
GASTRO^{line}



KATALOG PRODUKTÓW



A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, sprinkling a fine, orange-brown powder (likely a spice blend) onto a dish. The dish, on a white plate, features a piece of roasted meat, possibly pork knuckle, garnished with fresh green herbs and accompanied by cauliflower florets. The background is softly blurred, showing the chef's torso and the kitchen environment.

NAJLEPSZE PRZYPRAWY

KIM JESTEŚMY

Prymat GastroLine to wyspecjalizowana część firmy Prymat sp. z o.o., obsługująca rynek gastronomiczny. Naszym celem jest dostarczanie klientom najwyższej jakości przypraw i dodatków spożywczych.

Od lat podpowiadamy Szefom Kuchni, inspirujemy ich i zachęcamy do kulinarnej kreatywności. Chcemy, żeby dzięki naszym produktom ich praca była łatwiejsza, szybsza i bardziej efektywna. Nasze produkty to efekt doświadczenia z rynku detalicznego oraz wieloletniej współpracy z najlepszymi kucharzami w Polsce.

PRODUKTY PRYMAT GASTROLINE

Uwielbiamy przyprawy! To one mogą zadecydować o smaku, zapachu i kolorze finalnego dania. Warto przełamywać stereotypy i wykorzystywać znane przyprawy w niecodzienny sposób. Dzielimy się z Wami naszymi pomysłami i podpowiadamy jak efektywnie wykorzystać przyprawy podczas gotowania. Originalne pomysły na pewno docenią Wasi goście.

W NASZEJ OFERCIE ZNAJDZIECIE M.I.N.:

- Zioła i mieszanki ziół
- Przyprawy jednorodne
- Mieszanki przyprawowe
- Musztardy
- I wiele innych produktów niezbędnych w każdej profesjonalnej kuchni

ZIOŁA I MIESZANKI ZIOŁ

Ciesz się doskonałym aromatem ziół. Próbuj i poprawiaj swoje dania nadając im wyjątkowy i indywidualny charakter, który wyróżni Twoją kuchnię.



BAZYLIA SUSZONA	
▪ masa netto	230 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	36

BAZYLIA

Bazylia to podstawa włoskich sosów do pizzy i makaronów, a także składnik mięsnych farszów, zupy minestrone i sałatek. Łącząc ją z oliwą, otrzymasz marynatę do kurczaka, indyka, medalionów wołowych, bakłażana, cukinii czy papryki. Przyrządzając dania na zimno, wmieszaj bazylię na początku, a do potraw na ciepło dodaj ją tuż przed końcem przyrządzania. Z bazylią przygotujesz też oliwę smakową lub napar do aromatyzowania kremów czekoladowych i sosów.



CZĄBER SUSZONY	
▪ masa netto	130 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24

CZĄBER

Wyrazisty, ostry smak cząbrzu sprawia, że pasuje do dań jednogarnkowych, takich jak: bigos, gulasz, czy ragoût z dziczyzny lub baraniny. Używaj go również do sosów śmietanowych i pomidorowych, a także do dań z fasoli, soczewicy i grochu. Kucharze używają cząbrzu do swojskich wędlin oraz kielbas, aby podkreślić smak i sprawić, by stały się lekkostrawne. Dodaj go na kilka minut przed zakończeniem gotowania, ponieważ zbyt długie gotowanie może sprawić, że stanie się gorzki.



ESTRAGON SUSZONY	
▪ masa netto	200 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	24

ESTRAGON

Estragonową esencją smaku jest francuski sos berneński podawany do steków. Aby wydobyć pełnię smaku estragonu, przed dodaniem do sosu zaparz go w ciepłym winie. Estragon w połączeniu z oliwą, musztardą i czosnkiem to idealna marynata do steków i eskalopków wołowych. Możesz go również użyć do sałatek, owoców morza, farszów warzywnych i mięsnych oraz do aromatyzowania octu. Pamiętaj, aby ciepłe dania doprawiać estragonem pod koniec gotowania.



KOPEREK SUSZONY	
▪ masa netto	130 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36



KOPEREK SUSZONY	
▪ masa netto	200 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	36



LIŚĆ LAUROWY SUSZONY	
▪ masa netto	80 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	36



LIŚĆ LUBCZYKU SUSZONY	
▪ masa netto	120 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36



WSKAZÓWKA

Zioła zawdzięczają swój wyjątkowy aromat oleikom eterycznym. Pozwól im jeszcze lepiej się rozwinąć.

Pachnący majerankiem żurek? A może doskonała francuska zupa cebulowa z tymiankiem? Zioła wysyp najpierw na dłoń, potem unieś je nad garnkiem i dokładnie rozetrzyj wsypując je do potrawy. Ciepło, które wytworzy się podczas rozcierania uwolni zamknięte olejki eteryczne.

Daj się zaskoczyć intensywnością smaku i aromatu naszej najlepszej ziół.

ZIOŁA I MIESZANKI ZIOŁ

Ciesz się doskonałym aromatem ziół. Próbuji i doprawiaj swoje dania nadając im wyjątkowy i indywidualny charakter, który wyróżni Twoją kuchnię.



MAJERANEK SUSZONY	
▪ masa netto	150 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	36



MAJERANEK SUSZONY	
▪ masa netto	150 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	36



MAJERANEK SUSZONY	
▪ masa netto	500 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	36



NATKA PIETRUSZKI SUSZONA	
▪ masa netto	190 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	36

NATKA PIETRUSZKI

Uniwersalny charakter natki pietruszki doskonale harmonizuje ze smakiem wielu potraw. Sprawdzi się jako dodatek do sosów sałatkowych przygotowywanych na bazie oleju lub oliwy i śmietany. Jest niezastąpionym dodatkiem do pasztetu. Możesz jej również użyć do przyrządzania farszów, zup i gorących sosów. Suszoną natkę pietruszki dodawaj zawsze pod koniec gotowania – dzięki temu zachowa swój kolor i nada potrawie wyrazisty aromat.



OREGANO SUSZONE	
▪ masa netto	110 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36



OREGANO SUSZONE	
▪ masa netto	200 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	36



OREGANO SUSZONE	
▪ masa netto	650 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	36



ROZMARYN SUSZONY	
▪ masa netto	250 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36



TYMIANEK SUSZONY	
▪ masa netto	140 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36



ZIOŁA DO PIZZY	
▪ masa netto	200 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	24

NAJLEPSZA JAKOŚĆ, BOGATY SMAK



FOCACCIA Z POMIDORAMI KOKTAJLOWYMI

- 40 g świeżych drożdży • ½ szklanki ciepłej wody • 700 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru • 2 łyżki oliwy z oliwek • 300 g pomidorów koktajlowych
- Oliwki czarne Smak • Oliwki zielone Smak • Do smaku: Oregano suszone, Rozmaryn suszony, Sól morskajodowana, Czarnuszka nasiona Prymat GastroLine

Wodę wymieszaj z cukrem i rozkruszonymi drożdżami. Tak przygotowany rozczyń odstaw na 5 minut. Następnie przełóż do miski malaksera, dodaj mąkę, szczyptę soli, 3 łyżki oliwy i zacznij wyrabiać ciasto. Gotowe ciasto przełóż do miski, przykryj ściereczką i odłóż w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Umyj pomidory i przekrój na połówki. Oliwki pokrój w plasterki. Piekarnik rozgrzej do 200°C. Na posmarowanej oliwą blasze rozłóż uformowane paluchy z ciasta. Ułóż na nich pomidorki nacięciem do góry, plastry oliwek, obficie posyp oregano, rozmarynem i solą, a następnie skrop oliwą. Focaccię piecz na złoty kolor przez ok. 15-20 minut.

ZIOŁA I MIESZANKI ZIOŁ

Ciesz się doskonałym aromatem ziół. Próbuj i doprawiaj swoje dania nadając im wyjątkowy i indywidualny charakter, który wyróżni Twoją kuchnię.



ZIOŁA KUCHNI POLSKIEJ

* masa netto	110 g
* sztuk w op. zbiorczym	6
* termin ważności (mies.)	36



ZIOŁA KUCHNI WŁOSKIEJ

* masa netto	180 g
* sztuk w op. zbiorczym	6
* termin ważności (mies.)	24



ZIOŁA PROWANSALSKIE SUSZONE

* masa netto	300 g
* sztuk w op. zbiorczym	9
* termin ważności (mies.)	36

ZIOŁA KUCHNI POLSKIEJ

Zioła kuchni polskiej to przyprawa składająca się z odpowiednich proporcji każdego z ziół. Dzięki jej zastosowaniu masz pewność, że uzyskasz zawsze taki sam końcowy efekt kulinarny. Mieszanki możesz użyć do przyprawienia farszu do gołąbków i pierogów oraz dań jednogarnkowych. Aby zachować pełnię aromatu, dodaj ją pod koniec gotowania czy duszenia. Wykorzystaj ją też do zup warzywnych, drobiu, sałatek, dań z kaszy i twarogu. Z jej dodatkiem przygotujesz też aromatyczne masło ziołowe.

ZIOŁA KUCHNI WŁOSKIEJ

Kompozycja ziół i przypraw składająca się na zioła kuchni włoskiej nadal potrawom charakterystyczny aromat kuchni włoskiej i śródziemnomorskiej. Możesz wzbogacić nią smak sosów pomidorowych, pizzy, bruschetty, dań jednogarnkowych, włoskich past i pieczonych mięs. Będzie też idealna do zupy minestrone, kremu pomidorowego, farszu do cannelloni i lasagne oraz do marynowania mięs i warzyw na grilla. Pamiętaj, aby dodać ją pod koniec gotowania.

ZIOŁA PROWANSALSKIE

Najpopularniejsze zioła południa Francji to zioła prowansalskie, które określają swoim aromatem całą kuchnię francuską. Doskonale nadają się do zup i sałatek. Możesz dodać je do sosów, farszów, marynat oraz mielonych i pieczonych mięs. Zioła prowansalskie idealnie sprawdzą się też jako przyprawa do zapiekane warzywnych i ziemniaczanych z dodatkiem serów. Uważaj, aby nie dodać ich zbyt dużo ze względu na intensywny aromat. Dodawaj w trakcie lub pod koniec gotowania.



MINI PIZZE

- 300 g mąki do pizzy najlepiej specjalnej włoskiej
- ¾ szklanki wody
- 20 g świeżych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 200 g passaty pomidorowej
- 200 g sera mozzarella żółtego
- 4 plastry szynki np. konserwowej
- 100 g pieczarek
- 1 łyżka masła do smażenia
- garść pomidorków koktajlowych
- opcjonalnie świeża bazylia do dekoracji
- Do smaku: Sól morską, Pieprz czarny mielony, Zioła kuchni włoskiej Prymat GastroLine

Drożdże rozpuść z cukrem w 1/2 wody i odstaw na 15 min. Przygotowany rozczyln, mąkę, oliwę, sól i resztę wody zmiksuj, przełóż na stolnicę i zagniatą, aż ciasto będzie miękkie i nie będzie się kleić. Odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (ok. 45 min). Ciasto podziel na 4 porcje i uformuj okrągłe placki. Ułóż na blasze posmarowanej oliwą, przykryj ściereką i odstaw na 15 min. Pieczarki pokrój w plastry, podsmaż na maśle i dodaj soli i pieprzu. Placki posmaruj passatą, posyp ziołami kuchni włoskiej i startym serem. Ułóż na nich pokrojone w kostkę szynkę, pieczarki i pomidorki koktajlowe. Piecz ok. 10 min w piekarniku rozgrzanym do 250°C.

PRZYPRAWY JEDNORODNE

Posyp chleb nasionami czarnuszki. Rozgnieć w moździerzu goździki i dodaj do korzennego, owocowego sosu. Wyrusz w kulinarną podróż pełną intensywnych smaków i kolorów.



