

20% tłuszczu

12 pa. kt.

1595 5548

Wartość odżywcza w 100 g	
15% tłuszczu	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	705/170
Tłuszcz (g)	15,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	9,3
Węglowodany (g)	5,9
w tym cukry (g)	3,8
Białko (g)	2,9
Sól (g)	0,10
20% tłuszczu	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	866/210
Tłuszcz (g)	20,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	13,0
Węglowodany (g)	4,8
w tym cukry (g)	3,6
Białko (g)	2,8
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR

Śmietana kremówka

30% tłuszczu

1 kg pa.

12 pa. kt.

1595 5401

5 kg box

1 box

1595 5463

PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE

Wartość odżywcza w 100 g	
1 kg	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1205/292
Tłuszcz (g)	30,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	20,7
Węglowodany (g)	3,2
w tym cukry (g)	3,2
Białko (g)	2,4
Sól (g)	0,10
5 kg	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1211/294
Tłuszcz (g)	30,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	20,0
Węglowodany (g)	3,5
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	2,5
Sól (g)	0,10





BASE CULINAR

Mleko skondensowane

1 kg pa.

4% tłuszczu

12 pa. kt.

1595 5586

7,5% tłuszczu

12 pa. kt.

1595 5647

Wartość odżywcza w 100 g	
4% tłuszczu	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	398/95
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,8
Węglowodany (g)	9,2
w tym cukry (g)	9,2
Białko (g)	5,5
Sól (g)	0,30
7,5% tłuszczu	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	551/132
Tłuszcz (g)	7,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,2
Węglowodany (g)	10,0
w tym cukry (g)	10,0
Białko (g)	6,1
Sól (g)	0,3



BASE CULINAR

Brie francuski

ok. 3 kg

miękki ser z pasteryzowanego mleka krowiego, min. 50% tłuszczu w suchej masie

3 kg. kt.

1602 4755

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1282/309
Tłuszcz (g)	25,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	17,6
Węglowodany (g)	2,0
w tym cukry (g)	2,0
Białko (g)	19,0
Sól (g)	1,60



Historia ze smakiem

Zioła są dobre na wszystko! Wiedział o tym Karol Wielki, który zarządził przymusową uprawę ziół. Zrobił to nie tylko dla zdrowia obywateli, ale także (a może i przede wszystkim), aby przełamać monopol orientalnych dostawców. Aromatyczne przyprawy były pierwszym globalnym czynnikiem ekonomicznym, który doprowadził do odkrycia Ameryki Północnej i Południowej. Obecnie Europa jest największym importerem przypraw z Bliskiego Wschodu, które na stałe wpisały się w historię kultury zachodniej. Najpopularniejsze z nich wędrują bezpośrednio do asortymentu BASE CULINAR®, aby zaspokajać apetyt polskich szefów kuchni i ich najbardziej wymagających gości.



Mieszanka curry w stylu indyjskim
1 kg tor.
curry, kolendra, kurkuma, kozieradka, imbir, sól, kminek, chilli, kardamon, ziele angielskie, pasternak

12 tor. kt.
1545 5307

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1469/350
Tłuszcz (g)	12,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,5
Węglowodany (g)	39,9
w tym cukry (g)	35,9
Białko (g)	11,2
Sól (g)	4,60

Czosnek granulowany
1 kg tor.
granulat ok. 1 mm

12 tor. kt.
1545 5291

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1499/357
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	70,3
w tym cukry (g)	70,3
Białko (g)	15,8
Sól (g)	0,10

Majeranek tarty
500 g tor.

4 tor. kt.
1545 5338

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1344/320
Tłuszcz (g)	7,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,3
Węglowodany (g)	42,5
w tym cukry (g)	42,1
Białko (g)	12,7
Sól (g)	0,20

Gałka muszkatołowa mielona
1 kg tor.

12 tor. kt.
1545 5192

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2260/538
Tłuszcz (g)	36,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	25,9
Węglowodany (g)	45,0
w tym cukry (g)	22,5
Białko (g)	5,8
Sól (g)	0,10

Oregano
500 g tor.

6 tor. kt.
1545 5321

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1532/365
Tłuszcz (g)	10,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	49,5
w tym cukry (g)	49,0
Białko (g)	11,0
Sól (g)	0,10

Papryka słodka
1 kg tor.

12 tor. kt.
1545 5260

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1504/358
Tłuszcz (g)	13,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,1
Węglowodany (g)	34,9
w tym cukry (g)	33,2
Białko (g)	14,8
Sól (g)	0,10

Pieprz czarny cały
1 kg tor.

12 tor. kt.
1545 5284

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1292/308
Tłuszcz (g)	3,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	52,0
w tym cukry (g)	49,4
Białko (g)	10,9
Sól (g)	0,10

Pieprz czarny mielony
1 kg tor.

12 tor. kt.
1545 5239

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1292/308
Tłuszcz (g)	3,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	52,0
w tym cukry (g)	49,4
Białko (g)	10,9
Sól (g)	0,00

Pieprz biały cały
1 kg tor.

12 tor. kt.
1545 5352

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1370/326
Tłuszcz (g)	2,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	64,3
w tym cukry (g)	61,1
Białko (g)	10,4
Sól (g)	0,00

Pieprz biały mielony
1 kg tor.

12 tor. kt.
1545 5147

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1370/326
Tłuszcz (g)	2,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	64,3
w tym cukry (g)	61,1
Białko (g)	10,4
Sól (g)	0,00

Ziele angielskie całe
1 kg tor.

9 tor. kt.
1545 5369

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1462/348
Tłuszcz (g)	8,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,1
Węglowodany (g)	50,5
w tym cukry (g)	48,0
Białko (g)	6,1
Sól (g)	0,20



Pieprz biały mielony
600 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2779

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1348/322
Tłuszcz (g)	2,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	64,3
w tym cukry (g)	61,1
Białko (g)	10,4
Sól (g)	0,00

Pieprz czarny mielony
600 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2793

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1192/285
Tłuszcz (g)	3,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	52,0
w tym cukry (g)	49,4
Białko (g)	10,9
Sól (g)	0,10

Gałka muszkatołowa mielona
700 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2786

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2207/527
Tłuszcz (g)	36,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	25,9
Węglowodany (g)	45,0
w tym cukry (g)	22,5
Białko (g)	5,8
Sól (g)	0,00

Kminek mielony
600 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2830

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1515/362
Tłuszcz (g)	14,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	37,3
w tym cukry (g)	7,5
Białko (g)	19,8
Sól (g)	0,00

Pieprz czarny młotkowany
600 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2823

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1192/285
Tłuszcz (g)	3,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	52,0
w tym cukry (g)	49,4
Białko (g)	10,9
Sól (g)	0,10

Pieprz biały cały
700 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2946

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1348/322
Tłuszcz (g)	2,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	64,3
w tym cukry (g)	61,1
Białko (g)	10,4
Sól (g)	0,00

Pieprz czarny cały
650 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2878

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1192/285
Tłuszcz (g)	3,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	52,0
w tym cukry (g)	49,4
Białko (g)	10,9
Sól (g)	0,10

Kminek cały
600 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2847

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1515/362
Tłuszcz (g)	14,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	37,3
w tym cukry (g)	7,5
Białko (g)	19,8
Sól (g)	0,00

Ziele angielskie całe
450 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2861

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1290/308
Tłuszcz (g)	8,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,1
Węglowodany (g)	50,5
w tym cukry (g)	48,0
Białko (g)	6,1
Sól (g)	0,10

Czosnek granulowany
800 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2892

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1477/343
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	69,0
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	17,0
Sól (g)	0,00



Mieszanka curry w stylu indyjskim
550 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2908

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1353/323
Tłuszcz (g)	4,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	46,0
w tym cukry (g)	5,5
Białko (g)	18,0
Sól (g)	0,00

Oregano
170 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2915

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1414/338
Tłuszcz (g)	10,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	49,5
w tym cukry (g)	49,0
Białko (g)	11,0
Sól (g)	0,00

Majeranek tarty
120 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2939

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1202/287
Tłuszcz (g)	7,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,3
Węglowodany (g)	42,5
w tym cukry (g)	42,1
Białko (g)	12,7
Sól (g)	0,20

Papryka słodka mielona
600 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2809

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1326/317
Tłuszcz (g)	13,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,1
Węglowodany (g)	34,9
w tym cukry (g)	33,2
Białko (g)	14,8
Sól (g)	0,10

Pietruszka tarta
150 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2953

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	219/52
Tłuszcz (g)	0,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	7,4
w tym cukry (g)	4,8
Białko (g)	4,4
Sól (g)	0,10

Sól z przyprawami do frytek
1200 g pusz.
sól, cukier, papryka ostra, papryka wędzona

6 pusz. kt.
1615 2960

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	376/89
Tłuszcz (g)	1,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	15,0
w tym cukry (g)	12,7
Białko (g)	1,7
Sól (g)	79,00

Sól z przyprawami do kurczaka pieczonego
900 g pusz.
sól, pieprz, papryka

6 pusz. kt.
1615 3004

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	428/102
Tłuszcz (g)	2,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	9,0
w tym cukry (g)	6,3
Białko (g)	7,9
Sól (g)	77,00

Mieszanka przypraw chińskich
500 g pusz.
kurkuma, papryka, pieprz, kolendra, kmin rzymski, chilli, imbir, kozieradka, koper włoski, pietruszka, seler

6 pusz. kt.
1615 2984

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1256/300
Tłuszcz (g)	2,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	57,0
w tym cukry (g)	3,0
Białko (g)	7,0
Sól (g)	7,00

Szczypiorek
100 g pusz.

6 pusz. kt.
1615 2977

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1094/264
Tłuszcz (g)	4,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	11,0
w tym cukry (g)	11,0
Białko (g)	25,0
Sól (g)	0,10





Tymianek tarty
200 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2478

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1203/287
Tłuszcz (g)	7,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,7
Węglowodany (g)	45,3
w tym cukry (g)	44,8
Białko (g)	9,1
Sól (g)	0,10

Ziarna gorczycy całe
750 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2539

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1987/475
Tłuszcz (g)	28,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,5
Węglowodany (g)	28,4
w tym cukry (g)	14,2
Białko (g)	24,9
Sól (g)	0,00

Goździki całe
400 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2607

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1732/414
Tłuszcz (g)	20,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,1
Węglowodany (g)	52,0
w tym cukry (g)	51,5
Białko (g)	6,0
Sól (g)	0,30

Bazylia
180 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2638

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1120/268
Tłuszcz (g)	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	43,0
w tym cukry (g)	42,6
Białko (g)	14,0
Sól (g)	0,10

Rozmaryn
300 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2669

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1437/343
Tłuszcz (g)	15,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,8
Węglowodany (g)	46,4
w tym cukry (g)	45,9
Białko (g)	4,9
Sól (g)	0,10

Kolendra mielona
400 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2676

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1311/313
Tłuszcz (g)	17,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	25,9
w tym cukry (g)	24,6
Białko (g)	12,4
Sól (g)	0,10

Cynamon Cassia laski
300 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2706

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1137/272
Tłuszcz (g)	3,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	56,0
w tym cukry (g)	55,4
Białko (g)	3,9
Sól (g)	0,10

Kurkuma mielona
600 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2720

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1491/356
Tłuszcz (g)	9,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,9
Węglowodany (g)	58,2
w tym cukry (g)	57,6
Białko (g)	7,8
Sól (g)	0,10

Jagody jałowca całe
400 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2744

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1515/362
Tłuszcz (g)	14,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	37,3
w tym cukry (g)	7,5
Białko (g)	19,8
Sól (g)	0,00

Koper
200 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2768

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1391/332
Tłuszcz (g)	14,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	34,1
w tym cukry (g)	32,4
Białko (g)	16,0
Sól (g)	0,10



Cząber
180 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2775

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1249/298
Tłuszcz (g)	5,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,1
Węglowodany (g)	53,5
w tym cukry (g)	53,0
Białko (g)	6,7
Sól (g)	0,10

Imbir mielony
400 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2799

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1272/304
Tłuszcz (g)	3,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,0
Węglowodany (g)	60,0
w tym cukry (g)	59,4
Białko (g)	7,4
Sól (g)	0,10

Estragon
150 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2805

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1389/332
Tłuszcz (g)	7,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,3
Węglowodany (g)	42,8
w tym cukry (g)	42,4
Białko (g)	22,8
Sól (g)	0,20

Zioła prowansalskie
200 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2829

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1414/338
Tłuszcz (g)	10,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	49,5
w tym cukry (g)	49,0
Białko (g)	11,0
Sól (g)	0,00

Liście laurowe całe
60 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2843

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1267/303
Tłuszcz (g)	8,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,3
Węglowodany (g)	48,6
w tym cukry (g)	48,1
Białko (g)	7,6
Sól (g)	0,10

Cynamon mielony
500 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2850

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1137/272
Tłuszcz (g)	3,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	56,0
w tym cukry (g)	55,4
Białko (g)	3,9
Sól (g)	0,10

Lubczyk
125 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2867

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1414/338
Tłuszcz (g)	10,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	49,5
w tym cukry (g)	49,0
Białko (g)	11,0
Sól (g)	0,00

Mieszanka pieprzu kolorowego całego
600 g pusz.

6 pusz. kt.
1701 2874

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1192/285
Tłuszcz (g)	3,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	52,0
w tym cukry (g)	49,4
Białko (g)	10,9
Sól (g)	0,10

Mieszanka pieprzu kolorowego młotkowanego
500 g pusz.

1 pusz.
1701 2881

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1192/285
Tłuszcz (g)	3,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	52,0
w tym cukry (g)	49,4
Białko (g)	10,9
Sól (g)	0,10

Sól wędzarnicza
1 kg pusz.
mieszanka soli, aromatu dymu wędzarniczego i maltodekstryny

6 pusz. kt.
1701 2898

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	349/83
Tłuszcz (g)	1,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	16,0
w tym cukry (g)	0,3
Białko (g)	0,3
Sól (g)	79,00



Bez tłuszczu się nie uda

Tłuszcze różnią się od siebie, ale jedno jest pewne – w kuchni są niezastąpione. Większość niezbędnych witamin zaczyna pozytywnie wpływać na organizm dopiero w połączeniu z tłuszczem. Warto jednak dodać, że ma on nie tylko znaczenie zdrowotne, lecz także kulinarne. Smak wielu popularnych potraw (np. frytek) to w znacznej mierze efekt jego doboru i jakości. Bez porządnego tłuszczu trudno nam będzie poczuć magiczny smak umami. W asorytmencie BASE CULINAR® znajdą Państwo tłuszcze, dzięki którym przygotowanie dań na patelni lub we frytownicy stanie się przyjemnością.



