

LUTY

WWW.CHEFSCULINAR.PL

Smaki pełne miłości?

Tak, Chef!



1478 8673

Homar 400-450 g

cały, surowy, glazura 10-15%, IQF

12 szt. kt.

szt.

42,⁹⁰

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZA PASJA

Imprezowo i walentynkowo!

Zarówno zabawom karnawałowym, jak i romantycznym spotkaniom we dwoje zwykle towarzyszy bardzo dobre jedzenie. Stąd w naszej najnowszej gazecie znajdziesz dużo owoców morza, które nie tylko znakomicie nadają się na karnawałowe przekąski, ale również mogą być podstawą wielu dań dla zakochanych. Co ciekawe, owoce morza bardzo często są uznawane za naturalne afrodyzjaki. Czy tak rzeczywiście jest, nie będziemy teraz rozstrzygać. W każdym razie polecamy Ci sprawdzony przepis na małże w białym winie, który znajdziesz na s. 6. Zwróć także uwagę na promocyjną ofertę wędlin, serów, ciast oraz warzyw – tak potrzebnych w każdej dobrej restauracji. Zachęcamy Cię ponadto do lektury wywiadu z Marcinem Pajewskim, właścicielem restauracji YE YE w Wilanowie, który opowiada o swoich doświadczeniach biznesowych i meksykańskim karnawale (s. 16).

Oferta ważna do wyczerpania zapasów.

* PUNKT MUSUJĄCY

Specjalna konstrukcja dna kieliszka powoduje gromadzenie się na nim bąbelków i ich powolne uwalnianie się w postaci perlistej smugi. Pozwala to dłużej cieszyć się bąbelkami i zapobiega zbyt szybkiemu uwalnianiu się gazu.



BASE ELEMENTS

Kieliszek do szampana Infinity 0,16 l

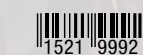
wys. 22,5 cm, śr. 6,2, z punktem musującym*

bez miarki

6 szt. kt.

z miarką 0,2 l

6 szt. kt.



6,79



Homar przepołowiony ze skorupą UHP 200 g

surowy, atlantycki, IQF, ze szczypcami i ramionami,
vacuum

12 tor. kt.

tor.

31,90



Krewetki Black Tiger 16-20 1 kg

surowe, w skorupie, całe z głową,
glazura 20%

10 pa. kt.

pa.

46,90



Masło homarowe 380 g

lekko przyprawione, klarowany
tłuszcz masłany

6 pus. kt.

pusz.

56,90



Langustynki 13-16 1 kg

całe, surowe, glazura 25%

12 szt. kt.

szt.

44,90



FRANCJA

Champagne Drappier 0,75 l

Szczepy: pinot noir, chardonnay, pinot meunier
Styl: musujące, pełne, wytrawne, szlachetne
Aromaty: świeże czerwone owoce,
biała brzoskwinia, pigwa

6 but. kt.

but.

79,90



SYDNEY & FRANCES

Dziki hibiskus w syropie 750 g

40 płatków

4 sl. kt.

sl.

115,00

IDEALNE
KAŁAMARNICE?

Przed przyrządzeniem kałamarnic, dokładnie osusz je papierowym ręcznikiem. Nie poddawaj ich obróbce termicznej zbyt długo, bo zrobią się twarde i gumowate.

TAK, CHEF!



Kałamarnice tuby U5 1 kg
glazura 20%

10 kg kt. kg **22,90**



Mięso z omułków 200-300 1 kg
gotowane, waga sztuki ok. 4 g,
glazura 10%

10 tor. kt. tor. **15,90**



Mule małże chilijskie 40-60 1 kg
całe, gotowane, bez glazury

5 kg kt. kg **14,90**



Przegrzebki (małże św. Jakuba) 1 kg
10-20, surowe, IQF, glazura 20%

10 pa. kt. pa. **99,90**



Filet z łososia ze skórą trym D 1,4-1,8 kg
glazura 0-1%

10 kg kt. kg **51,90**



Małże Venus Vongole 40-60 1 kg
bez glazury

12 tor. kt. tor. **16,90**

WINA
DLA ZAKOCHANYCH

Nie ma lepszego trunku na kolację dla dwojga niż wino podkreślające smak serwowanych potraw. Skorzystaj z naszych rekomendacji.