ANYŻ NASIONA	
▪ masa netto	20 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	20
▪ termin ważności (mies.)	36

ANYŻ

Anyż to przyprawa często wykorzystywana przez kucharzy do aromatyzowania pieczywa, wypieków i sosów owocowych. Moda na kuchnię bałkańską i indyjską spowodowała, że kucharze chętnie dodają tę przyprawę do dań z wieprzowiny, drobiu, czy też aromatyzowania ryżu. Nasion można użyć w całości, rozdrobnić w moździerzu lub zmielić w młynku. Przed użyciem nasiona można też usmażyć lub prażyć – dzięki temu uzyskasz głęboki aromat. Przyprawę dodaj na początku gotowania.



CZARNUSZKA NASIONA	
▪ masa netto	450 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	18

CZARNUSZKA

Popularnym dodatkiem do pieczywa i serów jest czarnuszka. Możesz jej użyć zamiast pestek czy orzeszków do posypania sałatek, hummusu i past warzywnych. Idealnie podkreślisz nią też smak sosów, pieczonych mięs i dań jednogarnkowych – zmielona czarnuszka doskonale sprawdzi się jako zamiennik pieprzu. Aby wydobyć jej aromat, przed użyciem rozetrzyj ją w moździerzu. W kuchni doskonale sprawdzi się również olej i puder z czarnuszki. Najlepiej dodawać ją na początku gotowania.



CYNAMON CAŁY	
▪ ilość szt.	3
▪ sztuk w op. zbiorczym	15
▪ termin ważności (mies.)	24



CYNAMON MIELONY	
▪ masa netto	320 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36



CYNAMON CAŁY	
▪ masa netto	250 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24



CZOSNEK SUSZONY GRANULOWANY	
▪ masa netto	1,05 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	36



CZOSNEK SUSZONY GRANULOWANY	
▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	36



CZOSNEK SUSZONY GRANULOWANY	
▪ masa netto	3,65 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	36



CZOSNEK STAROPOLSKI	
▪ masa netto	400 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24



CZOSNEK SUSZONY MIELONY	
▪ masa netto	800 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	24



CZOSNEK SUSZONY W PŁĄTKACH	
▪ masa netto	280 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24



GAŁKA MUSZKATOŁOWA CAŁA	
▪ ilość szt.	2
▪ sztuk w op. zbiorczym	12
▪ termin ważności (mies.)	24



GAŁKA MUSZKATOŁOWA MIELONA	
▪ masa netto	350 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36

PRZYPRAWY JEDNORODNE

Posyp chleb nasionami czarnuszki. Rozgnieć w moździerzu goździki i dodaj do korzennego, owocowego sosu. Wyrusź w kulinarną podróż pełną intensywnych smaków i kolorów.



GORCZYCA BIAŁA CAŁA

▪ masa netto	600 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36



GOŹDZIKI CAŁE

▪ masa netto	280 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36



IMBIR MIELONY

▪ masa netto	250 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36

GORCZYCA BIAŁA

Gorczyca ma słodki, a zarazem lekko ostry smak, dzięki czemu dodaje wyrazistości pieczonym mięsom i wędlinom oraz masłu ziołowemu. Jeśli chcesz dodatkowo wzmocnić jej aromat, wystarczy, że rozgnieciesz ją przed użyciem. Nasiona gorczycy wykorzystuj do pikli i marynat – ogórków konserwowych i innych warzyw w zalewie octowej. Możesz też zaparzyć ją w białym winie lub occie winnym i po wystudzeniu przygotować esencjonalny sos vinaigrette.

GOŹDZIKI

W kuchni używaj ich zarówno do potraw słodkich (konfitur, kompotu, wyrobów cukierniczych), jak i pikantnych (pasztetów, duszonej wołowiny, gulaszu). Są też idealne do marynowania śledzi i jako dodatek do sosów, np. piwno-miodowego czy z czerwonego wina z rozmarynem. Całe goździki można wbić w mięso i piec, dzięki czemu aromat szybciej przeniknie do dania. Możesz też nabić je na cebulę i dodać do bulionu lub zup, aby nadać im niepowtarzalnego smaku – wówczas dodaj je na początku gotowania.

IMBIR

Chcąc nadać potrawom wyrazisty i oryginalny charakter warto dodać imbir, nie tylko do dań mięsnych, ale też tych wegetariańskich. Pamiętaj o nim, przygotowując flaki wołowe, orientalne zupy (np. tom kha) oraz krem z marchewki czy dyni. Imbir mielony doskonale komponuje się z herbatnikami, piernikami, ciastami i sałatkami owocowymi. Pasuje też do pieczonych jabłek i sosów owocowych. Imbir dodawaj najlepiej pod koniec gotowania, aby nie stracił smaku.

NAJLEPSZA JAKOŚĆ, BOGATY SMAK



KARDAMON MIELONY

▪ masa netto	300 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36

KARDAMON

Kardamon doskonale komponuje się z potrawami typu pilaw, mięsem drobiowym i rybami. Najlepiej dodać go pod koniec gotowania, dzięki czemu zachowa swoje właściwości. Przed zastosowaniem można go też podsmażyć, aby dodatkowo wzmocnić aromat. Kardamon możesz dodać także do marynowanych śledzi i pikli, a także ciast i ciastek, deserów, naleśników i racuchów oraz kompotów, sosów i konfitur owocowych, np. z czarnej porzeczki. Kardamon idealnie dopełnia smak kawy dodając jej orientalnej nuty.



KMIN RZYMSKI MIELONY

▪ masa netto	500 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	24

KMIN RZYMSKI

Wyjątkowy charakter i smak kuchni indyjskiej nadaje daniom kmin rzymski. Pamiętaj jednak, że jest bardzo aromatyczny i stosuj go z umiarem, aby nie zdominował smaku potraw. Dodawaj go w trakcie gotowania i dozuj zależnie od potrzeb. Kmin rzymski możesz dodać do grillowanych mięs, potrawek i gulaszu, a także potraw z ryb i warzyw (np. bakłażana i fasoli). Idealnie wzbogaci też smak dań przygotowywanych na parze.



KMIN RZYMSKI CAŁY

▪ masa netto	800 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	36



KMIN RZYMSKI MIELONY

▪ masa netto	300 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36

PRZYPRAWY JEDNORODNE

Posyp chleb nasionami czarnuszki. Rozgnieć w moździerzu goździki i dodaj do korzennego, owocowego sosu. Wyrusz w kulinarną podróż pełną intensywnych smaków i kolorów.



KOLENDRA MIELONA

▪ masa netto	700 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	36

KOLENDRA

Mielona kolendra to doskonała przyprawa do mięs – wieprzowiny, jagnięciny, dziczyzny i drobiu, a także do gulaszu, zup i sałatek. Dodaj ją na początku gotowania czy duszenia, aby uzyskać wyraźny smak i aromat tej przyprawy. Śmiało dodawaj ją też do ryb i owoców morza, używaj do aromatyzowania smażonego ryżu. Kolendra wzbogaci także smak słodkich wypieków, takich jak piernik, szarlotka, ciasto marchewkowe czy też kruche ciasteczka.



KURKUMA MIELONA

▪ masa netto	350 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36

KURKUMA

Piękny kolor oraz wyrazisty smak nada przygotowywanym daniom kurkuma. Łącząc ją z jogurtem, uzyskasz marynatę do drobiu, a także sos do przekąsek warzywnych i sałatek z kurczakiem. Kurkumy używaj do dań z ryżu i makaronów oraz kremu z marchewki czy dyni, najlepiej w trakcie gotowania. Przed dodaniem podgrzej ją na suchej patelni, ewentualnie na oleju lub klarowanym maśle – wzmocni to jej aromat.



OWOC JAŁOWCA CAŁY

▪ masa netto	260 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36

OWOC JAŁOWCA

Owoc jałowca stosuje się przede wszystkim do przyprawiania dziczyzny i tłustych mięs, gulaszów, pasztetów i mięsnych farszów. Dzięki niemu nie tylko nadasz potrawie wyjątkowy smak, ale też delikatny leśny aromat. Najlepiej dodawać go na początku gotowania jako składnik marynaty – możesz dodać całe albo rozgniecione ziarenka. Jałowiec możesz użyć do bigosu, dań z kapusty oraz potraw z grzybów. Idealnie wzbogaci też sosy na bazie czerwonego wina oraz owocowe desery.



SZAFRAN NITKI

▪ masa netto	0,1 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	25
▪ termin ważności (mies.)	24

SZAFRAN

Szafran świetnie komponuje się z rybami i owocami morza, daniami z ryżu (szczególnie z paellą i risotto) oraz z warzywami. Przed dodaniem rozetrzyj go na proszek lub sparz w niewielkiej ilości gorącej wody, dzięki czemu wydobędziesz pełnię koloru i smaku. Dozuj go ostrożnie i dodawaj pod koniec gotowania. Jeśli przesadzisz z ilością, dania staną się gorzkie. Szafran można też dodać do drożdżowych wypieków – dzięki niemu nadasz im piękny żółty kolor.



WANILIA LASKA

▪ ilość sztuk	1
▪ sztuk w op. zbiorczym	25
▪ termin ważności (mies.)	24

WANILIA

Charakterystyczny słodkavo-korzenny smak wanilii jest niezastąpionym dodatkiem do wszelkich deserów, słodkich sosów, kremów i ciast. Bez niej trudno wyobrazić sobie włoską panna cottę, francuski crème brûlée czy też puddingi i lody. Aby wydobyć maksimum smaku i aromatu, przekrój laskę na pół, zbierz z jej wnętrza wszystkie nasiona i dodaj je na początku gotowania do przygotowywanego deseru. Wanilię możesz też dodać do gorącej czekolady i owocowych smoothie.



ZIELE ANGIELSKIE CAŁE

▪ masa netto	600 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	36



ZIELE ANGIELSKIE CAŁE

▪ masa netto	600 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	36

PAPRYKI

Papryka to obok pieprzu jedna z najpopularniejszych i najczęściej używanych przypraw. Dziś trudno sobie wyobrazić kuchnię hiszpańską, meksykańską, indyjską, czy węgierską bez papryki, która jest powszechnie używana również w kuchni polskiej, nadając smak i piękną barwę wielu tradycyjnym potrawom.



CHILI PIEPRZ CAYENNE MIELONE

* masa netto	720 g
* sztuk w op. zbiorczym	9
* termin ważności (mies.)	36



CHILI W NITKACH

* masa netto	50 g
* sztuk w op. zbiorczym	6
* termin ważności (mies.)	12



CHILI W PŁATKACH

* masa netto	350 g
* sztuk w op. zbiorczym	6
* termin ważności (mies.)	12



PAPRYKA OSTRA MIELONA

* masa netto	720 g
* sztuk w op. zbiorczym	9
* termin ważności (mies.)	36



PAPRYKA OSTRA MIELONA

* masa netto	800 g
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	36



PAPRYKA SŁODKA MIELONA

* masa netto	720 g
* sztuk w op. zbiorczym	9
* termin ważności (mies.)	36



PAPRYKA SŁODKA MIELONA

* masa netto	800 g
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	36



PAPRYKA SŁODKA MIELONA

* masa netto	2,65 kg
* sztuk w op. zbiorczym	1
* termin ważności (mies.)	36



WSKAZÓWKA

Jak jeszcze możesz wykorzystać mieszanki przyprawowe?

Papryka mielona pasuje do mięs, warzyw, serów, ryb i owoców morza. Nie tylko wzbogaca smak, ale też nadaje daniom piękny wyrazisty kolor. Możesz używać jej do marynowania, do past rybnych i jajecznych oraz do przygotowania kolorowych sosów na bazie jogurtu i majonezu. Papryka to również obowiązkowy dodatek do zup, flaków, gulaszów, sosów i potrawek warzywnych.

Żeby jeszcze bardziej wzmocnić smak i kolor papryki, przed dodaniem do dania, przesmaż ją krótko z czosnkiem i cebulą. Pamiętaj, by mięso oprószyć papryką przed smażeniem – dzięki temu ulegnie lepszej karmelizacji i całe danie zyska na wyrazistości.



