STYCZEŃ

WWW.CHEFSCULINAR.PL

Kuchnia na wynos?

Tak, Chef!

1786 8303

Filet z piersi kaczki ok. 0,5 kg
ze skórą, rasa pekin, kl. A, vacuum

kg

kg **19,99**

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZĄ PASJĄ

Azja na wyciągnięcie ręki

W nowy rok zwykle wchodzi się z postanowieniami. My postanowiliśmy sobie, że również w tym roku będziemy Wam dostarczać produkty, które pozwalają Waszym kuchniom zasługiwać na miano świetnych. W jeszcze większym wyborze i zgodnie z kulinarnymi trendami. Na dobry początek zabieramy Was w podróż na Daleki Wschód – artykuły o azjatyckim rodowodzie przewijają się w całym tym styczniowym wydaniu. Ryż i makaron ryżowy, sosy sojowe i pasty do przyrządzania zup, krewetki, pędy bambusa, aż po sałatkę z wodorostów, sezam, tempurę i przyprawę do dań z woka. Z mięs szczególnie przydadzą się Wam elementy z kaczki i polędwica wieprzowa. A że kuchnia azjatycka znakomicie sprawdza się na wynos, skorzystajcie z oferty menuboxów. I koniecznie zajrzyjcie do przepisu (s. 10). Chłodno? Na rozgrzanie mamy grzane wino.

Oferta ważna do wyczerpania zapasów.

MÜLLER'S MÜHLE 1459 3147

Kasza bulgur 5 kg

tor. kg **10,19**

MÜLLER'S MÜHLE 1426 3200

Czarna soczewica beluga 1 kg

1 pa. pa. **16,69**

1475 7471

Imbir

kg kg **14,99**

DIAMOND 1126 7188

Sos sojowy 1 l
oryginalny chiński

1 but. but. **13,29**

1769 2823

Mleczko kokosowe 1 l
ekstrakt z kokosa 85%

1 kt. kt. **8,89**

DUNI 1356 7910

Folia do zgrzewarki 185 mm x 250 m
gr. 60 µm, śr. rolki 174 mm, pasuje do zgrzewarek DF10, DF20, DF15/25, DF22

1 szt. szt. **219,00**

DUNI 1411 6322

Pojemnik Caterline do zgrzewu 216 szt.
czarny, trójdzielny, 227 x 178 x 40 mm, 445 x 280 x 205 ml, pasuje do kasety 15096579

1 kt. kt. **149,00**

SHINJYO 1355 6761

Miso pasta do zup ciemna 500 g

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

PRODUKTY CONVENIENCE

BASE CULINAR

1622 2564

Cordon bleu panierowany ok. 120 g
surowy, nadziewany serem gouda i szynką

cena za szt.: ok. 3,45 zł
52 szt. kt. **179,00**

SOKOŁÓW

1782 2374

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

cena za porcję 400 g: ok. 8 zł
1 opak. kg **20,90**

STAR CULINAR

1702 5928

Sos demi-glace 3 kg
brązowy, baza do sosu klasycznego i francuskiego

1 tor. kg **24,70**

DIAMOND

1355 1995

Ocet ryżowy 3% 610 ml

1 but. but. **5,39**

KIKKOMAN

1687 4374

Sos sojowy 1 l

1 but. but. **24,49**

1802 0854

Prime Burger 4 x 200 g
surowy, z mięsa wołowego

cena za szt.: ok. 4,40 zł
0,8 kg pa. kg **21,90**

1034 9069

De volaille z kurczaka 150 g
surowy, panierowany, nadziewany brokułami i serem

cena za szt.: ok. 3,75 zł
3 kg kt. kg **24,90**

1217 3280

Sos rybny 500 ml
kraj pochodzenia: Wietnam

1 but. but. **18,59**

1470 6592

Sos chili słodki 740 ml
idealny do drobiu i ryb

1 but. but. **7,99**

BAYERISCHE MILCHINDUSTRIE

1436 1371

Pudding śmietankowo-czekoladowy 6% 5 kg

1 wiad. kg **6,99**

MÜLLER'S MÜHLE

1722 1153

Panierka panko 1 kg

1 pa. pa. **16,19**

OTTOGI

1321 6733

Tempura 1 kg
mieszanka do smażenia

1 pa. pa. **11,29**

FARMER

1227 0606

Makaron ryżowy 10 mm 400 g

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

DEBIC

1645 7706

Crème brûlée bourbon 1 l
z produktu można przygotować 10 porcji o gramaturze ok. 100 g!