BASE CULINAR

Margaryna

2,5 kg

idealna do pieczenia, smażenia, gotowania, topienia i jako smarowidło do chleba, całkowita zawartość tłuszczu 80%

10 kg kt.

1448 9372

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2960/720
Tłuszcz (g)	80,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	41,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Tłuszcz roślinny Gold

do smażenia i pieczenia

2,5 kg

10 kg kt.

1445 2710

10 kg

10 kg kt.

1445 2680

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	3700/900
Tłuszcz (g)	100,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	50,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,01



BASE CULINAR

Tłuszcz do smażenia Fix

półpłynny, roślinny, w opakowaniu typu bag in box

10 l box

1445 2741

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	3404/828
Tłuszcz (g)	92,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Tłuszcz Fix

półpłynny, roślinny, aromatyzowany, do topienia, duszenia, gotowania i pieczenia, w opakowaniu typu bag in box

10 l box

1445 2833

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	3404/828
Tłuszcz (g)	92,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	0,0
w tym cukry (g)	0,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,00





BASE CULINAR

Musztarda stołowa

średnio ostra

5 kg wiad.
1580 9803

10 kg wiad.
1535 3702

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	428/103
Tłuszcz (g)	6,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	2,6
w tym cukry (g)	1,3
Białko (g)	5,7
Sól (g)	2,90



BASE CULINAR

Kwaśny krem

z chudego twarożku i crème fraîche, z ziołami, bez konserwantów

5 kg wiad.
1447 3333

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	681/164
Tłuszcz (g)	12,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,9
Węglowodany (g)	7,2
w tym cukry (g)	4,0
Białko (g)	6,5
Sól (g)	1,50



BASE CULINAR

Krem do ziemniaków

z twarożku i jogurtu, ze świeżym ogórkiem sałatkowym w paskach

3 kg wiad.
1447 3326

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1022/247
Tłuszcz (g)	22,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	6,8
w tym cukry (g)	5,0
Białko (g)	4,4
Sól (g)	0,90



BASE CULINAR

Tzatziki

z ogórkami, twarożkiem i czosnkiem

1 kg kub.
1447 3357

3 kg wiad.
1447 3388

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	910/220
Tłuszcz (g)	20,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,5
Węglowodany (g)	4,7
w tym cukry (g)	3,4
Białko (g)	4,5
Sól (g)	1,10

Szybko i zdrowo!

Postaw na gotowe rozwiązania.



Nie trzeba kroić ani mieszać składników! Sałatki BASE CULINAR® zostały przygotowane z myślą o Państwa potrzebach. Nowoczesna kuchnia nie może obejść się bez gotowych rozwiązań. W tej branży liczy się czas. Jego skrócenie nie może się jednak odbywać kosztem jakości – wymagania klientów są wysokie i stale się zmieniają. Właśnie dlatego w bufetach i punktach żywienia zbiorowego królują nasze sałatki. Oferujemy pyszne dania sporządzone według znanych i lubianych przepisów. Nasze produkty pakujemy w wygodne pojemniki dostosowane do indywidualnego zapotrzebowania. Gwarantujemy stałą i niezawodną jakość, zrównoważony smak oraz długi okres przydatności do spożycia. Chef poleca!



BASE CULINAR

Sałatka ziemniaczana

z jajkami i ogórkami

5 kg wiad.

1447 3562

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	611/147
Tłuszcz (g)	9,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,1
Węglowodany (g)	13,0
w tym cukry (g)	4,2
Białko (g)	2,3
Sól (g)	0,90



BASE CULINAR

Sałatka ziemniaczana babuni

z jajkami, cebulą i ogórkami, w majonezie sałatkowym, bez konserwantów

5 kg wiad.

1447 3586

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	874/210
Tłuszcz (g)	16,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,4
Węglowodany (g)	14,0
w tym cukry (g)	4,1
Białko (g)	1,8
Sól (g)	1,60



BASE CULINAR

Sałatka z ziemniaków i boczku

z ziołami

5 kg wiad.

1447 3647

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	496/119
Tłuszcz (g)	6,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	13,0
w tym cukry (g)	3,7
Białko (g)	1,8
Sól (g)	1,40



BASE CULINAR

Sałatka z gotowanych ziemniaków

z ogórkami i cebulą

5 kg wiad.

1447 3630

10 kg wiad.

1447 3623

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	602/145
Tłuszcz (g)	9,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	14,0
w tym cukry (g)	4,5
Białko (g)	1,3
Sól (g)	1,20



BASE CULINAR

Sałatka ziemniaczana

z octem i olejem

5 kg wiad.

1447 3579

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	489/117
Tłuszcz (g)	5,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	14,0
w tym cukry (g)	3,8
Białko (g)	1,4
Sól (g)	1,50



BASE CULINAR

Sałatka z makaronem

z mielonym mięsem, groszkiem i papryką, w majonezie

3 kg wiad.

1447 3616

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	983/237
Tłuszcz (g)	18,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	15,0
w tym cukry (g)	5,1
Białko (g)	2,7
Sól (g)	1,70



BASE CULINAR

Sałatka z raków

1 kg kub.

z porem i jabłkami, bez konserwantów

6 kub. kt.

1447 3487

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1467/355
Tłuszcz (g)	33,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,6
Węglowodany (g)	8,8
w tym cukry (g)	6,9
Białko (g)	5,9
Sól (g)	1,10



BASE CULINAR

Sałatka z krewetkami

1 kg kub.

z mięsem z krewetek ciepłowodnych, w pikantnym majonezie sałatkowym

6 kub. kt.

1581 2377

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1432/347
Tłuszcz (g)	34,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,7
Węglowodany (g)	4,5
w tym cukry (g)	2,9
Białko (g)	5,8
Sól (g)	1,30



BASE CULINAR

Sałatka kiełbasiana z Niemiec po bawarsku

1 kg kub.

z cebulą, papryką, ogórkami konserwowymi, w pikantnym sosie winegret

6 kub. kt.

1447 3654

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1261/305
Tłuszcz (g)	30,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,1
Węglowodany (g)	2,5
w tym cukry (g)	2,1
Białko (g)	6,5
Sól (g)	1,90



BASE CULINAR

Sałatka ogórkowa

1 kg kub.

ze świeżymi plasterkami ogórków w białym sosie jogurtowym

6 kub. kt.

1447 3517

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	545/131
Tłuszcz (g)	10,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,9
Węglowodany (g)	8,0
w tym cukry (g)	7,0
Białko (g)	0,8
Sól (g)	0,80



BASE CULINAR

Sałatka farmerska

1 kg kub.

z marchewką, selerem i porem, w pikantnym majonezie

6 kub. kt.

1447 3425

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1011/244
Tłuszcz (g)	22,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,6
Węglowodany (g)	9,7
w tym cukry (g)	8,2
Białko (g)	1,1
Sól (g)	1,20



BASE CULINAR

Sałatka mięsna

z mięsem pokrojonym w paski i kiszonymi ogórkami, w pikantnym majonezie sałatkowym

1 kg kub.

6 kub. kt.

1447 3456

5 kg

5 kg wiad.

1447 3463

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1116/270
Tłuszcz (g)	25,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,4
Węglowodany (g)	7,1
w tym cukry (g)	4,8
Białko (g)	3,7
Sól (g)	1,40



BASE CULINAR

Sałatka mięsna z curry

1 kg kub.

z delikatnym mięsem mielonym, ananasem i mandarynkami, bez konserwantów

6 kub. kt.

1447 3470

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1126/272
Tłuszcz (g)	24,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	10,0
w tym cukry (g)	7,9
Białko (g)	3,5
Sól (g)	1,40



BASE CULINAR

Sałatka drobiowa

z owocami i majonezem

1 kg kub.

6 kub. kt.

1447 3494

3 kg

3 kg wiad.

1447 3500

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1049/253
Tłuszcz (g)	21,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,1
Węglowodany (g)	6,5
w tym cukry (g)	5,3
Białko (g)	8,3
Sól (g)	1,20



BASE CULINAR

Czerwona sałatka śledziowa

z czerwonymi burakami, ogórkiem i jabłkiem, w pikantnym majonezie z cukrem i substancjami słodzącymi

1 kg kub.

6 kub. kt.

1447 3524

5 kg

5 kg wiad.

1447 3531

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



BASE CULINAR

Biała sałatka śledziowa

z białymi burakami, ogórkiem i cebulą, w pikantnym majonezie z cukrem i substancjami słodzącymi

1 kg kub.

6 kub. kt.

1447 3548

5 kg

5 kg wiad.

1447 3555

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

Przekąska śledziowa w sosie koperkowym

1 kg kub.

ryby (45%), w marynacie koperkowo-cebulowej i sosie śmietanowo-koperkowym, z cukrem i substancjami słodzącymi

NOWOŚĆ

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

1 kub.

1721 3066

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 Büsumer

1 kg kub.

z krewetkami, ogórkiem, selerem naciowym, cukrem i substancjami słodzącymi

NOWOŚĆ

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

1 kub.

1716 5846

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1371/332
Tłuszcz (g)	32,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,9
Węglowodany (g)	5,6
w tym cukry (g)	4,1
Białko (g)	5,1
Sól (g)	1,40



BASE CULINAR

Sałatka śledziowa Sylter

z jabłkami i pomidorami, z cukrem i substancjami słodzącymi

NOWOŚĆ

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

1 kg kub.

1716 5884

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	978/236
Tłuszcz (g)	20,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,1
Węglowodany (g)	6,1
w tym cukry (g)	2,0
Białko (g)	7,5
Sól (g)	3,20



BASE CULINAR

Sałatka Waldorf

z selerem, jabłkami, ananasem i orzechami laskowymi, w pikantnym majonezie sałatkowym

1 kg kub.

6 kub. kt.

1447 3678

3 kg wiad.

1447 3692

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1083/262
Tłuszcz (g)	24,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,9
Węglowodany (g)	8,8
w tym cukry (g)	7,3
Białko (g)	1,5
Sól (g)	0,70



BASE CULINAR

Kolorowa surówka

ze świeżo krojonej białej kapusty, zielonej i czerwonej papryki, w pikantnym sosie, bez konserwantów

3 kg wiad.

1447 3401

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	488/117
Tłuszcz (g)	5,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	14,0
w tym cukry (g)	14,0
Białko (g)	2,0
Sól (g)	1,30



BASE CULINAR

Surówka z białej kapusty

ze świeżo krojonej białej kapusty, z paskami zielonej papryki, w wyrazistym sosie słodko-kwaśnym, bez konserwantów

5 kg wiad.

1447 3722

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	448/107
Tłuszcz (g)	5,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	13,0
w tym cukry (g)	12,0
Białko (g)	1,0
Sól (g)	1,30



BASE CULINAR

Sałatka Colesław

ziołowa, w stylu zachodnim, z marchewki i białej kapusty, w pikantnym majonezie, z cukrem i substancjami słodzącymi

1 kg

6 kub. kt.

1447 3418

5 kg

5 kg wiad.

1454 2145

Wartość odżywcza w 100 g

1 kg

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	661/160
Tłuszcz (g)	14,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,8
Węglowodany (g)	6,6
w tym cukry (g)	5,8
Białko (g)	1,3
Sól (g)	0,50

5 kg

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	725/175
Tłuszcz (g)	15,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	7,3
w tym cukry (g)	6,1
Białko (g)	1,0
Sól (g)	0,60



BASE CULINAR

Sałatka po bałkańsku

z białej kapusty, czerwonej papryki, marchewki, kukurydzy, cebuli perłowej i zielonej fasoli, bez konserwantów

3 kg wiad.

1447 3395

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	369/88
Tłuszcz (g)	3,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	11,0
w tym cukry (g)	10,0
Białko (g)	0,9
Sól (g)	0,90





BASE CULINAR

Pasta do kanapek „Sałatka drobiowa”

1 kg

do smarowania, z mięsa drobiowego, tartego ananasa, pieczarek i mandarynek, w pikantnym majonezie sałatkowym

6 kub. kt.

1447 3289

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	956/231
Tłuszcz (g)	20,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,0
Węglowodany (g)	5,6
w tym cukry (g)	3,6
Białko (g)	6,9
Sól (g)	0,90



BASE CULINAR

Pasta do kanapek „Sałatka jajeczna”

1 kg

z jajkami (57%), majonezem sałatkowym i szczypiorkiem

6 kub. kt.

1447 3272

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1176/284
Tłuszcz (g)	26,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	5,0
w tym cukry (g)	3,0
Białko (g)	7,8
Sól (g)	1,40



BASE CULINAR

Pasta do kanapek „Sałatka z mintaja”

1 kg

do smarowania, z mintaja ze szczypiorkiem, w pikantnym majonezie

6 kub. kt.

1447 3296

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1848/448
Tłuszcz (g)	46,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,6
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	7,8
Sól (g)	3,20



BASE CULINAR

Pasta do kanapek „Sałatka z tuńczyka”

1 kg

do smarowania, z tuńczyka, jajek i warzyw, w pikantnym majonezie sałatkowym

6 kub. kt.

1447 3319

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1020/246
Tłuszcz (g)	20,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,9
Węglowodany (g)	6,1
w tym cukry (g)	4,0
Białko (g)	10,0
Sól (g)	1,50



Chef poleca

poranki z BASE CULINAR®

Serwujemy słodkie poranki

Liczy się pierwsze wrażenie, dlatego warto zadbać, aby serwowane śniadania były wyjątkowe. Sukces tkwi w prostocie. Małe owocowe smakołyki przypadną do gustu zarówno młodszym, jak i starszym gościom. Ważne, aby klient miał wybór, a z punktu widzenia biznesu, aby produkt był ekonomiczny. Z pomocą przychodzi tu asortyment marki BASE CULINAR®. Oferujemy smaczne powidła i dżemy w znanych i lubianych smakach. Sprawdzona jakość i uniwersalne opakowania to gwarancja udanego bufetu śniadaniowego. Z naszymi produktami wprawią Państwo gości w pozytywny nastrój od samego rana!



BASE CULINAR
Miks dżemów owocowych
20 g szt.
40 x truskawka
40 x morela
20 x wiśnia
zawartość owoców 35%

100 szt. kt.
1488 3361

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1023/241
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,3
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Dżem morelowy
20 g szt.
zawartość owoców 35%

100 szt. kt.
1488 3392

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1023/241
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,3
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Dżem truskawkowy
20 g szt.
zawartość owoców 35%

100 szt. kt.
1488 3378

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1023/241
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,3
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Dżem wiśniowy
20 g szt.
zawartość owoców 35%

100 szt. kt.
1488 3385

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1023/241
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	50,0
Białko (g)	0,3
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Powidła śliwkowe
20 g szt.

