

KWIECIEŃ

WWW.CHEFSCULINAR.PL

Gotowi na Wielkanoc?

Tak, Chef!



KĘTRZYN



Majonez stołowy Gustus

63% tłuszczu, 5 kg

1 wiad.

kg **6,⁹⁹**

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZA PASJA

Wielkanoc i szparagi

Najwyższy czas pomyśleć o Wielkanocy. O rodzinnych spotkaniach przy stole. O świątecznej atmosferze. O tradycyjnych potrawach – przygotowanych ze smakiem i z pomysłem. Stąd w naszej kwietniowej ofercie promocyjnej znalazło się wiele produktów związanych z Wielkanocą: wędzone i gotowane szynki, kielbasa, sery, jaja, majonez, warzywa na sałatki itd. W tym numerze gazetki stawiamy także na szparagi, bo właśnie zaczyna się sezon na to wyjątkowe warzywo. Mamy więc dla Ciebie sprawdzony przepis na halibuta ze smażonymi zielonymi szparagami i crumble z chorizo – autorstwa Kolji Kleeberga, szefa kuchni w restauracji VAU w Berlinie. Danie to z powodzeniem urozmaici wiosenne menu Twojej restauracji. Mamy nadzieję, że w święta znajdziesz również chwilę dla innego cenionego szefa, Wojciecha Kiliana, zawiadującego kuchnią topowej warszawskiej restauracji Signature – wywiad na s. 17. Wesołych!

Oferta ważna do wyczerpania zapasów.



BASE CULINAR

Łosoś wędzony plastry 1 kg

1 pa. pa. **77,90**

DUNI

Serwetki z motywem szparagów 50 szt.
33 x 33 cm, 3 warstwy, składane 1/4

10 pa. kt. pa. **14,99**

LUKULL

Sos holenderski 1 l

1 pa. szt. **26,90**

VALENZI

Risotto szparagowe 2,5 kg

1 tor. tor. **25,90**

GUTSHOF-EI

Jaja przepiórcze 12 szt.

1 pa. szt. **0,99**



Szparagi zielone 450 g
pęczek

1 pęcz.

pęcz. **7,99**



PROMOCJA 8 + 1 gratis

Kup w ciągu miesiąca 8 paczek wędlin Duda (400-gramowych, jednego rodzaju), a jedną – taką samą – dostaniesz gratis. Uwaga! Nie musisz brać 8 paczek naraz, bo liczy się całościowy miesięczny zakup.



DUDA



Kielbasa biała parzona ok. 0,6-1 kg

1 pa.

kg

13,99



DUDA

Schab pieczony 400 g
w plastrach

0,4 kg pa.

pa.

14,99



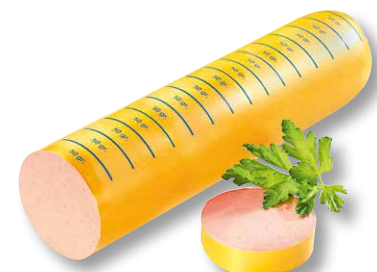
DUDA

Szyńka gotowana 400 g
parzona, w plastrach

0,4 kg pa.

pa.

9,99



BASE CULINAR

Paszetowa cielęca 1 kg
drobno mielona, kaliber 60

1 szt.

kg

22,49



DUDA

Polędwica drobiowa 400 g
gotowana, parzona, w plastrach

0,4 kg pa.

pa.

5,49



DUDA

Polędwica sopocka 400 g
wędzona, w plastrach

0,4 kg pa.

pa.

10,99



STAR CULINAR



Szyńka wieprzowa kulka ok. 1,5 kg

kg

19,99



STAR CULINAR

Boczek wieprzowy ok. 3 kg
bez żeber i skóry

kg

24,99



STAR CULINAR



Karkówka wieprzowa b/k ok. 2,8 kg

kg

19,99



WILMS



Przepiórki bez głowy 4 x ok. 150 g

1 pa.

pa.

