

LISTOPAD

WWW.CHEFSCULINAR.PL

Idealna gęsina?

Tak, Chef!



Gęś z podrobami ok. 4 kg
kl. A

1 szt.

kg **11,99**

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZA PASJA

Na chłód i na nastrój

Jeśli listopad, to gęsiną!

Bo czy to nie na nią czekamy, kiedy jesień powoli przechodzi w zimę? Dawniej zjadano się nią w Polsce od świętego Marcina do końca karnawału, tymczasem dziś wciąż wydaje się niedoceniana. A przecież to najszlachetniejsze z drobiowych mięs, zwykle z chowu na świeżym powietrzu, źródło białka, nienasyconych kwasów tłuszczowych, witamin i minerałów. Do tego aromatyczne, rozgrzewające, dobre na nastrój. Prosimy więc – docień gęsinę. Z naszą listopadową ofertą to takie proste! Do wyboru masz również wołowinę, ryby, pierogi. I polędwicę z jelenia, którą dzięki nowatorskiemu przepisowi (s. 12) naszego Doradcy Kulinarnego przyrządzisz jak nigdy dotąd. Nie zabrakło też sezonowych niezbędnych – grzybów, dyni, żurawiny i orzechów, czerwonych win... Listopadową ucztę zamknij deską serów. Wielki efekt gwarantowany.

Oferta ważna do wyczerpania zapasów.



JANEX



Kasza gryczana prażona 5 kg

1 wor.

kg **6,39**

WIBERG



WIBERG



Przyprawa do kaczki i gęsi 950 g

1 pus.

pusz. **32,90**

WIBERG



WIBERG



Pieprz kolorowy młotkowany 580 g

1 pus.

pusz. **88,90**



Pierś z gęsi

z kością i skórą, kl. B

ok. 0,8 kg
1 opak.



ok. 1,2 kg
1 opak.



kg **21,90**





Gęś z podrobami ok. 4 kg
kl. A

1 szt.

kg

11,99





Noga z gęsi ok. 0,5-1 kg
kl. B, 2 szt. opak.

1 opak.

CENA CHEFA

kg

19,99





Szyje gęsie ok. 1 kg

1 opak.

kg

4,99





Pierś z gęsi
z kością i skórą, kl. B

ok. 0,8 kg
1 opak.

21,90



ok. 1,2 kg
1 opak.

kg





Żołądki gęsie ok. 1 kg

1 opak.

kg

12,99





Wątroby gęsie ok. 5 kg

1 opak.

kg

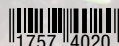
14,99

**GĘŚ
I WINO?**

Do przyrządzonej na Święto Niepodległości (św. Marcina) gęsiny podaj wino. Pasują do niej zarówno te lżejsze, owocowe – białe (riesling) i czerwone (beaujolais, barbera) – jak i wielkie burgundy czy barolo.

TAK, CHEF!





RHEINGAU / NIEMCY

**Weingut Fritz Allendorf
Winkeler Riesling Rheingau 0,75 l**

Klasyczny półwytrawny riesling z Rheingau, o świetnym balansie słodczy i kwasowości, z mnóstwem dojrzałych aromatów owoców tropikalnych i cytrusów oraz delikatnie ziołowym tłem. Będzie idealnym kompanem gęsi z owocami – morelami, jabłkami czy rodzynkami.

1 but.

CENA CHEFA

but.

22,90





BEAUJOLAIS CRU / FRANCJA

**Perrachon & Fils
Moulin à Vent Terres Roses 0,75 l**

Beaujolais w wersji cru, czyli nie młode lekkie owocowe wino, ale burgund pełnej klasy! Wytrawny, długi i soczysty, ze szczepu gamay. Nieinterwencyjne winiarstwo rodziny Perrachon daje wina uczciwe i szczodre w swojej stylistyce. Aromaty czerwonych owoców i ziemiste tło doskonale uzupełnią każde klasyczne wydanie gęsi.

1 but.

but.

36,90





PIEMONTE / WŁOCHY

**Cantine Sartirano
San Silvestro Barbera 0,75 l**

Nieciężkie owocowe wino wytrawne ze szczepu barbera. Soczyste, odświeżające i niezwykle pijalne, z dominującymi aromatami wiśni i czereśni i lekko pikantnym tłem. Będzie doskonałym wyborem jako wino na kieliszki do potraw z gęsiną.

1 but.

but.