TAK, CHEF!



NIEMCY



Riesling Hochgewächs 0,75 l

Szczep: riesling
Styl: lekkie i świeże
Aromaty: jabłko, morela

6 but. kt. but. **21,90**



WŁOCHY



San Silvestro Langhe Bianco Passaruj 0,75 l

Szczep: arneis
Styl: wytrawne, pełne, bogate
Aromaty: brzoskwinie, morele, pomarańcze, zioła

6 but. kt. but. **23,90**



NOWA ZELANDIA



Mount Fishtail Sauvignon Blanc 0,75 l

Szczep: sauvignon blanc
Styl: lekkie, orzeźwiające, klasyczne, wytrawne
Aromaty: agrest i cytrusy z nutą owoców tropikalnych

6 but. kt. but. **35,90**

Nowozelandzkie mule w sosie szafranowym z pieprzem syczuańskim

Składniki (na 10 porcji)

- 2 kg zielonych małży nowozelandzkich
- 50 g klarowanego masła
- 200 g cebuli dymki
- 20 g czosnku
- 10 g papryczki chili
- 1 g pieprzu syczuańskiego
- 0,1 g (kilka nitki) szafranu
- 500 ml wytrawnego białego wina
- 500 ml słodkiej śmietanki
- kielki kukurydzy
- liście pelargonii

Przygotowanie

Rozgrzej masło na dużej patelni – tak, aby wszystkie małże można było poukładać obok siebie. Oczyszczone małże połóż na rozgrzanym masle i pozostaw na średnim ogniu, aż przysmażą się na bursztynowy kolor. Następnie odwróć je i dorzuć posiekane drobno cebulę, czosnek i chili oraz pieprz syczuański. Po kilku minutach dodaj namoczony w winie szafran i pozwól, by alkohol odparował. Na koniec dolej śmietankę i kontynuuj gotowanie do lekkiego zgęstnienia sosu, pozostawiając małże muszlami do dołu. Ułóż porcję muli na talerzu, polej sosem z patelni, udekoruj kielkami kukurydzy i liśćmi pelargonii albo ulubionymi ziołami.



Adam Ciupka
Doradca Kulinarny Chefs Culinar
autor przepisu

PRODUKTY

Małże nowozelandzkie na zielonej półowce muszli 1 kg
gotowane, IQF, bez glazury

12 pa. kt. pa. **37,90**

ALBA

Szafran 0,1 g
nitki

12 tor. kt. tor. **6,99**

NIEMCY

Vinision Secco 0,75 l
Styl: świeże, aromatyczne
Aromaty: brzoskwinia, owoce egzotyczne

6 but. kt. but. **9,90**

WIBERG

Pieprz syczuański 130 g/470 ml

6 pus. kt. pus. **135,00**

BONNA

Talerz Coral
głęboki, 30 x 28 cm, wys. 3,4 cm

6 szt. kt. szt. **79,90**

WARZYWA I OWOCE

MIĘSO I WĘDLINY



Owoce leśne mieszanka 2,5 kg

jeżyny, truskawki, jagody, maliny,
czerwone i czarne porzeczki

10 kg kt. kg **7,49**



Owoce leśne mieszanka
(bez truskawek) 2,5 kg

jeżyny, jagody, maliny, czerwone i czarne porzeczki

10 kg kt. kg **8,49**



ARDO



Szpinak w liściach

porcjowany ok. 50 g, 2,5 kg/tor.

10 kg kt. kg **5,49**



Warzywa w pęczku mieszane 30 g

wiązana mieszanka zielonej fasolki,
marchewki i białej rzepy

30 szt. kt. szt. **0,89**



STAR CULINAR



Fasolka w bukietach 50 x 40 g

fasolka książęca zawijana w boczki

1 kt. szt. **1,49**



Zielona fasolka w pęczku 30 g

blanszowana zielona fasolka owinięta
jadalnymi niteczkami z dyni

180 szt. kt. szt. **0,89**



WZORCOWY TATAR

Mięso wołowe na tatar
nie powinno być mielone
w maszynce, ale drobno posiekane
nożem, wyrobione z odrobiną wody
i dobrze przyprawione.