PAPRYKA SŁODKA W PŁATKACH

* masa netto	450 g
* sztuk w op. zbiorczym	9
* termin ważności (mies.)	24



PAPRYKA SŁODKA WĘDZONA MIELONA

* masa netto	720 g
* sztuk w op. zbiorczym	9
* termin ważności (mies.)	24



PAPRYKA WĘGERSKA SŁODKA MIELONA

* masa netto	780 g
* sztuk w op. zbiorczym	9
* termin ważności (mies.)	36

NAJLEPSZA JAKOŚĆ, BOGATY SMAK

PIEPRZE

Pieprz to Twój największy sprzymierzeniec w kuchni! Doprawiaj nim wyraziste mięsa, delikatne zupy a nawet desery!



PIEPRZ BIAŁY MIELONY

▪ masa netto	390 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36



PIEPRZ CYTRYNOWY

▪ masa netto	900 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	24



PIEPRZ CZARNY GRUBO MIELONY

▪ masa netto	320 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36

PIEPRZ BIAŁY

Mielony pieprz biały jest łagodniejszy i mniej widoczny od czarnego, dzięki czemu jest idealny do przyprawiania ryb i owoców morza, jasnych sosów i zup kremów oraz purée ziemniaczanego, pietruszkowego czy selerowego. Podkreślisz nim też smak potraw sauté, bulionów, sałatek i soków warzywnych, pasztetów oraz białych mięs. Doskonale nadaje się także jako dodatek do wyrafinowanych deserów. Dodaj go po koniec gotowania lub dopraw bezpośrednio na talerzu.

PIEPRZ CYTRYNOWY

Pieprz cytrynowy to gruboziarnista mieszanka między innymi pieprzu czarnego mielonego oraz startej skórki cytryny. Idealnie komponuje się ze smażonymi, grillowanymi i pieczonymi rybami. Możesz go wykorzystać na początku przygotowywania dania jako dodatek do marynaty albo tuż przed jego podaniem. Pieprz cytrynowy świetnie komponuje się też z zimnymi sosami i dipami na bazie jogurtu lub śmietany podawanymi do sałatek i warzyw.

PIEPRZ CZARNY GRUBO MIELONY

Pieprz czarny grubo mielony idealnie komponuje się ze stekami i delikatnymi białymi mięsami. Doskonale pasuje też do sałatek, kanapek, a także pomidorów z serem mozzarella i bazylią. To również obowiązkowy składnik dań z surowych mięs, np. tatarsa lub carpaccio. Dodając go do dania jednogarnkowego, sosu lub zupy, możesz mieć pewność, że będzie wyczuwalny i dominujący, a połączony z musztardą i dodany do marynaty podkreśli charakter dania i wzbogaci je smakowo. Dodaj go w trakcie lub pod koniec gotowania.



PIEPRZ CZARNY MIELONY

▪ masa netto	820 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	36



PIEPRZ CZARNY MŁOTKOWANY

▪ masa netto	770 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	36



PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY

▪ masa netto	800 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	36



PIEPRZ CZARNY MIELONY

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	36



PIEPRZ CZARNY MIELONY

▪ masa netto	2,5 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	36

PIEPRZ CZARNY MŁOTKOWANY

Doskonałym dodatkiem do steków oraz carpaccio z wołowiny i dziczyzny jest pieprz czarny młotkowany. Warto sięgnąć po niego, piekąc rostbef, a także do marynowania wszelkiego rodzaju mięs i grillowanych warzyw. Możesz go również użyć do deserów dla przełamania słodkiego smaku. Pieprz czarny młotkowany nie tylko doda smaku, ale też uatrakcyjni wygląd potrawy – dzięki gruboziarnistej strukturze będzie widoczny w daniu.



PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY

▪ masa netto	900 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	36



PIEPRZ CZERWONY ZIARNISTY

▪ masa netto	200 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24

NAJLEPSZA JAKOŚĆ, BOGATY SMAK

PIEPRZE

NAJLEPSZA JAKOŚĆ, BOGATY SMAK

Pieprz to Twój największy sprzymierzeniec w kuchni! Doprawiaj nim wyraziste mięsa, delikatne zupy a nawet desery!



**PIEPRZ KOLOROWY
MŁOTKOWANY**

* masa netto	430 g
* sztuk w op. zbiorczym	6
* termin ważności (mies.)	24



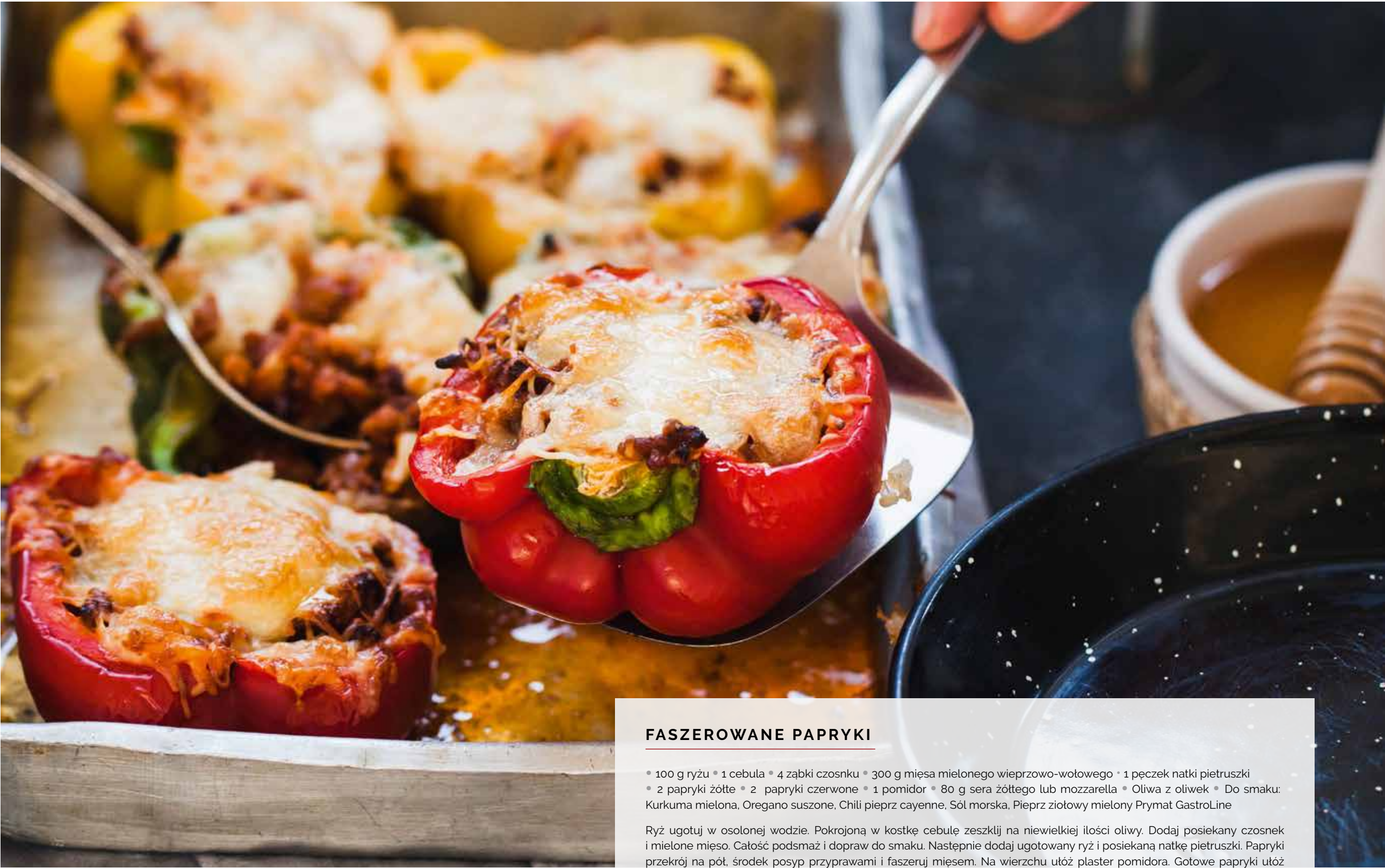
**PIEPRZ KOLOROWY
ZIARNISTY**

* masa netto	350 g
* sztuk w op. zbiorczym	6
* termin ważności (mies.)	36



**PIEPRZ ZIOŁOWY
MIELONY**

* masa netto	600 g
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	36



FASZEROWANE PAPRYKI

- 100 g ryżu • 1 cebula • 4 ząbki czosnku • 300 g mięsa mielonego wieprzowo-wołowego • 1 pęczek natki pietruszki
 - 2 papryki żółte • 2 papryki czerwone • 1 pomidor • 80 g sera żółtego lub mozzarella • Oliwa z oliwek • Do smaku: Kurkuma mielona, Oregano suszone, Chili pieprz cayenne, Sól morską, Pieprz ziołowy mielony Prymat GastroLine
- Ryż ugotuj w osolonej wodzie. Pokrojoną w kostkę cebulę zeszklij na niewielkiej ilości oliwy. Dodaj posiekany czosnek i mielone mięso. Całość podsmaż i dopraw do smaku. Następnie dodaj ugotowany ryż i posiekaną natkę pietruszki. Papryki przekrój na pół, środek posyp przyprawami i faszeruj mięsem. Na wierzchu utóż plaster pomidora. Gotowe papryki utóż w naczyniu żaroodpornym z niewielką ilością wody, polej oliwą i zapiekaj ok. 45 minut w 200 stopniach. Na 10 minut przed wyjęciem, na każdej papryce połóż plaster mozzarelli lub starty ser żółty. Zapiekaj do zrumienienia sera.

MIESZANKI PRZYPRAWOWE

Pozwól nam pomóc sobie w codziennym gotowaniu. Wykorzystaj doskonale skomponowane mieszanki przypraw, które zawsze dają ten sam idealny efekt.



CZERWONE CURRY	
* masa netto	400 g
* sztuk w op. zbiorczym	6
* termin ważności (mies.)	24



ŻÓŁTE CURRY	
* masa netto	900 g
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	24



ZIELONE CURRY	
* masa netto	350 g
* sztuk w op. zbiorczym	9
* termin ważności (mies.)	24



PRZYPRAWA DO BIGOSU	
* masa netto	1 kg
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	24



PRZYPRAWA DO FLAKÓW	
* masa netto	1 kg
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA DO BIGOSU

Przyprawa ta ułatwi przyrządzanie bigosu, bowiem dzięki idealnie skomponowanej mieszance ziół i przypraw nie musisz jej dodatkowo doprawiać. Przed dodaniem przyprawy do bigosu, podsmaż ją krótko wraz z cebulą na oleju i dodaj do gotującej się kapusty, wówczas wszystkie przyprawy uwolnią swój aromat. Przyprawę możesz również wykorzystać do innych dań z kiszonej kapusty, np. farszu z kapusty i grzybów, a także do kapuśniaku oraz zapiekanek i placków z kapustą.

PRZYPRAWA DO FLAKÓW

Tej przyprawy możesz użyć nie tylko do tradycyjnych flaków wołowych, ale również do flaczków z kalmarów, ryb, boczników i drobiu. Dzięki tej kompozycji nie musisz dodawać innych przypraw. Mieszanki możesz użyć w różnych momentach przygotowania potrawy, np. gotując flaki drobiowe zamarynuj w przyprawie pokrojoną w paski pierś kurczaka, a przed dodaniem do zupy obsmaż ją na patelni – to sprawi, że smak zupy będzie bardziej wyrazisty.