16,99



Żeberka z dzika paski ok. 10 kg
vacuum

1 opak. kg **27,⁹⁰**



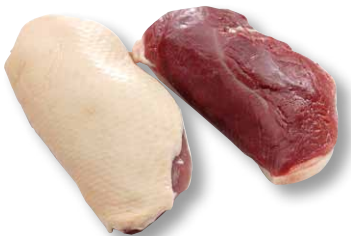
Żeberka wieprzowe paski ok. 0,5-0,8 kg
MAP

1 opak. kg **17,⁹⁹**



Karkówka ok. 2-3,5 kg
bez kości, vacuum

1 opak. kg **14,⁹⁹**



Filet z kaczki ok. 0,5 kg
ze skórą

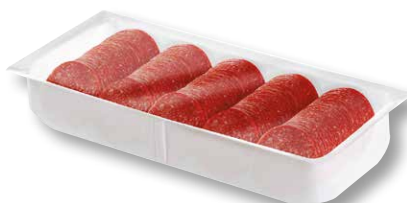
CENA CHEFA

1 opak. kg **19,⁹⁹**



Żeberka wołowe wolno gotowane w sosie pieczeniowym ok. 0,8 kg
vacuum

1 opak. kg **20,⁹⁰**

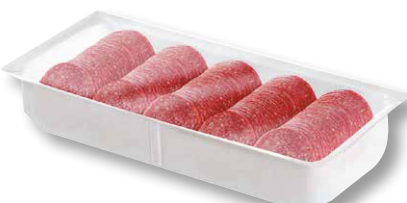


BELL



Salami pepperoni 1 kg
kaliber 55, wieprzowe, parzone, dojrzewające, MAP

1 opak. kg **19,⁹⁹**



BELL



Salami 1 kg
kaliber 55, wieprzowe, parzone, dojrzewające, MAP

1 opak. kg **19,⁹⁹**



DUDA



Kiełbasa jałowcowa sucha ok. 0,6 kg
wędzona, suszona, bezglutenowa

1 opak. kg **29,⁹⁰**



DUDA



Kiełbasa biała parzona ok. 0,6-1 kg

1 opak. kg **14,⁹⁹**



DUDA



Szynka Bauera ok. 1,8-2,5 kg
wędzona, parzona

1 opak. kg **21,⁹⁰**



DUDA

Filet złocisty ok. 1,5 kg

1 opak. kg **9,⁹⁹**

×

BASE

CULINAR®



❄️

BASE CULINAR

1623 1573

Dorsz czarny filet panierowany
Fredericia

porcje ok. 180 g, z nadzieniem
serowo-warzywnym, zapieczone

4,5 kg kt. kg **26,90**

×

BASE

CULINAR®



❄️

BASE CULINAR

1442 5394

Barramundi filet 170-230 g
ze skórą, IQF, glazura 10%

5 kg kt. kg **42,90**

×

BASE

CULINAR®



❄️

BASE CULINAR

1443 4587

Pstrąg łososiowy filet 160-230 g
ze skórą, IQF, glazura 10%

5 kg kt. kg **39,90**

❄️

1781 6281

Łosoś dziki pacyficzny filet 800 g+
ze skórą, IQF, glazura 20%

1 pa. kg **27,90**

❄️

MJ TRADE

1735 4080

Łosoś kostka z filetów 100 g
glazura 5%

5 kg kt. kg **22,90**

❄️

1791 8275

Dorsz czarny filet 230-450 g
bez skóry, SHP, bez glazury

6,804 kg pa. kg **18,99**

❄️

1752 4964

Małże chilijskie w muszli 40-60
całe, gotowane, bez glazury

5 kg kt. kg **15,49**

❄️

1273 4214

Karmazyn filet 180-220 g
ze skórą, IQF, glazura 20%

5 kg kt. **21,90**

❄️

1736 5680

Krewetki argentyńskie czerwone
Kuro 16-20

800 g obrane, surowe, z segmentem ogonka,
w panierce z dodatkiem węgla z drzewa
bambusowego

1 pa. pa. **74,90**

❄️

1788 3993

Miruna nowozelandzka porcje
z filetów

glazura do 8%

porcje 100 g
5 kg kt.

porcje 150 g
5 kg kt.

1759 4233

kg **19,99**

❄️

1738 0324

Krewetka 16-20 1 kg
surowa, obrana, z ogonkiem, IQF, glazura 25%

1 pa. **39,90**

KARMAZYN?

Karmazyn należy do
najsmaczniejszych dietetycznych ryb.
Wyróżniają go piękny złoto-czerwony
kolor skóry i wyraziste
w smaku mięso o lekko
różowym zabarwieniu.

TAK, CHEF!

