

PAŹDZIERNIK

WWW.CHEFSCULINAR.PL

Dzikość smaków?

Tak, Chef!



1773 2932

Gulasz z dzika standard 2,5 kg
kawałki ok. 20-30 g

1 opak.

kg **29,⁹⁰**

CHEFS  **CULINAR**
FOODSERVICE NASZA PASJA

Jesienne smaki

Zapowiada się wyjątkowo smakowita jesień, a obfitość mięs wręcz zachęca do przyrządzania wyjątkowych potraw. Dziczyzna i gęszina. Mięso z kaczki i kurczaka. Wołowina i wieprzowina. Wszystko to znajdziesz w naszej październikowej ofercie promocyjnej, podobnie jak grzyby, świeże warzywa, sery, herbaty, kakao i mnóstwo akcesoriów cukierniczych. A na deser? Polecamy sprawdzony przepis na wysmienity sernik dyniowy z imbirem, który zaskakuje wyjątkowym połączeniem smaków (s. 14). W ramach cyklu „Biznes ze smakiem” przeczytaj także wywiad z Krystyną Zmitrowicz – dyrektorką Afrodyta SPA & Wellness Resort w Ośnie Lubuskim. Miłej lektury i pysznego gotowania!

Oferta ważna do wyczerpania zapasów.



MORLINY



Nogi z gęsi ok. 0,5 kg
klasa B, 2 szt. w opakowaniu

1 opak.

kg **21,90**



OSM SIERADZ



MU! śmietanka UHT 30% 1 l

1 pa.

CENA
CHEFA

pa. **9,99**



Ziemniaki 5 kg
obrane, vacuum, kraj pochodzenia:
Polska

1 opak.

kg **3,49**



DEVALDANO



Podgrzybki całe 1 kg

1 opak.

kg **23,90**

MIĘSO





STAR CULINAR

1672 3771

Kotlet bacon steak
z kością, bez skóry i okrywy, plastry

ok. 0,28 kg opak. kg **22,⁹⁰**





Golonka z dzika 300-400 g
z kością, bez skóry

ok. 2 kg opak. kg **25,⁹⁰**





Nowozelandzki udziec jagnięcy
bez biodrówki, bez kości,
ok. 1,3-1,6 kg szt.

kg **43,⁹⁰**





Gulasz cielęcy ok. 2,5 kg
kostka ok. 3,5 x 3,5 cm

1 opak. kg **26,⁹⁰**





Uda z kurczaka ok. 2,5 kg
bez kości, bez skóry

kg **9,⁹⁹**



Mięso wołowe do burgerów 80/20
ok. 3-4 kg
vacuum, kraj pochodzenia: Polska

kg **18,⁹⁹**



DUDA

Frankfurterki parzone ok. 0,8 kg
wieprzowo-drobiowe

1 opak. kg **17,⁹⁹**



DUDA

Szynka konserwowa ok. 1,5 kg
wieprzowa, plastry

1 opak. kg **15,⁹⁹**





BELL

Szynka gotowana 1 kg
wieprzowa, wędzona, parzona, plastry

1 opak. kg **25,⁹⁰**





BELL

Chorizo extra 0,5 kg
wieprzowe, dojrzewające, plastry

1 opak. opak. **22,⁹⁰**

WĘDLINY





BASE CULINAR

1532 5105

Boczek wędzony parzony ok. 1 kg
plastry

1 opak. kg **23,⁹⁰**



DUDA

Szynka farmerska ok. 1 kg
wieprzowa, wędzona, parzona, plastry

1 opak. kg **21,⁹⁰**



TOSKANIA / WŁOCHY



**Donatella Cinelli Colombini
Brunello di Montalcino DCG 0,75 l**

Lady Brunello – najważniejsza kobieta w świecie tokańskiego wina. Wśród kobiet winiarskiego świata Włoch gwiazda Donatelli Cinelli Colombini od lat świeci najjaśniej. A jej wina od wielu lat to potwierdzają. Brunello – królewskie wino Toskanii w kobiecym wydaniu, organiczne i nieinterwencyjne, ze szczepu sangiovese – zdobywa wysokie noty i wyróżnienia od krytyków na całym świecie. To wino musi pojawić się w Twojej karcie win jako propozycja do dań mięsnych i długodojrzałych serów.