NAJLEPSZA JAKOŚĆ, BOGATY SMAK



PRZYPRAWA DO BRUSCHETTY	
* masa netto	500 g
* sztuk w op. zbiorczym	9
* termin ważności (mies.)	12



PRZYPRAWA DO FRYTEK	
* masa netto	600 g
* sztuk w op. zbiorczym	6
* termin ważności (mies.)	6



PRZYPRAWA DO GRILLA KLASYCZNA	
* masa netto	950 g
* sztuk w op. zbiorczym	9
* termin ważności (mies.)	36

PRZYPRAWA DO BRUSCHETTY

Przyprawa do bruschetty będzie idealna do sosów pomidorowych, dań duszonych w pomidorach oraz pasty z suszonych pomidorów czy oliwek. Możesz ją też dodać do zimnych sosów sałatkowych, gorących sosów do mięs i ryb, zapiekanek mięsnych i wegetariańskich, pizzy i makaronów. Używając tej przyprawy, w łatwy i szybki sposób stworzysz klimat włoskiej kuchni oraz przygotujesz pachnące ziołami kuchni śródziemnomorskiej marynaty do mięs i warzyw.

PRZYPRAWA DO FRYTEK

Dzięki przyprawie do frytek zaprezentujesz gościom prosty produkt w niebanalny sposób. Podkreśli ona smak oraz doda wyrazistego koloru daniu. Po tę przyprawę możesz sięgnąć nie tylko przygotowując frytki, ale też inne dania z ziemniaków – zapiekanki i placki ziemniaczane, talarki i pieczone ziemniaczki. Dobrym pomysłem jest wykorzystanie mieszanki do sałatek ziemniaczanych i warzywnych, chipsów, faszerowanych ziemniaków, gratin ziemniaczanego oraz purée i kremu z ziemniaków.



PRZYPRAWA DO GRILLA KLASYCZNA	
* masa netto	1 kg
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	36



PRZYPRAWA DO GRILLA PIKANTNA	
* masa netto	1 kg
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	36

MIESZANKI PRZYPRAWOWE

Pozwól nam pomóc sobie w codziennym gotowaniu. Wykorzystaj doskonale skomponowane mieszanki przypraw, które zawsze dają ten sam idealny efekt.



PRZYPRAWA DO GRZANEGO WINA I PIWA

▪ masa netto	800 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	36



PRZYPRAWA DO GULASZU

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	24



PRZYPRAWA DO KARKÓWKI

▪ masa netto	800 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	36

PRZYPRAWA DO GRZANEGO WINA I PIWA

Przyprawę do grzanego wina i piwa możesz również wykorzystać do aromatyzowania ciepłych sosów owocowych do mięs oraz do podawanych do mięs owoców – śliwek, gruszek i jabłek. Z użyciem tej mieszanki przygotujesz aromatyczny syrop korzenno-miodowy, w którym możesz dusić śliwki lub gruszki. Przyprawa do grzanego wina i piwa urozmaici również smak musów, deserów i ciast czekoladowych, kruchych ciasteczek i pierników. Dobrze komponuje się z kardamonem, anyżem, wanilią czy też trawą cytrynową.

PRZYPRAWA DO GULASZU

Przyprawę do gulaszu możesz zastosować na dwa sposoby - połączyć ją z olejem lub oliwą i zamarynować w niej mięso na kilka godzin przed rozpoczęciem gotowania bądź dodając przyprawę podczas gotowania gulaszu. Przed dodaniem jej do potrawy, podgrzej ją na patelni z cebulą lub wędzonym boczkiem – wydobędzie to jej smak. Mieszką możesz też doprawić leczko, farsz do gołąbków, potrawki mięsno-warzywne, kotlety i klopsiki.

PRZYPRAWA DO KARKÓWKI

W połączeniu z olejem lub oliwą stworzy doskonałą marynatę, która sprawi, że mięso stanie się niezwykle aromatyczne, kruche i jednocześnie soczyste. Bez tego zabiegu karkówka szybko wysycha, a tłuszcz, którym jest przerośnięta sprawia, że mięso staje się twarde. Przyprawa do karkówki nie tylko wzmacnia smak, ale też poprawia kolor mięsa, dlatego możesz w niej zamarynować cały schab karkowy, który po upieczeniu można pokroić i serwować jako pieczone mięso na zimno.



PRZYPRAWA DO KURCZAKA

▪ masa netto	1,1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	24



PRZYPRAWA DO KURCZAKA Z ROŻNA

▪ masa netto	3,8 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	24



PRZYPRAWA DO MIĘSA

▪ masa netto	1,1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	24

NAJLEPSZA JAKOŚĆ, BOGATY SMAK



PRZYPRAWA DO KURCZAKA

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	24



PRZYPRAWA DO KURCZAKA

▪ masa netto	3,8 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	24



WSKAZÓWKA

Jak jeszcze możesz wykorzystać mieszanki przyprawowe?

Doskonale wiemy, że w każdej profesjonalnej kuchni rozwiązania pozwalające zaoszczędzić czas są szczególnie ważne. Z naszych mieszanek przyprawowych przygotuj w kilka chwil aromatyczne marynaty.

Wymieszaj mieszankę z olejem lub oliwą, natrzyj nią mięso i odstaw je na chwilę, pozwalając marynacie działać. Pamiętaj, że im dłużej będziesz marynować mięso, tym bardziej wyraziście będzie w smaku. Mieszkę przyprawową możesz też dodać podczas duszenia, smażenia lub pieczenia mięs. Używając tych produktów masz pewność, że dania zawsze będą smakować tak samo. Pamiętaj jedynie o odpowiednich proporcjach, o resztę zadbałimy my.

MIESZANKI PRZYPRAWOWE

Pozwól nam pomóc sobie w codziennym gotowaniu. Wykorzystaj doskonale skomponowane mieszanki przypraw, które zawsze dają ten sam idealny efekt.



PRZYPRAWA DO MIĘSA MIELONEGO

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA DO MIĘSA MIELONEGO

Przyprawa do mięsa mielonego będzie idealna do tradycyjnych kotletów mielonych i klopsików z mięsa wieprzowego lub wołowego, burgerów oraz farszów do pierogów, krokietów, pasztecików, gołąbków i zapiekane. Możesz ją też wykorzystać do przyprawiania paszтетów, pieczeni rzymskiej, mięsnych zapiekane, zrazów i szaszłyków. Kilka szczypt przyprawy wystarczy, aby wzbogacić smak mięsa mielonego i nadać mu niepowtarzalny ziołowy aromat.



PRZYPRAWA DO PIECZENI

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA DO PIECZENI

Przyprawa do pieczeni będzie doskonałym dodatkiem do mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i drobiowego. Przygotowując mięso do pieczenia, dokładnie wymieszaj mieszankę z niewielką ilością oleju, natrzyj nią umyte i oczyszczone mięso, a następnie wstaw na kilka godzin do lodówki. Po zamarynowaniu przełóż mięso do brytfanny i piecz, aż będzie rumiane i chrupiące. Po upieczeniu odstaw mięso na kilka minut – wówczas będzie dużo smaczniejsze.



PRZYPRAWA DO PIERNIKA

▪ masa netto	500 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA DO PIERNIKA

Przyprawy możesz użyć nie tylko do pieczenia piernika, ale także do czekoladowych ciast i ciasteczek, a także do przyrządzania czekoladowych sosów i syropów do duszenia owoców takich jak jabłka, gruszki, wiśnie czy śliwki. Dzięki tej mieszance nadasz korzenny smak czekoladowym musom i kremom, czekoladzie na ciepło i szarlotce. Przyprawy do piernika możesz również użyć do wytrawnych sosów, ragoût z dziczyzny i wieprzowiny – dzięki niej uzyskasz oryginalny smak.



PRZYPRAWA DO PIZZY

▪ masa netto	600 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA DO PIZZY

Przyprawa do pizzy świetnie współgra ze smakiem pomidorów, możesz więc ją dodać do sosu pomidorowego, a także do przygotowania bruschetty oraz zapiekane mięsnych i warzywnych z serem. W połączeniu z oliwą i czosnkiem użyj jej do zamarynowania oliwek lub mięsa, a nadasz im śródziemnomorski smak. Przyprawa do pizzy idealnie wzbogaci również smak ratatouille i innych potraw z duszonych warzyw – wystarczy szczypta, by nadać wyrazisty charakter dania.



PRZYPRAWA DO RYB

▪ masa netto	800 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	24



PRZYPRAWA DO RYB I OWOCÓW MORZA

▪ masa netto	900 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	24



PRZYPRAWA DO STEKU GRUBOZIARNISTA

▪ masa netto	950 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA DO STEKU

Przyprawa do steku gruboziarnista to nieodzowny dodatek do steków i medalionów z polędwicy wołowej oraz steków z rostbefu i antrykotu. Połącz przyprawę z oliwą lub olejem i zamarynuj w niej mięso, a uzyskasz niezwykle aromatyczny i apetyczny wygląd steków. Mieszankę możesz dodać również do innych dań z wołowiny – zrazów, gulaszu, pieczeni czy ragoût, a także wykorzystać do jagnięciny. Jednak pamiętaj, aby przed zamarynowaniem namoczyć mięso w mleku lub maśle.

MIESZANKI PRZYPRAWOWE

Pozwól nam pomóc sobie w codziennym gotowaniu. Wykorzystaj doskonale skomponowane mieszanki przypraw, które zawsze dają ten sam idealny efekt.



PRZYPRAWA DO WIEPRZOWINY

▪ masa netto	900 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA DO WIEPRZOWINY

Przyprawę do wieprzowiny możesz stosować jako składnik marynaty lub nacierać nią mięso bezpośrednio przed panierowaniem, pieczeniem czy duszeniem. Jest niezastąpiona do przyrządzania pieczeni schabowej, polędwiczek i sznyceli wieprzowych. Oliwa z oliwek z dodatkiem przyprawy do wieprzowiny i musztardy będzie idealna do zamarynowania karkówki na grilla. Możesz jej też użyć do kotletów mielonych i farszu do pierogów czy gołąbków.



PRZYPRAWA DO ZIEMNIAKÓW

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA DO ZIEMNIAKÓW

Tą przyprawą urozmaicisz smak ziemniaków gotowanych, pieczonych i smażonych, a także placków i sałatki kartoflanej. Możesz też użyć mieszanki do aromatyzowania talarek i chipsów ziemniaczanych własnej roboty. Przyprawą do ziemniaków wzbogacisz smak zup (kartoflanki i kremu z ziemniaków) oraz farszu do tradycyjnych ruskich pierogów. Będzie też idealna jako dodatek do zapiekane, np. ziemniaków zapiekanych ze śmietaną i boczkiem czy zapiekanki z ziemniaków z warzywami i pieczarkami.



PRZYPRAWA DO ŻEBEREK Z MIODEM

▪ masa netto	800 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA DO ŻEBEREK Z MIODEM

Przyprawa do żeberka z miodem pozwoli Ci łatwo i szybko przygotować doskonałe w smaku żeberka wieprzowe, ale też te bardziej wykwintne – cielęce lub jagnięce. Pamiętaj, aby wybierać żeberka o dużej zawartości mięsa, z niewielką ilością przerostów tłuszczu. Przyprawę do żeberka z miodem możesz wykorzystać do przyrządzania żeberka smażonych, grillowanych i pieczonych, a także do sosu, w którym będziesz przygotowywać duszone żeberka.



PRZYPRAWA GARAM MASALA

▪ masa netto	370 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA GARAM MASALA

Skład Przyprawy Garam masala to niezwykle aromatyczna kombinacja m.in. kminu rzymskiego, pieprzu czarnego, kolendry, goździków, gałki muszkatołowej. Mieszaną dodaje się nie tylko do dań z mięsem, ale też do potraw wegetariańskich. Dzięki niej danie nabierze charakterystycznego i niepowtarzalnego smaku. Dodaj ją do marynaty z jogurtem i zostaw na kilka godzin – dzięki temu mięso stanie się kruche i bardzo aromatyczne.



