

MARZEC

WWW.CHEFSCULINAR.PL

Lekka kuchnia wege?

Tak, Chef!



ANECOOP



Brokuł 10 szt.

10 szt. kt.

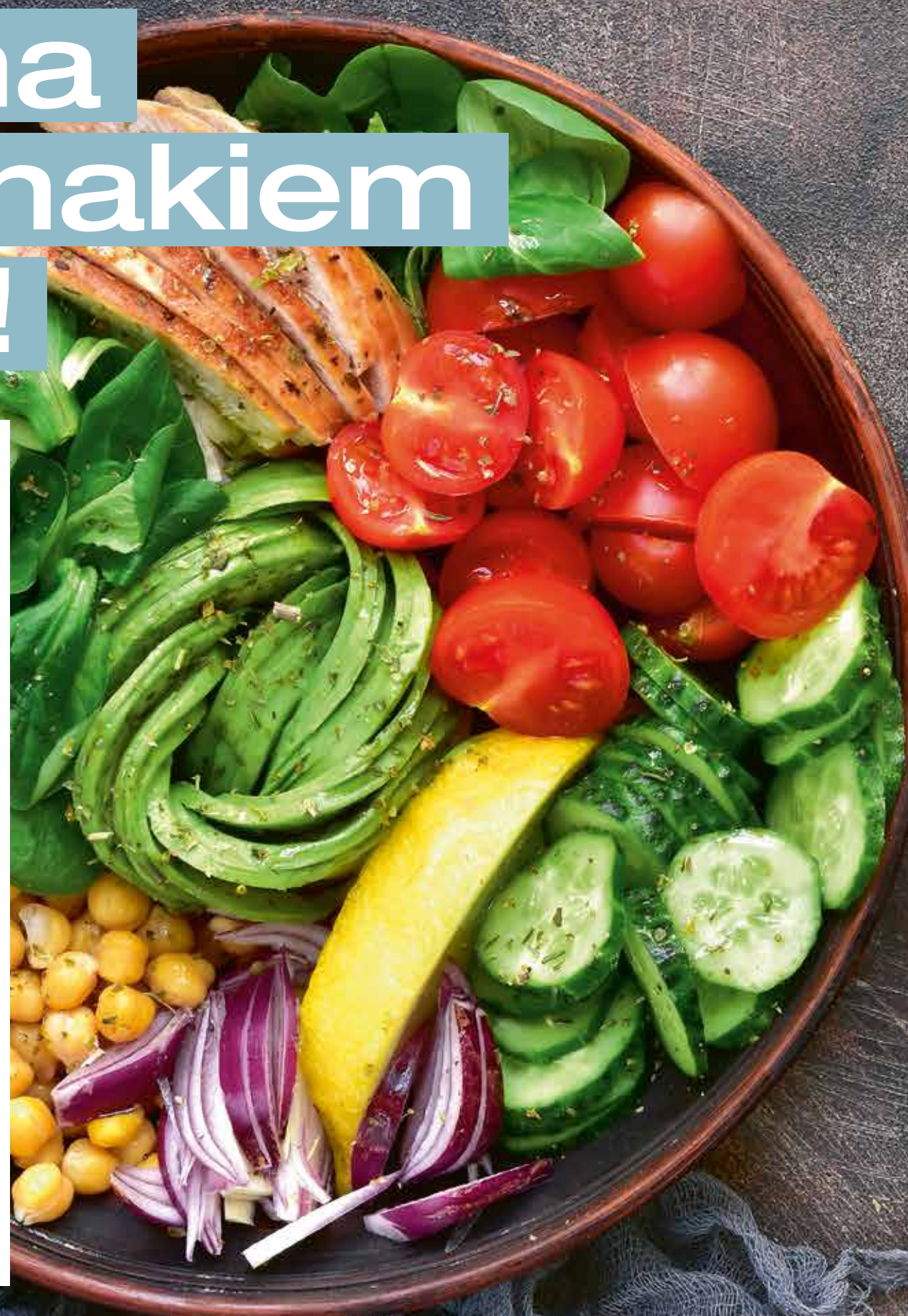
szt. **2,⁹⁹**

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZA PASJA

Wiosna pod znakiem wege!

