



Unilever  
Food  
Solutions

katalog  
**ASORTYMENTOWY**

WAŻNY OD WRZEŚNIA 2019



# KIM JESTEŚMY?

## OBIETNICA NASZEJ MARKI

Jesteśmy częścią koncernu Unilever, dzięki czemu mamy dostęp do najlepszych rozwiązań i najnowszej technologii. Nasze produkty oraz inspirujące przepisy i szkolenia kulinarne sprawiają, że praca Szefów kuchni staje się łatwiejsza i bardziej efektywna, przez co mają więcej czasu, żeby cieszyć się tym, co lubią najbardziej – gotowaniem.



Szefów kuchni pracujących dla nas na całym świecie m.in. przy tworzeniu nowych produktów i receptur



na świecie w kategorii zup, sosów, dressingów i herbat



posiłków dziennie, w których wykorzystuje się nasze produkty

## NASZE DOŚWIADCZENIE

W branży spożywczej działamy już od 1873 roku, budując takie międzynarodowe marki, jak m.in. Knorr, Rama, Hellmann's i Lipton. Współpracujemy blisko z właścicielami i Szefami kuchni lokali różnej wielkości – od niezależnych restauracji, poprzez hotele sieciowe, po catering okolicznościowy, aż w 74 krajach świata. W Polsce działamy już od ponad 20 lat. Rozumiemy zatem kluczową rolę wpływania na pozytywne doświadczenia konsumenta przy jednoczesnym racjonalizowaniu kosztów.

# NASZA OFERTA

## OD SZEFÓW KUCHNI DLA SZEFÓW KUCHNI

Naszym celem jest dostarczanie klientom rozwiązań kulinarnych i biznesowych, które spełnią ich potrzeby, pomogą sprostać wyzwaniom ekonomicznym i wesprą osiągnięcie ich ostatecznego celu: powracających, zadowolonych gości.



# JESTEŚMY PARTNEREM W ROZWOJU TWOJEGO BIZNESU!

Na naszej stronie **WWW.UFS.COM** znajdziesz wiele ciekawych i wartościowych informacji.



## CO DLA CIEBIE PRZYGOTOWALIŚMY?



Przepisy i porady, które wzbogacą Twoje menu i zaskoczą Twoich gości.



Informacje na temat nowych trendów i technik gotowania.



Porady legislacyjne związane z wprowadzaniem zmian w polskim prawie (np. alergeny).



Wiedza dotycząca pochodzenia potraw oraz składników.



Informacje o dostępnych próbkach produktów i aktualnych promocjach.

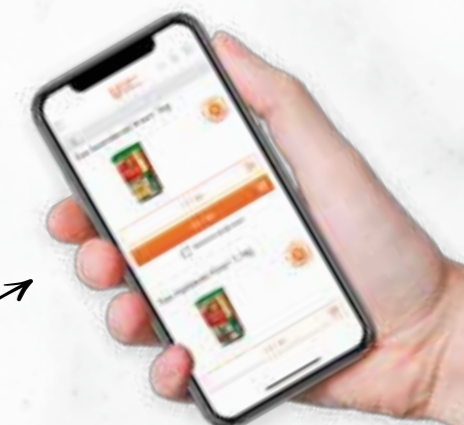


Filmiki instruktażowe dotyczące przygotowywania potraw.



Relacje i zapowiedzi konkursów kulinarnych oraz szkoleń.

## ZAPISZ SIĘ DO NASZEGO NEWSLETTERA I POZOSTAŃMY W KONTAKCIE!



Odwiedź **WWW.UFS.COM**

i zamawiaj produkty bez wychodzenia z firmy!



**DELIKAT PRZYPRAWA DO MIĘSA KNORR 0,6 kg**

**10 ziół i przypraw w jednym Delikacie.**

Wysoka wydajność – jedno opakowanie wystarczy do przyprawienia około 260 porcji mięsa.



**DELIKAT PRZYPRAWA DO DROBIU KNORR 0,6 kg**

**10 ziół i przypraw w jednym Delikacie.**

Odpowiednia wielkość składników w mieszance – nie przypala się podczas obróbki termicznej.



**PRIMERBA BAZYLIOWA KNORR 0,34 kg**

**Bez sztucznych barwników.**

Aromatyczna przyprawa w paście ze skoncentrowanym smakiem świeżej bazylii.



**PRZYPRAWA DO KURCZAKA KNORR 350 g**

**100% naturalnych składników.**

Kompozycja ziół dla złocistego, soczystego kurczaka o naturalnym smaku.



**PRZYPRAWA DO MIĘSA KNORR 350 g**

**100% naturalnych składników.**

Wywarzona mieszanka aromatycznej cebuli, orientального kuminu i pieprzu cayenne.



**SOS SAŁATKOWY OGRODOWY KNORR 0,7 kg**

**Nie rozwarstwia się.**

Świetny jako klasyczny sos vinaigrette lub baza do wielu autorskich sosów sałatkowych.



**SOS SAŁATKOWY KLASYCZNY KNORR 0,5 kg**

**100% naturalnych składników.**

Świeży smak przypraw i ziół uprawianych w sposób zrównoważony.



**ŻUREK KNORR 1,4 kg / 3 kg**

**Smak tradycyjnego żurku.**

Znakomity jako przyprawa do autorskiego żurku lub alternatywa dla klasycznego zakwasu.

# NASZE NAJLEPSZE PRODUKTY!



Doskonale komponują się z najczęściej zamawianymi daniami, dlatego codziennie ułatwiają pracę Szefom kuchni. Dzięki sprawdzonym recepturom, wysokiej wydajności, klasycznemu smakowi i łatwości użycia – można je znaleźć w wielu profesjonalnych kuchniach.

- ✓ OSZCZĘDNOŚĆ CZASU
- ✓ GWARANCJA JAKOŚCI
- ✓ UŁATWIENIE PRACY



**SOS PIECZENIOWY KNORR 1,4 kg**

**Wyrazisty pieczeniowy smak i kolor.**

Rozwiązanie, które pozwala uzyskać tyle esencjonalnego sosu, ile potrzebujesz.



**TOMATO PRONTO KNORR 2 kg**

**Przygotowano z 3 kg dojrzałych pomidorów.**

Włoskie pomidory w aromatycznej zalewie z dodatkiem cebuli i oleju.



**MAJONEZ DO DEKORACJI HELLMANN'S 31**

**Gwarancja stabilnej dekoracji.**

Subtelnie podkreśli smak i nada Twoim daniam apetyczny wygląd.



**RAMA CULINESSE PROFI 0,9 l**

**Zastępuje 6 kostek sklarowanego masła.**

Doskonata do smażenia w wysokiej temperaturze (punkt dymienia 215°C).



**RAMA PROFESSIONAL CREMEFINE PROFI DO ZUP I SOSÓW 15% 1 l**

**Nigdy się nie zwarzy.**

Wyśmienita do zabielenia i zagęszczania zup oraz sosów.



**RAMA PROFESSIONAL CREMEFINE PROFI WIELOFUNKCYJNA 31% 1 l**

**Jeden produkt - wiele zastosowań.**

Idealna do dań słonych oraz słodkich, jak sosy, zupy i desery.



**HERBATA LIPTON YELLOW LABEL**

**Atrakcyjne materiały wsparcia sprzedaży.**

Wybierając naszą herbatę, otrzymujesz dostęp do materiałów wsparcia sprzedaży, które pomogą zaserwować ją w idealny sposób.



**PRZYPRAWA DO MIĘS**  
Masa netto: 350 g

Naturalna mieszanka ziół i przypraw z cebulą, pieprzem cayenne i kminem. Idealnie komponująca się z każdym rodzajem mięsa.

**Nowość**



# PRODUKTY 100% NATURALNYCH SKŁADNIKÓW

Osiągnij intensywny smak Twoich sosów, dzięki wykorzystaniu samych naturalnych składników! Idealna konsystencja możliwa do osiągnięcia w kilka chwil, kuszący aromat i całkowicie roślinny skład, pozwoli ugościć nie tylko tych najbardziej wymagających, ale również osoby, które unikają produktów pochodzenia zwierzęcego.