PRZYPRAWA KEBAB-GYROS

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	36



PRZYPRAWA KEBAB-GYROS

▪ masa netto	900 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	36



PRZYPRAWA KEBAB-GYROS

▪ masa netto	3,5 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	36



SUSZONE POMIDORY Z CZOSNKIEM I BAZYLIĄ

▪ masa netto	350 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	12

SUSZONE POMIDORY Z CZOSNKIEM I BAZYLIĄ

Pomidory suszone z czosnkiem i bazylią to doskonała mieszanka do potraw kuchni śródziemnomorskiej. Sprawdzi się w greckiej sałatce czy we włoskich makaronach. Dobrze będzie się komponować z rybami, nadając im wyrazistego aromatu. Warto dodać ją do pieczonych warzyw, dzięki czemu nabiorą one włoskiej nuty smakowej. Doskonale sprawdzą się również do świeżych pomidorów i marynat.

SOSY SAŁATKOWE

Pozwól nam pomóc sobie w codziennym gotowaniu. Wykorzystaj doskonale skomponowane mieszanki przypraw, które zawsze dają ten sam idealny efekt.



**SOS SAŁATKOWY
POLSKIE OGRODY**

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	18



**SOS SAŁATKOWY ZE
SZCZYPIONIEM**

▪ masa netto	600 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36



**SOS SAŁATKOWY ZE
SZCZYPIONIEM**

▪ masa netto	920 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	18



**TZATZIKI PIKANTNY
SOS CZOSNKOWY**

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	24

SOS SAŁATKOWY POLSKIE OGRODY

Sos sałatkowy polskie ogrody to aromatyczna mieszanka ziół i przypraw, która w połączeniu z oliwą, olejem, jogurtem, majonezem lub sosem pomidorowym sprawdzi się idealnie do przyrządzania sosów oraz dipów do sałatek i surowych warzyw. W połączeniu z oliwą możesz go także wykorzystać do skropienia włoskiej mozzarelli z pomidorami albo jako sos do polskiego „caprese”, czyli np. pomidorów z białym serem twarogowym, serem korycińskim lub oscypkiem.

TZATZIKI

Przyprawę tzatziki dokładnie wymieszaj z jogurtem greckim lub naturalnym, a otrzymasz wyśmienity sos do grillowanych mięs i warzyw. Aby wzbogacić smak sosu, dodaj do niego świeżo siekany szczypior lub miętę. Tzatziki możesz także podawać jako dip do surowych warzyw i przekąsek, dressing do sałatek oraz sos do zapiekanek, pizzy czy tarty. Pasuje także jako dodatek do ragoût i dań jednogarnkowych. Sos tzatziki najlepiej smakuje schłodzony, zatem nie zapomnij przed podaniem wstawić go do lodówki.



ZIELONA SAŁATKA Z BOBEM

• 100 g zielonych szparagów • 100 g zielonego groszku • 100 g groszku cukrowego bez włókien • 100 g ugotowanego, obranego bobu • 100 g rukoli • 50 g młodych liści szpinaku • 50 g młodych liści szczawiu • 1 pokrojony w plastry świeży ogórek • 2 posiekane w kostkę szalotki • Sos sałatkowy Polskie ogrody Prymat GastroLine • Do smaku: cukier, sól morska jodowana Prymat GastroLine

W dużym garnku zagotować wodę z dodatkiem soli i szczypty cukru. Do wrzątku wrzucić przycięte szparagi, zielony groszek i groszek cukrowy. Całość gotować przez około 3 minuty, a następnie odcedzić i włożyć na chwilę do zimnej wody z lodem w celu ich zahartowania. Olej lniany wymieszać z sosem sałatkowym Polskie Ogrody i szalotką. Ugotowane warzywa, oczyszczone sałaty i ogórka przełożyć do miski, delikatnie wymieszać i skropić przygotowanym sosem.

SOLE

Dzięki soli potrawy nabierają szczególnego smaku. Czasem wystarczy tylko szczypta by uzyskać doskonały efekt.



SÓL MORSKA DROBNOZIARNISTA

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	15
▪ termin ważności (mies.)	24



SÓL MORSKA GRUBOZIARNISTA

▪ masa netto	900 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	15
▪ termin ważności (mies.)	24



SÓL RÓŻOWA HIMALAJSKA DROBNOZIARNISTA

▪ masa netto	350 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	12
▪ termin ważności (mies.)	24

SÓL MORSKA

Częstym dodatkiem podczas gotowania jest sól morska - idealna, a zarazem niezbędna przyprawa do mięs, ryb, warzyw, a nawet deserów i napojów. Możesz używać jej zarówno do marynowania, jak i podczas gotowania lub smażenia. Sól morska nadaje wspaniały smak gorzkiej czekoladzie – dodaj ją do rozpuszczonej czekolady, lodów czekoladowych lub karmelowych, aby wydobyć z nich jeszcze ciekawszy smak i zachwycić gości nieoczywistym rozwiązaniem kulinarnym.



SÓL MORSKA GRUBOZIARNISTA

▪ masa netto	1,8 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	9
▪ termin ważności (mies.)	24

SÓL RÓŻOWA HIMALAJSKA

Alternatywą dla tradycyjnej soli kuchennej o równie szerokim zastosowaniu jest sól himalajska. Jej bladoróżowy kolor jest jej atutem, który możesz wykorzystać jako element dekoracyjny dań mięsnych i deserów. Możesz ją dodać nie tylko do pieczonych mięs i ryb, owoców morza, surowego tatara bądź carpaccio wołowego lub rybnego, ale także jako przełamanie smaku musów owocowych i czekoladowych oraz ciast i deserów. Najlepiej dodać bezpośrednio przed podaniem dania gościowi.



SÓL O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI SODU DROBNOZIARNISTA

▪ masa netto	350 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	12
▪ termin ważności (mies.)	24



SÓL PEKLUJĄCA

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	12



SÓL W PŁATKACH

▪ masa netto	450 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24

NAJLEPSZA JAKOŚĆ, BOGATY SMAK



WSKAZÓWKA

Zupy, dania duszone oraz wywary mięsne i warzywne najlepiej delikatnie posolić na początku, aby uwolnić aromat składników. Pod koniec gotowania dopraw do smaku, zależnie od upodobań. Przygotowując wątróbkę, zawsze używaj soli pod koniec smażenia, w przeciwnym razie mięso straci kolor i będzie twarde. Pamiętaj, że sól to nie tylko dodatek do dań wytrawnych, możesz używać jej również do deserów. Słony karmel lub czekolada z solą, to połączenia doskonałe! Sól sprawdzi się również do przygotowania crusty, czyli efektownej ozdoby kieliszka do drinka. Wystarczy, że brzeg szkła zwilżysz sokiem z cytryny albo limonki i oprószysz delikatnie solą. zwilżysz sokiem z cytryny albo limonki i oprószysz delikatnie solą.

MUSZTARDY I SOSY GOTOWE

Dodaj musztardę do sosu. Wykorzystaj ją do marynaty. Zaostrij nią smak sałatki. A potem delektuj się wyjątkowym efektem.



MUSZTARDA CZESKA

▪ masa netto	2,5 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	4



MUSZTARDA DELIKATESOWA

▪ masa netto	2,5 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	6



MUSZTARDA SAREPSKA

▪ masa netto	2,5 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	6



TORTILLA CURRY Z KURCZAKIEM I SOSEM MUSZTARDOWYM

- 4 placki gotowej tortilli razowej
- 1 upieczona lub grillowana pierś kurczaka
- sałata rukola
- papryka zielona i żółta
- pestki dyni
- Oliwki czarne Smak
- 2 łyżki masła klarowanego
- czerwona cebula
- 2 łyżki Musztardy francuskiej Prymat
- Do smaku: Przyprawa czerwone curry, Przyprawa do kurczaka Prymat GastroLine

Podgrzej masło klarowane i wymieszaj z musztardą francuską i przyprawą czerwone curry. Rozłóż placki i każdy posmaruj przygotowanym sosem musztardowym. Posyp rukolą, pokrojoną w paski cebulą, papryką zieloną i żółtą, pokrojonymi w kostkę oliwkami oraz posiekanymi w paski kawałkami grillowanego kurczaka. Całość posyp pestkami dyni.

NAJLEPSZA JAKOŚĆ, BOGATY SMAK



MUSZTARDA FRANCUSKA

▪ masa netto	690 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	6



MUSZTARDA STOŁOWA

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	6



SOS DUŃSKI REMOULADA

▪ masa netto	950 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	6



KETCHUP ŁAGODNY

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	6



SOS BARBECUE

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	6



SOS MEKSYKAŃSKI

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	6



MAJONEZ KREMOWY

▪ masa netto	950 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	6



SOS CZOSNKOWY

▪ masa netto	950 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	6



SOS TYSIĄCA WYSP

▪ masa netto	950 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	6

INNE

Próbuj, degustuj, poprawiaj. Nie bój się eksperymentować ze smakami i dodatkami. Tak rodzą się najlepsze kulinarne pomysły.



BULKA TARTA

* masa netto	900 g
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	12



CEBULKA SMAŻONA

* masa netto	500 g
* sztuk w op. zbiorczym	15
* termin ważności (mies.)	9



MARYNATA KLASYCZNA GRUBOZIARNISTA

* masa netto	900 g
* sztuk w op. zbiorczym	9
* termin ważności (mies.)	24

BULKA TARTA

Bulka tarta to nie tylko niezastąpiony składnik panierek, ale także niezbędny dodatek do kruszonek do mięs, ryb, warzyw i deserów. Doskonale wiąże pasztety, kotlety mielone i farsze. Bulka połączona z ziołami, czosnkiem i oliwą lub masłem to idealny dodatek do zup i zapiekanek, a zmielona z suszonymi grzybami będzie idealnym dodatkiem do chipsów lub purée ziemniaczanego. Docenisz ją także przy tworzeniu słodkości, ponieważ zapobiega przywieraniu ciast do blachy.



CEBULKA SMAŻONA

* masa netto	600 g
* sztuk w op. zbiorczym	9
* termin ważności (mies.)	12



CEBULKA SMAŻONA

* masa netto	2 kg
* sztuk w op. zbiorczym	1
* termin ważności (mies.)	12

MARYNATA KLASYCZNA

Kompozycja grubo zmielonych ziół i przypraw w marynacie klasycznej gruboziarnistej zagwarantuje, że mięso przygotowane z jej użyciem będzie miało wyjątkowy aromat i pełny smak. Używaj jej nie tylko do wszystkich rodzajów mięs, ryb, ale również do warzyw na grilla. Polecamy do połędwiczek wieprzowych, szynki, cielęciny, drobiu, łososia i wielu innych. Doprawione i zamarynowane w ten sposób mięso uzyska smaczną i chrupiącą skórkę, a w środku będzie soczyste i kruche.



MARYNATA O SMAKU PIWA GUINNESS

* masa netto	900 g
* sztuk w op. zbiorczym	9
* termin ważności (mies.)	24



MARYNATA O SMAKU PIWNO-MIODOWYM

* masa netto	900 g
* sztuk w op. zbiorczym	9
* termin ważności (mies.)	24



MARYNATA O SMAKU WHISKY

* masa netto	900 g
* sztuk w op. zbiorczym	9
* termin ważności (mies.)	24



PANIER ZEWNĘTRZNY

* masa netto	600 g
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	9



PANKO - BULKA TARTA TYPU JAPONSKIEGO

* masa netto	1 kg
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	15



WSKAZÓWKA

Właściwe zamarynowanie mięs, ryb i warzyw przed pieczeniem czy grillowaniem ma duży wpływ na ich smak i aromat. Dzięki marynatom mięsa stają się kruche i soczyste. Marynując mięso lub rybę, możemy je natrzeć suchą mieszanką przypraw (dotyczy to mięs i ryb, które będą panierowane lub oprószane mąką) lub wybraną marynatą połączoną z olejem lub oliwą. Marynatę można również dodać do dań smażonych w woku, duszonych mięs lub gulaszu.

Obecnie modne są marynaty w stylu amerykańskim – takie, których składniki łączone są na gorąco. Podsmaż cebulę i czosnek, dodaj wybraną mieszankę czy marynatę, musztardę, ketchup, sos worcester i ocet winny, a następnie włóż mięso do wystudzonej marynaty, aby przeszło jej smakiem. Pamiętaj, że większe kawałki twardych, przerośniętych tłuszczem i żyłkami mięs jak np. karkówka wieprzowa powinny być ponakłuwane.