Taki mamy czas. W tym numerze gazetki skupiamy się na roślinach, z których można wyczarować niesamowite dania – lekkie, kolorowe, proste i przede wszystkim smaczne. Kuchnia wegańska pełna jest świeżych produktów i zaskakujących połączeń, kiedy na przykład warzywa zamieniają się w pyszne desery. Dlaczego więc z niej nie korzystać, skoro z roku na rok staje się coraz popularniejsza. I nawet jeśli preferujesz tradycyjne mięsne gotowanie, warto mieć w menu coś wegańskiego z myślą o gościach zakochanych w daniach roślinnych. Dlatego w tej gazetce znajdziesz mnóstwo owoców, warzyw, orzechów i produktów dla wegan, a także sprawdzony przepis na gołąbki z humusem i bulgurem na pianie z napoju owsianego (s. 12). Zobacz również ofertę promocyjną ryb, wędlin i mąk, a także produkty z kategorii non-food – gąbki, filiżanki, koszulki kucharskie itd. Przeczytaj też wywiad z Mateuszem Górakiem, szefem kuchni w krakowskiej restauracji Veganic.

Oferta ważna do wyczerpania zapasów.



Mleczko kokosowe 1 l

12 szt. kt.

szt. **8,59**



BEDDA



Majonez vegan 3 kg
produkt wegański roślinny

1 wiad.

kg

18,90



DAWTONA



Cieciorka konserwowa 2,6 kg

1 puszc.

puszc.

9,99



KÜHLMANN



Hummus Natur 500 g
z ciecierzycy i sezamu

1 mis.

mis.

15,50



KÜHLMANN



Hummus Oriental 500 g
z ciecierzycy i sezamu, z dodatkiem
suszonych fig i chilli

1 mis.

mis.

16,70



Ziemniaki obrane surowe 5 kg

5 kg wor.

kg **3,49**

Cebula biała obrana 5 kg

5 kg tor.

kg **3,99**

Cebula czerwona obrana 5 kg

5 kg tor.

kg **5,79**

ŚWIEŻE WARZYWA?

Mamy je w wiosennej ofercie –
nie tylko dla wegan, ale również
wszystkich Twoich gości, którzy po
zimie potrzebują więcej naturalnych
witamin i błonnika.

TAK, CHEF!



ANECOOP

Cytryny 14 szt.

kaliber 5 (53-62 mm), szt. min. 100 g

14 szt. kt.

szt. **0,79**

ANECOOP

Pomarańcze 14 szt.

kaliber 5 (73-84 mm), szt. min. 200 g

14 szt. kt.

szt. **0,89**

Marchew obrana 5 kg

5 kg tor.

kg **4,49**

Buraki czerwone obrane 5 kg

5 kg tor.

kg **2,99**

Seler obrany 5 kg

5 kg tor.

kg **5,79**

Pietruszka obrana 5 kg

5 kg tor.

kg **6,99**

ANECOOP

Sałata lodowa 10 szt.

10 szt. kt.

szt. **3,49**

ANECOOP

Kalafior 8 szt.

8 szt. kt.

