



## CZYM JEST METODA SOUS VIDE?

Określenie sous vide oznacza "w próżni". Metodą sous vide nazywamy technikę obróbki termicznej produktów, polegającą na ich spakowaniu w worek próżniowy i gotowaniu w stałej temperaturze w długim czasie. Przed rozpoczęciem obróbki termicznej skomponowane produkty zostają spakowane w worek próżniowy - przy całkowitym wysaniu z niego powietrza. Dzięki eliminacji powietrza zostaje ograniczony rozwój bakterii tlenowych i zminimalizowane straty w jakości przygotowywanych produktów.

Urządzeniem pozwalającym na odpowiednie spakowanie produktu jest vacuum.

Urządzeniem przeznaczonym do gotowania spakowanego produktu jest cykulator - sous vide.

Gotowanie metodą sous vide oznacza przede wszystkim:

- minimalną utratę wilgoci i wagi produktu
- zachowanie smaku i aromatu
- mocniejszy smak i bardziej wyrazisty kolor
- zachowanie składników pokarmowych oraz witamin
- zminimalizowanie użucia soli oraz tłuszczów
- produkt zyskuje niepowtarzalną miękkość
- gwarancja powtarzalności
- zminimalizowanie ryzyka ludzkiego błędu

## PRZYKŁADOWE TEMPERATURY SOUS VIDE.

	RODZAJ PRODUKTU	TEMPERATURA	CZAS
<b>Wołowina</b>	Polędwica	59 °C	60 min
	Rib Eye Stek	59 °C	60-120 min
	Antrykot	59 °C	60-120 min
	Rosbef	59 °C	60-120 min
	Mostek	64 °C	24 h
	Policzki	72 °C	6-12 h
<b>Jagnięcina</b>	Comber	72 °C	6-12 h
<b>Wieprzowina</b>	Brzuch	82 °C	12-24 h
	Żeberka	75 °C	12-24 h
<b>Drób</b>	Pierś z kurczaka	64 °C	60 min
	Pierś z kaczki	61,5 °C	45 min
	Udło z kurczaka	66,6 °C	90 min
	Foie Gras	56 °C	35-55 min
<b>Ryby</b>	Łosoś	52 °C	20 min
	Halibut	60 °C	20 min
<b>Warzywa</b>	-----	85 °C	45-90 min

/ Producent / Nr. kat. / Cena netto

## **SOUS VIDE / MORNING / SVCHII / 2 500,00 zł**



### DANE TECHNICZNE:

- Zakres temperatury roboczej: 20 °C - 100 °C
- Wahania temperatury wody w pojemniku: do 0,08 °C
- Sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu procesu
- Pojemność naczynia roboczego: max 40L
- Wydajność pompy: 16 L/min.
- Obudowa: wysokoodporne tworzywo sztuczne NORYL
- Wymiary: 35 cm (wys.) x 9 cm (szer.) x 15 cm (gł.)
- Waga: 2,5 kg
- Napięcie: 220-240V - 50/60Hz
- Moc: 1300W
- Posiada certyfikat CE
- Wyprodukowany w Europie
- W zestawie podręcznik użytkownika i karta gwarancyjna
- Gwarancja 12 miesięcy



Produkt na zamówienie

/ Producent / Nr. kat. / Cena netto

## **SOUS VIDE / CLIFTON / FL4CA / 4 500,00 zł**



### DANE TECHNICZNE:

- Zakres temperatury roboczej: 5 °C - 95 °C
- Wahania temperatury wody w pojemniku: do 0,1 °C
- Sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu procesu
- Pojemność naczynia roboczego: max 56L
- Obudowa: stal nierdzewna
- Wyświetlacz / rozdzielczość: Digital LED/1
- Wymiary: 35 cm (wys.) x 12 cm (szer.) x 15 cm (gł.)
- Waga: 4,5 kg
- Napięcie: 230V
- Moc: 1250W
- Posiada certyfikat CE
- Wyprodukowany w vEuropie
- W zestawie podręcznik użytkownika i karta gwarancyjna
- Gwarancja 12 miesięcy



**SIRMAN**

/ Producent / Nr. kat. / Cena netto

**SOUS VIDE / SIRMAN / SCY09 / 3 999,00 zł**

**DANE TECHNICZNE:**

- Zakres temperatury roboczej: 20 °C - 100 °C
- Wahania temperatury wody w pojemniku. System "Stirred": do 0,03 °C
- Sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu procesu
- Pojemność naczynia roboczego: max 80L
- Wydajność pompy: 16 L/min.
- Obudowa: stal nierdzewna
- Wymiary: 34 cm (wys.) x 13 cm (szer.) x 15,5 cm (gł.)
- Waga: 4,5 kg
- Napięcie: 230 V
- Moc: 2000 W
- Posiada certyfikat CE
- Wyprodukowany w Europie
- W zestawie podręcznik użytkownika i karta gwarancyjna
- Gwarancja 12 miesięcy



**SIRMAN**

/ Producent / Nr. kat. / Cena netto

**VACUUM / SIRMAN / SEV / 5 300,00 zł**

**DANE TECHNICZNE:**

- Pompa: BUSH
- Czujnik poziomu oleju
- Pojemność naczynia roboczego: max 80L
- Pompa: mc/h 4
- Obudowa: stal nierdzewna
- Długość listwy grzewącej: 25 cm
- Wymiary: 26 cm (wys.) x 32 cm (szer.) x 56 cm (gł.)
- Waga: 30 kg
- Napięcie: 230 V
- Moc: 100 W
- Posiada certyfikat CE
- Wyprodukowany w Europie
- W zestawie podręcznik użytkownika i karta gwarancyjna
- Gwarancja 12 miesięcy

