



KATALOG PRODUKTOWY

2023





FONDY W PŁYNIE



Fondy w płynie CHEF stworzone są z najwyższej jakości naturalnych składników dokładnie w taki sam sposób, jak robione jest to na kuchni. W zależności od rodzaju fondu (ciemny czy jasny) kości wraz z warzywami są palone, zalewane wodą i gotowane przez kilkanaście godzin, by wydobyć pełnię smaku i aromatu. Sam wywar jest zredukowany do około 10% pierwotnej objętości.



Nazwa produktu	Pojemność
CHEF Fond ze skorupiaków w płynie	1 L
CHEF Fond cielęcy w płynie	1 L
CHEF Demi Glace w płynie	1 L



FONDY W PAŚCIE



W zależności od potrzeb pastę można bez problemu rozpuścić w wodzie czy śmietance lub zagęścić, by otrzymać jednolity sos. Wybrany smak fondu w paście dopełni odrobina masła.



Nazwa produktu	Pojemność	Wydajność	Dozowanie
CHEF Fond jagnięcy w paście	0,64 kg	8 L	80 g / 1 L
CHEF Fond rybny w paście	0,63 kg	15 L	42 g / 1 L
CHEF Fond cielęcy ciemny w paście	0,60 kg	12 L	50 g / 1 L
CHEF Fond drobiowy w paście	0,63 kg	15 L	42 g / 1 L





REDUKCJE I PRZYPRAWY



Seria CHEF® SIGNATURE oferuje nowoczesne smaki pozwalające kreować różnorodne, autorskie dania. Umożliwia to rozbudowanie Twojego menu o modne smaki, takie jak fermentowany pieprz, nie zapominając o klasycznych smakach, takich jak białe czy czerwone wino.

WEGAŃSKI

WEGAŃSKI

WEGAŃSKI

WEGAŃSKI

WEGAŃSKI



Nazwa produktu	Pojemność	Dozowanie
CHEF Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem	0,45 kg	10-40 g / 1 L
CHEF Przyprawa w paście z fermentowanym pieprzem	0,45 kg	10-40 g / 1 L
CHEF Pasta cytrynowa	0,45 kg	10-40 g / 1 L
CHEF Redukcja białego wina w paście	0,45 kg	10-40 g / 1 L
CHEF Redukcja czerwonego wina i wina Porto w paście	0,45 kg	10-40 g / 1 L



KONCENTRATY FONDÓW



To linia najbardziej wydajnych produktów marki CHEF. Charakterystyczne jest dla nich to, że oprócz intensywnego smaku głównego składnika, wyczuwalne są również przyprawy.



Nazwa produktu	Pojemność	Wydajność	Dozowanie
CHEF Koncentrat fondu ze skorupiaków	0,5 kg	50 L	10-40 g / 1 L
CHEF Koncentrat fondu mięsnego	0,5 kg	50 L	10-40 g / 1 L



DOŁĄCZ DO
ROŚLINNEJ REWOLUCJI

MADE
WITH

Garden
Gourmet®

ROŚLINNE ZAMIENNIKI MIĘSA WOŁOWEGO I WIEPRZOWEGO



GARDEN GOURMET®
SENSATIONAL BURGER
3x2 KG



GARDEN GOURMET®
SENSATIONAL BURGER
READY TO EAT 7 KG



GARDEN GOURMET®
WEGAŃSKIE KLOPSIKI
2x2 KG



GARDEN GOURMET®
WEGAŃSKIE MIELONE
2x2 KG



MARKA, KTÓRA
MA SPRAWIĆ,
ABY ŚWIAT ZAKOCHAŁ
SIĘ W ŻYWNOSCI
POCHODZENIA ROŚLINNEGO



GARDEN GOURMET®
WEGAŃSKIE KIELBASKI
3x2 KG



ROŚLINNE ZAMIENNIKI MIĘSA DROBIEWEGO



GARDEN GOURMET®
WEGAŃSKIE NUGGETSY
2x2 KG



GARDEN GOURMET®
WEGAŃSKIE KĄSKI
3X2 KG/7,5 KG



GARDEN GOURMET®
WEGAŃSKIE FILECIKI
2x2 KG



GARDEN GOURMET®
WEGAŃSKI SZNYCEL
2x2 KG



ODKRYJ BOGACTWO SMAKÓW
ROŚLINNYCH DAŃ!