szt. **4,99**



WOSEBA
Mąka wrocławska TYP 500 1 kg
10 pa. kt. pa. **1,69**



WOSEBA
Mąka krupeczatka 1 kg
10 pa. kt. pa. **1,69**



WOSEBA
Mąka tortowa typ 450 1 kg
10 pa. kt. pa. **1,69**



WOSEBA
Mąka graham typ 1850 900 g
10 pa. kt. pa. **1,99**



MONA
Mąka ryżowa 1 kg
10 pa. kt. pa. **4,79**



MONA
Mąka gryczana 1 kg
10 pa. kt. pa. **5,39**



MONA
Mąka pszenna pełnoziarnista 1 kg
10 pa. kt. pa. **2,19**



MONA
Mąka orkiszowa 1 kg
10 pa. kt. pa. **4,29**



MONA
Mąka kukurydziana 1 kg
10 pa. kt. pa. **3,19**



MÜLLER'S MÜHLE
Fasola czerwona 5 kg
1 wor. kg **14,60**



MÜLLER'S MÜHLE
Fasola czarna 5 kg
1 wor. kg **11,20**



MÜLLER'S MÜHLE
Ciecierzycza 5 kg
1 wor. kg **10,90**



MÜLLER'S MÜHLE
Soczewica zielona Pardina 1 kg
10 pa. kt. pa. **11,70**



ZIARNA I PESTKI



KLUTH

Włoska mieszanka do sałatek 500 g
ziarna słonecznika, pestki dyni, orzeszki pinii

6 tor. kt. **29,⁹⁰** tor.



BAKAL

Pestki dyni 1 kg
łuskane

10 pa. kt. **15,⁹⁰** pa.



BAKAL

Orzechy nerkowca 1 kg

10 pa. kt. **45,⁹⁰** pa.



NOWOŚĆ

BAKAL

Sezam jasny 1 kg

10 pa. kt. **13,⁹⁰** pa.



NOWOŚĆ

BAKAL

Sezam czarny 1 kg

10 pa. kt. **17,⁹⁰** pa.



BASE CULINAR

Orzeszki pinii 1 kg
obrane, klasa A

8 tor. kt. **156,⁰⁰** tor.



LEKKIE WINA?

Dni stają się coraz dłuższe i cieplejsze, co oznacza, że powoli zaczyna się sezon na lekkie, owocowe i orzeźwiające wina. Polecaj je swoim gościom.

TAK, CHEF!



NIEMCY

355 NN Riesling 0,75 l
Szczep: riesling
Styl: lekkie, półwytrawne, aromatyczne
Aromaty: cytrusy, pomarańcze, nektarynki, dojrzałe żółte owoce, morele i śliwki

6 but. kt. **27,⁹⁰** but.



AUSTRIA

Heuriger Grüner Veltliner 1 l
Szczep: grüner veltliner
Styl: lekkie, orzeźwiające, cytrusowe
Aromaty: cytrusy, żółte owoce z dodatkiem ziół i przypraw

6 but. kt. **17,⁹⁰** but.



WŁOCHY

Cusumano Nero d'Avola 0,75 l
Szczep: nero d'Avola
Styl: owocowe, o średniej budowie, wytrawne
Aromaty: śliwki, jagody, czerwone porzeczki, lukrecja i przyprawy

6 but. kt. **28,⁹⁰** but.



ALPRO



Napój ryżowy naturalny 1 l

8 pa. kt. pa. **7,99**



ALPRO



Produkt sojowy do gotowania 1 l

12 pa. kt. pa. **9,99**



ALPRO



Napój sojowy naturalny 1 l

12 pa. kt. pa. **6,99**



ALPRO



Deser sojowy wanilia 4 x 125 g

6 pa. kt. kub. **2,09**



NOWOŚĆ

MLEKOVITA



Mleko 3,2% bez laktozy 1 l

12 szt. kt. pa. **2,99**



ZM LAKTOPOL-A



Łosickie masło bez laktozy 82% 200 g

30 pa. kt. pa. **4,99**



NOWOŚĆ

MLEKOVITA



Ser Favita 270 g bez laktozy

6 pa. kt. pa. **3,99**



NOWOŚĆ

MLEKOVITA



Jogurt naturalny 350 g bez laktozy

12 kub. kt. kub. **1,99**



MASTER MARTINI



OraSi Barista napój owsiany 1 l

6 pa. kt. pa. **7,99**



NOWOŚĆ

SIERADZ



Mleko kozie 1 l

12 pa. kt. pa. **8,99**



NOWOŚĆ

SIERADZ



Kefir MU! 400 g

10 kub. kt. kub. **1,99**



EURIAL



Soignon rola twarogowa naturalna 1 kg

2 pa. kt. pa. **45,90**



BASE CULINAR



Twaróg chudy 0,3% tłuszczu 5 kg

1 wiad. kg **6,99**

Składniki (na 10 porcji)