Produkt na zamówienie

**SIRMAN**

/ Producent / Nr. kat. / Cena netto

**SOUS VIDE + VACUUM / SIRMAN / ESC25 / 7 999,00 zł**

**DANE TECHNICZNE SOUS VIDE:**

- Zakres temperatury roboczej: 20 °C - 100 °C
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304
- Grzałka odizolowana od dna zbiornika
- Pojemność zbiornika: 25L
- Pamięć programowa: 5 opcji

**DANE TECHNICZNE VACUM:**

- Pompa: BUSH
- Czujnik poziomu oleju
- Długość listwy grzewącej: 20 cm
- Pompa: mc/h 4
- Obudowa / wkład: stal nierdzewna
- Wymiary: 26 cm (wys.) x 69,5 cm (szer.) x 56 cm (gł.)

**OGÓLNE:**

- Moc SOUS VIDE/VACUM: 1700/100 W
- Napięcie: 230 V
- Posiada certyfikat CE
- Wyprodukowany w Europie
- W zestawie podręcznik użytkownika i karta gwarancyjna
- Gwarancja 12 miesięcy

## WORKI DO PAKOWAREK

### \*Worki gładkie PA/PE (do pakowarek komorowych)

/ Nr. kat.	/ Wymiar (mm)	/ Ilość w op.	/ Cena netto
<b>WGME</b>	160 x 250	100 szt.	<b>21,00 zł</b>
<b>WGSE</b>	200 x 300	100 szt.	<b>30,00 zł</b>
<b>WGDE</b>	250 x 350	100 szt.	<b>41,00 zł</b>

\*zgodne z rozporządzeniami, posiadające niezbędne certyfikaty do kontaktu z żywnością



### \*Worki moletowane (do pakowarek listwowych)

/ Nr. kat.	/ Wymiar (mm)	/ Ilość w op.	/ Cena netto
<b>WM</b>	200 x 300	100 szt.	<b>55,00 zł</b>

\*zgodne z rozporządzeniami, posiadające niezbędne certyfikaty do kontaktu z żywnością



## DROBNY SPRZĘT - INOX

### Tongs Sushi & Sashimi (stal nierdzewna)

/ Nr. kat.	/ Długość (mm)	/ Ilość w op.	/ Cena netto
<b>P/34007</b>	140	1 szt.	<b>32,00 zł</b>
<b>P/34036</b>	200	1 szt.	<b>35,00 zł</b>



### Tongs Black Sushi & Sashimi (stal nierdzewna, powlekana)

/ Nr. kat.	/ Długość (mm)	/ Ilość w op.	/ Cena netto
<b>P/34047</b>	200	1 szt.	<b>78,00 zł</b>



### Tongs Titanium (stal tytanowa)

/ Nr. kat.	/ Długość (mm)	/ Ilość w op.	/ Cena netto
<b>P/34043</b>	200	1 szt.	<b>58,00 zł</b>



### Szczypce szefa kuchni proste (stal nierdzewna)

/ Nr. kat.	/ Długość (mm)	/ Ilość w op.	/ Cena netto
<b>P/34012</b>	160	1 szt.	<b>32,00 zł</b>
<b>P/34014</b>	200	1 szt.	<b>34,00 zł</b>
<b>P/34015</b>	250	1 szt.	<b>36,00 zł</b>
<b>P/34016</b>	300	1 szt.	<b>40,00 zł</b>



## DROBNY SPRZĘT - INOX



### Szpatuła 19 cm elastyczna (stal nierdzewna)

Nr. kat.	Wymiar (mm)	Ilość w op.	Cena netto
<b>P/64504</b>	130 x 20	1 szt.	<b>61,00 zł</b>



### Szpatuła widelec elastyczna (stal nierdzewna)

Nr. kat.	Wymiar (mm)	Ilość w op.	Cena netto
<b>P/64501</b>	-	1 szt.	<b>62,00 zł</b>



### Szpatuła do serwowania 19 cm prosta (stal nierdzewna)

Nr. kat.	Wymiar (mm)	Ilość w op.	Cena netto
<b>P/64500</b>	130 x 20	1 szt.	<b>61,00 zł</b>



### Łyzeczka cedzakowa (stal nierdzewna)

Nr. kat.	Wymiar (mm)	Ilość w op.	Cena netto
<b>A03</b>	-	1 szt.	<b>25,00 zł</b>



### Miarki zestaw (stal nierdzewna)

Nr. kat.	Poj. (ml)	Ilość w op.	Cena netto
<b>A02</b>	1,25	4 szt.	<b>35,00 zł</b>
	2,5		
	5,0		
	15,0		



### Waga precyzyjna (stal nierdzewna)

Nr. kat.	Zakres (g)	Ilość w op.	Cena netto
<b>W200</b>	0,01 - 200	1 szt.	<b>35,00 zł</b>



