

CZERWIEC

2021

WWW.CHEFSCULINAR.PL

Lato na talerzu?

Tak, Chef!



SOKOŁÓW



Stek z antrykotu wołowego 250 g

bez kości, marmur, dojrzewający na mokro od 21 do 28 dni,
vacuum

1 opak.

opak.

17,99

CHEFS  **CULINAR**
FOODSERVICE NASZA PASJA

Duże małe radości

Lato w kuchni wcale nie oznacza wakacji od gotowania. Ale to letnie gotowanie idzie jakby lżej, szybciej, weselej. Świeże młode warzywa, cała paleta soczystych odcieni lądujących w sałatkach, orzeźwiający chłód lemoniady, lodów, chłodnika – wszystko to mówi: uśmiechnij się. I gdzie te powody do uśmiechu? Tutaj! Zaglądając do czerwcowego wydania, ucieszysz się na widok nowalijek, serów, które świetnie sprawdzą się na sałatach, najlepszych ryb i krewetek oraz specjalnie wyselekcjonowanych mięs, bo przecież grille wciąż na najwyższych obrotach. No i frytki muszą być! A potem lody, smoothiesy i inne lekkie pomysły ze słodką nutą – gofry, naleśniki, knedle... Nie zapomnieliśmy o dodatkach do deserów i szklanych pojemnikach do ich serwowania. Ani o Twoich ulubionych napojach. Biznes ze smakiem też jest (s. 22). :)

Oferta ważna do wyczerpania zapasów.



FRIJA

Wafle do lodów 380 szt.
na 2-3 gałki

1 kt. szt. **0,22**

FRIJA

Wafle do lodów 162 szt.
na 3-5 gałek

1 kt. szt. **0,49**

 BEST PRICE

Lody 5 l

pistacja 1 opak.  **7,69**

orzech włoski 1 opak.  **41,50**



DEBIC

Soft Ice 5% baza do lodów włoskich 5 l

1 but. but. **43,90**

WIBERG

Aceto Plus czarny bez 500 ml
przyprawa na bazie soku z czarnego bzu (57%), o wyjątkowo aromatycznym i pełnym smaku z lekko kwaskową nutą, gęstości nadaje jej pektyna z jabłek

WIBERG

Aceto Plus marakują 500 ml
przyprawa na bazie marakui (58%), o wyjątkowo aromatycznym i pełnym smaku z lekko kwaskową nutą, idealna jako dodatek do sałatek owocowych, kompozycji sosów do grilla, deserów

1 but. but. **41,50**



PI-NUTS

Pasta waniliowa 100 g
idealna do kremów, ciast, lodów, wyrobów cukierniczych

1 szt. szt. **32,90**



EIPRO



Ciasto na gofry 1 l

do przygotowania gofrów tradycyjnych, na patyku, bąbelkowych, ok. 13 porcji 80 ml z produktu

cena za porcję: ok. 1,60 zł

6 pa. kt.

pa.

20,⁹⁰



DEBIC



Bitą śmietana w sprayu słodzona 26% 700 ml

1 but.

but.

20,⁹⁰



PHILADELPHIA



Philadelphia Natur 65% ser śmietankowy 500 g

z mleka krowiego, 65% tł. w s.m.

1 kub.

kub.

24,⁹⁰



SOIGNON



Rolada kozia pleśniowa 200 g

1 pa.

pa.

9,⁶⁹



DEBIC



Śmietanka 35% UHT Stand & Overrun 1 l

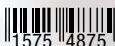
1 but.

but.

16,¹⁹



OSM WART-MILK



MU! śmietanka 36% UHT 1 l

1 pa.

pa.

12,⁴⁹



ZM LAKTOPOL-A



Kremówka Łosicka 33% UHT 5 l

1 szt.

CENA CHEFA

6,⁷⁹



OSM ŁOBŻENICA



Kefir 400 g

1 kub.

kub.

1,²⁹



GRECO



Grecki ser feta owcza 48% ok. 2 kg

1 szt.

kg

42,⁹⁰



GRECO



Grecki ser feta 48% 200 g

12 pa. kt.

pa.

8,⁵⁹



BASE CULINAR



Twaróg chudy 0,3% 5 kg

1 wiad.

kg

7,¹⁹



MLEKOVITA



Mascarpone Kuchmistrza 500 g

1 szt.

szt.

9,⁷⁹



OSM WŁOSZCZOWA



Jogurt naturalny 5 kg

2% tł.

1 wiad.

wiad.