**SOS SAŁATKOWY KLASYCZNY**  
Masa netto: 0,5 kg



**SOS SAŁATKOWY PAPRYKOWY**  
Masa netto: 0,5 kg



**SOS SAŁATKOWY KREMOWY**  
Masa netto: 0,55 kg



**PRZYPRAWA DO KURCZAKA**  
Masa netto: 350 g



**PRZYPRAWA DO MIĘS**  
Masa netto: 350 g



**PRZYPRAWA DO GRILLA**  
Masa netto: 250 g



**PRZYPRAWA DO RYB**  
Masa netto: 250 g



**PRZYPRAWA DO KUCHNI  
TRADYCYJNEJ**  
Masa netto: 250 g



**PRZYPRAWA DO FRYTEK  
I ZIEMNIAKÓW**  
Masa netto: 350 g



# ESENCJE BULIONÓW

Pomagają wydobyć pełny smak i aromat mięsa, warzyw, ryb oraz owoców morza w gorących i zimnych daniach: w sosach, zupach, farszach, dipach czy marynatach.



**ESENCJA BULIONU DROBIOWEGO**  
Pojemność: 1 l  
Wydajność: ok. 61 l (20 g/l)



**ESENCJA BULIONU WOŁOWEGO**  
Pojemność: 1 l  
Wydajność: ok. 61 l (20 g/l)



**ESENCJA BULIONU WARZYWNEGO**  
Pojemność: 1 l  
Wydajność: ok. 61 l (20 g/l)



**ESENCJA BULIONU RYBNEGO**  
Pojemność: 1 l  
Wydajność: ok. 62 l (20 g/l)

# REDUKCJA DO SOSÓW

Doskonała podstawa autorskich sosów oraz składnik dań duszonych i pieczonych. Nadaje głęboki smak pieczonego mięsa oraz idealnie zagęszcza i nadaje się do dalszej redukcji. W składzie m.in. 25% skoncentrowanego bulionu wołowego, warzywa i przyprawy. Format miękkiej pasty, szybko i równomiernie rozprowadza się w daniu.



**REDUKCJA WOŁOWA DO SOSÓW**  
Masa netto: 0,8 kg  
Wydajność: 10 l (80 g/l)



**MARYNATA DO DROBIU**  
Masa netto: 0,7 kg



**MARYNATA DO RYB I OWOCÓW MORZA**  
Masa netto: 0,7 kg



**MARYNATA DO WIEPRZOWINY**  
Masa netto: 0,75 kg



**MARYNATA DO WOŁOWINY**  
Masa netto: 0,75 kg

# MARYNATY

Znakomicie łączą się z olejem, oliwą, winem, brandy czy sokami z cytrusów. Nadają się do marynowania mięs, ryb lub owoców morza bezpośrednio przed obróbką termiczną.



**PRIMERBA BAZYLIOWA**  
Masa netto: 0,34 kg

Aromatyczna pasta ziołowa do przyprawiania potraw, której podstawę stanowi świeża bazylija konserwowana w olejach roślinnych z solą. Zapewnia bogaty, skoncentrowany smak i aromat świeżej bazylii przez cały rok. Polecana do dań gorących, jak i zimnych.



# PRIMERBY



Aromatyczne przyprawy w paście, których podstawę stanowią świeże zioła, warzywa lub grzyby połączone z olejami roślinnymi i z solą. Polecane do dań gorących i zimnych: sałatek, dipów, sosów vinaigrette oraz jako składnik marynat i farszy.



**PRIMERBA BAZYLIOWA**  
Masa netto: 0,34 kg

**PRIMERBA CZERWONE PESTO**  
Masa netto: 0,34 kg

**PRIMERBA CZOSNKOWA**  
Masa netto: 0,34 kg

**PRIMERBA GRZybOWA**  
Masa netto: 0,34 kg



**PRIMERBA OGRODOWA**  
Masa netto: 0,34 kg

**PRIMERBA PESTO**  
Masa netto: 0,34 kg

**PRIMERBA PROWANSALSKA**  
Masa netto: 0,34 kg

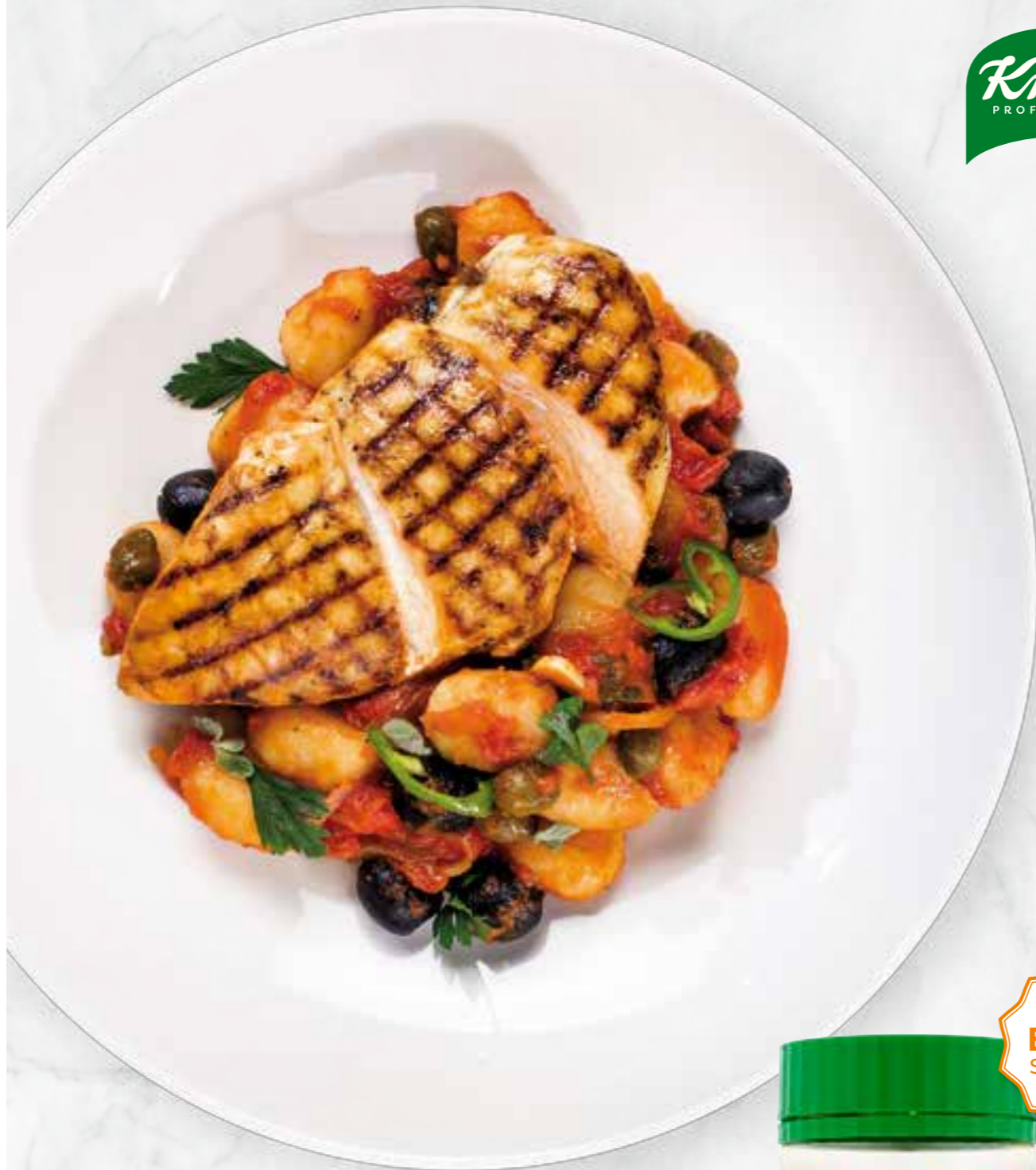
**PRIMERBA WŁOSKA**  
Masa netto: 0,34 kg



**PRIMERBA ROZMARYNOWA**  
Masa netto: 0,34 kg

**PRIMERBA TYMIANKOWA**  
Masa netto: 0,34 kg

**PRIMERBA  
Z PIECZONEJ CEBULI**  
Masa netto: 0,34 kg



# DELIKATY MIESZANKI PRZYPRAW



Kompozycje ziół, przypraw i suszonych warzyw do najpopularniejszych rodzajów mięs i ryb. Łatwe w użyciu dzięki posypywaczce.



**DELIKAT PRZYPRAWA DO DROBIU**  
Masa netto: 0,6 kg

**DELIKAT PRZYPRAWA DO MIĘS**  
Masa netto: 0,6 kg

**DELIKAT PRZYPRAWA DO GRILLA**  
Masa netto: 0,5 kg

**DELIKAT PRZYPRAWA DO GYROSA**  
Masa netto: 0,5 kg

**DELIKAT PRZYPRAWA DO RYB**  
Masa netto: 0,6 kg

# DELIKATY PRZYPRAWY WARZYWNE

Mieszanka warzyw, ziół i przypraw, która wzbogaci smak niemal każdego dania.