100 szt. kt.
1488 3408

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	863/203
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	48,0
w tym cukry (g)	40,0
Białko (g)	0,8
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Dżem morelowy
zawartość owoców 35%

3 kg wiad.
1488 3569

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1020/240
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	51,0
Białko (g)	0,3
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Dżem truskawkowy
zawartość owoców 35%

3 kg wiad.
1488 3552

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1021/241
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	51,0
Białko (g)	0,3
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Dżem malinowy
zawartość owoców 35%

3 kg wiad.
1488 3583

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1011/238
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	58,0
w tym cukry (g)	51,0
Białko (g)	0,4
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Dżem wiśniowy
zawartość owoców 35%

3 kg wiad.
1488 3576

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1027/242
Tłuszcz (g)	0,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	51,0
Białko (g)	0,3
Sól (g)	0,10





BASE CULINAR
Korniszony
2,65 l sł.
z substancją słodzącą,
masa netto
po odsączeniu:
1,38 kg

NOWOŚĆ

2 sł. kt.
1693 5501

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	40/10
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	0,3
Sól (g)	1,30



BASE CULINAR
Ogórki konserwowe
2,65 l sł.
z substancją słodzącą,
masa netto
po odsączeniu:
1,38 kg

NOWOŚĆ

2 sł. kt.
1693 5495

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	40/10
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	1,0
w tym cukry (g)	1,0
Białko (g)	0,3
Sól (g)	1,50



BASE CULINAR
Ogórki konserwowe pokrojone w wiórki
2,65 l sł.
z substancją słodzącą,
masa netto
po odsączeniu:
1,32 kg

NOWOŚĆ

2 sł. kt.
1693 5471

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	42/10
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,9
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	0,3
Sól (g)	1,40



BASE CULINAR
Ogórki konserwowe pokrojone w kostkę
2,65 l sł.
z substancją słodzącą,
masa netto
po odsączeniu:
1,32 kg

NOWOŚĆ

2 sł. kt.
1693 5488

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	43/10
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,9
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	0,3
Sól (g)	1,60



BASE CULINAR
Dynia pokrojona w kostkę
2,65 l sł.
z substancją słodzącą,
masa netto
po odsączeniu:
1,46 kg

NOWOŚĆ

2 sł. kt.
1693 5518

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	78/19
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	2,7
w tym cukry (g)	2,7
Białko (g)	0,6
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Pikle mieszane
2,65 l sł.
z substancją słodzącą,
masa netto
po odsączeniu:
1,38 kg

NOWOŚĆ

2 sł. kt.
1693 5525

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	60/14
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	1,7
w tym cukry (g)	1,7
Białko (g)	0,7
Sól (g)	0,70



BASE CULINAR
Ogórki marynowane z musztardą
2,65 l sł.
z substancją słodzącą,
masa netto
po odsączeniu:
1,54 kg

NOWOŚĆ

2 sł. kt.
1693 5532

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	48/11
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	1,1
w tym cukry (g)	1,1
Białko (g)	0,5
Sól (g)	1,40



BASE CULINAR
Kiszona kapusta
masa netto
po odsączeniu:
4,04 kg

NOWOŚĆ

4,25 l pusz.
1693 5457

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	75/18
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	0,9
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	1,4
Sól (g)	1,00





BASE CULINAR

Mus jabłkowy

masa netto:
4,35 kg

NOWOŚĆ

4,25 l pusz.

1687 5500

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	304/72
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	16,3
w tym cukry (g)	15,3
Białko (g)	0,3
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Mirabelki w syropie bez pestek

słodzone,
masa netto po odsączeniu:
2,4 kg

NOWOŚĆ

4,25 l pusz.

1687 5487

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	325/77
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	17,7
w tym cukry (g)	15,9
Białko (g)	0,2
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Śliwki w syropie, połówki

słodzone,
masa netto po odsączeniu:
2,5 kg

NOWOŚĆ

4,25 l pusz.

1687 5494

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	307/72
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	16,6
w tym cukry (g)	13,1
Białko (g)	0,3
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR

Wiśnie w syropie bez pestek

słodzone,
masa netto po odsączeniu:
2,25 kg

NOWOŚĆ

4,25 l pusz.

1687 5326

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	325/77
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	16,7
w tym cukry (g)	13,5
Białko (g)	0,7
Sól (g)	0,00





Naleśniki pełnoziarniste

z suszonymi owocami, orzechowym kremem tofu i słonym karmelem

Składniki na 10 porcji

Naleśniki
600 g mąki pszennej pełnoziarnistej
200 g suszonych moreli
200 g suszonych krążków jabłkowych
200 g suszonych gruszek
100 g brązowego cukru trzcinowego
2 g laski wanilii
900 ml niesłodzonego mleka sojowego
500 ml klarownego soku jabłkowego (100%)
50 ml oleju rzepakowego

Kompot śliwkowy
500 g połówek śliwek (głęboko mrożonych)
150 g brązowego cukru trzcinowego
120 g cukru żelującego (2:1)
1 g laski wanilii
250 ml klarownego soku jabłkowego (100%)

Orzechowy krem tofu
200 g jedwabnego tofu
40 g masy nugatowej
20 g migdałów bez skórki
20 g orzechów włoskich
20 g orzechów laskowych bez skórki
25 ml amaretto (28%)
20 ml syropu klonowego

Słony karmel z orzechami
150 g cukru
30 g niesolonych orzeszków ziemnych
30 g migdałów bez skórki
30 g orzechów włoskich
30 g orzechów laskowych bez skórki
30 g orzechów nerkowca
3 g soli morskiej
100 ml wody

Przygotowanie

Naleśniki
Mąkę, mleko, cukier i połowę wanilii roztrzepać na gładką masę. Rozgrzaną patelnię o śr. ok. 22 cm przetrzeć papierowym ręcznikiem nasączonym olejem. Ciasto wylać równomiernie na patelnię. Usmażyć na jasnobrązowy kolor z obydwu stron i odłożyć do ostygnięcia. Suszone owoce pokroić w kostkę. Sok jabłkowy zagotować z resztą wanilii. Dodać kostki owoców i zagotować, aby płyn został przez nie wchłonięty. Aby przygotować porcję, położyć dwa naleśniki tak, żeby lekko na siebie zachodziły. Odciąć dolne i górne zaokrąglenie na prosto. Na całej szerokości placka wylać pasek kompotu z suszonych owoców. Naleśnik złożyć i odwrócić tak, by łączenie znalazło się na dole. Ponownie nałożyć owoce i złożyć, zaczynając od przodu. W ten sposób powstanie charakterystyczna forma ósemki. Na końcu naleśnik ciasno zwinąć i owinąć przezroczystą folią. Pozostawić w chłodnym miejscu.

Kompot śliwkowy
Brązowy cukier skarmelizować i podlać sokiem śliwkowym zebranym z rozmrożonych owoców. Dodać resztę składników i krótko zagotować. Do powstałego napoju dodać śliwki. Pozostawić kompot do ostygnięcia.

Orzechowy krem tofu
Tofu i podgrzaną masę nugatową krótko zmiksować. Podprażone orzechy i migdały dodać do powstałej masy. Całość zmiksować do uzyskania jednolitej konsystencji, a następnie doprawić amaretto i syropem klonowym.

Słony karmel z orzechami
Zagotować cukier, sól i wodę. Odparować do uzyskania karmelu w bursztynowym kolorze. Dodać orzechy i migdały, a następnie dobrze wymieszać. Masę wylać na papier lub matę i rozwałkować. Schłodzić i połamać na kawałki.

Propozycja podania
Krótko przed podaniem podgrzać lub skarmelizować roladę naleśnikową. Pokroić i ułożyć na talerzu według uznania. Połówki śliwek polać lekko sosem. Posmarować talerz kremem i posypać karmelem. Udekorować według uznania odrobiną startych pistacji.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.





BASE CULINAR
Orzeszki pinii
NOWOŚĆ
1 kg tor.
obrane, klasa A

8 tor. kt.
1678 8367

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2908/704
Tłuszcz (g)	65,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,2
Węglowodany (g)	8,2
w tym cukry (g)	3,4
Białko (g)	19,9
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Orzechy włoskie
PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE
NOWOŚĆ
1 kg tor.
połówki 40%

4 tor. kt.
1677 4179

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2989/714
Tłuszcz (g)	70,6
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,5
Węglowodany (g)	6,1
w tym cukry (g)	2,7
Białko (g)	16,1
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Orzechy laskowe
NOWOŚĆ
1 kg tor., 11–13 mm
całe,
lewantyńskie

8 tor. kt.
1677 4544

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2720/650
Tłuszcz (g)	63,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,3
Węglowodany (g)	6,0
w tym cukry (g)	3,9
Białko (g)	16,3
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Migdały
NOWOŚĆ
1 kg tor.
całe, gatunek:
kalifornijskie

8 tor. kt.
1677 4643

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2467/589
Tłuszcz (g)	53,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	4,1
Węglowodany (g)	5,7
w tym cukry (g)	3,4
Białko (g)	24,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Orzechy nerkowca
PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE
NOWOŚĆ
1 kg tor.
całe

8 tor. kt.
1677 7637

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2477/592
Tłuszcz (g)	47,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	9,3
Węglowodany (g)	22,2
w tym cukry (g)	6,2
Białko (g)	21,0
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Pestki dyni
NOWOŚĆ
1 kg tor.
z dyni
bezłupinowej,
klasa AA

8 tor. kt.
1678 8350

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2432/587
Tłuszcz (g)	46,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	8,7
Węglowodany (g)	2,7
w tym cukry (g)	0,9
Białko (g)	36,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Ziarna słonecznika
NOWOŚĆ
1 kg tor.
obrane,
naturalne

8 tor. kt.
1677 7170

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2008/480
Tłuszcz (g)	26,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,0
Węglowodany (g)	34,7
w tym cukry (g)	3,5
Białko (g)	26,1
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Morele
PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE
NOWOŚĆ
1 kg tor.
suszone,
bez pestek

5 tor. kt.
1678 8169

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1099/260
Tłuszcz (g)	0,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	56,0
w tym cukry (g)	42,0
Białko (g)	3,1
Sól (g)	0,00



BASE CULINAR
Śliwki
NOWOŚĆ
1 kg tor.
suszone,
bez pestek

5 tor. kt.
1678 4208

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1121/264
Tłuszcz (g)	0,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	54,0
w tym cukry (g)	22,0
Białko (g)	2,7
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Musli bazowe z 5 zbóż
2 kg skł. pud.
mieszanka płatków zbożowych, pestek i ziaren

8 kg kt.
1665 1364

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1514/360
Tłuszcz (g)	7,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,1
Węglowodany (g)	57,0
w tym cukry (g)	1,7
Białko (g)	13,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Musli Birchera
2 kg skł. pud.
z owocami (20%)

8 kg kt.
1665 1050

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1550/369
Tłuszcz (g)	8,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,3
Węglowodany (g)	57,0
w tym cukry (g)	13,0
Białko (g)	12,0
Sól (g)	0,20

Pożywnie i smacznie!

Trwa era świadomego odżywiania. Musli na stałe zagościło w menu osób dbających o swoją dietę. Sam pomysł pożywnych mieszanek zbóż i owoców zawdzięczamy Szwajcarom, którzy jako pierwsi rozsmakowali się w lekkim przysmaku z dodatkiem świeżego mleka lub jogurtu. Tak przygotowane śniadania to solidny zastrzyk energii. W ofercie BASE CULINAR® znajdą Państwo cały wachlarz mieszanek z pestkami, orzechami i owocami. Nasze musli to absolutny must have w śniadaniowym bufecie. Chef poleca!



BASE CULINAR
Musli z owocami
2 kg skł. pud.
owoce (26%)

8 kg kt.
1665 1036

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1433/340
Tłuszcz (g)	4,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	61,0
w tym cukry (g)	16,0
Białko (g)	10,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Musli czekoladowe
2 kg skł. pud.
z kawałkami gorzkiej i mlecznej czekolady

8 kg kt.
1665 1043

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1644/391
Tłuszcz (g)	9,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,4
Węglowodany (g)	61,1
w tym cukry (g)	11,4
Białko (g)	11,8
Sól (g)	0,20



BASE CULINAR
Płatki kukurydziane
1 kg tor.
chrupiące, lekko słodkie

6 tor. kt.
1665 1067

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1611/379
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	82,8
w tym cukry (g)	4,6
Białko (g)	8,2
Sól (g)	2,30





BASE CULINAR

Napój w proszku

1 kg tor.

do sporządzenia ok. 11 litrów gotowego napoju

10 tor. kt.

jabłkowy

1529 6269

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1645/387
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	94,0
w tym cukry (g)	94,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,00

malinowy

1529 6283

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1636/391
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	95,0
w tym cukry (g)	95,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,00

wiśniowy

1529 6320

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1636/391
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	95,0
w tym cukry (g)	95,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,00

multiwitamina

1529 6399

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1662/391
Tłuszcz (g)	0,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	92,0
w tym cukry (g)	90,0
Białko (g)	0,3
Sól (g)	0,00

pomarańczowy

1529 6313

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1633/384
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	93,0
w tym cukry (g)	93,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,00

brzoskwiniowo-marakujowy

1529 6344

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1634/384
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	93,0
w tym cukry (g)	93,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,00

owoce leśne

1529 6337

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1645/387
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	94,0
w tym cukry (g)	94,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,00

cytrynowy

1529 6290

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1629/383
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	92,0
w tym cukry (g)	92,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,00

herbata mrożona brzoskwiniowa

1529 6375

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1601/377
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	92,0
w tym cukry (g)	87,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,10

herbata mrożona cytrynowa

1529 6368

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1601/377
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	92,0
w tym cukry (g)	87,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,10

herbata cytrynowa

1529 6382

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1601/377
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	92,0
w tym cukry (g)	90,0
Białko (g)	0,0
Sól (g)	0,10



BASE CULINAR
Herbata czarna
25 tor. po 1,5 g
porcja na 1–2 filiżanki

24 pa. kt.
1445 4752

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



BASE CULINAR
Herbata owocowa
25 tor. po 2 g
porcja na 1–2 filiżanki

24 pa. kt.
1445 4677

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



BASE CULINAR
Herbata z owoców dzikiej róży
25 tor. po 2 g
porcja na 1–2 filiżanki

24 pa. kt.
1445 4684

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

Zawsze na czasie

Herbata to absolutna klasyka, a ta, jak dobrze wiemy, nigdy nie wychodzi z mody. Witamy nią piękny poranek, osładzamy popołudniową przerwę i umilamy wieczorne chwile z lekturą. Gorący napar towarzyszy nam o każdej porze dnia. Warto serwować takie momenty swoim gościom. Z pomocą śpieszy oferta BASE CULINAR®. Asortyment obejmuje najpopularniejsze gatunki herbat w praktycznych opakowaniach, idealnych zarówno do indywidualnego serwisu, jak i do przygotowania większej ilości napoju.