19,⁷⁹



OSM WART-MILK



MU! maślanka 1% 1 l

1 but.

but.

2,²⁹



OSM SKIERNIEWICE



Mozzarella wędzona kulka 230 g

1 opak.

opak.

5,⁷⁹



EURIAL



Mozzarella Paladin kulka 125 g

1 szt.

CENA CHEFA

szt.

2,³⁹







Smoothie Egzotyczne 150 g
ananas, banany

1 opak.

opak.

2,59







Smoothie Owocowy Szok 150 g
truskawki, ananasy

1 opak.

opak.

2,59







Smoothie Truskawkowa Rozkosz 150 g
truskawki, banany, jabłka

1 opak.

opak.

2,59







Smoothie Ogrodowy Czar 150 g
śliwki, jabłka, czarna porzeczka

1 opak.

opak.

2,59





Szparagi zielone pęczek 500 g

1 pęcz.

O cenę dnia zapytaj naszego
Przedstawiciela Handlowego







Maliny 2,5 kg

1 opak.

kg

19,99







Truskawki 10 kg

10 kg kt.

kg

6,99





Ziemniaki wczesne myte 5 kg
vacuum

1 opak.

kg

2,99





Cebula dymka

1 pęcz.

pęcz.

1,99





Rzodkiewki

1 pęcz.

pęcz.

1,99







Jagody 1 kg

1 opak.

opak.

19,99





Cytryny

1 kg

kg

6,99





Pomarańcze

1 kg

kg

3,99

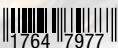
KREWETKI
NA FALI?

Krewetki doskonale znoszą proces mrożenia – metoda ta pozwala w maksymalnym stopniu zachować ich intensywne substancje smakowe i optymalną konsystencję. Rozmrażanie powinno trwać jak najkrócej. Sprawdzonym sposobem jest zanurzenie skorupiaków w zimnej wodzie – rozmrozi je wtedy w kilka minut.

TAK, CHEF!



ROYAL SEAFOOD



Krewetki białe Easy Peel 16-20 1 kg
surowe, nacinane, oczyszczone, bez głowy,
w pancerzu, z segmentem ogonka,
IQF, glazura 25%

1 pa.

kg

41,90



ROYAL SEAFOOD



Krewetki białe 31-40 1 kg
surowe, obrane, bez segmentu ogonka,
IQF, glazura 30%

1 pa.

kg

38,90



STAR CULINAR



Krewetki Black Tiger Easy Peel 16-20 1 kg
surowe, nacinane, oczyszczone, bez głowy,
w pancerzu, IQF, glazura 20%

1 pa.

kg

44,90



STAR CULINAR



Krewetki Black Tiger 16-20 1 kg
surowe, z głową, w pancerzu,
IQF, glazura 20%

1 pa.

kg

44,90



KOHLER



Łosoś салатowy wędzony na zimno
500 g

1 pa.

szt.

16,49



ROYAL SEAFOOD



Dorsz czarny filet bez skóry 450-900 g
produkcja morska, SHP, bez glazury

7 kg pa.

kg

17,49



ROYAL SEAFOOD



Dorsz atlantycki połędwica
ze skórą 600 g+
IQF, glazura 10%

5 kg kt.

kg

46,90



ROYAL SEAFOOD



Małże vongole całe 40/60 1 kg
gotowane, bez glazury

1 pa.

kg

16,99



ROYAL SEAFOOD



Morszczuk kapski filet ze skórą
170-230 g
bez ości, kalibrowany, produkcja morska,
IQF, glazura 10%

5 kg kt.

kg

33,90



ROYAL SEAFOOD



Sum filet bez skóry 200-400 g
IQF, glazura 10%

5 kg kt.

kg

39,90



MOREX



Halibut filet ze skórą 400-600 g
IQF, glazura 20%

5 kg kt.

kg

39,90



ROYAL SEAFOOD



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

5 kg kt.

kg

29,90



KOHLER



Połędwiczka z łososia wędzona
na zimno 125 g
bez skóry, bez glazury, vacuum

1 pa.

szt.

12,99

SOKOŁÓW

Stek z rostbefu 250 g
bez kości, marmur, dojrzewający na mokro
od 21 do 28 dni, vacuum

1 opak.

opak.

16,⁹⁹

STAR CULINAR

Karkówka wieprzowa bez kości
w plastrach

120 g
1 opak.

160 g
1 opak.