**DELIKAT PRZYPRAWA WARZYWNA SZEFA KUCHNI**  
Masa netto: 1 kg

**DELIKAT PRZYPRAWA WARZYWNA SZEFA KUCHNI**  
Masa netto: 5 kg

**DELIKAT PRZYPRAWA WARZYWNA SZEFA KUCHNI**  
Masa netto: 20 kg

**DELIKAT PRZYPRAWA UNIWERSALNA**  
Masa netto: 3 kg  
*Bez dodatku soli i glutamianu sodu!*



**DELIKAT PRZYPRAWA DO DROBIU**  
Masa netto: 0,6 kg

Starannie dobrana kompozycja ziół i przypraw, która doskonale podkreśla smak mięsa drobiowego. Świetnie nadaje się do bezpośredniego przyprawiania – nie tylko mięs, ale również warzyw przed smażeniem i grillowaniem, jak również do marynowania. Optymalna wielkość składników sprawia, że przyprawa nie przypala się podczas obróbki termicznej.

# DELIKATY PRZYPRAWY W PŁYNI

Podkreślają smak zup, sosów, mięs, tataru i innych potraw.



**DELIKAT PRZYPRAWA  
W PŁYNI**  
Masa netto: 1,04 kg (0,86 l)



**DELIKAT PRZYPRAWA  
W PŁYNI**  
Masa netto: 6 kg (5 l)



**DELIKAT PRZYPRAWA  
W PŁYNI**  
Masa netto: 37 kg (30,5 l)



# PASTA SZAFRANOWA

Nadaje smak i kolor szafranu. Doskonała do dań jednogarnkowych, zup, sosów i risotta.



**PASTA SZAFRANOWA**  
Masa netto: 0,8 kg

# PRZYPRAWY JEDNOSKŁADNIKOWE

**Nowość**

Oferta suszonych ziół i przypraw, pochodzących z regionów, których specyficzne warunki uprawy pozwalają na zachowanie wszystkich właściwości monoprypraw oraz uzyskanie ich wysokiej jakości.



**SŁODKA PAPRYKA  
z Hiszpanii**  
Masa netto: 0,22 kg



**OSTRA PAPRYKA  
z Hiszpanii**  
Masa netto: 0,22 kg



**KMIN RZYMSKI MIELONY  
z Indii**  
Masa netto: 0,22 kg



**ROZMARYN  
z Maroko**  
Masa netto: 0,13 kg



**TYMIANEK  
z Polski**  
Masa netto: 0,08 kg



**ZIELE ANGIELSKIE  
z Meksyku**  
Masa netto: 0,50 kg



**PIEPRZ CZARNY MIELONY  
z Wietnamu**  
Masa netto: 0,50 kg



**PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY  
z Wietnamu**  
Masa netto: 0,50 kg



**MAJERANEK  
z Egiptu**  
Masa netto: 0,15 kg



**OREGANO  
z Turcji**  
Masa netto: 0,15 kg





### SOS SAŁATKOWY OGRODOWY

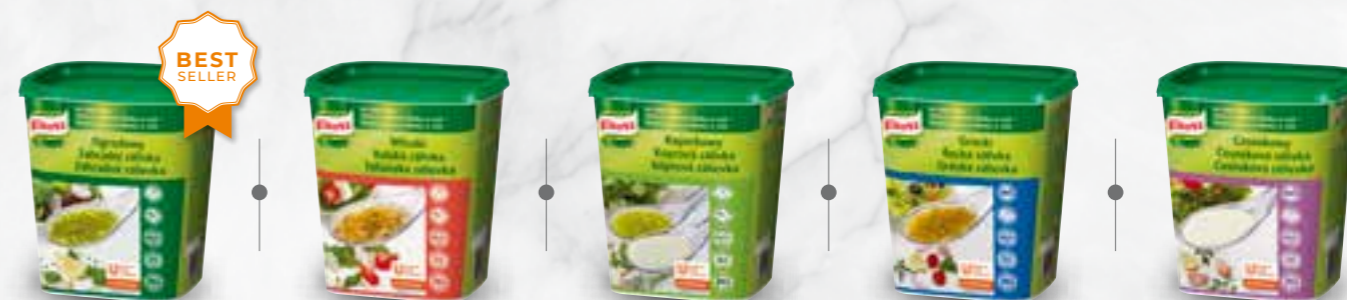
Masa netto: 0,7 kg  
Wydajność: 7 l

Sos o orzeźwiającym, ziołowo-cytrynowym smaku. Świetny jako klasyczny vinaigrette lub baza do wielu autorskich sosów sałatkowych. Nie rozwarstwia się, przez co zachowuje świeży wygląd na dłużej.



## SOSY SAŁATKOWE

Stanowią szybkie wykończenie sałatki i surówki. Nadają się do sosów vinaigrette na bazie oleju i oliwy oraz sosów i dipów z dodatkiem majonezu lub śmietany.



**SOS SAŁATKOWY OGRODOWY**  
Masa netto: 0,7 kg  
Wydajność: 7 l

**SOS SAŁATKOWY WŁOSKI**  
Masa netto: 0,7 kg  
Wydajność: 7 l

**SOS SAŁATKOWY KOPERKOWY**  
Masa netto: 0,8 kg  
Wydajność: 16 l

**SOS SAŁATKOWY GRECKI**  
Masa netto: 0,7 kg  
Wydajność: 7 l

**SOS SAŁATKOWY CZOSNKOWY**  
Masa netto: 0,7 kg  
Wydajność: 7 l

## AUSZPIK

Auszpik to żelatyna spożywcza, używana do dań wytrwanych i deserów.



**AUSZPIK (ŻELATYNA SPOŻYWCZA)**  
Masa netto: 0,8 kg

## AROMA MIX

Aroma Mix to unikalna kompozycja ziół i przypraw z delikatną glazurą.



**AROMA MIX BEKONOWO-CEBULOWY**  
Masa netto: 1,2 kg  
Wydajność: 36 g/kg

**AROMA MIX MAŚLANO-ZIOŁOWY**  
Masa netto: 1,1 kg  
Wydajność: 36 g/kg

# SOSY Z KOLEKCJI AZJATYCKIEJ



Unikalna receptura sosów azjatyckich wzbogaca smak grillowanego, smażonego lub pieczonego mięsa oraz warzyw z woka. Płynna konsystencja ułatwia dozowanie i pozwala równomiernie rozprowadzić produkt w daniu.



**PIKANTNY SOS Z CHILI  
I SOJĄ - SAMBAL MANIS**  
Pojemność: 1 l



**SŁODKI SOS SOJOWY  
- KETJAP MANIS**  
Pojemność: 1 l



**PIKANTNY SOS Z CHILI  
I POMIDORAMI  
- PANG GANG**  
Pojemność: 1 l



**SŁODKO-PIKANTNY SOS CHILI  
- SUNSHINE CHILI**  
Pojemność: 1 l

# PRODUKTY Z KOLEKCJI TAJSKIEJ

Autentyczna tajska receptura past curry składa się ze świeżych ziół, warzyw i owoców. Egzotyczne mleczko kokosowe to obowiązkowy dodatek do zup, sosów, potraw rybnych, dań kuchni orientальной oraz deserów i ciast.



**CZERWONA PASTA CURRY**  
Masa netto: 850 g  
Wydajność: 42 porcje  
(20g/100ml)



**ZIELONA PASTA CURRY**  
Masa netto: 850 g  
Wydajność: 42 porcje  
(20g/100ml)



**ŻÓŁTA PASTA CURRY**  
Masa netto: 850 g  
Wydajność: 42 porcje  
(20g/100ml)



**MLECZKO KOKOSOWE  
W PROSZKU**  
Masa netto: 1 kg  
Wydajność: 6,6l mleczka  
kokosowego = 150g produktu  
+ 850ml wody



# MAKARONY COLLEZIONE ITALIANA



Produkowane we Włoszech z najwyższej jakości pszenicy durum. To sprawia, że makaron jest sprężysty, nie skleja się podczas gotowania i zachowuje stabilność w beczce.