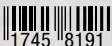



1745 8887

Kapusta kiszona 5 kg
masa po odcieku 4,5 kg

1 wiad. **21,90**




1745 8191

Ogórki kiszone 5 kg
masa po odcieku 3 kg

1 wiad. **16,99**




1727 4975

Pieczarki 3 kg
kaliber 40-60 mm

1 opak. **6,99** kg




1476 1522

Boczniki mikołajkowe 1 kg

1 opak. **59,90** kg




1773 7678

Pomarańcze
szt. min. 200 g

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

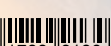



1771 1982

Cytryny
szt. min. 100 g

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




1789 9130

Limonki
szt. min. 80 g

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

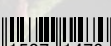



1035 8559

Żurawina 2,5 kg

1 opak. **15,99** kg




1597 1470

Purée z dyni 2,5 kg

1 opak. **12,99** kg




1540 7047

Kurki 1 kg
baza do zup i sosów

1 opak. **26,90** kg

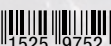



1525 9790

Podgrzybki 1 kg
kostka 20 x 40 mm

1 opak. **18,99** kg

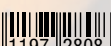



1525 9752

Borowiki 1 kg
kostka 20 x 40 mm, kl. II

1 opak. **34,90** kg




1197 2808

Dynia 10 kg
odmiana bambino, kostka 10 x 10 mm

1 kt. **3,49** kg

Polędwica z jelenia w chrupiącej panierce, z sosem jeżynowym, faszerowanymi smardzami i piklami

Składniki (na 4 porcje)

- Polędwica z jelenia**

 - 700 g polędwicy z jelenia
 - 50 ml octu winnego chianti
 - 50 ml miodu spadziowego
 - 2 g mieszanki przypraw leśnych
 - masło klarowane – do smażenia
 - sól morską w płatkach
 - pieprz czarny mielony – do smaku
- Chrupiąca panierka ziołowa**

 - 30 g szalotki
 - 30 g marchwi z pęczka
 - 30 g pietruszki korzeniowej
 - 20 listków natki pietruszki i marchwi
 - 5 g mieszanki przypraw Dekor Deluxe
 - 2 g liofilizowanych buraków
 - sól morską w płatkach
 - olej – do smażenia
- Sos jeżynowy**

 - 30 ml fondu z dziczyzny
 - 50 g mrożonych jeżyn
 - 30 g szalotki
 - 50 ml czerwonego wytrawnego wina
 - 200 ml wody
 - 2 jagody jałowca
 - 10 g masła klarowanego
 - 50 g zimnego masła
 - sól i pieprz – do smaku
- Faszerowane smardze**

 - 12 suszonych smardzów
 - 20 g szalotki
 - 30 g marchwi z pęczka
 - 30 g pietruszki korzeniowej
 - 30 g selera naciowego
 - 10 g masła klarowanego
 - 1 gałązka świeżego tymianku
 - 30 ml białego wina
 - 200 g purée z pasternaka
 - 10 ml oleju z ostropestu
 - sól i pieprz – do smaku
- Pikle**

 - 30 g dyni piżmowej
 - 30 g marchwi z pęczka
 - 20 g szalotki
 - 30 g grzybów shimeji
 - 150 ml wody
 - 100 ml białego octu winnego
 - 50 g białego cukru
- Garnisz**

 - 20 g listków polnych ziół
 - 30 ml oliwy z czosnkiem niedźwiedzim
 - natka marchewki

Przygotowanie

- Polędwica z jelenia**

Mięso oczyść, umyj i osusz ręcznikiem. Błony i ścinki zostaw na sos. Dodaj mieszankę przypraw leśnych oraz po szczypcie soli i pieprzu, zamknij próżniowo i gotuj sous vide 30 min w temperaturze 54°C. Po tym czasie mięso schłódź. Ocet z miodem zredukuj do konsystencji gęstego syropu, a polędwicę obsmaż z każdej strony na klarowanym maśle i osusz ręcznikiem papierowym.
- Chrupiąca panierka ziołowa**

Marchewkę i pietruszkę pokrój w cieniutkie jullienne, szalotkę w piórka. Usmaż na gorącym oleju i osusz na ręczniku papierowym. Tak samo zrób z listkami pietruszki i marchewki. Warzywa, listki, liofilizowane buraki, sól w płatkach i mieszankę przypraw połącz i delikatnie wymieszaj.
- Sos jeżynowy**

Szalotkę, jałowiec i ścinki z jelenia podsmaż na klarowanym maśle na brązowo, dodaj wino, zdeglasuj i dolej 200 ml wody. Wygotuj do ¼ objętości, przecedź przez sito. Ponownie zagotuj, dodaj fond z dziczyzny i jeżyny, na koniec dorzuć zimne masło i dopraw do smaku solą i pieprzem (po szczypcie).
- Faszerowane smardze**

Dzień wcześniej namocz smardze w zimnej wodzie. Gotuj przez 10 min i odcedź. Marchewkę, pietruszkę, szalotkę i seler naciowy pokrój w drobną kostkę (2 x 2 mm), podsmaż na maśle, dodaj listki tymianku i wino, odparuj. Dopraw solą i pieprzem. Grzyby nafaszeruj usmażonymi warzywami.
- Pikle**