1 but. **109,⁰⁰**



DOLINA RODANU / FRANCJA



**E. Guigal
Côtes du Rhône AOP 0,75 l**

Powiedzieć o rodzinie Guigal, że jest legendą winiarską Doliny Rodanu, to jak nic nie powiedzieć. Jeden z najgenialniejszych i najgłośniejszych producentów winiarskiego świata – to dopiero właściwe ujęcie. A to klasyczne rubinowe Côtes du Rhône ze szczepów syrah, grenache i mourvèdre, o wyrazistym i nasyconym aromacie, pełne jest nut czerwonych i ciemnych owoców, z przyprawowo-ziolowym tłem. Serwuj do mięs (również tych na zimno), dzikiego ptactwa i serów.

1 but. **29,⁹⁰**



CACHAPOAL VALLEY / CHILE



**Viña La Rosa La Capitana
Barrel Reserve Carmenère 0,75 l**

Eleganckie wino leżakowane w beczkach z dębu francuskiego przez 9 miesięcy. W aromatach odnaleźć można słodkie śliwki, prażony tytoń, czarne porzeczki, maliny i wanilię. W tle – nuty gorzkiej czekolady i dymu wędzarniczego. Kragle, skoncentrowane, z jedwabistymi taninami. Jedno z najczęściej nagradzanych win chilijskich na międzynarodowych konkursach winiarskich. Doskonale sprawdzi się w towarzystwie jaginięcy i makaronów.

1 but. **25,⁹⁰**



Kakao 20/22% 1 kg

1 tor.

tor.

24,⁹⁰



RICHMONT

Herbata 50 tor.

Ceylon Gold
1 pa.



Earl Grey Blue
1 pa.



Gunpowder Green
1 pa.



Forest Fruits
1 pa.



pa. **89,⁹⁰**



KESPER



Deska do serwowania z korą lakierowaną
z drewna olchowego,
40-49 x 17 x 1,5 cm

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



NOWOŚĆ

EUROSER



Deska francuskich serów ok. 2,15 kg
brie, fourme d'Ambert DOP,
comté DOP (po 5 szt.)

1 szt. kg **75,90**



EIPRO



Masa jajowa płynna 1 kg

1 pa. pa. **11,99**

EIPRO



Masa jajowa płynna 1 kg
z jaj od kur z wolnego wybiegu, pasteryzowana

1 pa. pa. **15,99**



TMT



Cheddar blok ok. 3,5 kg

1 pa. kg **20,90**

TMT



Cheddar plastry 1 kg

1 pa. kg **22,90**



OSM WŁOSZCZOWA



Gouda wędzona ok. 3 kg
45% tł.

ok. 3 kg szt. kg **17,99**



OSM WŁOSZCZOWA



Gouda plastry 1 kg

1 pa. pa. **18,99**



NOWOŚĆ

KAMOS



Kamienogórski ser pleśniowy 165 g

1 szt. szt. **5,99**



KESPER



Deska do serwowania
drewno akacjowe,
śr. 25 cm, gr. 1,5 cm

1 szt. szt. **13,99**



NOWOŚĆ

KAMOS



Kamienogórski ser pleśniowy
wiórki 1 kg

pa. kg **33,90**



ICC PASŁĘK



Pasłęcki miks 76% 200 g

1 pa. pa. **1,99**



ICC PASŁĘK



Masło klarowane 200 g

1 pa. pa. **6,99**



NOWOŚĆ

OSM ŁOBŻENICA



Jogurt naturalny 10 kg
2% tł.