**CRESTI DI GALLO  
(KOLANKA Z FALBANKĄ)**  
Masa netto: 3 kg



**FARFALLE  
(KOKARDKI)**  
Masa netto: 3 kg



**FUSILLI  
(ŚWIDERKI)**  
Masa netto: 3 kg



**FUSILLI TRICOLORE  
(ŚWIDERKI W TRZECH  
KOLORACH)**  
Masa netto: 3 kg



**LASAGNE**  
Masa netto: 3 kg



**MACCARONI  
(NITKA CIĘTA)**  
Masa netto: 3 kg



**PAPPARDELLE ALL'UOVO  
(SZEROKA WSTAŻKA,  
MAKARON JAJECZNY)**  
Masa netto: 2 kg



**PENNE RIGATE  
(RURKI KARBOWANE)**  
Masa netto: 3 kg



**PENNETTE (PIÓRKA)**  
Masa netto: 3 kg



**QUADRUCCI (ŁAZANKI)**  
Masa netto: 3 kg



**SPAGHETTI**  
Masa netto: 3 kg



**STELLINE (GWIAZDKI)**  
Masa netto: 3 kg



**CODINI (KOLANKA)**  
Masa netto: 3 kg



**TAGLIATELLE  
(GNIAZDA WSTAŻKI)**  
Masa netto: 3 kg



**GRANDINE (KULECZKI)**  
Masa netto: 3 kg



**GNOCCHETTI SARDI  
(MUSZELKI)**  
Masa netto: 3 kg

# GNOCCHI

Gotowe kluski do wykorzystania w topowych daniach, m.in. gulasz, sztuka mięsa, cielęcina, kurczak, kaczka – podawane z różnymi sosami. Ekonomiczne opakowanie składa się z 4 mniejszych – dla wygody użytkownika.



**GNOCCHI  
(KLUSKI ZIEMNIACZANE)**  
Masa netto: 12 kg

# PLACKI ZIEMNIACZANE

Znakomite uzupełnienie dań mięsnych oraz wegetariańskich. Zawierają liofilizowane kawałki ziemniaków, nie czernieją.



**PLACKI ZIEMNIACZANE**  
Masa netto: 1,5 kg  
Wydajność: ok. 100 szt.

# RYŻ



Ryż długozirnisty – doskonały do zup, zapiekanek, sałatek, deserów oraz jako danie główne. Nie rozgotowuje się, pozostaje sypki nawet po wielokrotnym odgrzewaniu.

Ryż Basmati – idealny do mięs, ryb i owoców morza oraz kuchni hinduskiej. Wyróżnia go specyficzny orzechowy smak i aromat. Posiada długie i cienkie ziarna, które podczas gotowania pęcznieją jedynie wzdłuż.



**RYŻ DŁUGOZIARNISTY**  
Masa netto: 5 kg



**RYŻ BASMATI**  
Masa netto: 5 kg

# PUREE ZIEMNIACZANE

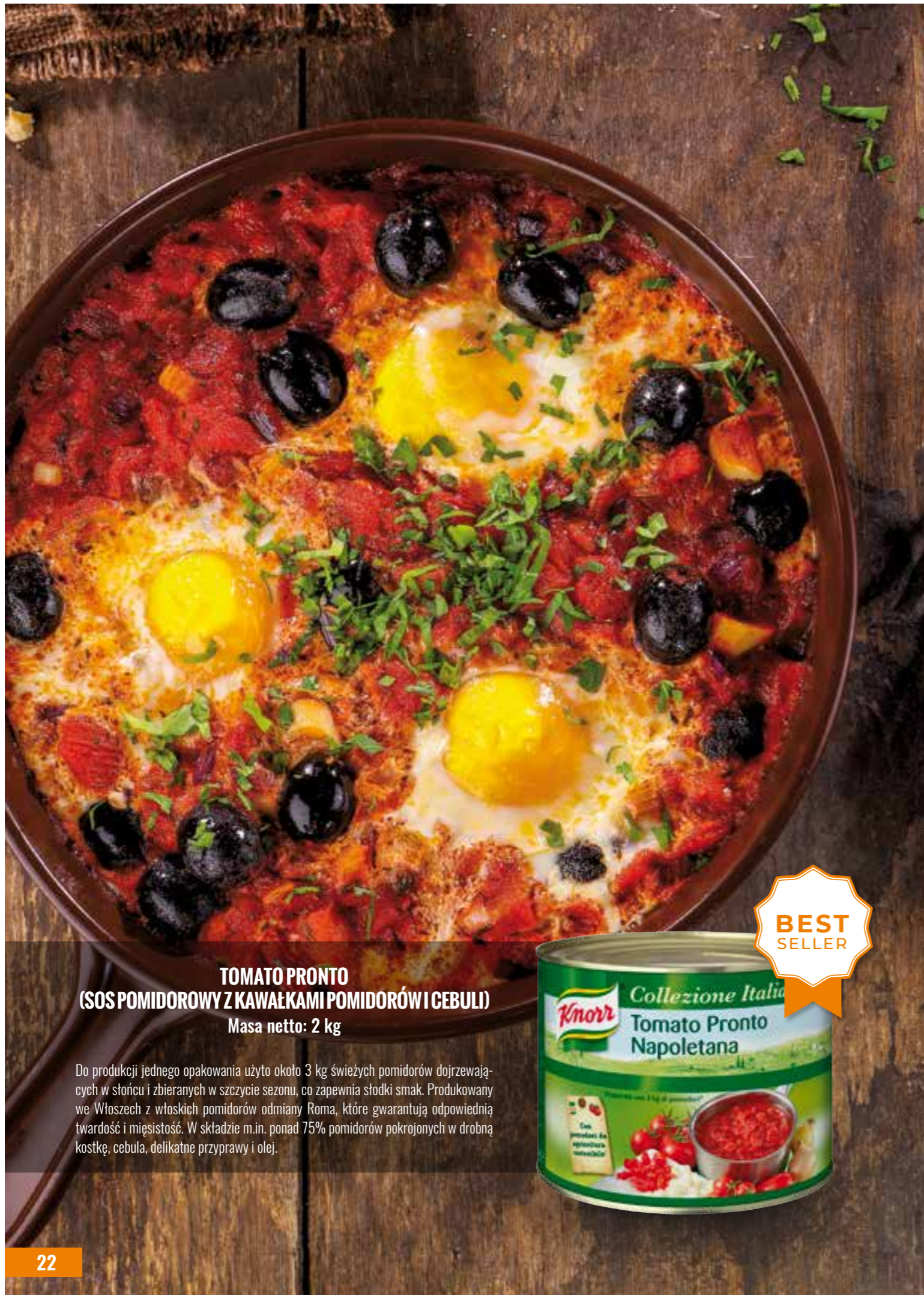
Produkty ziemniaczane Knorr zastępują potrawy z ziemniaków. Łatwe i szybkie w przygotowaniu, znakomicie uzupełniają dania mięsne.



**PUREE ZIEMNIACZANE**  
Masa netto: 4 kg  
Wydajność: 30 kg,  
150 porcji x 200 g



**PUREE ZIEMNIACZANE  
Z MLEKIEM**  
Masa netto: 4 kg  
Wydajność: 26 kg,  
130 porcji x 200 g



**TOMATO PRONTO  
(SOS POMIDOROWY Z KAWAŁKAMI POMIDORÓW I CEBULI)**  
Masa netto: 2 kg



Do produkcji jednego opakowania użyto około 3 kg świeżych pomidorów dojrzewających w słońcu i zbieranych w szczycie sezonu, co zapewnia słodki smak. Produkowany we Włoszech z włoskich pomidorów odmiany Roma, które gwarantują odpowiednią twardość i mięistość. W składzie m.in. ponad 75% pomidorów pokrojonych w drobną kostkę, cebula, delikatne przyprawy i olej.

# BAZY WARZYWNE COLLEZIONE ITALIANA



Wyjątkowa seria produktów obejmuje duże kawałki mięsistych i smaczných warzyw. Polecane do farszu, sałatek, antipasti, makaronów czy jako dodatek do kanapek. Możliwość serwowania bezpośrednio po otwarciu do zimnych lub gorących potraw.