## SFERYFIKACJA

### \*Caviar Box

Nr. kat.	Ilość sfer	Zestaw	Cena netto
<b>20/0002</b>	96	1 szt.	<b>420,00 zł</b>

\*96 wypustek do sferyfikacji kawioru, w zestawie wężyk oraz strzykawka



### Reverse Sphere

Nr. kat.	Ilość sfer	Zestaw	Cena netto
<b>20/0006</b>	-	1 szt.	<b>399,00 zł</b>



## INNE AKCESORIA

### Pompka do tworzenia piany

Nr. kat.	Wymiar (mm)	Ilość w op.	Cena netto
<b>P300</b>	-	1 szt.	<b>35,00 zł</b>



### Wędzarka

Nr. kat.	Wymiar (mm)	Ilość w op.	Cena netto
<b>SG</b>	-	1 szt.	<b>550,00 zł</b>



### Wióry wędzarnicze

Nr. kat.	Rodzaj	Poj. (ml)	Cena netto
<b>SGCH-HI</b>	Hickory	500	<b>27,00 zł</b>
<b>SGCH-CH</b>	Cherry	500	<b>27,00 zł</b>
<b>SGCH-OA</b>	Oak	500	<b>27,00 zł</b>



### Butle do ciekłego azotu

(aluminium / stal nierdzewna)

Nr. kat.	Wymiar (mm)	Poj. (l)	Cena netto
<b>YDS-10L</b>	-	10	<b>2650,00 zł</b>
<b>YDS-15L</b>	-	15	<b>3000,00 zł</b>
<b>YDS-20L</b>	-	20	<b>3200,00 zł</b>
<b>YDP-30L</b>	-	30	<b>4300,00 zł</b>



## SYFONY



### Syfon do bitej śmietany

Nr. kat.	Poj. (l)	Cena netto
<b>500051</b>	0,5	<b>266,00 zł</b>
<b>500101</b>	1,0	<b>299,00 zł</b>



### Naboje do syfonu CREAM

Nr. kat.	Ilość w op.	Cena netto
<b>500000</b>	10 szt.	<b>12,00 zł</b>
<b>500003</b>	24 szt.	<b>29,00 zł</b>
<b>500005</b>	50 szt.	<b>61,00 zł</b>



### Syfon soda TWIST'N SPARKLE

Nr. kat.	Poj. (l)	Cena netto
<b>S00001078</b>	1,0	<b>195,00 zł</b>



### Naboje do syfonu TWIST'N SPARKLE

Nr. kat.	Ilość w op.	Cena netto
<b>500010</b>	10 szt.	<b>14,00 zł</b>

## CZYM JEST PACOJET?

Dzięki systemowi **Pacojet**, produkcja różnorodnych słodkich i pikantnych potraw o wspaniałej konsystencji, intensywnym smaku i zapachu stała się prosta, szybka i bezpieczna.

**Pacojet** ułatwia przygotowanie wielu potraw i umożliwia szybkie przetworzenie produktów przy zachowaniu ich wysokiej jakości. Możemy przygotować w 100% naturalne sorbety - wyłącznie ze świeżych owoców bez jakichkolwiek sztucznych dodatków lub kremowe lody na bazie śmietany, mleka, jogurtu lub mleczka sojowego - szybciej, łatwiej i taniej niż w zwykłej maszynie do lodów.

**Pacojet** miksuje produkty zmrożone do -20°C bez ich rozmrażania.



/ Producent / Nr. kat. / Cena netto

**PACOJET / PACOJET / PJ-II / 15 900,00 zł**

### DANE TECHNICZNE:

- Pojemność naczynia roboczego: max 0,8L
- Średnica pojemnika: 13 cm
- Wysokość pojemnika: 13,5 cm
- Prędkość noża: 2000 obr./min
- Nadciśnienie: 1,2 bar
- Optymalna temperatura produktu: -20 °C
- Wymiary: 50 cm (wys.) x 20 cm (szer.) x 30 cm (gł.)
- Waga: 14 kg
- Napięcie: 230 V
- Moc: 1000 W
- Posiada certyfikat CE
- Wyprodukowany w Europie
- W zestawie podręcznik użytkownika i karta gwarancyjna
- Gwarancja 12 miesięcy





**Mál** food  
shaping &  
presentation

**2D**  
Mould



### Maty gastronomiczne 2D

	/ Nr. kat.	/ Ilość form na macie	/ Cena netto
Kotwica	<b>ma001-020</b>	20	<b>225,00 zł</b>
Jabłko	<b>ma001-030</b>	15	<b>225,00 zł</b>
Burak	<b>ma001-040</b>	12	<b>225,00 zł</b>
Harpun	<b>ma001-050</b>	12	<b>225,00 zł</b>
Ośmiornica	<b>ma001-060</b>	15	<b>225,00 zł</b>
Wisienka	<b>ma001-070</b>	15	<b>225,00 zł</b>
Krab	<b>ma001-080</b>	15	<b>225,00 zł</b>
Homar	<b>ma001-090</b>	20	<b>225,00 zł</b>
Gruszka	<b>ma001-100</b>	16	<b>225,00 zł</b>
Hak	<b>ma001-110</b>	24	<b>225,00 zł</b>
Śnieżynki	<b>ma001-120</b>	12	<b>225,00 zł</b>
Bombki	<b>ma001-130</b>	15	<b>225,00 zł</b>
Poroże	<b>ma001-140</b>	12	<b>225,00 zł</b>
Czaszki	<b>ma001-150</b>	15	<b>225,00 zł</b>
Diament	<b>ma001-160</b>	15	<b>225,00 zł</b>
Trąbka	<b>ma001-170</b>	12	<b>225,00 zł</b>
Santa	<b>ma001-180</b>	12	<b>225,00 zł</b>
Motyle	<b>MA001-190</b>	18	<b>225,00 zł</b>
Ciele	<b>MA001-200</b>	12	<b>225,00 zł</b>
Świnia	<b>MA001-210</b>	12	<b>225,00 zł</b>
Byk	<b>MA001-220</b>	12	<b>250,00 zł</b>
Ramka	<b>MA001-230</b>	4	<b>250,00 zł</b>

