

GRUDZIEŃ

WWW.CHEFSCULINAR.PL

Serwujemy karpia?

Tak, Chef!



1756 8227

Karp filet 300-500 g

ze skórą, IQF, glazura 20%

5 kg kt.

kg **28,⁹⁰**

CHEFSCULINAR
FOODSERVICE NASZA PASJA



**ŻEBY TE ŚWIĘTA
PRZYNIOSŁY WAM SPOKÓJ I WYTCHNIENIE
POZWOLIŁY NADROBIĆ CHWILĘ Z BLISKIMI
I NA NOWO ODKRYĆ RADOŚĆ SMAKOWANIA
STAŁY SIĘ POCZĄTKIEM KULINARNYCH
MARZEŃ I PLANÓW**

**A NOWY ROK NIECH BĘDZIE LEPSZY
CIEKAWSZY, ZDROWSZY, SZCZĘŚLIWSZY
PEŁEN INSPIRUJĄCYCH SPOTKAŃ
W WASZYCH KUCHNIACH
I PRZY WASZYCH STOŁACH
BEZ DYSTANSU, BEZ OGRANICZEŃ.**

WSZYSTKIEGO DOBREGO!

ZESPÓŁ

CHEFS^{*}CULINAR**
FOODSERVICE NASZA PASJA

Świąteczne gotowanie

Idą święta! A wraz z nimi świąteczne menu. Na stołach znów zagospodarczą karpie, śledzie, sandacze i pstrągi – przyrządzane na wiele różnych sposobów. Nie powinno również zabraknąć dań z grochem i suszonymi grzybami oraz wybornej cielęciny. W naszej grudniowej ofercie promocyjnej znajdziesz wszystko, co będzie Ci potrzebne do przygotowania wyśmienitych świątecznych potraw. Zwróć także uwagę na propozycje herbat, ciast mrożonych, owoców, wędlin oraz serów i skorzystaj ze sprawdzonego przepisu – tym razem sandacz na kapuście z grzybami duszonej w białym winie, z maślanym sosem anyżowym (s. 10). Życzymy Ci, by te święta zyskały naprawdę szczególną oprawę. Radości i wytchnienia!

Oferta ważna do wyczerpania zapasów.



Udziec z jelenia ok. 7-10 kg
bez kości

kg **39,⁹⁰**



Borowiki suszone 0,5 kg
krojone

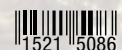
1 opak. **99,⁹⁰** opak.

WIBERG



NOWOŚĆ

WIBERG



Zestaw młynków do soli i pieprzu
różowa sól niejodowana oraz pieprz zielony, czarny, biały i różowy; młynek ze stali nierdzewnej i tworzywa ABS, z mechanizmem ceramicznym

1 szt. **119,⁰⁰** szt.



Podgrzybki suszone 0,5 kg
krojone

1 opak. **74,⁹⁰** opak.



PROMOCJA
10+1 gratis

Kup 10 opakowań mąki,
a jedenaste otrzymasz za 1 grosz!

GDAŃSKIE MŁYNY



Mąka pszenna do pierogów typ 405 2 kg

1 pa. **2,²⁹** kg



KROS



Groch łuskany połówki 5 kg

1 pa. **2,⁴⁹** kg

Jesiotr filet ze skórą 1 kg+
pakowane pojedynczo

1 pa. kg **59,⁹⁰**

Jesiotr patroszony 3 kg+
pakowane pojedynczo

1 pa. kg **39,⁹⁰**

MOREX

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

5 kg kt. **42,⁹⁰**

CENA CHEFA

MOREX

Śledź płaty ze skórą
4-8 szt./kg, IQF, glazura 15%

5 kg kt. **9,⁹⁹**

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

1 pa. kg **49,⁹⁰**

MOWI

Łosoś filet Mowi Supreme 1,4-1,8 kg
świeży, vacuum, trym D, 2 filety w opak.

ok. 3 kg kt. **O cenę dnia zapytaj naszego Przedstawiciela Handlowego**

Tuńczyk połędwica 1-5 kg
bez skóry i ości, IQF, glazura ok. 10%

1 szt. **34,⁹⁰**

CENA CHEFA

Matias holenderski filet podwójny
z ogonkiem, ok. 100 g szt.