17,49



WILMS



Comber z królika Tray

1 kg

kg

49,99

PRODUKTY KONSERWOWE

MROŻONKI



FANEX

Chrzan premium 1 kg

1 wiad. wiad. **9,59**



FANEX

Ketchup VII premium 3 kg

1 wor. wor. **21,90**

FANEX

Majonez dekoracyjny 3 kg

1 wor. wor. **27,90**

FANEX

Musztarda słoneczna 3 kg

1 wor. wor. **15,90**



ROLNIK

Buraczki cafe 1700 ml

1 sł. sł. **8,59**



ROLNIK

Buraczki wiórki 1700 ml

1 sł. sł. **6,49**



DOMINIK

Ogórki kiszone luz 3 kg

1 wiad. wiad. **15,99**



BONITA

Oliwa z wyłoczyn z oliwek pomace 1 l

1 but. **9,99**



AVIKO

Kuleczki ziemniaczane 2,5 kg

2,5 kg tor. **7,49**



AVIKO

Frytki Steakhouse 2,5 kg

12,5 kg kt. **5,99**



AVIKO

Frytki Turbo 10 mm 2,5 kg

2,5 kg tor. **5,99**



BONDUELLE

Groszek zielony 2,5 kg

2,5 kg tor. **11,99**



VORTUMNUS

Szarlotka kostka 5 kg

90% jabłek

1 wiad. wiad. **29,90**



ENGLERT

Mięso ślimaków 100 ml

winniczki 12 szt.

1 pus. pus. **9,99**



VALENZI

Kurki w zalewie 850 ml

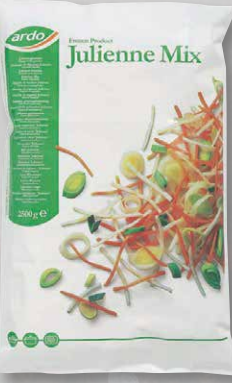
1 pus. pus. **20,90**



PASFROST NV

Brukselka 10 kg

10 kg kt. **4,49**



ARDO

Włoszczyzna julienne 2,5 kg

słupki

2,5 kg tor. **4,59**

Halibut ze smażonymi zielonymi szparagami i crumble z chorizo



Składniki (na 10 porcji)

- 100 g masła
- 500 g filetów z halibuta bez skóry
- 5 g soli
- 10 g tymianku
- 1,1 kg zielonych szparagów
- 50 ml łagodnej oliwy z oliwek
- 10 g soli morskiej
- 200 g hiszpańskiego chorizo
- 300 ml fondu ze skorupiaków
- 50 ml soku pomarańczowego
- 10 g soli
- 1 g czarnego pieprzu
- 5 g trybuli

Przygotowanie

Roztop masło. Rybę ułóż na natłuszczonej blasze, za pomocą pędzla posmaruj filety od góry masłem, posól i przypraw tymiankiem. Piecz w temperaturze 54°C przez 10 minut. Umyj szparagi, oderwij twarde końce. Krótko blanszuj i zahartuj w osolonej wodzie z lodem. Następnie krótko podsmaż na oliwie z oliwek, na koniec doprawiając solą. Przygotuj crumble: chorizo pokrój na małe kawałki, smaż na patelni bez dodatku tłuszczu. Fond ze skorupiaków wraz z sokiem pomarańczowym doprowadź do wrzenia, dodaj tłuszcz uzyskany ze smażenia chorizo. Dopraw solą i pieprzem i ubij różgą na pianę. Ułóż szparagi równolegle na talerzu, na nich połóż halibuta, polej go pianą ze skorupiaków. Udekoruj crumble i odrobiną trybuli.

Kolja Kleeberg
Szeff kuchni restauracji VAU, Berlin
autor przepisu

PRODUKTY




1766 3656

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

5 kg kt. **57,⁹⁰** kg




1701 2478

Tymianek 200 g

1 pus. **14,⁹⁰** pus.

SOLANKOWANIE
RYB?

Przed smażeniem makreli i innych
tusz lub ryb patroszonych warto przez
około pół godziny moczyć rybę w solance
przygotowanej z 1 litra wody, 1,5 łyżki soli
oraz 2 łyżek octu spirytusowego.
Dzięki temu ocet wstępnie zetnie białko
i zmniejszy intensywny rybny posmak,
a ryba pozostanie soczysta.