Gołąbki z humusem i bulgurem

- 500 g białej kapusty
- 200 g kaszy bulgur
- 100 g pestek dyni
- 5 g przyprawy skandynawskiej

Humus

- 300 g ciecierzycy
- 80 g białej cebuli
- 10 g czosnku
- 30 g tahini
- 100 ml oleju z ostepu
- 20 ml soku z cytryny

Karmelizowana marchew

- 300 g marchwi mini
- 30 g musztardy figowej
- 10 ml białego wina

Mus z marchwi

- 300 g marchwi mini
- 30 g sosu musztardowo-gruszkowego
- 80 g masła kakaowego
- 20 ml octu z marakuj

Kompresowany ogórek

- 150 g zielonego ogórka
- 100 ml octu z mango

Oliwa z dymki

- 150 ml oleju z pestek winogron
- 150 g zielonych części dymki
- 500 g lodu

Majonez z dymki

- 300 ml oleju z pestek winogron
- 300 g dymki
- 1 g gumy ksantanowej (xantana)
- 20 ml soku z cytryny
- 80 ml wody po ciecierzycy
- 30 g musztardy
- sól

Komosa czerwona

- 400 g komosy czerwonej
- 50 ml pomidorowego umami
- 90 g masła kakaowego
- sól, pieprz młotkowany

Piana z napoju owsianego

- 200 ml napoju owsianego
- 1 g lecytyny sojowej

Garnisz

- brukselka, kwiaty, liście pelargonii,
- pędy kukurydzy, groszek wąsaty,
- dymka frytowana, rzodkiewki

Przygotowanie

Gołąbki z humusem i bulgurem

Liście kapusty zblanszuj w wodzie z solą i cukrem, kaszę ugotuj do miękkości, pestki dyni upraż na suchej patelni. Przygotuj humus: zeszklij cebulę i czosnek, dodaj pozostałe składniki, całość zmiksuj na pastę. Następnie humus, kaszę i pestki połącz w farsz, dopraw przyprawą skandynawską i olejem, formuj kule i owijaj liśćmi kapusty.

Karmelizowana marchew

Marchewki oczyść i ugotuj. Na suchej patelni rozpuść musztardę figową, włóż marchewki, wymieszaj, dodaj wino i odparuj.

Mus z marchwi

Oczyszczoną marchew pokrój w kostkę, włóż do rondla i smaż na maśle kakaowym do zrumienienia, dodaj sos musztardowo-gruszkowy i karmelizuj. Następnie dolej wody i gotuj do miękkości. Na koniec dolej ocet z marakuj, całość zmiksuj w urządzeniu typu Thermomix lub zblenduj, i przetrzaj przez sito.

Kompresowany ogórek

Ogórek obierz, pokrój w grube słupki, wymieszaj z octem z mango, włóż do woreczka i wakuj trzykrotnie. Przygotuj ogórek kilka godzin wcześniej – bardziej wchłonie smak. Przed serwisem opal go palnikiem.

Oliwa z dymki

Do robota typu Thermomix lub rondla włóż drobno pokrojone zielone części dymki, dodaj olej i gotuj przez 8 minut w temperaturze 70°C. Zblenduj, odtóż do naczynia z lodem, później ostrożnie przelej, pozostawiając osad na dnie.

Majonez z dymki

Wszystkie składniki oprócz oleju umieść w urządzeniu typu Thermomix lub wysokim naczyniu od blendera i zmiksuj na wysokich obrotach. Dodaj olej i blenduj, aż majonez zgęstnieje.

Komosa

Komosę ugotuj w osolonej wodzie, następnie podsmaż na maśle kakaowym i dopraw pomidorowym umami. Pamiętaj, że nie może być zbyt sypka.

Piana z napoju owsianego

Napój podgrzej do 70°C, dodaj lecytynę, napowietrzaj do uzyskania stabilnej piany.

