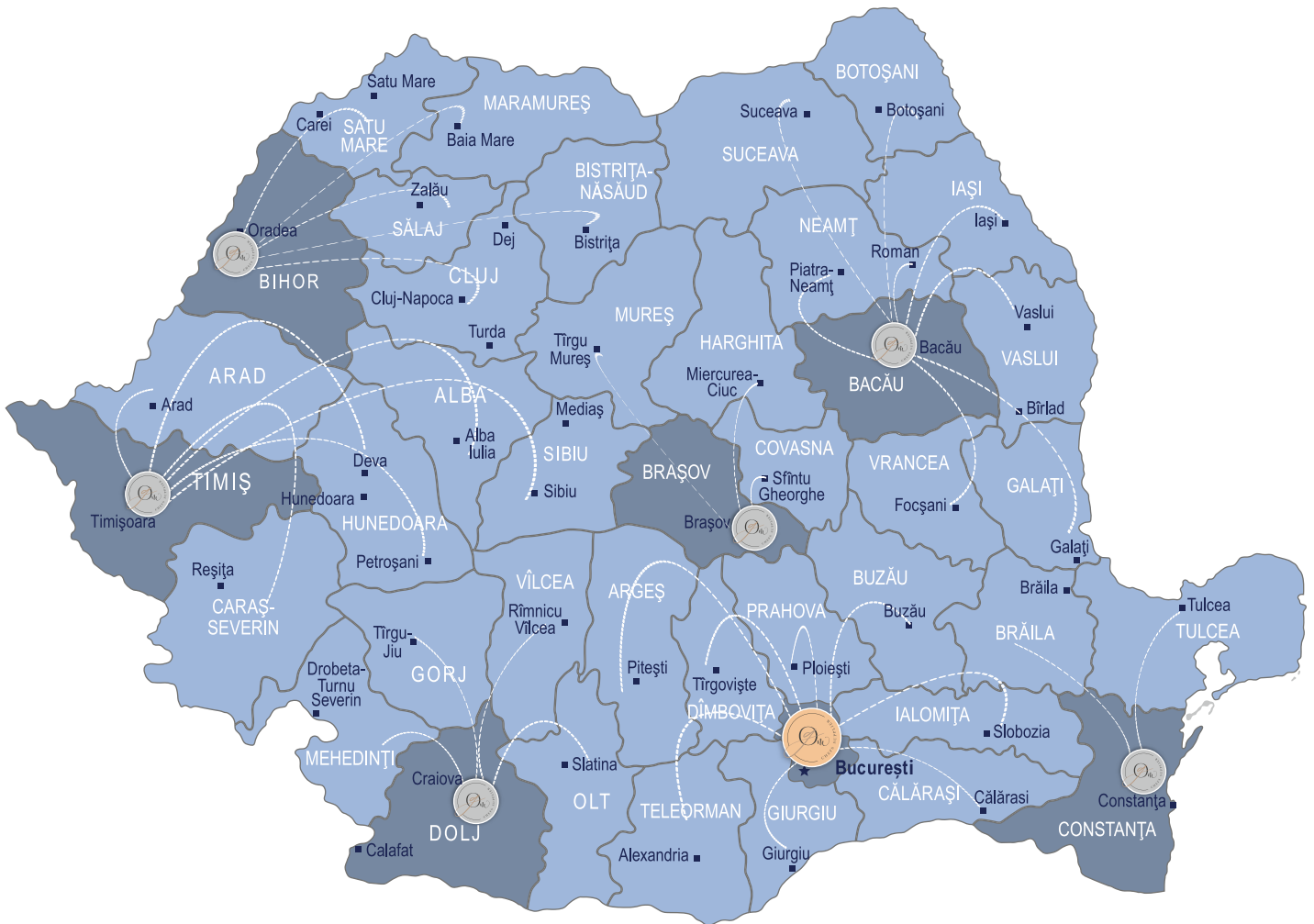




CATALOG PRODUSE

HoReCa

ACOPERIRE NAȚIONALĂ



Depozitele noastre:



București- depozit central



Timișoara



Bacău



Brașov



Oradea



Craiova



Constanța

CUPRINS

Cartofi	pag. 4
Sosuri	pag. 8
Panetate	pag. 12
Sous vide	pag. 15
Carne congelată	pag. 20
Congelată porc/ pasăre/vită	pag. 21
Congelată pasăre Qualiko	pag. 23
Burgeri	pag. 24
Pui coquelet	pag. 27
Pește și fructe de mare	pag. 28
Făină	pag. 30
Paste	pag. 35
Lactate	pag. 39
Mezeluri	pag. 46
Legume/Fructe	pag. 50
Preparate din rosii	pag. 52
Legume	pag. 54
Specialități	pag. 55
Compoturi	pag. 58
Dulceturi	pag. 59
Legume congelate	pag. 61
Fructe congelate	pag. 64
Băcănie	pag. 65
Panificație	pag. 67
Pâine	pag. 69
Patiserie	pag. 73
Chifle burgeri	pag. 78
Pita/Tortilia	pag. 79
Blat pizza/Focaccia/Pinsa	pag. 80
Deserturi congelate	pag. 81
Prăjituri	pag. 83
Gogosi	pag. 89
Ingrediente pentru prăjituri	pag. 90
Piureuri congelate	pag. 94
Tarte	pag. 96



CARTOFI



VEDETA CATEGORIEI



**CARTOFI
SIDEWINDERS
4 x 2,5kg**

CARTOFI

Clarebout

FROZEN POTATO PRODUCTS



MARQUISE PF 7/7
4 x 2,5 kg 8645



SUPER CRUNCH 9/9
4 X 2,5 kg 8924



MARQUISE GASTRO 9/9
4 x 2,5 kg 8746



MARQUISE STEAKHOUSE
4 X 2,5 kg 8744



STEAK DIPPERS
4 X 2.5 kg 8079



MARQUISE WEDGES SKIN ON
4 x 2,5 kg 8063



MARQUISE SPICY WEDGES
4 x 2,5 kg 8867



MARQUISE FELII
2,5 kg 9320



MARQUISE POMUNI NOISETTES 4 x 2,5 kg
6324



CARTOFI DULCI
4 X 2,5 kg 6641

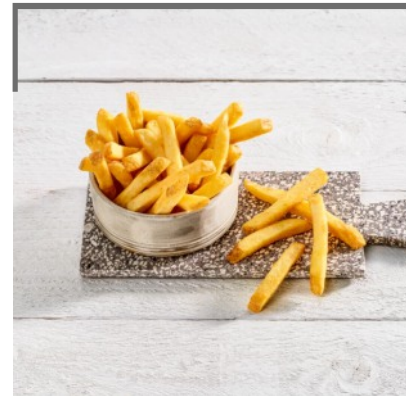




CARTOFI 7/7MM
4x2,5 kg



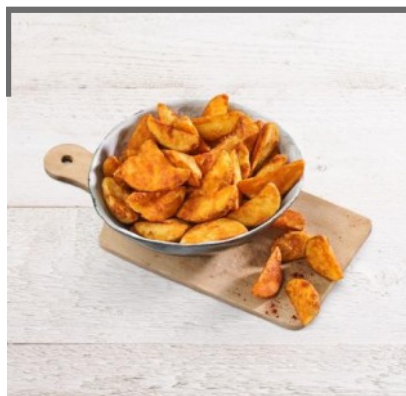
CARTOFI 9X9MM
4x2,5kg



SKIN ON 10x10MM
4x2,5kg



WEDGES SKIN ON
4X2,5kg



SPICY WEDGES
4X2,5kg



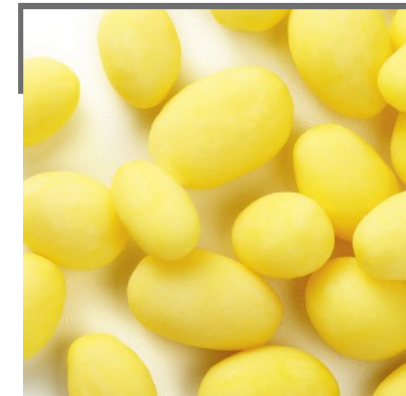
**CARTOFI
SIDEWINDERS**
4x 2,5kg



**HASH BROWNS
TRIUNGHI 52 g**
4x2,5kg



GRATIN NATUR



**CARTOFI
PARIZIENI**
4x 2,5kg

SPECIALITĂȚI



BREADED ONION RINGS



MOZZARELLA STIKS



CREAM CHEESE JALAPENOS



CHILI CHEESE NUGGETS

SOSURI



VEDETA CATEGORIEI



MAIONEZĂ PREMIUM
5 KG





KETCHUP CLASIC 5 KG

Produs obținut din roșii



KETCHUP IUTE 5 KG

Produs obținut din roșii



MUȘTAR CLASIC 5 KG

Produs obținut din boabe de muștar



MAIONEZĂ PREMIUM

5 KG



MAIONEZĂ CLASICĂ

5 KG



SOS GARLIC

5 KG



SOS BBQ 1000g

*Sos de legume
cu adaos de condimente*



SOS SWEET CHILLI

*Sos de legume 1000 g
cu adaos de condimente*



SOS TERIYAKI

*Sos de legume 1000 g
cu adaos de condimente*



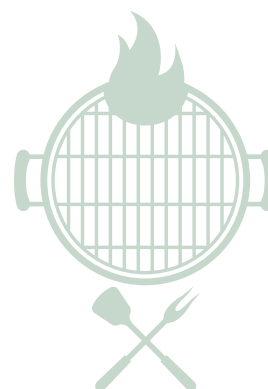
SOS NACHOS 1000g

*Sos pe bază de plante cu aromă
de brânză Cheddar.
Poate fi folosit atât cald, cât și rece.*



KETCHUP PICKLE 1000g

*„Creat pentru cei care apreciază consistența
și echilibrul perfect.
Gustul pe care îl recunoști de la prima înghițitură.”*





SOS TOSCANA 970g

Acest sos cremos, cu roșiile a fost asezonat cu bucăți de murături, ardei iute picant și amestecul nostru secret de condimente. Pe scurt, iată un sos de vară care îți deschide pofta de a gusta delicioase preparate italiene, precum o salată caprese, o frigăruie de pui sau o saltimbocca delicioasă. La vita e bella, nu?



SOS HAMBURGER GIGA 890g

Sos delicios de cremos și catifelat, bogat în murături și capere. Proaspăt și ușor acid, picant și în același timp surprinzător de dulce cu un adaos subtil de roșii. Cu acest sos îți duci burgerul la un alt nivel culinar, care este atât de aromat încât este greu să nu cedezi farmecului său.



SOS CHEDDAR 950g

Sos cremos pe bază de Cheddar, un clasic pentru nachos. Acesta poate fi servit rece sau fierbinte și este aproape esențial pentru porția ta de nachos. Este, de asemenea, bun pe hamburger și ca topping pe cartofii prăjiți. Pentru adevărații iubitori de brânzeturi, noul nostru Cheddar este o necesitate!



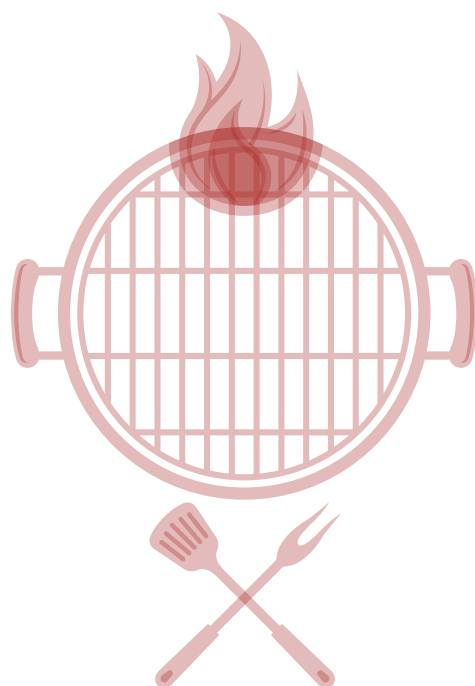
SOS TARTARE 915g

Tartar cu cartofi prăjiți, pește pane, creveți, etc. Sosul tartar este o parte integrantă a obiceiurilor noastre culinare. Având o textură delicios de cremoasă și gust proaspăt, sosul conține și gălbenuș de ou de la găini crescute în aer liber, pătrunjel tocat și arpagic, ceapă crocantă.



SOS SAMURAI 880g

Lute, picant, acidulat și îndrăzneț! În orice situație, acest Samurai este delicios de picant, cu ardei iute, extract de ardei iute și pudră de ardei iute care îți ispitesc papilele gustative. Conceput pentru fanii bucătăriei asiatice și fusion food, deoarece cu un scor „iute” de 3 din 3, acest sos de roșii onorează toate promisiunile.



PANETATE



VEDETA CATEGORIEI



STRIPS DE PUI PICANT / NEPICANT
2 KG

PANETATE



STRIPS DE PUI CRISPY

Carne (piept de pui file) prăjită, coaptă și rumenită, congelată rapid



2 KG



STRIPS DE PUI CRISPY PICANT

Carne (piept de pui file) prăjită, coaptă și rumenită, congelată rapid, picantă



2 KG

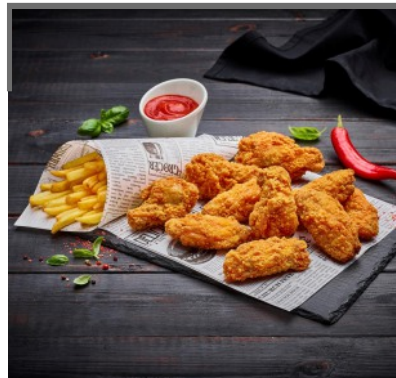


ARIPIOARE DE PUI CRISPY

Aripioare de pui, panetate, prăjite, coapte și rumenite, congelate rapid



2 KG



ARIPIOARE DE PUI CRISPY PICANTE

Aripioare de pui, panetate, prăjite, coapte și rumenite, congelate rapid, picante



2 KG

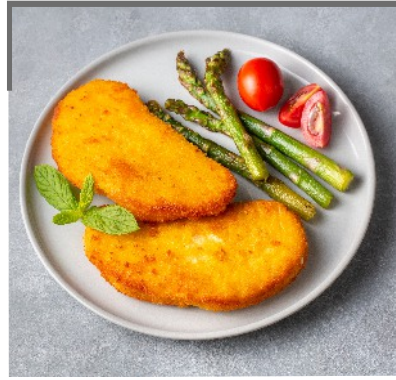


NUGGETS DE PUI

Produs format din carne de pui (piept), panetat, prăjit, copt și rumenit



2 KG



SNITZEL PIEPT DE PUI

Carne (piept de pui format) panetat, prăjită, congelată rapid



2,5 KG



CAȘCAVAL PANE

Cașcaval format, panetat, prăjit și congelat rapid



1000 g



ARIPIOARE DE PUI COAPTE

Aripioare de pui, prăjite, coapte și rumenite, congelate rapid



2 KG

SOUS-VIDE



VEDETA CATEGORIEI



PULPE DE RAȚĂ
confit sous vide



COASTE DE PORC
sous vide 500 g

- Descriere:** coastele de porc sunt calibrate la 0,5 kg și condimentate ușor cu amestec de grătar.
- Preparare:** Decongelați. Despachetați din pungă, încălziți conform nevoilor.
- Sfatul nostru** - dați coastele cu sos sau miere înainte de a le coace. Varianta noastră preferată este mierea cu chili.



COASTE DE PORC
premium aprox. 700 g

- Descriere:** Coastele de porc premium nu sunt produse calibrate, au o greutate de aproximativ 700g. Variantă de coaste doar cu sare, perfectă pentru personalizarea gustului.
- Preparare:** Decongelați. Despachetați din pungă, încălziți conform nevoilor.
- Sfatul nostru** - dați coastele cu sos sau miere înainte de a le coace. Varianta noastră preferată este mierea cu chili.