TAK, CHEF!



Labraks patroszony 400-600 g
z głową, IQF, glazura 15%,
średnia waga 450 g

1 kt. **33,90** kg



Dorada patroszona 400-600 g
z głową, IQF, glazura 15%,
średnia waga 500 g

1 kt. **34,90** kg



Makrela tusza 250 g+
IQF, glazura 15%,
średnia waga 400 g

1 kt. **14,99** kg



NIEMCY

Dr. Loosen Riesling 0,75 l
Szczep: riesling
Styl: wytrawne, lekkie, mineralne, orzeźwiające
Aromaty: świeże cytrusy, jabłka

1 but. **25,90** but.



NIEMCY

Von Winning Sauvignon Blanc 0,75 l
Szczep: sauvignon blanc
Styl: orzeźwiające, o dobrej budowie, wytrawne
Aromaty: cytrusy, agrest, zioła

1 but. **38,90** but.



AUSTRIA

Pfaffl vom Haus Grüner Veltliner 0,75 l
Szczep: grüner veltliner
Styl: wytrawne, lekkie, pikantne, aromatyczne
Aromaty: cytrusy, zioła

1 but. **24,90** but.



Krewetki 8-12 Black Tiger Easy Peel
surowe, w pancerzu, z ogonami,
IQF, glazura 20%

1 pa. **69,90** pa.



Krewetki 16-20 Black Tiger cale
surowe, bez ogonów,
IQF, glazura 20%

1 pa. **45,90** pa.



Krewetki 31-40 obrane
surowe, bez ogonów,
glazura 30%

1 pa. **33,90** pa.



OSM ŁOBŻENICA

Śmietanka tortowa 36% 5 l

1 tor. 59,⁹⁰ tor.



BAYERISCHE MILCHINDUSTRIE

Twaróg 20% 10 kg

1 wiad. 8,⁹⁹ kg



OSM ŁOBŻENICA

Śmietana ukwaszona 18% 400 g

1 kub. 2,⁵⁹ kub.



EIPRO

Żółtka świeże 1 kg

1 pa. 23,⁹⁰ pa.



OSM CZARNKÓW

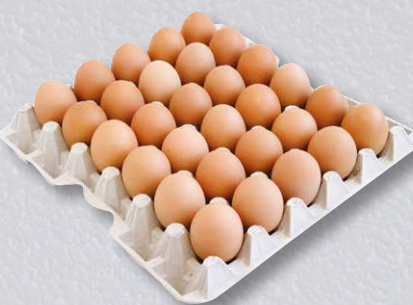
Serek Juliko śmietankowy 1 kg

1 wiad. 13,⁹⁹ wiad.

OSM CZARNKÓW

Serek Juliko śmietankowy 5 kg

1 wiad. 63,⁹⁰ wiad.



POLAJS

Jaja świeże L 30 szt. 63-73 g

1 pa. 13,⁹⁹ pa.

POLAJS

Jaja świeże M 30 szt. 53-63 g

1 pa. 12,⁹⁹ pa.



JAGR

Kremowa ze śmietanką 18% 1 kg

1 wiad. 4,³⁹ wiad.



EIPRO

Jaja gotowane obrane S 150 szt.

1 wiad. 99,⁹⁰ wiad.



EURIAL

Camembert 3 kg (nieślawagowy)

3 kg kt. 23,⁹⁰ kg



JAGR

Kremowa ze śmietanką 18% 5 kg

1 wiad. 19,⁹⁹ wiad.



EURIAL

Soignon rolada kozia pleśniowa 1 kg

1 kg szt. 52,⁹⁰ szt.



EURIAL

Taverna ser sałatkowy kostka 1 kg

1 wiad. 23,⁹⁰ wiad.

**SŁODKIE
CHWILE?**

Do kawy zaszerwuj gościom
sprawdzone gotowe ciasteczka.
Albo zabłyśnij ciastem
własnej roboty.

TAK, CHEF!