TAK, CHEF!



Tatar wołowy 70 g

z chudej, drobno mielonej wołowiny,
mrożony

40 szt. kt. szt. **4,29**



Policzki wołowe ok. 2-3 kg

1 kg kg **27,90**



Polędwica wieprzowa

1 kg kg **21,90**



MEISTERFRISCH



Niemiecka kula wołowa
z udźca jałowki ok. 5 kg

dojrzewająca

1 kg kg **28,90**



KÖNECKE



Salami kulinarne 1 kg
plastry

1 kg kg **23,90**



KÖNECKE



Salami pepperoni 1 kg
plastry

1 kg kg **25,90**

KAWA
DLA WEGAN

Do przygotowania wegańskiej kawy
możesz wykorzystać alternatywy
śmietanki i mleka oraz syropy
wyprodukowane z surowców
roślinnych, np. produkty
Master Martini.

TAK, CHEF!

NOWOŚĆ



MASTER MARTINI

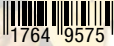


OraSi Barista napój migdałowy 1 l

6 pa. kt. pa. 8,99



MASTER MARTINI



Krem Maxime 16% UHT
do gotowania 1 l

12 szt. kt. szt. 6,99

NOWOŚĆ



MASTER MARTINI



OraSi Barista napój sojowy 1 l

6 pa. kt. pa. 6,99

NOWOŚĆ



MASTER MARTINI



OraSi Barista napój kokosowy 1 l

6 pa. kt. pa. 9,99

NOWOŚĆ



MASTER MARTINI

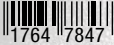


OraSi Barista napój owsiany 1 l

6 pa. kt. pa. 8,99



MASTER MARTINI



Krem Bivalente 26% UHT
do gotowania 1 l

12 szt. kt. szt. 8,99



BASE CULINAR



Mleko skondensowane
4% tłuszczu 1 kg

12 pa. kt. pa. 6,99



MLEKOVITA



Mleko Kuchmistrza UHT 3,2%
Nie tylko dla baristów

12 pa. kt. pa. 2,99



FRISCHLI MILCHWERKE

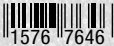


Mleko do kawy 4% tłuszczu
240 x 10 ml

1 kt. szt. 0,11



SAVENCIA FROMAGE & DAIRY

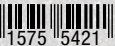


Ser kozi świeży Crumbles 500 g
kozie mleko pasteryzowane, 50% tłuszczu, małe
kuleczki ze świeżego sera koziego

2 wiad. kt. wiad. 38,90



MLECZARNIA TUREK



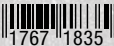
Brie ser pleśniowy naturalny,
catering 125 g

16 pa. kt. pa. 3,99

NOWOŚĆ



MLEKOVITA



Ser topiony kremowy
Mazowiecki 100 g

10 pa. kt. pa. 1,59





MANFRED JÜRGENS



Eklery z kremem śmietanowym
30 x ok. 30 g

1 kt.

szt.

1,59





BP



Lody o smaku waniliowym 5 l

2 mis. kt.

5,99





PFALZGRAF



Ciasto jabłkowe z kruszonką 2,9 kg
cięte na 20 kawałków

3 szt. kt.

kg

21,90





PFALZGRAF



Ciasto truskawkowe 2,25 kg
śr. 28 cm, niekrojone

4 szt. kt.

kg

27,70





MIO



Toric lodowy 16 x 120 ml
8 x truskawka, 8 x pomarańcza,
pakowane pojedynczo

1 kt.

szt.

1,79





BINDI



Tartufo Fragola 12 x 75 g
lody truskawkowe z wanilią i kawałkami bezy

1 kt.

szt.

5,99





BASE CULINAR



Pączek 40 x 60 g
nadziewany marmoladą, posypyany
cukrem pudrem

1 kt.

szt.

1,09





POPIES



Miniptysie ok. 155 x 12,5 g
z bitą śmietaną

1 kt.

kt.