Gołąbki z humusem i bulgurem na pianie z napoju owsianego

PRODUKTY

CALLEBAUT



Masło kakaowe w proszku 600 g

10 pus. kt.

pusz.

56,90

DAVERT



Komosa ryżowa czerwona 200 g

8 pa. kt.

pa.

12,90

DOYAL



Pasta sezamowa tahini 400 g

12 but. kt.

but.

14,90

NASZA PORADA

Aquafaba, czyli woda po gotowanej lub konserwowej ciecierzycy, to wegańska alternatywa dla jajek. Ubija się jak białko i emulguje jak żółtko. Przyda Ci się do przyrządzania musów i majonezu.

TAK, CHEF!



Rafał Soroczyński
Doradca Kulinaryny Chefs Culinar
autor przepisu



ANIMEX



Nogi gęsi ok. 0,5 kg
klasa B, 2 pary/opak.

0,5 kg pa.

kg **25,⁹⁰**



DANISH CROWN



Kaczka, bez szyi i podrobów ok. 1,8 kg
węgierska, klasa A

10,8 kg kt.

kg **14,⁹⁹**



DUDA



Kielbasa biała parzona ok. 0,6-1 kg
średnio rozdrobniona, wieprzowa
z dodatkiem drobiu

11 kg kt.

kg **15,⁴⁹**



DUDA



Kielbasa na ciemno wędzona ok. 1 kg

ok. 1 kg

kg **24,⁹⁰**



KRAKUS



Szynka od szwagra ok. 1,8 kg

5,3 kg kt.

kg **28,⁹⁰**



MAZURY



Polędwica sopocka ok. 2,5 kg

10 kg kt.

kg **21,⁴⁹**



DUDA



Kielbasa jałowcowa sucha ok. 0,6 kg

0,6 kg pa.

kg **29,⁹⁰**



DUDA



Szynka z beczki zm. 1,2-2 kg

1,5 kg pa.

kg **31,⁹⁰**



DUDA



Szynka z czarnuszką ok. 0,9-1,7 kg

1,4 kg pa.

kg **28,⁹⁰**



MORLINY



Boczek wędzony plastry 1 kg

5 kg kt.

kg **25,⁹⁰**



MORLINY



Boczek wędzony parzony plastry 1 kg

9 pa. kt.

kg **25,⁹⁰**



MORLINY



Berlinki parówki ok. 2,5 kg

4 pa. kt.

kg **18,⁹⁹**





Halibut filet ze skórą 600 g+
IQF, glazura 10%

5 kg kt. kg **57,⁹⁰**





Miruna nowozelandzka filet bez skóry 340 g+
SHP, bez glazury, morska produkcja

6,8 kg pa. kg **31,⁹⁰**





Miruna nowozelandzka filet ze skórą 170-230 g
SHP, bez glazury, morska produkcja

6,8 kg pa. kg **28,⁹⁰**





Łosoś wędzony sałatkowy 500 g
opakowanie vacuum

1 pa. pa. **18,⁹⁹**





Sandacz filet ze skórą 230-300 g
IQF, glazura 20%

5 kg kt. kg **34,⁹⁰**





Krewetki surowe obrane 16-20 1 kg
z ogonkami, glazura 25%

10 pa. kt. pa. **39,⁹⁰**



PIECZONE ZE SKÓRĄ?

Do zapiekania najlepiej nadają się ryby ze skórą. Po wyjęciu z pieca nie są tak suche jak filety i nie potrzebują dodatkowego tłuszczu.

TAK, CHEF!



FANEX

Chrzan premium 1 kg

1 wiad. wiad. **9,³⁹**



Oliwa z oliwek extra vergine 750 ml

12 but. kt. but. **19,⁹⁰**



BRZEZIECKI

Żur wiejski zakwas 500 ml

10 but. kt. but. **3,⁷⁹**



BRZEZIECKI

Sok z buraka kiszzonego zakwas 500 ml
całkowicie naturalny, bez konserwantów i sztucznych dodatków

10 but. kt. but. **4,³⁹**



PREP GOURMET

Olej roślinny z aromatem masła 2 l
nieutwardzony

6 but. kt. **13,⁹⁵**



Doskonała baza do żurku

Doskonała baza do barszczu



TO NAPRAWDĘ WEGE?