Dynię i marchewkę pokrój w cienkie plastry, szalotkę obierz, przekrój na pół i wyluskaj łódeczki. Warzywa zblanszuj. Wodę, ocet i cukier zagotuj, do gorącej marynaty dodaj warzywa i grzyby shimeji. Odstaw do wystudzenia.
- Wykończenie**

Polędwicę z jelenia posmaruj syropem z miodu i octu, obtocz w ziołowej panierce. Piecz 10 min w 200°C, pokrój w plastry. Purée z pasternaka podgrzej, dodaj olej z ostropestu i sól z pieprzem do smaku. Smardze podsmaż na maśle, ułóż na purée. Z piklowanych warzyw i polnych ziół przygotuj sałatkę, polej oliwą z czosnkiem niedźwiedzim. Udekoruj natką marchewki.



Krzysztof Kowalczyk
Doradca Kulinaryny Chefs Culinar
autor przepisu

**NASZA
PORADA**

Żeby sos jeżynowy miał aromat grzybów, dodaj do niego zredukowaną esencję po gotowaniu smardzów.

PRODUKTY



Polędwica z jelenia ok. 1,4 kg
2 szt. po ok. 700 g

1 opak.

kg

99,⁹⁰



DEVALDANO

Smardze 1 kg

1 opak.

kg

139,⁰⁰



Jeżyny 2,5 kg

1 opak.

kg

6,⁴⁹

ICC PASŁĘK



Masło klarowane 99,9% 200 g

1 pa.

pa.

6,⁹⁹

NOWOŚĆ

EUROSER

1802 5651

Deska serów 2 (mix 3) ok. 2,15 kg

manchego DOP 145 g, rochebaron 145 g, tomme de Savoie 165 g (po 5 szt.)

1 szt. kg

99,90

NOWOŚĆ

EUROSER

1802 5644

Deska serów 1 (mix 6) ok. 2,15 kg

ser hiszpański 135 g 2 szt., brie 150 g 4 szt., fourme d'Ambert DOP 140 g 3 szt., ser kozi 125 g 2 szt., morbier DOP 150 g 2 szt., comté DOP 140 g 2 szt.

1 szt. kg

79,90

EUROSER

1797 3267

Deska francuskich serów ok. 2,15 kg

brie 150 g, fourme d'Ambert DOP 140 g, comté DOP 140 g (po 5 szt.)

1 szt. kg

79,90

NOWOŚĆ

EUROSER

1802 5637

Deska włoskich serów ok. 1,75 kg

gorgonzola 100 g, grana padano DOP 125 g, pecorino romano 125 g (po 5 szt.)

1 szt. kg

89,90

KESPER

1579 0477

Deska do serwowania

z drewna akacjowego, śr. 25 cm, gr. 1,5 cm

1 szt. szt.

13,99

KESPER

1319 3133

Deska do serwowania z korą lakierowaną

z drewna olchowego, 40-49 x 17 x 1,5 cm

1 szt. szt.

29,90



1117 9597

Kubek do wina grzanego z uchwytem 0,2 l

kobaltowo-niebieski, zawiera miarkę, śr. 8 cm, wys. 9 cm

1 kt. szt.

4,69

1102 2718

St. Lorenz Christkindl wino grzane

czerwone, bardzo dobrej jakości, o umiarkowanej słodyczy i bardzo wyrazistych aromatach ziół, przypraw i miodu

1 l but.

7,99

1671 8012

BORDEAUX, HAUT-MÉDOC AOC / FRANCJA

Château Trois Moulins

HAUT-MÉDOC 0,75 l

Dobre bordeaux ze szczepów cabernet sauvignon, merlot i cabernet franc. Wino idealne do dania głównego, ale również doskonale na zakończenie posiłku, jako akompaniament deski serów. Pełne aromatów czarnych porzeczek, delikatnie dymne i waniliowe, z ziołowym finiszem. Klasyki!

1 but. but.

50,90

1557 8235

PIEMONTE / WŁOCHY

Massolino

Langhe Nebbiolo 0,75 l

Nebbiolo z piemonckiego miasteczka Langhe i okalających je winnic. Fiołki, róże, figi, dym z dogaszanego ogniska, aromaty drewna i tytoniu. Piękne, wielowarstwowe wytrawne wino od czołowego producenta w regionie – Massolino. Ze względu na charakter zbliżony do barolo często zwane baby barolo, jednak do picia gotowe wcześniej.

1 but. but.

52,90



OSM ŁOBŻENICA
Twaróg krajanka 4% tł. 0,8 kg
vacuum
0,8 kg szt. **7,99** kg



OSM SIERADZ
MU! śmietanka UHT 18% 0,5 l
1 pa. **3,99** pa.



NOWOŚĆ
LUMIKO
Śniadaniowe kanapkowe 200 g
1 pa. **1,50** pa.