ok. 1 kg pa. kg **48,⁹⁰**

Węgorz wędzony 600-800 g
cały, vacuum, pakowane pojedynczo

1 kg kg **139,⁰⁰**

Pstrąg filet wędzony na gorąco 500 g
bez skóry

1 pa. pa. **27,⁹⁰**

Żabnica (diabeł morski) filet 200-400 g
pakowane pojedynczo, IQF, glazura 10%

5 kg kt. kg **59,⁹⁰**

Halibut filet plastry wędzone
na zimno 0,8-1,4 kg
vacuum

1 pa. kg **125,⁰⁰**

Łosoś filet plastry wędzone
na zimno 1 kg
vacuum

1 pa. kg **63,⁹⁰**

STAR CULINAR

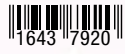
Szyjki rakowe 100-200 1 kg
gotowane, obrane, IQF, glazura 20%

1 tor. kg **84,⁹⁰**

WINNA
REWOLUCJA?

Liebfraumilch, niegdyś najdroższe wino świata, ekskluzywna pozycja na liście win Titanica oraz dworu królowej Wiktorii, po II wojnie światowej zeszło na niższe półki. Legendę niemieckiego winiarstwa zdecydował się odbudować Christoph Hammel – ze świetnym skutkiem.

TAK, CHEF!



PALATYNAT / NIEMCY

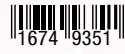
**Hammel Liebfraumilch 0,75 l
wino półwytrawne**

Owocowe, eleganckie, orzeźwiające i aromatyczne. Lekkie, półwytrawne. Genialne wino do bezstroskiego delektowania się w towarzystwie przyjaciół i rodziny! Pełne aromatów gruszek i jabłek, migdałów, kwiatów pomarańczy i akacji, z lekko miodowym tłem. Winnica Hammel w rewolucyjnym stylu doprowadziła do odrodzenia się ikony niemieckiego winiarstwa – Liebfraumilch.

1 but.

CENA
CHEFA21,⁹⁰

but.



PALATYNAT / NIEMCY

**Schneider Pfaffmann 11°
Fischwein 0,75 l
wino wytrawne**

Orzeźwiające białe wino w burgundowym stylu. Połączenie szczepów pinot blanc (weissburgunder) oraz pinot gris (grauburgunder), które zaskakuje bogactwem aromatów jabłek, brzoskwiń i owoców egzotycznych z nutą cytrusów. Smakuje cudownie świeżo i soczyście. Idealny kompan ryb i to nie tylko wigilijnego karpia! W końcu rybka musi pływać.

1 but.

but.

24,⁹⁰

PALATYNAT / NIEMCY

**Lergenmüller Filet Noir 0,75 l
wino wytrawne**

Niespotykane jak na Niemcy połączenie szczepów st. laurent, cabernet sauvignon i merlot. Tym ekskluzywnym wytrawnym cuvée jedna z najlepszych kobiet winiarzy w Niemczech, Victoria Lergenmüller, pokazuje, jak różnorodnym i ciepłym regionem stał się Palatynat. Wino eleganckie, dobrze zbudowane, pełne aromatów czerwonych i leśnych owoców, pieprzu, ziół, czekolady i słodkiego tytoniu. Warto przelać do karafki i napowietrzyć przed podaniem.

1 but.

but.

34,⁹⁰

SZAMPANIA / FRANCJA

**Drappier Carte d'Or Brut 0,75 l
szampan wytrawny**

Dom szampański, którego jakość i klasę docenił już Charles de Gaulle, a po dziś dzień butelki z tej winnicy serwowane są jako oficjalny szampan prezydencki we Francji! Cuvée Carte d'Or powstało po raz pierwszy w 1952 roku i cieszy się od tamtej pory niezmienną sławą. Wytrawne, pełne klasy i elegancji, o aromatach białych kwiatów, cytrusów, pigw, moreli i róży.

1 but.

but.

89,⁹⁰

WENECLA JULIUSKA I EUGANEJSKA / WŁOCHY

**Filare Prosecco DOC 0,75 l
wino musujące półwytrawne**

Lekkie, owocowe i bardzo orzeźwiające – właśnie za to cały świat pokochał prosecco. W butelce półwytrawnego Filare Prosecco odnajdziemy aromaty gruszek, jabłek, brzoskwiń i białych kwiatów. W ustach urzekająca owocowość, wyraźne i eleganckie musowanie, delikatna słodycz. Idealne wino do świętowania każdej okazji, ale również perfekcyjne towarzystwo dla ryb i owoców morza.