180 g
1 opak.

kg **19,⁹⁹**

BEEF CULINAR

Argentyński stek z biodrówki wołowej
w plastrach

ok. 180 g
1 opak.

ok. 220 g
1 opak.

kg **66,⁹⁰**

SOKOŁÓW

Stek chateaubriand 220 g
z polędwicy wołowej, vacuum

1 opak.

opak.

26,⁹⁰

SILVER FERN FARMS

Nowozelandzki kotlet jagnięcy
w plastrach ok. 1,2 kg
z kością, waga jednego plastru
ok. 70-80 g

1 opak.

kg

53,⁹⁰

STAR CULINAR

Kotlet bacon steak ok. 280 g
w plastrach

1 opak.

kg

20,⁹⁰

Żeberka wieprzowe paski ok. 500-800 g
MAP

1 opak.

kg

17,⁹⁹

Schab duroc bez kości ok. 5,5 kg
pasma, z boczkiem

1 opak.

kg

28,⁹⁰

Antrykot wołowy Rib Eye ok. 2,5 kg
vacuum

1 opak.

kg

58,⁹⁰

Kaczka barbarie ok. 2 kg
klasa A, IWP

1 opak.

kg

13,⁹⁹

Polędwica wołowa ok. 1,4-1,8 kg
vacuum

1 opak.

kg

43,⁹⁰

Antrykot wołowy ok. 1,8-2,5 kg
vacuum

1 opak.

kg

25,⁹⁰



DUDA



Szynka Bauera ok. 1,8-2,5 kg
szynka zrazowa górna, wędzona,
parzona, w siatce, MAP

1 opak. kg **22,90**



KRAKUS



Szynka od Szwagra ok. 1,8 kg
wieprzowa, z okrywą tłuszczową, wędzona,
parzona, pieczona, vacuum

1 opak. kg **28,90**



CEDROB



Kurczak gotowany Z Kurnej Półki 250 g
w plastrach, ok. 23 szt., MAP

1 opak. **5,49**



DUDA



Frankfurterki parzone ok. 800 g
wieprzowo-drobiowe, osłonka jadalna, MAP

1 opak. kg **19,99**



DUDA



Parówki delikatne ok. 800 g
wieprzowe, bez osłonki, MAP

1 opak. kg **15,99**



DUDA



Polędwica sopocka ok. 240 g
w plastrach, ok. 19 szt., MAP

1 opak. opak. **6,99**



DUDA



Krakowska parzona ok. 240 g
w plastrach, ok. 20 szt., MAP

1 opak. opak. **6,49**



DUDA



Filet pieczony z kurczaka ok. 240 g
w plastrach, ok. 18 szt., MAP

1 opak. opak. **6,79**



MORLINY



Kielbasa śląska ok. 1 kg
wieprzowa, wędzona, parzona,
średnio rozdrobniona, MAP

1 opak. kg **14,99**



DUDA



Kielbasa biała parzona ok. 0,6-1 kg
parzona, MAP

1 opak. kg **15,99**



DUDA



Szynka dymem wędzona ok. 240 g
w plastrach, ok. 21 szt., MAP

1 opak. opak. **6,49**



DUDA



Szynka gotowana ok. 240 g
w plastrach, ok. 20 szt., MAP

1 opak. opak. **6,29**



DUDA



Polędwica dymem wędzona ok. 240 g
w plastrach, ok. 21 szt., MAP

1 opak. opak. **6,99**

Moktajl Ginger & Lime

Składniki

- 200 ml piwa imbirowego
- 50 ml wody gazowanej
- 20 ml skoncentrowanego syropu z limonki
- 20 g świeżego ogórka
- ½ limonki
- lód

Przygotowanie

Do szklanki typu highball wrzuć lód, wlej piwo, dopełnij wodą. Dodaj sok z limonki. Udekoruj paseczkami pokrojonego wzdłuż ogórka i cząstkami limonki.



Adam Ciupka
Doradca Kulinarzy Chefs Culinar
autor przepisu

DOBRA ZABAWA
I ZERO ALKOHOLU?

Dobry drink wcale nie musi zawierać alkoholu! Mając do wyboru różne produkty – szczególnie te na bazie owoców – zamiast koktajli możesz tworzyć bezalkoholowe moktajle. Według własnego uznania i na dowolną okazję. Choć nie ma tu sztywnych reguł i wybacza się wiele błędów, musisz pamiętać, że taki napój nie obędzie się bez odpowiedniej dawki smaków i aromatów (koktajlom wyrazu zwykle dodaje alkohol). W przeciwnym razie będzie mdły albo nijaki.