Garden
Gourmet®

WARZYWNE KREACJE



GARDEN GOURMET®
FALAFELE Z BURAKIEM
8 KG



GARDEN GOURMET®
BURGER Z SOCZEWICY
I MARCHWI 2X2 KG



GARDEN GOURMET®
KOTLECICKI POMIDOROWO
- SEROWE 6,5 KG



GARDEN GOURMET®
PANIEROWANY KOTLET ZE
SZPINAKIEM, RYŻEM I SEREM 6 KG



ROŚLINNY ZAMIENNIK RYBY



GARDEN GOURMET®
WEGAŃSKI TUŃCZYK
2X2 KG





MAJONEZY WINIARY IDEALNE DODATKI DO DAŃ



MAJONEZ DEKORACYJNY WINIARY

Może być stosowany na wiele sposobów w restauracyjnej kuchni, zarówno jako sos, jak i składnik do dekorowania potraw. Jest doskonałą bazą do przygotowania dań. Idealnie łączy się z innymi sosami oraz oliwami smakowymi.

MAJONEZ WEGAŃSKI WINIARY

Wyróżnia się swoją elastycznością. Jest możliwy do wykorzystania w szerokim wachlarzu aplikacji. Z powodzeniem można użyć go do sałatek, jako baza sosów czy dipów. Łatwo łączy się z jogurtem, mlekiem lub oliwą.





MAJONEZY



WINIARY Majonez Dekoracyjny

Wyróżnia go od lat niezmienna receptura oraz gęsta, kremowa i delikatna konsystencja. Nie narzuca potrawom charakterystycznego smaku (np. octu). Dzięki wysokiej jakości składnikom zachowuje naturalny kolor i smak.

WINIARY Majonez Wegański

Charakteryzuje się wyjątkową recepturą i w 100% składa się ze składników roślinnych. To produkt, który jest uniwersalny w zastosowaniu, a jego kremowa i gładka tekstura idealnie łączy się z delikatnym smakiem.



Nazwa produktu	Waga	Pojemność
WINIARY Majonez Dekoracyjny	2,85 kg	3 L
WINIARY Majonez Wegański	2,85 kg	3 L



MUSZTARDA I KETCHUP



Specjalnie opracowane receptury sprawiają, że sosy zimne WINIARY gwarantują doskonały smak bez kompromisu na jakości. Doceniane przez profesjonalistów, nadają głębię i charakter daniom, w których są serwowane, zapewniając walory charakterystyczne dla danego sosu.



Nazwa produktu	Waga	Pojemność
WINIARY Musztarda	3,3 kg	3 L
WINIARY Ketchup	3,4 kg	3 L



SOSY ZIMNE



Specjalnie opracowane receptury sprawiają, że sosy zimne WINIARY gwarantują doskonały smak bez kompromisu na jakości. Doceniane przez profesjonalistów, nadają głębię i charakter daniom, w których są serwowane, zapewniając walory charakterystyczne dla danego sosu.



Nazwa produktu	Waga	Pojemność
WINIARY Sos Tatarski	3,03 kg	3 L
WINIARY Sos Czosnkowy	2,91 kg	3 L
WINIARY Sos BBQ	3,4 kg	3 L



DRESSINGI



Dressingi WINIARY to idealny dodatek do sałatek czy tortilli. Zamknięte w szklanym opakowaniu produkty posiadają unikalne receptury z atrakcyjnymi dodatkami: figa, sól morską, aromatyczne zioła. Dressingi nie posiadają konserwantów oraz dodatku barwników. Zostały przygotowane z wykorzystaniem naturalnej metody utrwalania żywności - pasteryzacji.



Nazwa produktu	Pojemność
WINIARY Dressing Figowo Musztardowy	350 ml
WINIARY Dressing 1000 Wysp	350 ml
WINIARY Dressing Winegret	350 ml
WINIARY Dressing Jogurtowy	350 ml





BULIONY PASTERYZOWANE



Prosty skład i baza z wolno gotowanego wywaru sprawiają, że buliony WINIARY są szybką i wygodną alternatywą dla gotowanego przez kilka godzin bulionu na kuchni. Dzięki unikalnej, półpłynnej konsystencji i szybkiemu rozpuszczaniu się w płynach doskonale sprawdzają się nie tylko w zupach, ale także podkreślają smak dań mięsnych i na bazie warzyw.