1 but.

but.

18,⁹⁹

NIEMCY

**Vinision Secco 0,75 l
wino musujące półwytrawne**

Lekkie i orzeźwiające wino musujące o aromatach cytrusów, jabłek i pomarańczy. Secco to kategoria win lekko musujących, których nienachalne gazowanie łagodnie rozchodzi się na podniebieniu. Idealny wybór jako wino bankietowe lub filler do koktajli, np. typu spritz. Praktyczne – zamykane nakrętką, co ułatwia serwis bankietowy i restauracyjny.

1 but.

but.

9,⁹⁹

Sandacz na kapuście
z grzybami duszonej
w białym winie,
z maślanym sosem
anyżowym

Składniki (na 10 porcji)

Sandacz

- 2 kg fileta z sandacza
- 100 g masła do smażenia
- 2 cytryny
- 50 g rozmarynu

Na solankę

- 1 l wody
- 60 g soli
- ziele angielskie
- liść laurowy
- sól wędzona BBQ

Kapusta z grzybami

- 1 kg kapusty kiszzonej
- 300 ml białego wina
- 200 g marchwi
- 200 g pietruszki
- 100 g pora
- 1 duża cebula
- 2 g kminku
- grzyby suszone
- bouquet garni (liść laurowy, po gałązce natki pietruszki, majeranku i tymianku)

Sos maślaný na białym winie

- 250 ml wywaru rybneýo
- 80 ml białego wina
- 60 ml śmietany kremówki
- 140 g masła skrojonego w kostkę
- 2 łyżki białego octu winneýo
- 3 łyżki drobno posiekanej dymki
- 2 liście laurowe
- 5 ziaren rozgniecioneýo pieprzu czarneýo
- 2 gwiazdki anyżu

Przygotowanie

Sandacza oczyść z łusek i ości, wykrój porcję o wadze około 140 g. Przygotuj 6-procentową solankę i zamocz w niej rybę na 15 minut. Po wyjęciu dokładnie osusz i odstaw do lodówki. Namoczone wcześniej grzyby ugotuj z warzywami jak na wywar. Z resztek ryby pozostałych po wykrawaniu nastaw bulion z dodatkiem anyżu i liści laurowych, gotuj około 30 minut. Dymkę zagotuj z winem, wywarem rybnym i śmietaną, zredukuj do połowy objętości, następnie dodaj zimne masło i miksuj do uzyskania gładkiej, aksamitnej konsystencji. Kapustę wypłucz pod wodą, odcedź i przesmaż z cebulą, czosnkiem i kminkiem. Podlej winem i wywarem z grzybów.

Rybę smaź na maśle klarowanym od strony skóry, na średnim ogniu – z dodatkiem rozmarynu i ćwiartki cytryny. Podawaj na głębokim talerzu, układając kolejno kapustę i sandacza, podlej sosem. Opcjonalnie możesz wzbogacić talerz gotowanym ziemniakiem.



Dawid Grucel
Doradca Kulinarny Chefs Culinar
autor przepisu

NASZA
PORADA

Zamiast przygotowywać kapustę, możesz wykorzystać gotową, uszlachetnioną białym winem i pozbawioną kwasu. Wystarczy, że połączysz ją z wcześniej ugotowanymi grzybami i doprawisz kminkiem.

PRODUKTY



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

5 kg kt.

kg

32,90

MAMMINGER



Kapusta kiszona 10,2 kg
masa netto po odcięciu 9,7 kg

1 pus.

pus.

29,90

OSM SIERADZ



MU! śmietanka UHT 36% 1 l

1 pa.

pa.