**CONCENTRATO  
DI POMODORO  
(KONCENTRAT POMIDOROWY)**  
Masa netto: 0,8 kg



**CONCENTRATO  
DI POMODORO  
(KONCENTRAT POMIDOROWY)**  
Masa netto: 4,5 kg



**TOMATO PRONTO  
(SOS POMIDOROWY Z KAWAŁKAMI  
POMIDORÓW I CEBULI)**  
Masa netto: 2 kg



**POMODORI PELATI (POMIDORY  
W CAŁOŚCI BEZ SKÓRKI)**  
Masa netto: 2,5 kg



**POLPARICCIA DI POMODORO  
(POMIDORY BEZ SKÓRKI  
POKROJONE W KOSTKĘ)**  
Masa netto: 2,55 kg



**PEPERONATA (POKROJONA  
KOLOROWA PAPRYKA)**  
Masa netto: 2,6 kg



**RATATOUILLE (MIESZANKA  
WARZYWNA)**  
Masa netto: 2,5 kg



**POMODORI SECCHI  
(POMIDORY SUSZONE)**  
Masa netto: 0,75 kg



**PEPERONI GRIGLIATI  
(PAPRYKA GRILLOWANA)**  
Masa netto: 0,75 kg



**MAJONEZ DO DEKORACJI HELLMANN'S**  
Pojemność: 3 l

Zawiera 78% tłuszczu oraz 6% żółtka jaja kurzego, dzięki czemu ma wyjątkowo gęstą konsystencję - idealny do dekoracji. Utrzymuje stabilną formę różyczki oraz kolor na dłużej - nie żółknie. 100% jaj z chowu ściółkowego.



# MAJONEZY I DRESSINGI HELLMANN'S



Wyśmienitej jakości dressingi, które podkreślają smak zimnych i gorących dań. Doskonałe jako baza do dipów oraz cenny składnik marynat.



**MAJONEZ DO DEKORACJI**  
Pojemność: 3 l



**MAJONEZ DO SAŁATEK**  
Pojemność: 5 l



**MAJONEZ YOFRESH**  
Pojemność: 5 l



**KETCHUP**  
Masa netto: 5 kg



**MUSZTARDA**  
Masa netto: 3 kg



**MAJONEZ W SASZETKACH**  
Pojemność: 198 x10 ml



**MUSZTARDA W SASZETKACH**  
Pojemność: 198 x10 ml



**KETCHUP W SASZETKACH**  
Pojemność: 198 x10 ml

# SOSY HELLMANN'S



Klasyczne sosy o doskonałym smaku i stabilnej konsystencji. Idealne do dań z grilla, sałatek, owoców morza, kanapek lub przekąsek warzywnych.



**SOS CEZAR**  
Pojemność: 1 l  
Wydajność: 33 porcje



**SOS 1000 WYSP**  
Pojemność: 1 l  
Wydajność: 33 porcje



**SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY**  
Pojemność: 1 l  
Wydajność: 33 porcje



**SOS BARBECUE (BBQ)**  
Masa netto: 4,8 kg  
Wydajność: 120 porcji  
(40 g/porcji)

# KETCHUPY TORTEX



Produkt o wysokiej jakości i w przystępnej cenie. Znakomity dodatek do hot dogów, hamburgerów, zapiekanek lub sprawdzony sos do pizzy.



**KETCHUP ŁAGODNY**  
Masa netto: 5,5 kg



**KETCHUP PIKANTNY**  
Masa netto: 5,5 kg

# TŁUSZCZE RAMA PROFESSIONAL



Profesjonalne produkty o wysokiej jakości, znajdujące zastosowanie w smarowaniu, smażeniu, grillowaniu, glazurowaniu i duszeniu oraz smażeniu w piecach konwekcyjno-parowych.



**RAMA PROFI UNIWERSALNY  
TŁUSZCZ 72%**  
Masa netto: 1 kg



**RAMA PROFESSIONAL  
JEDNOPORCJOWY  
TŁUSZCZ DO SMAROWANIA**  
Masa netto: 200 x 10 g



**FLORA JEDNOPORCJOWY  
TŁUSZCZ DO SMAROWANIA**  
Masa netto: 200 x 10 g



**RAMA CULINESSE PROFI**  
Pojemność: 0,9 l



**RAMA PROFESSIONAL COMBI PROFI**  
Pojemność: 3,7 l

**Nowość**

# OLIWI ALTIS

Wysokiej jakości oliwy z oliwek pochodzenia greckiego. Idealne do podawania na zimno i na ciepło. Doskonale do sałatek, pieczywa, grzanek, grillowanych warzyw i ryb. Nadają znakomitego smaku sosom, dressingom, zupom i makaronom.

**Altis**  
No. 1 IN GREECE



**ALTIS OLIWA KLASYCZNA**  
Pojemność: 4 l



**ALTIS OLIWA EXTRA VIRGIN**  
Pojemność: 4 l



**RAMA PROFESSIONAL CREMEFINE PROFI WIELOFUNKCYJNA 31%**  
Pojemność: 1 l

Unikalne połączenie maślanki i tłuszczów roślinnych, łączące walory smakowe śmietany i wiele dodatkowych korzyści. Doskonała do dań zarówno słonych, jak i słodkich.



# RAMA PROFESSIONAL CREMEFINE



Unikalne połączenie maślanki i tłuszczów roślinnych. Łączą walory smakowe śmietany, a tym samym utrzymują swoje właściwości podczas chłodzenia i odgrzewania potraw.



**CREMEFINE PROFI  
DO ZUP I SOSÓW 15%**  
Pojemność: 1 l



**CREMEFINE FRAICHE  
DO DAŃ ZIMNYCH, GORĄCYCH  
I DESERÓW 24%**  
Pojemność: 1 l



**CREMEFINE PROFI  
WIELOFUNKCYJNA 31%**  
Pojemność: 1 l

## Nowość



# FLORA PROFESSIONAL PLANT

Profesjonalne produkty roślinne bez glutenu i laktozy. Utrzymują swoje właściwości podczas podgrzewania, a także w połączeniu z alkoholem i kwaśnymi potrawami. Zapewniają bogaty, kremowy smak dań – bez zmartwień o wymogi dietetyczne gości.



**FLORA PROFESSIONAL PLANT  
DO GOTOWANIA 15%**  
Pojemność: 1 l



**FLORA PROFESSIONAL PLANT  
WIELOFUNKCYJNA 31%**  
Pojemność: 1 l



PRODUKT WEGAŃSKI



BEZ GLUTENU I LAKTOZY

# ROSOŁY Z KURY



Stanowią podstawę do bulionów, zup, farszy, pasztetów i innych potraw z dodatkiem drobiu.



**ROSÓŁ Z KURY W PAŚCIE**  
Masa netto: 1 kg  
Wydajność: 50 l (20 g/l)



**ROSÓŁ Z KURY**  
Masa netto: 0,9 kg  
Wydajność: 45 l (20 g/l)



**ROSÓŁ Z KURY**  
Masa netto: 12,5 kg  
Wydajność: 625 l (20 g/l)



**ROSÓŁ Z KURY  
W KOSTKACH**  
Masa netto: 0,7 kg  
Wydajność: 35 l (2 kostki/l)

# ROSOŁY JARZYNOWE



Swój jarzynowy smak zawdzięczają zawartości marchwi, cebuli, pora, nasion selera i natki pietruszki.



**ROSÓŁ JARZYNOWY**  
Masa netto: 1 kg  
Wydajność: 50 l (20 g/l)



**ROSÓŁ JARZYNOWY**  
Masa netto: 15 kg  
Wydajność: 750 l (20 g/l)

# ROSOŁY WOŁOWE

Wyraźny wołowy smak, pozwala na zastosowanie rosółów według upodobania Szefa kuchni.



**ROSÓŁ O SMAKU WOŁOWYM  
W PAŚCIE**  
Masa netto: 1 kg  
Wydajność: 45 l (22 g/l)



**ROSÓŁ WOŁOWY**  
Masa netto: 0,9 kg  
Wydajność: 36 l (25 g/l)



**ROSÓŁ WOŁOWY**  
Masa netto: 12,5 kg  
Wydajność: 500 l (25 g/l)

# POZOSTAŁE ROSOŁY

Rosół o smaku wędzonki wzbogaci smak tradycyjnych potraw kuchni polskiej, takich jak bigos, zupa grochowa, fasolowa czy żurek. Bulion grzybowy uzupełnia naturalny smak i zapach grzybów w zupach, sosach i farszach, również wegetariańskich.



**BULION GRZYBOWY**  
Masa netto: 1 kg  
Wydajność: 50 l (20 g/l)



**ROSÓŁ O SMAKU WĘDZONKI**  
Masa netto: 1 kg  
Wydajność: 50 l (20 g/l)



**FOND Z OWOCÓW MORZA  
W PAŚCIE**  
Masa netto: 1 kg  
Wydajność: 43 l (23 g/l)



# ROSOŁY ECONOMY PACK



Produkty Knorr 1-2-3 pomagają podnieść efektywność pracy w profesjonalnych kuchniach. Skoncentrowane i wydajne receptury, umożliwiają uzyskanie odpowiedniego smaku najpopularniejszych pozycji menu przy zachowaniu optymalnych kosztów. Popularne warianty smakowe rosółów pozwolą przygotować lub przyprawić wiele dań w szybki i efektywny sposób.