1 wiad. 10 kg kg **3,39**



NOWOŚĆ

MASTER MARTINI



Golden Cioc czekolada płynna UHT 1 l

1 pa. pa. **14,99**



LACTIMA



Haga serek twarogowy
śmietankowy 100 g
termizowany, ser twarogowy 56%,
śmietanka 4%

1 pa. pa. **2,69**

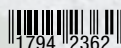


LACTIMA



Zegar 4 pory roku mix 140 g

1 pa. pa. **2,79**



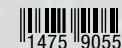
Jabłka polskie ok. 5 kg
kaliber 65+

1 opak. kg **2,99**

ŚWIEŻE WARZYWA?

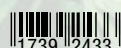
Warzywa na talerzu nie tylko mogą wyglądać atrakcyjnie pod względem kolorystycznym, ale też świetnie zastępować dania mięsne.

TAK, CHEF!



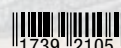
Dynia hokkaido

1 szt. kg **5,99**



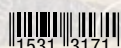
Rozmaryn cięty 500 g

1 szt. szt. **19,99**



Tymianek cięty 500 g

1 szt. szt. **24,90**



Majeranek 100 g

1 szt. szt. **7,99**



Buraki 5 kg

kraj pochodzenia: Polska

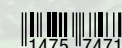
1 opak. kg **2,99**



Ziemniaki 10 kg

kraj pochodzenia: Polska

1 opak. kg **1,99**



Imbir

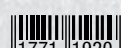
kg **9,99**



Cebula żółta 5 kg

kraj pochodzenia: Polska

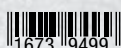
1 opak. kg **2,39**



Cebula czerwona 5 kg

kraj pochodzenia: Polska

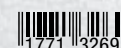
1 opak. kg **3,99**



Czosnek obrany 1 kg

vacuum, kraj pochodzenia: Polska

1 opak. kg **24,90**



Marchew 5 kg

kraj pochodzenia: Polska

1 opak. kg **2,99**



Seler 5 kg

kraj pochodzenia: Polska

1 opak. kg **4,49**



Pietruszka 5 kg

kraj pochodzenia: Polska

1 opak. kg **4,49**





Łupacz filet bez skóry 230-450 g
SHP, bez glazury, produkcja morska

6,81 kg pa. kg **34,⁹⁰**





STAR CULINAR



Łabraxs filet ze skórą 80-120 g
bez łusek, praktycznie bez ości, IQF, glazura 10%

5 kg kt. kg **44,⁹⁰**





STAR CULINAR



Dorsz atlantycki połędwice bez skóry 160-180 g
praktycznie bez ości, IQF, glazura 10%

5 kg kt. kg **46,⁹⁰**





Halibut połędwice ze skórą 180-250 g
IQF, glazura 10%

4 kg kt. kg **59,⁹⁰**





STAR CULINAR



Krewetki Black Tiger 41-50 1 kg
surowe, obrane, bez ogonków, glazura 20%

1 pa. pa. **37,⁹⁰**





Krewetki koktajlowe 300-500 1 kg
blanszowane, IQF, glazura 25%

1 pa. pa. **28,⁹⁰**





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

1 pa. pa. **41,⁹⁰**





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

6,8 kg pa. kg **24,⁹⁰**





Tilapia filet bez skóry 145-200 g
IQF, glazura 30%

5 kg kt. kg **11,⁹⁹**





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

5 kg kt. kg **54,⁹⁰**





Makrela tusza 250 g+
IQF, glazura 15%

5 kg kt. kg **14,⁴⁹**




MJ TRADE



Łosoś sałatkowy wędzony na zimno 500 g

1 pa. pa. **16,⁴⁹**





Łosoś norweski filet 1,1-1,8 kg
indywidualnie pakowany, trym D, glazura 0-1%

ok. 1,5 kg pa. kg **49,⁹⁰**

Sernik dyniowy z imbirem

Składniki

- 1 kg sera śmietankowego
- 200 g masła
- 250 g drobnego cukru
- 4 duże jajka
- 250 g dobrze odciesniętego purée z dyni
- 1 g mielonej wanilii
- 200 ml śmietany kremówki 36%
- 10 ml soku z imbiru
- 5 łyżek skrobi ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- kuwertura z czekolady deserowej
- żółty zamsz w sprayu