CENA
CHEFA

12,99

MIĘSO



Antrykot wołowy ok. 1,8-2,5 kg
vacuum

kg 27,90



Policzki wołowe ok. 0,6-0,9 kg
vacuum

kg 27,90



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

kg 44,90



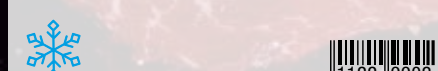
Połędwica wieprzowa ok. 0,6 kg
z główką, bez warkocza, vacuum

kg 17,99



Kaczka Barbarie ok. 2 kg
klasa A, IWP

kg 13,99



Filet z piersi bązanta ok. 80-180 g
bez skóry i kości

kg 49,90



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

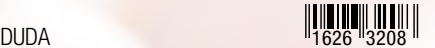
kg 43,90



KRAKUS

Szynka od szwagra ok. 1,8 kg

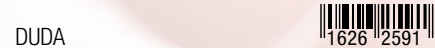
1 opak. 25,90



DUDA

Szynka z beczki ok. 1,2-2 kg
ciemno wędzona, w siatce

1 opak. 31,90



DUDA

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

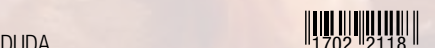
1 opak. 29,90



KRAKUS

Kiełbasa krakowska sucha ok. 1,2 kg

1 opak. 31,90



DUDA

Szynka z czarnuszką ok. 0,9-1,7 kg

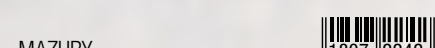
1 opak. 27,90



DUDA

Szynka Sobieski z nogą ok. 7-9 kg

1 opak. 23,90



MAZURY

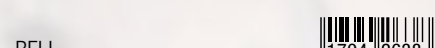
Kabanosy wieprzowe ok. 1,5 kg

1 opak. 31,90



Flaki wołowe 1,5 kg
krojone

1 opak. 12,99



BELL

Prosciutto di Parma 0,2 kg
szynka wieprzowa, dojrzewająca min. 14 miesięcy,
pochodzenie: Langhirano, MAP

1 opak. 32,90

PRODUKTY KONSERWOWE



DAWTONA
Groszek konserwowy 2,49 kg
1 pusz. 10,99



DAWTONA
Kukurydza konserwowa 2,65 kg
1 pusz. 13,29



DAWTONA
Fasola biała w sosie pomidorowym 2,6 kg
1 pusz. 12,49



AGRO-TOP
Smalec gęsi
bezzapachowy, delikatny smak
1 wiad. 13,99



BRZEZIECKI
Sok z buraka czerwonego koncentrat 200 ml
1 but. 4,99



BRZEZIECKI
Sok z buraka kiszzonego zakwas 500 ml
1 but. 5,49



DEVELEY
Majonez premium 3 kg
81% tł.
1 wiad. 28,90



FANEX
Żurawina 1 kg
1 wiad. 18,90



FANEX
Chrzan premium 1 kg
tarty korzeń chrzanu 60%
1 wiad. 9,49

PRODUKTY KONSERWOWE



CD S.A.
Miód wielokwiatowy 4 kg
1 wiad. 14,79



CD S.A.
Miód wielokwiatowy 1 kg
1 st. 15,99



CD S.A.
Miód wielokwiatowy porcjowany 60 x 25 g
1 kt. 35,50

Z MIODEM?

Zimą wykorzystaj potencjał miodu. Wielokwiatowy będzie idealny do pierników i tradycyjnego polskiego miodownika. Przyda Ci się również do śledzi w sosie miodowo-musztardowym, karpia po staropolsku i jako glazura do gotowanych buraków.

TAK, CHEF!

NOWOŚĆ

PRIMART

1804 4850

Herbatniki korzenne serca 350 g

1 szt.

szt.

4,99

NOWOŚĆ

MONA

1805 6341

Mak biały 1 kg

1 pa.

pa.

18,99

EDAL

1623 2310

Nasiona chia 1 kg
ziarna szalwii hiszpańskiej

1 pa.

pa.

22,90

MARYLAND TROCKENFRUCHT

1775 3166

Jabłka suszone 500 g
krążki

1 tor.

tor.

15,99

MARYLAND TROCKENFRUCHT

1775 2992

Mix suszonych owoców 1 kg
śliwki, morele, brzoskwinie, gruszki,
krążki jabłkowe, w różnych częściach
wagowych

1 tor.

tor.

21,90

EDAL

1581 0984

Mak niebieski 500 g

1 tor.

tor.

11,39

ŚWIAT PRZYPRAW

1776 3707

Soda oczyszczona 1 kg

1 pa.

pa.