Nazwa produktu	Waga	Wydajność	Pojemność
WINIARY Bulion Drobiowy	565 g	12,5 L	470 ml
WINIARY Bulion Wołowy	565 g	12,5 L	450 ml
WINIARY Bulion Warzywny	565 g	12,5 L	465 ml





BULIONY I SOSY



Kompozycja bogatych smaków i aromatów najczęściej preferowanych w kuchni polskiej w formie miękkiej pasty. Buliony w paście WINIARY doskonale sprawdzą się jako podstawa wielu kulinarnych kreacji oraz do uwydatnienia smaku zup, sosów i dodatków do dań.

Sosy WINIARY przygotowane są w oparciu o wieloletnią tradycję kuchni polskiej, wzbogacone kompozycją ziół, podkreślają smak i aromat potraw.



Nazwa produktu	Waga	Wydajność	Dozowanie
WINIARY Consommé bulion w paście	1,2 kg	60 L	20 g / 1 L
WINIARY Bulion grzybowy w paście	1,2 kg	60 L	20 g / 1 L
WINIARY Sos pieczeniowy	1,0 kg	10 L	100 g / 1 L



DODATKI



Dodatki do dań WINIARY gwarantują niezmiennie wysoką jakość. Podkreślają walory smakowe dań przyrządzanych z ich udziałem. Rekomendowane jako dodatek do zup, sosów, potraw mięsnych i warzywnych, sałatek oraz przekąsek.

MAGGI Przyprawa do mięs to połączenie tradycji i doświadczenia z nowoczesnym myśleniem o profesjonalnej kuchni, stanowi dopełnienie sztuki kulinarnej.



Nazwa produktu	Waga
WINIARY Jarzynka Premium Plus	2,8 kg
WINIARY Żelatyna Spożywcza	0,93 kg
MAGGI Przyprawa do mięs	1 kg





ROSÓŁY



Bazy do gotowania zup, sosów, przystawek na gorąco i na zimno.
Znakomicie uszlachetnią smak i aromat potraw tradycyjnej polskiej kuchni.



Nazwa produktu	Waga	Wydajność	Dozowanie
WINIARY Rosół drobiowy instant	2 kg	110 L	20 g / 1 L
WINIARY Rosół wołowy instant	2 kg	110 L	20 g / 1 L
WINIARY Rosół drobiowy instant	20 kg	1100 L	20 g / 1 L
WINIARY Rosół wołowy instant	20 kg	1100 L	20 g / 1 L



ZUPY



Doskonałe bazy do przyrządzania polskich dań lub idealny dodatek dla podkreślenia smaku autorskiej potrawy. Tradycyjne polskie zupy doceniane przez profesjonalistów, zapewniające kluczowe atrybuty charakterystyczne dla danej zupy.



Nazwa produktu	Waga	Wydajność	Dozowanie
WINIARY Barszcz czerwony	1,0 kg	16,7 L	60 g / 1 L
WINIARY Barszcz biały	0,84 kg	14 L	60 g / 1 L
WINIARY Żur	0,8 kg	12,3 L	65 g / 1 L



PRZYPRAWY W PŁYNIE



Przyprawa w płynie WINIARY należy do najstarszej grupy asortymentowej WINIARY, produkowanej od ponad 50 lat. Bazując na polskiej tradycji kulinarnej wzmacnia smak i aromat zup, sosów i sałatek. Niezastąpiona przy doprawianiu mięs. Posiada warzywny profil smakowy.

Przyprawa w płynie MAGGI jest tworzona od wielu lat zgodnie z tradycyjną recepturą. Starannie dobrane składniki wydobywają esencję smaku serwowanej potrawy. Wyróżnia ją wyraźna nuta mięsna.



Nazwa produktu	Waga
WINIARY Przyprawa w płynie	6 kg
MAGGI Przyprawa w płynie	6 kg
WINIARY Przyprawa w płynie	15 kg
MAGGI Przyprawa w płynie	15 kg



SALSY



MAGGI Texicana Salsa to zimny, pikantny sos na bazie świeżych pomidorów z dodatkiem papryczek chili oraz warzyw. Doskonale pasuje m.in. do mięs, warzyw, dań meksykańskich (tacos, nachos, burritos).