PRIMART



Ekskluzywne kokosowe 1,2 kg

PRIMART



Ekskluzywne orzechowe 1,2 kg

1 op.

kg

13,49



PRIMART



Trixi mini 1,2 kg

1 op.

kg

12,49



PRIMART



Margolki z marmoladą 1,2 kg

1 op.

kg

9,49



LA LORRAINE



Mix chlebow 15 x 450 g

Chleb Delikatny, Chleb z Charakterem,
Chleb Szlachetny

1 kt.

szt.

4,29



LA LORRAINE



Croissant mini 250 x 25 g

1 kt.

szt.

0,55



PANESCO



Ciasteczka owocowe mini mix 100 x 40 g

Francuskie: jabłka, mango, wiśnie, truskawki

1 kt.

szt.

1,29



LA LORRAINE



Hamburger brioche 5'' 24 x 86 g
przekrojona

1 kt.

szt.

1,15



LA LORRAINE



Bagietka korzenna 14 x 380 g

1 kt.

szt.

3,40



LA LORRAINE



Bagietka hiszpańska 20 x 290 g

1 kt.

szt.

2,30



SWEET FAMILY



Cukier trzcinowy 500 g

1 tor.

tor.

3,29



SWEET FAMILY



Cukier puder 500 g

1 tor.

tor.

1,69



SWEET FAMILY



Cukier biały drobný 1 kg

1 tor.

tor.

2,59



PANESCO



Bułka mini mix 135 x 30 g
w kształcie diamentu

1 kt.

szt.

0,59



PFALZGRAF



Ciasto truskawkowe 2,25 kg
śr. 28 cm, niekrojone, około 14 porcji

1 szt.

kg

27,70



ALMONDY



Szwedzki tort Daim 1 kg
śr. 28 cm, migdałowy

1 pa.

pa.

59,90



Biznes ze smakiem



Wojciech Kilian
Szeff kuchni restauracji
Signature w Warszawie

Na pytania o odpowiedzialność szefa kuchni, kulinarną świadomość Polaków, projekt Signature Gwiazd oraz wiosenne gwiazdy na talerzu odpowiada Wojciech Kilian – szef kuchni w warszawskiej restauracji Signature.

Wierysz w trendy w kuchni? Widzisz modę na pewne dania w naszych rodzimych restauracjach?

Trendy w gastronomii, tak jak w każdej innej dziedzinie, to zjawisko zmienne. W pewnym stopniu kształtuje ono i poszerza zarówno świadomość, jak i doświadczenie kucharzy. Obecnie w Polsce i na świecie utrzymuje się trend kuchni opartej na dobrych, często ekologicznych produktach pochodzących ze zrównoważonych upraw, hodowli i połowów.

Jak oceniasz świadomość kulinarną Polaków? Na co goście zwracają szczególną uwagę – smak, teksturę, kolor, sposób podania?

Świadomość kulinarna Polaków jest dość duża, choć jeszcze nie na poziomie zachodnim. Cieszy jednak stały progres w tym temacie. W restauracjach goście zwracają uwagę głównie na smak, co jest naturalnym zjawiskiem, przecież do restauracji chodzi się przede wszystkim po to, żeby dobrze zjeść. Następnym kryterium jest obsługa, a dopiero w dalszej kolejności sposób podania czy tekstura.

Danie to dla Ciebie dzieło sztuki? Albo inaczej: czy gotując, czujesz się twórcą, artystą?

W swoim zawodzie czuję się bardziej rzemieślnikiem, który od czasu do czasu pozwala sobie na jakieś artystyczne szaleństwa. Wszelkie programy kulinarne i czasopisma uczyniły z kucharzy celebrytów-artystów, a przecież, jakby nie patrzeć, gotowanie – choćby to najbardziej innowacyjne, najbardziej fantazyjnie zaprezentowane – jest rzemiosłem opartym na wieloletnim doświadczeniu i ciężkiej pracy. Nie ma co temu nadawać patetycznej rangi artyzmu.

Czy trudno o dobre składniki do przygotowania najbardziej wyszukanych dań?