BASE CULINAR
Herbata miętowa
25 tor. po 1,5 g
porcja na 1–2 filiżanki

24 pa. kt.
1445 4745

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



BASE CULINAR
Herbata rumiankowa
25 tor. po 1,25 g
porcja na 1–2 filiżanki

24 pa. kt.
1445 4707

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



BASE CULINAR
Herbata z kopru włoskiego
25 tor. po 1,75 g
porcja na 1–2 filiżanki

24 pa. kt.
1445 4660

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



BASE CULINAR
Mieszanka herbat ziołowych
25 tor. po 1,5 g
porcja na 1–2 filiżanki, mieszanka hibiskusa, trawy cytrynowej, liści jeżyny, liści werbeny cytrynowej, mięty pieprzowej i owoców dzikiej róży

24 pa. kt.
1445 4738

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



BASE CULINAR

Herbata w połączonych filtrach
20 szt. po 5 tor.
każda na maks. 10 l roztworu

1 kt.

czarna

12 g

1445 4875

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

owocowa

40 g

1445 4776

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

z owoców dzikiej róży

50 g

1445 4790

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

z malwy

30 g

1445 4844

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

miętowa

15 g

1445 4851

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

z kopru włoskiego

40 g

1445 4769

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

rumiankowa

15 g

1445 4813

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

z dzikich jagód

50 g

1445 4882

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

porzeczkowo-wiśniowa

50 g

1445 4806

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

mieszanka herbat ziołowych

16 g

1445 4837

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



BASE CULINAR
Kawa palona
60 g tor.
mocna, mielona

100 tor. kt.
1675 4997



BASE CULINAR
Kawa Classic Instant
250 g tor.
rozpuszczalna, nadająca się do automatów

10 tor. kt.
1675 5000



BASE CULINAR
Kawa wyborowa
500 g pa.
mocna, mielona

12 pa. kt.
1445 4936



BASE CULINAR
Kawa wyborowa
500 g pa.
łagodna, mielona

12 pa. kt.
1445 4943



BASE CULINAR
Kawa wyborowa
500 g pa.
bezkofeinowa, mielona

12 pa. kt.
1445 4905



BASE CULINAR
Kawa klasyczna
1 kg tor.
mocna, mielona

6 tor. kt.
1445 4981



BASE CULINAR
Kawa klasyczna
1 kg tor.
łagodna, mielona

6 tor. kt.
1445 5018



BASE CULINAR
Caffè Crema
1 kg tor.
ziarnista

6 tor. kt.
1445 5025



BASE CULINAR
Espresso
1 kg tor.
ziarnista

6 tor. kt.
1445 5032



Aromatyczna obietnica

Gorące napoje nigdy nie wyjdą z mody. Aromatyczna kawa lub rozgrzewające kakao z dodatkiem mleka są proste w przyrządzeniu, a dzięku swojemu pobudzającemu działaniu stały się niezastąpionym elementem menu. Starannie przygotowane i udekorowane odrobiną cukru lub piankami cieszą zmysły gości. Aromatyczny napój towarzyszy im przez cały dzień. Może być idealnym dodatkiem, miłym przerywnikiem w obowiązkach lub uzupełnieniem posiłku. Produkty z oferty BASE CULINAR® sprawdzają się w każdej z wymienionych ról i świetnie komponują z łakociami STAR CULINAR®.





BASE CULINAR

Napój kakaowy

800 g pusz.

w proszku,
z dodatkiem
kakao

NOWOŚĆ

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1602/378
Tłuszcz (g)	2,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,4
Węglowodany (g)	80,0
w tym cukry (g)	78,0
Białko (g)	4,2
Sól (g)	0,10

10 pusz. kt.

1714 1659



BASE CULINAR

Napój kakaowy w proszku

1 kg tor.

z dodatkiem kakao (16,5%), do stosowania
w automatach

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1679/397
Tłuszcz (g)	6,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	5,2
Węglowodany (g)	74,3
w tym cukry (g)	65,8
Białko (g)	8,3
Sól (g)	0,70

10 tor. kt.

1445 4646



BASE CULINAR

Mleko w proszku

1 kg tor.

do stosowania w automatach w celu utworzenia warstwy piany na napojach z proszku, typ 0019

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1591/374
Tłuszcz (g)	0,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	67,1
w tym cukry (g)	67,1
Białko (g)	24,5
Sól (g)	0,90

10 tor. kt.

1445 4639



BASE CULINAR

Śmietanka do kawy w proszku

1 kg tor.

do stosowania w automatach w celu zabielenia gorącej kawy, typ 0033

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2357/565
Tłuszcz (g)	36,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	36,0
Węglowodany (g)	58,0
w tym cukry (g)	10,0
Białko (g)	2,3
Sól (g)	0,20

10 tor. kt.

1445 4622



BASE CULINAR

Słodzik stołowy

1 l but.

płynny

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	4/1
Tłuszcz (g)	0,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,0
Węglowodany (g)	0,2
w tym cukry (g)	0,2
Białko (g)	0,0
Sól (g)	3,60

6 but. kt.

1462 9433



Śródziemnomorski burger z kurczakiem

z grillowaną cukinią, suszonymi pomidorami i mozzarellą

Składniki na 10 porcji

1,4 kg filetów z piersi kurczaka
650 g bułek do hamburgerów
400 g mozzarelli (45% tłuszczu)
250 g płatków kukurydzianych
200 g pomidorów kiściowych
150 g całych jaj
100 g mąki pszennej (typu 405)
100 g zielonej cukinii
50 g suszonych pomidorów w zalewie
50 g rukoli
50 g pesto z bazylii
5 g soli jodowanej
2 g ziołowej soli kamiennej
1 g grubego pieprzu cytrynowego
100 ml oleju rzepakowego

Przygotowanie

Burgery

Filet z piersi kurczaka wytrybować. Płatki kukurydziane drobno rozgnieść. Jajo wymieszać z mąką, pieprzem cytrynowym i solą. Filety obtoczyć w masie jajecznej, a następnie w płatkach. Tak przygotowane mięso usmażyć na oleju roślinnym i wyłożyć na krepinę. Piec w piekarniku w temp. 140°C. Warzywa umyć. Cukinię pokroić na plastry, ugrillować na płycie grillowej i przyprawić solą ziołową. Pomidory i mozzarellę pokroić na plastry, a suszone pomidory na małe kawałki. Rukolę porwać na części. Bułki opiec w tosterze. Przygotować pesto.

Porada Chefa

Opieczenie bułek w tosterze nada im chrupkości, dzięki której burgery będą miały zwartą formę i nie będą się rozpadać.

Propozycja podania

Na połowę bułki położyć rukolę, pieczoną pierś kurczaka, mozzarellę, cukinię i pomidory. Wnętrze burgera polać delikatnie pesto. Przykryć drugą połówką bułki.

Więcej przepisów znajdą Państwo na stronie www.chefsculinar.pl i oficjalnym facebooku Chefs Culinar Polska.



BASE CULINAR

Bułki do hotdogów

40 g szt.

miękkie, pszenne, upieczone, przekrojone

96 szt. kt.

1557 0871

Przygotowanie

Rozmrażać ok. 60 min
w temperaturze pokojowej.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1336/317
Tłuszcz (g)	8,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,3
Węglowodany (g)	51,0
w tym cukry (g)	6,9
Białko (g)	7,7
Sól (g)	1,30



BASE CULINAR

Bułki do hamburgerów naturalne

55 g szt.

miękkie, pszenne, upieczone, pokrojone

48 szt. kt.

1557 0819

Przygotowanie

Rozmrażać ok. 60 min
w temperaturze pokojowej.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1180/280
Tłuszcz (g)	4,2
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	51,0
w tym cukry (g)	7,3
Białko (g)	8,5
Sól (g)	1,40





BASE CULINAR

Bułki do hamburgerów sezamowe

80 g szt.

miękkie, pszenne, upieczone, przekrojone, posypane sezamem

30 szt. kt.

1557 0710

Przygotowanie

Rozmrażać ok. 60 min
w temperaturze pokojowej.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1237/293
Tłuszcz (g)	6,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	50,0
w tym cukry (g)	7,4
Białko (g)	8,8
Sól (g)	1,20



PRODUKT WYKORZYSTANY W PRZEPISIE

BASE CULINAR

Bułki do hamburgerów sezamowe

125 g szt.

miękkie, pszenne, upieczone, przekrojone, posypane sezamem

16 szt. kt.

1557 0666

Przygotowanie

Rozmrażać ok. 60 min
w temperaturze pokojowej.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1230/292
Tłuszcz (g)	6,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,6
Węglowodany (g)	50,0
w tym cukry (g)	6,8
Białko (g)	8,6
Sól (g)	1,20



BASE CULINAR

Miękkie bułki

50 g szt.
25 szt. tor.

zapieczone, gotowe do spożycia, drożdżowe, słodkie, łagodne, lekko aromatyzowane, bez rodzynek

4 tor. kt.

1438 8934

Przygotowanie
Rozmrażać ok. 60 min w temperaturze pokojowej.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1053/249
Tłuszcz (g)	4,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	44,0
w tym cukry (g)	6,4
Białko (g)	7,6
Sól (g)	1,00



BASE CULINAR

Bułki z rodzynkami

65 g szt.
25 szt. tor.

zapieczone, gotowe do spożycia, drożdżowe, z rodzynkami, słodkie, aromatyczne, owocowy smak

4 tor. kt.

1438 8910

Przygotowanie
Rozmrażać ok. 60 min w temperaturze pokojowej.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1321/315
Tłuszcz (g)	5,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	2,3
Węglowodany (g)	56,0
w tym cukry (g)	9,3
Białko (g)	8,5
Sól (g)	1,00



BASE CULINAR

Bułki bagietki

60 g szt.

zapieczone, chrupkie, pszenne, według oryginalnej francuskiej receptury

100 szt. kt.

1438 5872

Przygotowanie
Piekarnik 180–200°C, 10–12 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1048/247
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	49,0
w tym cukry (g)	4,0
Białko (g)	8,8
Sól (g)	1,50



BASE CULINAR

Kajzerki

70 g szt.

zapieczone, pszenne, z klasycznym wzorem kajzerek, na zewnątrz chrupkie, wewnątrz miękkie

100 szt. kt.

1438 5926

Przygotowanie
Piekarnik 180–200°C, 10–12 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1032/244
Tłuszcz (g)	1,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,2
Węglowodany (g)	48,0
w tym cukry (g)	3,0
Białko (g)	8,0
Sól (g)	1,50



BASE CULINAR

Bułki żytnie

85 g szt.

zapieczone, pszenno-żytnie (żyto 35%), kwadratowe (9,5 x 9,5 cm), rustykalne

100 szt. kt.

1438 6008

Przygotowanie
Piekarnik 180–200°C, 10–12 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	928/219
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	41,0
w tym cukry (g)	5,9
Białko (g)	8,8
Sól (g)	1,30



BASE CULINAR

Bułki wieloziarniste

85 g szt.

zapieczone, z pszenicy, żyta i owsa, intensywny smak dzięki dodatkowi nasion siemienia lnianego i sezamu

100 szt. kt.

1438 6343

Przygotowanie
Piekarnik 180–200°C, 10–12 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1073/254
Tłuszcz (g)	4,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	43,0
w tym cukry (g)	2,4
Białko (g)	8,6
Sól (g)	1,30



BASE CULINAR

Bułki piekarza

70 g szt.

zapieczone, klasyczne, pszenne, na zewnątrz chrupkie, wewnątrz miękkie

100 szt. kt.

1438 5704

Przygotowanie
Piekarnik 180–200°C, 10–12 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1100/260
Tłuszcz (g)	2,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,5
Węglowodany (g)	50,0
w tym cukry (g)	3,3
Białko (g)	8,8
Sól (g)	1,40



BASE CULINAR

Bułki ciemne

85 g szt.

zapieczone, z mąki żytniej i pszennej, wierzch posypany mąką

100 szt. kt.

1438 8835

Przygotowanie
Piekarnik 180–200°C, 10–12 min

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	956/226
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3
Węglowodany (g)	43,0
w tym cukry (g)	2,6
Białko (g)	8,4
Sól (g)	1,10



BASE CULINAR

Mieszanka śniadaniowa mini

40 g szt.

zapieczone, 4 rodzaje bułek: kajzerki, z makiem, z ziarnami, z płatkami owsianymi

160 szt. kt.

1438 5803

Przygotowanie

Piekarnik	180–200°C, 6–8 min

Wartość odżywcza w 100 g	kajzerka	z makiem	z ziarnami	z płatkami
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1086/256	1141/270	1138/270	1156/274
Tłuszcz (g)	0,9	3,1	6,1	4,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,3	0,5	0,7	0,6
Węglowodany (g)	52,0	50,0	43,0	48,0
w tym cukry (g)	1,1	1,8	1,5	1,6
Białko (g)	8,5	9,2	9,0	9,4
Sól (g)	1,40	1,90	0,90	1,40



BASE CULINAR

Rogaliki maślane

55 g szt.

zapieczone, według oryginalnego szwajcarskiego przepisu, zawartość masła 21%

105 szt. kt.

1555 5878

Przygotowanie

Rozmrażać ok. 30 min w temperaturze pokojowej.	
Piekarnik	180°C, 20 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1483/355
Tłuszcz (g)	21,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	14,0
Węglowodany (g)	36,0
w tym cukry (g)	4,8
Białko (g)	7,4
Sól (g)	1,00



BASE CULINAR

Ciabatta

290 g szt.

zapieczona, charakterystyczny miękki środek o dużych porach, z chrupiącą skórką, według oryginalnej włoskiej receptury

28 szt. kt.

1438 7999

Przygotowanie

Rozmrażać ok. 10 min w temperaturze pokojowej.	
Piekarnik	180–200°C, 10–15 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	982/232
Tłuszcz (g)	0,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	47,0
w tym cukry (g)	3,0
Białko (g)	7,4
Sól (g)	1,30



BASE CULINAR

Bagietki

zapieczone, pszenne, lekki aromatyczny smak i chrupiąca świeża skórka, według oryginalnej francuskiej receptury

280 g szt.