# 3D Mould



## Maty gastronomiczne 3D kula

/ Nr. kat.	/ Ilość form na macie	/ Śr. (mm)	/ Cena netto
<b>ma002-040</b>	15	20	<b>400,00 zł</b>
<b>ma002-050</b>	10	30	<b>420,00 zł</b>
<b>ma002-060</b>	8	40	<b>450,00 zł</b>



## Maty gastronomiczne 3D ring

/ Nr. kat.	/ Ilość form na macie	/ Wym., (mm)	/ Cena netto
<b>ma002-020</b>	5	70 x 10	<b>450,00 zł</b>
<b>ma002-030</b>	3	100 x 20	<b>460,00 zł</b>



## Maty gastronomiczne 3D knelki

/ Nr. kat.	/ Ilość form na macie	/ Wym. (mm)	/ Cena netto
<b>ma002-010</b>	10	48 x 25 x 21	<b>650,00 zł</b>





### Kalka gastronomiczna **bańki**

/ Nr. kat.	/ Ilość kalek w zestawie	/ Cena netto
<b>ma003-060</b>	<b>2</b>	<b>199,00 zł</b>



### Kalka gastronomiczna **fala**

/ Nr. kat.	/ Ilość kalek w zestawie	/ Cena netto
<b>ma003-070</b>	<b>2</b>	<b>150,00 zł</b>



### Kalka gastronomiczna **koronka**

/ Nr. kat.	/ Ilość kalek w zestawie	/ Cena netto
<b>ma003-080</b>	<b>2</b>	<b>199,00 zł</b>



### Kalka gastronomiczna **block**

/ Nr. kat.	/ Ilość kalek w zestawie	/ Cena netto
<b>ma003-090</b>	<b>2</b>	<b>150,00 zł</b>



### Kalka gastronomiczna **spirala**

/ Nr. kat.	/ Ilość kalek w zestawie	/ Cena netto
<b>ma003-100</b>	<b>2</b>	<b>150,00 zł</b>



### Kalka gastronomiczna **hatch**

/ Nr. kat.	/ Ilość kalek w zestawie	/ Cena netto
<b>ma003-110</b>	<b>2</b>	<b>150,00 zł</b>



### Kalka gastronomiczna **liść**

/ Nr. kat.	/ Ilość kalek w zestawie	/ Cena netto
<b>ma003-120</b>	<b>2</b>	<b>199,00 zł</b>



### Kalka gastronomiczna **ości i ryby**

/ Nr. kat.	/ Ilość kalek w zestawie	/ Cena netto
<b>ma003-130</b>	<b>2</b>	<b>199,00 zł</b>

### Kalka gastronomiczna trzcina

/ Nr. kat.	/ Ilość kalek w zestawie	/ Cena netto
<b>ma003-150</b>	2	<b>150,00 zł</b>



### Kalka gastronomiczna ptasie pióro

/ Nr. kat.	/ Ilość kalek w zestawie	/ Cena netto
<b>ma003-160</b>	2	<b>150,00 zł</b>



### Kalka gastronomiczna gałąź

/ Nr. kat.	/ Ilość kalek w zestawie	/ Cena netto
<b>ma003-170</b>	2	<b>150,00 zł</b>



### Kalka gastronomiczna gwiazdki

/ Nr. kat.	/ Ilość kalek w zestawie	/ Cena netto
<b>ma003-190</b>	2	<b>150,00 zł</b>



### Kalka gastronomiczna serduszka

/ Nr. kat.	/ Ilość kalek w zestawie	/ Cena netto
<b>ma003-200</b>	2	<b>150,00 zł</b>



### Kalka gastronomiczna bluszcz

/ Nr. kat.	/ Ilość kalek w zestawie	/ Cena netto
<b>ma003-220</b>	2	<b>150,00 zł</b>



### Kalka gastronomiczna choinka świąteczna

/ Nr. kat.	/ Ilość kalek w zestawie	/ Cena netto
<b>ma003-180</b>	2	<b>150,00 zł</b>



## FORMY SILIKONOWE

10.001.00.0000

10.002.00.0000

10.003.00.0000

10.004.00.0000

10.005.00.0000

10.006.00.0000



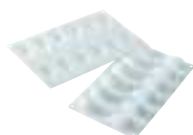
### Pótsfery silikonowe (od -60°C do 230°C)

Nr. kat.	Ilość pótsfer	Średnica (mm)	Wysokość (mm)	Cena netto
<b>10.001.00.0000</b>	5	80	40	<b>38,70 zł</b>
<b>10.002.00.0000</b>	6	70	35	<b>38,70 zł</b>
<b>10.003.00.0000</b>	6	60	30	<b>38,70 zł</b>
<b>10.004.00.0000</b>	8	50	25	<b>38,70 zł</b>
<b>10.005.00.0000</b>	15	40	20	<b>38,70 zł</b>
<b>10.006.00.0000</b>	24	30	15	<b>38,70 zł</b>