OSM CZARNKÓW
Juliko serek śmietankowy 5 kg
1 wiad. **64,90** wiad.



OSM SIERADZ
MU! śmietanka UHT 36% 1 l
1 pa. **11,99** pa.



POLAJS
Jaja świeże
dezynfekowane promieniami UV 30 szt. pa.
kal. M (53-63 g)
1 pa. **11,99** pa.
kal. L (63-73 g)
1 pa. **13,99** pa.



OSM CZARNKÓW
Mleko w proszku 500 g
1 pa. **8,99** pa.



DEBIC
Culinaire Original 20% 1 l
śmietanka do zup i sosów, możliwa wielokrotna obróbka cieplna, spełnia najwyższe wymagania w zakresie wiązania, konsystencji i smaku
1 but. **10,99** but.



DEBIC
Culinaire Vegetop 15% 1 l
1 but. **8,99** but.



CEKO
Ser Mimmolle ok. 2,7 kg
ok. 2,7 kg szt. **23,90** kg



CEKO
Ser Boryna ok. 2,7 kg
ok. 2,7 kg szt. **22,90** kg



POLMLEK
Ser Mlekdamer blok ok. 3 kg
ok. 3 kg szt. **17,99** kg



LACTALIS
Président camembert 120 g
ziola prowansalskie
1 szt. **3,89** szt.
zielony pieprz
1 szt. **3,89** szt.



LACTALIS
Président camembert naturalny 120 g
1 szt. **3,19** szt.



POLMLEK
Ser gouda wiórki 2 kg
1 tor. **15,99*** kg



NOWOŚĆ
SPOMLEK
Ser Skarby Serowara Bursztyn
klin ok. 1 kg
dojrzewający 6 miesięcy
ok. 1 kg szt. **37,90** kg



SPOMLEK
Ser Skarby Serowara Rubin
klin ok. 1 kg
dojrzewający 3 miesiące
ok. 1 kg szt. **37,90** kg



SPOMLEK
Ser Skarby Serowara Szafir
klin ok. 1 kg
dojrzewający 4 miesiące
ok. 1 kg szt. **37,90** kg



NOWOŚĆ
LAZUR
Lazor srebrzysty blok 0,9-1,4 kg
ok. 0,9 kg pa. **35,90** kg

* Cena do wyczerpania zapasów.

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

WWW.CHEFSCULINAR.PL

Biznes
ze smakiem

Sezonowo i lokalnie. O koncepcji z pola na talerz, rodzinnych inspiracjach i ekologii opowiada Ariel Gomez Carusso – szef kuchni restauracji 4 Pory Roku w Toruniu.



Ariel Gomez Carusso
Szef kuchni restauracji 4 Pory Roku

Skąd wzięła się twoja pasja do gotowania?

Moje podejście do zawodu kucharza ukształtowały hiszpańsko-włoskie korzenie i rodzinne tradycje. Największą inspiracją była dla mnie prababcia Teresa, która od świtu gotowała dla piętnastoosobowej rodziny. Smak przyrządzanych przez nią potraw – np. bucatini z sosem pomidorowym – pamiętam do dziś, tak jak jej zawsze uśmiechniętą twarz. Wierzę w moc pasji i ciężkiej pracy oraz świeżych lokalnych produktów niezależnie od tego, gdzie gotuję – czy, jak wcześniej, w Buenos Aires, Maladze, na Gran Canarii, czy, jak od kilku lat, w Polsce.

W jaki sposób komponujesz menu?

4 Pory Roku w Toruniu to restauracja, której specjalnością jest kuchnia sezonowa. Menu przygotowuję w oparciu o składniki pochodzące od sprawdzonych dostawców regionalnych. Sezonowość i lokalność nie są dla nas pustymi sloganami – to wartości, którymi kierujemy się na co dzień, gotując dla naszych gości. Dlatego też zdecydowaliśmy się na współpracę z rolnikami,

którzy dostarczają nam – specjalnie nam – naturalne produkty. Dania są komponowane w zależności od obfitości plonów. To model współpracy, który opiera się na wzajemnym szacunku i zrozumieniu potrzeb obu stron. Tylko produkty pochodzące ze sprawdzonego źródła mogą być dla nas podstawą pełnej smaku i zdrowej kuchni uwzględniającej cykl pór roku.

Czy podejście ekologiczne w restauracji jest dla ciebie ważne? Stosujecie proekologiczne rozwiązania?