**ROSÓŁ Z KURY**  
Masa netto: 1 kg  
Wydajność: 67 l (15 g/l)



**ROSÓŁ Z KURY**  
Masa netto: 3,5 kg  
Wydajność: 233 l (15 g/l)



**ROSÓŁ Z KURY**  
Masa netto: 16,5 kg  
Wydajność: 1100 l (15 g/l)



**ROSÓŁ JARZYNOWY**  
Masa netto: 3,5 kg  
Wydajność: 350 l (10 g/l)



**ROSÓŁ WOŁOWY**  
Masa netto: 3,5 kg  
Wydajność: 233 l (15 g/l)

# ZUPY



Szeroki wybór smaków, mogących stanowić podstawę lub składnik autorskiej zupy Szefa kuchni.



**ŻUREK**  
Masa netto: 1,4 kg  
Wydajność: 20 l (70 g/l)



**ZUPA CEBULOWA**  
Masa netto: 1 kg  
Wydajność: 22 l (45 g/l)



**ZUPA BROKUŁOWA**  
Masa netto: 1,3 kg  
Wydajność: 16 l (83 g/l)



**BARSZCZ CZERWONY**  
Masa netto: 1,4 kg  
Wydajność: 17,5 l (80 g/l)



**ŻUREK**  
Masa netto: 3 kg  
Wydajność: 43 l (70 g/l)



**BARSZCZ CZERWONY**  
Masa netto: 3 kg  
Wydajność: 37,5 l (80 g/l)



**BARSZCZ BIAŁY**  
Masa netto: 3 kg  
Wydajność: 52 l (58 g/l)



**ZUPA PIECZARKOWA**  
Masa netto: 3 kg  
Wydajność: 38,4 l (78 g/l)

# ECONOMY PACK

Do zastosowania jako baza lub przyprawa do klasycznego żurku.



**ŻUREK**  
Masa netto: 3 kg  
Wydajność: 58 l (52 g/l)



**ŻUREK KNORR**  
 Masa netto: 1,4 kg / 3 kg  
 Wydajność: 20 l / 43 l (70 g/l)

Szybki i prosty sposób na doskonały tradycyjny żurek o zbalansowanej kwasności i właściwej konsystencji. Znakomity jako przyprawa do autorskiego żurku lub jako alternatywa dla klasycznego zakwasu. Gwarantuje stały, powtarzalny smak mąki żytniej, boczku wędzonego oraz mieszanki ziół i przypraw.



# ZUPY PREMIUM



Zupy o najwyższej jakości pozwolą na stworzenie oryginalnych i niepowtarzalnych dań.



**ZUPA KREM Z BOROWIKÓW**  
 Masa netto: 1,3 kg  
 Wydajność: 12 l (110 g/l)

**ZUPA KREM Z KUREK**  
 Masa netto: 1,3 kg  
 Wydajność: 11 l (90 g/l)

**ZUPA KREM ZE SZPARAGÓW**  
 Masa netto: 1,05 kg  
 Wydajność: 14 l (75 g/l)

**ZUPA TOSKAŃSKA**  
 Masa netto: 1,2 kg  
 Wydajność: 9,2 l (130 g/l)

# GROSZEK I GRZANKI

Dodatki do zup czystych i kremowych, które na długo zachowują chrupkość i smak. Stosowane jako dekoracja sałatek i innych dań ciepłych.



**GROSZEK PTYSIOWY**  
 Masa netto: 1 kg

**GRZANKI ZIOŁOWO-CZOSNKOWE**  
 Masa netto: 0,7 kg

**GRZANKI**  
 Masa netto: 0,7 kg



### SOS PIECZENIOWY KNORR

Masa netto: 1,4 kg  
Wydajność: 14 l (100g/l)

Szybki i prosty sposób na sos o wyrazistym pieczeniowym smaku i kolorze. Pozwala uzyskać tyle esencjonalnego sosu, ile potrzebujesz. Wspaniale komponuje się z szeroką gamą mięs – od wołowiny i wieprzowiny, po kaczkę, drób i dziczyznę.

**BEST  
SELLER**

# SOSY PODSTAWOWE



Esencjonalny demi-glace dzięki unikalnej konsystencji jest odpowiedni do redukowania. Sosy pieczeniowe wzbogacają danie o głęboki smak pieczonego mięsa i rumiany kolor. Sos biały idealny do potrawek i przygotowania sosów kremowych.



**SOS PIECZENIOWY**  
Masa netto: 1,4 kg  
Wydajność: 14 l (100 g/l)



**SOS DEMI-GLACE**  
Masa netto: 0,75 kg  
Wydajność: 15 l (50 g/l)



**SOS PIECZENIOWY W PAŚCIE**  
Masa netto: 1,2 kg  
Wydajność: 9 l (135 g/l)



**SOS BIAŁY**  
Masa netto: 0,95 kg  
Wydajność: 8 l (120 g/l)

## ECONOMY PACK

Wydajna baza do przyrządzania różnorodnych sosów ciemnych.



**SOS PIECZENIOWY**  
Masa netto: 3 kg  
Wydajność: 37 l (80 g/l)

# SOSY Z NUTĄ SMAKOWĄ



**SOS CYTRYNOWO-MAŚLANY**  
Masa netto: 0,8 kg  
Wydajność: 4 l (190 g/l)



**SOS GRZYBOWY**  
Masa netto: 0,8 kg  
Wydajność: 7 l (120 g/l)



**SOS HOLENDERSKI**  
Masa netto: 1 kg  
Wydajność: 6 l (170 g/l)



**SOS MYŚLIWSKI**  
Masa netto: 1,1 kg  
Wydajność: 8 l (140 g/l)



**SOS PIECZARKOWO-BOROWIKOWY**  
Masa netto: 1 kg  
Wydajność: 4 l (240 g/l)



**SOS SŁODKO-KWAŚNY**  
Masa netto: 1,5 kg  
Wydajność: 7,5 l (200 g/l)



**SOS WĘGIERSKI**  
Masa netto: 1,2 kg  
Wydajność: 10 l (120 g/l)



**SOS CAFÉ DE PARIS**  
Masa netto: 0,8 kg  
Wydajność: 4 l (200 g/l)



**SOS Z ZIELONYM PIEPRZEM**  
Masa netto: 0,85 kg  
Wydajność: 6,5 l (130 g/l)

# SOSY PŁYNNNE



Produkty mogą posłużyć jako podstawa do skomponowania sosu z dowolnymi składnikami lub jako dodatek do serwowanych dań. Sosy płynne doskonale dopełnią zarówno ciepłe jak i zimne danie, w łatwy sposób urozmaicając kartę menu.



**SOS HOLENDERSKI GOURMET**  
Pojemność: 1 l  
Wydajność: 1 l



**SOS SEROWY GARDE D'OR**  
Pojemność: 1 l  
Wydajność: 1 l

# ZASMAŻKI

Uniwersalne produkty o neutralnym smaku, doskonale zagęszczają potrawę bez niepożądanych zbryleń. Nadają gładką, zawieszoną konsystencję, skracając przy tym czas przygotowania.