INNE

Próbuj, degustuj, doprawiaj. Nie bój się eksperymentować ze smakami i dodatkami. Tak rodzą się najlepsze kulinarne pomysły.

NAJLEPSZA JAKOŚĆ, BOGATY SMAK



CUKIER Z PRAWDZIwą WANILIą

* masa netto	10 g
* sztuk w op. zbiorczym	25
* termin ważności (mies.)	12



KWAS CYTRYNOWY SPOŻYWCZY

* masa netto	1 kg
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	36



ŻELATYNA WIEPRZOWA SPOŻYWCZA

* masa netto	1 kg
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	36



DOMOWY SERNIK Z MUSEM OWOCOWYM

- 2 szklanki mąki pszennej • 1 łyżeczka proszku do pieczenia • 2 jaja • 100 g masła • 50 g cukru pudru • 2 łyżki kakao
- Masa: 1 kg sera trzykrotnie mielonego śmietankowego • 3 jaja • 100 g masła 82% • 1 opakowanie budyniu waniliowego
- sok z 1/2 pomarańczy • dowolne bakalie: suszone morele, żurawina, rodzynki • 500 g mrożonych lub świeżych owoców leśnych lub malin • 100 g cukru pudru • Do smaku: 1 opakowanie Cukru z prawdziwą wanilią Prymat

Masło roztop w garnku, dodaj jaja, cukier oraz kakao. Wymieszaj i odstaw do wystygnięcia. Do wystudzonej masy przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia i połącz do utrzymania gładkiego ciasta. Wylej do formy i piecz do suchego patyczka w temperaturze 180 stopni. Przygotuj masę: żółtka ubij z masłem i cukrem na puszystą masę. Dodaj twaróg, budyń w proszku, bakalie (opcjonalnie), sok z połówki pomarańczy i wymieszaj do połączenia składników. Następnie dodaj ubitą na sztywno pianę z białek z dodatkiem szczypty soli. Połącz z masą serową i wylej na upieczony, wystudzony spód. Wstaw do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piecz ok.50 minut. Upieczony i wystudzony sernik podawać z musem przygotowanym ze świeżych lub mrożonych owoców leśnych.

PRODUKTY DLA SZKÓŁ I PRZEDSZKOLI

Starannie wyselekcjonowane i odpowiednio dobrane pod względem jakości produkty na potrzeby placówek oświaty.



**UNIWERSALNA PRZYPRAWA
DO POTRAW SMAK NATURY**

* masa netto	3 kg
* sztuk w op. zbiorczym	1
* termin ważności (mies.)	24



**PRZYPRAWA
DO KURCZAKA**

* masa netto	800 g
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	24



**PRZYPRAWA
DO MIĘS**

* masa netto	800 g
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	24



**PRZYPRAWA DO
MIĘSA MIELONEGO**

* masa netto	800 g
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	24



**PRZYPRAWA
DO RYB**

* masa netto	800 g
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	24



**SÓL SODOWO- POTASOWA
O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI SODU**

* masa netto	1,5 kg
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	24



WŁOSZCZYNA

* masa netto	1,6 kg
* sztuk w op. zbiorczym	1
* termin ważności (mies.)	24

**PRODUKTY DLA SZKÓŁ
I PRZEDSZKOLI**

Przygotowywane przez nas produkty dla szkół są zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.



PRZYPRAWY JEDNORODNE I DODATKI SPOŻYWCZE

Wypróbuj przyprawy jednorodne oraz dodatki spożywcze i rozkoszuj się wyjątkowym smakiem przygotowywanych potraw.



**CZOSNEK SUSZONY
MIELONY**

* masa netto	1 kg
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	36



**MAJERANEK
SUSZONY**

* masa netto	150 g
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	36



**PAPRYKA SŁODKA
MIELONA**

* masa netto	800 g
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	36



**PIEPRZ CZARNY
MIELONY**

* masa netto	900 g
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	36



**ŻELATYNA
WIEPRZOWA**

* masa netto	1 kg
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	36



OREGANO

* masa netto	200 g
* sztuk w op. zbiorczym	10
* termin ważności (mies.)	36



MAKARONY

Makarony uwielbia każdy. Daj się ponieść kulinarnej fantazji i zaskocz swoich gości niebanalnymi dodatkami.



MAKARON KOKARDKI FARFALLE

* masa netto	5 kg
* sztuk w op. zbiorczym	3
* termin ważności (mies.)	18



MAKARON LITERKI ALFABETO

* masa netto	5 kg
* sztuk w op. zbiorczym	3
* termin ważności (mies.)	18



MAKARON ŁAZANKI MAFALDINE

* masa netto	5 kg
* sztuk w op. zbiorczym	3
* termin ważności (mies.)	18



MAKARON MUSZELKI MARGHERITE RIGATE

* masa netto	5 kg
* sztuk w op. zbiorczym	3
* termin ważności (mies.)	18



MAKARON NITKA CIĘTA VERMICELLI COUPE

* masa netto	5 kg
* sztuk w op. zbiorczym	3
* termin ważności (mies.)	18



MAKARON RURKI PENNE RIGATE

* masa netto	5 kg
* sztuk w op. zbiorczym	3
* termin ważności (mies.)	18



MAKARON SPAGHETTI VERMICELLI

* masa netto	5 kg
* sztuk w op. zbiorczym	3
* termin ważności (mies.)	18



MAKARON ŚWIDER FUSILLI

* masa netto	5 kg
* sztuk w op. zbiorczym	3
* termin ważności (mies.)	18



MAKARON WSTAŻKI TAGLIATELLE

* masa netto	500 g
* sztuk w op. zbiorczym	8
* termin ważności (mies.)	18



MAKARON PERŁOWY PIOMBI

* masa netto	5 kg
* sztuk w op. zbiorczym	3
* termin ważności (mies.)	18



MAKARON ZAPIEKANY ZE SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI

- 300 g Makaronu penne lub świderki Prymat GastroLine
- 200 g świeżych boczników
- 500 g szpinaku świeżego mytego
- 2 czerwone cebule
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki masła
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 100 ml śmietany 36%
- 100 g sera żółtego tartego
- Suszone pomidory Smak
- Do smaku: Gałka muszkatołowa mielona, Sól ziołowa, Pieprz biały mielony Prymat GastroLine

Makarony ugotuj w osolonej wodzie. Naczynie żaroodporne posmaruj masłem. Pokrojone w piórka cebule i przeciśnięty przez praskę czosnek zeszklij na oliwie. Dodaj szpinak i pokrojone w paski suszone pomidory. Pokrojone w plastry boczniki podsmaż osobno na oleju, dopraw solą, dodaj do szpinaku i wymieszaj. Śmietanę połącz ze startym serem (nievielką ilość odłóż do posypania), dopraw do smaku gałką muszkatołową i białym pieprzem. W dużym naczyniu połącz makaron z przygotowanymi składnikami, wlej śmietanę z serem i wymieszaj. Przełóż do żaroodpornego naczynia, posyp pozostałym serem i przykryj. Piecz przez ok. 30 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

PRZYPRAWY UNIWERSALNE

WYGODNE ROZWIĄZANIA

Doskonale rozumiemy, że w profesjonalnej kuchni liczy się czas. Dzięki naszym produktom potrawy są nie tylko smaczniejsze, ale też łatwiejsze i szybsze w przygotowaniu.

Nasze receptury tworzone są tak, aby zapewnić im maksymalną wydajność i zagwarantować pewność smaku, zapachu i konsystencji finalnego dania.

PRODUKTY W OFERCIE:

- Przyprawy uniwersalne w proszku i w płynie – oferta przypraw uniwersalnych sypkich oraz w płynie to staranne kompozycje, które umożliwiają podkreślenie smaku niemal każdej potrawy.
- Rosoty – niewielka porcja zapewnia wyrazisty smak wielu dań. Idealnie nadają się do przygotowania baz do różnego rodzaju zup lub sosów.
- Zupy – pozwalają na podkreślenie smaku i koloru najbardziej popularnych wariantów zup.
- Sosy – wydajne i wyraziste, idealne jako podstawa do tworzenia autorskich receptur sosów.
- Zasmażki – szybkie w przygotowaniu. doskonałe do zagęszczania zup i sosów.



PRZYPRAWA UNIWERSALNA

Podnieś pokrywkę garnka. Dodaj przyprawę uniwersalną do gotującej się zupy, sosu albo mięsa. Jak lubisz. Doskonała do każdego kulinarnego wyzwania.



PRZYPRAWA UNIWERSALNA DO POTRAW	
▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	15
▪ termin ważności (mies.)	24



PRZYPRAWA UNIWERSALNA DO POTRAW	
▪ masa netto	1,5 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	24



PRZYPRAWA UNIWERSALNA DO POTRAW	
▪ masa netto	5 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	24



RZYPRAWA W PŁYNIE DO ZUP I POTRAW	
▪ objętość netto	1 l
▪ sztuk w op. zbiorczym	8
▪ termin ważności (mies.)	24



PRZYPRAWA W PŁYNIE DO ZUP I POTRAW	
▪ objętość netto	5 l
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	24



PRZYPRAWA W PŁYNIE DO ZUP I POTRAW	
▪ objętość netto	33 l
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	24



PRZYPRAWA UNIWERSALNA DO POTRAW SMAK NATURY	
▪ masa netto	4 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA UNIWERSALNA SMAK NATURY

Zastosowanie Przyprawy Smak Natury jest bardzo szerokie. Możesz dodać ją do zup, mięs, ryb, sałatek, dań jednogarnkowych, gorących sosów i zimnych dipów. Jest też niezastąpiona do marynowania i panierowania, a także do przyprawiania past i kremów kanapkowych, farszów i ciast na słono. Możesz jej również użyć do komponowania własnych marynat do mięs, ryb i warzyw. Jest doskonałym uzupełnieniem smakowym dań jednogarnkowych, w których zależy nam na smaku i aromacie całego dania.



PRZYPRAWA W PŁYNIE DO ZUP I POTRAW BEZ GLUTAMINIANU	
▪ objętość netto	4,8 l
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA W PŁYNIE BEZ GLUTAMINIANU

Już kilka kropli przyprawy do zup i potraw wystarczy, aby nadać zupom i daniom charakterystyczny smak, a także oryginalny kolor i aromat. Po tę przyprawę możesz sięgnąć przyrządzając sosy, dania mięsne i warzywne, marynaty do mięs i ryb oraz dipy. Obowiązkowo użyj jej do wzmocnienia smaku rosółu, zup, gulaszu, ragoût, leczy, potrawek jednogarnkowych, befsztyku tatarskiego, tatarsa z łososia oraz tradycyjnego polskiego bigosu i flaków.



BULIONY I ROSOŁY

Bukiet smaków i aromatów zamknięty w małej kostce. Stwórz wyjątkową bazę na której wykreujesz swoje popisowe dania.



**BULION GRZYBOWY
W KOSTKACH**

▪ masa netto

▪ sztuk w op. zbiorczym

▪ termin ważności (mies.)

900 g

1

12



**BULION WOŁOWY
W KOSTKACH**

▪ masa netto

▪ sztuk w op. zbiorczym

▪ termin ważności (mies.)

900 g

1

12



**ROSÓŁ Z KURY
W KOSTKACH**

▪ masa netto

▪ sztuk w op. zbiorczym

▪ termin ważności (mies.)

900 g

1

12

BULION GRZYBOWY

Bulion grzybowy to esencja smaku suszonych polskich grzybów i warzyw. Jest doskonały jako baza do zup i sosów. Możesz go użyć do aromatyzowania mięsa, kapusty, kaszy do kaszotto lub ryżu do risotto. Warto go również wykorzystać do wzbogacenia smaku farszu do pierogów i gołąbków, duszonych mięs, dań jednogarnkowych czy gulaszu z dziczyzny oraz do podlewania mięs podczas pieczenia. Sięgaj po niego, gdy nie będziesz mieć pod ręką świeżych lub suszonych grzybów. Jedna kostka wystarczy, by przygotować pół litra wywaru.