Jak najbardziej! W naszej restauracji stosujemy szereg rozwiązań, które wpływają na stan naszej planety. Menu drukujemy na papierze pochodzącym z recyklingu. Nasze rurki do napojów i opakowania jednorazowe produkowane są z materiałów biodegradowalnych. Jednym z największych odpadów generowanych przez restaurację jest szkło, dlatego zdecydowaliśmy się na instalację specjalnej stacji sommelierskiej. Wino na kieliszki pochodzi z KEG-ów – dzięki tej technologii nie tylko ograniczamy odpad butelek i korków,

ale również zachowujemy świeżość wina na dłużej. Stworzyliśmy plan bardzo starannego segregowania odpadów na wszystkich stanowiskach. Poza tym rozszerzamy zakres stosowania biodegradowalnej chemii gospodarczej, a wkrótce rozpoczniemy kompostowanie odpadów gastronomicznych.

Z pola na talerz to hasło, które często pojawia się w kontekście restauracji 4 Pory Roku. Czy twoim zdaniem to lokalne pochodzenie składników wpłynęło na wasz sukces, czy może coś jeszcze?

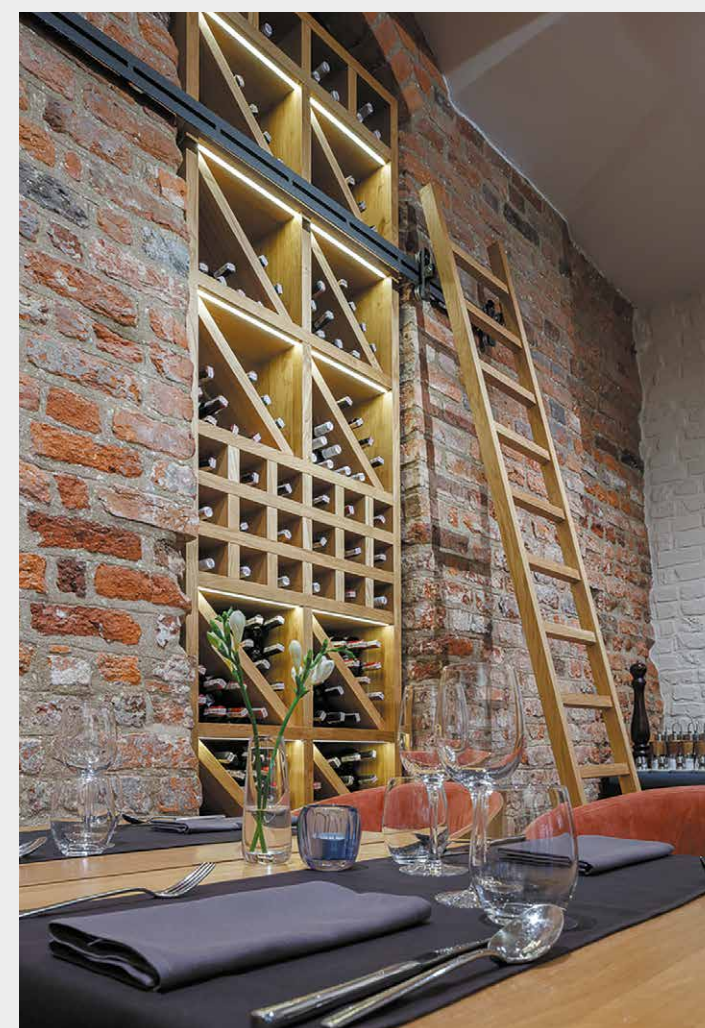
Świadomość kulinarna Polaków jest coraz większa. Przywiązują ogromną wagę do jakości serwowanych dań oraz pochodzenia produktów. Myślę, że to główny powód sukcesu restauracji, ale nie jedyny. Wystrój, profesjonalny personel, swobodna atmosfera stanowią idealne dopełnienie doskonałej kuchni. Restauracja 4 Pory Roku to miejsce, które jest przede wszystkim otwartym domem, do którego goście często wracają.

Jesteś Argentyńczykiem. Czy w związku z tym w karcie restauracyjnej znajdziemy powiązania z twoim rodzinnym krajem?

Naturalnie. W naszej karcie dominują dania z wołowiny argentyńskiej, np. polędwica, rumsztyk, tatar. Świeże produkty najwyższej jakości dostarcza nam firma Chefs Culinar. Latem zapraszamy do skosztowania dań z legendarnego rusztu Big Green Egg. Od czasu do czasu naszym gościom proponujemy też dania typowe dla mojego rodzinnego kraju, np. empanadas – pierogi nadziewane wołowiną.

Lubisz eksperymentować w kuchni?

Jak wspominałem, pracujemy na naturalnych produktach, co wiąże się z tym, że nie zawsze wszystkie składniki są dostępne, a to zmusza do eksperymentowania. W ten sposób powstają tradycyjne dania w nowej odsłonie. Wiem, że dla niektórych eksperymentalna jest wyłącznie kuchnia molekularna, ale ja wierzę w moc natury. Daje nam ona tyle możliwości, że chemia jest zbędna.



DESER
Z JABŁKAMI?