3,99

BASE CULINAR

1701 2706

Cynamon laski cassia 0,3 kg
dl. 8 cm

1 pus.

pus.

29,90

SUNNY SPICES

1355 9366

Anyż gwiazdkowy 500 g

1 tor.

tor.

33,90

BAKAL

1644 6977

Orzechy włoskie 1 kg
kraj pochodzenia: Polska

1 pa.

pa.

38,90

LUBECA

1179 8927

Mąka migdałowa 1 kg
jakość I

1 pa.

pa.

54,90

NOWOŚĆ

JANEX

1802 9611

Mąka ziemniaczana 1 kg

1 pa.

pa.

4,39

WIBERG

1646 9013

Ocet balsamiczny śliwkowy 500 ml

1 but.

but.

34,90

WIBERG

2016 8025

Cukier z ekstraktem z wanilii
bourbon 450 g

1 pus.

pus.

79,90

WIBERG

1584 7478

Przyprawa do pierników 220 g

1 pus.

pus.

27,90

NOWOŚĆ

POLMLEK

1807 0972

Twaróg półtłusty 10 kg

10 kg szt.

CENA CHEFA

5,99

kg

OSM WŁOSZCZOWA

1588 2394

Ser cukierniczy termizowany 11 kg

1 wiad.

kg 6,99

NOWOŚĆ

POLMLEK

1807 0705

Jogurt typ grecki 1 kg

1 wiad.

CENA CHEFA

3,99

wiad.

LACTALIS

1795 8387

Mascarpone 6 kg

6 kg szt.

kg 16,99

OSM ŁOBŻENICA

1583 4072

Śmietana ukwaszona 18% 400 g

1 kub.

kub. 2,39

OSM ŁOBŻENICA

1576 3037

Twaróg krajanka 0,8 kg
4% tł., vacuum

ok. 0,8 kg szt.

kg 8,99

ICC PASŁĘK

1603 2705

Masło klarowane 99,9% 200 g

1 pa.

pa. 6,99

ICC PASŁĘK

1575 6732

Miks pasłeczki 200 g

1 pa.

pa. 2,19

EIPRO

1233 9792

Białka cukiernicze pasteryzowane 1 kg

1 pa.

pa. 9,99

EIPRO

3001 2356

Żółtka płynne pasteryzowane 1 kg

1 pa.

pa. 21,90

NOWOŚĆ

TMT

1807 0347

Vegan wiórki 1 kg

1 tor.

tor. 28,90

LACTIMA

1806 1659

Ser topiony bloczek 100 g

1 szt.

śmietankowy

NOWOŚĆ

gouda

1 szt.

z szynką

1 szt.

NOWOŚĆ

1,39

szt.

OSM SKIERNIEWICE

1785 5945

Ser magnacki 3,3 kg
porcje ok. 0,4 kg

3,3 kg pa.

kg 28,90

OSM WŁOSZCZOWA

1585 3400

Ser gouda plastry 1 kg

1 pa.

pa. 19,99

TUREK

1575 5223

Serki Tartare 60 szt. x 20 g
smaki: borowiki, tosoś, orzechy, pieprz, śmietana, zioła

60 szt. kt.

szt. 0,59

OSM SKIERNIEWICE

1791 5274

Mozzarella салатkowa baton
ok. 0,9-1,3 kg
śr. 63 mm

0,9 kg szt.

CENA CHEFA

19,99

kg

MLEKPOL

1665 9704

Rolada Ustrzycka 700 g

0,7 kg szt.

kg 23,90

TUREK

1583 3891

Twarożek naturalny 3 kg
21% tł.

1 wiad.

wiad. 48,90

DEVALDANO

Borowiki 1 kg
całe

1 opak. kg **49,⁹⁰**

DEVALDANO

Podgrzybki 1 kg
kostka 20 x 40 mm

1 opak. kg **17,⁹⁹**

Pieczarki 3 kg
40-60 mm

1 skrz. kg **6,⁹⁹**

Cytryny
szt. min. 100 g

1 szt. **0,⁵⁹**

Grejpfrut czerwony
star ruby, szt. min. 300 g

1 szt. **1,³⁹**

Mandarynki
ok. 11 kg kt.