30 szt. kt.

1438 8859

440 g szt.

20 szt. kt.

1438 8897

Przygotowanie

Piekarnik	180–200°C, 10–15 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1048/247
Tłuszcz (g)	1,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,1
Węglowodany (g)	49,0
w tym cukry (g)	3,0
Białko (g)	8,8
Sól (g)	1,50



BASE CULINAR

Bagietki miks

280 g szt.

zapieczone, 4 rodzaje: pszenne, cebulowe, fińskie, czosnkowe

32 szt. kt.

1612 4493

Przygotowanie

Piekarnik	180–200°C, 10–12 min

Wartość odżywcza w 100 g	pszenna	cebulowa	fińska	czosnkowa
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1140/269	1256/297	1192/282	1148/271
Tłuszcz (g)	2,1	5,5	4,2	2,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,4	1,6	0,6	0,4
Węglowodany (g)	53,0	52,0	49,0	53,0
w tym cukry (g)	2,3	2,9	2,3	2,5
Białko (g)	8,8	8,7	10,0	8,9
Sól (g)	1,40	1,40	1,40	1,40



BASE CULINAR

Precle – paluchy drożdżowe

100 g szt.

zapieczone, obłożone solą gruboziarnistą

120 szt. kt.

1725 7053

Przygotowanie

Rozmrażać ok. 30 min w temperaturze pokojowej.	
Piekarnik	180–200°C, 10–12 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1212/287
Tłuszcz (g)	5,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,8
Węglowodany (g)	49,8
w tym cukry (g)	2,7
Białko (g)	8,8
Sól (g)	1,54



BASE CULINAR

Precle

70 g szt.

zapieczone

48 szt. kt.

1438 8972

Przygotowanie

Piekarnik	180°C, 4 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1291/306
Tłuszcz (g)	4,8
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	53,6
w tym cukry (g)	5,2
Białko (g)	10,3
Sól (g)	1,80



BASE CULINAR

Precle z solą

100 g szt.

z podpieczonego ciasta, obłożone solą gruboziarnistą

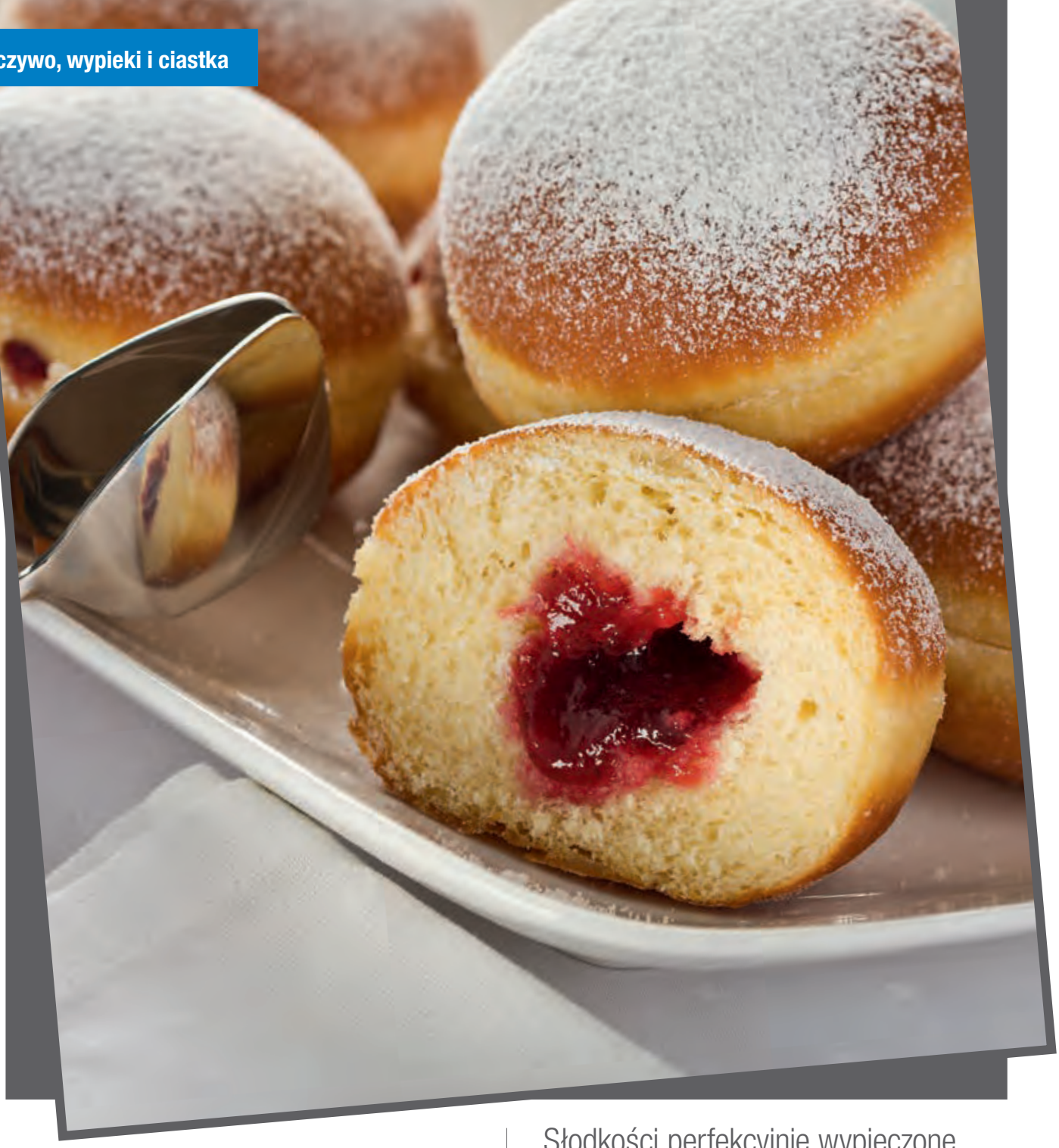
64 szt. kt.

1438 9047

Przygotowanie

Rozmrażać ok. 20 min w temperaturze pokojowej.	
Piekarnik	180°C, 12 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1385/328
Tłuszcz (g)	5,5
w tym tłuszcze nasycone (g)	0,7
Węglowodany (g)	58,1
w tym cukry (g)	2,3
Białko (g)	9,6
Sól (g)	2,20





BASE CULINAR

Pączek

60 g szt.

upieczony, z marmoladą owocową, posypany cukrem pudrem

40 szt. kt.

1438 5209

Przygotowanie

Rozmrażać ok. 60–90 min w temperaturze pokojowej.

Wartość odżywcza w 100 g

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1574/375
Tłuszcz (g)	17,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,6
Węglowodany (g)	46,0
w tym cukry (g)	13,0
Białko (g)	7,3
Sól (g)	0,80

Słodkości perfekcyjnie wypieczone

Małe słodkości towarzyszą nam niemalże każdego dnia. Dzięki nowoczesnym technologiom ich przygotowanie staje się szybsze, a jakość bardziej pewna. Od czasu do czasu warto ulec pokusie i skosztować pysznych wypieków o kuszącym zapachu i wyglądzie. W ofercie BASE CULINAR® słodycze są w różnych formach i smakach, takich, aby każdy z Państwa gości mógł znaleźć coś dla siebie. Każdy z proponowanych artykułów cechuje wysoka jakość, prostota magazynowania oraz szybkość przygotowania. Nasze produkty nie nadwyrężą Państwa budżetów.



NOWOŚĆ

BASE CULINAR

Ciastko francuskie z nadzieniem jabłkowym

135 g szt.

surowe

40 szt. kt.

1702 8127

Przygotowanie

Rozmrażać ok. 30 min
w temperaturze pokojowej.
Piekarnik 185°C, 25 min

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1344/319
Tłuszcz (g)	17,4
w tym tłuszcze nasycone (g)	8,9
Węglowodany (g)	38,1
w tym cukry (g)	16,6
Białko (g)	3,0
Sól (g)	0,06



BASE CULINAR

Amerykanka

60 g szt.

upieczony delikatny placek
ze słodką polewą

56 szt. kt.

1438 5483

Przygotowanie

Rozmrażać ok. 60 min
w temperaturze pokojowej.

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1368/323
Tłuszcz (g)	2,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	72,0
w tym cukry (g)	46,0
Białko (g)	3,7
Sól (g)	1,30



BASE CULINAR

Gniazdko z cukrem

24 x 70 g szt.

upieczona drożdżówka z tłustego ciasta, lukrowana, nadziewana małymi kawałkami jabłek, delikatny cynamonowy aromat

24 szt. kt.

1438 5391

Przygotowanie

Rozmrażać ok. 120 min
w temperaturze pokojowej.

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1516/363
Tłuszcz (g)	21,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	18,0
Węglowodany (g)	39,0
w tym cukry (g)	25,0
Białko (g)	3,2
Sól (g)	0,70



BASE CULINAR

Muffinka jagodowa

36 x 75 g szt.

upieczony biszkopt z wilgotnym miąższem i soczystymi jagodami

36 szt. kt.

1438 5469

Przygotowanie

Rozmrażać ok. 90 min
w temperaturze pokojowej.

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1432/342
Tłuszcz (g)	16,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,3
Węglowodany (g)	46,0
w tym cukry (g)	26,0
Białko (g)	2,5
Sól (g)	0,70



BASE CULINAR

Muffinka czekoladowa

75 g szt.

upieczony biszkopt z wilgotnym miąższem i dużą ilością czekolady

36 szt. kt.

1438 5247

Przygotowanie

Rozmrażać ok. 90 min
w temperaturze pokojowej.

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1636/391
Tłuszcz (g)	20,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,2
Węglowodany (g)	48,0
w tym cukry (g)	29,0
Białko (g)	3,3
Sól (g)	0,70



BASE CULINAR

Muffinka cytrynowa

75 g szt.

upieczony biszkopt z wilgotnym miąższem i naturalnym aromatem cytrynowym

36 szt. kt.

1438 5254

Przygotowanie

Rozmrażać ok. 90 min
w temperaturze pokojowej.

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1579/377
Tłuszcz (g)	19,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	1,6
Węglowodany (g)	48,0
w tym cukry (g)	26,0
Białko (g)	2,5
Sól (g)	0,70



BASE CULINAR

Ciastka kruche podłużne z marmoladą wiśniową

2 x 35 g por.

50 por. kt.

1445 0228

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2080/497
Tłuszcz (g)	25,3
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,1
Węglowodany (g)	60,3
w tym cukry (g)	24,1
Białko (g)	5,9
Sól (g)	0,40



BASE CULINAR

Ciastka kruche z dziurką

2 x 40 g por.

posypane cukrem

40 por. kt.

1445 0389

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1838/437
Tłuszcz (g)	15,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	7,2
Węglowodany (g)	68,0
w tym cukry (g)	25,0
Białko (g)	6,1
Sól (g)	0,40



BASE CULINAR

Ciastka kruche okrągłe

2 x 30 g por.

posypane cukrem

60 por. kt.

1445 0396

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2173/520
Tłuszcz (g)	28,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	13,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	26,0
Białko (g)	7,3
Sól (g)	0,90



BASE CULINAR

Ciastka kruche z kawałkami czekolady

2 x 30 g por.

60 por. kt.

1445 0402

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2103/503
Tłuszcz (g)	27,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	58,0
w tym cukry (g)	23,0
Białko (g)	5,9
Sól (g)	0,40



BASE CULINAR

Ciastka szwajcarskie z kakao

2 x 30 g por.

60 por. kt.

1445 0419

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2040/488
Tłuszcz (g)	25,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	13,0
Węglowodany (g)	58,0
w tym cukry (g)	25,0
Białko (g)	6,3
Sól (g)	0,30



BASE CULINAR

Ciastka kruche nugatowe

2 x 40 g por.

40 por. kt.

1445 0433

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2144/512
Tłuszcz (g)	27,1
w tym tłuszcze nasycone (g)	11,7
Węglowodany (g)	59,6
w tym cukry (g)	23,8
Białko (g)	6,1
Sól (g)	0,40



BASE CULINAR

Ciastka z czekoladowymi wzorami

2 x 40 g por.

40 por. kt.

1445 0440

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2051/489
Tłuszcz (g)	22,9
w tym tłuszcze nasycone (g)	10,6
Węglowodany (g)	63,2
w tym cukry (g)	28,0
Białko (g)	6,3
Sól (g)	0,60



BASE CULINAR

Ciastka krokantowe z orzechami laskowymi

2 x 30 g por.

60 por. kt.

1445 0457

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2007/480
Tłuszcz (g)	26,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	55,0
w tym cukry (g)	20,0
Białko (g)	5,7
Sól (g)	0,20



BASE CULINAR
Kruche ciastka
z gorzką czekoladą
29 g por.

50 por. kt.
1445 0495

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2171/520
Tłuszcz (g)	29,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	15,0
Węglowodany (g)	59,0
w tym cukry (g)	25,0
Białko (g)	5,3
Sól (g)	0,30



BASE CULINAR
Ciastka kokosowe
z gorzką czekoladą
26 g por.

50 por. kt.
1445 0525

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2219/532
Tłuszcz (g)	31,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	19,0
Węglowodany (g)	56,0
w tym cukry (g)	24,0
Białko (g)	5,6
Sól (g)	0,30



BASE CULINAR
Ciastka bawole oczy
z marcepanem i marmoladą owocową
45 g por.

50 por. kt.
1445 0570

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1784/425
Tłuszcz (g)	17,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	6,0
Węglowodany (g)	60,0
w tym cukry (g)	38,0
Białko (g)	7,4
Sól (g)	0,30



BASE CULINAR
Ciastka kruche
czekoladowe
280 szt. kt.
z kawałkami czekolady

2,3 kg kt.
1639 7521

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	2140/511
Tłuszcz (g)	24,0
w tym tłuszcze nasycone (g)	12,0
Węglowodany (g)	65,0
w tym cukry (g)	33,0
Białko (g)	2,9
Sól (g)	0,50



BASE CULINAR
Sucharki
2 x 20 g por.
drożdżowe, pokrojone, opieczone

100 por. kt.
1667 5575

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1667/395
Tłuszcz (g)	6,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,3
Węglowodany (g)	71,9
w tym cukry (g)	15,3
Białko (g)	9,9
Sól (g)	0,90



BASE CULINAR
Sucharki
225 g pa.
drożdżowe,
pokrojone, opieczone

24 pa. kt.
1569 3518

Wartość odżywcza w 100 g	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1667/395
Tłuszcz (g)	6,7
w tym tłuszcze nasycone (g)	3,3
Węglowodany (g)	71,9
w tym cukry (g)	15,3
Białko (g)	9,9
Sól (g)	0,90



Czystość i higiena – szybko i bezpiecznie

Produkty BASE CLEAN® to przystępne cenowo akcesoria i sprawdzone środki czyszczące. Artykuły są zapakowane w pojemniki o najwygodniejszych pojemnościach i najbardziej optymalnej wydajności.


