54,90

CALLEBAUT®

BELGIUM 1911





CALLEBAUT



70-30-38 Czekolada ciemna 2,5 kg
70% kakao

8 tor. kt.

kg

38,90





CALLEBAUT



Czekolada Gold karmelowa 2,5 kg
30% kakao

4 tor. kt.

kg

51,90



CALLEBAUT



Czekolada Ruby różowa 2,5 kg

4 tor. kt.

kg

52,90

PRODUKTY KONSERWOWE



VERA



Oliwa z oliwek extra vergine z bazylią 250 ml

VERA



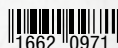
Oliwa z oliwek extra vergine z papryką chili 250 ml

VERA



Oliwa z oliwek extra vergine z cytryną 250 ml

VERA



Oliwa z oliwek extra vergine z czosnkiem 250 ml

12 but. kt.

but. **7,99**



VERA



Papryka jalapeño konserwowa czerwona 2,9 kg krojona

6 pus. kt.

pusz.

19,60

VERA



Papryka jalapeño konserwowa zielona 2,9 kg krojona

6 pus. kt.

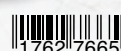
pusz.

16,70



NOWOŚĆ

URBANEK



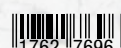
Ogórki konserwowe drobna kostka 860 g

4 st. kt.

st.

5,39

URBANEK



Ogórki kwaszone drobna kostka 910 g

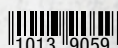
6 st. kt.

st.

5,39



ADRIA



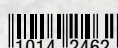
Tuńczyk kawałki w oleju ok. 1,7 kg

6 pus. kt.

pusz.

34,90

ADRIA



Tuńczyk kawałki w zalewie naturalnej ok. 1,7 kg

6 pus. kt.

pusz.

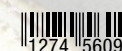
34,90



ŚWIEŻE MAKARONY

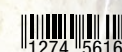


PASTA SASSELLA



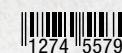
Tagliarini 1 kg
makaron świeży, 4 mm

PASTA SASSELLA



Tagliarini verdi 1 kg
makaron świeży zielony, 4 mm

PASTA SASSELLA



Tagliarini rossi 1 kg
makaron świeży czerwony, 4 mm

PASTA SASSELLA



Pappardelle 1 kg
makaron świeży, 18 mm

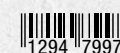
6 pa. kt.

pa.

24,90



PASTA SASSELLA



Tagliarini neri 500 g
makaron świeży czarny, 4 mm

10 pa. kt.

pa.

15,90



PASTA SASSELLA



Tagliarini tricolore 500 g
makaron świeży trzy kolory: naturalny, czerwony, zielony, 4 mm

10 pa. kt.

pa.

18,90

PRZECZYTAJ
WIĘCEJTen i inne wywiady z cyklu
Biznes ze smakiem znajdziesz na

WWW.CHEFSCULINAR.PL

Biznes
ze smakiem

O sposobie na kuchnię meksykańską w Polsce i karnawale w Meksyku mówi Marcin Pajewski, współwłaściciel warszawskich restauracji YE YE Mex Food & Music Bar, Kuchnia Otwarta i Słony.

**Skąd pomysł na restaurację meksykańską?**

To realizacja marzenia, które narodziło się w trakcie mojego pierwszego pobytu w Meksyku paręnaście lat temu. Wsparte zdobytym w międzyczasie doświadczeniem w gastronomii, marzenie stało się projektem biznesowym. Uwierzyłem, że stworzenie YE YE ma sens i może być czymś więcej niż tylko urzeczywistnieniem fantazji.

Polacy kochają meksykańską kuchnię?

Nie podejmuję się oceny popularności tej kuchni w skali całego kraju, ale z pewnością mieszkańcy Warszawy bardzo ją cenią. Pod warunkiem należytej jakości jedzenia i obsługi.

Masz ambicję, żeby Twoi goście poczuli się w YE YE jak w Meksyku? Czy może szef kuchni dostosowuje dania do polskich gustów?