Przygotowanie

Składniki chłodzone odpowiednio wcześniej wyjmij z lodówki, żeby w trakcie przygotowywania ciasta wszystkie miały temperaturę pokojową. Do miksera włoż miękkie masło, wysyp cukier i ucieraj, aż masa lekko się napowietrzy. Stopniowo dodawaj po jednym jajku. Gdy masa będzie puszysta i dwukrotnie zwiększy swoją objętość, dodaj ser i purée z dyni. Wszystko razem miksuj, aż masa stanie się jednolita i lekko żółta, dodaj wanilię, sok z imbiru, mąkę i skrobię. Dokładnie wymieszaj. Osobno ubij śmietankę na sztywno, dodaj do powstałej masy i delikatnie wymieszaj. Całość przelej do formy o średnicy 25 cm i piecz w rozgrzanym do 160-170°C piekarniku przez 60 minut. Udekoruj czekoladą i zamszem cukierniczym.



Adam Ciupka
Doradca Kulinarzy Chefs Culinar
autor przepisu

PRODUKTY



BONDUELLE



1597 1470

Purée z dyni 2,5 kg

dynia olbrzymia, dynia hokkaido

1 opak.

kg

12,99

NASZA PORADA

Gdy sernik lekko przestygnie, pamiętaj, by go wykroić (nadal pozostawiając w formie) i odwrócić dołem do góry, podkładając papier do pieczenia. Taka czynność zapobiegnie powstawaniu dziur i pozwoli uzyskać równy kształt, a to ułatwi dekorowanie i porcjowanie.

TAK, CHEF!

OSM CZARNKÓW



1583 4119

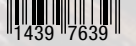
Juliko serek śmietankowy 1 kg

1 wiad.

wiad.

12,99

CALLEBAUT



1439 7639

811 ciemna kuwertura 2,5 kg

kaletki

1 tor.

kg

37,90



VERA



Papryka jalapeño konserwowa
czerwona 2,9 kg

krojona

1 pusz.

pusz.

19,⁹⁹

VERA



Papryka jalapeño konserwowa
zielona 2,9 kg

krojona

1 pusz.

pusz.

16,⁹⁹



DAWTONA



Soczewica zielona 2,6 kg

1 pusz.

pusz.

10,⁴⁹



DAWTONA



Ogórki konserwowe luksusowe 900 g

1 st.

st.

4,⁴⁹



CD S.A.



Miód wielokwiatowy 1 kg

1 st.

st.

15,⁹⁹



CD S.A.



Miód wielokwiatowy 4 kg

1 wiad.

kg

14,⁷⁹



CD S.A.



Król Orzeszek krem orzechowo-kakaowy
60 x 20 g

1 kt.

kt.

35,⁹⁰



ROLNIK



Ogórki korniszony mini 720 ml

wielkość 3-6 cm

1 st.

st.

6,⁹⁹



ROLNIK



Pieczarki marynowane 1700 ml

1 st.

st.

14,⁸⁹



ROLNIK



Podgrzybki marynowane 314 ml

1 st.

st.

9,⁷⁹



FANEX



Musztarda sarepska 5,8 kg

1 wiad.

wiad.

26,⁹⁰



FANEX



Chrzan premium 1 kg

tarty korzeń chrzanu 60%

1 wiad.

wiad.

9,⁴⁹



VOG



Olej palmowy frytura gastronomiczna 20 l
rafinowany

1 pusz.

pusz.

119,⁰⁰



BAUTZ'NER



Ocet jabłkowy 5% 1 l

1 but.

but.