- Do przygotowania moktajli wykorzystuje się najczęściej:
- różnego rodzaju purée owocowe (np. marki Monin),
 - koncentraty lemoniad (np. marki Purena),
 - soki z cytrusów,
 - świeże owoce, takie jak kokos, ananas, pitaja, karambola, kiwi, truskawki,
 - mrożone purée owocowe (np. marek Boiron lub Findus).

POEKSPERYMENTUJESZ?

PRODUKTY

THOMAS HENRY



Ginger Ale 0,2 l

imbirowy napój gazowany, butelka bezzwrotna

1 but.

but. 3,30

JOHN'S LIME



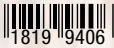
Cordial 0,7 l

skoncentrowany syrop z limonki

1 but.

but. 10,99

Limonki 1 kg



1 kg

kg 11,99

MUTTI

Sos do pizzy 5 kg

classic

1 wor.

1744 4873

z przyprawami

1 wor.

1744 4880

33,90

MUTTI

Sos do pizzy 4,1 kg

classic

1 pus.

1692 1207

z przyprawami

1 pus.

1692 1276

28,90

MUTTI

Pulpa pomidorowa 5 kg

1 wor.

1743 3235

29,90

DEVELEY

Sos BBQ BiB 5 kg

worek z korkiem do dyspensera

1 wor.

1692 2891

37,90

DEVELEY

Mustarda worek BiB 5 kg

worek z korkiem do dyspensera

1 wor.

1598 7709

26,90

DEVELEY

Ketchup Premium BiB 5 kg

worek z korkiem do dyspensera

1 wor.

1692 2853

30,50

MUTTI

Passata 2,5 kg

przecier pomidorowy

1 pus.

1692 1139

20,50

MAYFLOWER

Anchois w oleju 90 g

filety z sardeli w oleju słonecznikowym

1 sł.

1567 2438

7,99

VOG

Olej palmowy frytura gastronomiczna 20 l

rafinowany

1 pus.

1531 4192

159,00

SŁODKO I ŁADNIE?

Do lodów. Do gofrów. Do naleśników. Do smaku i do dekoracji. W letniej kuchni nie może zabraknąć sosów deserowych. Te ze znakiem BASE CULINAR są gęste, w lubianych przez wszystkich wariantach smakowych i poręcznych butelkach. Koniecznie sprawdź z sałatką owocową, knedlami i lekkim sezonowym ciastem.

TAK, CHEF!

BASE CULINAR

Sos deserowy o smaku truskawkowym 1 l

1 but.

1529 3381

18,99

CD S.A.

Bello krem o smaku słonego karmelu 4 kg

1 wiad.

1820 8894

13,59

BASE CULINAR

Sos deserowy o smaku karmelowym 1 l

1 but.

1529 3350

19,29

CD S.A.

Nussolle krem o smaku orzechowym 600 g

1 wiad.

1820 8627

6,99

BASE CULINAR

Sos deserowy o smaku czekoladowym 1 l

1 but.

1529 3398

19,29

FERRERO

Nutella krem nugatowo-orzechowy 750 g

1 sł.

1579 2136

19,99

Bakal



BAKAL

Orzechy ziemne 1 kg

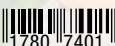
smażone solone
1 pa.



prażone niesolone
1 pa.



prażone krojone
1 pa.



CENA CHEFA
pa. 12,29



BAKAL

Migdały płatki 700 g



1 pa. pa. 34,90



BAKAL

Rodzynki sułtańskie 1 kg



1 pa. pa. 12,29



BAKAL

Orzechy nerkowca 1 kg
połówki



1 pa. pa. 25,90



BAY



Czekolada deserowa dyski 20 kg

1 kt. kg 24,90



NOWOŚĆ

PI-NUTS



Czarna porzeczka liofilizowana 150 g

1 szt. szt. 32,90



NOWOŚĆ

PI-NUTS



Jabłka liofilizowane segmenty 80 g

1 szt. szt. 15,90



WESTFALIA



Mieszanka do wypieku gofrów 1 kg
nadaje się również do wypieków
bez laktozy

1 szt. szt. 14,90



NOWOŚĆ

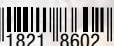
PI-NUTS

Truskawki liofilizowane 80 g

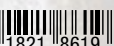
całe
1 szt.



grys
1 szt.



plastry
1 szt.



1 szt. szt. 29,90



WIBERG

Puder 300 g

Orangia Sun
1 pus.