36.187.87.0065

36.163.87.0065

36.165.87.0065



### Formy silikonowe (od -60°C do 230°C)

Nr. kat.	Nazwa	Ilość form	Wym. formy dł./szer./wys. (mm)	Cena netto
<b>36.187.87.0065</b>	Quenelle	12	63 x 29 x 28	<b>51,60 zł</b>
<b>36.163.87.0065</b>	Stone	8	65 x 65 x 30	<b>51,60 zł</b>
<b>36.165.87.0065</b>	Pillow	8	82 x 43 x 32	<b>51,60 zł</b>

27.848.87.0065

22.802.87.0065

30.066.00.0065

33.051.20.0065

38.333.87.0065



### Formy silikonowe (od -60°C do 230°C)

Nr. kat.	Nazwa	Ilość form	Wym. formy dł./szer./wys. (mm)	Cena netto
<b>27.848.87.0065</b>	Vortex	1	180 x 180 x 48	<b>51,60 zł</b>
<b>22.802.87.0065</b>	Mr. Pillow	2	190 x 73 x 60	<b>103,20 zł</b>
<b>30.066.00.0065</b>	Insider	5	200 x 157 x 13	<b>43,86 zł</b>
<b>33.051.20.0065</b>	Wood	1	250 x 185 x 6	<b>51,60 zł</b>
<b>38.333.87.0065</b>	Zen 300	1	124 x 89 x 45	<b>51,06 zł</b>



### CZYM JEST LIOFILIZACJA?

Liofilizacja to proces suszenia produktu po wcześniejszym jego zamrożeniu. Dzięki tej metodzie, nawet do 96 %, usuwana jest woda z produktu. Liofilizaty to najbardziej naturalne oraz aromatyczne produkty.



#### Liofilizowane owoce

Nr. kat.	Nazwa	Waga (g)	Cena netto
<b>44050300</b>	Maliny (całe)	75	<b>51,06 zł</b>
<b>44050360</b>	Wiśnie (całe)	80	<b>68,26 zł</b>
<b>44050356</b>	Jerzyny (całe)	80	<b>116,66 zł</b>
<b>44050352</b>	Truskawki (całe)	60	<b>104,76 zł</b>
<b>44050354</b>	Poziomka (całe)	60	<b>163,65 zł</b>
<b>44050376</b>	Ananas (kawałki)	45	<b>134,49 zł</b>
<b>44050358</b>	Gruszka (plastry)	40	<b>84,30 zł</b>

#### Liofilizowane warzywa

Nr. kat.	Nazwa	Waga (g)	Cena netto
<b>47400009</b>	Pomidory dojrzałe (plastry)	25	<b>56,88 zł</b>
<b>47400010</b>	Pomidory cherry (połówki)	50	<b>74,43 zł</b>
<b>47400019</b>	Cebula (plastry)	20	<b>108,52 zł</b>
<b>47400031</b>	Cebulki (całe)	60	<b>69,23 zł</b>
<b>47400012</b>	Groszek (cały)	150	<b>42,79 zł</b>
<b>47400003</b>	Szparagi zielone (całe)	35	<b>188,50 zł</b>
<b>47400013</b>	Burak (plastry)	30	<b>88,40 zł</b>
<b>47300016</b>	Burak (puder)	300	<b>49,78 zł</b>

#### Liofilizowane kwiaty

Nr. kat.	Nazwa	Waga (g)	Cena netto
<b>41200022</b>	Mieszanka kwiatów (płatki)	50	<b>52,55 zł</b>
<b>41200017</b>	Jaśmin (płatki)	60	<b>41,08 zł</b>
<b>41200013</b>	Róża czerwona (płatki)	80	<b>84,29 zł</b>
<b>41200011</b>	Hibiskus (płatki)	100	<b>52,68 zł</b>
<b>41200010</b>	Nagietek (płatki)	40	<b>38,45 zł</b>
<b>41200015</b>	Lawenda (płatki)	100	<b>54,33 zł</b>



## CZYM SĄ PASTY?

Pasty to wysokiej jakości naturalnie przetworzone produkty spożywcze o płynnej konsystencji i bogatym aromacie. Wykorzystywane przede wszystkim w cukiernictwie.



### Pasty / Compound

Nr. kat.	Nazwa	Waga (g)	Cena netto
<b>44600024</b>	Yuzu	1500	<b>166,96 zł</b>
<b>44600019</b>	Cytryna	1500	<b>143,16 zł</b>
<b>44600056</b>	Limonka	1500	<b>88,74 zł</b>
<b>44600048</b>	Gruszka	1500	<b>97,38 zł</b>
<b>44600001</b>	Truskawka	1500	<b>132,97 zł</b>
<b>44600003</b>	Poziomka	1500	<b>151,78 zł</b>
<b>44600009</b>	Malina	1500	<b>153,00 zł</b>
<b>44600004</b>	Jerzyny	1500	<b>116,06 zł</b>
<b>41600002</b>	Róża	1500	<b>127,43 zł</b>
<b>41600000</b>	Fiołek	1500	<b>116,04 zł</b>
<b>45351004</b>	Pistacje z ciasteczkami	2300	<b>309,71 zł</b>
<b>45151034</b>	Czarny sezam karmelizowany	650	<b>80,24 zł</b>
<b>44201200</b>	Kasztan konfitowany (cały)	1700	<b>295,66 zł</b>



## CZYM SĄ TEMPURY I AIR BAG?

Tempury to gotowe panierki mączne stosowane do obtaczania mięs, warzyw i owoców morza.  
Air bag to zarówno dodatek do panierek jak i samodzielny produkt.