ORBAJORI DE PORC
sous vide 500 g

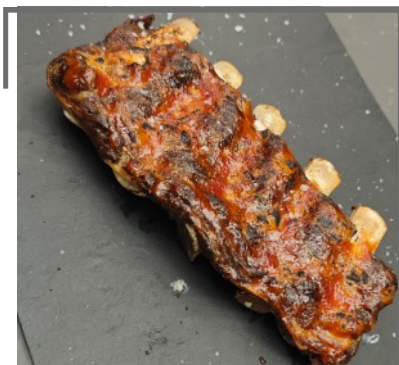
- Descriere:** obrajorii de porc nu sunt calibrati, au o greutate aprox de 0,5 kg și condimentați ușor cu condimente naturale și amestec de legume (păstârnac, morcov, ceapă, pătrunjel și usturoi).
- Preparare:** Decongelați. Despachetați din pungă, încălziți conform nevoilor.



PULLED PORC
sous vide 500 g

- Descriere:** Carne de porc fâșii, condimentată foarte fin, greutate 0,5 kg

Ideală pentru tortilla, sandviș sau baghetă.
- Preparare:** Decongelați. Despachetați carnea, separați-o cât mai mult posibil, apoi încălziți-o.



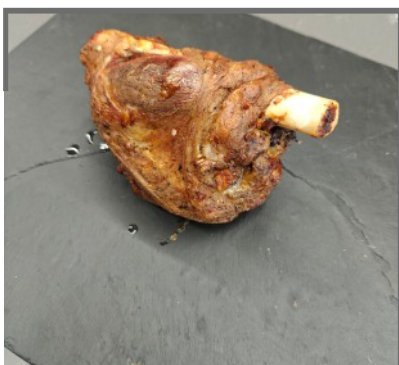
COASTE DE VITĂ BBQ
sous vide ≈ 850 g

Descriere: Coaste de vită preparate în sos barbeque, greutate aprox. 0,85 kg.

Preparare: Decongelați. Despachetați din ambalaj, încălziți conform cerințelor individuale.

Sfatul nostru - Prepararea pe grătar va da gustul real al produsului.

Înainte de a-l găti la grătar, vă recomandăm să-l înmuiați ușor în sosul preferat.

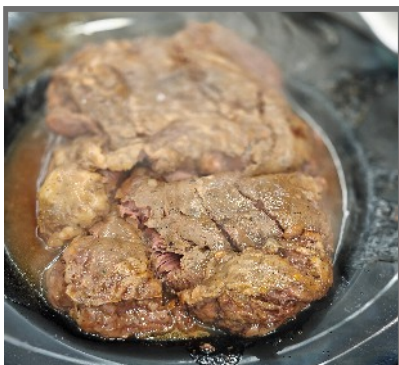


CIOLAN DE MIEL
sous vide ≈ 600 g

Descriere: Pulpă de miel confit, preparată cu legume rădăcinoase. Greutate aproximativă 0,6 kg.

Preparare: Decongelați. Despachetați din ambalaj, încălziți conform cerințelor individuale.

Sfatul nostru - Dacă este posibil, coaceți ciolanul „în picioare” pe os - veți obține o coajă perfect rumenită, crocantă pe toată suprafața. În timpul coacerii, puteți adăuga și bere sau marinadă pentru a obține o aromă unică.



OBRĂJORI DE VITĂ
confit ≈ 500 g

Descriere: Obrăjori de vită confiați, preparați cu legume rădăcinoase, ambalați la aprox. 0,9 kg.

Preparare: Decongelați. Puneți pachetul de obrăjorii de vită în apă și gătiți-i până la nivelul de textură dorit (moale/foarte moale).

Sfatul nostru - gătiți acest produs până când carnea este atât de moale încât o puteți strânge între degete. Obrăjorii preparați în acest fel sunt foarte succulenți și delicati.



PULLED BEEF
sous vide 500 g

Descriere: Carne de vită fâșii, condimentată foarte fin, greutate 0,5 kg

Ideală pentru tortilla, sandwich sau baghetă.

Preparare:

Decongelați. Despachetați carnea, separați-o cât mai mult posibil, apoi încălziți-o.

SOUS-VIDE



PULPE DE RAȚĂ
confit sous vide ≈ 1000 g
4 buc/pungă

Descriere: Pulpele de rață sunt condimentate greutate aproximativă 1000 g. - 4 buc. la pachet.

Preparare: Decongețați. Despachetați din ambalaj, încălziți conform cerințelor individuale.



ARIPIOARE PORC
sous vide 2 buc/pungă

Descriere: Aripile de porc sunt condimentate, ambalate într-o folie specială și vidate, apoi gătite lent.

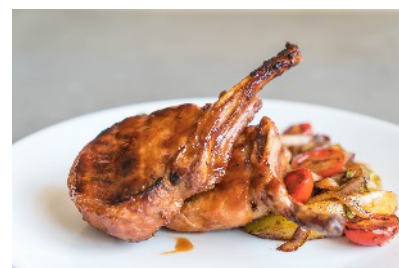
Preparare: Decongețați. Despachetați din ambalaj, încălziți conform cerințelor individuale.



COTLET DE PORC
fragezit ≈ 500 g

Descriere: Cotlet de porc fragezit, congelat.

Preparare: Decongețați. Despachetați din ambalaj și folosiți conform cerințelor individuale.

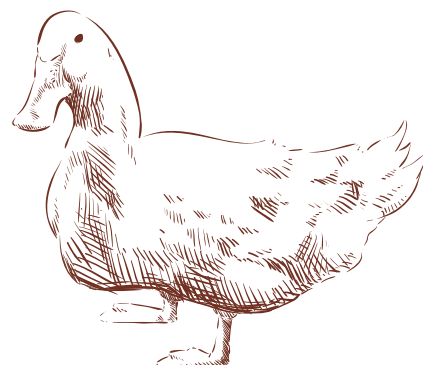


RAȚĂ CONFIT



PULPĂ DE RAȚĂ CONFIT 3850GR

Pulpe de rață pregătite, confit 10-12 buc./cutie



CARNE



VEDETA CATEGORIEI



BURGER RED HEREFORD
PRIME 16 buc x 200g
carne de vită 99,7%

CARNE CONGELATĂ



PUI



PUI GRILL CONGELAT
PIEPT PUI DEZOSAT FARA PIELE CONG PUNGA
PIEPT PUI DEZOSAT SEMISARAT CONG 2KG
PULPE DEZOSATE CU PIELE CONGELATE
PULPE DEZOSATE FARA PIELE CONGELATE
PULPE INFERIOARE CONGELATE

PULPE PUI CU SPATE CONGELATE
ARIPI PUI CONGELATE
PIPOTE CU INIMI CONGELATE
FICAT PUI CONGELAT
CARNE TOCATA DE PUI

CURCAN



PIEPT CURCAN DEZOSAT CONGELAT
PULPE CURCAN SUPERIOARE DEZOSATE CONGELATE
PULPE CURCAN INFERIOARE CU OS CONGELATE
ARIPI CURCAN CONGELATE

PORC



CEAFA PORC DEZOSATA CONGELATA
COTLET PORC DEZOSAT CONGELATA
MUSCHIULET PORC CONGELATA
PULPA PORC DEZOSATA CONGELATA
SPATA PORC DEZOSATA CONGELATA

VITĂ



MUSCHI VITA URUGUAY 4-5lbs (chain-off)
MUSCHI VITA URUGUAY 3-4lbs (chain-off)
MUSCHI VITA BRAZILIA 4-5lbs CONGELAT
MUSCHI VITA ARGENTINA 3-4lbs (chain-off)
ANTRICOT VITA ARGENTINA
ANTRICOT VITA BRAZILIA
ANTRICOT VITA URUGUAY
VRABIOARA VITA BRAZILIA

MUSCHI VITA CONGELAT
ANTRICOT VITA FARA OS CONGELAT
PULPA VITA FARA OS CONGELATA
PULPA FARA OS FASONATA VITEL 95/5 CONG
CARNE DE VITEL LUCRU RO CONG
BURTA VITA PREFIARTA FIDELUTA CONG
BURTA VITA PREFIARTA PORTIONATA CONG

RATĂ



PIEPT RATA CU PIELE FARA OS 250/300GR VID CONG
PULPE RATA 250/300GR VID CONG

PESTE ȘI FRUCTE DE MARE



PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE



PUI QUALIKO



	BRAND				
Pungă plastic	Qualiko	2.5 kg	4	10.0 kg	IQF

PIEPT DE PUI DEZOSAT FĂRĂ PIELE IQF (fără oase, fără piele - congelat)



	BRAND			
Pungă plastic	Qualiko	2.5 kg	4	10.0 kg

PULPE DE PUI DEZOSATE FĂRĂ PIELE (congelate)



	BRAND			
Pungă plastic	Qualiko	2.5 kg	4	10.0 kg

PULPE DE PUI DEZOSATE CU PIELE (congelate)



BURGERI



BURGER VITĂ BLACK ANGUS PRIME 12 buc x 200g
~ ø125 mm, gros. 17 mm
carne de vită ANGUS 99,9%

Descriere: Rasa Angus este renumită pentru carnea fin marmorată. Această carne este mai fragedă, suculentă și aromată decât alte tipuri de carne de vită, motiv pentru care Angus Prime Burger are un gust unic. Conținutul de grăsime perfect echilibrat eliberează ușor o aromă și mai intensă. *Angus Prime Burger - fraged, suculent și aromă - este cu siguranță conceput pentru gurmanzi.*

Preparare: A nu se dezgheța înainte de preparare.

GRILL 200° CUPTOR 200°



9-10 min

14 min



BURGER VITĂ ANGUS PRIME 24 buc x 160g
~ ø125 mm, gros. 14 mm
carne de vită ANGUS 99,9%

Descriere: Burgerii Angus sunt produse 100% din carne de vită, nu conțin alți aditivi și sunt tentant de aromați și suculenți. Gama Prime este concepută pentru clienții exigenți care așteaptă cea mai înaltă calitate. Carnea de vită atent selectată și manipularea delicată în timpul procesului de producție fac din Prime Burgers o adevărată încântare culinară.

Preparare: A nu se dezgheța înainte de preparare.

GRILL 180° CUPTOR 200°



8 min

10 min



BURGER VITĂ PRIME 60 buc x 200g
~ ø125 mm, gros. 17 mm
carne de vită 99,9%

Descriere: Burgerii Prime Line (100% din carne de vită), sunt concepuți pentru toate tipurile de consumatori care așteaptă o calitate superioară

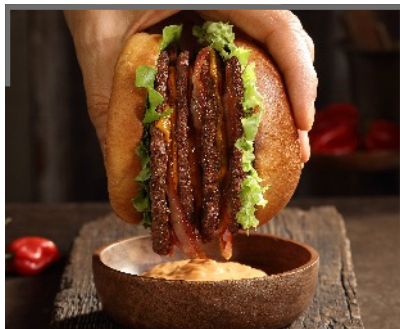
Preparare: A nu se dezgheța înainte de preparare.

GRILL 180° CUPTOR 200°



8-9 min

14 min



SMASHBURGER VITĂ PRIME 120 buc x 70g
~ ø120 mm, gros. 6 mm
carne de vită 99,9%

Descriere: Burgerii tip smash sunt realizați de asemenea din 100% carne de vită. Datorită metodei speciale de preparare, acești burgeri subțiri sunt ușor și rapid de preparat în doar 3 minute. Burgerii smash prind culoarea perfectă foarte repede. Gătește 3 Smash burgeri în timpul unui burger tradițional!

Preparare: A nu se dezgheța înainte de preparare.

GRILL 180° CUPTOR 200°



3 min

7 min



BURGERI



BURGER RED HEREFORD PRIME
16 buc x 200g
~ Ø125 mm, gros. 17 mm
carne de vită 99,7%

Descriere: Carnea de vită Red Hereford se caracterizează prin frăgezimea naturală, este moale și succulentă și ușor de procesat termic. Cea mai importantă caracteristică a cărnii pentru prepararea burgerilor este marmorarea sa naturală. Cu cât carnea este mai intercalată cu vene albe, cu atât este mai gustoasă și mai succulentă. Carnea Red Hereford este o sursă prețioasă de acizi grași Omega 6 și Omega 3. Burgerii preparați din carne Red Hereford sunt o adevărată plăcere culinară care va mângâia papilele gustative chiar și celor mai exigenți iubitori de burgeri.

Preparare: A nu se dezgheța înainte de preparare.

GRILL 200° CUPTOR 200°



8-9 min



14 min



BURGER VITĂ WAGYU PRIME
12 buc x 200g,
~ Ø125 mm, gros. 17 mm
carne de vită 99,9%

Descriere: O delicatesă pentru adevărații cunoscători de carne. Carnea Wagyu este intens aromată. Conține mai mulți acizi grași omega decât carnea de vită de la alte rase de bovine. De asemenea, se remarcă prin caracterul său intens marmorat, care are un efect asupra succulenței sale. Wagyu Burger este poezia gusturilor și aromelor, creată pentru adevărații gurmanzi, care caută nu doar preparate clasice, ci sunt gata să se deschidă către experiențe gustative noi, unice.

Preparare: A nu se dezgheța înainte de preparare.

GRILL 180° CUPTOR 200°



8-9 min



14 min



BURGER VITĂ PREMIUM
72 buc x 160g,
~ Ø125 mm, gros. 14 mm
carne de vită 86%

Descriere: Carne de vită de cea mai bună calitate, tocată cu grijă și formată la presiune redusă pentru o textură plăcută și o mușcătură succulentă. Ușor condimentat pentru un gust unic care îi va lega pe consumatori de locația ta. Aceasta este soluția dacă vrei să satisfaci clienții care caută calitate înaltă, dar sunt dispuși să plătească mai puțin.

Preparare: A nu se dezgheța înainte de preparare.

GRILL 180° CUPTOR 200°



8 min



12 min



BURGER VITĂ PREMIUM
90 buc x 125g,
~ Ø125 mm, gros. 14 mm
carne de vită 86%

Descriere: Carne de vită de cea mai bună calitate, tocată cu grijă și formată la presiune redusă pentru o textură plăcută și o mușcătură succulentă. Ușor condimentat pentru un gust unic care îi va lega pe consumatori de locația ta. Aceasta este soluția dacă vrei să satisfaci clienții care caută calitate înaltă, dar sunt dispuși să plătească mai puțin.

Preparare: A nu se dezgheța înainte de preparare.

GRILL 180° CUPTOR 200°



6 min



8 min



BURGERI



BURGER VITĂ PREMIUM
144 buc x 48g,
~ Ø103 mm, gros. 5 mm
carne de vită 86%

Descriere: Carne de vită de cea mai bună calitate, tocată cu grijă și formată la presiune redusă pentru o textură plăcută și o mușcătură succulentă. Ușor condimentat pentru un gust unic care îi va lega pe consumatori de locația ta. Aceasta este soluția dacă vrei să satisfaci clienții care caută calitate înaltă, dar sunt dispuși să plătească mai puțin.

Preparare: A nu se dezgheța înainte de preparare.

GRILL 180° CUPTOR 200°



3 min



6 min



BURGER MIEL PRIME
12 buc x 200g,
~ Ø125 mm, gros. 16 mm
carne de miel 99,7%

Descriere: Burger delicios, aromat, succulent, cu valori gustative excelente. Este o alternativă la burgerul de vită, pe care îl cunoașteți deja bine. Dacă cineva caută o nouă experiență culinară, este binevenit să îl guste.

Preparare: A nu se dezgheța înainte de preparare.