Zitronia Sun
1 pus.



pus. 27,90

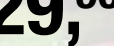


NOWOŚĆ

PI-NUTS

Maliny liofilizowane całe 80 g

1 szt. szt. 29,90



PI-NUTS

Maliny liofilizowane grys 150 g

1 szt. szt. 49,90



NESTLÉ POLSKA



Acqua Panna 0,25 l
woda niegazowana, butelka szklana bezzwrotna

24 but. skrz. but. **2,49**

NESTLÉ POLSKA



Acqua Panna 0,75 l
woda niegazowana, butelka szklana bezzwrotna

15 but. skrz. but. **3,29**



fritz-kola

fritz-kola 0,2 l
MischMasch (lemoniada mix, kola z pomarańczą),
kola, zawiera naturalną kofeinę, butelka zwrotna

kola
24 but. skrz.

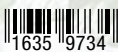
kola bez cukru
24 but. skrz.

kola MischMasch
24 but. skrz.

but. **2,99**



NESTLÉ POLSKA



San Pellegrino 0,25 l
woda gazowana, butelka szklana bezzwrotna

24 but. skrz. but. **2,29**

NESTLÉ POLSKA



San Pellegrino 0,75 l
woda gazowana, butelka szklana bezzwrotna

15 but. skrz. but. **3,29**



fritz-kola

fritz-limo 0,2 l
lemoniada, niefiltrowana, butelka zwrotna

cytrynowa
24 but. skrz.

pomarańczowa
24 but. skrz.

melonowa
24 but. skrz.

but. **2,99**



fritz-kola

fritz-spritz 0,2 l
naturalnie mętny, butelka zwrotna

jabłko
24 but. skrz.

rabarbar
24 but. skrz.

but. **3,15**

RIESLING WEEKS
W TWOJEJ RESTAURACJI

Weź udział w corocznym święcie rieslinga przy wsparciu Chefs Culinar! Te wspaniałe tygodnie królewskiego białego szczepu to najlepsza promocja wina w Twoim lokalu – zgłoszenia przyjmuje Niemiecki Instytut Wina, o szczegóły pytaj naszych doradców. I pamiętaj, że mamy najbogatszą w Polsce ofertę win niemieckich.



FRANKONIA / NIEMCY



**Weingut Horst Sauer
Escherndorfer Lump
Riesling S. 0,75 l
wytrawne**

Arcymistrz z Frankonii – Horst Sauer. Jeden z najbardziej utytułowanych winiarzy niemieckich, ulubieniec winiarskich krytyków i wielokrotny zwycięzca najważniejszych winiarskich konkursów świata. Riesling S pochodzi z pojedynczej parceli klasy Grand Cru – Escherndorfer Lump. Precyzja tego wina, wyrażona genialną strukturą strzelistej kwasowości, jest niczym ostrze samurajskiego miecza, które przeszywa podniebienie. Ziołowe tło i mineralny, nadzwyczaj długi posmak.

1 but. but. **56,90**



PALATYNAT / NIEMCY

**Villa JL Riesling Trocken 0,75 l
wytrawne**

Villa JL to projekt stworzony dla Chefs Culinar przez Ernsta Loosena (Weingut Dr Loosen), wybitnego winiarza znad Mozeli, dysponującego również winiarnią w Palatynacie. W przeciwieństwie do mozelskich arcydzieł z kwasową szpicą, rieslingi pod marką Villa JL są łagodniejsze, bardziej stonowane, gładsze i bardziej owocowe. Idealne wino na kieliszki!

1 but. but. **19,99**



NADRENIA ŚRODKOWA / NIEMCY

**Toni Jost Riesling Trocken 0,75 l
wytrawne**

Winnica Toni Jost to jeden z najlepszych producentów małego niemieckiego regionu winiarskiego Mittelrhein! Prawdziwa perełka, gdyż dostępność tamtejszych win jest niezwykle ograniczona. Wytrawny, owocowy, pełen aromatów zielonych jabłek, gruszek i brzoskwiń, z mineralno-słonym finiszem!

1 but. but. **29,90**



MOZELA / NIEMCY

**Selbach Mosel Riesling Trocken 0,75 l
wytrawne**

Mozelski riesling w wytrawnej odstonie – świeżość, owocowość i mineralność. Smaki i zapachy cytrusów przeplatające się z owocami tropikalnymi. Klasa sama w sobie z doskonałej rodzinnej winnicy J&H Selbach.

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



MOZELA / NIEMCY

**Meierer Kabinett 0,75 l
półslodkie**

Delikatna słodycz zbalansowana rzeską kwasowością – w takim stylu i takiej jakości kabinett może powstać tylko nad Mozelą i wyłącznie z ręki wybitnego winiarza. Doskonały rocznik 2016.