cena za porcję: 2,29 zł
1 but. but. **22,90**

DEBIC

1582 0402

Tiramisu 1 l
z produktu można przygotować ok. 22 porcji o gramaturze ok. 100 g!

cena za porcję: ok. 1,09 zł
1 but. but. **23,90**

MASTER MARTINI

1809 9027

Panna cotta 1 l
z produktu można przygotować 10 porcji o gramaturze ok. 100 g!

cena za porcję: 1,60 zł
1 pa. pa. **15,99**

PRODUKTY MROŻONE

1035 7811

Ratatouille 2,5 kg
francuska mieszanka warzywna: pomidory poćwiartkowane, cukinia, bakłażan, cebula, papryka czerwona i zielona

1 opak. kg **5,99**

BONDUELLE 1270 4477

Mieszanka warzyw grillowanych Andalusien 1 kg
podgotowana grillowana mieszanka czerwonej papryki, bakłażana, cukinii i cebuli

1 opak. kg **19,99**

1091 4373

Mieszanka meksykańska 1,5 kg
warzywa na patelnię: papryka, fasolka kidney, kukurydza, cebula, w sosie salsa

1 opak. kg **17,99**

BASE CULINAR 1644 1163

Wakame sałatka z wodorostów 1 kg
marynowana, vacuum

1 opak. opak. **21,90**

BONDUELLE 1534 3345

Kapusta czerwona z jabłkami 2,5 kg

1 opak. kg **10,99**

1480 1075

Filet rybny w panierce kukurydzianej ok. 95 g
podpieczony, z kawałków dorsza i gładzicy, do przygotowania w piecu konwekcyjnym

cena za porcję: ok. 2,49 zł
5 kg kt. kg **25,90**

BASE CULINAR 1623 2266

Mintaj filet w chrupiącej panierce ok. 150 g
cały filet, IQF, panierka ok. 28%

cena za porcję: ok. 3,4 zł
6 kg kt. kg **22,90**

1759 4233

Miruna nowozelandzka filet porcja ok. 150 g
porcje wycięte z bloku filetów, IQF, glazura do 8%

cena za porcję: ok. 2,99 zł
5 kg kt. kg **19,99**

BÜRGER 1672 7458

Gnocchi czerwone 2,5 kg
ziemniaczane, z burakami ćwikłowymi, waga pojedynczej szt. ok. 8,5 g

cena za porcję 120 g: 1,56 zł
5 kg kt. kg **12,99**

BÜRGER 1717 7627

Gnocchi szpinakowe 2,5 kg
ziemniaczane, ze szpinakiem i bazylią, waga pojedynczej szt. ok. 8,5 g

cena za porcję 120 g: 1,56 zł
1 opak. kg **12,99**

BONDUELLE 1721 4339

Yummy Vegeburger Falafel 1 kg
z cieciorki, kalafiora, cebuli oraz kaszy bulgur, waga pojedynczej szt. ok. 90 g, śr. 88 mm, gr. 18 mm

BONDUELLE 1721 4230

Yummy Vegeburger Texas 1 kg
z czerwonej fasoli, kukurydzy, pomidorów i czerwonej papryki, waga pojedynczej szt. ok. 90 g, śr. 88 mm, gr. 18 mm

cena za porcję: ok. 2,99 zł
1 opak. opak. **25,90**

BÜRGER 3001 6934

Gnocchi 5 kg
ziemniaczane

cena za porcję 120 g: 1,44 zł
1 kt. kg **11,99**

FINDUS 1166 8053

Klopsiki z ciecierzycą ok. 266 x 15 g
z cebulą i przyprawami, podpieczone

cena za szt.: 0,35 zł
1 kt. kg **34,90**

HANSA 1035 3738

Naleśniki jajeczne 50 x 60 g
naturalne, bez nadzienia

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

BÜRGER 1036 9524

Kopytka ziemniaczane 5 kg
waga pojedynczej szt. 8-12 g, wymiary 5 x 1,5 cm

cena za porcję 120 g: 1,32 zł
1 kt. kg **10,99**

BÜRGER 1034 9519

Gratin ziemniaczane 2 kg
plastry ziemniaków zmieszane z sosem beszamelowym, posypane startym serem emmental