Tempury				
Nr. kat.	Nazwa	Waga (g)	Cena netto	
00050802	Orient	500	41,91 zł	
00050804	Protempura	300	33,86 zł	
00050806	Soft	500	54,91 zł	
00050800	Wheat	500	38,15 zł	

Air bag				
Nr. kat.	Nazwa	Waga (g)	Cena netto	
58400000	Wieprzowa (drobna)	600	90,08 zł	
58400002	Wieprzowa (gruba)	750	100,86 zł	
58400004	Przenciczna (gruba)	750	55,90 zł	
58400006	Ziemniaczana (ziarnista)	750	66,23 zł	





## Barwniki spożywcze



### Barwniki spożywcze w płynie

Nr. kat.	Nazwa	Waga (g)	Cena netto
<b>59400012</b>	Żółty	100	<b>165,45 zł</b>
<b>59400040</b>	Czerwony	100	<b>108,78 zł</b>
<b>59400030</b>	Zielony	100	<b>88,52 zł</b>
<b>59400024</b>	Miętowy	100	<b>85,68 zł</b>
<b>59400044</b>	Magenta	100	<b>94,65 zł</b>
<b>59400054</b>	Niebieski	100	<b>72,83 zł</b>
<b>59400048</b>	Czarny	100	<b>38,42 zł</b>
<b>59400046</b>	Biały	100	<b>40,39 zł</b>

### Barwniki spożywcze w pudrze

Nr. kat.	Nazwa	Waga (g)	Cena netto
<b>59200011</b>	Czarny	20	<b>21,75 zł</b>
<b>59200016</b>	Czerwony	50	<b>30,05 zł</b>
<b>59200021</b>	Żółty	50	<b>20,57 zł</b>
<b>59200022</b>	Miętowy	50	<b>38,14 zł</b>
<b>59200014</b>	Niebieski	50	<b>65,41 zł</b>
<b>59200019</b>	Lśniący pomarańczowy	50	<b>24,61 zł</b>
<b>59200020</b>	Żółty jajeczny	50	<b>22,45 zł</b>
<b>59200001</b>	Srebrny	20	<b>44,15 zł</b>
<b>59200004</b>	Srebrno - niebieski	40	<b>84,17 zł</b>
<b>59200000</b>	Złoty	30	<b>67,91 zł</b>
<b>59200007</b>	Miedziany	20	<b>49,92 zł</b>

### Barwniki spożywcze w pudrze, rozpuszczalne w tłuszczu

Nr. kat.	Nazwa	Waga (g)	Cena netto
<b>59300003</b>	Pomarańczowy	30	<b>32,03 zł</b>
<b>59300001</b>	Żółty	30	<b>39,11 zł</b>
<b>59300005</b>	Czerwony	30	<b>40,07 zł</b>
<b>59300011</b>	Zielony	30	<b>37,94 zł</b>
<b>59300009</b>	Niebieski	30	<b>36,55 zł</b>
<b>59300015</b>	Czarny	30	<b>60,96 zł</b>
<b>59300017</b>	Biały	100	<b>22,16 zł</b>

### CZYM SĄ TEKSTURY?

Produkty wykorzystywane w kuchni nowoczesnej nadające potrawom niepowtarzalny i zaskakujący charakter.



#### Emulsyfikacja

Nr. kat.	Nazwa	Waga (g)	Cena netto
<b>59000016</b>	Lecytyna sojowa (puder)	500	<b>88,78 zł</b>
<b>59000009</b>	Sucro (puder)	500	<b>256,81 zł</b>
<b>59000004</b>	Gliceryna (puder)	1300	<b>65,43 zł</b>
<b>59000025</b>	Natur emul (puder)	500	<b>123,72 zł</b>
<b>59000020</b>	Glicemul (puder)	500	<b>47,76 zł</b>
<b>59000068</b>	Pszczeli wosk (granulat)	500	<b>241,14 zł</b>

#### Napowietrzanie

Nr. kat.	Nazwa	Waga (g)	Cena netto
<b>00200510</b>	Albumina (puder)	500	<b>144,97 zł</b>
<b>57001002</b>	Proespuma cold (puder)	700	<b>70,39 zł</b>
<b>57001001</b>	Proespuma hot (puder)	500	<b>87,59 zł</b>
<b>00200522</b>	Bubble (puder)	500	<b>151,48 zł</b>







#### Zagęszczacze

Nr. kat.	Nazwa	Waga (g)	Cena netto
<b>58050018</b>	Guma Xantana (puder)	500	<b>100,94 zł</b>
<b>58050011</b>	Gelespessa (puder)	500	<b>55,87 zł</b>
<b>58050037</b>	Guma Arabic (puder)	500	<b>64,59 zł</b>
<b>58050048</b>	Guma Garrofi (puder)	750	<b>177,58 zł</b>
<b>58050055</b>	Guma Guar (puder)	750	<b>160,91 zł</b>
<b>58050005</b>	Kuzu / Promochi (puder)	600	<b>456,75 zł</b>






## | Tekstury





### Żelifikacja

/ Nr. kat.	/ Nazwa	/ Waga (g)	/ Cena netto
 <b>58050000</b>	Vegetable Setting (puder)	500	<b>81,66 zł</b>
 <b>58050036</b>	Elastic (puder)	750	<b>182,80 zł</b>
 <b>58050115</b>	Agar (puder)	500	<b>205,77 zł</b>
 <b>58050020</b>	Metilgel (puder)	300	<b>128,68 zł</b>
 <b>58050031</b>	Gelburguer (puder)	500	<b>104,40 zł</b>
 <b>58050062</b>	Guma Kappa (puder)	600	<b>137,42 zł</b>
<b>58000010</b>	Płatki żelatyny (płatki)	1000	<b>188,68 zł</b>