Najszybsze jabłkowe wypieki zrobisz z wykorzystaniem ciasta francuskiego. Do jabłek dodaj orzechy i cynamon. Nie masz czasu na przygotowanie owoców? Użyj gotowych jabłek prażonych.

TAK, CHEF!



VORTUMNUS



Szarlotka jabłka prażone 780 g
85% jabłek

1 st.

st.

6,79



VORTUMNUS



Szarlotka kostka 5 kg
90% jabłek

1 wiad.

wiad.

33,00



CD S.A.



Miód wielokwiatowy porcjowany 60 x 25 g

1 kt.

kt.

35,50



CD S.A.



Nussolle krem o smaku czekoladowo-orzechowym 4 kg

1 wiad.

kg

9,99



ROLNIK



Zaprawa cytrynowa 1 l

1 but.

but.

2,69



ROLNIK



Pomidory suszone w oleju z ziołami 3100 ml
krojone

1 pus.

pus.

42,50



ROLNIK



Ogórki kanapkowe premium 720 ml
masa netto po odcieku 310 g

1 st.

st.

5,89



VERA



Oliwa z wyłoczyn pomace 1 l PET

1 but.

but.

8,99



DAWTONA



Fasola czerwona 2,6 kg

1 pus.

pus.

10,89



DAWTONA



Fasola biała 2,6 kg

1 pus.

pus.

10,49



DAWTONA



Pomidory żółte bez skórki 2,55 kg

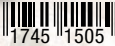
1 pus.

pus.

7,59



MONA



Mąka gryczana 1 kg

1 pa.

6,49



MONA



Bulka tarta Wyborowa 5 kg
jasna, z pieczywa z mąki typ 500

1 pa.

2,89

**PIECZYWO
INACZEJ?**

Samodzielnie przygotowujesz
pieczywo? Jesienią upiecz chleb albo
bułki z mąki orkiszowej z dodatkiem
suszonych owoców. Podawaj z masłem
(również orzechowym), domowymi
konfiturami i serami.

TAK, CHEF!

Bakal



BAKAL



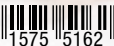
Rodzynki sułtańskie 1 kg

1 pa.

13,49



BAKAL



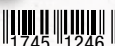
Migdały płatki 0,7 kg

1 pa.

36,90



MONA



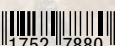
Mąka kukurydziana 1 kg

1 pa.

3,19



JANEX



Kasza jęczmienna pęczak 5 kg

1 wor.

CENA
CHEFA

kg1,99



BAKAL



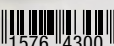
Orzechy nerkowca 1 kg

1 pa.

46,90



BAKAL



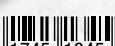
Orzechy laskowe łuskane 1 kg

1 pa.

47,90



MONA



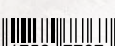
Mąka orkiszowa 1 kg
typ 1850

1 pa.

6,49



JANEX



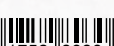
Kasza jęczmienna średnia 5 kg

1 wor.

2,19



JANEX



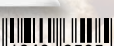
Kasza jęczmienna mazurska gruba 5 kg

1 wor.

2,89



BAKAL



Śliwki suszone 1 kg

1 pa.

17,29



BAKAL



Morele suszone 1 kg

1 pa.

16,99

PRODUKTY MROŻONE



BON PASTAIO

1631 3408

Trójkątne pierożki Finferli 3 kg
z nadzieniem kurkowym, przygotowane, masa jednostkowa ok. 12 g

1 kt. kg **29,90**



BÜRGER

1034 9618

Tortellini trójkolorowe 5 kg
pikantne, z nadzieniem wołowym, barwnik naturalny, masa jednostkowa ok. 4 g

1 kt. kg **17,99**



JAWO

1759 0518

Uszka z grzybami 2 kg
zawartość nadzienia 28%,
śr. liczba w opak. 514 szt.

1 opak. kg **15,49**



JAWO

1759 0693

Uszka z kapustą i grzybami 2 kg
zawartość nadzienia 28%,
śr. liczba w opak. 514 szt.

1 opak. kg **14,49**



LAMB WESTON

1483 3342

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

1 opak. kg **16,99**



LAMB WESTON

1114 2942

Frytki Stealth Fries 2,5 kg
ekstradługie, w delikatnej otoczce skrobiowej,
zapewniającej wydłużoną chrupkość
(nawet do 20 minut)

1 opak. kg **7,99**



LAMB WESTON

1684 2267

Frytki belgijskie 2,5 kg
cięcie 12 x 12 mm, smażone
w oleju słonecznikowym

1 kt. kg **5,99**



LAMB WESTON

1669 8857

Frytki Steakhouse Pommes 2,5 kg
cięcie 9 x 18 mm, smażone
w oleju słonecznikowym

1 opak. kg **6,49**



KOMPLET

1689 4617

Ciasto seromakowe 2,45 kg
na jogurtowym spodzie, zabezpieczone przed
wysychaniem delikatną warstwą galaretki,
krojone na 24 porcje