cena za porcję 120 g: 1,62 zł
10 kg kt. kg **13,49**

DREISTERN 1372 9110

Racuszki puszyste ok. 8 g
puszyste racuchy fluffies, wstępnie pieczone, bez nadzienia

cena za szt.: 0,22 zł
1 kt. kg **27,90**

RYBY I OWOCE MORZA

1784 5243

Porcje z łososia norweskiego ze skórą ok. 150 g
trym D, vacuum
1 szt.
szt. **7,99**

1785 8250

Błękitek filet ze skórą 60-120 g
SHP, morska produkcja, bez glazury
15 kg kt.
kg **17,99**

BASE CULINAR

BASE CULINAR
1439 7530

Szaszłyk z krewetek ok. 67 g
ok. 8-10 szt. na szaszłyku, surowe, obrane, oczyszczone, bez ogonka, IQF, glazura 20%
15 szt. pa.
szt. **2,99**

1776 0102

Panga filet bez skóry 200 g+
SHP, bez glazury
5 kg kt.
kg **12,99**

1373 5197

Marlin polędwica 1-2 kg
3-4 szt. karton, IQF, glazura 10%
5 kg kt.
CENA CHEFA kg **31,90**

1200 7493

Lollipop krewetki panierowane z trawą cytrynową ok. 30 g
chrupiące „lizaki" z nadzieniem z krewetek i warzyw, z cytrynową nutą
1,8 kg kt.
szt. **1,99**

1277 2865

Fishburgery panierowane 75 g
śr. ok. 8 cm
80 szt. kt.
szt. **0,99**

NASZA PORADA

Żeby grzane wino osiągnęło idealny smak, wystarczy je podgrzać – nie doprowadzaj go do wrzenia. Serwuj z kawałkiem pomarańczy.

TAK, CHEF!

WINA

1102 2718

NIEMCY

St. Lorenz
Tradycyjne wino grzane Christkindl 1 l

Grzane wino tworzone według tradycyjnych niemieckich receptur przez winiarnię będącą jednym z głównych dostawców bożonarodzeniowych jarmarków. Zrównoważona słodycz i genialny stosunek ceny do jakości.

1 but.
CENA CHEFA but. **7,99**

1797 3243

WENECJA JULIJSKA I EUGANEJSKA / WŁOCHY

Filare Prosecco DOC 0,75 l

Lekkie, owocowe i bardzo orzeźwiające – właśnie za to cały świat pokochał prosecco. W butelce półwytrawnego Filare Prosecco kryją się 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.
CENA CHEFA but. **16,99**

1472 4695

NIEMCY

Kunzmann Augusta
Grzane wino BiB 10 l

Smak tego prawdziwego grzanego wina przywołuje klimat jednego z najpiękniejszych tradycyjnych jarmarków bożonarodzeniowych – tego w Augsburgu. To właśnie stamtąd pochodzi producent. Intensywnie przyprawowe, wyróżnia się zbalansowaną słodyczą.

1 kt.
kt. **63,90**

1608 3202

NIEMCY

Kunzmann
Grzane wino białe BIO 1 l

Składniki tego grzańca pochodzą w 100% z upraw ekologicznych. Oznacza to, że nie tylko wysokiej jakości wina i soki wykorzystane do jego stworzenia są pozyskiwane ekologicznie, ale także cukier i wszystkie przyprawy. Wino jest wegańskie, a butelka nadaje się do ponownego użytku np. jako karafka do wody.

1 but.
but. **14,99**

1608 3189

NIEMCY

Kunzmann
Grzane wino czerwone BIO 1 l

Składniki tego grzańca pochodzą w 100% z upraw ekologicznych. Oznacza to, że nie tylko wysokiej jakości wina i soki wykorzystane do jego stworzenia są pozyskiwane ekologicznie, ale także cukier i wszystkie przyprawy. Wino jest wegańskie, a butelka nadaje się do ponownego użytku np. jako karafka do wody.