Bardzo zależy mi na tym, by dać gościom choćby namiastkę prawdziwego Meksyku. Nie w wersji cepelowskiej, z muzyką folkową, wszechobecnymi sombrero i strojami ludowymi. W końcu nie o wystrój tu chodzi, ale o menu, obsługę, sposób traktowania ludzi. Nie próbujemy dostosowywać dań, tworząc burrito z kiszoną kapuchą, ale na przykład dajemy gościom możliwość dowolnego korzystania z domowej roboty sals

o różnym stopniu ostrości, tak by znaleźli swój „poziom”. Sugerowanie się smakiem Meksykanina w tym przypadku mogłoby być mocno zwodnicze!

W Polsce karnawał trwa w najlepsze. A jak ten czas spędzają Meksykanie? Imprezują?

Meksykanów do fiest i imprezowania specjalnie zachęcać nie trzeba. Karnawał w Meksyku jest krótki, ale bardzo intensywny. Trwa pięć dni poprzedzających środę popielcową, są tańce, parady, biesiadowanie w gronie przyjaciół i rodziny. Same obchody dość mocno różnią się w zależności od regionu czy nawet miasta. Trzeba pamiętać, że Meksyk to ogromny kraj ze 120 milionami mieszkańców, pełen lokalnych zwyczajów, tradycji i wierzeń, mocno zróżnicowany również pod względem kulinarnym.

Co Meksykanie najchętniej jedzą w karnawale? Lubią owoce morza?

Jedzą dostatnio, to z pewnością. Najstynniejsze karnawały odbywają się w Mazatlán, Veracruz i na Cozumel – to obszary nadmorskie, dlatego owoce morza zajmują w ich menu szczególne miejsce i często są podstawą klasycznych regionalnych przysmaków karnawałowych.

**A jak wygląda polsko-meksykański tłusty czwartek w Twojej restauracji? Pączki nadziewane marmoladą raczej nie mieszczą się w latynoskim menu...**

Wprowadzamy szalone promocje na przepyszne, przesłodkie Churros, które w naszym wydaniu podobno nie mają sobie równych – słyszymy to także od naszych latynoskich gości, więc coś jest na rzeczy! Sekret to przepis naszego Chefa, Maurizio Blanco Gonzalesa.

YE YE to też music bar. Jak się sprawdza taka formuła lokalu?

Świetnie! Wydaje się, że tylko goście liczący na kameralny, cichy wieczór w poważnym nastroju mogą czuć się lekko zawiedzeni.



YE YE

MEX FOOD & MUSIC BAR





KARLOWSKY

Ścierka 50 x 70 cm
100% bawełna, 60 g/m², pranie do 90°C
Trwała, gwarantuje długi czas użytkowania.
Dzięki wysokiej chłonności idealnie nadaje się do wycierania garnków i naczyń.

niebiesko-biała

1611 0755

czerwono-biała

1611 0748

10 szt. pa. szt. **3,99**



KARLOWSKY

Ścierka niebiesko-biała 45 x 90 cm
100% superchłonna, gruba bawełna, 95 g/m², trwały kolor

1611 0731

10 szt. pa. szt. **6,49**



KARLOWSKY

Ścierka czerwono-biała 50 x 70 cm
50% len, 50% bawełna, 70 g/m², pranie do 95°C
Nadaje się do polerowania szkła.

1611 0717

10 szt. pa. szt. **6,99**

POSTAW NA LEN

Lniane ściereczki dobrze wchłaniają wodę, są antystatyczne i nie sprzyjają namnażaniu się bakterii, grzybów i pleśni. Możesz nimi zabezpieczać żywność przed szybkim zepsuciem.

TAK, CHEF!

Garnek do muli 18 cm
emaliowany

1712 7561

1 szt. szt. **29,90**

DOSTĘPNE NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

Więcej produktów znajdziesz w naszym katalogu non-food.