1 szt. **CENA CHEFA** kg **18,49**



PFALZGRAF

1450 1500

Ciasto makowe 2,8 kg
kruche ciasto z nadzieniem makowym pokryte
maślaną kruszonką, krojone na 20 porcji

1 szt. kg **22,90**



KOMPLET

1728 9481

Ciasto marchewkowe 1,1 kg
okrągłe ciasto biszkoptowo-łuszczone o smaku
pomarańczowo-cynamonowym z marchewką,
dekorowane mleczno-pomarańczową glazurą,
krojone na 12 porcji

1 szt. **28,50**



FROSTA COMBI CLASSE

1203 5649

**Grillowane śródziemnomorskie
warzywa na patelnię 1,5 kg**
grillowane: cukinia, papryka czerwona,
papryka żółta, groszek cukrowy,
w śródziemnomorskim sosie

1 opak. kg **21,90**



FROSTA COMBI CLASSE

1035 2854

Ciasto francuskie porcje 10 x 300 g
wymiary pojedynczego plastra 30 x 22 x 2,5 cm

1 opak. opak. **39,90**



TONI KAISER

1036 9289

Ciasto na struclę 16 x 50 g
wymiary pojedynczego plastra 40 x 40 cm

1 opak. opak. **41,90**

PRODUKTY MROŻONE

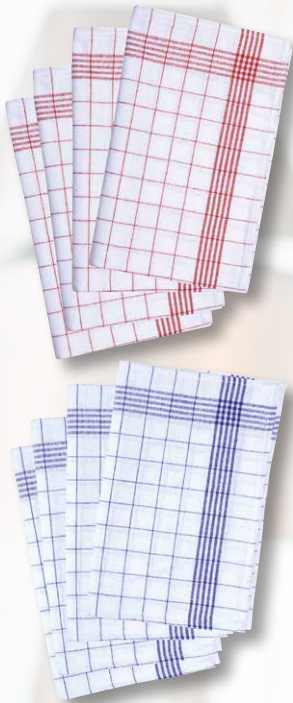


BACK SHOP

1704 6008

Croissant marcepanowy maślany ok. 95 g
wstępnie upieczony, zawartość masła w cieście 16%,
zawartość nadzienia marcepanowego 19%,
udekorowany migdałami

1 kt. szt. **2,69**



KARLOWSKY
Ścierka kuchenna 50 x 70 cm
100% bawełny, 60 g/m², pranie do 90°C, trwała – zapewnia długi czas użytkowania, o wysokiej zdolności pochłaniania wilgoci, idealna do wycierania garnków i naczyń

biało-czerwona
10 szt. opak.
biało-niebieska
10 szt. opak.

CENA CHEFA
10 szt. **3,99**



KARLOWSKY
Ścierka kuchenna 45 x 90 cm
100% superchłonnej, grubej bawełny, 95 g/m², trwały kolor

10 szt. opak. **6,99**



BASE ELEMENTS
Chochla mała
czarna, poj. 70 ml, dł. 25 cm
Chochla ze szczelinami
czarna, dł. 30,5 cm
Łopatka do warzyw
czarna, dł. 30,5 cm
Łopatka ze szczelinami
czarna, dł. 26 cm
Szpatułka
czarna, dł. 29 cm

1 szt. **6,99**



DUNI
Świece świecznikowe 50 szt.
250 x 22 mm, czas wypalania ok. 7 godz.
biały
1 opak.
bordeaux
1 opak.
zieleń myśliwska
1 opak.

0,99



BASE ELEMENTS
Serwetki 3-warstwowe 250 szt.
1/4 składane, 100% celulozy
bordowe 33 x 33 cm
1 opak.
ciemnozielone 33 x 33 cm
1 opak.
kremowe 33 x 33 cm
1 opak.
czarne 33 x 33 cm
1 opak.

24,90



Papierowa podstawka pod filiżankę
biała, okrągła, śr. 9 cm, 1000 szt.

1 opak. **14,99**



Podgrzewacze tealight 250 szt.
białe, w metalowej osłonie, czas wypalania ok. 8 godz.

1 kt. **109,00**



BASE ELEMENTS
Paliwo do podgrzewaczy 36 x 220 g
w żelu

1 kt. **3,49**



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



Karkówka wołowa ok. 5 kg
bez kości, dojrzewająca

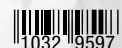
kg

kg

28,⁹⁰



MEISTERFRISCH



Kula wołowa ok. 5 kg
z udźca jałówki, dojrzewająca

kg

kg

29,⁹⁰

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 listopadzie 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