1 but.
but. **14,99**

PRZEPIS

Duet owoców morza na purée z kalafiora, z brokułami bimi, posypką chorizo i sosem skorupiakowym

Składniki (na 4 porcje)

Owoce morza
- 250 g ugotowanej ośmiornicy
- 4 połówki homara
- 40 g masła
- 30 ml oliwy pomace
- 15 g kiełbasy chorizo
- 1 cytryna

Purée z kalafiora
- 1 duży kalafior
- 50 g palonego masła (tzw. orzechowego)
- 200 ml śmietany 30%
- 0,5 gałki muszkatołowej (świeżo starta)
- szczypta xantany (do stabilizacji)

Sos skorupiakowy
- pancerze z dwóch homarów
- 30 g masła homarowego
- bukiet garni (szalotka, koper włoski, marchew, seler)
- 2 gwiazdki anyżu
- 200 ml białego wina do gotowania
- 100 ml śmietany 30%
- 1 cytryna

Oliwa chorizo i posypka
- 150 ml oliwy chili
- 80 g chorizo w cienkich plastrach
- 1 gałązka tymianku
- 2 ząbki czosnku
- 0,5 g suszonych pomidorów
- 70 g panko

Brokuły bimi
- 250 g brokułów
- 20 ml oleju sezamowego
- 2 ząbki czosnku

Tiul
- 90 g wody
- 30 g oliwy chorizo
- 10 g mąki
- 50 g palonego masła

Przygotowanie

Owoce morza
Surową ośmiornicę ugotuj z dodatkiem cytrusów i ziół na wolnym ogniu do miękkości. Możesz również użyć już ugotowanej – zaoszczędzisz sporo czasu. Homara sparz krótko w gorącej, ale nie wrzącej wodzie, następnie delikatnie zdejmij pancerz. Tak przygotowany duet smaż na mocno rozgrzanej patelni, na maśle i oliwie z dodatkiem cienkich plastrów chorizo, ćwiartek cytryny i gałązki rozmarynu. Zacznij od ośmiornicy, która potrzebuje więcej czasu niż delikatny homar.

Purée z kalafiora
Kalafior umyj i gotuj w osolonej wodzie z dodatkiem śmietany i gałki. Po ugotowaniu odcedź płyn do naczynia, a warzywo zmiksuj na gładką masę, dodając wcześniej przygotowane masło i gumę ksantanową.

Sos skorupiakowy
Pancerze upraż mocno w rondelku na maśle homarowym, dodaj warzywa i anyż. Wszystko zdeglasuj winem, następnie podlej wodą i śmietaną. Gotuj około godziny na wolnym ogniu i zmiksuj. Odcedź na drobnym sitku, aby uzyskać odpowiednią gładkość. Dopraw odrobiną cytryny.

Oliwa chorizo i posypka
Całość konfituj na wolnym ogniu, aż wszystkie smaki się połączą. Chrupiącą kiełbasę zmiksuj i połącz z panko – uzyskasz posypkę. A na oliwie przygotujesz tiul.

Brokuły bimi
Podsmaż brokuły na oleju z dodatkiem czosnku.

Tiul
Wszystkie składniki wymieszaj i smaż na średnio rozgrzanej patelni.

Wykończenie
Ośmiornicę i homara ułóż na kalafiorowym purée wraz z dzikimi brokułami, posyp chrupką posypką z kiełbasy chorizo, na koniec dodaj sos ze skorupiaków. Udekoruj tiulem.
Wyjątkowych efektów!

Dawid Grucel
Doradca Kulinarny Chefs Culinar
autor przepisu

PRODUKTY

1478 8680
Homar przepołowiony ze skorupą i szczypcami 200 g
surowy, IQF
12 szt. kt. szt. **28,90**

1763 3192
Ośmiornica cała surowa 2-3 kg
pakowana pojedynczo, bez glazury
1 szt. kg **44,90**

LANGBEIN 1018 0839
Masło homarowe 380 g
1 pusz. pusz. **52,90**

MIĘSO I WĘDLINY

MEISTERFRISCH 1032 9757

Gulasz wołowy z udźca jałówki
dojrzewający, kostka 2,4 x 2,4 cm

kg kg **33,90**

STAR CULINAR 1032 9276

Gulasz wieprzowy
z szynki, kostka 2,4 x 2,4 cm

kg kg **15,99**

DUDA 1673 5637

Szynka farmerska 1 kg
wieprzowa wędzona, parzona, plastry

1 opak. kg **19,99**

DUDA 1583 0708

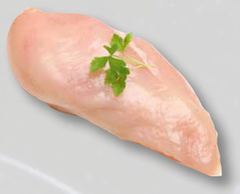
Szynka konserwowa ok.1,5 kg
wieprzowa, parzona, plastry