1 but. but. **27,90**



Biznes ze smakiem

O koncepcie, który przybliży Polakom smaki Japonii, nie chodząc na skróty, o autentyczności, którą wynosi się z domu, o swoich daniach i inspiracjach, opowiada Yukari Mori, szef kuchni warszawskiej restauracji Zajegyoza, jedna z niewielu kobiet na świecie o tak wielkim doświadczeniu kulinarnym.

Skąd tak wielka jedzeniowa pasja?

Od zawsze marzyliście o własnej restauracji?

Urodziłam się na malowniczej wyspie Shikoku w Japonii. Ludzie żyją tam nieco wolniej i bliżej natury – inaczej niż w wielkich metropoliach jak Tokio. Wyspa obdarowuje swoich mieszkańców wspaniałymi owocami morza i warzywami zrodzonymi z urodzajnej gleby, dlatego jedzenie i sztuka jego przyrządzania są dla mnie czymś naturalnym i od zawsze się tym interesowałam. Nie od zawsze jednak wiedziałam, że chcę zostać szefem kuchni... Zafascynowana kulturą i jej różnymi przejawami, po ukończeniu liceum rozpoczęłam studia na kierunku haute couture w Osace i skupiłam się na luksusowym francuskim krawiectwie.

Długo myśleliście nad nazwą?

Na czym polega koncept Zajegyoza?

Nie, niedługo. Nazwę wymyślił mój przyjaciel i jeden z założycieli restauracji Zajegyoza, Jan. To gra słów, podobno od razu zrozumiała dla Polaków (*śmiech*). W tej grze najważniejszy jest człon gyoza, pod którym kryją się popularne japońskie pierożki. I chociaż nazwę należy traktować z lekkim przymrużeniem oka, sam koncept jest jak najbardziej poważny!

Moim celem jako szefa kuchni jest zaproponowanie warszawiakom autentycznych dań japońskich stworzonych przy użyciu jedynie naturalnych składników. Nasze motto brzmi: *We love food. We love Japan. We love authenticity.*

Kochacie więc jedzenie, kochacie Japonię.

Co w Zajegyozie znaczy autentyczność?

Wiesz, dla mnie autentyczność to przygotowywanie japońskich dań dokładnie tak, jak nauczyła mnie moja droga babcia Masu.

Podobno nie chodzicie na skróty. Co to znaczy?

W Zajegyozie dbamy o każdy detal, przygotowujemy wszystkie dania całkowicie sami i od zera, włącznie z przygotowywaniem tradycyjnego japońskiego makaronu, do którego produkcji ściągnęliśmy z Japonii specjalne maszyny. Nie posługujemy się półproduktami.

Jaki jest sposób na idealny mariaż japońskiego z polskim? Czy japońskie receptury i techniki łatwo łączą się z polskimi produktami?

Nie staram się tworzyć kuchni polsko-japońskiej, ale autentyczną japońską kuchnię w Polsce. Myślę,



że mariaż może polegać na wykorzystaniu walorów naturalnych polskich produktów. Macie świetne warzywa, bardzo naturalne, o intensywnym smaku.

Jak ważny jest stały dostęp do najlepszych azjatyckich produktów?

Dla mnie jako szefa kuchni dostępność najwyższej jakości świeżych produktów jest oczywiście niezmiernie ważna. Dzięki Chefs Culinar nie muszę martwić się o to, czy kupiłam wystarczająco dużo marchewek (*śmiech*). Bardzo doceniam ten komfort.

Zajegyoza, shumai, ramen... Przybliżysz nam trochę wasze flagowe dania?

Zajegyoza to po prostu tradycyjne japońskie pierożki gyoza. W porównaniu do polskich są z nieco cieńszego ciasta i oczywiście z charakterystycznym dla Japonii farszem. Ich sekret polega na tym, że jednocześnie smażą się i gotują na parze. W mojej restauracji serwujemy je w wersji mięsnej i wege. Shumai to pierożki przygotowywane na parze, wyglądem przypominające raczej pulpeciki – również do wyboru mięsne albo bezmięsne. A ramen to już dosyć znana w Polsce potrawa... Słyszałam,

że Polacy uwielbiają nasze japońskie aromatyczne buliony i smakowity makaron. Niezwykle cieszę mnie, że nawet daleko od Japonii charakterystyczne dania japońskie są tak popularne.

Jak często wprowadzasz zmiany w menu Zajegyozy? Skąd czerpiesz inspirację?