Na szczęście na rynku jest coraz więcej firm mających ofertę dobrych i niszowych, trudno dostępnych wcześniej produktów. Wiele firm specjalizuje się w określonym asortymencie, niekiedy z jednego, konkretnego regionu. To często małe przedsiębiorstwa, co powoduje, że nie są zbyt powszechne w świadomości branżowej. Na szczęście w gastronomii dobrze działa marketing szeptany, dlatego tak ważne są spotkania szefów kuchni oraz wymiana między nimi doświadczeń czy adresów dostawców i producentów.

Jaka jest rola współczesnego szefa kuchni? Kim, Twoim zdaniem, jest on dla restauracji, dla gości, dla pracowników?

Rola współczesnego szefa kuchni to nie tylko obliczanie food costu, przepisy i efekt końcowy na talerzu. To też odpowiedzialność za przekazywanie wiedzy i kultury kulinarnej młodszemu kolegom po fachu. Jako współtwórcy trendów kulinarnych szefowie kuchni odpowiadają za ich kierunek – chodzi o to, by kształtować świadomość konsumentów i dostawców na poziomie produktu, mając na uwadze zrównoważone uprawy i hodowle oraz dobro zagrożonych gatunków. Kim jestem dla pracowników? Ciężko jednoznacznie na to odpowiedzieć. Gdyby zadać im to pytanie, każdy odpowiedziałby inaczej. Dobry szef powinien dostrzegać indywidualne cechy pracownika i prowadzić go, szanując jego wyjątkowość.

Signature Gwiazd. Skąd pomysł, by to właśnie gwiazdy sygnowały dania w restauracji? To rzeczywiście działa? Przyciąga gości?

Pomysł przyszedł dość spontanicznie i nawiązuje do nazwy restauracji oraz jej wystroju, którego częścią są oryginalne zdjęcia gwiazd filmu i muzyki, takich jak The Beatles, The Rolling Stones czy Marilyn Monroe. Wraz z zespołem postanowiliśmy zaprosić do projektu nasze rodzime gwiazdy, chociaż wciąż trwają także rozmowy z Mickiem Jaggerem. Potrawy, które tworzyliśmy razem z naszymi bohaterami są wyrazem ich ulubionych smaków, często kojarzonych z wyjątkowymi chwilami w ich życiu, np. wybrana przez Anitę Lipnicką ośmiornica nawiązuje do jej wesela, a sztuka mięsa przypomina Borysowi Szycowi o latach studenckich. Autorskie dania to poniekąd możliwość, by zasiąść z gwiazdami przy jednym stole. Z całą pewnością projekt przyciąga gości, choć zdaje się, że nie prowadzimy w tym zakresie statystyk. Eventy tego rodzaju wpływają natomiast



znacząco na rozpoznawalność i promocję marki, jaką jest Signature, nie tylko w aspekcie stołecznym, ale również ogólnopolskim.

A jakie jest Twoje ulubione danie wielkanocne?

Moim wielkanocnym faworytem jest oczywiście żurek, robiony na zakwasie chlebowym i wywarze z gęsi lub kaczki, z dobrą białą kielbasą.

Lubisz szparagi? Jak byś je przygotował?

Bardzo lubię szparagi i zawsze z niecierpliwością czekam na początek sezonu, kiedy są najdelikatniejsze. Moim ulubionym domowym wariantem są szparagi z bułką tartą rumienioną na maśle. W restauracji podajemy je w wielu wariacjach i ciężko by mi było wybrać tę najciekawszą, najsmaczniejszą.

Na co dzień gotujesz. Czy po pracy masz jeszcze ochotę na gotowanie dla rodziny?

Bardzo często gotuję w domu. Nie są to jakieś wyszukane potrawy, najczęściej stawiam na klasyki kuchni polskiej, chociaż od czasu do czasu lubię popuścić wodze fantazji. Moją pasją jest też pieczenie chleba – nie ma piękniejszego zapachu niż ten, który rozchodzi się wtedy po całym mieszkaniu.