1 opak. kg **14,99**

1797 0655

Noga z kaczki ok. 10 kg
kl. B

10 kg kt. CENA CHEFA kg **9,99**



1802 0960

Filet z piersi kurczaka ok. 10 kg
kl. A

10 kg kt. kg **11,90**

STAR CULINAR 1153 4303

Sznycel ze schabu ok. 120 g
bez kości, w plastrach

0,12 kg pa. kg **18,90**

DUDA 1811 8520

Szynka królewiecka 100 g
drobiowa, parzona z dodatkiem surowców wieprzowych, w plastrach

1 opak. opak. **1,89**

BELL 1787 0290

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

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

BELL 1787 0320

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

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

1632 0222

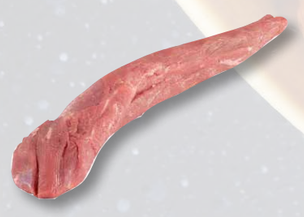
Filet z piersi indyka ok. 2,5 kg
kl. A, vacuum

1 opak. kg **14,90**

1215 6634

Schab cielęcy ok. 4 kg
bez kości

1 szt. kg **41,90**



1780 9047

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

1 opak. kg **16,99**

CEDROB 1805 3197

Kurczak gotowany z kurnej półki 100 g
parzony, w plastrach, MAP

1 opak. opak. **2,39**

BELL 1794 2591

Prosciutto crudo 0,5 kg
szynka wieprzowa, dojrzewająca, wędzona

1 opak. opak. **34,90**

BELL 1789 0076

Chorizo extra 0,5 kg
kaliber 60-65, wieprzowe, dojrzewające, MAP

1 opak. opak. **22,90**

NABIAŁ

MASTER MARTINI 1764 9575

Krem Maxime 16% UHT do gotowania 1 l
przeznaczony dla gastronomii, o wszechstronnym zastosowaniu, doskonale łączy składniki, wzbogacając smak potraw; polecany do zup

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

ALPRO 1172 4728

Napój sojowy 1 l

1 pa. pa. **7,99**

PRODUKT DO UBIJANIA

DEBIC 1581 4708

Natop 34% 2 l

cena za litr: 9,99 zł

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

ALPRO 1285 3021

Produkt sojowy do gotowania 1 l

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

ALPRO 1212 1212

Jogurt sojowy naturalny 500 g

6 kt. kub. **6,99**

NOWOŚĆ

FIGAND 1810 7128

Śmietana 12%, 1 kg

1 wiad kg **4,79**

MLEKOVITA 1781 0388

Jogurt naturalny Kuchmistrza 3% 1 kg

1 kub. kub. **3,59**

EIPRO 1085 2989

Masa jajowa płynna 1 kg

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

EIPRO 1419 2333

Masa jajowa pasteryzowana 10 kg

10 kg kt. kg **9,99**

DOSKONAŁE EFEKTY?

Są produkty, z którymi w kuchni możesz zawsze czuć się bezpiecznie. To roślinne kremy do gotowania i ubijania Master Martini – wydajne, stabilne, szybkie w zastosowaniu, o aksamitnej, jednolitej konsystencji i śmietankowym aromacie. Maxime przyda Ci się do zup i sosów, Zuccherata – do deserów i dekoracji.

TAK, CHEF!

MLEKOVITA 1784 1665

Mascarpone Kuchmistrza 500 g

1 szt. szt. **9,99**

MLEKOVITA 1769 2168

Ser Favita bez laktozy 270 g

MLEKOVITA 1769 2168

Ser Favita 18% 270 g

1 szt. szt. **3,99**

POLMLEK 1625 8839

Ser gouda wiórki 2 kg

2 kg tor. kg **14,99**

HEINRICHSTHALER MILCHWERKE 1417 0362

Ser w plastrach 10 x 500 g
8 rodzajów: 1 opak. naturalny 45%, 1 opak. lekki 30%, 2 opak. czosnek niedźwiedzi 45%, 1 opak. papryka 45%, 1 opak. chili 45%, 2 opak. pomidor/bazylia 45%, 1 opak. orzechowy 45%, 1 opak. piwny 60%

5 kg kt. CENA CHEFA kg **29,90**

POLMLEK 1462 3004

Mieszanka serów Margerita wiórki 2 kg
ser gouda (70%), ser mozzarella (30%), zawartość tł. min. 25%

W przypadku zainteresowania innym rodzajem wiórowania prosimy o kontakt.