ROSÓŁ WOŁOWY

Bulion wołowy ze względu na intensywny i bogaty smak świetnie sprawdzi się do przyrządzania zup takich jak: kapuśniak, grochówka, zupa z cieciorzki czy krem z soczewicy. Możesz go też użyć do przygotowania gulaszu, bitek wołowych i zrazów wołowych, dań jednogarnkowych oraz sosów. Wykorzystaj go także zamiast soli do aromatyzowania farszów do pierogów i gołąbków, jak również jako dodatek do ragoût i potrawek mięsnych z warzywami oraz duszonych dań. Jedna kostka wystarczy, by przygotować pół litra wywaru.

ROSÓŁ Z KURY

Złocisty rosół z kury w kostkach to esencja smaku wywaru drobiowego i warzywnego oraz najbardziej popularny bulion w kuchni polskiej. To znakomita baza do delikatnych zup (np. kremów warzywnych), białych sosów, gulaszu, pieczeni drobiowych oraz tradycyjnych zup. Możesz go również wykorzystać dla wzbogacenia smaku podczas gotowania ryżu, kasz, warzyw i białych mięs lub podać samodzielnie jako wyrazisty w smaku bulion. Jedna kostka wystarczy, by przygotować pół litra wywaru.



**ROSÓŁ DROBOWY
INSTANT**

▪ masa netto

▪ sztuk w op. zbiorczym

▪ termin ważności (mies.)

1 kg

10

12



**ROSÓŁ WOŁOWY
INSTANT**

▪ masa netto

▪ sztuk w op. zbiorczym

▪ termin ważności (mies.)

1 kg

10

12

ROSÓŁ DROBOWY INSTANT

Rosół drobiowy instant to esencja smaku wywaru z mięsa drobiowego i warzyw, wykorzystywany w kuchni najczęściej jako baza do zup i sosów. Wypróbuj go do gotowania ryżu i kasz. Śmiało możesz go też użyć do przygotowania sosów do ryb i owoców morza, zapiekane warzywnych oraz jako dodatek do wzmocnienia wywarów rybnych. Dwie łyżeczki Rosołu drobiowego instant (10 g) wystarczą, by przygotować pół litra wywaru.

ROSÓŁ WOŁOWY INSTANT

Rosół wołowy instant to esencja smaku wywaru z mięsa wołowego i warzyw o charakterystycznej ciemnej barwie i wyrazistym smaku. Możesz go wykorzystać jako bazę do tradycyjnych, sycących zup, np. grochówki, krupniku, kapuśniaku, fasolowej, flaków, bogracza i zupy gulaszowej oraz do ciemnych sosów, jak i francuskiej zupy cebulowej. Dodaj go też do mielonego mięsa na burgery lub kotlety – spulchni mięso i nada mu wyrazistego smaku. Dwie łyżeczki wystarczą, by przygotować pół litra wywaru.



WSKAZÓWKA

Wykorzystaj rosół podczas gotowania na parze. Aromatyczna para wydobywająca się podczas gotowania nada potrawie wyjątkowy i intensywny smak. A odparowany rosół użyj jako bazę do przygotowania sosów.

SOSY

Gęste. Pozbawione grudek sosy. Zawsze wyśmienite.



SOS BOLOGNESE

- masa netto
- sztuk w op. zbiorczym
- termin ważności (mies.)

1 kg

10

12



SOS DO PIECZENI CIEMNY

- masa netto
- sztuk w op. zbiorczym
- termin ważności (mies.)

1 kg

10

12



SOS GRZYBOWY

- masa netto
- sztuk w op. zbiorczym
- termin ważności (mies.)

1 kg

10

12

SOS BOLOGNESE

Sos bolognese w połączeniu z mięsem mielonym stworzy prawdziwie włoski dodatek do makaronu spaghetti, lasagne, cannelloni i innych potraw tej popularnej kuchni. Używając sosu bolognese, masz pewność, że za każdym razem będzie miał taki sam smak i aromat, dzięki zastosowaniu tych samych proporcji poszczególnych przypraw – papryki słodkiej, bazylii, oregano, rozmarynu i tymianku. Co ważne, nasz sos boloński sprawi, że z łatwością uzyskasz odpowiednią konsystencję sosu.



SOS DO PIECZENI JASNY

- masa netto
- sztuk w op. zbiorczym
- termin ważności (mies.)

1 kg

10

12

SOS GRZYBOWY

Sos grzybowy możesz wykorzystać do tradycyjnych dań kuchni polskiej – placków ziemniaczanych, kopytek czy klusek śląskich, tradycyjnych pieczeni, gołąbków czy dań na bazie kaszy gryczanej. To doskonały dodatek do dań mięsnych, rybnych i wegetariańskich. Sos możesz połączyć z produktami, które podkreślą jego oryginalność i charakter, np. z serem pleśniowym, zielonym pieprzem, kaparami i białym wytrawnym winem. Możesz go też użyć do zapiekanek mięsnych i warzywnych.

NAJLEPSZA JAKOŚĆ, BOGATY SMAK



SOS BOŁOŃSKI

- 2 pokrojone w kostkę cebule • 3 posiekane ząbki czosnku • 1 pokrojona w kostkę marchewka • 1 pokrojona w kostkę todyga selera naciowego • 1 łyżka przecieru pomidorowego • ½ l rosół z kury Kucharek GastroLine • ½ l pomidorów pelati • Olej rzepakowy do smażenia • 2 łyżki Sosu bolognese Kucharek GastroLine • 100 g tartego sera parmezan • Do smaku: cukier, pieprz czarny mielony Prymat GastroLine
- W rondlu na oleju smażymy cebulę, czosnek i warzywa. Po kilku minutach, cały czas mieszając, dodajemy przecier pomidorowy. Następnie dodajemy Sos bolognese Kucharek GastroLine, wlewamy rosół, pomidory i całość chwilę gotujemy. Doprawiamy do smaku i posypujemy tartym serem. Przed podaniem sos można zmiksować na gładką masę.

ZUPY I ZASMAŻKI

Przygotuj ulubione zupy swoich gości i bądź zawsze pewny ich smaku.



BARSZCZ BIAŁY

- masa netto
- sztuk w op. zbiorczym
- termin ważności (mies.)

1 kg

10

12



BARSZCZ CZERWONY INSTANT

- masa netto
- sztuk w op. zbiorczym
- termin ważności (mies.)

1 kg

10

12



ZUPA PIECZARKOWA

- masa netto
- sztuk w op. zbiorczym
- termin ważności (mies.)

1 kg

10

12



ŻUREK ŚLĄSKI

- masa netto
- sztuk w op. zbiorczym
- termin ważności (mies.)

1 kg

10

12



ZASMAŻKA CIEMNA

- masa netto
- sztuk w op. zbiorczym
- termin ważności (mies.)

800 g

9

12



ZASMAŻKA JASNA

- masa netto
- sztuk w op. zbiorczym
- termin ważności (mies.)

800 g

9

12



WŁOSKA ZUPA Z OLIVKAMI I KURCZAKIEM

- 1 łyżka masta • 30 ml oleju z Pomidorów suszonych z ziołami Smak • 1 czerwona cebula • 2 ząbki czosnku • 1 pęczek cebuli dymki
- 1 pierś z kurczaka • 1 łyżka Oliwek czarnych bez pestek Smak • 1 łyżka Oliwek zielonych bez pestek Smak • 4 Pomidory suszone z ziołami Smak • 1 łyżeczka Kaparów Smak • 100 ml wytrawnego czerwonego wina • 1,5 l Rosółu z kury Kucharek • 1 szklanka pomidorów pelati • 1 łyżka Zasmażki jasnej Kucharek • 1 pęczek bazylii • 2 łyżki prażonych orzeszków pinii
- Do smaku: Tymianek suszony, Sól morsk, Pieprz czarny ziarnisty Prymat

Na maśle z olejem zeszklij pokrojoną w kostkę cebulę, posiekany czosnek i dymkę. Dodaj pokrojonego w paski kurczaka, kilka ziaren pieprzu oraz tymianek. Całość smaż kilka minut. Następnie dodaj pokrojone w paski oliwki i suszone pomidory oraz kapary. Wlej wino oraz rosół i gotuj około 10 minut. Do zupy wlej pomidory, dopraw do smaku i zamieszaj. Na koniec dodaj zasmażkę przygotowaną wg opisu na opakowaniu. Całość gotuj około 4 minut. Na koniec dodaj posiekaną bazylię. Gotową zupę możesz udekorować gałązkami bazylii i orzeszkami pinii.

LICZY SIĘ DOBRY SMAK!

Dzięki dobrze dobranym dodatkom, potrawy zyskują nowe oblicze. Dlatego z myślą o profesjonalistach w branży gastronomicznej, przygotowaliśmy ofertę produktów o doskonałej jakości:

- Przetwory warzywne
- Przetwory owocowe
- Przyprawy mokre



SALAATKA GRECKA

- 2 ogórki
- 8 pomidorków koktajlowych
- 1 mała czerwona cebula
- 200 g Oliwek czarnych bez pestek Smak
- 100 g sera feta
- Oliwa z oliwek
- Do smaku: Oregano suszone, Pieprz czarny Prymat

Ogórka obierz i pokrój w półplasty. Pomidorki podziel na pół. Cebulę pokrój w piórka. Oliwki przekrój na pół lub zostaw w całości. Wszystkie składniki utóż w naczyniu, na wierzchu połóż plaster sera feta. Z wierzchu polej oliwą i posyp oregano oraz świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

PROFESJONALIŚCI W KUCHNI!

SMAKI ŚWIATA

Zabierz swoich gości w wyjątkową podróż po najsmaczniejszych regionach świata. Przygotuj doskonałe dania, które przywołają wspomnienia z wakacji.

SZEROKA OFERTA

Smak oferuje duży i różnicowany asortyment ulubionych przetworów. Dodatki takie jak oliwki, kapary oraz pomidory suszone są doskonałe do podkreślenia śródziemnomorskiego charakteru potraw i ożywienia tradycyjnych dań. Wyrazisty i aromatyczny chrzan jest niezastąpionym uzupełnieniem klasycznych potraw mięsnych. Tradycyjne ogórki konserwowe, pieczarki marynowane, cebulki oraz czosnki są popularną przekąską na każdą okazję. Buraczki i domowe sałatki obiadowe ułatwią przygotowanie potraw.

TRADYCYJNE RECEPTURY

Dokładamy wszelkich starań, aby zawsze wybierać surowce najwyższej jakości i pielęgnujemy unikatowe, oparte na tradycji receptury. Warto sięgać po produkty marki Smak, ponieważ stanowią idealny dodatek do dań obiadowych, sprawdzą się również w roli przekąsek na przyjęcia oraz inspirują do tworzenia własnych potraw.



KAPARY MAŁE
W ZALEWIE

▪ masa netto	700 g
▪ masa netto po odsączeniu	470 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	36



JABŁUSZKA
KAPAROWE

▪ masa netto	690 g
▪ masa netto po odsączeniu	300 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24



OLIWKI CZARNE
BEZ PESTEK

▪ masa netto	680 g
▪ masa netto po odsączeniu	310 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	12
▪ termin ważności (mies.)	24



OLIWKI ZIEŁONE
BEZ PESTEK

▪ masa netto	680 g
▪ masa netto po odsączeniu	310 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	12
▪ termin ważności (mies.)	24

SMAKI ŚWIATA

Zabierz swoich gości w wyjątkową podróż po najsmaczniejszych regionach świata. Przygotuj doskonałe dania, które przywołają wspomnienia z wakacji.