5,⁴⁹

CZEKOLADA I MUSLI





BIFOOD



Kulki o smaku czekoladowym 1 kg

1 pa. 6,99



BIFOOD



Zbożowe kółka o smaku miodowym 1 kg

1 pa. 6,99



BIFOOD



Musli crunchy naturalne 1 kg

1 pa. 8,39



CALLEBAUT



W2 biała czekolada 2,5 kg
kaletki

1 tor. 37,90



CALLEBAUT



70-30-38 czekolada ciemna 2,5 kg
kaletki, 70% kakao

1 tor. 38,90



CALLEBAUT



RB1 ruby różowa czekolada 2,5 kg

1 tor. 49,90

MAKI I PRZYPRAWY





ŚWIAT PRZYPRAW



Bazylia suszona krojona 0,5 kg

1 tor. 4,79



ŚWIAT PRZYPRAW



Pieprz cayenne 1 kg

1 tor. 15,99



ŚWIAT PRZYPRAW



Papryka ostra 1 kg

1 tor. 11,99



ŚWIAT PRZYPRAW



Oregano suszone, mieszanka przypraw 0,5 kg

1 tor. 7,69



WOSEBA



Mąka krupczatka 1 kg

1 pa. 1,99



WOSEBA



Mąka tortowa typ 450 1 kg

1 pa. 1,99



WOSEBA



Mąka graham typ 1850 0,9 kg

1 pa. 2,19





AVIKO



Placki ziemniaczane 25 x 60 g
wstępnie upieczone, z cebulką,
odpowiednie dla wegan

1 tor. **0,49**





AVIKO



Gratiny ziemniaczane z brokułami 1,5 kg

1 tor. **15,99** kg





AVIKO



Wedges cząstki ziemniaczane 2,5 kg
ze skórką

1 tor. **5,99** kg





AVIKO



Super Crunch frytki 2,5 kg
10 x 20 mm, z chrupiącą otoczką utrzymującą
ciepło dłużej niż standardowe frytki

1 tor. **5,99** kg





AVIKO



Turbo frytki 2,5 kg
11 mm, proste

1 tor. **4,99** kg





PFALZGRAF



Gourmet szarlotka 2250 g
śr. 28 cm, pokrojona na 12 kawałków,
bez laktozy

1 szt. **53,90**





LA LORRAINE

Półbagietka 45 x 110 g
omączona, w stylu rustykalnym

jasna
1 kt. 

ciemna
1 kt. 

0,95 szt.





BINDI



Cioccolato sufler 12 x 100 g
suflet czekoladowy nadziewany
płynną czekoladą

1 kt. **5,99** szt.





LA LORRAINE



Bagietka w stylu hiszpańskim 20 x 290 g

1 kt. **2,29** szt.





LA LORRAINE



Bułka do finka 88 x 73 g
pszenna

1 kt. **0,45** szt.





LA LORRAINE



Ciastko cyrnowe 80 x 95 g
ciastko francuskie w kształcie ślimaka,
z nadzieniem cyrnowym

1 kt. **0,99** szt.





LA LORRAINE



Bagietka tradycyjna 28 x 245 g

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





PANESCO



Croissant dwukolorowy 40 x 90 g
z nadzieniem malinowym

1 kt. **2,49** szt.





PANESCO



Muffiny amerykańskie mini mix 180 x 15 g
smaki: waniliowy, waniliowy z kawałkami
ciemnej czekolady, czekoladowy

1 kt. **0,55** szt.



Żurawina 2,5 kg

1 opak.

kg

15,⁹⁹



Śliwki połówki 2,5 kg
kraj pochodzenia: Polska

1 opak.

kg

4,⁹⁹



Mieszanka kompotowa sezonowa 2,5 kg
bez pestek, śliwki, aronia, rabarbar,
wiśnie, czarne porzeczki

1 opak.

kg

6,⁴⁹



Dynia kostki 10 x 10 mm
odmiana bambino

10 kg kt.

kg

3,⁴⁹



Kapusta czerwona z jabłkami 2,5 kg

1 opak.

kg

10,⁹⁹



Purée z rokitnika 1 kg

1 opak.

kg

49,⁹⁰



Podgrzybki 1 kg
kostka 20 x 40 mm

1 opak.

kg

17,⁹⁹



Borowiki 1 kg
kostka, II klasa

1 opak.

kg

33,⁹⁰



Smardze 1 kg
całe

1 opak.

opak.