BASE ELEMENTS

Serwetki kremowe 33 x 33 cm 250 szt.
3-warstwowe, składane 1/4, 100% celuloza

1538 2979

4 pa. kt. pa. **21,90**

BASE ELEMENTS

Serwetki zielone 33 x 33 cm 250 szt.
3-warstwowe, składane 1/4, 100% celuloza

1538 2917

4 pa. kt. pa. **21,90**

BASE ELEMENTS

Serwetki bordowe 33 x 33 cm 250 szt.
3-warstwowe, składane 1/4, 100% celuloza

1538 2962

4 pa. kt. pa. **21,90**

BASE ELEMENTS

Serwetki białe 33 x 33 cm 300 szt.
2-warstwowe, składane 1/8, 100% celuloza

1538 2832

4 pa. kt. pa. **15,90**



BASE ELEMENTS

Nóż Finn 21,5 cm
stal nierdzewna polerowana, 13/10

1521 8513

BASE ELEMENTS

Widelec Finn 20,4 cm
stal nierdzewna polerowana, 18/10

1521 8599

BASE ELEMENTS

Łyżka Finn 20,4 cm
stal nierdzewna polerowana, 18/10

1521 8636

12 szt. kt. szt. **7,99**

BASE ELEMENTS

Łyżeczka do kawy Finn 15 cm
stal nierdzewna polerowana, 18/10

1521 8667

BASE ELEMENTS

Widelczyk do ciasta Finn 15,3 cm
stal nierdzewna polerowana, 18/10

1521 8681

BASE ELEMENTS

Łyżeczka do espresso Finn 11,8 cm
stal nierdzewna polerowana, 18/10

1521 8742

BASE ELEMENTS

Łyżeczka do lodów i latte Finn 20 cm
stal nierdzewna polerowana, 18/10

1521 8766

12 szt. kt. szt. **4,99**



BASE CULINAR

Kawa Caffè Crema ziarnista 1 kg

BASE CULINAR

Kawa Espresso ziarnista 1 kg

6 tor. kt. tor. **42,⁹⁰**

STAR CULINAR

Kawa Caffè Crema ziarnista 1 kg
100% Arabica, mocna

STAR CULINAR

Kawa Caffè Crema ziarnista 1 kg
100% Arabica, łagodna

6 tor. kt. tor. **57,⁹⁰**

Foodservice naszą pasją

Oddział Tarnobrzeg

CHEFS CULINAR
ul. Litewska 10
39-400 Tarnobrzeg
tel.: +48 15 822 91 47
e-mail: Telesales.TAPL@chefsculinar.pl

Oddział Warszawa

CHEFS CULINAR
ul. Ożarowska 40/42, Duchnice
05-850 Ożarów Mazowiecki
tel.: +48 22 733 44 10
e-mail: Telesales.WAPL@chefsculinar.pl

Oddział Szczecin

CHEFS CULINAR
ul. Goleniowska 59
70-847 Szczecin
tel.: +48 91 459 10 10
e-mail: Telesales.SZGH@chefsculinar.pl

Oddział Poznań

CHEFS CULINAR
ul. Syrenia 4
61-017 Poznań
tel.: +48 608 921 317
e-mail: Telesales.PZPL@chefsculinar.pl

Oddział Wrocław

CHEFS CULINAR
ul. R. Chomicza 14, Tyniec Mały
55-040 Kobierzyce
tel.: +48 691 929 255
e-mail: Telesales.WRPL@chefsculinar.pl

Oddział Kraków

CHEFS CULINAR
Pannatoni Park Kraków IV
ul. M. Majdzika 16, 32-050 Skawina
tel.: +48 505 900 325
e-mail: Telesales.KRPL@chefsculinar.pl

Oddział Gdańsk

CHEFS CULINAR
ul. Jabłoniowa 46a
80-175 Gdańsk
tel.: +48 697 995 532
e-mail: Telesales.GDPL@chefsculinar.pl

Oddział Kołobrzeg

CHEFS CULINAR
ul. Miła 1
78-100 Niekanin
tel.: +48 94 351 75 75
e-mail: Telesales.SZGH@chefsculinar.pl



Znajdź nas na



www.facebook.com/ChefsCulinarPL

Obowiązuje przy dostawach w miesiącu lutym 2020 r.
Do cen należy doliczyć obowiązujący podatek VAT.
Oferta niewiążąca, nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu
cywilnego. Błędy zastrzeżone. Rzeczywisty wygląd produktów
może różnić się od prezentowanego na zdjęciach. Informacje
na temat substancji dodatkowych i alergenów zawartych
w artykułach znajdują Państwo w internecie na stronie www.prodakt.de.
Do Państwa dyspozycji jest również nasz Dział Obsługi Klienta.

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZĄ PASJĄ