Mamy swoje stałe menu, ponieważ chcę dać klientom możliwość powracania do ich ulubionych potraw. Oprócz tego są także dania, które przygotowuję specjalnie na dany tydzień. Myślę, że w kuchni – jak w życiu – nie można pozwolić sobie ani na chwilę nudy.

Czym, twoim zdaniem, objawia się lato na talerzu?

Jest coś co łączy Polaków i Japończyków! Mam na myśli miłość do truskawek (*śmiech*). Z tym że w Polsce są one latem dosłownie wszędzie!

Zgadzasz się ze stwierdzeniem, że je się też oczami?

Oczywiście! Mówi się, że estetyka przenika wszystkie dziedziny życia Japończyków, a najbardziej widocznym przykładem estetyzacji

codzienności jest właśnie japońska kuchnia. Kiedy przygotowujemy tradycyjny posiłek – kaiseki – nie tylko smak, ale także faktura, zapach i kolor składników komponujemy w taki sposób, by całość była w harmonii z panującą porą roku.

Jak twoja kuchnia odnajduje się w wariacie na wynos i cateringu?

Zarówno okonomiyaki – kolejne z naszych flagowych dań, którego nazwa w dosłownym tłumaczeniu oznacza „smaż, co chcesz” – jak i donburi, czyli „miska” wypełniona wybornym japońskim ryżem z wybranymi dodatkami, znakomicie sprawdzają się jako dania na wynos, ponieważ nie tracą smaku ani właściwości bez względu na czas dostawy.

Jakie są twoje zawodowe marzenia i plany? Będziesz się trzymać obranego kierunku?

Chciałabym rozwijać projekt Zajegyoza. Moim celem jako szefa kuchni jest używanie składników, które mają dobroczynny wpływ na funkcjonowanie naszego ciała. Zgodnie z mottem Yukari: *Zdrowa żywność jest najlepszym z lekarstw.* (*śmiech*)



LAMB WESTON

Frytki Sweet & Savour 2,5 kg
ze słodkich ziemniaków, cięcie 12 mm,
do przygotowania we frytkownicy lub piekarniku

1 opak. kg **17,69**



LUTOSA

Frytki belgijskie 2,5 kg
cięcie 12 x 12 mm, kształt nieregularny

1 opak. kg **5,99**



AVIKO

Gratiny ziemniaczane z brokułami 1,5 kg
suflet ziemniaczany z brokułami, produkt z plastrów
ziemniaka zmieszanych z innymi składnikami
i sosem, w kształcie walca

1 opak. kg **16,69**



BEST PRICE

Lody 5 l

waniliowe
1 opak. 1626 1952

truskawkowe
1 opak. 1626 2294

CENA CHEFA 6,69



ABEL

Knedle z truskawkami 2,5 kg

50 szt. opak. kg **6,29**



LAWA

Pancake 70 x 60 g
naleśniki amerykańskie,
śr. 12,5 cm, wys. 1 cm

1 kt. szt. **0,89**



ABEL

Pierogi ruskie 2,5 kg

90 szt. opak. kg **5,69**



PANESCO

Gofry belgijskie 32 x 90 g
pszenne, dł. ok. 14 cm, szer. ok. 9,5 cm,
wys. ok. 2,5 cm

1 kt. szt. **1,89**



PANESCO

Panini grillowane nacięte 55 x 110 g
pszenne, przekrojone, wstępnie grillowane,
wys. ok. 21 cm, obw. ok. 18 cm

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



LA LORRAINE

Bułka do hot-doga francuskiego 40 x 60 g
pszenna, dł. ok. 19,5 cm, obw. ok. 14,5 cm

1 kt. szt. **0,69**



PANESCO

Bułka brioche 50 x 85 g
pszenna, śr. ok. 11,5 cm, wys. ok. 5 cm

1 kt. szt. **1,19**



PFALZGRAF

Ciasto truskawkowe 2,25 kg
połówki truskawek zanurzone w galaretkę
owocowej, na dwóch lekkich warstwach ciasta
przełożonych delikatnym kremem maślanym,
całość na spodzie z ciasta kruchego, brzegi
udekorowane prażonymi migdałami,
śr. 28 cm, niekrojone