### Pektyny

/ Nr. kat.	/ Nazwa	/ Waga (g)	/ Cena netto
 <b>58030000</b>	Pektyna owocowa (NH)	500	<b>151,16 zł</b>
 <b>58030019</b>	Pektyna bez cukru	500	<b>148,29 zł</b>
 <b>58030012</b>	Pektyna bez kwasów	500	<b>127,14 zł</b>

### Sferyfikacja

/ Nr. kat.	/ Nazwa	/ Waga (g)	/ Cena netto
 <b>58050016</b>	Alginat	750	<b>231,86 zł</b>
 <b>58050017</b>	Clorur	500	<b>90,75 zł</b>
 <b>58050029</b>	Gluconolactat	500	<b>78,97 zł</b>
 <b>59030010</b>	Kit Ph	750	<b>125,27 zł</b>

### Stabilizator musów

/ Nr. kat.	/ Nazwa	/ Waga (g)	/ Cena netto
 <b>58000008</b>	Instangel (zwierzęcy)	500	<b>74,60 zł</b>
 <b>58000014</b>	Instangel Fast	400	<b>79,16 zł</b>

### Maltodekstryna

/ Nr. kat.	/ Nazwa	/ Waga (g)	/ Cena netto
<b>58050030</b>	Maltosec	500	<b>124,03 zł</b>

## CZYM SĄ CUKRY TECHNOLOGICZNE?

Podstawowym zadaniem cukrów technologicznych są ich właściwości słodzące. Odgrywają rolę w nadawaniu objętości i tekstury produktom żywnościowym



### Cukry technologiczne

/ Nr. kat. /	Nazwa	/ Waga (g) /	Cena netto
<b>00100015</b>	Laktoza	750	<b>55,17 zł</b>
<b>00100807</b>	Fruktoza	1000	<b>29,58 zł</b>
<b>00100617</b>	Glukoza	600	<b>25,29 zł</b>
<b>00100620</b>	Maltodextrin 12DE	600	<b>27,84 zł</b>
<b>00100507</b>	Dekstroza	750	<b>25,51 zł</b>
<b>00100656</b>	Sorbitol (granulowany)	750	<b>38,00 zł</b>
<b>00100203</b>	Fresh (Xilitol)	750	<b>79,43 zł</b>
<b>00100540</b>	Isomalt	1000	<b>59,09 zł</b>
<b>00100609</b>	Glukoza (w płynie)	1700	<b>43,17 zł</b>
<b>00100214</b>	Inwertowany cukier (w płynie)	1400	<b>31,34 zł</b>

## CZYM JEST PETA CRISPY?

Peta crispy to cukry strzelające, występujące w wielosmakowych powłokach. Doskonały dodatek do deserów i koktajli.



### Peta crispy

/ Nr. kat. /	Nazwa	/ Waga (g) /	Cena netto
<b>58500002</b>	Naturalny	750	<b>156,61 zł</b>
<b>58500012</b>	Czekolada	900	<b>180,14 zł</b>
<b>58500050</b>	Biała czekolada	900	<b>198,32 zł</b>
<b>58500040</b>	Truskawka	900	<b>200,26 zł</b>
<b>58500048</b>	Jogurt	900	<b>187,46 zł</b>
<b>58500038</b>	Srebrna	900	<b>196,43 zł</b>
<b>58500032</b>	Złota	900	<b>239,45 zł</b>
<b>44050902</b>	Marakuja (wodoodporna)	400	<b>138,41 zł</b>
<b>44050904</b>	Truskawka (wodoodporna)	400	<b>156,96 zł</b>
<b>44050906</b>	Malina (wodoodporna)	400	<b>131,47 zł</b>
<b>00152513</b>	Truskawka (jogurtowa)	150	<b>84,47 zł</b>





## Alfabet aromatów

### SŁODKOŚCI

/ Nr. kat. /	Nazwa	/ Cena netto
46110009	Karmel	27,19 zł
46110015	Miód	25,56 zł
46110006	Cukier palony	27,49 zł
46110021	Cukier kukurydziany	20,71 zł
46110012	Toffee	26,41 zł

### CZEKOLADA

46109686	Kakao	29,13 zł
46109617	Ciemna czekolada	29,85 zł
46109660	Biała czekolada	28,88 zł

### ORZECHY

46020000	Migdały	31,29 zł
46020003	Orzech laskowy	57,83 zł
46020006	Orzech ziemny	34,26 zł
46020012	Kawa	33,57 zł
46020015	Pistacja	23,91 zł
46020018	Kasztan	31,37 zł

### NASIONA

46040000	Anyż	29,18 zł
46040006	Musztarda	21,13 zł
46040009	Sezam	50,16 zł

### PRZYPRAWY

46090000	Cynamon	29,29 zł
46090003	Kardamon	34,00 zł
46090016	Goździki	25,31 zł
46090019	Kumin	26,09 zł
46090006	Kolendra	30,82 zł
46090022	Curry	21,58 zł
46090031	Incense	42,96 zł
46090034	Mirra	34,86 zł
46090010	Gałka muskatołowa	29,72 zł
46090013	Czarny pieprz	23,41 zł
46090043	Zielony pieprz	29,25 zł
46090046	Jamajka pieprz	34,86 zł
46090037	Wanilia Madagaskar	56,98 zł
46090049	Wanilia Tahiti	104,75 zł
46090028	Tandoori	21,19 zł
46090040	Chilli	21,51 zł
46090052	Szafran	70,19 zł
46090055	Fasola tonka	24,71 zł
46090058	Kurkuma	25,04 zł