kg **3,⁹⁹**

Buraki żółte 5 kg

1 opak. kg **8,⁹⁹**

Buraki czerwone 5 kg
obrane

1 opak. kg **2,⁴⁹**

Kapusta kiszona 5 kg
masa po odcieku 4,5 kg

1 wiad. wiad. **21,⁹⁰**

Cebula żółta 5 kg

1 opak. kg **1,⁴⁹**

Cebula czerwona 5 kg

1 opak. kg **2,⁹⁹**

Pasternak

kg **5,⁹⁹**

Nasiona granatu 100 g

6 opak. skrz. opak. **13,⁹⁹**

Grzyby sezonowe mix 1 kg
2 x 500 g

2 opak. skrz. opak. **34,⁹⁰**

Salata z dzikimi ziołami 800 g

1 opak. opak. **52,⁹⁰**

**MOC
CYTRUSÓW?**

Bez cytrusów nie ma świąt! Pamiętaj, że oprócz potraw z dodatkiem skórki z cytryny albo rozgrzewających napojów z plasterkami pomarańczy, idealnym grudniowym pomysłem są dekoracje z tych aromatycznych owoców. Wystarczy powbić w nie goździki albo zanurzyć je w misach wypełnionych wodą.

TAK, CHEF!





PFALZGRAF



Tort marcepanowy 1,92 kg
4 warstwy jasnego ciasta przekładanego kremem o smaku amaretto z kawałkami czekolady; nadziewany malinami. Ciasto zawinięte w marcepan z dekoracjami marcepanowymi, śr. 28 cm, niekrojony, podzielny na 16 porcji

1 szt.

szt. **73,⁹⁰**





MAKARONIKI RIVE DROITE 72 x 10 g



6 rodzajów: karmelowe, czekoladowe, limonkowe, malinowe, pistacjowe, waniliowe

1 kt.

szt. **1,⁵⁹**





PFALZGRAF



Sernik śmietanowy 2 kg
sernik ze świeżego twarogu i kwaśnej śmietany na kruchym spodzie, śr. 28 cm, niekrojony, podzielny na 12 porcji

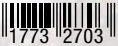
1 szt.

kg **21,⁵⁰**





LA LORRAINE



Jabłecznik z kruszonką 3,8 kg
ciasto na kruchym spodzie z warstwą musu jabłkowego z kawałkami owoców, cynamonem, udekorowane kruszonką

1 szt.

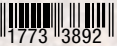
CENA CHEFA

kg **16,⁶⁹**





LA LORRAINE



Ciasto makowe z jabłkami i rodzynkami 2,7 kg
spód z ciasta kruchego z masą makową z kawałkami jabłek i rodzynkami, całość wykończona kruszonką i żelem dekoracyjnym

1 szt.

kg **18,⁴⁹**





KOMPLET



Sernik ze skórka pomarańczy 3,5 kg
krojony na 24 porcje

1 szt.

kg **18,⁹⁹**





KOMPLET



Orzechowiec 2,9 kg
ciasto o smaku czekoladowym przekładane kremem orzechowym i udekorowane polewą oraz kawałkami orzechów włoskich

1 szt.

kg **27,⁹⁰**





KOMPLET



Ciasto Sacher kakaowe 2,1 kg
z nadzieniem morelowym 22%, dekorowane glazurą kakaową

1 szt.

kg **21,⁹⁰**



VASPIATTA



Kawa Espresso 1 kg
ziarnista, 100% arabica

1 tor.

tor. **45,⁹⁰**



VASPIATTA



Kawa Barista Gold 1 kg
ziarnista, 80% arabica, 20% robusta

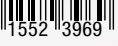
1 tor.

CENA CHEFA

tor. **37,⁹⁰**



VASPIATTA



Kawa Africana 1 kg
ziarnista, 100% arabica (4 rodzaje ziaren arabiki z Afryki Wschodniej)

1 tor.

tor. **53,⁹⁰**



RICHMONT



Herbata 50 tor.

Ceylon Gold
1 pa.

Raspberry Pear
1 pa.

Rooibos Sunrise
1 pa.

Ginger Paradise
1 pa.

Spicy Cinnamon
1 pa.

Mexican Dream
1 pa.

pa. **89,⁰⁰**

JAWO

1759 0273

Pierogi z kapustą i grzybami 2 kg
zawartość nadzienia 37%,
śr. liczba w opak. 72 szt.