2 kg tor. kg **15,99**

PRODUKT DO UBIJANIA

NOWOŚĆ

MASTER MARTINI 1808 0018

Krem Zuccherata do ubijania 27% UHT 1 l
wysokiej jakości słodzony krem roślinny UHT o charakterystycznym lekkim aromacie śmietanki i wanilii, wydajny, stabilny po ubiciu, polecany do deserów, lodów i dekoracji

1 pa. CENA CHEFA pa. **6,99**

NOWOŚĆ

ORASI 1808 1718

Napój ryżowy 1 l

1 pa. CENA CHEFA pa. **5,99**

PRODUKTY KONSERWOWE

VERA 1744 5672

Pulpa z mango 850 g
odmiana alphonso

1 pusz. pusz. **9,99**

ISKA 1016 9674

Ananas kostka 3100 ml

1 pusz. CENA CHEFA pusz. **19,30**

LA PERLA 1018 7814

Pędy bambusa 3100 ml

1 pusz. pusz. **11,90**

ORIENTALNY NIEZBĘDNIK?

Kuchnia azjatycka uwielbia olej sezamowy. Tłoczony na zimno, ma lekko orzechowy smak i subtelny aromat sezamu. Choć nie nadaje się do smażenia, doskonale sprawdza się jako dodatek na końcu gotowania, do potraw szybko smażonych, zup, sałatek i ryżu. Przechowuj go w ciemnym i chłodnym miejscu.

TAK, CHEF!

1325 0454

Olej sezamowy 1 l

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

OPTIMAHL 1698 8125

Starline dip wasabi 850 g
wysoki stopień ostrości, must-have w kuchni azjatyckiej