### ZIOŁA

/ Nr. kat. /	Nazwa	/ Cena netto
46140000	Koper	20,08 zł
46140003	Bazyliia	24,78 zł
46140009	Pachouly	34,11 zł
46080036	Ylan - Ylang	46,08 zł
46140012	Werbena cytrynowa	85,40 zł
46140018	Trawa cytrynowa	24,52 zł
46140015	Oregano	44,88 zł
46140021	Estragon	32,99 zł
46140024	Fenkuł włoski	23,05 zł
46170039	Karczoch	89,34 zł
46140033	Mięta pieprzowa	35,11 zł
46140039	Mięta	21,14 zł
46140073	Dzika mięta	23,33 zł
46140042	Melisa	231,20 zł
46140045	Rozmaryn	28,25 zł
46140048	Szałwia	32,50 zł
46140051	Tymianek	42,77 zł
46140054	Czarna herbata	23,39 zł

### WARZYWA

46170000	Czosnek	22,58 zł
46170006	Cebula	24,61 zł
46170017	Czerwona fasola	29,15 zł
46170018	Pieprz zielony	22,44 zł
46170021	Groszek	27,65 zł
46170024	Dojrzałe pomidory	25,91 zł
46170027	Zielone pomidory	22,61 zł
46170036	Marchew	34,73 zł
46170033	Rabarbar	20,91 zł

### KWIATY

46080000	Lawenda	29,73 zł
46080003	Rumianek	34,21 zł
46080006	Pelargonja	38,14 zł
46080018	Jaśmin	118,64 zł
46080015	Kwiat pomarańczy	110,97 zł
46080009	Fiołek	27,74 zł
46080024	Róża	27,76 zł
46080027	Nagietek	31,12 zł
46080030	Lilia	28,77 zł

### GRZYBY

/ Nr. kat. /	Nazwa	/ Cena netto
46030000	Borowik	24,69 zł
46030015	Ser pleśniowy	27,08 zł
46030012	Drożdże	29,48 zł
46030003	Biała trufła	27,64 zł
46030006	Czarna trufła	36,92 zł

### KORZENIE

46130000	Lukrecja	21,50 zł
46130003	Imbir	36,62 zł
46130006	Wasabi	20,12 zł

### CHLEB

46110000	Ciasto chlebowe	30,07 zł
46110003	Chleb	29,45 zł
46210006	Ciasteczka	28,88 zł

### ROŚLINY

46080030	Konwalia	28,77 zł
46070000	Eukaliptus	22,23 zł
46070003	Liść laurowy	27,08 zł
46070006	Sosna	26,20 zł
46070021	Orient	171,16 zł
46070009	Dąb	61,25 zł
46070024	Siano	83,67 zł
46140058	Tytoń	94,33 zł
46070012	Ziemia	24,50 zł
46070015	Mech	22,27 zł
46070018	Las liściasty	29,70 zł

### OWOCE

46010102	Dojrzałe mango	30,18 zł
46010057	Zielony banan	24,44 zł
46010114	Kiwi	26,60 zł
46010006	Pieczone jabłko	23,65 zł
46010105	Kokos	26,51 zł
46010108	Liczi	26,82 zł
46010090	Malina	30,28 zł
46010030	Brzoskwinia	26,01 zł
46010039	Arbuz	25,88 zł
46010012	Winogrono	27,24 zł
46010027	Czarna wiśnia	27,19 zł
46010063	Banan	29,99 zł
46010003	Jabłko	28,88 zł

/ Nr. kat. /	Nazwa	/ Cena netto
46010120	Ananas pieczony	26,29 zł
46010111	Marakuja	41,18 zł
46010045	Melon	25,31 zł
46010048	Melon cantaloup	27,68 zł
46010042	Granat	26,10 zł
46010009	Gruszka	27,34 zł
46010018	Wiśnia	24,50 zł
46010000	Zielone jabłko	26,65 zł
46010066	Zielona truskawka	28,57 zł
46010099	Zielone mango	23,99 zł
46000100	Sok pomarańczowy	24,45 zł
46010117	Ananas	25,31 zł
46000118	Sok z cytryny	25,11 zł
46000127	Limonka	23,28 zł
46010036	Morela	32,10 zł
46010075	Poziomka	26,29 zł
46010072	Dojrzała truskawka	29,32 zł
46010087	Jerzyna	23,33 zł
46000121	Cytryna	23,14 zł
46000103	Słodka pomarańcza	21,12 zł
46000112	Mandarynka	25,19 zł
46000106	Gorzka pomarańcza	22,23 zł
46000109	Grejfrut	31,51 zł
46000136	Bergamotka	28,88 zł
46010081	Porzeczka	28,00 zł
46000139	Cytron	24,52 zł
46010015	Rodzynki	28,67 zł
46000130	Curacao	23,20 zł
46000133	Yuzu	71,55 zł
46010051	Pigwa	25,62 zł
46010054	Figa	21,16 zł
46000124	Lime kaffir	42,82 zł
46000115	Gorzka mandarynka	24,30 zł

### OLIWKI

46109631	Czarne oliwki	27,01 zł
----------	---------------	----------