1 szt. kg **31,69**



ABEL

Pierogi z serem 2,5 kg

90 szt. opak. kg **6,29**



HANSA

Naleśniki jajeczne 40 x 85 g
z lekkim nadzieniem jogurtowo-malinowym

1 kt. szt. **1,99**



WECK

Minipojemnik
szklany, bez pokrywki, wys. 80 mm, śr. 60 mm

160 ml
12 szt. kt. 1613 5178

220 ml
12 szt. kt. 1613 5208

szt. **3,49**



WECK

Minipojemnik z pokrywką
szklany, nietłukący

80 ml, śr. 60 mm, wys. 55 mm
12 szt. kt. 1318 8405

140 ml, śr. 60 mm, wys. 69 mm
12 szt. kt. 1318 8566

160 ml, śr. 60 mm, wys. 80 mm
12 szt. kt. 1318 8573

220 ml, śr. 60 mm, wys. 80 mm
12 szt. kt. 1418 6660

CENA CHEFA
szt. **3,99**



CONTACTO

Nóż cukierniczy do tortów
ze stali nierdzewnej 18/0, dł. 28 cm,
dł. ostrza 15,5 cm

1 szt. **26,90**



APS

Tortownica z pokrywką
ze stali szlachetnej, pokrywka z tworzywa
sztucznego, śr. 30 cm, wys. 11 cm

1 szt. **19,99**



BASE ELEMENTS

Folia spożywcza 300 m
w pudełku, szer. 29 cm, gr. 12 mikronów

1 szt. **31,90**

BASE ELEMENTS

Folia spożywcza 300 m
rolka wymienna, szer. 29 cm, gr. 12 mikronów

3 szt. kt. **25,90**



BASE ELEMENTS

Box termiczny do transportu 40 l

izolowany, z pokrywą, bardzo lekki i trwały, można myć
w zmywarce, czarny, całkowicie biodegradowalny,
doskonała alternatywa dla powszechnych styroboxów –
produkt wielorazowego użytku, wymiary zewnętrzne
60 x 40 x 28 cm, GN 1/1, wymiary wewnętrzne
53,5 x 34 x 22 cm

1 szt. **149,00**



VOIGT

VC401 Epidemed Septic 0,6 l

spray o działaniu bakterio-, grzybo- i wirusobójczym,
dezynfekcja rąk oraz powierzchni, preparat
alkoholowy

1 but. **18,99**

VOIGT

VC401 Epidemed Septic 1 l

płyn o działaniu bakterio-, grzybo- i wirusobójczym,
dezynfekcja rąk oraz powierzchni, preparat
alkoholowy

1 but. **26,90**



KUCHCIK

Ręcznik papierowy 100 m

z celulozy, 2-warstwowy, gramatura 36 g/m²,
500 listków o szer. 22 cm i dł. 18 cm, wys. 22 cm

1 szt. **8,69**



APS

Papier woskowany do burgerów
42 x 25 cm
motyw gazetowy

500 szt. kt. **189,00**



KÖGLER

Papierowe słomki do picia
kolorowe, pakowane pojedynczo,
dł. 19,7 cm, śr. 0,6 cm

250 szt. opak. **29,90**



ISI

Naboje do syfonów jednorazowe 24 szt.

naboje do syfonów do białej śmietany, każdy nabój
zawiera 8,4 g czystego N₂O, można używać
we wszystkich syfonach dostępnych na rynku

1 opak. **49,90**



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



BASE CULINAR



Frytki Steakhouse 2,5 kg
cięcie 20 x 10 mm, podpieczone

1 opak.

kg **4,49**



BASE CULINAR



Cząstki ziemniaczane Wedges 2,5 kg
ze skórką i przyprawami, podpieczone

1 opak.

kg **5,79**



BASE CULINAR



Frytki 2,5 kg
cięcie 9 x 9 mm

1 opak.

kg **4,49**



BASE CULINAR



Frytki 2,5 kg
cięcie 6 x 6 mm, drobno krojone

5 tor. kt.

kg **4,69**

Foodservice naszą pasją

Oddział Tarnobrzeg

CHEFS CULINAR
ul. Litewska 10
39-400 Tarnobrzeg
tel.: +48 15 822 91 47
+48 691 995 581
e-mail: Telesales.TAPL@chefsculinar.pl

Oddział Warszawa

CHEFS CULINAR
ul. Kulinarna 6
96-315 Wiskitki
tel.: +48 512 153 745
+48 512 153 959
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
+48 697 995 558
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
+48 512 153 820
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 Niekąnin
tel.: +48 94 351 75 75
e-mail: Telesales.SZGH@chefsculinar.pl



Znajdź nas na



www.facebook.com/ChefsCulinarPL

Obowiązuje przy dostawach w czerwcu 2021 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.
W przypadku pytań do Państwa dyspozycji jest nasz
Dział Obsługi Klienta.

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZĄ PASJĄ