189,⁰⁰



Marchew młoda 2,5 kg
delikatna, szer. 6-14 mm

1 opak.

kg

5,⁴⁹



Włoszczyzna julienne 2,5 kg

1 opak.

kg

4,⁹⁹



Szpinak w liściach 2,5 kg
porcjowany 50 g

1 opak.

kg

5,⁴⁹



Biznes ze smakiem

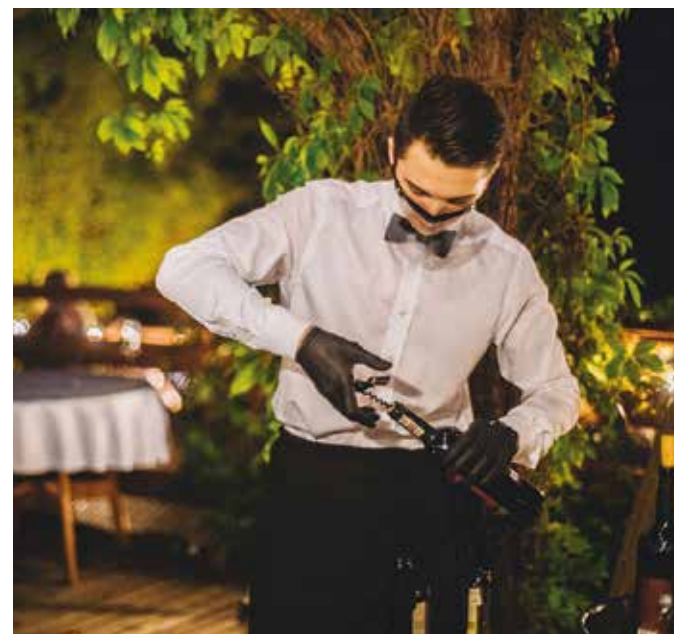
O magii jednego z najlepszych ośrodków SPA w Polsce, do której w wielkiej mierze przyczynia się genialna kuchnia, mówi Krystyna Zmitrowicz – dyrektor Afrodyta SPA & Wellness Resort w Ośnie Lubuskim.

Afrodyta SPA to już dwadzieścia lat historii pełnej relaksu i wypoczynku...

Historia dzieje się w Ośnie Lubuskim, miasteczku położonym pośród jedenastu krystalicznie czystych jezior. Miłośnicy tego miejsca nazywają je edenem ziemi lubuskiej albo krainą ciszy i relaksu. Położenie Afrodyty w bliskim sąsiedztwie Parku Krajobrazowego Ujście Warty sprawia, że nasi goście codziennie budzą się przy śpiewie ptaków.

Łączycie luksus i nowoczesność z tradycją i regionalizmem. Jak się wam to udaje?

Staramy się to czynić wielowymiarowo – zarówno w kontekście naszych usług SPA, jak i kuchni. Zabiegi wykonują doświadczeni masażyści i terapeuci z najdalszych zakątków świata, którzy przybywając do nas z Indii, Filipin czy Tajlandii, przywożą umiejętności przekazywane z pokolenia na pokolenie. My te tradycje wspieramy najnowocześniejszym sprzętem od renomowanych producentów. Efekty są fantastyczne – goście podkreślają, że nawet po kilku dniach spędzonych w Afrodycie czują się jakby wrócili z egzotycznych wakacji. A kuchnia? To nasze oczko w głowie! Mamy w tym zakresie prostą i skuteczną filozofię: dbamy o to, aby droga z pola do stołu była jak najkrótsza, dzięki czemu produkty są zawsze świeże. Od lat przyjaźnimy się z rolnikami i właścicielami lokalnych gospodarstw ekologicznych – kupujemy od nich warzywa, jaja, śmietanę i sery. Sami pieczemy chleb i wędzimy mięso, a ryby pochodzą z naszych stawów. W tajemnicy dodam, że osobiście łowi je szef Afrodyty SPA. Jesienią las dostarcza nam grzybów, a ukryta pod ziemią, słynna już spiżarnia staje się miejscem wycieczek. Nasza kuchnia otrzymała wiele prestiżowych nagród – m.in. Magda Gessler przyznała nam trzykrotnie najwyższą nagrodę – ale najbardziej dumni jesteśmy z tego, że aby zjeść u nas obiad czy choćby pierogi, nasi goście potrafią przemierzyć nawet kilkaset kilometrów!