BASE
CLEAN®

BASE CLEAN®

Czystość i higiena –
szybko i bezpiecznie

Czystość i higiena to absolutna podstawa w branży HoReCa. To aspekt, który ma fundamentalne znaczenie zarówno pod kątem wizerunkowym, jak i stricte biznesowym. Właśnie dlatego w naszej ofercie nie mogło zabraknąć produktów, które pomogą Państwu zachować najwyższą jakość usług. BASE CLEAN® to gama elementarnych produktów higienicznych. Trafny wybór i łatwe zamówienie są na wyciągnięcie ręki. Nasi doradcy służą radami i chętnie pomogą w skonstruowaniu indywidualnie dopasowanej, ekonomicznej oferty.

Bez czystości nie ma jakości

Jako ogólnie przyjęta norma, potrzeba własna czy narzędzie marketingowe – pojęcie i wymóg czystości są obowiązkowe! Szczególnie w branży turystycznej i medycznej, a także w budynkach zakwaterowania, żywienia i opieki zdrowotnej standardy czystości oraz higieny powinny być jak najwyższe. Aby ułatwić pracę osób odpowiedzialnych za utrzymanie porządku, warto skorzystać ze sprawdzonego asortymentu BASE CLEAN®. Znajdą w nim Państwo najważniejsze produkty i akcesoria czyszczące przeznaczone do codziennego użytku.







BASE CLEAN

Środek do czyszczenia z alkoholem

skuteczny, szybkoschnący, nie pozostawia smug na gładkich, zmywalnych powierzchniach i wodoodpornych wykładzinach, rozpuszcza tłuszcze dzięki zawartości aktywnych tensydów, nabłyszcza, zostawia przyjemny zapach

10 l kan.

1443 3672



1 l but.

12 but. kt.

1443 3955

BASE CLEAN

Środek do czyszczenia instalacji sanitarnych

do codziennego użytku, na bazie kwasu aminobenzoesowego, wysoka jakość i moc czyszczenia dzięki kombinacji kwasów i tensydów, świetnie utrzymuje się na pionowych powierzchniach, chroni materiał dzięki inhibitorom korozji

10 l kan.

1443 3962



BASE CLEAN

Kwasowy środek do gruntownego czyszczenia

z kwasem fosforowym o mocnym działaniu, usuwa silne zanieczyszczenia mineralne, chroniąc przy tym materiał, odpowiedni do wszystkich materiałów chemioodpornych, GGVS (rozporządzenie o towarach niebezpiecznych)

10 l kan.

1443 3979



1 l but.

10 but. kt.

1443 3733

BASE CLEAN

Płyn do mycia szyb

czyści szkło, lustra i inne błyszczące powierzchnie nie pozostawiając smug, usuwa mocne zabrudzenia, szybkoschnący

10 l kan.

1443 3740



Czystość i blask!

Zmywarki do naczyń rozpoczęły w świecie gastronomii prawdziwą rewolucję. Dzięki najnowszym technologiom i zastosowaniu tensydów jakość mycia i poziom jego dokładności coraz mocniej zbliża się do zmywania ręcznego. Efekty są równie zadowalające. Już w małych dawkach środki te umożliwiają osiągnięcie pożądanej, nieskazitelnej czystości. Ich skuteczność nie zależy od formy – potwierdzona jest zarówno jakość produktów w proszku, jak i tych w płynie. Asortyment BASE CLEAN® sprawi, że Państwa naczynia na zastawionym stole będą lśniły prawdziwym blaskiem. Czystość jest na wyciągnięcie ręki!



BASE CLEAN
Płyn do maszynowego mycia naczyń
silnie alkaliczny, do twardej wody
czyści higienicznie dzięki aktywnemu chlorowi, do użycia tylko w zmywarkach zasadowoodpornych, nieodpowiedni do aluminium i delikatnych wzorów, GGVS (rozporządzenie o towarach niebezpiecznych)

12 kg kan. 1443 3900
40 kg kan. 1443 3887



BASE CLEAN
Płyn do maszynowego mycia naczyń
silnie alkaliczny, do miękkiej wody
skuteczny w wodzie o twardości do 7° dH, czyści dzięki aktywnemu chlorowi, do użycia tylko w zmywarkach zasadowoodpornych, nieodpowiedni do aluminium i delikatnych wzorów, GGVS (rozporządzenie o towarach niebezpiecznych)

12 kg kan. 1443 3924
40 kg kan. 1443 3948



BASE CLEAN
Płyn do maszynowego mycia naczyń
silnie alkaliczny, bez fosforanów, bez zapachu chloru
skuteczny w twardej i miękkiej wodzie, GGVS (rozporządzenie o towarach niebezpiecznych)

25 kg kan. 1443 3863



BASE CLEAN
Proszek do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach z krótkim cyklem czyszczenia
intensywny, silnie alkaliczny
skuteczny w twardej i miękkiej wodzie,
czyści higienicznie dzięki aktywnemu chlorowi,
do użycia tylko w zmywarkach zasadowoodpornych,
nieodpowiedni do aluminium i delikatnych wzorów

10 kg wiad.
1443 3870



BASE CLEAN
Proszek do maszynowego mycia naczyń
alkaliczny, do wszystkich zmywarek domowych
i małych zmywarek przemysłowych,
specjalna ochrona szkła i delikatnych wzorów

10 kg wiad.
1443 3726



BASE CLEAN
Neutralny płyn nabłyszczający
uniwersalny, skuteczny w twardej i miękkiej wodzie

10 l kan.
1443 3818



BASE CLEAN
Kwasowy płyn nabłyszczający
uniwersalny, skuteczny w twardej i miękkiej wodzie

10 l kan.
1443 3832



BASE CLEAN
Płyn do mycia szkła w zmywarkach
skuteczny w twardej i miękkiej wodzie, usuwa resztki
napojów, lodów i ślady szminki, neutralny zapach,
odpowiedni tylko do mycia w zmywarkach

12 kg kan.
1443 3757



BASE CLEAN
Odkamieniacz
intensywny, płynny odkamieniacz chroniący
powierzchnie, usuwa osady z wapnia i rdzy
w zmywarkach, podgrzewaczach wody, kotłach
kuchennych i na armaturze, czyszczone powierzchnie
muszą być odporne na działanie kwasów, GGVS
(rozporządzenie o towarach niebezpiecznych)

10 l kan.
1443 3696



BASE CLEAN

Płyn do usuwania tłuszczu

o neutralnym zapachu, higienicznie usuwa wszelkie zabrudzenia z tłuszczu i białek ze wszystkich powierzchni i przedmiotów zasadowoodpornych (np. urządzeń kuchennych, płytek i kafelków), GGVS (rozporządzenie o towarach niebezpiecznych)

1 l but.
10 but. kt.
1443 3719

10 l kan.
1443 3702



BASE CLEAN

Środek do czyszczenia z aktywnym chlorem

uniwersalny środek do czyszczenia o działaniu dezynfekującym i silnie rozpuszczającym tłuszcze i białka, chlorowo-alkaliczny, do czyszczenia podłóg, ścian i powierzchni roboczych, nadaje się do czyszczenia pianą, GGVS (rozporządzenie o towarach niebezpiecznych)

12 kg kan.
1443 3689



BASE CLEAN

Uniwersalny środek do czyszczenia kuchni

usuwa w całości zabrudzenia z tłuszczu, z białka pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz pozostałości oleju i nikotyny, do stosowania na wszystkich powierzchniach odpornych na działanie zasadowe i wodę (np. urządzenia ze stali szlachetnej, zlewozmywaki, piece, okapy, płytki i urządzenia kuchenne), nie stosować na powłokach polimerowych, linoleum i lakierach ekologicznych, GGVS (rozporządzenie o towarach niebezpiecznych)

1 l but.
10 but. kt.
1443 3856

10 l kan.
1443 3849



BASE CLEAN

Środek do czyszczenia ekstremalnych zabrudzeń

wysoko skoncentrowany, mocno alkaliczny, do usuwania ekstremalnych zabrudzeń, z łatwością usuwa lepkie resztki tłuszczu i oleju, stare grube warstwy wosku i polimeru oraz zabrudzenia od sadzy i spalin, GGVS (rozporządzenie o towarach niebezpiecznych)

10 l kan.
1443 4006



BASE CLEAN

Płyn do czyszczenia grilla i konwektomatów

usuwa zaschnięte pozostałości po grillowaniu, smażeniu i pieczeniu oraz żywicę z wędzarni, odpowiedni do wszystkich zasadowoodpornych materiałów i konwektomatów, GGVS (rozporządzenie o towarach niebezpiecznych)

1 l but.
10 but. kt.
1443 3771

12 kg kan.
1443 3764



1 l but.
10 but. kt.
1443 4228

BASE CLEAN

Płyn do mycia naczyń

do mycia naczyń, szkła i sztućców

10 l kan.
1443 4235



BASE CLEAN
Ścierka z mikrofibry niebieska
10 szt. pa., 40 x 40 cm
80% poliester, 20% poliamid

20 pa. kt.
2018 3462



BASE CLEAN
Ścierka z mikrofibry czerwona
10 szt. pa., 40 x 40 cm
80% poliester, 20% poliamid

20 pa. kt.
2018 3479



BASE CLEAN
Ścierka z mikrofibry żółta
10 szt. pa., 40 x 40 cm
80% poliester, 20% poliamid

20 pa. kt.
2018 3486



BASE CLEAN
Ścierka z mikrofibry zielona
10 szt. pa., 40 x 40 cm
80% poliester, 20% poliamid

20 pa. kt.
2018 3493



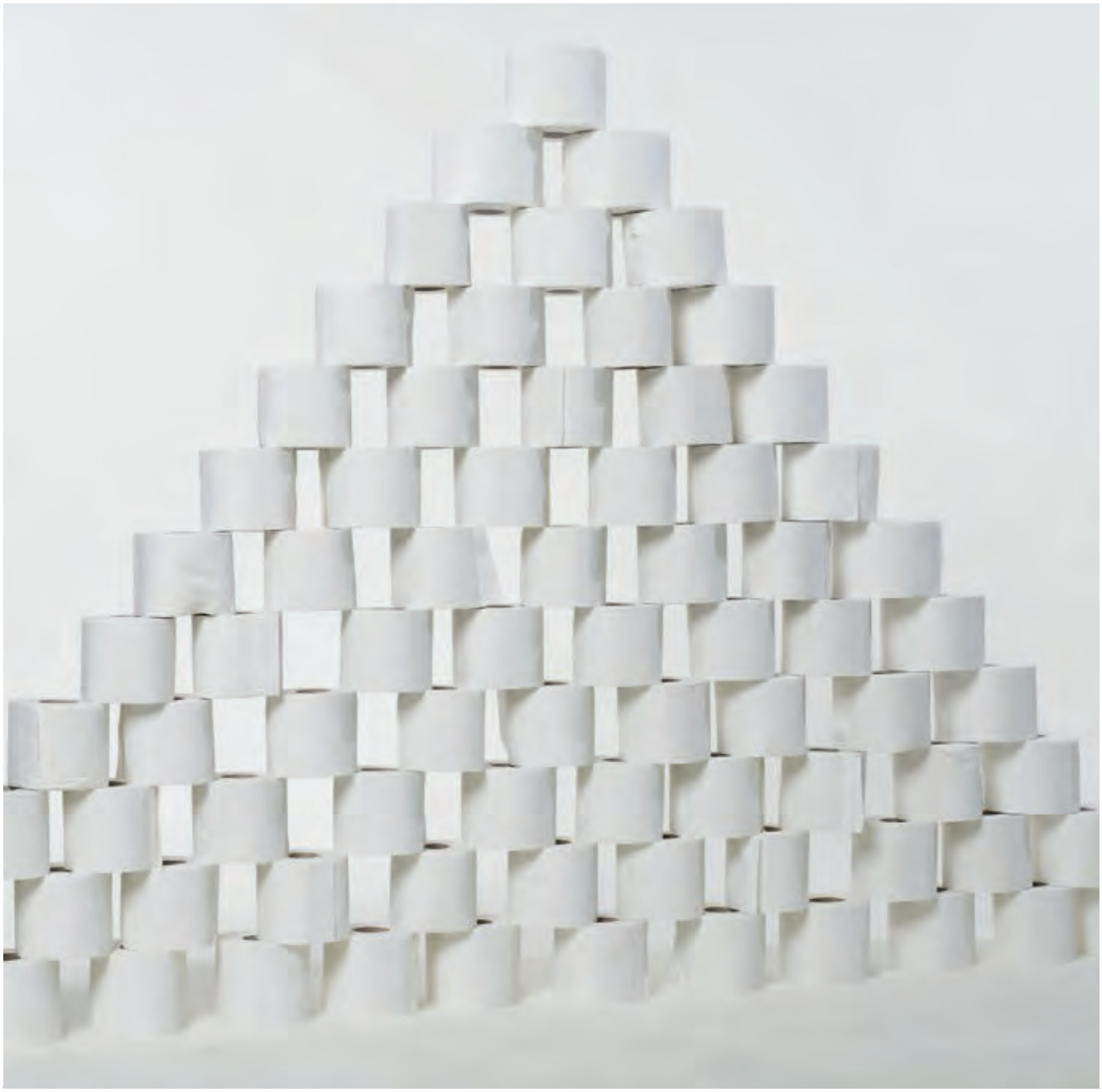
BASE CLEAN
Gąbka do czyszczenia
10 szt. pa., 7 x 15 cm
do delikatnych powierzchni

35 pa. kt.
2018 3509



BASE CLEAN
Gąbka do czyszczenia
10 szt. pa., 7 x 15 cm
do silnych zabrudzeń na delikatnych powierzchniach