GRILL 180° CUPTOR 200°



8-9 min



14 min



PUI COQUELET ȘI BURGERI



COQUELET întreg eviscerat

GREUTATE:
640-720 gr

 **180°**
45 min

 **30 min**

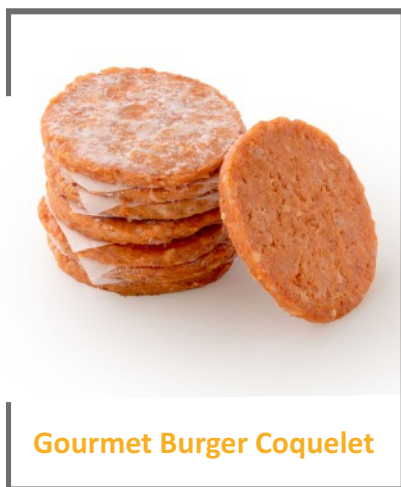


NATURAL
necondimentat

COQUELET întreg SOUS-VIDE
GREUTATE fixă: 400 gr

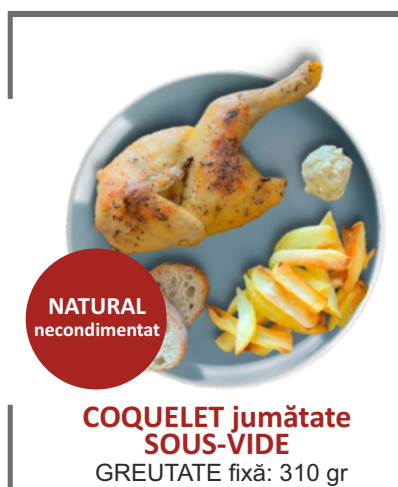
Max
10 min



Gourmet Burger Coquelet

Max 7 min
GREUTATE: 150 gr
DIAMETRU: 12 cm
PUNGA: 6 buc



NATURAL
necondimentat

COQUELET jumătate
SOUS-VIDE
GREUTATE fixă: 310 gr

Max
10 min



PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE



PĂSTRĂV EVISCERAT
300-350, glazură 10%

5 KG



DORADA EVISCERATĂ
300-400, glazură 20%

5 KG



LUP DE MARE
EVISCERAT 300-400,
glazură 20% 5 KG



FILE DE PĂSTRĂV
130- 160, glazură 20%

5 KG



FILE DORADA 120-160
glazură 25%

5 KG



FILE LUP DE MARE
120-160, glazură 25%

5 KG



FILE ȘALĂU DE NIL
300-500g fără piele,
fără glazură 6 KG



FILE SOMON NORVEGIA
CU PIELE TRIM C, fără glazură

1,4 - 1,8 KG/buc



SOMON AFUMAT PREFELIAT
fără glazură

1 KG



CREVEȚI ÎNTREGI BLACK
TIGER HOSO 16/20,
glazură 20% 1 KG



CREVEȚI ÎNTREGI BLACK
TIGER 16/20, decorticați,
glazură 20% 1 KG



CREVEȚI DECORTICAȚI
Vannamei CU CODIȚĂ,
16/20, glazură 30% 1 KG

PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE



CREVEȚI DECORTICAȚI
Vannamei, 16/20,
glazură 20% 1 KG



CREVEȚI DECORTICAȚI
Vannamei, 31/40,
glazură 20% 1 KG



CALAMAR INELE 3-7 CM
glazură 30%
1 KG



CALAMAR TUB U10
glazură 30%
1 KG



CALAMAR TUB U5
glazură 30%
1 KG



CALAMAR BABY 20/40,
glazură 20%
1 KG



CARACATIȚĂ BABY
20/40, glazură 20%
1 KG



FĂINĂ



VEDETA CATEGORIEI



PENTRU
ALUAT
SUBȚIRE



FĂINĂ PENTRU PIZZA



FĂINĂ DE GRÂU VERA W300-320 12,5 kg / 25 kg
Potrivit pentru

- Pizza Napoletana
- Aluaturi fine și omogene
- Rezistență excepțională în timpul procesului de dospire

Caracteristici

- excelentă dezvoltare a cojii la cuptor
- elasticitate bună a aluatului
- coacere rapidă, ușor digerabil



DOSPIRE RAPIDĂ

FĂINĂ DE GRÂU W 240 - 260 CARLOTTA 25 kg

Timp de dospire
6-8 h la temperatura camerei
12-16 h în frigider
Pentru aluaturi cu dospire scurtă-medie

- Pizza Napoletana
- Focaccia și Pizza "la tavă" hidratare medie



DOSPIRE LUNGĂ

FĂINĂ DE GRÂU W280-320 LUISA 25 kg

Timp de dospire 24-48 h în frigider
12-14 h la temperatura camerei
Pentru aluaturi cu dospire medie - lungă

- Focaccia și Pizza "la tavă" cu hidratare ridicată
- Aluaturi prefermentate 18h



PENTRU PIZZA ROMANA

FĂINĂ DE GRÂU CORE TIP 1 W330 - 350 25 kg

Potrivit pentru aluaturi cu hidratare medie

- pizza cu blat pufos
- pizza alla palla
- pizza cu blat aerat, ușor și crocant



FĂINĂ DE GRÂU W300 - 330 - CIABATTA SAN CARLO 25 kg

Pentru aluaturi cu dospire medie

- Ciabatta
- pâini medii și mari
- aluaturi dospite în forme



FĂINĂ DE GRÂU W 260 - 280 SUPERGA 25 kg

Pentru aluaturi cu dospire medie, dospire directă și pentru înprospătarea maielelor



DOSPIRE LUNGĂ

FĂINĂ DE GRÂU W 340 - 360 VALENTINO 25 kg

Pentru aluaturi cu dospire lungă

- ciabatta
- focaccia



DOSPIRE LUNGĂ

FĂINĂ DE GRÂU Tip 0/00 W340 - 370 ELENA 25 kg

Pentru aluaturi care necesită dospire îndelungată (72 de ore la frigider, 24 de ore la temperatura camerei). Timpii de dospire depind de condițiile de mediu și de cantitatea de drojdie utilizată.



FĂINĂ PENTRU PATISERIE



CASA SAVOIA
PENTRU
COZONAC
ȘI
PANETONE

FĂINĂ DE GRĂU CASA SAVOIA W380-400
25 kg

Potrivit pentru

- cozonac și panetone
- produse de patiserie cu dospire lungă



CARLINA
PENTRU
ALUATURI
FRAGEDE

FĂINĂ DE GRĂU TIP W 140 - 180
12,5 kg

Potrivit pentru

- aluat fraged
- biscuiți dulci sau sărați



CASTELLO
PENTRU
CROISSANT

FĂINĂ DE GRĂU TIP W 330 - 350
25 kg

Potrivit pentru

- pentru toate preparatele de viennoiseries și produse de patiserie mici dospite



PANETTONE +
PENTRU
COZONAC
ȘI
PANETONE

FĂINĂ DE GRĂU PANETTONE + W390-410
12,5 kg Proteină 16% min

Potrivit pentru

- aluaturi destinate produselor cu dospire mare.
- Concepută pentru preparate complexe, cu un nivel mai ridicat de hidratare și un echilibru al ingredientelor mai îndrăzneț comparativ cu făina clasică de Panettone



Făină de grâu moale tip 0,
Manitoba,
100% grâu italian
decorticat

**PANETTONE
VIENNOISERIE**

FĂINĂ DE GRĂU TIP W 380
1 kg Proteină 14% min

Potrivită pentru

- aluaturi destinate produselor cu dospire mare (panettone, pandoro, colomba)
- produse de tip viennoiserie
- reimprospătarea maielei atât solide, cât și lichide.



FĂINĂ PENTRU PASTE FĂINĂ PENTRU PÂINE



PERFECTO
PENTRU
PANETONE
ȘI
COZONAC

Făină de GRĂU moale tip „0”, 10 kg
maia uscată de făină de GRĂU moale,
zahăr, sare, făină de cereale malțificate,
enzime

Potrivit pentru

- cozonac și panetone



**PENTRU
PASTE**

FĂINĂ DE GRĂU DUR PORTA NUOVA
25 kg

Potrivit pentru

- paste
- oferă pastelor o culoare aurie
- rezistență perfectă în timpul gătirii



**PENTRU
PÂINE**

FĂINĂ INTEGRALĂ FINE FORTE
25 kg TIP W 300 - 310

Potrivit pentru

- O făină care poate fi utilizată cu ușurință în toate preparatele de pâine, lipie, focaccia și blat de pizza, cu timp mediu de dospire.

FĂINURI SPECIALE



TIP SEMOLA

FĂINĂ DE GRĂU FILIPPO 10 kg

Potrivit pentru

- Produs special pentru baza de întins aluatul de pizza sau patiserie, face crustă mai crocantă și baza mai uscată.
- Ingrediente: Amestec de grâu, griș, făină de orez și făină de porumb.



MAGNA PINSA

FĂINĂ PENTRU PINSA 10 kg

Potrivit pentru

- Magna este amestecul special pentru pinza romană, cu adaosul a două ingrediente noi: maia de secară, care adaugă aromă și structură aluatului, și soia prăjită, care sporește aroma și stabilitatea fermentației.
- Ingrediente: făină de grâu moale tip 0, făină de orez, făină de soia, făină de grâu malțificată, maia de secară, soia prăjită.



ANTIQUA Type 1 Medie

Făină de grâu măcinată pe piatră

FĂINĂ DE GRĂU ANTIQUA TIP 1 MEDIE

Potrivit pentru

W 280 - 300
10 kg

- O făină care poate fi utilizată cu ușurință în toate preparatele de pâine și pizza cu timp mediu de dospire, paste proaspete și aluat dospit. Proteină min 13%.



PASTE



VEDETA CATEGORIEI



**RAVIOLI CU RICOTTA
ȘI SPANAC
61S 3X1KG**

PASTE



41GS 3X1KG
TORTELINI CU RICOTTA
ȘI SPANAC

Umplură (35%): Ricotta, spanac, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, brânză Quattrolo DOP.
Timp de gătire: 4/5 min



57VS 3X1KG
TORTELINI VERZI CU
BRÂNZĂ MATURATĂ

Umplură (35%): Ricotta, brânză fossa Sogliano DOP, brânză fossa pecorino.
Timp de gătire: 4/5 min



61S 3X1KG
RAVIOLI CU RICOTTA
ȘI SPANAC

Umplură (45%): Ricotta, spanac, brânză Quattrolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Timp de gătire: 4/5 min



CD3013 3X1KG
DELIZIE CU PARMEZAN

Umplură (60%): Brânză ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, piper.
Timp de gătire: 4/5 min



CR30211 3X1KG
RAVIOLACCI CU CIUPERCI

Umplură (60%): Brânză ricotta, ciuperci porcini, amestec de ciuperci, pătrunjel.
Timp de gătire: 4/5 min



86S 3X1KG
PANZAROTTI CU BRÂNZĂ
ȘI ȘUNCĂ AFUMATĂ

Umplură (45%): Brânză ricotta, speck (șuncă afumată), brânză afumată provola.
Timp de gătire: 4/5 min



360S 3X1KG
RAVIOLI BOLOGNESE

Umplură (45%): Mortadella, șuncă crudă, carne de vită și porc (sote cu ierburi aromate), brânză ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Timp de gătire: 4/5 min



71S 3X1KG
RAVIOLINI BOLOGNESE

Umplură (30%): Carne de vită și porc, mortadela, șuncă crudă, Grana Padano DOP.
Timp de gătire: 3/4 min

PASTE



2,5mm



N1120
TAGLIOLINI 2KG

Ingrediente: Făină de grâu moale tip „00”,
gris de grâu dur, ouă. Gramaj cuib - 40g.
Timp de gătire: 2/3 min



8mm



N1220
TAGLIATELE 2KG

Ingrediente: „00” făină de grâu moale,
ouă, gris de grâu dur. Gramaj cuib - 40g.
Timp de gătire: 2/3 min



2,5mm



N1320
SPAGHETE 2KG

Ingrediente: Făină de grâu moale tip „00”,
gris de grâu dur, ouă. Gramaj cuib - 50g.
Timp de gătire: 4/5 min



4mm



N1620
FETTUCCINE 2KG

Ingrediente: „00” făină de grâu moale,
ouă, gris de grâu dur. Gramaj cuib - 40g.
Timp de gătire: 2/3 min



C20204
PACCHERI 2KG

Ingrediente: Făină de grâu dur, apă.
Timp de gătire: 3/4 min



LACTATE



VEDETA CATEGORIEI



Smântână naturală 35%
Debic Stand & Overrun



BRÂNZETURI



GOUDA

Royal
HOLLANDIA
CHEESEMAKERS SINCE 1898



Royal Hollandia, Gouda 48%, bloc 15 kg
Royal Hollandia, Gouda 48%, calup 3000g

Gouda este o brânză tradițională olandeză care este perfectă pentru topire. Este renumit în întreaga lume pentru aroma sa bogată și matură. În timpul procesului de coacere, caracteristicile sale de topire au ca rezultat o textură perfect netedă și cremoasă.

EDAM

Royal
HOLLANDIA
CHEESEMAKERS SINCE 1898



Royal Hollandia, Edam 40%, bloc 15 kg
Royal Hollandia, Edam 40%, calup 3000g

Edam este o brânză tradițională olandeză, renumită pentru aroma sa proaspătă și savuroasă perfect echilibrată. În timpul procesului de coacere, se topește uniform și formează o crustă delicioasă. Edam are o culoare maro-aurie cu rumenire medie.

BRÂNZĂ DURĂ MATURATĂ KSIEZAN

Brânza veche Ksieżan este perfectă pentru o masă exclusivistă de brânzeturi, aperitive gourmet sau ca gustare independentă. Se potrivește perfect cu adaosuri dulci, cum ar fi mierea sau fructele - atât proaspete cât și uscate. Ksieżan Old se armonizează perfect și cu conservele ușor acre, nuci, măslina și roșii uscate la soare. Gustul rafinat al brânzei va sublinia combinația picantă cu ardei iute.



CHEDDAR

mia
CUCINA
BY OMNIA GUSTI



Cheddar 50%, calup 2.5 kg

Brânza Cheddar este o brânză naturală relativ tare și uneori cu gust ascuțit. Cheddar provine din satul englezesc Cheddar din Somerset. În timpul fabricării cheddarului, cașul și zerul sunt separate folosind cheag, un complex de enzime produs în mod normal din stomacul vițelilor nou-născuți.

CHEDDAR

Cheddar 50%, feliat 1 kg



Brânza Cheddar este o brânză naturală relativ tare și uneori cu gust ascuțit. Cheddar provine din satul englezesc Cheddar din Somerset. În timpul fabricării cheddarului, cașul și zerul sunt separate folosind cheag, un complex de enzime produs în mod normal din stomacul vițelilor nou-născuți.

CHEDDAR burger

Feliat 1033 g



Feliile de brânză topită cu Cheddar sunt un ingredient excelent pentru mâncăruri calde: burgeri, pizza, pâine prăjită și alte gustări coapte. Se topesc sub căldură, rămânând în același timp cremoase și delicioase. Aroma lor distinctă, intensă și ușor picantă oferă o experiență de neuitat chiar și pentru cele mai pretențioase gusturi. Brânza Cheddar este disponibilă într-un ambalaj convenabil, cu felii aranjate de câte 28 de felii - o porție de 1033 g conține trei astfel de stive.

GORGONZOLA IGOR



IGOR Gorgonzola provine dintr-o tradiție veche de secole în fabricarea brânzeturilor. Gorgonzola este una dintre cele mai populare și savurate brânzeturi din lume. Ambasador mondial al „**Made in Italy**”, vinișoarele sale albastru-verde evocă câmpiile și pășunile din regiunile Piemont și Lombardia.

CASCAVAL

CLASIC aprox. 3kg

AFUMAT aprox. 3kg



MOZZARELLA



MOZZARELLA RĂZUITĂ

Mozzarella 40%,
rasă 5mm, 2 kg



MOZZARELLA FIORE DI LATTE

2500 g



MOZZARELLA

Mozzarella 40%
bloc 10 kg



MOZZARELLA 40%

Royal Hollandia,
Mozzarella 40%
bloc 10 kg





**GRANA PADANO FULGI
1KG**



**GRANA PADANO
aprox 1,2KG**



**BRÂNZĂ DURĂ RĂZUITĂ
1KG**



**BRÂNZĂ FETA DPO 2KG
FELIATĂ 20X100GR
(feliată la 100gr/felie – 2 cutii/bax)**



**MASCARPONE
2KG**



**RICOTTA
1,5KG**



**RICOTTA
250G
500G**



Cremă de brânză proaspătă și fină.
Perfectă pentru preparate reci și fierbinți,
variații dulci și sărate, folosită ca umplutură
sau tartinabilă.