Taki trend: wiele wegańskich produktów nawiązuje swoją formą do popularnych dań mięsnych, ale są od nich zdrowsze, a niekiedy także dużo smaczniejsze.

TAK, CHEF!



THE VEGETARIAN BUTCHER



Wegańskie „No Chicken” 1,75 kg
produkt sojowy imitujący kawałki kurczaka

1 kt.

kg **69,⁹⁰**



THE VEGETARIAN BUTCHER



**Wegańskie nuggetsy „No Chicken”
97 x 18 g**
na bazie soi

1 kt.

szt. **1,¹⁹**



THE VEGETARIAN BUTCHER



Wegańskie mięso mielone 2 kg
roślinne, na bazie soi

1 kt.

kg **61,⁹⁰**



BONDUELLE



Yummy Vegeburger Texas 1 kg
śr. 80 mm

6 tor. kt.

tor. **25,⁹⁰**



BONDUELLE



Yummy Vegeburger Falafel 1 kg

6 tor. kt.

tor. **25,⁹⁰**



THE VEGETARIAN BUTCHER



Wegański burger 30 x ok. 80 g
na bazie soi

1 kt.

szt. **4,⁹⁹**



VEGETA



Wegetariański gyros 2 x 1,5 kg
z soi i pszenicy, z dodatkiem cebuli i przypraw

1 kt.

kg **29,⁹⁰**



QUORN



Burger wegetariański ok. 80 g
z mikoprotein, przyprawiony, ok. 12 szt.

5 tor. kt.

szt. **4,⁹⁹**



FRITTENLOVE



Frytki z pestkami dyni 2,5 kg
z purée ziemniaczanego oraz pestek dyni,
z dodatkiem przypraw

2 tor. kt.

kg **27,⁹⁰**



FVZ-CONVENIENCE „BASIC LINE”



**Cukinia nadziewana wegetariańska
ok. 180 g**

połówki cukini nadziewane ryżem, serem
i warzywami, posypane mozzarellą

50 szt. kt.

szt. **4,⁹⁹**



DINGHARTINGER



Chleby bezglutenowe 4 x 600 g

trzy rodzaje: z mąki ryżowej z ziarnami słonecznika,
z mąki ryżowej z płatkami ziemniaczanymi,
z mąki ryżowej z dodatkiem siemienia lnianego
oraz płatków ziemniaczanych, krojone,
wegańskie, bez laktozy, bez soi

1 kt.

szt. **19,⁹⁹**



Buleczki bezglutenowe ok. 50-60 g
rustykalne, posypane ziarnami, bez laktozy

24 szt. kt.

szt. **3,⁶⁹**



Mateusz Górak
Szef kuchni w restauracji Veganic

Biznes ze smakiem

O znaczeniu kuchni wegańskiej, sposobie na zdeklarowanych mięsożerców oraz inspiracjach ze świata rozmawiamy z Matuszem Górakiem, szefem kuchni w restauracji Veganic. Na kulinarnej mapie Krakowa Veganic wyróżnia się swobodną atmosferą, wnętrzem urządzonym ze smakiem oraz znakomitą kuchnią wegańską i wegetariańską.

Weganie kontratakują?

Na pewno jest ich coraz więcej. Dużo ludzi zmienia swoją dietę na wegańską, tym samym zasilając szeregi i tak już sporej rzeszy wegan.

Czy kuchnia oparta na produktach roślinnych to tylko moda, czy kulinarna przyszłość, a nawet konieczność – biorąc pod uwagę walkę z ocieplaniem się klimatu?