WEGAŃSKI



WEGAŃSKI



Nazwa produktu	Pojemność
MAGGI Texicana Salsa	5 L
MAGGI Texicana Salsa	500 ml





PULPY POMIDOROWE



Pulpy MAGGI produkowane są z wysokiej jakości dojrzewających na słońcu pomidorów, bez dodatku glutaminianu sodu oraz konserwantów. MAGGI baza pomidorowa może zastąpić tradycyjne purée pomidorowe, nadając przygotowanym daniom smak i zapach świeżych pomidorów. Produkt zawiera kawałki pomidorów oraz gęstą pastę pomidorową, mocno zwiększającą wydajność.

✓ WEGETARIAŃSKI



✓ WEGETARIAŃSKI



✓ WEGETARIAŃSKI



Nazwa produktu	Waga
MAGGI Pulpa pomidorowa z przyprawami	3 kg
MAGGI Pulpa pomidorowa	3 kg
MAGGI Pulpa pomidorowa z papryką	3 kg



TŁUSZCZ



Wszechstronny tłuszcz THOMY Combiflex sprawdzi się w każdej kuchni do smażenia, pieczenia i grillowania mięsa, drobiu, ryb, warzyw i przyrządzania deserów. Dzięki bardzo wysokiej temperaturze dymienia (powyżej 210°C) sprawia, że mięso się zrumieni, a nie spali. Produkt z oleju rzepakowego z maślaną nutą jest odpowiedni dla wszystkich diet, także wegetariańskiej.

✓ WEGAŃSKI



Nazwa produktu	Pojemność
THOMY Combiflex	2 L



BUDYNIE



Budyń to tradycyjny polski deser przygotowywany na bazie mleka. Polecany do cukiernictwa np. do przygotowywania kremów do ciast typu karpátka, nadzienia budyniowego babeczek.



Nazwa produktu	Waga	Wydajność	Dozowanie
WINIARY Budyń smak czekoladowy	1,02 kg	8,5 L	120 g / 1 L
WINIARY Budyń smak waniliowy	1,02 kg	8,5 L	120 g / 1 L
WINIARY Budyń smak śmietankowy	1,2 kg	10 L	120 g / 1 L



KISIELE



Kisiele należą do tradycyjnych polskich deserów podawanych na zimno i na ciepło. Ich podstawową zaletą jest lekkostrawność. Można je również stosować z większą ilością wody w formie napoju regeneracyjnego.



Nazwa produktu	Waga	Wydajność	Dozowanie
WINIARY Kisiel smak cytrynowy	1,3 kg	8 L	160 g / 1 L
WINIARY Kisiel smak truskawkowy	1,3 kg	8 L	160 g / 1 L
WINIARY Kisiel smak żurawinowy	1,3 kg	8 L	160 g / 1 L



GALARETKI



Różnokolorowe, owocowe galaretki WINIARY to doskonały słodki akcent na zakończenie posiłku. Wyśmienite z bitą śmietaną i świeżymi owocami. Polecane jako dodatek do ciast i innych deserów.



Nazwa produktu	Waga	Wydajność	Dozowanie
WINIARY Galaretka smak agrestowy	1,3 kg	9 L	142 g / 1 L
WINIARY Galaretka smak cytrynowy	1,3 kg	9 L	142 g / 1 L
WINIARY Galaretka smak pomarańczowy	1,3 kg	9 L	142 g / 1 L
WINIARY Galaretka smak truskawkowy	1,3 kg	9 L	142 g / 1 L
WINIARY Galaretka smak wiśniowy	1,3 kg	9 L	142 g / 1 L





DESERY



Eleganckie francuskie i włoskie desery o bardzo uproszczonym sposobie przygotowania i wysokiej marżowości. Można je przygotować w podstawowej formie lub zmieniając na tysiące sposobów poprzez rozmaite dodatki takie jak: kawa rozpuszczalna, bakalie, owoce i inne. Musami można nadziewać ciasteczka, rurki lub przekładać ciasta i torty.



PRODUKTY BEZGLUTENOWE

- gotowe do użycia
- proste w przygotowaniu
- wydajne
- zastygają w temperaturze pokojowej

NESTLÉ Docello Panna Cotta

Komponując recepturę tego deseru koncentrowaliśmy się na mieście Novara w regionie Piemont, skąd wywodzi się ten deser. Jest prawdziwym bestsellerem w całej Europie.