- ⌚ Pentru bucătăria caldă și rece
- ⌚ Pentru dulce sau sărat
- ⌚ Gata de folosit, perfectă ca umplutură sau tartinabilă

**DEBIC - cremă de brânză
1,5 KG**



**CREMETTE
cremă de brânză
proaspătă 2 KG**



**MONTAIGU SMÂNTÂNĂ
PENTRU FRİȘCĂ
UHT 35% 1L**



**MONTAIGU SMÂNTÂNĂ
PENTRU FRİȘCĂ
UHT 35% 10L**



**MONTAIGU UNT FOIETAJ
AOP SP 82% PLACĂ 2KG**

**MONTAIGU UNT FOIETAJ
AOP SP 82% 10KG**

unt pentru foietaj și croissant

Lapte UHT 3,5% 1L



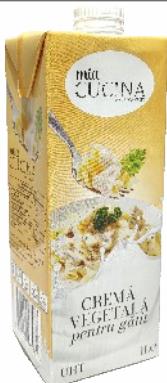
Lapte de vacă UHT 3,5 % grăsime. Laptele UHT LAITMAGIQUE, provenit din cele mai curate zone ecologice și cu cea mai mare valoare nutrițională și biologică, nu este doar principala sursă de calciu din dietă, ci oferă și proteine și grăsimi ușor digerabile de înaltă calitate. Laptele UHT LAITMAGIQUE este recomandat persoanelor de toate vârstele pentru consum direct sau ca adaos la supe, budinci, prăjituri, clătite, cafea, ceai și clătite cu lapte.

Lapte UHT Barista 3,2% 1L



Laptele Kuchmistrza nu este doar pentru barista. Este lapte UHT cu un conținut mai mare de proteine naturale - 3,4%. Bogăția de proteine permite crearea unei **spume cremoase**, de lungă durată și perfect prezentate, pe cafea și pe toate băuturile pe bază de lapte spumat. Varietate de aplicații:

- ☞ pentru mușli și cereale
- ☞ pentru cafea albă, cappuccino, latte machiato
- ☞ pentru supe și sosuri, clătite
- ☞ pentru cocktailuri, cacao, ciocolată caldă.



MIA CUCINA CREMĂ GĂTIT 1L

Cremă de gătit UHT pe bază de uleiuri vegetale (23% grăsime)



TOUT SWEET 28% 1L

Produs pentru frișcă UHT pe bază de uleiuri vegetale (28% grăsime)



HULALA COOKING GRAN CUCINA 1KG

Cremă de gătit UHT pe bază de uleiuri vegetale (17% grăsime)



RAMA CREMEFINE 15% PENTRU GĂTIT 1L

Cremă de gătit UHT pe bază de uleiuri vegetale (15% grăsime)



RAMA CREMEFINE 31% MULTIPLE APLICAȚII 1L

Cremă UHT pe bază de uleiuri vegetale (31% grăsime)



UNT 82%

10g x 100 buc/bax





Smântână lichidă Debic Culinaire 20%

Recomandată pentru gătit

Cea mai bună smântână de gătit pentru piața profesională.

- Perfectă pentru supe și sosuri
- Funcționalități de gătit de neegalat
- Fără coagulare, fără separare, viteză de îngroșare rapidă



Smântână naturală Debic Stand & Overrun 35%

Recomandată pentru bătut

Smântână 35% grăsime, îmbinarea perfectă între randamentul ridicat și fermitatea excelentă.

- Stabilitate de 160%
- O poziție excelentă fără risc de prăbușire
- Gust catifelat și bogat de smântână

Unt Debic Tradițional

Unt de calitate, dezvoltat pentru prepararea produselor de gătit și de patiserie.



- Fabricat din smântână proaspătă. Pentru gătit și patiserie
- Pentru o mare varietate de aplicații, în panificație și în HoReCa
- Un gust plăcut de unt în preparatele tale



Frișcă la tub cu zahăr Debic Dairy - 700 ml

Frișcă cu zahăr în spray.

- Textură aerisită, gust cremos
- Perfectă pentru aplicații calde și reci
- Design ergonomic, ușor de operat



Desert Debic Tiramisù

10 Porții
x100ml

O bază lichidă care se bate pentru a prepara un Tiramisù italian autentic.

- Gust și structură cremoase
- Pe baza rețetei italiene adevărate
- Cu 55% mascarpone



Desert Debic Crème Brûlée

10 Porții
x100ml

O bază pentru Crème Brûlée și Crème Catalana autentice.

- Vanilie Bourbon naturală cu semințe de vanilie
- Gust și structură cremoase și autentice
- Pregătire rapidă și convenabilă



Desert Debic Panna Cotta

10 Porții
x100ml

Clasicul desert original italian, realizat din smântână proaspătă.

- Gust proaspăt și textură netedă
- Gust tradițional italianesc
- Rapid și convenabil, gata în 3 pași



Desert Debic Mousse au Chocolat

10 Porții
x100ml

O bază delicioasă de mousse de ciocolată cu lapte.

- Cu ciocolată cu lapte belgiană adevărată
- Pregătirea convenabilă în 4 pași
- Permite o varietate de preparate creative

Desert Debic Cheesecake



Fin, cremos și catifelat: acesta este gustul unui cheesecake tradițional. Cu Debic Cheesecake, știi că ai această combinație perfectă de ingrediente chiar în mâinile tale.

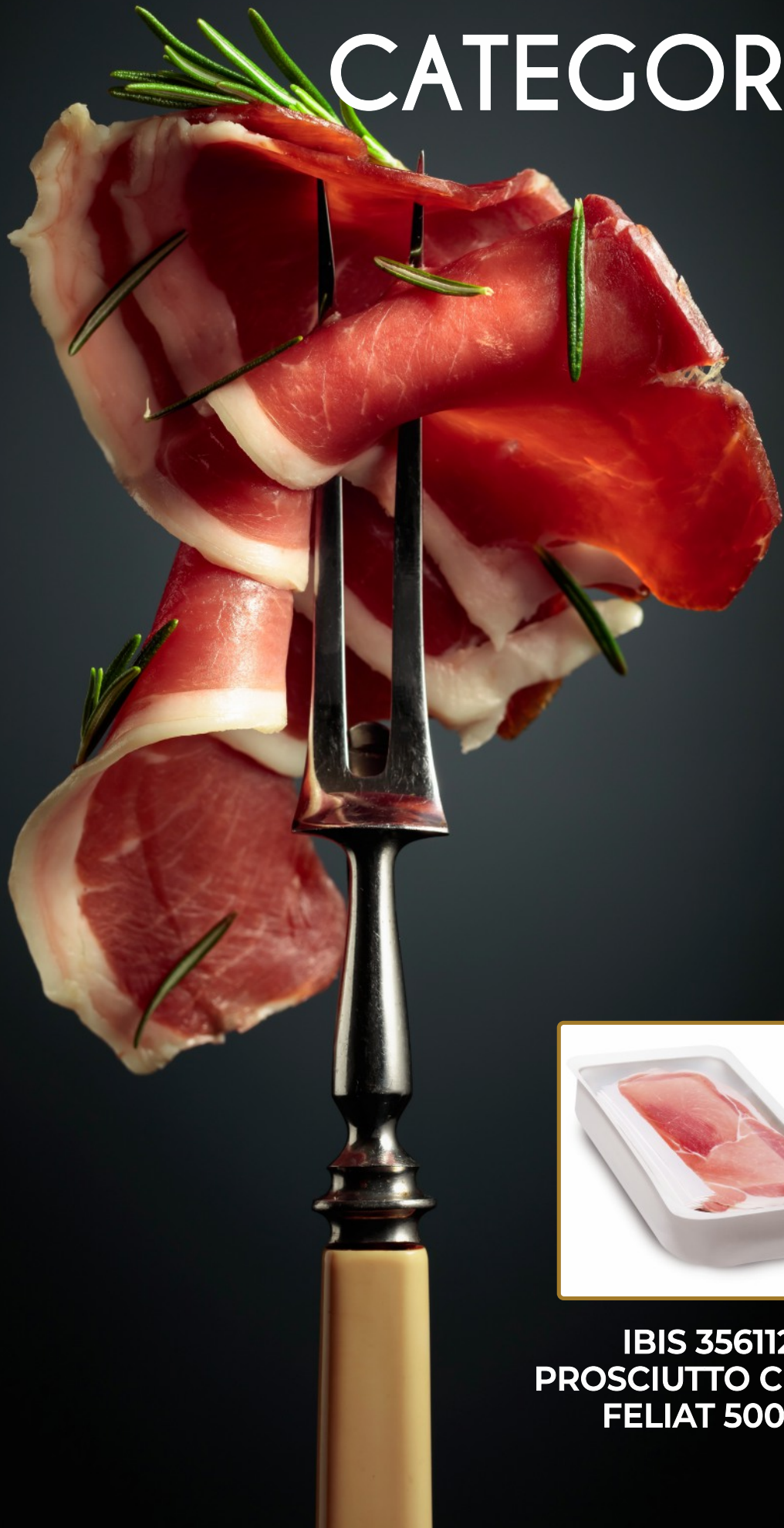
- Economisește timp și este ușor de preparat
- Calitate constantă: același rezultat, întotdeauna
- Finisați cu propria creativitate



MEZELURI



VEDETA CATEGORIEI



IBIS 356112
PROSCIUTTO CRUDO
FELIAT 500 g



**IBIS 340627
SALAM MILANO
aprox 3 kg**

Salamul Milano cu granulație fină este preparat conform tradiției italiene. Carnea selectată se toacă și se amestecă cu sare și condimente. După perioada de întărire, produsul se periază și se acoperă cu făină de orez. Carcasa nu este comestibilă.

FĂRĂ GLUTEN /
FĂRĂ PROTEINE DIN LACTOZĂ ȘI LAPTE



**IBIS 356104
SALAM MILANO FELIAT
500 g**

Salamul Milano cu granulație fină este preparat conform tradiției italiene. Carnea selectată se toacă și se amestecă cu sare și condimente. După perioada de întărire, produsul se periază și se acoperă cu făină de orez. Carcasa nu este comestibilă.

FĂRĂ GLUTEN /
FĂRĂ PROTEINE DIN LACTOZĂ ȘI LAPTE



**IBIS 343151
SALAM NAPOLI
aprox 3 kg**

Salamul Napoli produs din ingrediente de calitate înaltă. Produs din carne de porc, selectată atent, preparată cu ierburi aromate, sare și mirodenii dintre cele mai fine. Rețeta Ibis conferă produsului o aromă plăcut condimentată și intensă.

Astfel, salamul Napoli este unul dintre cele mai apreciate din Italia și este recunoscut în întreaga lume.
FĂRĂ GLUTEN /
FĂRĂ PROTEINE DIN LACTOZĂ ȘI LAPTE



**IBIS 356110
SALAM NAPOLI FELIAT
500 g**

Salamul Napoli produs din ingrediente de calitate înaltă. Produs din carne de porc, selectată atent, preparată cu ierburi aromate, sare și mirodenii dintre cele mai fine. Rețeta Ibis conferă produsului o aromă plăcut condimentată și intensă.

Astfel, salamul Napoli este unul dintre cele mai apreciate din Italia și este recunoscut în întreaga lume.
FĂRĂ GLUTEN /
FĂRĂ PROTEINE DIN LACTOZĂ ȘI LAPTE



**IBIS 346520
SALAM SPIANATA PICANT
aprox 1,8 kg**

Spianata tipică după tradiția regiunii Calabria; în amestecul său foarte fin măcinat este adăugată slănină și ardeul iute pentru a da o notă picantă tipică sudului Italiei.

FĂRĂ GLUTEN /
FĂRĂ PROTEINE DIN LACTOZĂ ȘI LAPTE



**IBIS 340598
SALAM VENTRICINA
aprox 2,8 kg**

Tradiția regiunii Abruzzo dă naștere acestui salam picant foarte aromat, rustic și făcut manual. Se caracterizează printr-un gust tipic intens, dar bine echilibrat.

FĂRĂ GLUTEN /
FĂRĂ PROTEINE DIN LACTOZĂ ȘI LAPTE





IBIS 342490 MORTADELLA

Mortadella Qualità Blu este compromisul potrivit între preț rezonabil și calitate garantată. Accentele picante și aromate fac această Mortadella foarte gustoasă și apetisantă.
Ø 19 cm - 5 kg
FĂRĂ GLUTEN / FARA POLIFOSFATI / FĂRĂ PROTEINE DIN LACTOZĂ ȘI LAPTE



IBIS 342491 MORTADELLA CU FISTIC

Mortadela cu aroma tipică a Mortadelei tradiționale cu fistic.
Ø 19 cm - 5 kg
FĂRĂ GLUTEN / FARA POLIFOSFATI / FĂRĂ PROTEINE DIN LACTOZĂ ȘI LAPTE



IBIS 340419 PANCETTA STUFATA JUMĂTĂȚI

Materiile prime sunt împerecheate în perechi și tratate cu sare, uscate și afumate în cuptor. Produsul este apoi ambalat în vid.
Aromă delicată și consistență moale.
aprox 4 kg
FĂRĂ GLUTEN / FĂRĂ PROTEINE DIN LACTOZĂ ȘI LAPTE



IBIS 996118 PROSCIUTTO COTTO FELIAT 500 g

Este o specialitate obținută din pulpă de porc selectată, prelucrată în mod artizanal. Produs fiert și pasteurizat ambalat în atmosferă protectoare.



IBIS 341000 PROSCIUTTO COTTO ROSA VELO aprox 4 kg / 8,5 kg

O șuncă gătită de bună calitate, în conformitate cu cerințele nutriționale moderne. Se distinge prin fermitatea sa atunci când este feliată și prin culoarea roz distinctă.
Gustul este neted și succulent, iar mirosul este intens.
FĂRĂ GLUTEN / FARA POLIFOSFATI / FĂRĂ GLUTAMAT MONOSODIC / FĂRĂ PROTEINE DIN LACTOZĂ ȘI LAPTE



IBIS 340055 PROSCIUTTO CRUDO "BOSCO" aprox 5,8 kg

Prosciutto Crudo di Bosco este produs din pulpa din spate de la porci din UE. Carnea se masează, se murează și se lasă să se odihnească, apoi uscată și aseasonată mai puțin luni în comparație cu șuncile de Parma.
Prosciutto di Bosco este puțin mai sărat decât Parma datorită dimensiunii șuncii. Aromă dulce.
DEZOSAT / FĂRĂ GLUTEN



IBIS 356112 PROSCIUTTO CRUDO FELIAT 500 g

Pulpele de porc se sărează și se păstrează timp de 9-10 luni, se curată, se dezozează, se decojesc și se presează în formă de paralelipiped.
Apoi produsul este feliat având folii între felii și MAP ambalat în tăvi.