1 opak. kg **12,69**

JAWO

1759 0495

Pierogi ruskie 2 kg
zawartość nadzienia 42%,
śr. liczba w opak. 70 szt.

1 opak. kg **12,49**

LA LORRAINE

1603 8257

Mix 4 bułeczek hotelowych 100 x 35 g
pszenna, z otrębami pszennymi, kajzerka
z makiem, kajzerka z sezamem

1 kt. **CENA CHEFA** szt. **0,39**

TRAITEUR DE PARIS

1563 8564

Mini Quiches 75 x ok. 18 g
5 rodzajów: szpinakowo-łososiowe, grzyby porchini,
warzywa śródziemnomorskie, 3 sery, kozi ser

1 kt. szt. **1,59**

AVIKO

1564 6835

Krążki cebulowe w cieście 1 kg
w chrupiącej panierce,
waga jednostkowa 16,5 g

1 pa. kg **7,99**

AVIKO

1532 1541

Jalapeño Snacks 1 kg
papryczki jalapeño w chrupiącej panierce,
ok. 40 szt. w opak.

1 opak. opak. **27,90**

PANESCO

1746 2372

Chleb Pave z żurawiną 14 x 450 g
dł. ok. 16,5 cm, szer. ok. 16,5 cm,
jedno nacięcie

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

TRAITEUR DE PARIS

1610 2279

Canapés Tradition 54 x ok. 10 g
9 rodzajów: tarta cebulowa z wędzoną pierśią
z kaczki, biszkopt pomidorowy i karmelowy,
chleb ciemny, bliny z anchois, bliny z wędzonym
łososiem, chleb Fladen z mięsem kraba,
ciastko orzechowe i paprykowe

1 kt. szt. **2,39**

SALOMON FOOD WORLD

1588 8488

Noodle Stick Teriyaki 75 x 20 g
makaron z warzywami w sosie teriyaki,
na bambusowej szpadce

1 opak. szt. **1,69**

AVIKO

1672 9315

Frytki Turbo classic karbowane 2,5 kg
cięcie 12 x 12 mm, szybki czas przygotowania
(nawet w 90 sek.), wysoka wydajność wagowa
(na poziomie co najmniej 90%)

1 tor. **CENA CHEFA** kg **4,59**

AVIKO

2006 3900

Wedges cząstki ziemniaczane 2,5 kg
ze skórką

1 opak. kg **5,69**

LA LORRAINE

1626 9354

Bagietka korzenna 14 x 380 g
dł. ok. 46,5 cm, szer. ok. 10 cm,
wys. ok. 4,5 cm

1 kt. szt. **2,99**

PANESCO

1581 8744

Ciasteczka owocowe mini mix 100 x 40 g
ciasto francuskie nadziewane: jabłkami, mango,
wiśniami, truskawkami; gotowe do wypieku

1 kt. kt. **115,00**

GALILEO

1422 2979

Bruschetta 81 x 38 g
3 rodzaje: z pomidorami, ze szpinakiem,
z salami

1 kt. szt. **1,79**

SALOMON FOOD WORLD

1588 8501

Noodle Stick Sweet & Sour 75 x 20 g
makaron z papryką i ananasem w sosie słodko-
kwaśnym, na bambusowej szpadce

1 opak. szt. **1,69**

SALOMON FOOD WORLD

1588 8525

Noodle Stick Pad Thai 75 x 20 g
makaron ryżowy z tofu i orzechami nerkowca
pokryty azjatyckim sosem korzennym,
na bambusowej szpadce

1 opak. szt. **1,69**



CLARINA

Wykałaczki 1000 szt.
dREWNIANE, indywidualnie pakowane, dł. 65 mm

1 opak. opak. **4,99**

KÖGLER

Patyczki bambusowe do przekąsek typu finger food
dł. 12 cm, 500 szt.

1 opak. opak. **19,99**

KÖGLER

Patyczki bambusowe do przekąsek typu finger food
ciemnobrązowe, spiralne, dł. 12 cm, 50 szt.

1 opak. opak. **16,99**

KÖGLER

Patyczki bambusowe do przekąsek typu finger food
z pętelką, dł. 18 cm, 50 szt.