VOIGT

Preparat do mycia podłóg H640 10 l
skoncentrowany, bezzapachowy, zalecany do stosowania w zakładach przemysłu spożywczego

1 kan. kan. **189,⁰⁰**



SPONTEX

Druciak spiralny Jumbo 1 szt.
nierdzewny, nie rysuje powierzchni

1 szt. szt. **3,⁴⁹**



VOIGT

Środek do usuwania tłustych zabrudzeń H652 0,6 l
gotowy do użycia, eliminuje uporczywy brud, tłuste osady i zanieczyszczenia olejowe

1 but. but. **9,³⁹**



VOIGT

Gastro Sept Plus N VC621N 0,6 l
gotowy do użycia, alkoholowy preparat dezynfekujący-myjący o działaniu bakteriobójczym i grzybobójczym

1 but. but. **13,⁹⁹**



VOIGT

Preparat do mycia powierzchni szklanych H520 0,6 l
gotowy do użycia, do powierzchni szklanych i z połyskiem

1 but. but. **9,⁹⁹**

VOIGT

Preparat do czyszczenia i nablyszczania powierzchni ze stali szlachetnej H560 0,6 l
gotowy do użycia, nablusza i opóźnia proces ponownego osadzania się brudu

1 but. but. **35,⁹⁰**



VOIGT

Preparat do maszynowego mycia w zmywarkach H691S 10 l
wysokie skoncentrowany, do mycia naczyń oraz sprzętu kuchennego we wszystkich zmywarkach profesjonalnych

1 kan. kan. **199,⁰⁰**

VOIGT

Preparat do nablyszczania H692K 10 l
wysokie skoncentrowany, kwasowy środek nablyszczający do płukania i nablyszczania naczyń w zmywarkach profesjonalnych

1 kan. kan. **229,⁰⁰**

VOIGT

Koncentrat do ręcznego mycia naczyń H690 10 l
skoncentrowany, nie pozostawia smug i zacieków

1 kan. kan. **99,⁰⁰**



BASE CLEAN

Ścierka z mikrofibry niebieska 40 x 40 cm 10 szt.
80% poliestr, 20% poliamid, 296,3 g/m²

1 pa. szt. **4,⁹⁹**



BASE ELEMENTS

Forma do zapiekania 0,57 l
owalna, biała, 24,6 x 14,7 cm, wys. 3,8 cm, żaroodporna, z porcelany

1 szt. szt. **21,⁹⁰**

BASE ELEMENTS

Forma do zapiekania 0,46 l
owalna, biała, 22,3 x 13,4 cm, wys. 3,3 cm, żaroodporna, z porcelany

1 szt. szt. **17,⁹⁹**



WESTMARK

Obieraczka
z plastikowym uchwytem

dla praworęcznych
1 szt. **1609 4048**

dla leworęcznych
1 szt. **1609 4178**

szt. **13,⁹⁹**



APS

Torba z ochroną termiczną
do przechowywania żywności (chleb, jajka), utrzymuje ciepło

1 szt. szt. **74,⁹⁰**



WESTMARK

Minutnik kuchenny cyfrowy
z magnesem, 60 x 70 x 10 mm

1 szt. szt. **23,⁹⁰**



APS

Granulat termiczny
do utrzymania ciepła gotowanych jaj

1 wiad. wiad. **63,⁹⁰**



GSW

Garnek do szparagów 4,2 l

1 szt. szt. **53,⁹⁰**



Nasza marka najwyższej jakości wołowiny pochodzącej z własnych, w pełni kontrolowanych i przyjaznych zwierzętom hodowli w Niemczech. Meisterfrisch to gwarancja świeżości i najlepszego naturalnego smaku mięsa wołowego.



MEISTERFRISCH

1032 9672

Karkówka wołowa bez kości ok. 7 kg
z przedniej ćwiartki jałowki, wołowina dojrzewająca,
pochodzenie: Niemcy

kg **27,99**



MEISTERFRISCH

1032 9597

Kula wołowa ok. 5 kg
z udźca jałowki, wołowina dojrzewająca,
pochodzenie: Niemcy

kg **29,99**



MEISTERFRISCH

1032 9764

Gulasz wołowy z łopatką
z przedniej ćwiartki jałowki, wołowina dojrzewająca,
kostka 2,4 x 2,4 cm, pochodzenie: Niemcy

kg **34,99**

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 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 kwietniu 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