GSi 3546 CIOLAN STINCO 650GR BUC 10buc/bax

LEGUME/FRUCTE



VEDETA CATEGORIEI



Ristoris
Sos de pizza
Rosii ITALIA 98%, sare,
zahăr, ceapă,
condimente
(oregano, busuioc, piper)



PREPARATE DIN ROȘII



**DORA ROSII CUBURI
2500GR**



**DORA ROSII DECOJITE
2500GR**



PREPARATE DIN ROȘII



**Pulpă fină
de roșii**



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
4429	Cutie/Tin - 2x5Kg	5 Kg

**Sos pizza
italian
busuioc,
piper**



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
887	Cutie/Tin - 3x4100 g	4100 g

**Sos pizza
aromatizat
ceapă, busuioc,
oregano, piper**



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
430	Cutie/Tin - 3x4100 g	4100 g



Roșii decojite

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
003554	Cutie/Tin - 3/1	2500 g

Roșii cuburi

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
003549	Cutie/Tin - 3/1	2500 g

Pulpă de roșii

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
003507	Cutie/Tin - 5/1	4050 g

Pulpă de roșii

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
003537	Pungă în cutie carton/Bag in Box - 2x5 kg	10000 g

Pastă tomate dublu concentrată

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
003558	Cutie/Tin - 2/1	2150 g

Sos de pizza

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
003551	Cutie/Tin - 5/1	5000g

Pastă de tomate din roșii galbene

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
003528	Cutie/Tin - 6x2500g	2500 g

Roșii galbene semiuscate

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
001500	Cutie/Tin - 4x750g	750 g

Roșii semiuscate tăiate

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
001514	Cutie/Tin - 4x750g	750 g

Roșii verzi semiuscate

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
001528	Cutie/Tin - 4x750g	750 g

Roșii cherry semiuscate

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
001507	Cutie/Tin - 4x750g	750 g

Roșii uscate

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
001519	Borcan sticlă/Glass Jar - 1700 ml	1500 g
001521	Cutie/Tin - 800 g	800 g

Măsline taggiasche fără sâmburi



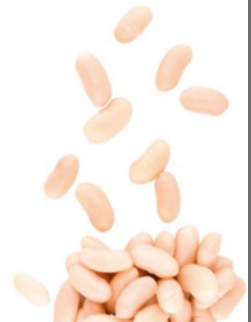
Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
009556	Borcan / Jar - 6	900 g

Fasole albă Spania



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
006063	Cutie / Tin - 3/1	2500 g

Fasole Cannelli



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
006056	Cutie/Tin - 3/1	2500 g

Fasole roșie



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
006049	Cutie/Tin - 3/1	2500 g

Năut



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
006070	Cutie/Tin - 3/1	2500 g

Capere în oțet



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
011516	Borcan sticlă/Glass Jar - 580 ml	540 g

Ceapă perle în oțet



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
008535	Cutie/Tin - 3/1	2500 g

Ceapă roșie dulce acrișoară



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
008556	Cutie/Tin - 3/1	2500 g

Usturoi marinat



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
010500	Borcan sticlă/Glass Jar - 1062 ml	1000 g

Măsline verzi nocelara



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
009531	Borcan sticlă/Glass Jar - 1700 ml	1700 g

Mini ardei galbeni dulci-acrișori



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
010653	Cutie/Tin - 4/4	793 g

Mini ardei roșii dulci-acrișori



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
010651	Cutie/Tin - 4/4	793g

Ceapă roșie feliată caramelizată



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
009031	Cutie/Tin - 6x800g	800 g

Frunze broccoli pt pizza



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
010516	Borcan sticlă/Glass Jar - 1062 ml	950 g
010514	Cutie/Tin - 4/4 - 750 ml	750 g

Ardei verzi jalapenos rondoale



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
018033	Cutie/Tin - 4/4 x 6 buc	780 g

Pastă măsline negre



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
012577	Borcan Sticlă/Glass Jar - 580 ml	530 g

Pastă trufe negre



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
012619	Borcan Sticlă/Glass Jar - 580 ml	510 g

Pastă trufe negre 5% Prima Celta (first choice)



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
012618	Borcan Sticlă/Glass Jar - 580 ml	510 g

Pesto Genovese



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
012715	Borcan sticlă/Glass Jar - 580 ml	500 g
013000	Cutie / Tin - 800 ml	800 g

Pesto Genovese cu busuioc



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
012718	Borcan sticlă/Glass Jar - 1062 ml	1000 g

Pesto citrus



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
012607	Borcan sticlă/Glass Jar - 580 ml	520 g

Pesto roșu



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
0012721	Borcan sticlă/Glass Jar - 6x580 ml	520 g

Pastă guacamole



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
018030	Borcan sticlă/Glass Jar - 1062 ml	1050 g

Salsa de sofran



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
004025	Borcan / Jar - 6	380 g

Ciuperci feliate mixte

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
007007	Cutie/Tin - 4/4	800 g

Trufe carpaccio în ulei

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
012615	Borcan sticlă/Glass Jar - 80 ml	80 g

Carciofi felii în ulei

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
008147	Pungă/Bag - 1700 ml	1700 g

Carciofi întregi la grătar

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
009002	Cutie/Tin - 3/1	2400 g

Carciofi în stil italian

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
008007	Cutie/Tin - 3/1	2400 g

Gnocchi de cartofi

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
004062	Pungă/Bag - 4x4	1000 g

Sos brânză pecorino romano

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
012521	Borcan Sticlă/Glass Jar - 580 ml	530 g

Cremă 4 tipuri brânză (pt pizza)

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
013021	Cutie/Tin - 1/2 x 12 buc	400 g
013014	Cutie/Tin - 4/4 x 6 buc	800 g

Cremă anghinare

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
013065	Cutie / Tin - 6	800 g

File de anșoa

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
005000	Borcan sticlă/Glass Jar - 6x720 ml	700 g

Ton în ulei vegetal

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
005535	Cutie/Tin - 2/1	1730 g

Ton în ulei de floarea soarelui

Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
005557	Cutie/Tin - 80 g	80 g

Ton in ulei vegetal



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
005542	Punga / Bag - 8	1000 g

Ton in ulei de măsline



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
005549	Punga / Bag - 8	1000 g

Cerneală de sepie



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
005074	Borcan / Jar - 12	240 g

Castane în miere



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
013065	Cutie / Tin - 6	1000 g

Cremă di nduja

Obținută din carne de porc aleasă, aromatizată cu ardei iute, excelentă pe pâine prăjită și pentru a asezona sosurile și pastele.



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
013050	Borcan / Jar - 6	260 g

Fistic bucăți prăjit



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
014201	Punga plastic / Bag - 6	500 g

Suc de lămâie



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
017035	Sticla plastic	1000 ml

Oțet balsamic



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
017000	Sticla plastic/PET	5000 ml

Sos balsamic



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
017014	Sticla plastic	500 g



Ananas feliat în sirop



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
015014	Cutie/Tin - 3/1	3033 g

Baby smochine întregi



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
015030	Sticla Cutie/Can 1/2	420 g

Cireșe roșii cu codiță pt cocktail



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
015003	Borcan sticlă/Glass Jar - 720 ml	750 g

Pere jumătăți în sirop



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
015056	Cutie/Tin - 3/1	2600 g

Prune întregi în sirop



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
015063	Sticla Cutie/Can 3/1	2600 g

Prune întregi cu sâmburi în vin



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
015070	Sticla Cutie/Can 4/4	800 g

Baby pere întregi în sirop light



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
015042	Cutie/Tin - 1/2 x 12 buc	420 g

Piersici jumătăți în sirop



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
015084	Cutie/Tin - 3/1 x 6 buc	2600 g

Compot de mandarine



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
	Cutie/Tin	2650 g

Compot de anans rotunde



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
	Cutie/Tin	3 kg

Compot de piersici



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
	Cutie/Tin	1,5 kg

Compot de caise




Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
	Cutie/Tin	4,2 kg

COMPOTURI




Compot mediteran asortat




Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
	Cutie/Tin	3050 g

Compot pere



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
	Cutie/Tin	

Compot Cocktail tropical



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
	Cutie/Tin	3050 g

Compot de vișine fără sămburi



Cod Code	Ambalare Packaging and size	Cantitate netă Net weight
	Cutie/Tin	2600 g



DULCEȚURI



Tout Sweet Dulceață de fructe de pădure



% fruct	Ambalare	Cantitate netă
65%	Găleată	1 kg

Tout Sweet Dulceață de vișine



% fruct	Ambalare	Cantitate netă
65%	Găleată	1 kg

Tout Sweet Dulceață de căpșuni



% fruct	Ambalare	Cantitate netă
65%	Găleată	1 kg

Tout Sweet Dulceață de afine



% fruct	Ambalare	Cantitate netă
65%	Găleată	1 kg

DULCEȚURI & CREMĂ TARTINABILĂ



Bonne Maman Dulceață de căpșuni



Cod	Ambalare	Cantitate netă
	Borcan / Jar	750 g

Bonne Maman Dulceață de caise



Cod	Ambalare	Cantitate netă
	Borcan / Jar	750 g

Bonne Maman Marmeladă de portocale amare



Cod	Ambalare	Cantitate netă
	Borcan / Jar	750 g

Bonne Maman Dulceață de 4 fructe



Cod	Ambalare	Cantitate netă
	Borcan / Jar	750 g

Bonne Maman Cremă tartinabilă cu alune de pădure 20% și cacao



Cod	Ambalare	Cantitate netă
	Borcan / Jar	580 g



Bonne Maman Dulceață de căpșuni



Cod	Ambalare	Cantitate netă
	Borcan / Jar	30 g

Bonne Maman Dulceață de caise



Cod	Ambalare	Cantitate netă
	Borcan / Jar	30 g

Bonne Maman Marmeladă de portocale amare



Cod	Ambalare	Cantitate netă
	Borcan / Jar	30 g

Bonne Maman Dulceață de afine



Cod	Ambalare	Cantitate netă
	Borcan / Jar	30 g

Bonne Maman Dulceață de cireșe



Cod	Ambalare	Cantitate netă
	Borcan / Jar	30 g



LEGUME CONGELATE



**MORCOVI CUBURI
10x10 2,5 KG**



**ARDEI ROȘU
FELII 2,5 KG**



**ARDEI ROȘU
CUBURI 10x10 2,5 KG**



**BABY CARROTS FINE
14/18mm 2,5 KG**



**BROCCOLI IQF 40/60
2,5KG**



**CARTOFI PARIZIENI
2,5 KG**



**CEAPĂ CUB 10x10MM
2,5 KG**



**CIUPERCI FELIATE
2,5 KG**



**CONOPIDĂ 30/50
2,5 KG**



**PORUMB DULCE
2,5 KG**



**FASOLE FOARTE FINĂ
2,5 KG**



**FASOLE TĂIATĂ
2,5 KG**

LEGUME CONGELATE



**FAȘOLE GALBENA CG
PĂȘTĂI TĂIATĂ 2,5 KG**



**MAZĂRE
FINĂ 2,5 KG**



**MAZĂRE MEDIUM
FINĂ 2,5 KG**



**SPANAC TOCAT CG
2,5 KG**



**SPANAC FRUNZE
2,5 KG**



**SPARANGHEL VERDE
1 KG**



**ȚELINĂ CUBURI 10x10
2,5 KG**



MINISTRONE 2,5 KG
cartofi, morcovi, conopidă, roșii,
fasole păstăi, mazăre, țelină



MIX MACEDONIA 2,5 KG
morcovi, fasole păstăi, mazăre, napi



**MIX FARMHOUSE CG
2,5 KG**
broccoli, conopidă, morcovi tăiați



RATATOUILLE 2,5 KG
roșii, vinete, ceapă, ardei verde,
ardei roșu, dovlecel



RUSSIAN SALAD 2,5 KG
mazăre, cartofi cuburi, morcovi

LEGUME CONGELATE



**ARDEI CG 2,5 KG
ROȘU/GALBEN/VERDE**



JULIEN TRICOLORE 2,5KG
morcov alb și portocaliu, zucchini



MIX MEXICAN 2,5 KG
morcov, porumb, mazăre, fasole,
ardei roșu



FRUCTE CONGELATE



**AFINE
2.5KG**



**CĂPȘUNE
2,5 KG**



**COACĂZE NEGRE
1 KG**



**MANGO CUBURI
2,5 KG**



**AVOCADO CUBURI
1 KG**



**FRUCTE DE PĂDURE
2,5 KG**



**MURE
2,5 KG**



**ZMEURĂ
2,5 KG**



**VIȘINE
10 KG**





MĂSLINE NEGRE CU SÂMBURI CALIBRU 121-140
MĂSLINE NEGRE FĂRĂ SÂMBURI
MĂSLINE NEGRE RONDELE
MĂSLINE VERZI ÎNTREGI
MĂSLINE VERZI RONDELE
MĂSLINE NATURALE NEGRE CU SÂMBURI KALAMATA



ULEI VEGETAL PT PRĂJIT: PALMIER, RAPIȚĂ,
FLOAREA SOARELUI
ULEI DE PALMIER PT GĂTIT ȘI PRĂJIT
ULEI DIN TURTE DE MĂSLINE POMACE
ULEI DE MĂSLINE EXTRA VIRGIN
ULEI FLOAREA SOARELUI
ULEI FLOAREA SOARELUI PT PRĂJIT 30h
ULEI FLOAREA SOARELUI PT PRĂJIT HIGH OLEIC 70h
ULEI FLOAREA SOARELUI HIGH OLEIC
ULEI PALMIER SOLID

Unt clarificat Debic Roast & Fry - 1L



Recomandat pentru gătit

Amestec lichid de unt clarificat și ulei vegetal.

- ☞ Conține 20% unt clarificat
- ☞ Oferă gust natural de unt și aspect maro auriu după prăjire
- ☞ Flacon practic pentru dozare convenabilă

Descriere

Debic Roast & Fry este soluția ideală lichidă, multifuncțională, pentru a vă prăji, frige și rumeni creațiile. Conține unt clarificat. De asemenea, se amestecă foarte omogen în sosuri și aluaturi.



**Maldon sare de mare
250 g**



**Maldon sare de mare
1,4 kg**



**Maldon sare de mare
afumată
125 g**



**Maldon sare roz
de Himalaya
1 kg**



PANIFICAȚIE



VEDETA CATEGORIEI



Bun'n'Roll Suprême d'orange et ganache chocolat



Bun'n'Roll Crème vanille bourbon & croustillant praliné



Bun'n'Roll façon Citron Meringué



Burger Jurassien



Burger Veggie et sa sauce chimichurri



Tartine Bun'n'Roll Citron ultra gourmand



42259

Bun'N' Roll (36 buc x 85 g)



41586

SOURCE OF FIBRE



PARTIAL COAPTE

Chiflă mini neagră (250 buc x 33 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 5-8 min la 200°C, clapetă închisă



37452

MAIA

SOURCE OF FIBRE



PARTIAL COAPTE

Chiflă cu nuci și alune de pădure (75 buc x 55 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 7-9 min la 190-200°C, clapetă închisă



37453

SOURCE OF FIBRE



PARTIAL COAPTE

Chiflă cu smochine (75 buc x 55 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 7-9 min la 190-200°C, clapetă închisă



39040

SOURCE OF FIBRE



PARTIAL COAPTE

Chiflă stil Nordic (65 buc x 60 g)

Cu făină de grâu și de secară, cu semințe de mac, mei, susan, floarea soarelui, în

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 7-9 min la 190-200°C, clapetă închisă



34922

NOU

LABEL ROUGE FLOUR



PARTIAL COAPTE

Chiflă simplă (140 buc x 55 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 7-9 min la 190-200°C, clapetă închisă



34921

LABEL ROUGE FLOUR



PARTIAL COAPTE

Chiflă simplă (200 buc x 40 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 7-9 min la 190-200°C, clapetă închisă



41595



GATA DE COPT

Mini roll cereale și semințe (250 buc x 33g)

O mini pâine, plină de caracter și bogată în semințe și cereale, realizată cu un amestec de făinuri (grâu, secară, porumb și soia) pentru note mai intense.

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 6 min la 210°C, clapetă închisă



37090

SOURCE OF FIBRE



PARTIAL COAPTE

Multigrain Roll (200 buc x 40 g)

Conține semințe floarea soarelui, mac, mei, susan, în galben, în brun. Finisată deasupra cu semințe de susan și mac

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 7-9 min la 190-200°C, clapetă închisă



41584

SOURCE OF FIBRE



PARTIAL COAPTE

Chiflă albă (200 buc x 33 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 5-8 min la 200°C, clapetă închisă



34971



SOURCE OF FIBRE

GATA DE COPT

Roll rustic cu semințe (140 buc x 55g)

O chiflă rustică, bogată în semințe, făcută dintr-un amestec de făinuri: făină de grâu, făină de secară și făină de orz malțificat.

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 6 min la 210°C, clapetă închisă



35130



PARTIAL COAPTE

Chiflă rotundă Stone oven rustic (70 buc x 55 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 7-9 min la 190-200°C, clapetă închisă



37089

SOURCE OF FIBRE



PARTIAL COAPTE

Chiflă multicereale (140 buc x 55 g)

O chiflă crocantă, bogată în semințe, făcută cu făină de grâu „Label Rouge”.

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 5-8 min la 200°C, clapetă închisă

NOTĂ:
1. În funcție de cuptorul folosit, timpul și temperatura de coacere pot diferi. / 2. Pentru toate produsele cuptorul se preîncălzește la 190°C.

NOU

41594



SOURCE OF FIBRE



PARTIAL COAPTE

Chiflă mini neagră (100 buc x 80 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 5-8 min la 200°C, clapetă închisă

NOU

37393



SOURCE OF FIBRE



GATA COAPTĂ

Măslina și rozmarin B'Break (40 buc x 70 g)

O chiflă sărată, inspirată de aromele mediteraneene, plină de măslina neagră și verzi, îmbogățită cu o notă de rozmarin și ulei de măslina extravirgin pentru o explozie de arome.