35 pa. kt.
2018 3455





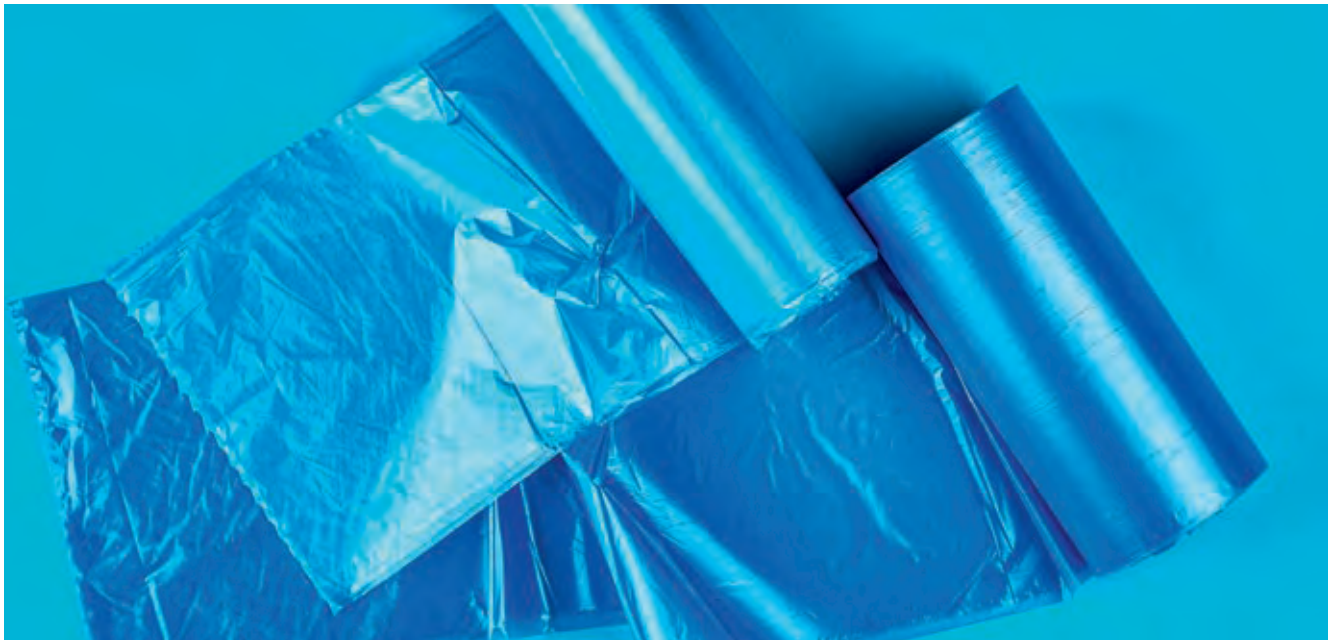
BASE CLEAN
Papier toaletowy biały
8 rol. pa.
dwuwarstwowy, 250 listków rol.

8 pa. pz.
1615 3493



BASE CLEAN
Papier toaletowy biały
8 rol. pa.
trzywarstwowy, 250 listków rol.

8 pa. pz.
1615 3479





BASE CLEAN
Worki na śmieci
50 szt. rol.
białe, 30 l,
50 x 60 cm

25 rol. kt.
1495 6966



BASE CLEAN
Worki na śmieci
100 szt. rol.
transparentne, 30 l,
50 x 60 cm

20 rol. kt.
1495 6980



BASE CLEAN
Worki na śmieci
50 szt. rol.
białe, 60 l,
62 x 75 cm

20 rol. kt.
1495 7062



BASE CLEAN
Worki na śmieci
50 szt. rol.
transparentne, 60 l,
62 x 75 cm

20 rol. kt.
1495 7215



BASE CLEAN
Worki na śmieci
25 szt. rol.
niebieskie, 120 l,
70 x 110 cm

10 rol. kt.
1495 7239



BASE CLEAN
Worki na śmieci
10 szt. rol.
niebieskie, 150 l,
80 x 120 cm

15 rol. kt.
1495 7246

Nowoczesny non-food

Oferta BASE ELEMENTS® jest przystępna cenowo i niezwykle uniwersalna. Składa się na nią cała gama artykułów z kategorii wyposażenia kuchni i restauracji. W asortymencie marki BASE ELEMENTS® znajdą Państwo wszystkie popularne rozmiary oraz dziesiątki najmodniejszych wzorów.











BASE
ELEMENTS®

BASE ELEMENTS®

Nowoczesny non-food. Piękno zastawy stołowej

Elegancka i nowoczesna zastawa stołowa w hotelarstwie, gastronomii i żywieniu zbiorowym świadczy o starannej kuchni, wysokiej jakości obsłudze oraz szacunku wobec gości. Aby sprostać wymaganiom Państwa klientów, przygotowaliśmy kompleksową ofertę BASE ELEMENTS®. Proponowane artykuły cechuje wytrzymałość, łatwość utrzymania i pielęgnacji oraz możliwość łączenia i dostosowania do różnych systemów dystrybucji żywności. Marka skupia akcesoria najwyższej klasy we wszystkich popularnych rozmiarach i wzorach. Sprawdzone produkty w niewygórowanych cenach to filozofia BASE ELEMENTS®.



BASE ELEMENTS
Nóż Finn
13/0, 21,5 cm

12 szt. kt.
1521 8513

BASE ELEMENTS
Widelec Finn
18/10, 20,4 cm

12 szt. kt.
1521 8599

BASE ELEMENTS
Łyżka Finn
18/10, 20,4 cm

12 szt. kt.
1521 8636

BASE ELEMENTS
Łyżeczka do kawy Finn
18/10, 15 cm

12 szt. kt.
1521 8667

BASE ELEMENTS
Widelczyk do ciasta Finn
18/10, 15,3 cm

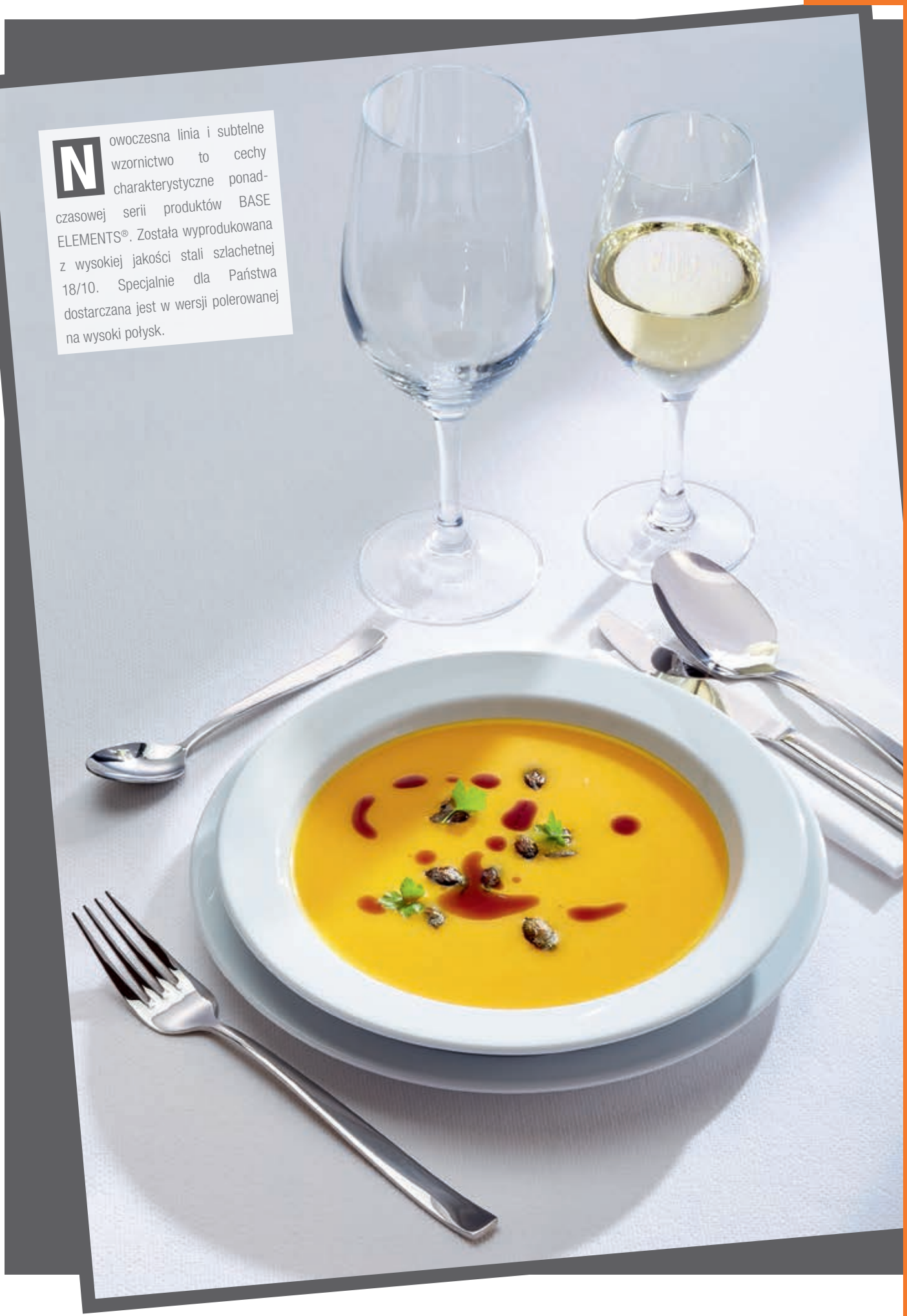
12 szt. kt.
1521 8681

BASE ELEMENTS
Łyżeczka do espresso Finn
18/10, 13 cm

12 szt. kt.
1521 8742

BASE ELEMENTS
Łyżeczka do caffè latte lub lodów Finn
18/10, 20 cm

12 szt. kt.
1521 8766



Nowoczesna linia i subtelne wzornictwo to cechy charakterystyczne ponadczasowej serii produktów BASE ELEMENTS®. Została wyprodukowana z wysokiej jakości stali szlachetnej 18/10. Specjalnie dla Państwa dostarczana jest w wersji polerowanej na wysoki połysk.

Kieliszki na każdą okazję

Nowoczesna i smukła kolekcja kieliszków Infinity sprawi, że każdy stół będzie elegancki. Ich starannie dopracowany kształt gwarantuje optymalne wydobywanie się zapachu wina, a lekko zbieżna krawędź umożliwia idealną percepcję aromatu. Krawędź przylegająca do ust jest bardzo delikatna – jej grubość wynosi zaledwie 1,1 mm. Punkt musujący w kieliszku zapewnia powolne uwalnianie się bąbelków w postaci delikatnej, perlistej strugi.





BASE ELEMENTS
Szklanka uniwersalna Infinity
35 cl
6 szt. kt.

NOWOŚĆ

1720 8505



BASE ELEMENTS
Kieliszek do białego wina Infinity
35 cl, wys. 22,1 cm, śr. 7,9 cm
6 szt. kt.

1521 9893

z podziałką 0,2 l

1522 1308



BASE ELEMENTS
Kieliszek do czerwonego wina Infinity
45 cl, wys. 23,7 cm, śr. 8,4 cm
6 szt. kt.

1521 9886

z podziałką 0,2 l

1522 1292



BASE ELEMENTS
Kieliszek do szampana Infinity
16 cl, wys. 22,5 cm, śr. 6,2 cm
6 szt. kt.

1521 9992

z podziałką 0,1 l

1522 1360



Porcelana Happy Colours
– kolekcja na specjalne zamówienie

QUALITÄT
MADE IN
GERMANY



BASE ELEMENTS
Filiżanka do kawy
0,18 l
6 szt. kt.

pomarańczowa	ciemnozielona	zielona	żółta	czerwona	ciemnoniebieska	niebieska
1524 7957	1524 8169	1524 8770	1525 0131	1524 9173	1621 8215	1525 0858

BASE ELEMENTS
Kubek do kawy
0,3 l, wys. 9 cm, śr. 8,5 cm
6 szt. kt.

pomarańczowy	ciemnozielony	zielony	żółty	czerwony	ciemnoniebieski	niebieski
1524 8008	1524 8176	1524 8800	1525 0148	1524 9203	1621 8222	1525 0865

BASE ELEMENTS
Miseczka do zupy
0,26 l
6 szt. kt.

pomarańczowa	ciemnozielona	zielona	żółta	czerwona	ciemnoniebieska	niebieska
1524 8015	1524 8183	1524 8817	1525 0155	1524 9272	1621 8239	1525 0896

BASE ELEMENTS
Spodek Kombi
śr. 14,5 cm
6 szt. kt.

pomarańczowy	ciemnozielony	zielony	żółty	czerwony	ciemnoniebieski	niebieski
1524 8039	1524 8190	1524 8848	1525 0162	1524 9302	1621 8246	1525 0926

BASE ELEMENTS
Talerz głęboki
0,38 l, śr. 21,5 cm
6 szt. kt.

pomarańczowy rant	ciemnozielony rant	zielony rant	żółty rant	czerwony rant	ciemnoniebieski rant	niebieski rant
1524 8633	1524 8718	1524 8879	1525 0186	1524 9852	1621 8253	1525 0933





BASE ELEMENTS
Talerz płaski
śr. 19 cm
6 szt. kt.

pomarańczowy rant	ciemnozielony rant	zielony rant	żółty rant	czerwony rant	ciemnoniebieski rant	niebieski rant
1524 8053	1524 8299	1524 8909	1525 0193	1525 0001	1621 8260	1525 0957

BASE ELEMENTS
Talerz płaski
śr. 24 cm
6 szt. kt.

pomarańczowy rant	ciemnozielony rant	zielony rant	żółty rant	czerwony rant	ciemnoniebieski rant	niebieski rant
1524 8084	1524 8305	1524 8923	1525 0209	1525 0018	1621 8277	1525 1022

BASE ELEMENTS
Talerz płaski
śr. 25,5 cm
6 szt. kt.

pomarańczowy rant	ciemnozielony rant	zielony rant	żółty rant	czerwony rant	ciemnoniebieski rant	niebieski rant
1524 8107	1524 8343	1524 8961	1525 0216	1525 0049	1621 8284	1525 1091

BASE ELEMENTS
Salaterka okrągła
0,27 l, wys. 4 cm, śr. 12 cm
6 szt. kt.

pomarańczowa	ciemnozielona	zielona	żółta	czerwona	ciemnoniebieska	niebieska
1524 8121	1524 8374	1524 9081	1525 0230	1525 0070	1621 8291	1525 1121

BASE ELEMENTS
Salaterka okrągła
0,4 l, wys. 5,5 cm, śr. 12 cm
6 szt. kt.

pomarańczowa	ciemnozielona	zielona	żółta	czerwona	ciemnoniebieska	niebieska
1524 8138	1524 8602	1524 9104	1525 0278	1525 0100	1621 8307	1525 1138

Seria Kim

QUALITÄT MADE IN GERMANY

Klasyczna, a zarazem nowoczesna linia produktów obejmuje uniwersalną porcelanę dostosowaną do różnych systemów wydawania potraw.