1 but. but. **17,90**

DEVELEY 1532 3477

Tabasco 350 ml

1 but. but. **42,50**

GUSTODORO 1540 4343

Pulpa pomidorowa bag-in-box 10 kg

1 kt. kt. **29,90**

DAWTONA 1792 0506

Pomidory żółte bez skórki 2,55 kg

1 pusz. pusz. **7,59**

DAWTONA 1757 9148

Fasola biała w sosie pomidorowym 2,6 kg

1 pusz. pusz. **12,49**

NOWOŚĆ

1767 9282

Tom kha pasta mieszanka przypraw 400 g
z trawą cytrynową

1 kub. kub. **11,99**

ROYAL DEL SOL 1121 7091

Pomidory suszone z ziołami 1,55 kg

1 sł. sł. **20,70**

ROLNIK 1547 1901

Sałatka szwedzka 2650 ml

1 sł. sł. **10,79**

DAWTONA 1628 7778

Cieciorka konserwowa 2,6 kg

1 pusz. pusz. **10,29**

FANEX 1529 3053

Ketchup VII premium 120 x 15 g

1 kt. kt. **21,89**

FANEX 1529 7648

Musztarda słoneczna 120 x 15 g

1 kt. kt. **21,89**

FANEX 1529 7839

Majonez dekoracyjny 120 x 10 g

1 kt. kt. **21,89**

OWOCE I WARZYWA

1670 5111

Ziemniaki obrane 5 kg
obrane, vacuum

1 opak. kg **2,39**

1673 9468

Cebula biała 5 kg
obrana, vacuum

1 opak. kg **3,49**

1673 9536

Cebula czerwona 5 kg
obrana, vacuum

1 opak. kg **4,69**

1673 9499

Czosnek 1 kg
obrany, vacuum

1 opak. kg **20,99**

1673 9529

Seler 5 kg
obrany, vacuum

1 opak. kg **4,69**

1677 6616

Buraki czerwone 5 kg
obrane, vacuum

1 opak. kg **2,39**

1802 4418

Ziemniaki 15 kg

1 opak. kg **0,99**

1771 1920

Cebula czerwona 5 kg

1 opak. kg **2,49**

1771 2811

Cebula żółta 5 kg

1 opak. kg **1,49**

1673 9680

Marchew 5 kg
obrana, vacuum

1 opak. kg **2,99**

1804 4676

Marchew paski 5 kg
obrana, vacuum

1 opak. kg **4,69**

1673 9635

Pietruszka 5 kg
obrana, vacuum

1 opak. kg **5,29**

1771 3269

Marchew 5 kg

1 opak. kg **1,59**

1738 0966

Mix sałat kolorowy 1 kg
lodowa, fryzowana, rzymska, radicchio

1 opak. opak. **12,99**

1735 5261

Rukola 300 g
myta

1 opak. opak. **7,99**

LA LORRAINE 1583 6724

Bułka do hamburgera maxi 24 x 86 g
pszenna z sezamem, śr. 12 cm, całkowicie wypieczona

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

STEINOFEN-MEISTER 1756 0597

Bułka do hamburgera czarna 72 x 70 g
posypana sezamem, przekrojona, śr. ok. 10 cm, gotowa do pieczenia

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

FRYTKI NA WYNOS?

Specjalna skrobiowa panierka sprawia, że frytki dłużej zachowują ciepło i chrupkość. Dzięki temu produkty te doskonale nadają się jako dodatek do dań na wynos.

TAK, CHEF!

ARDO 1482 7570

Frytki warzywne 2 kg
z marchwi i pasternaka, smażone w oleju słonecznikowym, barwniki naturalne

1 opak. kg **9,99**

NOWOŚĆ

ABEL 1805 7645

Pierogi ruskie 2,5 kg

1 opak. kg **5,89**

LA LORRAINE 1583 6717

Bułka hot dog 36 x 63 g
pszenna, przekrojona, dł. 16,5 cm, ob. 17 cm

1 kt. szt. **0,65**

AVIKO 1793 9669

Frytki Steakhouse Super Crunch 2,5 kg
cięcie 10 x 20 mm, smażone w oleju roślinnym w skrobiowej otoczce, utrzymującej chrupkość i temperaturę

1 opak. CENA CHEFA kg **5,69**

NOWOŚĆ

AVIKO 1806 9273

Frytki Super Crunch Julienne 2,5 kg
cięcie 7,4 x 7,4 mm, smażone w oleju słonecznikowym, w skrobiowej otoczce utrzymującej chrupkość i temperaturę

1 opak. kg **6,39**

LAMB WESTON 1352 7945

Frytki Stealth ze skórką 2,5 kg
cięcie 11 x 11 mm, smażone w oleju słonecznikowym, w skrobiowej otoczce utrzymującej chrupkość i temperaturę

10 kg kt. kg **7,99**

RICEFIELD 1236 8655

Papier ryżowy 300 g
śr. 22 cm

1 pa. pa. **7,39**

TAKAOKAYA 1132 6601

Sushi nori morszczyn morski 25 g
prażony, kraj pochodzenia: Japonia

1 pa. pa. **11,59**

MISORI CALROSE 1552 0555

Ryż do sushi 10 kg

1 wor. kg **10,79**

MONA 1745 1246

Mąka kukurydziana 1 kg

1 pa. CENA CHEFA pa. **2,99**

KINJIRUSHI 1226 6616

Wasabi 1 kg
japoński chrzan w proszku

1 pa. pa. **56,90**

WIBERG 1358 4023

Tajskie siedem przypraw 300 g
idealna do dań z woka, mięsa, ryb, warzyw, ryżu i makaronu, a także sosów, zup i sałatek, bez dodatku wzmacniaczy smaku, bez glutenu, bez laktozy

1 pusz. pusz. **26,90**

BAKAL 1767 0517

Sezam czarny 1 kg

1 pa. pa. **17,99**

BAKAL 1767 0388

Sezam jasny 1 kg
prażony

1 pa. pa. **16,59**

BAKAL 1805 9403

Orzechy nerkowca 1 kg
połówki

1 pa. CENA CHEFA pa. **25,90**

AKCESORIA KUCHENNE

ZAPAKOWAĆ?