- 1 **Decongelare:** aproximativ 45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 2-3 min la 180°C, clapetă închisă

NOU

37394



SOURCE OF FIBRE



GATA COAPTĂ

Chorizo B'Break (40 buc x 70 g)

Această chiflă savuroasă, inspirată de aromele iberice, este bogată în bucăți delicioase de chorizo de înaltă calitate (afumat din lemn de fag) și îmbogățită cu o notă de boia de ardei, adăugând culoare și parfum miezului.

- 1 **Decongelare:** aproximativ 45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 2-3 min la 180°C, clapetă închisă

SOURCE OF FIBRE



31588



PARTIAL COAPTE

Sortiment Chifle Prestige (90 buc x 45 g)

demibaghetă mică simplă, chiflă semințe și cereale, triunghi cu măslina verzi

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 7-9 min la 190-200°C, clapetă închisă

41977



GATA DE COPT

Pâine cu vin roșu și castane (18 x 130 g)

O rețetă originală cu vin roșu, bucăți de castane, piure de portocale și aromă de condimente de vin fier.

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 11-13 min la 190-200°C, clapetă deschisă

36110



GATA COAPTĂ

Style brioche bread (44 x 130 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 2-3 min la 180-200°C, clapetă deschisă

37147



PARTIAL COAPTE

Ciabatta cu ulei de măslina (50 buc x 140 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 10-12 min la 180°C, clapetă închisă

34793



SOURCE OF FIBRE



PARTIAL COAPTE

Demibaghetă simplă (50 buc x 140 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 10-12 min la 190-200°C, clapetă închisă

SOURCE OF FIBRE



34794



PARTIAL COAPTE

Demibaghetă multigrain (50 buc x 140 g)

semințe de floarea soarelui, semințe de mac, semințe de mei, semințe de susan, semințe de în galben, semințe de în brun

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 10-12 min la 190-200°C, clapetă închisă

SOURCE OF FIBRE



34791



PARTIAL COAPTE

Baghetă multigrain (25 buc x 280 g)

semințe de floarea soarelui, semințe de mac, semințe de mei, semințe de susan, semințe de în galben, semințe de în brun

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 12-14 min la 190-200°C, clapetă închisă

NOU

42611



PARTIAL COAPTE

Baghetă nova rustică (22 buc x 280 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 12-14 min la 190-200°C, clapetă închisă



36831



PARTIAL COAPTE

Baghetă Caracter (22 buc x 280 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 11-13 min la 210°C, clapetă închisă

NOTĂ:

1. În funcție de cuptorul folosit, timpul și temperatura de coacere pot diferi. / 2. Pentru toate produsele cuptorul se preîncălzește la 190°C.

PÂINE



34790



PARTIAL COAPTE

Baghetă simplă (25 buc x 280 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 12-14 min la 190-200°C, clapetă închisă



34792



PARTIAL COAPTE

Baghetă country (25 buc x 280 g)

- cu făină de grâu, secară, orz
- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
 - 2 **Coacere:** aproximativ 12-14 min la 190-200°C, clapetă închisă



38226



PARTIAL COAPTĂ

Pâine scandinavian (26 buc x 330 g)

- O rețetă de inspirație scandinavă, preparată cu un amestec de făinuri (secară, hrișcă, orz malțificat și grâu malțificat) și semințe (mac, susan alb, floarea-soarelui, în galben, mei și în brun). O pâine cu miez brun și note ușor dulci de malt.
- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
 - 2 **Coacere:** aproximativ 11-13 min la 190-200°C, clapetă închisă



40496



PARTIAL COAPTE

Pâine cu nuci (28 buc x 300 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 11-13 min la 190-200°C, clapetă închisă



40497



PARTIAL COAPTE

Pâine cu fructe (30 buc x 300 g)

- cu stafide, caise uscate, migdale și alune de pădure
- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
 - 2 **Coacere:** aproximativ 11-13 min la 190-200°C, clapetă închisă



34110



PARTIAL COAPTE

Pâine lemon-rye (26 buc x 330 g)

- Cu făină de grâu și de secară, cu semințe de mac, mei, susan, floarea soarelui, în
- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
 - 2 **Coacere:** aproximativ 13-14 min la 180-190°C, clapetă închisă



40495



GATA DE COPT

Pâine cu mălai (30 x 300 g)

O pâine delicioasă, făcută cu făină de porumb și semințe de floarea-soarelui. Este acoperită cu griș de porumb pentru un aspect rustic și un ușor crocant.

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 11-13 min la 190-200°C, clapetă deschisă



41331



PARTIAL COAPTE

Ciabatta simplă (22 buc x 330 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 10-12 min la 180°C, clapetă închisă



41299



NOU

PARTIAL COAPTE

Pâine cu cereale și semințe (18 buc x 400 g)

Amestec de făinuri (grâu, spelta, orz malțificat și grâu malțificat) și cu mlaia din făină de grâu cu semințe. Este îmbogățită cu un amestec de semințe ca ingrediente și ca topping.

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 16-18 min la 190-200°C, clapetă închisă



32993
41572



MAIA 6%

PARTIAL COAPTE

Pâine POCHON LOAF (16 buc x 450 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 16-18 min la 190-200°C, clapetă închisă



30734



PARTIAL COAPTĂ

Pâine rustică (25 buc x 450 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 16-18 min la 190-200°C, clapetă închisă



33365



PARTIAL COAPTE

Pâine BATARD LOAF (14 buc x 540 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 16-18 min la 190-200°C, clapetă închisă

NOTĂ:
1. În funcție de cuptorul folosit, timpul și temperatura de coacere pot diferi. / 2. Pentru toate produsele cuptorul se preîncălzește la 190°C.

PÂINE



41288



PARTIAL COAPTE

Kurbiskern (7 buc x 750 g)

O pâine generoasă, tipică culturii germane, făcută dintr-un amestec de făinuri (grâu și secară) și complet acoperită cu semințe.

2 **Coacere:** aproximativ 9 min la 210°C, clapetă închisă



41289



PARTIAL COAPTE

Triunghi Vollkorn (12 buc x 750 g)

O pâine cu o aromă puternică, tipică culturii brutăriei germane, făcută cu făină de secară și complet acoperită cu semințe.

2 **Coacere:** aproximativ 9 min la 210°C, clapetă închisă



41017



PARTIAL COAPTE

Pâine MULTICEREALE LOAF (10 buc x 1.1 kg)

semințe de susan, semințe de in galben, semințe de in brun, fulgi de grâu, semințe de floarea soarelui

1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
2 **Coacere:** aproximativ 16-18 min la 190-200°C, clapetă închisă



40517



PARTIAL COAPTE

Focaccia simplă CINQUANTA (12 buc x 450 g)

1 **Decongelare:** aproximativ 20 min la temperatura camerei

2 **Coacere:** aproximativ 4-6 min la 200°C, clapetă închisă



41016



PARTIAL COAPTE

Pâine PARISIEN LOAF (10 buc x 1.1 kg)

1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei

2 **Coacere:** aproximativ 16-18 min la 190-200°C, clapetă închisă



41009



PARTIAL COAPTE

Pâine mare POCHON LOAF (10 buc x 1.1 kg)

1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei

2 **Coacere:** aproximativ 16-18 min la 190-200°C, clapetă închisă



NOTĂ:
1. În funcție de cuptorul folosit, timpul și temperatura de coacere pot diferi. / 2. Pentru toate produsele cuptorul se preîncălzește la 190°C.

23% UNT

Éclat du Terroir 37383 33230

CLEAN LABEL BRIDOR

GATA DE COPT

Croissant (70 buc x 70 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 15-17 min la 165-170°C, clapetă deschisă

23% UNT

Éclat du Terroir 40677

CLEAN LABEL BRIDOR

GATA DE COPT

Croissant (60 buc x 80 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 15-18 min la 165-170°C, clapetă deschisă

23% UNT

CLEAN LABEL BRIDOR

GATA DE COPT

Croissant (50 buc x 90 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 15-18 min la 165-170°C, clapetă deschisă

ARTY

23% UNT

CLEAN LABEL BRIDOR

GATA DE COPT

Croissant ARTY (150 buc x 75 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 45-60 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 15-17 min la 165-170°C, clapetă deschisă

21% UNT

CLEAN LABEL BRIDOR

GATA DE COPT

Croissant IRRESISTIBLES (70 buc x 60 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 15-17 min la 165-170°C, clapetă deschisă

18% UNT

CLEAN LABEL BRIDOR

GATA DE COPT

Croissant cu umplutură de cacao și alune de pădure (40 buc x 90 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 45-60 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 17-18 min la 165-170°C, clapetă deschisă

15% UNT

CLEAN LABEL BRIDOR

GATA DE COPT

Croissant cu umplutură de cacao și alune de pădure (60 buc x 90 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 45-60 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 17-18 min la 165-170°C, clapetă deschisă

18% UNT

CLEAN LABEL BRIDOR

GATA DE COPT

Croissant cu umplutură de zmeură (40 buc x 90 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 45-60 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 17-18 min la 170-175°C, clapetă deschisă

21% UNT

Charentes-Poitou PDO

Éclat du Terroir 40675

CLEAN LABEL BRIDOR

GATA DE COPT

PAIN AU CHOCOLAT (60 buc x 80 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 16-18 min la 165-170°C, clapetă deschisă

21% UNT

Éclat du Terroir 31792

CLEAN LABEL BRIDOR

GATA DE COPT

PAIN AU CHOCOLAT (60 buc x 80 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 16-18 min la 165-170°C, clapetă deschisă

14% UNT

CLEAN LABEL BRIDOR

GATA DE COPT

PAIN AU TRILPE CHOCOLAT (60 buc x 95 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 16-18 min la 165-170°C, clapetă deschisă

21% UNT

CLEAN LABEL BRIDOR

GATA DE COPT

PAIN AU CHOCOLAT (70 buc x 75 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 16-18 min la 165-170°C, clapetă deschisă

NOTĂ:
1. În funcție de cuptorul folosit, timpul și temperatura de coacere pot diferi. / 2. Pentru toate produsele cuptorul se preîncălzește la 190°C.

PRODUSE PATISERIE



14% UNT

31002



GATA DE COPT

Melc cu stafide (60 buc x 110 g)

1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei

2 **Coacere:** aproximativ 19-20 min la 165-170°C, clapetă deschisă

18% UNT

Charentes-Poitou PDO

32972



GATA DE COPT

Mini melc cu stafide (230 buc x 30 g)

1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei

2 **Coacere:** aproximativ 14-15 min la 165-170°C, clapetă deschisă

18% UNT

35193



GATA DE COPT

Mini melc cu stafide (230 buc x 30 g)

1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei

2 **Coacere:** aproximativ 14-15 min la 165-170°C, clapetă deschisă

14% UNT

34854



GATA DE COPT

Mini melc cu stafide (260 buc x 30 g)

1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei

2 **Coacere:** aproximativ 14-15 min la 165-170°C, clapetă deschisă

19% UNT

39701



GATA DE COPT


Swirl cu unt și scorțișoară (60 buc x 100g)

1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei

2 **Coacere:** aproximativ 16-18 min la 165-170°C, clapetă deschisă

22% UNT

34732



GATA DE COPT

Croissant multicereal (70 buc x 70 g)
Cu semințe de floarea soarelui, semințe de în brun și mac, tărâțe de grâu

1 **Decongelare:** aproximativ 45-60 min la temperatura camerei

2 **Coacere:** aproximativ 16-17 min la 165-170°C, clapetă deschisă

22% UNT

35681



GATA DE COPT

Croissant multicereal lunch (180 buc x 35 g)
Cu semințe de floarea soarelui, semințe de în brun și mac

1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei

2 **Coacere:** aproximativ 13-14 min la 164-170°C, clapetă deschisă

41251



GATA DE COPT

Finger cu branză (60 buc x 90 g)
umplură cremoasă și generoasă și un topping de Emmental.

1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei

2 **Coacere:** aproximativ 16-17 min la 165-170°C, clapetă închisă

43272



GATA DE COPT

MINI CHEESE LATICE (70 buc x 40 g)

1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei

2 **Coacere:** aproximativ 13-15 min la 165-170°C, clapetă deschisă

36814



GATA DE COPT

Mini triunghi cu vanilie de madagascar (150 buc x 40g)

1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei

2 **Coacere:** aproximativ 13-14 min la 165-170°C, clapetă deschisă

38928



GATA DE COPT

Mini mix sărat (225 buc x 35 g)
cu pesto, pizza și brânză

1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei

2 **Coacere:** aproximativ 14-15 min la 165-170°C, clapetă închisă



NOTĂ:
1. În funcție de cuptorul folosit, timpul și temperatura de coacere pot diferi. / 2. Pentru toate produsele cuptorul se preîncălzește la 190°C.

UNT
BRETON



40260



GATA
DE COPT

Mini croissant (180 buc x 35 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-14 min la 165-170°C, clapetă deschisă

21%
UNT



39714



GATA
DE COPT

Mini croissant (160 buc x 25 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-40 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-14 min la 165-170°C, clapetă deschisă

23%
UNT



32881

GATA
DE COPT

Mini croissant Savoureux (240 buc x 30g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-40 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-14 min la 165-170°C, clapetă deschisă

23%
UNT



35191



GATA
DE COPT

Mini croissant EDT (195 buc x 30 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-14 min la 165-170°C, clapetă deschisă

18%
UNT



34840



GATA
DE COPT

Mini croissant (225 buc x 25 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-14 min la 165-170°C, clapetă deschisă

18%
UNT



39713



GATA
DE COPT

Mini pain au chocolat (160buc x 28 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-40 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-14 min la 165-170°C, clapetă deschisă

20%
UNT



35192



GATA
DE COPT

Mini pain au chocolat (210buc x 35 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-14 min la 165-170°C, clapetă deschisă

18%
UNT



31104



GATA
DE COPT

Mini Strudel cu cireșe (100 x 40 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-15 min la 165-170°C, clapetă deschisă

18%
UNT



31507



GATA
DE COPT

Mix Mini Strudel cu căpșuni, măr, cireșe, mango (100 x 40 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-15 min la 165-170°C, clapetă deschisă

13%
UNT



31103



GATA
DE COPT

Mini Strudel cu mango (100 x 40 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-15 min la 165-170°C, clapetă deschisă

13%
UNT



31105



GATA
DE COPT

Mini Strudel cu căpșuni (100 x 40 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-15 min la 165-170°C, clapetă deschisă

13%
UNT



31106



GATA
DE COPT

Mini Strudel cu mere (100 x 40 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-15 min la 165-170°C, clapetă deschisă

NOTĂ:
1. În funcție de cuptorul folosit, timpul și temperatura de coacere pot diferi. / 2. Pentru toate produsele cuptorul se preîncălzește la 190°C.

UNT



36815

GATA DE COPT

Mini EXTRAVAGANT cu zmeură (150buc x 35 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 16-18 min la 165-170°C, clapetă deschisă

UNT



39747

GATA DE COPT

Pastel de NATA cu unt (60 buc x 60 g)

Umplut cu o cremă pe bază de ou infuzată cu batoane de scorțișoară și coajă de lămâie. Cu chesă de aluminiu.

- 1 **Decongelare:** aproximativ 15-20 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13 min la 230°C, clapetă deschisă



MARGARINĂ



41587

GATA DE COPT

Mini pastel de NATA (120 buc x 35 g)

Umplut cu o cremă pe bază de ou infuzată cu batoane de scorțișoară și coajă de lămâie. Cu chesă de aluminiu.

- 1 **Decongelare:** aproximativ 20-30 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13 min la 230°C, clapetă deschisă



42322

GATA DE COPT

Mini tartelette cu coacăze negre și mere (144 buc x 35g)

Gustul acidulat de coacăze negre se întâlnește cu dulceața mărilor într-o umplutură generoasă și echilibrată. Topping original de semințe de hrîșcă adaugă o notă de rafinement acestei creații.

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-40 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 12-14 min la 165-170°C, clapetă deschisă



42323



GATA DE COPT

Mini tartelette cu fructul pasiunii și ananas (144 buc x 35g)

Umplutură rafinată de ananas tăiat cubulețe și fructul pasiunii îmbunătățită cu topping delicios de nucă de cocos, adăugând o notă irezistibilă de răsfăț.