NESTLÉ Docello Crème Brûlée

Waniliowy deser rodem z Francji, może być przygotowywany na samym mleku jako Crème Caramel, lub ze śmietaną jako Crème Brûlée z warstwą karmelizowanego cukru.

NESTLÉ Docello Mus o smaku czekoladowym

Wyjątkowa delikatność, puszystość i intensywny aromat czekolady powoduje, że deser można łączyć bezpośrednio z wieloma produktami o bardzo zróżnicowanym smaku i charakterze.



NESTLÉ Docello Mus o smaku waniliowym

W zależności od zastosowanego dozowania można z bazy Docello przygotować od shake'a przez klasyczny mus, aż po gęsty krem do tortu.

Nazwa produktu	Waga	Wydajność	Dozowanie
NESTLÉ Docello Panna Cotta	0,6 kg	50 porcji	150 g / 500 ml mleka / 500 ml śmietanki
NESTLÉ Docello Crème Brûlée	1,3 kg	100 porcji	130 g / 500 ml mleka / 500 ml śmietanki
NESTLÉ Docello Mus o smaku czekoladowym	1 kg	65 porcji	400 g / 500 ml mleka / 500 ml śmietanki
NESTLÉ Docello Mus o smaku waniliowym	1 kg	75 porcji	250 g / 500 ml mleka / 500 ml śmietanki



SPREADY



KITKAT® Spread to produkt do smarowania, perfekcyjnie łączący słodki smak czekolady z chrupiącymi kawałkami wafła. Optymalny skład i idealna konsystencja zapewnią kreatywność i wszechstronność w każdej formie aplikacji: od lodów po wypieki, a nawet napoje mieszane.

- gotowy do użycia
- łatwy do smarowania
- z chrupiącymi kawałkami wafła
- bez dodatku oleju palmowego



Nazwa produktu

Waga

KITKAT® Spread

3 kg

WSPIERAMY TWÓJ SUKCES

PYSZNA KAWA, ŚWIETNE MIEJSCE

Stworzymy dla Ciebie stylowy kącik kawowy od indywidualnego projektu, aż po jego realizację.

WYSOKIEJ JAKOŚCI PRODUKTY

Idealne kompozycje ziaren w 4 wariantach: Intenso, Espresso, Superiore czy Peru Organic Single Origin.

EKSPRESY I AKCESORIA

Nowoczesne ekspresy takich producentów jak Rheavendors, Franke, La Cimbali, Saeco oraz niezbędne akcesoria do serwowania kawy na miejscu i na wynos.

NIEZAWODNY SERWIS

Zapewniamy niezawodny serwis bez dodatkowych opłat.



NESCAFÉ ESPRESSO Doskonała mieszanka subtelnej kawy Arabica i esencjonalnej Robusty z nutą ciemnej czekolady i orzechów laskowych.

NESCAFÉ INTENSO Idealna kompozycja łagodnych ziaren Arabica z przewagą charakternej Robusty z przyjemną nutą kakao.

NESCAFÉ SUPERIORE Wyśmienicie zbalansowana moc 100% kawy Arabica z delikatną goryczką i słodkim migdałowym aromatem.

NESCAFÉ Peru Organic Single Origin Peruwiańska, jedwabiste kremowa, unikalna 100% kawa Arabica o wyrazistym profilu.

Kawy NESCAFÉ są teraz dostępne w białych opakowaniach zaprojektowanych do recyklingu.



Obserwuj nas na /odziarnadofilizankikawy  

Nestlé
PROFESSIONAL
MAKING MORE POSSIBLE.



KAWY ROZPUSZCZALNE

NESCAFÉ

NESCAFÉ Classic

Idealna kawa na dobry początek dnia. NESCAFÉ Classic króluje w domach kawoszy w Polsce i na całym świecie od 80 lat, aż w 180 krajach! Skomponowano ją ze średnio palonych ziaren Robusty pochodzących z Wietnamu oraz Indonezji, które pobudzają i mobilizują na cały dzień!