Kuchnia roślinna to trend, który rozwija się prężnie na całym świecie. Dotarł także do Polski, gdzie owocowe smoothies, aromatyczne humusy oraz burgery warzywne szturmem podbiły najmłodniejsze lokale. Niektórzy traktują dania wege jako uzupełnienie codziennej diety, inni całkowicie rezygnują z produktów pochodzenia zwierzęcego z przyczyn ideologicznych, jeszcze inni kierują swoją uwagę w stronę warzyw ze względów zdrowotnych. Tak więc kuchnia roślinna bez wątpienia jest naszą przyszłością.

Nowa Kuchnia Roślinna. Co się za tym kryje? To autorski pomysł?

Do momentu otwarcia Veganic, w Krakowie zdecydowanie brakowało dużej restauracji ze zdrową kuchnią roślinną. Moim zdaniem Veganic daje możliwość bliższego poznania wegańskich dań i każdego dnia udowadnia, że kuchnia roślinna nie jest gorsza od tej tradycyjnie mięsnej, a wręcz przeciwnie – jest zdrowsza i dużo ciekawsza.

Sam jesteś weganinem?

Nie, nie jestem. Chociaż moja dieta w dużej mierze składa się z dań wegetariańskich.

Wyobraź sobie, że masz przekonać do kuchni wegańskiej zatwardziałego mięsożercę. Co byś dla niego przygotował?

Pieczenie i burgery warzywne, kasze, grzyby w wersji wegańskiej potrafią zmienić każdy światopogląd. Myślę też, że nie ma znaczenia, co przygotowuję,

ale raczej w jaki sposób to zrobię. W ten sposób mogę zainteresować kuchnią roślinną nawet zatwardziałego amatora mięsa.

Masz prawdziwie stałych klientów?

Oczywiście, mamy stałych lokalnych gości. Ale odwiedzają nas również turyści – za każdym razem, kiedy są w Krakowie. Regularnie bywają u nas znani ludzie z show-biznesu, celebryci i politycy.

Rozmawiasz z gośćmi?

Jeżeli zdarzy się taka okazja, to bardzo chętnie rozmawiam z gośćmi na temat obecnego menu oraz ich oczekiwań na przyszłość. Doceniam każdą pochwałę i każdą krytykę. Dzięki temu wiem, że cały zespół kucharzy jest na dobrej drodze i wie, co można jeszcze poprawić.

Importujesz jakieś cenne pomysły z zagranicy? A może istnieje jakaś narodowa kuchnia, która jest szczególnie inspirująca dla szefa kuchni w wegańskiej restauracji?

Jestem wielkim fanem kuchni włoskiej, która w dużej mierze opiera się na jakości produktów. A stąd już bardzo blisko do kuchni wegańskiej – tutaj dobry produkt to absolutna podstawa. Lubię też kuchnie Bliskiego i Dalekiego Wschodu, które są pełne wspaniałych wegańskich dań i mogą stanowić znakomitą kulinarną inspirację.

Czy trudno o dobre składniki do przygotowania roślinnych dań?

Mam to szczęście, że wokół Krakowa jest dużo gospodarstw rolnych. Muszę jednak przyznać, że wszyscy nasi dostawcy starają się, aby przywożone przez nich warzywa, owoce, grzyby i zioła były zawsze najwyższej jakości.

Co składa się na sukces restauracji Veganic? Jedzenie to jedno.

A pozostałe czynniki? Wnętrze?

Wnętrze na pewno. Jego wystrój pozwala naszym gościom poczuć się swobodnie w czasie śniadania i lunchu, a także gwarantuje miłą atmosferę podczas kolacji we dwoje. Ale na sukces restauracji Veganic składają się przede wszystkim dobre jedzenie i entuzjazm pracujących w niej ludzi, którzy starają się, aby każdy z gości spędził u nas miło czas.

Czujesz się zawodowo spełniony?

Cały czas staram się rozwijać, bo praca w wegańskiej restauracji wymaga od kucharza ciągłego doskonalenia swojego warsztatu – poznawania nowych metod przygotowywania warzyw i produktów roślinnych. Mam więc jeszcze zbyt dużo do osiągnięcia, aby móc powiedzieć, że czuję się zawodowo spełniony.

Co robisz w wolnym czasie? Gotujesz w domu, czy masz może inne pasje?