PIEPRZ ZIELONY W ZALEWIE

▪ masa netto	710 g
▪ masa netto po odsączeniu	430 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24

PIEPRZ ZIELONY

Na bazie pieprzu zielonego w zalewie przygotujesz sos z zielonego pieprzu – kultowy dodatek do steku i frytek. Możesz go też wykorzystać do przygotowania zimnych i gorących sosów do mięs i ryb, marynat do mięs oraz marynowania grzybów i warzyw. Dodając pieprz do mięsa mielonego, nadasz kotletom i farszom oczekiwanej pikantności, która nie będzie zbyt intensywna. Pieprz zielony będzie doskonałym dodatkiem do wszelkiego rodzaju pasztetów, także warzywnych, i wędlin.



POMIDORY SUSZONE W OLEJU Z ZIOŁAMI

▪ masa netto	690 g
▪ masa netto po odsączeniu	360 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	18

POMIDORY SUSZONE Z ZIOŁAMI

Pomidory suszone cechuje bogaty smak, dużo wartości odżywczych i wszechstronne zastosowanie kulinarne. Pomidory suszone z ziołami możesz podać jako zakąskę w połączeniu z serami, anchois czy oliwkami lub użyć do dekoracji dań. Pokrojone w paseczki to doskonały, intensywny w smaku dodatek do dań, sosów, makaronów i sałatek. Koniecznie zachowaj aromatyczną i pełną smaku zalewę! Możesz wykorzystać ją do marynowania mięs i ryb, dodać do sosów sałatkowych lub do smażenia.



WSKAZÓWKA

Smak ma w swojej ofercie gotowe do użycia produkty, które możesz podawać jako dodatki do dań lub łączyć z innymi produktami, przygotowując zakąski, surówki, sałatki, zupy i dania gorące. Sprawdzają się też jako składniki farszu, dodatek do wytrawnych tart i zapiekane oraz element dekoracji dań. Mając do dyspozycji gamę zdrowych i smacznych przetworów, możesz dowolnie je komponować, tworząc nowe niezapomniane smaki.

PRZYPRAWY MOKRE

Oryginalne potrawy potrzebują oryginalnych dodatków. Wykorzystaj chrzan, ketchup oraz majonez i podkreśl smak potraw.



CHRZAN TARTY

▪ masa netto	800 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	8



CHRZAN TARTY

▪ masa netto	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	8
▪ termin ważności (mies.)	3



KETCHUP ŁAGODNY

▪ masa netto	2,9 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	3



KETCHUP PIKANTNY

▪ masa netto	2,9 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	3



MAJONEZ STOŁOWY

▪ masa netto	2,6 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	4



SOS MAJONEZOWY

▪ masa netto	5 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	3



OGÓRKI

Przygotowane według sprawdzonej receptury. Idealnie chrupkie. Nie mają sobie równych. Zawsze gdy potrzebujesz pewności smaku.



OGÓRECZKI KONSERWOWE

▪ masa netto	670 g
▪ masa netto po odsączeniu	350 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24



PRZECIER OGÓRKOWY

▪ masa netto	290 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	24



OGÓRKI KONSERWOWE

▪ masa netto	860 g
▪ masa netto po odsączeniu	450 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24



OGÓRKI KONSERWOWE

▪ masa netto	1,6 kg
▪ masa netto po odsączeniu	820 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	4
▪ termin ważności (mies.)	24



OGÓRKI Kwaszone

▪ masa netto	900 g
▪ masa netto po odsączeniu	450 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24



OGÓRKI Kwaszone

▪ masa netto	10 kg
▪ masa netto po odsączeniu	6,5 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	6



OGÓRKI Kwaszone

▪ masa netto	190 g
▪ masa netto po odsączeniu	120 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	10
▪ termin ważności (mies.)	24

PRZETWORY WARZYNNE

Wykorzystaj przetwory warzywne w swojej kuchni. Niech poprawią nie tylko smak potrawy, ale też jej wygląd.

BURACZKI WIÓRKI

Buraczki to niezwykle smaczne i efektowne warzywo, które w kuchni może być przyrządzone na wiele sposobów. Buraczki wiórki to doskonały dodatek do dań głównych, a także składnik sałatek z serami (zwłaszcza z kozim), prażonymi jabłkami oraz chrzanem. Buraczki wiórki to idealny dodatek obiadowy do popularnych w Polsce pieczonych mięs, takich jak: schab, karczek czy indyk. Możesz ich też użyć do dekoracji zakąsek, np. ze śledzia lub roladek mięsnych, a także jako bazy do barszczu ukraińskiego.



BURACZKI WIÓRKI

▪ masa netto	1,65 kg
▪ masa netto po odsączeniu	1,1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	4
▪ termin ważności (mies.)	24



CEBULKA PERŁOWA MARYNOWANA

▪ masa netto	900 g
▪ masa netto po odsączeniu	550 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24



CEBULKA ZŁOTA MARYNOWANA

▪ masa netto	900 g
▪ masa netto po odsączeniu	550 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24

CZOSNEK MARYNOWANY

Czosnek marynowany to bardzo popularny dodatek do sałatek, sosów oraz marynat do mięs i ryb. Czosnek marynowany ma nieco delikatniejszy smak i zapach od czosnku surowego, dlatego będzie doskonały także do koreczków, kanapek czy tartinek. Możesz dodawać go w całości, pokroić w plastry lub zmiśkować na mus. Idealny jako dodatek smakowy do marynowanych grzybów, warzyw i kiszonek. Użyj go do smażonych, a następnie marynowanych ryb – będzie świetnie współgrać z zalewą. Czosnek marynowany ma nieco delikatniejszy smak i zapach od czosnku surowego, dlatego będzie.

PRZETWORY WARZYWNE

Wykorzystaj przetwory warzywne w swojej kuchni. Niech poprawią nie tylko smak potrawy, ale też jej wygląd.



KAPUSTA CZERWONA
* masa netto **1,60 kg**
* masa netto po odsączeniu **1,05 kg**
* sztuk w op. zbiorczym **4**
* termin ważności (mies.) **24**



KAPUSTA KWASZONA
* masa netto **9,6 kg**
* masa netto po odsączeniu **8,0 kg**
* sztuk w op. zbiorczym **1**
* termin ważności (mies.) **1,5**



PAPRYKA MARYNOWANA
* masa netto **680 g**
* masa netto po odsączeniu **240 g**
* sztuk w op. zbiorczym **6**
* termin ważności (mies.) **24**



PAPRYKA MARYNOWANA
* masa netto **1,5 kg**
* masa netto po odsączeniu **640 g**
* sztuk w op. zbiorczym **4**
* termin ważności (mies.) **24**



PAPRYKA MARYNOWANA CIĘTA
* masa netto **1,6 kg**
* masa netto po odsączeniu **650 g**
* sztuk w op. zbiorczym **4**
* termin ważności (mies.) **24**

KAPUSTA CZERWONA

Kapusta czerwona to jeden z najpopularniejszych w Polsce dodatków do dań głównych, zwłaszcza do pieczonych i duszonych mięs – drobiu, wołowiny i wieprzowiny. Idealnie komponuje się z prażonymi jabłkami, żurawiną, miodem i przyprawami korzennymi. Kapustę czerwoną (inaczej zwaną modrą) możesz przyrządzać na wiele sposobów: smażyć, dusić, kisić lub podawać surową. Możesz podać ją na zimno lub ciepło, jako dodatek do pieczonej kaczki, udka gęśiego confit i dań z dziczyzny.

KAPUSTA KWASZONA

Kapusta kwaszona to baza do wielu tradycyjnych dań kuchni polskiej. Niezastąpiona do sałatek i surówek, kapuśniaku, zasmażanej kapusty oraz farszu do pierogów, krokietów i gołąbków. Możesz wykorzystać ją także jako dodatek do łazanek i zapiekanek warzywno-grzybowych. Dodając kapustę kwaszoną do ciasta na placki ziemniaczane, nadasz im niepowtarzalny smak. Bez kapusty kwaszonej nie powstanie świąteczny bigos czy kulebiak. Niezwykle cennym dodatkiem jest sok z kwaszonej kapusty, który może być orzeźwiającym napojem lub posłużyć do zakwaszenia zup.



SELER TARTY MARYNOWANY
* masa netto **1,5 kg**
* masa netto po odsączeniu **930 g**
* sztuk w op. zbiorczym **4**
* termin ważności (mies.) **24**



SZCZAW SIEKANY
* masa netto **280 g**
* sztuk w op. zbiorczym **10**
* termin ważności (mies.) **24**

NAJLEPSZA JAKOŚĆ, BOGATY SMAK



PIECZARKI

Oszczędź czas i wykorzystaj pieczarki marynowane lub już pokrojone w zalewie naturalnej.



**KRAJANKA
PIECZARKOWA**

▪ masa netto	3 kg
▪ masa netto po odsączeniu	1,8 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	2
▪ termin ważności (mies.)	12



**KRAJANKA
PIECZARKOWA**

▪ masa netto	7,5 kg
▪ masa netto po odsączeniu	5 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	2
▪ termin ważności (mies.)	9



**PIECZARKI
MARYNOWANE**

▪ masa netto	850 g
▪ masa netto po odsączeniu	510 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24



**JABŁKO
PRAŻONE**

▪ masa netto	690 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	6
▪ termin ważności (mies.)	24



**JABŁKO
PRAŻONE**

▪ masa netto	11 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	1
▪ termin ważności (mies.)	6



**PIECZARKI
MARYNOWANE**

▪ masa netto	1,6 kg
▪ masa netto po odsączeniu	1 kg
▪ sztuk w op. zbiorczym	4
▪ termin ważności (mies.)	24



KRAJANKA PIECZARKOWA

Pieczarki krojone to bardzo pomocny dodatek do wielu dań. Te grzyby cechuje delikatny smak i aromat, który możesz wykorzystać w wielu rodzajach potraw. Możesz ich użyć do sałatek i zimnych sosów, do gulaszów, bogracza, leczu, a także potrawek mięsnych oraz do zimnych sosów, np. sosu tatarskiego. Wykorzystaj je do wzbogacenia smaku farszów mięsnych i nadzienia do roladek oraz do ciepłych sosów. Pamiętaj, aby do dań ciepłych dodawać je na końcu i nie przesadzić z solą.

ŻURAWINA KLASYCZNA

Smak żurawiny jest niezwykle uniwersalny – sprawdzi się zarówno w daniach wytrawnych, jak i deserach. Słodko-kwaśna żurawina to popularny dodatek deski serów jak i do grillowanego oscypka. Świetnie się komponuje z pieczonymi mięsami – kaczka, indykiem, gęsiną i dziczyzną. Możesz użyć żurawiny do przygotowania ciepłych i zimnych sosów oraz farszu na pierogi, dodając ją do mięsa kaczki. Idealnie sprawdzi się też w deserach – pieczonych jabłkach, musach owocowych i ciastach.



**ŻURAWINA
KLASYCZNA**

▪ masa netto	520 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	8
▪ termin ważności (mies.)	12



**SALAATKA
SZWEDZKA**

▪ masa netto	1,6 kg
▪ masa netto po odsączeniu	900 g
▪ sztuk w op. zbiorczym	4
▪ termin ważności (mies.)	24

SALAATKA SZWEDZKA

Salatka szwedzka z ogórków to idealny dodatek do pieczonych, grillowanych i smażonych mięs oraz dań jednogarnkowych. Możesz jej użyć do przygotowania mięsnych i wegetariańskich burgerów, tortilli z warzywami i grillowanym kurczakiem lub indykiem oraz przekąsek typu kanapki, hot dogi i zapiekanki. Salatka szwedzka może również stanowić bazę do innych sałatek. Jej słodko-kwaśny smak doskonale będzie idealny jako dopełnienie tradycyjnych dań obiadowych.



GASTRO^{line}

PRYMAT SP. Z O.O.

ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie-Zdrój, Polska

tel.: +48/32/47 33 833

e-mail: kontakt@prymatgastroline.pl

www.prymatgastroline.pl

www.prymat.pl • www.kucharek.pl • www.smak.com.pl • www.DoradcaSmaku.pl

Więcej informacji na www.prymatgastroline.pl