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 12-14 min la 165-170°C, clapetă deschisă

30042



Chocolate Suisse (70 x 120 g)

Cu umplutură generoasă de cremă de vanilie și cu cișuri de ciocolată.

NECESITĂ DOSPIRE

- 2 **Dospire directă:** 2h15-2h30 at 27-28°C, umiditate 70-80%
- 3 **Dospire controlată:** 1h45-2h at 27-28°C, umiditate 70-80%
- 4 **Coacere:** aproximativ 15-17 min la 165-170°C, clapetă deschisă

31293

11% UNT



Mini Twist cu ciocolată (180 x 28 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-15 min la 165-170°C, clapetă deschisă

GATA DE COPT



Mini Twist cu merișoare (100 x 30 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-15 min la 165-170°C, clapetă deschisă

GATA DE COPT

32156

36821



GATA DE COPT

Mini FINGER PRALINE (150 x 35 g)

Cu umplutură cremoasă și generoasă de praline și cu topping crocant de alune.

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-15 min la 165-170°C, clapetă deschisă

31293

32232



Mini mix Gourmandises (140 buc x 28-40g)

Mini Twist ciocolată 28g + Mini Twist merișoare 30g + Mini melc cu scorțișoară 35g + Mini custard extravagant 40g

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-15 min la 165-170°C, clapetă închisă

GATA DE COPT

36822



Mini mix Friandises (200 buc x 28-40g)

Mini roll cu zmeură + Mini Twist ciocolată + Mini Finger Praline + Mini triunghi vanilie

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 13-15 min la 165-170°C, clapetă închisă

GATA DE COPT

NOTĂ:
1. În funcție de cuptorul folosit, timpul și temperatura de coacere pot diferi. / 2. Pentru toate produsele cuptorul se preîncălzește la 190°C.

PRODUSE PATISERIE

BRIDOR

Pastry
CHEFS

22%
UNT

FREE
GLŪTEN

35430



COAPTE

Gluten free Madeleine (50 buc x 30 g)

- 1 Se așează pe o tava.
- 2 **Coacere:** aproximativ 8-10min la 160°C, clapetă închisă

14%
UNT

FREE
GLŪTEN

35431



COAPTE

Gluten free Mini Brioche (50 buc x 50 g)

- 1 Se așează pe o tava.
- 2 **Coacere:** aproximativ 8-10min la 160°C, clapetă închisă

FREE
GLŪTEN

35432



SOURCE
OF
FIBRE



COAPTE

Grains Gluten free Roll (50 buc x 45 g)

- 1 Se așează pe o tava.
- 2 **Coacere:** aproximativ 8-10min la 160°C, clapetă închisă

25%
UNT

34171



GATA
DE COAPT

Aluat foietaj (36 buc x 300 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 30-45 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 15-18 min la 165-170°C, clapetă închisă

42665



PARTIAL
COAPTE

Chocolate round loaf (60 buc x 60 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 0-15 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 7-9 min la 190°-200°C, clapetă deschisă

20%
UNT

41982
42259



GATA
DE COAPT

Bun'N' Roll (36 buc x 85 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 45-60 min la temperatura camerei
- 2 **Coacere:** aproximativ 16-18 min la 165-170°C, clapetă închisă

36173



GATA
DE SERVIC

Asortiment macarons Clasic (48 x 12 g)
6 bucăți per rețetă pe 1 tavă

Lamâie, caramel sărat, zmeură, vanilie, ciocolată,
fistic, cafea, fructul pasiunii

38974



GATA
DE SERVIC

Brioșă cu afine (28 buc x 95 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 60 min la temperatura camerei

38978



GATA
DE SERVIC

Brioșă cu umplutură de ciocolată și alune de pădure
(28 buc x 120 g)

- 1 **Decongelare:** aproximativ 120 min la temperatura camerei



NOTĂ: 1. În funcție de cuptorul folosit, timpul și temperatura de coacere pot diferi.
2. Pentru toate produsele cuptorul se preîncălzește la 190°C

CHIFLE BURGHERI

SELECT



Produse congelate - Complet coapte



SB 01-01-354 CHIFLA HAMBURGER MINI

7 cm - 35 g
70 BUC pretaiate

Instructiuni de utilizare:
Decongelare aprox 60 min
la temperatura camerei



SB 01-01-112 HAMBURGER L

9,5 cm - 52 g
48 BUC pretaiate

Instructiuni de utilizare:
Decongelare aprox 60 min
la temperatura camerei



SB 01-01-438 CHIFLA HAMBURGER L

11,5 cm - 72 g
30 BUC pretaiate

Instructiuni de utilizare:
Decongelare aprox 60 min
la temperatura camerei



SB 01-01-111 CHIFLA HAMBURGER CU SUSAN L

11,5 cm - 74 g
30 BUC pretaiate

Instructiuni de utilizare:
Decongelare aprox 60 min
la temperatura camerei



01-01-491 CHIFLA HAMBURGER MEGA CU SUSAN L 14,5 cm - 122g

16 BUC pretaiate

Instructiuni de utilizare:
Decongelare aprox 60 min
la temperatura camerei



SB 01-01-508 CHIFLA BURGER STIL BRIOCHE L

9,5 cm - 60 g

48 BUC pretaiate

Instructiuni de utilizare:
Decongelare aprox 60 min
la temperatura camerei



SB 01-00-494 MIX CHIFLE PANETTINO 6 cm - 35 g 80 buc

20 buc/sortiment x 4 sortimente
cu masline/cu rosii/cu mac/
din grau integral si seminte

Instructiuni de utilizare:
Decongelare aprox 15 min
la temperatura camerei
CUPTOR: Se coace in
cuptorul preincalzit la 180°C
pentru 3-4 min.



PITA ȘI TORTILIA

SELECT

Mexma
THE TORTILLA BAKERY



Produse congelate - Complet coapte



SB 01-00-223
PITA GRECEASCA
Ø 15 cm - 65 g
10 buc

Instructiuni de utilizare:
Decongelare aprox 15 min la temperatura camerei
TOAST: prăjiți la foc mediu timp de aproximativ 2 min.
CUPTOR: Se coace in cuptorul preincalzit la 180°C pentru 2-3 min. Pita conține deja ulei, dar adăugați în plus dacă doriți. De asemenea, nu supraîncălziți pita, astfel încât acestea să își păstreze elasticitatea.



SB 01-00-224
PITA GRECEASCA
Ø 17 cm - 70 g
10 buc

Instructiuni de utilizare:
Decongelare aprox 15 min la temperatura camerei
TOAST: prăjiți la foc mediu timp de aproximativ 2 min.
CUPTOR: Se coace in cuptorul preincalzit la 180°C pentru 2-3 min. Pita conține deja ulei, dar adăugați în plus dacă doriți. De asemenea, nu supraîncălziți pita, astfel încât acestea să își păstreze elasticitatea.

Produse ambientale

VEGAN



TORTILLA NATURE

Ø25 cm - 18 buc/pg - 8 pg/bax
Ø30 cm - 18 buc/pg - 6 pg/bax
făină de grâu



BLAT PIZZA ȘI FOCACCIA

Produse congelate



2738
BLAT DE PIZZA
Ø 30 - 32 cm - 285 g
15 buc/bax

→ Precopt, rulat manual
Făină de grâu și griș de grâu dur,
ulei de măsline extravirgin, maia



9237
BLAT DE PIZZA
NAPOLETANA
Ø 29 - 31 cm - 285 g
12 buc/bax

→ Precopt, rulat manual
Făină de grâu și griș de grâu dur,
ulei de măsline extravirgin, maia



9201
PINSA ROMANA
Ø 20 - 30 cm - 240 g
10 buc/bax

→ Precopt, rulat manual
Grâu moale și dur, făină de orez și
făină de soia, ulei măsline, drojdie de bere



9229
FOCACCIA GENOVESE
38-40/28-30 cm 700 g
8 buc/bax

→ Precopt, rulat manual
Făină de grâu și griș de grâu dur,
ulei de măsline extravirgin, maia



9270
FOCACCIA
MULTICEREALE 700 g
8 buc/bax

→ Precopt, rulat manual



DESERTURI CONGELATE



VEDETA CATEGORIEI



Ciocolată

LAVA CAKE



Ciocolată & zmeură



LAVA CAKE

Ciocolată



24 buc x 90g
2160 g

Produce în Belgia



Ciocolată & zmeură



24 buc x 90g
2160 g

Produce în Belgia



Preparare: Vă sfătuim să pregătiți produsul în stare congelată.

Se topește la mijloc, după încălzire în cuptorul cu microunde/cuptor.

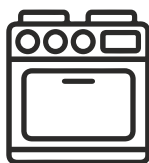
Cuptor preîncălzit: scoateți paharul de hârtie și încălziți timp de 12-13 minute la 200 °C.

Cuptor cu microunde: scoateți paharul de hârtie și încălziți 35-40 de secunde la 800-900 W (timp de preparare pentru 1 bucată prăjitură).

Toate aparatele de gătit variază. Acesta este doar un ghid.

PREPARARE

CUPTOR
12-13 min
200 °C



MICROUNDE
35-40 sec
800-900 W





Gourmet Apple Torte

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții	Nr. buc/bax
203	ø 28 cm	2,250 g	felii	12	4



VEGETARIAN LACTOSE FREE



Cheesecake

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții	Nr. buc/bax
9105	ø 28 cm	2,000 g	felii	12	4



VEGETARIAN



Blueberry Cheesecake

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții	Nr. buc/bax
205	ø 24 cm	1,700 g	felii	12	6



VEGETARIAN NO PALM OIL



Carrot cake

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții	Nr. buc/bax
635	ø 24 cm	2,000 g	felii	12	4



NO PALM OIL



Chocolate Mousse Gateau

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții	Nr. buc/bax
9131	ø 24 cm	1,650 g	felii	12	4



NO PALM OIL



Apple Cake Vegan

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții	Nr. buc/bax
9271	ø 28 cm	2,000 g	felii	12	4



NO PALM OIL VEGAN VEGETARIAN LACTOSE FREE



Peach-Passion Fruit Cheesecake

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții	Nr. buc/bax
9269	ø 24 cm	1,550 g	felii	12	6



VEGETARIAN



NO PALM OIL



Cherry Butter Crumble Slice

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții	Nr. buc/bax
465	25 x 38 cm	2,700 g	buc 9,5 x 5,0 cm	20	3



VEGETARIAN



NO PALM OIL



Apple Slice with Butter Crumbles

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții dim./porție	Nr. buc/bax
572	25 x 38 cm	2,900 g	buc 9,5 x 5,0 cm	20	3



VEGETARIAN



Raspberry Cream Slice

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții dim./porție	Nr. buc/bax
536	25 x 38 cm	2,500 g	buc 9,5 x 5,0 cm	20	3



NO PALM OIL



Plum Slice with Butter Crumbles

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții dim./porție	Nr. buc/bax
550	25 x 38 cm	2,600 g	buc 9,5 x 5,0 cm	20	3



VEGETARIAN



Forest Fruit Cream Slice

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții dim./porție	Nr. buc/bax
534	25 x 38 cm	2,650 g	buc 9,5 x 5,0 cm	20	3



NO PALM OIL



Strawberry Cream Slice

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții dim./porție	Nr. buc/bax
588	25 x 38 cm	2,900 g	buc 9,5 x 5,0 cm	20	3



NO PALM OIL



Black Forest Cream Slice

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții dim./porție	Nr. buc/bax
527	25 x 38 cm	2,250 g	buc 9,5 x 5,0 cm	20	3



NO PALM OIL



WITH ALCOHOL



Macarons asortat

Dimensiune	Greutate/buc	Greutate set	Prezentare	Sortimente	Nr. buc/bax
4,5 cm	24 g	1,260 g	54 buc/set	6 culori	162 buc - 3 seturi





Cheesecake caramel

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții
1PP1065		1,450 g	felii	14 felii

Un strat de biscuiți cu brânză moale și cremă de ricotta, acoperit de un strat gustos de sos de caramel cu unt sărat.



Tartă cu beza și cremă de lămâie

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții
1PP1007		1300 g	felii	14 felii

Aluat fraged cu cremă de lămâie, acoperit cu bezele de lămâie.



Profiterol cu sos de ciocolată albă

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții
1PD1038	380x237x68 mm	1,200 g	24 choux	

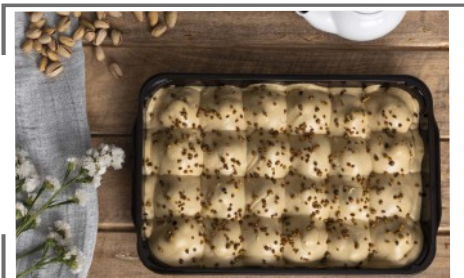
Choux-uri umplute cu cremă de cacao, acoperite cu sos de ciocolată albă și decorate cu bucle de ciocolată.



Profiterol cu sos de cacao

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții
1PD1032	366x237x68 mm	1,200 g	24 choux	

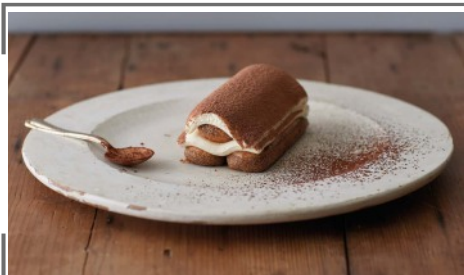
Choux-uri umplute și acoperite cu sos de cacao.



Profiterol cu sos de fistic

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții
1PD1051	366x237x68 mm	1,200 g	24 choux	

Choux-uri umplute cu frișcă Chantilly, acoperite cu cremă de fistic și decorate cu fistic mărunțit.



Mini tiramisù cu mascarpone

Cod	Dimensiune	Greutate	Prezentare	Porții
1PS0007	398x240x70 mm	990 g	buc	9 buc

Pișcoturi înmuiate în cafea, cu o cremă fină de mascarpone proaspăt, presărate cu cacao.



DONUTS Crystal Sugar

POP DN D CRIST
49GX48 NR

Cod	Dimensiune	Greutate/buc	Buc/cutie	Greutate cutie	Valabilitate
R017523	90 mm	± 49 g	48	2352 g	18 luni



Mini Donut Crystal Sugar

POP MID D CRIST
16GX120

Cod	Dimensiune	Greutate/buc	Buc/cutie	Greutate cutie	Valabilitate
R015686	55 mm	± 16 g	120	1920 g	18 luni



MINI BEIGNETS
CHOCO NOISELLE

MINI GOGOȘI cu ciocolată și alune de pădure noiselle, acoperite cu zahăr pudră

Cod	Dimensiune	Greutate/buc	Buc/cutie	Greutate cutie	Valabilitate
R030686		± 25 g	120	3000 g	18 luni

Beignet făcut cu unt și ouă, umplut cu ciocolată cu alune de pădure, acoperit cu zahăr pudră.



MINI BEIGNETS
WHITE CHOCO

MINI GOGOȘI cu ciocolată albă, acoperite cu zahăr pudră

Cod	Dimensiune	Greutate/buc	Buc/cutie	Greutate cutie	Valabilitate
RO30684		± 25 g	120	3000 g	18 luni

Beignet făcut cu unt și ouă, umplut cu ciocolată albă, acoperit cu zahăr pudră.



MINI BEIGNETS
WITH RED FRUIT

MINI GOGOȘI cu fructe roșii, acoperite cu zahăr pudră

Cod	Dimensiune	Greutate/buc	Buc/cutie	Greutate cutie	Valabilitate
RO30687		± 25 g	120	3000 g	18 luni

Beignet făcut cu unt și ouă, umplut cu fructe roșii, acoperit cu zahăr pudră.