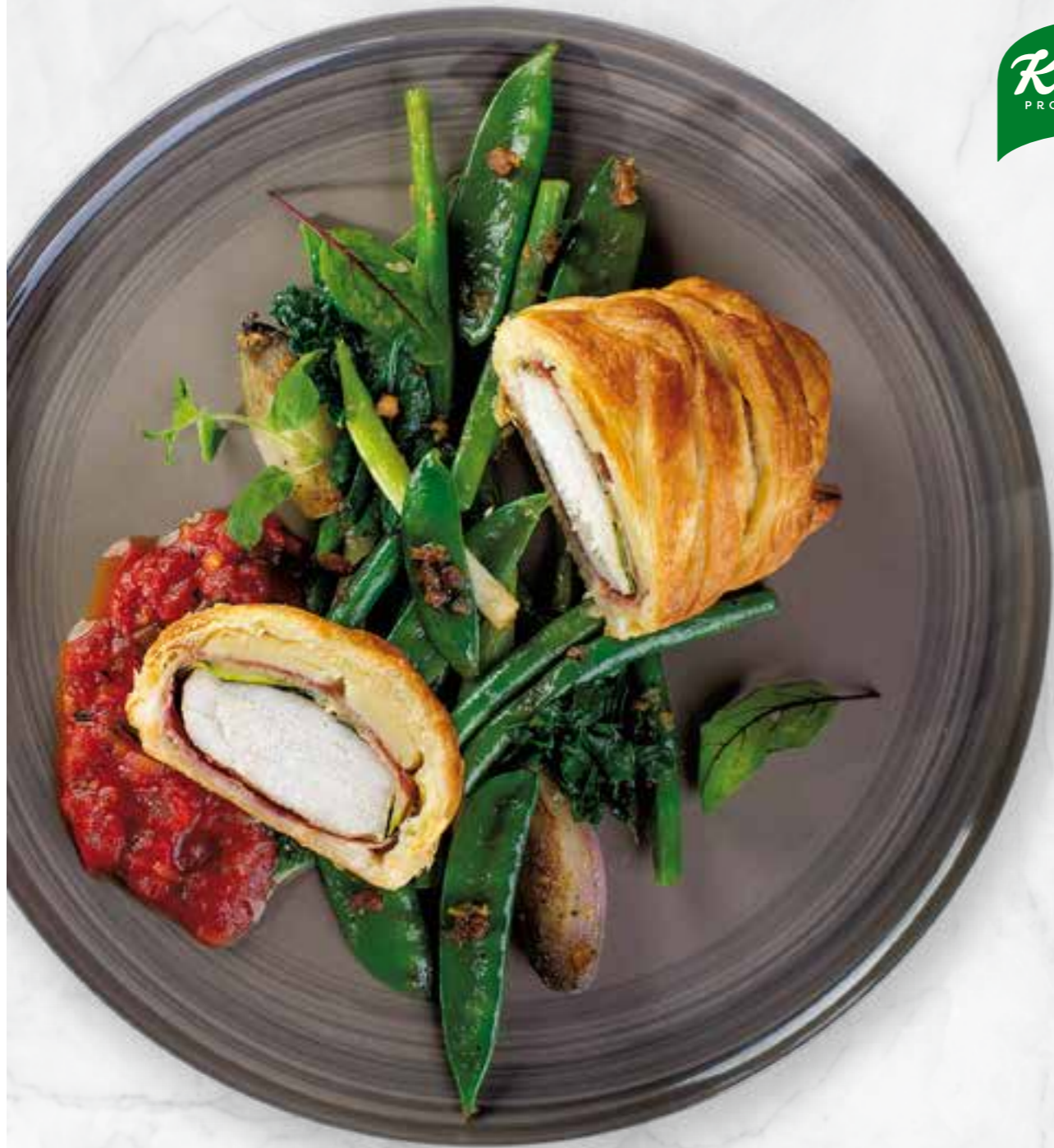
**ZASMAŻKA CIEMNA**  
Masa netto: 1 kg



**ZASMAŻKA JASNA**  
Masa netto: 1 kg



**ZASMAŻKA JASNA**  
Masa netto: 10 kg



## BAZA DO MIĘSA MIELONEGO

Kompleksowe rozwiązanie do każdego rodzaju kotletów mielonych, pulpetów i burgerów. Wprowadza oszczędność składników takich jak jaja i przyprawy.



**BAZA DO MIĘSA MIELONEGO**  
Masa netto: 2 kg  
Wydajność: 230 porcji x 80 g  
(170 g/kg mięsa)

## SOSY COLLEZIONE ITALIANA



4 warianty smakowe, idealne do makaronów, zapiekanek, ryżu, mięs i warzyw.



**SOS CZTERY SERY  
Z BROKUŁAMI**  
Masa netto: 0,9 kg  
Wydajność: 5 l (170 g/l)



**SOS DO SPAGHETTI BOLOGNESE**  
Masa netto: 1 kg  
Wydajność: 8,5 kg sosu z mięsem:  
2,5 kg mięsa, (200 g/l)



**SOS DO SPAGHETTI  
CARBONARA**  
Masa netto: 1 kg  
Wydajność: 5 l (200 g/l)



**SOS DO SPAGHETTI NAPOLI**  
Masa netto: 0,9 kg  
Wydajność: 5 l (190 g/l)

## FIXY

Innowacyjne produkty użytkowe pozwalające na przygotowanie oryginalnych dań.



**FIX DO GULASZU**  
Masa netto: 1,1 kg  
Wydajność: 9 l (120 g/l)



**FIX DO POTRAW CHIŃSKICH**  
Masa netto: 1 kg  
Wydajność: 8 l (123 g/l)



**FIX DO POTRAW  
MEKSYKAŃSKICH**  
Masa netto: 1,2 kg  
Wydajność: 8 l (150 g/l)

# HERBATY LIPTON PIRAMIDA



Wysokiej jakości, wyselekcjonowane, długie liście herbaty i ziół, w połączeniu z cząstkami owoców i przypraw. Każda piramidka znajduje się w eleganckiej, szczelnie zamkniętej kopercie.



**ENGLISH BREAKFAST**  
(kompozycja czarnych herbat)  
25 piramidek



**CLASSIC EARL GREY**  
(czarna herbata  
z aromatem bergamotki)  
25 piramidek



**REFRESHING LEMON**  
(czarna herbata  
z aromatem cytryny)  
25 piramidek



**PEACH & TROPICAL MANGO**  
(czarna herbata  
z aromatem brzoskwini i mango)  
25 piramidek



**JUICY FOREST FRUITS**  
(czarna herbata  
z aromatem owoców leśnych)  
25 piramidek



**GREEN TEA SENCHA**  
(zielona herbata)  
25 piramidek



**GREEN TEA MANDARIN  
ORANGE**  
(zielona herbata z aromatem  
mandarynki i pomarańczy)  
25 piramidek



**GREEN TEA MATCHA**  
(zielona herbata Matcha)  
25 piramidek



**DELICATE MINT**  
(mięta)  
25 piramidek



**MOROCCAN MINT**  
(mięta marokańska)  
25 piramidek



**RASPBERRY RHUBARB**  
(napar z maliny i hibiskusa)  
25 piramidek



**ROSEHIP**  
(napar z dzikiej róży i hibiskusa)  
25 piramidek

# HERBATY LIPTON YELLOW LABEL



Doskonale znana, najwyższej jakości kompozycja herbat. Nowy Lipton Yellow Label jako jedyny został wzbogacony naturalną esencją ze świeżych listków herbaty.



**LIPTON YELLOW LABEL  
EKSPRESOWA**  
1000 kopert



**LIPTON YELLOW LABEL  
EKSPRESOWA**  
100 kopert



**LIPTON YELLOW LABEL  
EKSPRESOWA**  
25 kopert



**LIPTON YELLOW LABEL  
EKSPRESOWA**  
200 torebek



**LIPTON YELLOW LABEL  
EKSPRESOWA**  
100 torebek

## ZESTAW HERBAT LIPTON



**LIPTON VARIETY PACK**  
12 smaków x 15 kopert

## NAPOJE HERBACIANE LIPTON



**LIPTON YELLOW LABEL  
NAPÓJ INSTANT**  
Masa netto: 500 g  
Wydajność: 278 porcji x 120 ml



**LIPTON O SMAKU CYTRYNOWYM  
NAPÓJ INSTANT**  
Masa netto: 500 g  
Wydajność: 83 porcje x 120 ml

# HERBATY LIPTON CLASSIC



Lipton Classic to linia dedykowana do hoteli, restauracji oraz biur. Szeroki wybór smaków oferuje dozę przyjemności dla każdego.

## REFRESH / ORZEŻWIAJĄCE HERBATY CZARNE AROMATYZOWANE



**BLACKCURRANT**  
25 kopert



**LEMON**  
25 kopert



**LEMON**  
100 kopert



**BLUE FRUIT TEA**  
25 kopert



**STRAWBERRY**  
25 kopert



**FOREST FRUITS**  
25 kopert



**FOREST FRUITS**  
100 kopert

## ENERGISE / ENERGIA PŁYNĄCA Z CZARNYCH HERBAT



**ENGLISH BREAKFAST**  
25 kopert



**EARL GREY**  
25 kopert



**EARL GREY**  
100 kopert



**CHAI**  
25 kopert

## BALANCE / RÓWNOWAGA HERBATY ZIELONEJ



**GREEN TEA**  
25 kopert



**GREEN TEA WITH MINT**  
25 kopert



**GREEN TEA ORIENT**  
25 kopert



**GREEN TEA CITRUS**  
25 kopert



**GREEN TEA CITRUS**  
100 kopert



**GREEN TEA RED BERRIES**  
25 kopert

## RELAX / RELAKS Z NAPARAMI ZIOŁOWO-OWOCOWYMI



**PEPPERMINT**  
25 kopert



**PEPPERMINT**  
100 kopert



**CAMOMILE**  
25 kopert



**HIBISCUS & PASSION FRUIT**  
25 kopert



**GINGER & LEMON**  
25 kopert



**RASPBERRY**  
25 kopert



**ROSEHIP**  
25 kopert

# WYJĄTKOWA HERBATA ZACZYNA SIĘ OD LIŚCIA



## PURE LEAF

PURE  
LEAF

Poznaj wyjątkową linię herbat premium Pure Leaf. Długie liście herbaty pochodzące z najlepszych plantacji na świecie. Ręcznie zbierane, delikatnie zwijane i powoli suszone tak, aby stworzyć zachwycające kompozycje smaków i aromatów.