Kuchnia na wynos przeżywa swój złoty wiek. Tak jak instytucja lunchu. Dlatego miej w zapasie sprawdzone opakowania jednorazowe. Sałatki najlepiej prezentują się w tych transparentnych, do dań kilkuelementowych przydadzą Ci się menuboxy dzielone. Nie zapomnij o sztućcach i serwetkach.

TAK, CHEF!

WAS GERMANY 1810 1133

Torba do transportu żywności
wym. 51 x 48 x 34 cm, czerwona

szt. szt. **199,00**

1789 0496

Opakowanie jednorazowe na sałatkę z pokrywką
poj. 500 ml, transparentne, ośmioboczne, 50 szt.

1 opak. opak. **21,90**

1789 8607

Opakowanie jednorazowe na sałatkę z pokrywką
poj. 750 ml, transparentne, ośmioboczne, 50 szt.

1 opak. opak. **26,90**

1789 0540

Opakowanie jednorazowe na sałatkę z pokrywką
poj. 1000 ml, transparentne, ośmioboczne, 50 szt.

1 opak. opak. **28,90**

Menubox
wym. 245 x 210 x 72 mm, biały, z trzciny cukrowej, kompostowalny, 100 szt.

pojedynczy
1 opak. 1789 0892

dwudzielny
1 opak. 1789 0922

trójdzielny
1 opak. 1789 0939

opak. **48,90**

Sztućce
dł. 16,5 cm, jednorazowe, plastikowe, białe, 100 szt.

łyżka
1 opak. 1789 0687

widelec
1 opak. 1789 0724

nóż
1 opak. 1789 0748

CENA CHEFA opak. **3,99**

1632 9188

Karton do pizzy 330 x 330 mm
wys. 35 mm, gram. 380 g/m², 50 szt.

1 kt. szt. **0,65**

1632 9232

Karton do pizzy 410 x 410 mm
wys. 40 mm, gram. 380 g/m², 50 szt.

1 kt. szt. **0,95**

KUCHCIK 1542 2033

Ręcznik papierowy 100 m
wys. 22 cm, szer. 22 cm, dł. 18 cm, gram. 36 g/m², dwuwarstwowy, z celulozy, 500 listków

1 szt. szt. **8,99**

NOWOŚĆ

1808 4696

Torebka foliowa zrywka ok. 160 szt.
szer. 22 + 12 cm, dł. 30/43 cm, gr. 7,1 mikrometra

20 rol. kt. rol. **3,49**

CLARINA 1665 3221

Serwetki jednowarstwowe 500 szt.
15 x 15 cm, gram. 17 g/m², białe

1 opak. opak. **2,49**

BCL 1532 9288

Folia aluminiowa 73 m
szer. 29 cm, gr. 13 mikrometrów

1 rol. rol. **18,49**

NOWOŚĆ

CLARINA 1808 4528

Folia aluminiowa szeroka 1,4 kg
szer. 44 cm, gr. 12 mikrometrów

1 rol. CENA CHEFA rol. **23,90**

CLARINA 1782 4101

Serwetki jednowarstwowe 400 szt.
33 x 33 cm, gram. 15,5 g/m², białe, składane 1/4, 100% celuloza

1 opak. opak. **7,99**

CLARINA 1782 4095

Serwetki dwuwarstwowe 250 szt.
33 x 33 cm, gram. 30 g/m², białe, składane 1/4, 100% celuloza

1 opak. opak. **9,99**

BASE CULINAR

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

BASE CULINAR 1451 1196

Ryż długoziarnisty 5 kg
parboiled

1 tor. kg **4,99**

BASE CULINAR 1683 1735

Ryż jaśminowy 10 kg

1 tor. kg **8,99**

BASE CULINAR 1683 1537

Ryż basmati 5 kg
parboiled

1 tor. kg **14,69**

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. 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 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
Pannattoni 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 Niekanin
tel.: +48 94 351 75 75
e-mail: Telesales.SZGH@chefsculinar.pl

www.chefsculinar.pl

Znajdź nas na

www.facebook.com/ChefsCulinarPL

Obowiązuje przy dostawach w styczniu 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. Informacje na temat substancji dodatkowych i alergenów zawartych w artykułach znajdą Państwo w internecie na stronie www.prodakt.de. Do Państwa dyspozycji jest również nasz Dział Obsługi Klienta.

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZĄ PASJĄ