Nazwa produktu	Waga	Wydajność	Dozowanie
NESCAFÉ Classic	600 g	300 kubków	ok 2 g / 200 ml
NESCAFÉ Classic	500 g	250 kubków	ok 2 g / 200 ml
NESCAFÉ Classic	2 g	1 kubek	ok 2 g / 200 ml
Cukier biały NESCAFÉ	4 g	1 kubek	ok. 4 g / 200 ml
Cukier trzcinowy NESCAFÉ	4 g	1 kubek	ok. 4 g / 200 ml



KAWY ZIARNISTE

Buondi
caffè



**TWOJE ULUBIONE
KAWY BUONDI TERAZ
W OPAKOWANIACH
ZAPROJEKTOWANYCH
DO RECYKLINGU**



BUONDI Prestige
Subtelna Arabika
przetłamana mocą
Robusty. Doskonała
propozycja na
przedpołudniowe
espresso.



BUONDI Premium
Zdecydowany smak
i subtelny aromat
z nutą gorzkiej
czekolady pobudzają
do działania nawet
pod koniec dnia.



BUONDI Gold
Wysoka zawartość
kofeiny w Robuscie
sprawia, że jest
idealna dla osób
lubiących mocne
doznania kawowe.

Nazwa produktu	Waga	Wydajność	Dozowanie
BUONDI PRESTIGE	1 kg	ok. 8 g / 1 filiżanka	125 filiżanek espresso
BUONDI PREMIUM	1 kg	ok. 8 g / 1 filiżanka	125 filiżanek espresso
BUONDI GOLD	1 kg	ok. 8 g / 1 filiżanka	125 filiżanek espresso



PLATKI ŚNIADANIOWE



Sprawiamy, że śniadania są lepsze.

dla całej **RODZINY / FUNKcjONALNE**



Nazwa produktu	Waga
Corn Flakes	0,6 kg
Corn Flakes	0,8 kg
Corn Flakes miód i orzeszki	0,45 kg
Corn Flakes Chocolate	0,45 kg
Cheerios Owsiany	0,4 kg

dla **DZIECI / MŁODZIEŻY** • płatki bezglutenowe • z małą ilością cukru



Nazwa produktu	Waga
Nesquik	0,5 kg
Chocapic	0,5 kg
Cini Minis	0,5 kg
Cheerios Honey	0,5 kg
Cookie Crisp	0,5 kg
Lion	0,5 kg
Chokella	0,35 kg

dla **DOROSŁYCH / MUSLI**



Nazwa produktu	Waga
Fitness Yoghurt	0,425 kg
Fitness Fruits	0,425 kg
Frutina	0,5 kg
Musli Tropical	0,35 kg

BATONY

Nazwa produktu	Waga
Nesquik	25 g
Chocapic	25 g
Cini Minis	25 g
Corn Flakes	22 g
Fitness Chocolate	23,5 g
Fitness Red Berries	23,5 g





WODY



Francuska woda mineralna z naturalnymi bąbelkami gazu, której źródło leży na południu Francji. Perrier Energize to napój energetyczny na bazie wody mineralnej Perrier dostępny w trzech wariantach smakowych. Stymulująca i niskokaloryczna receptura Perrier Energize, dzięki zawartości naturalnej kofeiny z organicznych ziaren zielonej kawy i intensywnego naparu yerba mate, zapewni dodatkowy zastrzyk energii. Wysoki stopień nagazowania sprawia, że woda ta świetnie sprawdzi się jako baza do drinków.



Nazwa produktu	Pojemność	Rodzaj
Perrier	0,75 L	gazowana
Perrier	0,33 L	gazowana
Perrier Energize Granade	0,33 L	gazowana
Perrier Energize Mandarine	0,33 L	gazowana
Perrier Energize Pamplemousse	0,33 L	gazowana



S.Pellegrino Musująca Naturalna Woda Mineralna to jedna z najbardziej znanych wód na świecie, która stanowi mieszankę minerałów, drobnych bąbelków i subtelnych niuansów. San Pellegrino Fruit Beverages powstały z połączenia naturalnej wody mineralnej z sokiem z włośkich cytrusów z zachowaniem idealnej równowagi pomiędzy delikatnymi bąbelkami a aromatem naturalnych soków.