Czasu wolnego mam niestety bardzo mało. Sporadycznie zdarza się, że gotuję w domu – przede wszystkim na specjalne zamówienie moich najbliższych. Wolne chwile staram się spędzać z córkami i poświęcać im jak najwięcej uwagi.



Więcej produktów
znajdziesz w naszym
katalogu non-food.



KARLOWSKY

Koszulka Green-Generation
czarna, wykonana z plastiku z recyklingu,
miękką i miłą dla skóry, można prać w 60°C

rozmiar S
1 szt.

rozmiar M
1 szt.

rozmiar L
1 szt.

rozmiar XL
1 szt.

szt. **249,00**



KARLOWSKY

Koszulka Green-Generation
zielona, wykonana z plastiku z recyklingu,
miękką i miłą dla skóry, można prać w 60°C

rozmiar S
1 szt.

rozmiar M
1 szt.

rozmiar L
1 szt.

rozmiar XL
1 szt.

szt. **249,00**

KARLOWSKY

Spodnie Green-Generation
czarne, jerseyowe, wykonane z plastiku z recyklingu,
miękkie i miłe dla skóry, można prać w 60°C

rozmiar S
1 szt.

rozmiar M
1 szt.

rozmiar L
1 szt.

rozmiar XL
1 szt.

szt. **229,00**



BASE ELEMENTS

Kubek do kawy Kim biały 0,26 l
wys. 8,6 cm, śr. 7,5 cm

6 szt. kt. **6,99**

BASE ELEMENTS

Spodek Kim biały śr. 16 cm
pasuje do kubków o pojemności 0,22 l oraz 0,26 l

6 szt. kt. **4,99**



Oto nasza marka
podstawowego wyposażenia restauracji.
Base Elements to dobrej jakości
porcelana, kieliszki, akcesoria kuchenne,
tace, skrzynie termoizolacyjne itp.

BASE ELEMENTS

Filizanka do kawy Kim biała 0,18 l

6 szt. kt. **6,99**

BASE ELEMENTS

Spodek Kim biały śr. 14,5 cm
pasuje do filizanki 0,18 l oraz bulionówki 0,26 l

6 szt. kt. **4,99**

BASE ELEMENTS

Dzbanuszek do mleka Kim biały 0,15 l

4 szt. kt. **19,99**

BASE ELEMENTS

Bulionówka Kim biała 0,26 l

6 szt. kt. **10,99**

BASE ELEMENTS

Talerz płaski Kim biały z rantem śr. 24 cm

6 szt. kt. **11,99**

BASE ELEMENTS

Talerz płaski Kim biały śr. 21 cm

6 szt. kt. **9,99**

BASE CLEAN

Gąbka 7 x 5 cm 10 szt.

żółta
1 pa.

niebieska
1 pa.

szt. **1,99**

KUCHCIK

Ręcznik papierowy 100 m

6 szt. kt. **8,99**

BASE CLEAN

Worki na śmieci niebieskie

120 l 25 szt.
10 rol. kt. **11,99**

150 l 10 szt.
15 rol. kt. **12,99**



Nasza marka z podstawowymi artykułami spożywczymi, niezbędnymi do ekonomicznego prowadzenia restauracji i zapewniającymi najbardziej efektywny przebieg pracy.



BASE CULINAR



Warzywa carskie 2,5 kg

1 tor.

kg

4,79



BASE CULINAR



Brokuły różyczki 30-50 mm 5 kg

1 kt.

kg

5,49



BASE CULINAR



Mieszanek grzybów 1 kg

1 tor.

kg

13,99

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 Wrocław

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

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

Oddział Gdańsk

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

Oddział Poznań

CHEFS CULINAR
ul. Syrenia 4
61-017 Poznań
tel.: +48 608 921 317
e-mail: Telesales.PZPL@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 marcu 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
w artykulech znajdują Państwo w internecie na stronie www.prodakt.de.
Do Państwa dyspozycji jest również nasz Dział Obsługi Klienta.

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZĄ PASJĄ