1 opak. opak. **16,99**



Schott Zwiesel to producent szkła kryształowego TRITAN CRISTAL, niezawierającego związków ołowiu i baru. Dzięki zastosowaniu tlenków cyrkonu i tytanu kryształ zyskuje niezwykłą przejrzystość i diamentowy blask, a także wysoką odporność na zarysowania i wyszczerbienia, porównywalną do odporności stali. Właściwość ta, w połączeniu z odpornością na zmiany temperatury, pozwala na bezproblemowe mycie kieliszków w zmywarkach.



ZWIESEL

Taste kieliszek do wina czerwonego 497 ml
wys. 22,5 cm, śr. 8,7 cm, z miarką

ZWIESEL

Taste kieliszek do wina czerwonego 497 ml
wys. 22,5 cm, śr. 8,7 cm, bez miarki

ZWIESEL

Taste kieliszek do szampana 283 ml
wys. 23,1 cm, śr. 7 cm, bez miarki

ZWIESEL

Taste kieliszek do wina białego 356 ml
wys. 21,1 cm, śr. 7,9 cm, bez miarki

ZWIESEL

Taste kieliszek do bordeaux 656 ml
wys. 23,7 cm, śr. 9,6 cm

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



APS

Kamienna płytką 32,5 x 26,5 cm
GN 1/2, z łupką naturalnego, prostokątna, gr. materiału 6-9 mm, odpowiednia do kontaktu z żywnością, do potraw zimnych i gorących, mycie ręczne

1 szt. szt. **27,90**



APS

Kamienna płytką śr. 28 cm
z łupką naturalnego, okrągła, gr. materiału 6-9 mm, odpowiednia do kontaktu z żywnością, do potraw zimnych i gorących, mycie ręczne

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



BASE CLEAN

Płyn do ręcznego mycia naczyń 1 l
nadaje się do mycia powierzchni z tworzyw sztucznych i glazury

1 but. but. **5,49**



KÖGLER

Słomki papierowe
czarne, dł. 19,7 cm, śr. 0,6 cm, 250 szt.

1 pa. pa. **21,90**



BASE CLEAN

Płyn do czyszczenia grilla i pieca konwekcyjnego 1 l
dobrze usuwa zaschnięte przypalone zabrudzenia oraz po dymie węglarniczym, do powierzchni odpornych na działanie zasad

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



WECK

Słoiczek Weck z pokrywką odporny na stłuczenie

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

140 ml
12 szt. kt. **1318 8566**

160 ml
12 szt. kt. **1318 8573**

CENA CHEFA **3,99** szt.



BASE CLEAN

Płyn do mycia tłustych powierzchni 1 l
bezzapachowy, usuwa tłuszcz i zanieczyszczenia białkowe z powierzchni odpornych na działanie zasad, nadaje się do czyszczenia urządzeń kuchennych oraz glazury

1 but. but. **16,99**



Nasza marka produktów premium, zaspokajających potrzeby najbardziej kreatywnych szefów kuchni. W ofercie Star Culinar są m.in. najwyższej jakości wędliny, ryby, warzywa, owoce oraz najlepsze gatunkowo mięsa i półprodukty kulinarne.



STAR CULINAR



Bootsman mix wędzonych specjałów rybnych

śledź, łosoś, halibut, dorsz, ryba maślana, IQF, ok. 50-65 szt.

1,5 kg kt.

kg

129,⁰⁰



STAR CULINAR



Praliny wędzone z halibuta i łososia ok. 15-20 g

wędzone na ciepło, bez skóry, 85-95 szt.

1,5 kg kt.

kg

119,⁰⁰



STAR CULINAR



Skipper mix wędzonych specjałów rybnych

makrela, łosoś, halibut, ryba maślana, IQF, ok. 50-65 szt.

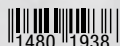
1,5 kg kt.

kg

119,⁰⁰



STAR CULINAR



Maat mix wędzonych specjałów rybnych

makrela, halibut, śledź, łosoś, IQF, ok. 40-50 szt.

1,5 kg kt.

kg

119,⁰⁰



STAR CULINAR



Matrose mix wędzonych specjałów rybnych

makrela, łosoś, halibut, ryba maślana, IQF, ok. 25-35 szt.

1,5 kg kt.

kg

109,⁰⁰

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 grudniu 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