Proponujecie gościom coś dla ciała i coś dla ducha.

Czym to się przejawia?

Jeszcze raz odwołam się do naszej filozofii najkrótszej drogi z pola do stołu, dzięki której w naszej restauracji pojawiają się wyłącznie zdrowe i ekologiczne potrawy. Dodając do tego mistrzowskie umiejętności naszych terapeutów i możliwości nowoczesnych urządzeń, otrzymujemy potężną dawkę relaksu na najwyższym poziomie. Czasami wystarczy położyć się na leżaku na jednym z naszych tarasów i zapatrzeć na jezioro, aby zapomnieć o całym świecie. To magiczne miejsce, zwłaszcza w nocy, kiedy na niebie można obserwować miliony gwiazd i przy wtórze żab delektować się lampką wina z zaprzyjaźnionej z nami winnicy rodziny Andrei Bocellego.

Jaki jest przepis na wyjątkowość? Czy jest nim zespół, który pracuje pod wodzą charyzmatycznej pani dyrektora?

Charyzmatyczna pani dyrektor? Uśmiechnę się skromnie i powiem tylko, że kocham to miejsce, jestem tu od dwudziestu lat i znam je chyba jak nikt inny. No, może poza właścicielami oczywiście. Dbam o nie jak o własny dom, bo tak też się tu czuję. Staram się tą miłością do Afrodyty zarażać innych, ale uczciwie przyznam, że mamy zespół, którego nie trzeba specjalnie do tej miłości namawiać. Nasi pracownicy po prostu lubią tutaj być, co przekłada się na zadowolenie naszych gości, bo ci z kolei bezbłędnie to wyczuwają. Miejsce tworzą ludzie, a u nas są to ludzie z całego świata, z różnych kultur. Finalnie daje to efekt idealnej całości opatrzonej jednym szyldem krainy ciszy i relaksu.

Jesteście znani z aktywności społecznych. Co was do nich skłania?

Nie wyobrażam sobie nie pomagać innym. Nigdy też nie muszę nikogo do takich aktywności namawiać, wręcz przeciwnie... Tradycją już stały się nasze wigilijne wizyty w Domu Samotnej Matki w Żarach – pragniemy, by tego dnia jego mieszkańcy poczuli się wyjątkowo. Reagujemy oczywiście na bieżące wydarzenia i na przykład w związku z pandemią zaangażowaliśmy się we wsparcie dla medyków ze szpitali w Gorzowie i Sulęcinie, przygotowując dla nich posiłki.

Czym zachęćcie nowych gości?

Są rzeczy niezmiennie w naszym zaproszeniu. To przede wszystkim przebogata oferta SPA uzupełniona fantastyczną kuchnią. Stanowią one naszą wizytówkę z gwarancją jakości. Pojawiają się również rzeczy nowe, jak współpraca z winnicą Andrei Bocellego, dzięki której zagościły u nas wyjątkowe wina. Organizujemy też specjalne degustacje z udziałem światowej sławy sommeliera, który po mistrzowsku wprowadza naszych gości w świat win. Wreszcie koniecznie muszę wspomnieć o niedawnej wizycie u nas Kurta Schellera – bilety na spotkanie z wielkim kucharzem rozeszły się błyskawicznie, a prośby o jego powtórzenie trudno zliczyć. Pracujemy nad kolejnym niezwykłym wydarzeniem, które miałyby się odbyć jeszcze w tym roku, ale o tym na razie cicho sza...





WESTMARK



1749 7763

Foremki papierowe do muffinek
białe, 80 szt.