POP MID ASS F
FP4X12 NW

MIX MINI DONUTS cu 4 arome (căpșuni, caramel, mere și scorțișoară, cacao și alune de pădure)

Cod	Dimensiune	Greutate/buc	Buc/cutie	Greutate cutie	Valabilitate
R028147	55 mm	± 22,5 g	48 (12x4)	3264 g	18 luni



BER DN ASS F
PL12X3 NEW

MIX DONUTS cu 3 arome (vanilie, cacao și alune de pădure, zmeură)

Cod	Dimensiune	Greutate/buc	Buc/cutie	Greutate cutie	Valabilitate
R022175	90 mm	± 68 g	36 (12x3)	2448 g	18 luni

INGREDIENTE PENTRU PRĂJITURI





Ciocolată neagră
EBÈNE 72%
1 k/5kg



Ciocolată neagră
GALAXIE NOIR 67%
1 kg/5kg



Ciocolată neagră
LI CHU 64%
1 kg/5kg



Ciocolată neagră
ALTARA 63%
5 kg



Ciocolată neagră
ORICAO 58%
5 kg



Ciocolată cu lapte
MAHOE 43%
5 kg



Ciocolată cu lapte
GALAXIE LAIT 41%
1 kg



Ciocolată albă
ANÉO 34%
1 kg/5kg



Ciocolată cu caramel
38%
5kg



Nibsyri de cacao
GRUÉ 100%
800g



CACAO INSOLUBILĂ

Cu grăsimi vegetale

COD: LAPED SPOLVERCIOK cacao termostabila

Rezistentă
la apă



Această pudră de cacao rezistentă la umiditate este excelentă pentru produse congelate, produse de patiserie proaspete, produse de patiserie prăjite și produse de patiserie umede. Un proces special de acoperire cu grăsime face ca aceste pulberi să fie complet rezistente la umiditate. Este indicat să nu-l folosiți pe produse fierbinți (peste +25°C).

5 kg



FIORENTINO

MIX PUDRĂ PENTRU FLORENTINE

COD: LAPED 7520006 FIORENTINO MIX
PENTRU FLORENTINE 1KG 6BUC/BAX



Pregătire rapidă
Gust intens și excelent
Calitate constantă

Mix de pulbere pentru prepararea dulciurilor și florentinelor caramelizate. Amestecul este ușor și rapid de utilizat și va mirosi uimitor și va avea un gust delicios odată copt. Adăugând orice fel de nuci, vei putea crea clasicele prăjituri florentine, dar și praline cremă, fragile și batoane energizante.

Dozare

Pentru crochetele florentine:

100 g florentină, 50 g migdale feliate sau alte fructe uscate

Pentru vafele crocante:

50 g florentină, 30 g migdale feliate sau alte fructe uscate

Pentru batoane cu fructe uscate:

100 g florentină, 100 g fructe uscate (migdale, alune, susan etc.)

Pregătire

Se amestecă pudra cu fructele uscate, se aranjează totul în forme speciale și se coace la cuptor.

Gătire recomandată: 180-190 °C, 10-12 minute la cuptor ventilat;

200-220 °C, 10-12 minute la cuptor fără ventilație;

Temperaturile și timpii de gătire pot varia în funcție de tipul cuptorului, cantitatea de produs sau gradul de rumenire pe care doriți să-l obțineți.

Produsul poate fi folosit pornind de la o bază de 100 g Fiorentino amestecată cu o cantitate variabilă de fructe uscate (100-300 g) până la obținerea rezultatelor



6x1 kg



JELLY CHEF GELATINĂ SPRAY

COD: LAPED 7369012 JELLY CHEF 1KG

gata de folosit
extrem de
strălucitoare



Gelatină spray gata de utilizare, ideală pentru glazurarea tartelor, tartelilor cu fructe, semifreddourilor, croissantelor, brișelor și produselor de patiserie coapte. Pentru utilizarea pe produse dospite și croisante, produsul poate fi aplicat atât înainte, cât și după coacere, pulverizându-l direct pe desert cu ajutorul pulverizatorului special, fiind perfect pentru o glazurare „non-stick” (care nu se lipește). Ușor și rapid, permite acoperirea uniformă a suprafeței, reducând timpii de lucru și economisind produs. În plus, datorită pulverizatorului practic, permite aplicarea gelatinei pe mousse-uri și fructe fără a mai fi nevoie de pensulă pentru glazurare.



LAPEDCREAM CLASSIC

MIX PUDRĂ PENTRU CREMĂ DE VANILIE LA RECE

COD: LAPED 7851010 CREMA PUDRA
CU AROMA VANILIE 10KG



**gust clasic și delicat
cremoasă și strălucitoare
stabilă la coacere**

Pudră de cremă de vanilie la rece. Acest produs poate fi amestecat cu lapte sau apă (după caz) la temperatura camerei pentru a prepara o cremă lucioasă, cremoasă și plină.

Compoziția sa unică previne separarea părții lichide în timp.

În plus, LapedCream este termostabilă și are o rezistență perfectă la îngheț, făcând-o extrem de versatilă.

LapedCream este stabilă la coacere, prin urmare poate fi folosită în umpluturi calde și reci și chiar și în produsele care trebuie umplute înainte de coacere.

Dilueaz-o cu lapte și o poți folosi și pentru a pregăti un sos de vanilie, ideal pentru multe deserturi.

Dozaj:

1000 g lapte cu 350 g pudră

1000 g apă cu 400 g pudră

Se amestecă pudra cu lichidul, apoi se bate într-un mixer planetar timp de aproximativ 3 minute.



10 kg



MERY MIX

MIX PUDRĂ PENTRU BEZEA

COD: LAPED 7756008 MERRY MIX
PENTRU BEZEA 1KG



**fără ouă
ușor de preparat**

Un amestec pudră pentru a face beza și prăjitură pavlova.

Mery Mix nu conține albuș de ou și devine rapid ferm.

Sunt garantate un rezultat perfect și o economie semnificativă de timp.

BEZEA

Dozare

300 g Mery Mix, 90 g apă

Pregătire

Bateți preparatul Mery Mix cu apă timp de aproximativ 3-5 minute până se obține un amestec consistent.

Gătiți aproximativ 2/3 ore în cuptorul preîncalzit la 60-80°C sau până se usucă complet.

Cu doza de mai sus veți obține aproximativ 80 de bezele cu diametrul de 2,5 cm.

CREMĂ DE UNT CU BEZEA

Dozare

300 g Mery Mix, 400 g unt, 90 g apă

Pregătire

Bateți preparatul Mery Mix cu apă timp de aproximativ 3-5 minute până obțineți un compus consistent. Se adaugă apoi untul la temperatura camerei sau topit în cuptorul cu microunde de mai multe ori. Se poate adăuga culoare sau aromă după dorință.

Crema de unt poate fi folosită pentru decorațiuni clasice, pentru netezirea și umplutura deserturilor, sau ca umplutură.



8x1 kg



PIUREURI DE FRUCTE



VEDETA CATEGORIEI

PIURE DE MANGO 100%

Piureul de mango Andros Chef este perfect datorită culorii strălucitoare 100% din soiul Alphonso, gustului puternic și texturii groase și cremoase uimitoare.





PIURE DE FRUCTE 90%

PIURE DE FRUCTE 100%

Caise	Merisoare de munte	Ananas	Banane	Bergamote	Lămâie	Lime
Afine	Coacăze negre	Vișine	Lămâie	Graviola	Căpșune	Zmeură
Lime	Clementine	Nucă de cocos	Gutui	Fructul pasiunii	Rodie	Mandarine
Fruct de cactus	Smochine	Căpșune	Zmeură	Mango	Portocale roșii	Grapefruit
Fructul pasiunii	Guava roz	Coacăze roșii	Kumquat	Rubarbă	Yuzu	Calamansi
Lychee	Mandarine	Mango	Mure	Fructul Dragonului		
Coacăze negre	Portocale dulci	Piersici albe	Piersici galbene			
Pere Williams	Prune					

TARTE



TARTE DIN FOIETAJ



Vol-au-vent

Dimensiuni
L/ø: 45 x 83 mm

Tip aluat
Neutru

Număr bucăți/cutie: 72

DIS200

(se recomandă coacerea produsului gata umplut 5 min înainte de servire)



Vol-au-vent

Dimensiuni
L/ø: 45/70 mm

Tip aluat
Neutru

Număr bucăți/cutie: 90

DIS201

(se recomandă coacerea produsului gata umplut 5 min înainte de servire)



Vol-au-vent

Dimensiuni
L/ø: 35/55 mm

Tip aluat
Neutru

Număr bucăți/cutie: 100

DIS204

(se recomandă coacerea produsului gata umplut 5 min înainte de servire)



Mini Vol-au-vent

Dimensiuni
L/ø: 27/35 mm

Tip aluat
Neutru

Număr bucăți/cutie: 240

DIS202

(se recomandă coacerea produsului gata umplut 5 min înainte de servire)



Mini Vol-au-vent pătrat

Dimensiuni
H/L: 25/30 mm

Tip aluat
Neutru

Număr bucăți/cutie: 240

DIS206

(se recomandă coacerea produsului gata umplut 5 min înainte de servire)



Tarte mini lingură

Dimensiuni
L: 75 mm l: 36 mm

Tip aluat
Neutru

Număr bucăți/cutie: 252

DIS230

(se pot coace)



Tarte mici gustare

Dimensiuni
H: 16 ø: 40 mm

Tip aluat
Neutru

Număr bucăți/cutie: 480

DIS240

(se pot coace)



Tarte medii Snack

Dimensiuni
H: 20 ø: 70 mm

Tip aluat
Neutru

Număr bucăți/cutie: 180

DIS243

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici stea

Dimensiuni
D: 20 x 35 mm

Tip aluat
Neutru

Număr bucăți/cutie: 192

DIS246

(se pot coace)



Tarte mici croc

Dimensiuni
H: 10 ø: 45 mm

Tip aluat
Neutru

Număr bucăți/cutie: 640

DIS255

(se pot coace)



Tarte Sablée mari dulci

Dimensiuni
H: 25 ø: 280 mm

Tip aluat
Dulci

Număr bucăți/cutie: 10

DIS250

(se pot coace)



Mini tartă crocantă

Dimensiuni
D: 19 x 35 mm

Tip aluat
Sărat

Număr bucăți/cutie: 288

DIS292



TARTE DIN ALUAT FRAGED CU UNT



Tarte mici

Dimensiuni
H: 18 Ø: 40 mm

Număr bucăți/cutie: 280

Tip aluat

Neutru

DIS252

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici cacao

Dimensiuni
H: 18 Ø: 40 mm

Număr bucăți/cutie: 280

Tip aluat

Dulce

DIS249

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici

Dimensiuni
H: 18 Ø: 40 mm

Număr bucăți/cutie: 280

Tip aluat

Dulce

DIS251

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici drepte simple

Dimensiuni
H: 20 Ø: 38 mm

Număr bucăți/cutie: 192

Tip aluat

Neutru

DIS401

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici drepte negre

Dimensiuni
H: 20 Ø: 38 mm

Număr bucăți/cutie: 192

Tip aluat

Neutru

DIS405

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici simple

Dimensiuni
H: 20 Ø: 38 mm

Număr bucăți/cutie: 192

Tip aluat

Dulce

DIS400

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici drepte cacao

Dimensiuni
H: 20 Ø: 38 mm

Număr bucăți/cutie: 192

Tip aluat

Dulce

DIS402

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici drepte cu ceapă

Dimensiuni
H: 20 Ø: 38 mm

Număr bucăți/cutie: 192

Tip aluat

Sărate

DIS406

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici drepte cu susan

Dimensiuni
H: 20 Ø: 38 mm

Număr bucăți/cutie: 192

Tip aluat

Neutru

DIS407

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici simple dreptunghiulare

Dimensiuni
H/L/l: 20 x 55 x 27 mm

Număr bucăți/cutie: 144

Tip aluat

Dulce

DIS411

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici cacao dreptunghiulare

Dimensiuni
H/L/l: 20 x 55 x 27 mm

Număr bucăți/cutie: 144

Tip aluat

Dulce

DIS412

(rezistente la umiditate, se pot coace)



Tarte mici drepte dreptunghiulare neutre

Dimensiuni
H/L/l: 20 x 55 x 27 mm

Număr bucăți/cutie: 144

Tip aluat

Neutru

DIS410

(rezistente la umiditate, se pot coace)



CONURI DIN NAPOLITANĂ



Mix - Conuri mini 4 arome

Dimensiuni
H: 75 Ø 25 mm

Tip aluat
Neutru
DIS502

Număr bucăți/cutie: 260



Suport paletă pentru cornete mini de carton pentru 32 buc

INCLUS ÎN CUTIE pentru cod DIS502



Conuri mini include suport de carton

Dimensiuni
H: 75 Ø 25 mm

Tip aluat
Neutru
DIS501

Număr bucăți/cutie: 286



Conuri mini cu spanac include suport de carton

Dimensiuni
H: 75 Ø 25 mm

Tip aluat
Neutru
DIS503

Număr bucăți/cutie: 260



Conuri mini cu roșii include suport de carton

Dimensiuni
H: 75 Ø 25 mm

Tip aluat
Neutru
DIS504

Număr bucăți/cutie: 260



Conuri mini negre include suport de carton

Dimensiuni
H: 75 Ø 25 mm

Tip aluat
Neutru
DIS505

Număr bucăți/cutie: 260



Conuri mini cu biscuit

Dimensiuni
H: 75 Ø 25 mm

Tip aluat
Dulce
DIS269

Număr bucăți/cutie: 715



Tulip dulce biscuit

Dimensiuni
H: 40 Ø 115 mm

Tip aluat
Dulce
DIS170

Număr bucăți/cutie: 120



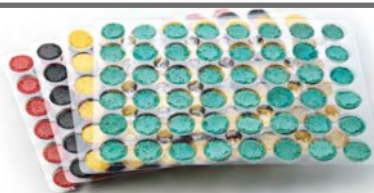
Conuri mini neutre include suport

Dimensiuni
H: 75 Ø 25 mm

Tip aluat
Neutru
DIS560

Număr bucăți/cutie: 180

Macarons



Sortiment Macaron vară coacăz roșu, lamâie, turquoise, negru

Dimensiuni
Ø: 35 mm

Tip aluat
Dulce
DIS618

Număr bucăți/cutie: 384

(se recomandă să se umple cu cel puțin 5 ore înainte de servire)



Mix de Macaron primăvară fructe de pădure, cacao, portocale, fistic

Dimensiuni
Ø: 35 mm

Tip aluat
Dulce
DIS617

Număr bucăți/cutie: 384

(se recomandă să se umple cu cel puțin 5 ore înainte de servire)



COJI DE NUCI, ECLAIR, COJI SAVARINĂ



Coji de nuci

Dimensiuni
L/I/H: 30/20/15 mm

Număr bucăți/cutie: 2 kg

Tip aluat
Neutru

(se umple și se servește)



Coji éclair congelate

Dimensiuni
L: 140 mm
Număr bucăți/cutie: 150

Tip aluat
Neutru

(se umple și se servește)



Mini coji éclair congelate

Dimensiuni
L: 60 mm
Număr bucăți/cutie: 2 kg

Tip aluat
Neutru

(se umple și se servește)



Coji mini choux congelate

Dimensiuni
Ø: 35 mm
Număr bucăți/cutie: 1,8 kg

Tip aluat
Neutru

(se umple și se servește)



Coji choux congelate

Dimensiuni
Ø: 70 mm
Număr bucăți/cutie: 1,2 kg

Tip aluat
Neutru

(se umple și se servește)



Canolli mici

Dimensiuni
Ø: 16 mm H: 70 mm
Masa netă (aprox): 10 g
Masa netă cutie(aprox):1.5 kg
Număr bucăți/cutie: 250

Tip aluat
Dulce



Canolli mari

Dimensiuni
Ø: 25 mm H: 135 mm
Masa netă (aprox): 30 g
Masa netă cutie(aprox):2.7 kg
Număr bucăți/cutie: 100

Tip aluat
Dulce



PORTOFOLIU



OMNIA
CHEFS SUPPLIER

gusti

SC OMNIA GUSTI SRL

ADRESA: Parc logistic VGP Clădirea A,
Șoseaua de Centură nr.46, Ștefăneștii de Jos,
Jud. Ilfov, 077175



www.omniagusti.ro



[OmniaGustiChefsSupplier](https://www.facebook.com/OmniaGustiChefsSupplier)



[omnia.gusti.chefs.supplier](https://www.instagram.com/omnia.gusti.chefs.supplier)



[@OmniaGusti](https://www.youtube.com/@OmniaGusti)



[@omnia_gusti](https://www.tiktok.com/@omnia_gusti)



vanzari@omniagusti.ro
office@omniagusti.ro



0751 250 337