Nazwa produktu	Pojemność	Rodzaj
S.Pellegrino	0,75 L	gazowana
S.Pellegrino	0,25 L	gazowana
S.Pellegrino Aranciata - Pomarańcza	0,33 L	gazowana
S.Pellegrino Aranciata Rossa - Czerwona pomarańcza	0,33 L	gazowana
S.Pellegrino Limonata - Cytryna	0,33 L	gazowana



Naturalna woda mineralna niegazowana z Toskanii o delikatnym, aksamitnym smaku. Dzięki lekkiej zawartości minerałów doskonale pasuje do potraw o subtelным smaku.



Nazwa produktu	Pojemność	Rodzaj
Aqua Panna	0,75 L	niegazowana
Aqua Panna	0,25 L	niegazowana



Mapa podziału regionalnego:



Kontakt dla Klientów
z Regionu Północnego
Paweł Kopczyński
tel. +48 600 204 530
mail: pawel.kopczynski@pl.nestle.com

Kontakt dla Klientów
z Regionu Południowego
Grzegorz Kochański
tel. +48 600 204 399
mail: grzegorz.kochanski@pl.nestle.com

Odwiędz nas na: www.nestleprofessional.pl
Śledz nasze media społecznościowe:

 **NESTLÉ Professional PL**

  **Profesjonałiści od kuchni**

  **Professional to Professional**

  **Od ziarna do filiżanki kawy - rozwiązania Nestlé Professional**

  **Roastelier by Nescafé PL**



Monikę Gwiazdę możecie kojarzyć z telewizji, a dokładniej z VI edycji programu kulinarnego – TOP CHEF! Monika oprócz zadebiutowania w telewizji, w gastronomii pracuje od ponad 20 lat. Lubi dawną kuchnię polską i kultywuje ją wykorzystując do tego nowoczesne techniki i nowinki produktowe. Na co dzień dzieli się swoim doświadczeniem i umiejętnościami z innymi zawodowymi kucharzami i szefami kuchni, układając inspirujące receptury wytrawnych dań jak również deserowych menu. Prowadzi warsztaty, szkolenia i pokazy w dywizji NESTLÉ Professional, skupiając się na mocno rozwijających się w ostatnim czasie kanałach sprzedaży takich jak piekarnie czy cukiernie.

Doradca kulinarny z Regionu Północnego
tel. +48 695 338 314
mail: monika.gwiazda@pl.nestle.com



Łukasz Jończyk swoją przygodę z gastronomią rozpoczął od praktyki w jednym z kieleckich hoteli, następnie pracował tam na różnych stanowiskach łącznie 11 lat zdobywając wiedzę z zakresu kuchni europejskiej jak i azjatyckiej. Po tym czasie karierę kontynuował jako kreator menu sieci 40 restauracji z rybami i owocami morza, dzięki czemu ma bardzo dużą wiedzę na temat. Lubi proste, ale ciekawe połączenia smakowe, czego doskonałym przykładem jest jedno z jego wielu popisowych dań - smażone krewetki z karmelem, chili, czosnkiem i cynamonem. Lubi dzielić się swoim doświadczeniem, prezentować różne kulinarne sztuczki i inspirować innych. Dodatkowo poza pracą często angażuje się w różne akcje społeczne, jako członek Fundacji Świętokrzyskich Szefów Kuchni i Kucharzy.

Doradca Kulinarny z Regionu Południowego
tel. +48 600 204 339
mail: lukasz.jonczyk@pl.nestle.com



Paweł Barabasz w kuchni czuje się jak ryba w wodzie - gotowanie to nie tylko praca – to przede wszystkim jego pasja, którą sukcesywnie kontynuuje od prawie 25 lat. Swoje kulinarne umiejętności rozwijał podczas 5 letniego pobytu w Wielkiej Brytanii. Współpraca z kucharzami i szefami kuchni z różnych krańców świata pozwoliła mu poznać nowoczesne techniki, trendy i kultury kulinarne. Po powrocie do kraju zaowocowały one ugruntowaniem własnego stylu i smaku. Cukiernictwo zajmuje szczególne miejsce w jego kulinarnym sercu. Chętnie dzieli się zdobytą wiedzą i doświadczeniem – stawia na stały rozwój. Kuchnia to dla niego „never ending story”. Eksperymentuje i przełamuje stereotypy.

Doradca Kulinarny z Regionu Południowego
tel. +48 577 011 112/ +48 660 630 225
mail: pawel.barabasz@pl.nestle.com



ul. Domaniewska 32
02-672 Warszawa