1 pa. pa. **9,99**



PELY



1437 5682

Papier do pieczenia w arkuszach
arkusze 38 x 42 cm, 20 szt.

1 pa. pa. **5,29**



WESTMARK



1614 8390

Forma do pieczenia babeczek i muffinek
stalowa, 35 x 26,5 x 3 cm, na 12 babeczek

1 szt. szt. **31,90**



BASE ELEMENTS



1696 3764

Papier do pieczenia w rolce
brązowy, dł. 100 m, szer. 38 cm

1 rol. rol. **38,90**



THERMOHAUSER



1045 8112

Oneway rękaw cukierniczy
jedenorazowy, 55 x 30 cm, 100 szt.

1 rol. rol. **115,00**



THERMOHAUSER



1614 8413

Forma do pieczenia
szczelna, idealna do płynnego ciasta, z powłoką antyadhezyjną, śr. 26 cm, wys. 6,6 cm

1 szt. szt. **64,90**

THERMOHAUSER



1614 8482

Forma do pieczenia
szczelna, idealna do płynnego ciasta, z powłoką antyadhezyjną, śr. 28 cm, wys. 6,7 cm

1 szt. szt. **69,90**



THERMOHAUSER



1185 3312

Papier do pieczenia w arkuszach
biały, podobny do pergaminu, arkusze 40 x 60 cm, 500 szt.

1 kt. **CENA CHEFA** kt. **99,90**

THERMOHAUSER



1287 7133

Papier do pieczenia w arkuszach
biały, podobny do pergaminu, arkusze 52 x 32 cm, 500 szt.

1 kt. **CENA CHEFA** kt. **129,00**



THERMOHAUSER



1133 7249

Końcówki do rękawa cukierniczego
komplet 6-częściowy, śr. 4, 6, 8, 10, 13, 15 mm, z plastiku

1 kpl. kpl. **19,99**

THERMOHAUSER



1133 7294

Końcówki do rękawa cukierniczego
komplet 6-częściowy, śr. 4, 6, 8, 10, 13, 15 mm, ze stali szlachetnej

1 kpl. kpl. **44,90**



VOIGT



1673 1325

VC630R acid spray 0,6 l
preparat do mycia urządzeń chłodniczych i powierzchni ze stali szlachetnej, o działaniu bakterio- i grzybobójczym

1 but. but. **12,99**



VOIGT



1745 9938

H644 środek do usuwania spieczonych zabrudzeń i przypaleń 0,6 l
preparat w formie aktywnej piany do usuwania spieczonych, zeschniętych i silnych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów

1 but. but. **15,99**



VOIGT



1742 7869

H652 środek do usuwania tłustych zabrudzeń 0,6 l
preparat do usuwania zabrudzeń pochodzenia tłuszczowego ze wszelkich powierzchni

1 but. but. **9,99**



SPONTEX



1009 8844

Jumbo druciak spiralny szlachetny
nierdzewny, nierysujący

1 szt. szt. **3,49**



THERMOHAUSER



2013 4945

Mata silikonowa do pieczenia
53 x 32 cm
odporna na temperaturę do 230°C, można używać w piecu, wysoka wytrzymałość

1 szt. szt. **75,90**



VOIGT



1749 6872

H690 koncentrat do ręcznego mycia naczyń 10 l
skoncentrowany płyn do ręcznego mycia naczyń, szkła i akcesoriów produkcyjnych

1 kan. kan. **99,90**

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



BASE CULINAR



Śmietanka UHT 30% 1 kg

pa.

pa.

10,99

BASE CULINAR



Śmietana UHT 20% 1 kg

pa.

pa.

8,99

BASE CULINAR



Śmietana UHT 15% 1 kg

pa.

pa.

7,99

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 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 Warszawa

CHEFS CULINAR
ul. Ożarowska 40/42, Duchnice
05-850 Ożarów Mazowiecki
tel.: +48 22 733 44 10
+48 512 153 745
+48 512 153 959
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
+48 512 153 820
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 październiku 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