BASE ELEMENTS
Cukierniczka
0,25 l, komplet, biała

1 szt.
1534 5592



DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Filiżanka do kawy
0,18 l, biała

6 szt. kt.
1525 3217



BASE ELEMENTS
Kubek do kawy
0,26 l, wys. 8,6 cm, śr. 7,7 cm, biały

6 szt. kt.
1525 3309



BASE ELEMENTS
Spodek Kombi
śr. 14,5 cm, biały

6 szt. kt.
1525 3255



BASE ELEMENTS
Dzbanuszek do mleka
0,15 l, biały

4 szt. kt.
1534 5578



BASE ELEMENTS
Kieliszek do jajek
wys. 3,8 cm, śr. 5 cm, biały

6 szt. kt.
1534 5721



BASE ELEMENTS
Talerz do serwisu potraw
9 x 24 cm, biały

2 szt. kt.
1621 8147



DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE



BASE ELEMENTS
Talerz głęboki
biały

0,22 l, śr. 19 cm
6 szt. kt.
1525 3477

0,33 l, śr. 21,5 cm
6 szt. kt.
1525 3439



BASE ELEMENTS
Talerz płaski Coup
biały

śr. 19 cm
6 szt. kt.
1525 3491

śr. 21 cm
6 szt. kt.
1525 3507

śr. 24 cm
6 szt. kt.
1525 3590

śr. 25,5 cm
6 szt. kt.
1525 3606

BASE ELEMENTS
Kubek do kawy
0,22 l, wys. 7,2 cm, śr. 7,7 cm, biały

6 szt. kt.
1525 3286



BASE ELEMENTS
Bulionówka
0,26 l, biała

6 szt. kt.
1525 3231



BASE ELEMENTS
Spodek
śr. 16 cm, biały

6 szt. kt.
1525 3316



BASE ELEMENTS
Sosjerka
0,35 l, biała

4 szt. kt.
1375 2606



DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Talerz płaski
biały

19 cm
6 szt. kt.
1525 3323

24 cm
6 szt. kt.
1525 3330

25,5 cm
6 szt. kt.
1525 3354

28 cm
6 szt. kt.
1525 3392





DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Talerz głęboki Coup
0,45 l, śr. 21 cm, biały

6 szt. kt.
1525 3651



BASE ELEMENTS
Talerz głęboki
0,46 l, wys. 2,8 cm, śr. 23 cm,
rant ułatwiający nabieranie

6 szt. kt.
1621 8208

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE



BASE ELEMENTS
Talerz płaski
22,5 x 22,5 cm
przekątna 24,5 cm,
biały

6 szt. kt.
1621 8130

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE



BASE ELEMENTS
Talerz do gulaszu Coup
0,9 l, śr. 26 cm, biały

6 szt. kt.
1621 8055

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE



BASE ELEMENTS
Talerz z podziałką
śr. 25,7 cm
podział na 3 części, biały

6 szt. kt.
1621 8185

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE



BASE ELEMENTS
Salaterka kwadratowa

0,24 l
11,5 x 11,5 cm
przekątna 14,5 cm
wys. 4,3 cm, biała

6 szt. kt.
1621 8116

0,24 l
11 x 11 cm
przekątna 14 cm
wys. 4,1 cm, biała

6 szt. kt.
1621 8048

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE



BASE ELEMENTS
Miska na sałatę/deser

9 x 12 cm
wys. 3,4 cm
prostokątna, biała

6 szt. kt.
1621 8093

12 x 18 cm
wys. 3,4 cm
prostokątna, biała

6 szt. kt.
1621 8109

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE



BASE ELEMENTS
Miska na sałatę/deser

0,27 l, śr. 12 cm
wys. 4 cm
okrągła, biała

6 szt. kt.
1621 8031

0,4 l, śr. 12 cm
wys. 5,5 cm
okrągła, biała

6 szt. kt.
1621 8086

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE



BASE ELEMENTS
Misa biała

10 x 10 cm
wys. 3,7 cm

6 szt. kt.
1621 8192

10 x 20 cm
wys. 3,7 cm

6 szt. kt.
1621 8123



BASE ELEMENTS
Miseczka do zupy
0,4 l, wys. 6,6 cm, śr. 15 cm,
z uchwytem, biała

6 szt. kt.
1621 8079

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE



BASE ELEMENTS
Miseczka do zupy
0,45 l, wys. 5,2 cm, śr. 13,9 cm,
z płaskim dnem, biała

6 szt. kt.
1621 8062



BASE ELEMENTS
Miseczka gulaszowa
0,9 l
wys. 5,8 cm, śr. 17 cm
cylindryczna, biała

2 szt. kt.
1621 8154



BASE ELEMENTS
Miseczka gulaszowa
1 l, wys. 5,3 cm, śr. 21,5 cm,
spłaszczona, biała

2 szt. kt.
1621 8161



BASE ELEMENTS
Miseczka gulaszowa
1,1 l, wys. 6 cm, śr. 19,5 cm
biała

2 szt. kt.
1621 8178

BASE ELEMENTS

Kubek do kawy

porcelanowy, biały

QUALITÄT MADE IN GERMANY

0,27 l
wys. 7,8 cm
śr. 7,9 cm
6 szt. kt.
1603 9896



0,28 l
wys. 8,6 cm
śr. 8 cm
6 szt. kt.
1603 9810



DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

0,30 l
wys. 8,4 cm
śr. 8,1 cm
6 szt. kt.
1603 9872





BASE ELEMENTS

Naczynie do pieczenia

żaroodporne, owalne, białe

QUALITÄT MADE IN GERMANY

0,46 l
22,3 x 13,4 x 3,3 cm
6 szt. kt.
1606 7301

0,57 l
24,6 x 14,7 x 3,8 cm
6 szt. kt.
1606 7349

0,96 l
28,9 x 17,5 x 4,1 cm
DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE
4 szt. kt.
1606 7370

1,45 l
32,4 x 19,2 x 4,6 cm
DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE
3 szt. kt.
1606 7455

2 l
36,2 x 22,4 x 5,1 cm
3 szt. kt.
1606 7486

2,68 l
39,2 x 23,1 x 5,9 cm
DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE
2 szt. kt.
1606 7509

4 l
44,9 x 26,4 x 6,9 cm
DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE
1 szt.
1606 7554





BASE ELEMENTS

Pojemnik GN

QUALITÄT MADE IN GERMANY

porcelanowy, biały

1/1 – 53 x 32,5 cm 1,47 l gł. 20 mm	1 szt. 1606 7615	1/1 – 53 x 32,5 cm 7,3 l gł. 65 mm	1 szt. 1606 7653				
1/2 – 32,5 x 26,5 cm 0,58 l gł. 20 mm	1 szt. 1606 7677	1/2 – 32,5 x 26,5 cm 3,3 l gł. 65 mm	1 szt. 1606 7691	1/2 – 32,5 x 26,5 cm 5 l gł. 100 mm	DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE	1 szt. 1606 7707	
1/3 – 32,5 x 17,5 cm 0,34 l gł. 20 mm	1 szt. 1606 7714	1/3 – 32,5 x 17,5 cm 1,9 l gł. 65 mm	1 szt. 1606 7752	1/3 – 32,5 x 17,5 cm 2,95 l gł. 100 mm		1 szt. 1606 7806	
2/4 – 53 x 16,2 cm 0,65 l gł. 20 mm	1 szt. 1606 7820	2/4 – 53 x 16,2 cm 3 l gł. 65 mm	1 szt. 1606 7851				



Małe przydatne artykuły

W dzisiejszych czasach trudno wyobrazić sobie serwis dań bez jednorazowych serwetek. W asortymencie marki BASE ELEMENTS® znajdują się propozycje w różnych opcjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach. Nasze produkty sprawdzą się w rozmaitych kompozycjach dekoracyjnych. Chef poleca!



BASE ELEMENTS
Serwetki białe
300 szt. pa.
100% celuloza, 33 x 33 cm,
dwuwarstwowe, 1/8

4 pa. kt.
1538 2832



BASE ELEMENTS
Serwetki białe
250 szt. pa.
100% celuloza, 40 x 40 cm,
trzywarstwowe, 1/4

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

4 pa. kt.
1666 6597



BASE ELEMENTS
Serwetki białe
250 szt. pa.
100% celuloza, 33 x 33 cm,
trzywarstwowe, 1/4

4 pa. kt.
1538 2849



NOWOŚĆ

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Serwetki jasnozielone
250 szt. pa.
100% celuloza, 33 x 33 cm,
trzywarstwowe, 1/4

4 pa. kt.
1702 4013



BASE ELEMENTS
Serwetki czerwone
250 szt. pa.
100% celuloza, 33 x 33 cm,
trzywarstwowe, 1/4

4 pa. kt.
1538 2894



BASE ELEMENTS
Serwetki żółte
250 szt. pa.
100% celuloza, 33 x 33 cm,
trzywarstwowe, 1/4

4 pa. kt.
1538 2900



BASE ELEMENTS
Serwetki ciemnozielone
250 szt. pa.
100% celuloza, 33 x 33 cm,
trzywarstwowe, 1/4

4 pa. kt.
1538 2917



BASE ELEMENTS
Serwetki niebieskie
250 szt. pa.
100% celuloza, 33 x 33 cm,
trzywarstwowe, 1/4

4 pa. kt.
1538 2924



BASE ELEMENTS
Serwetki bordowe
250 szt. pa.
100% celuloza, 33 x 33 cm,
trzywarstwowe, 1/4

4 pa. kt.
1538 2962



BASE ELEMENTS
Serwetki kremowe
250 szt. pa.
100% celuloza, 33 x 33 cm,
trzywarstwowe, 1/4

4 pa. kt.
1538 2979



NOWOŚĆ

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Serwetki czarne
250 szt. pa.
100% celuloza, 33 x 33 cm,
trzywarstwowe, 1/4

4 pa. kt.
1702 4037



BASE ELEMENTS
Żel do podgrzewaczy gastronomicznych
1 szt. pusz.
220 g

36 szt. kt.
1669 2374





NOWOŚĆ

BASE ELEMENTS
Papier do pieczenia
brązowy
rolka, 100 m x 38 cm
6 szt. kt.
1696 3764



BASE ELEMENTS
Folia spożywcza
rolka w pudełku,
12 my, 300 m x 29 cm
4 szt. kt.
1544 7531

Folia spożywcza
rolka wymienna,
12 my, 300 m x 29 cm
3 szt. kt.
1544 7784



BASE ELEMENTS
Folia spożywcza
rolka w pudełku,
12 my, 300 m x 44 cm
4 szt. kt.
1544 7562

Folia spożywcza
rolka wymienna,
12 my, 300 m x 44 cm
3 szt. kt.
1544 7807



BASE ELEMENTS
Folia aluminiowa
rolka w pudełku,
13 my, 150 m x 30 cm
4 szt. kt.
1544 7838

Folia aluminiowa
rolka wymienna,
13 my, 150 m x 30 cm
3 szt. kt.
1544 7852



BASE ELEMENTS
Folia aluminiowa
rolka w pudełku,
13 my ,150 m x 45 cm
4 szt. kt.
1544 7845

Folia aluminiowa
rolka wymienna,
13 my, 150 m x 45 cm
3 szt. kt.
1544 7876



QUALITÄT
MADE IN
GERMANY



BASE ELEMENTS

Pojemnik termiczny do transportu

GN 1/1, 40 l

wymiary zewnętrzne 600 x 400 x 280 mm,
wymiary wewnętrzne 353 x 340 x 220 mm

1 szt.

1719 8028



BASE ELEMENTS

Patelnia indukcyjna

śr. 24 cm	śr. 28 cm	śr. 32 cm
1 szt.	**1 szt.**	**1 szt.**
1704 1065	1704 1072	1704 1096

Niezawodna jakość

Trwałe i wytrzymałe – takie są produkty BASE ELEMENTS®. Artykuły zostały wykonane z najwyższej jakości tworzywa sztucznego. Nie mają wpływu na smak i zapach potrawy. Nadają się do mycia w zmywarkach. Dzięki swojej odporności na temperatury do +200°C sprawdzą się także przy przygotowywaniu gorących potraw.



NOWOŚĆ DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Szpatuła
29 cm, czarna, nie nadaje się do mikrofali

5 szt. wor.
1719 5461



NOWOŚĆ DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Łyżka
26,5 cm, czarna

5 szt. wor.
1719 5485



NOWOŚĆ DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Łyżka do makaronu
31 cm, czarna

5 szt. wor.
1719 5508



NOWOŚĆ DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Łyżka okrągła
31 cm, czarna

5 szt. wor.
1719 5515



NOWOŚĆ DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Łopatka
26 cm, czarna, ze szczelinami

5 szt. wor.
1719 5522



NOWOŚĆ DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Łopatka do warzyw
30,5 cm, czarna

5 szt. wor.
1719 5539



NOWOŚĆ DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Chochla
30,5 cm, czarna, ze szczelinami

5 szt. wor.
1719 5546



NOWOŚĆ DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Chochla duża
30 cm, 130 ml, czarna

5 szt. wor.
1719 5553



NOWOŚĆ DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Łyżka szpiczasta
31 cm, czarna

5 szt. wor.
1719 5607



NOWOŚĆ DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Łyżka do sałatek
30,5 cm, czarna

5 szt. wor.
1719 5621



NOWOŚĆ DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

BASE ELEMENTS
Chochla mała
25 cm, 70 ml, czarna

5 szt. wor.
1719 5638

Notatki

Notatki

Zapraszamy na naszą stronę internetową

www.chefsculinar.pl

Aktualności, katalogi i wiele więcej!



Foodservice naszą pasją!

Marki własne 2020

Foodservice naszą pasją

ODDZIAŁ TARNOBRZEG
ul. Litewska 10
39-400 Tarnobrzeg
tel. +48 15 822 91 47

ODDZIAŁ WARSZAWA
ul. Ożarowska 40/42, Duchnice
05-850 Ożarów Mazowiecki
tel. +48 22 733 44 10

ODDZIAŁ POZNAŃ
ul. Syrenia 4
61-017 Poznań
tel. +48 608 921 317

ODDZIAŁ SZCZECIN
ul. Goleniowska 59
70-847 Szczecin
tel. +48 91 459 10 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 KOŁOBRZEG
ul. Miła 1, Niekanin
78-100 Kołobrzeg
tel. +48 94 351 75 75

www.chefsculinar.pl

06.19 | 15520