**BLACK TEA WITH VANILA**  
25 kopert



**CAMOMILE**  
25 kopert



**EARL GREY**  
25 kopert



**GREEN TEA WITH JASMINE**  
25 kopert



**GUNPOWDER GREEN TEA**  
25 kopert



**PEPPERMINT**  
25 kopert



**BLACK BERRIES**  
25 kopert



**ENGLISH BREAKFAST**  
25 kopert



# PURE LEAF

## MATERIAŁY WSPARCIA SPRZEDAŻY



# LIPTON

## MATERIAŁY WSPARCIA SPRZEDAŻY



# DESERY CARTE D'OR

CARTE D'OR

Cała linia Carte d'Or to kompozycja o wymmienym smaku i delikatnej aksamitnej konsystencji. Produkty te są proste w przygotowaniu i wydajne. Mogą być serwowane bezpośrednio po przygotowaniu i stężeniu lub być bazą do bardziej wyrafinowanych propozycji.



**DESER PANNA COTTA**  
Masa netto: 0,52 kg  
Wydajność: 48 porcji x 95 g



**KREM TIRAMISU**  
Masa netto: 0,49 kg  
Wydajność: 48 porcji x 52 g



**MUS O SMAKU JOGURTOWYM**  
Masa netto: 0,57 kg  
Wydajność: 60 porcji x 35 g



**MUS CZEKOLADOWY**  
Masa netto: 1,44 kg  
Wydajność: 90 porcji x 50 g



**MUS CZEKOLADOWY PŁYNNY**  
Pojemność: 1 l  
Wydajność: 25 porcji x 100 ml  
(po ubiciu)



**MUS WANILIOWY PŁYNNY**  
Pojemność: 1 l  
Wydajność: 25 porcji x 100 ml  
(po ubiciu)

# POLEWY

CARTE D'OR



**POLEWA TRUSKAWKOWA**  
Masa netto: 1 kg



**POLEWA CZEKOLADOWA**  
Masa netto: 1 kg



**POLEWA TOFFI**  
Masa netto: 1 kg



**POLEWA Z OWOCÓW LEŚNYCH**  
Masa netto: 1 kg

# CARTE D'OR CREME DOLCE

Niezawodna trwałość dekoracji na ciepłych i zimnych daniach oraz napojach, utrzymująca się na dłużej.



**CREME DOLCE SPRAY**  
Pojemność: 500 ml





**LODY WANILIOWE Z WANILIĄ BOURBON  
Z MADAGASKARU**  
Pojemność: 5 l

Wysokiej jakości lody o aksamitnej konsystencji i intensywnie waniliowym smaku. Świetnie nadają się jako podstawa lub dodatek do deserów, zarówno przy prostych kompozycjach, jak i wyrafinowanych recepturach.

# LODY CARTE D'OR

Francuska ekspertyza, doskonała jakość lodów oraz uwielbiane smaki – w służbie Mistrzom Sztuki Kulinarnej od 40 lat.

 5L



**BOURBON WANILIA Z WANILIĄ  
BOURBON Z MADAGASKARU**  
Pojemność: 5 l



**CZEKOLADA  
Z KAWAŁKAMI CZEKOLADY**  
Pojemność: 5 l



**CAFE MACCHIATO Z KAWAŁKAMI  
GORZKIEJ CZEKOLADY**  
Pojemność: 5 l



**TRUSKAWKA  
Z KAWAŁKAMI TRUSKAWEK**  
Pojemność: 5 l



**CYTRYNA Z POMARAŃCZĄ  
I SOSEM POMARAŃCZOWYM**  
Pojemność: 5 l

# LODY CARTE D'OR

 2,4L



**SORBET WIŚNIOWY  
Z KAWAŁKAMI WIŚNI**  
Pojemność: 2,4 l



**SORBET MARAKUJA  
Z KAWAŁKAMI MANGO**  
Pojemność: 2,4 l



**SORBET GRUSZKOWY  
(47% GRUSZKI)**  
Pojemność: 2,4 l



**JAGODA-ŚMIETANKA**  
Pojemność: 2,4 l



**SŁONY KARMEŁ Z FLEUR DE SEL  
I KAWAŁKAMI KARMEŁU**  
Pojemność: 2,4 l



**JOGURT-BRZOSKWINIA  
(30% JOGURTU)  
Z KAWAŁKAMI BRZOSKWIŃ**  
Pojemność: 2,4 l



CARTE D'OR

# LODY ALGIDA I BIG MILK

Szeroki wybór znanych i lubianych smaków.



ALGIDA

 5L



**WANILIA**  
Pojemność: 5 l



**TRUSKAWKA**  
Pojemność: 5 l



**CZEKOLADA**  
Pojemność: 5 l



**KARMEŁ**  
Pojemność: 5 l



**KAWA**  
Pojemność: 5 l



**ORZECH LASKOWY**  
Pojemność: 5 l



**CYTRYNA**  
Pojemność: 5 l



**SOLERO EXOTIC**  
Pojemność: 5 l



**TWISTER**  
Pojemność: 5 l

BIG MILK

 5L



**ŚMIETANKA**  
Pojemność: 5 l



**TRUSKAWKA**  
Pojemność: 5 l



**CZEKOLADA**  
Pojemność: 5 l



**STRACCIATELLA**  
Pojemność: 5 l



**KARMEŁ**  
Pojemność: 5 l



**BAKALIA**  
Pojemność: 5 l

BigMilk

# AKADEMIA CHEFMANSHIP



Najbardziej uznani Szefowie kuchni to osoby ciągle rozwijające własne umiejętności kulinarne. Program szkoleń Unilever Food Solutions to **AKADEMIA CHEFMANSHIP** przeznaczona dla osób z doświadczeniem w sektorze hoteli i restauracji oraz tych, którzy chcą wzbogacić swoje umiejętności o nowe techniki kulinarne. Podczas wspólnego przygotowywania dań na warsztatach uczestnicy otrzymują mnóstwo inspiracji, które pomogą im wymyślić nowe przepisy oraz podnieść swoją efektywność w kuchni. Dzięki temu łatwe okaże się stworzenie atrakcyjnego, popularnego menu, które jednocześnie będzie zyskowne i wydajne, a co najważniejsze, sprawi, że goście będą regularnie wracać do restauracji.



# MŁODY KREATOR SZTUKI KULINARNEJ

Nasza firma wspiera młode talenty. Zwycięzcy **Młodego Kreatora Sztuki Kulinarnej** – organizowanego przez nas konkursu kulinarnego, mają otwartą drogę do zawodowego sukcesu. Laureat pierwszego miejsca wygrywa staż w jednej z zagranicznych restauracji oznaczonej gwiazdką Michelin.



# ZAMÓW NASZE PRODUKTY LUB DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ - NAPISZ DO NAS LUB ZADZWOŃ:

## OSOBY OBSŁUGUJĄCE KLUCZOWYCH KLIENTÓW:

### Kierownik ds. kluczowych klientów hurtowych

Andrzej Bujnowski  
☎ 601 263 917  
✉ andrzej.bujnowski@unilever.com

### Kierownik ds. klientów Cash and Carry

Marcin Rodakowski  
☎ 601 264 013  
✉ marcin.rodakowski@unilever.com

### Kierownik ds. sieci gastronomicznych oraz dystrybutorów herbaty

Monika Serwin  
☎ 601 264 018  
✉ monika.serwin@unilever.com

## PLATFORMA ZAMÓWIENIOWA



PRZEGLĄDAJ  
OFERTĘ



SPRAWDZAJ ZASTOSOWANIE  
I SPECYFIKACJĘ PRODUKTÓW



POZNAWAJ AKTUALNE  
PROMOCJE



ZAMAWIAJ PRODUKTY  
ONLINE



Odwiądź  
**WWW.UFS.COM**  
i zamawiaj produkty bez wychodzenia z firmy!

## REGIONALNI KIEROWNICY SPRZEDAŻY - WSPÓŁPRACA Z LOKALAMI GASTRONOMICZNYMI:

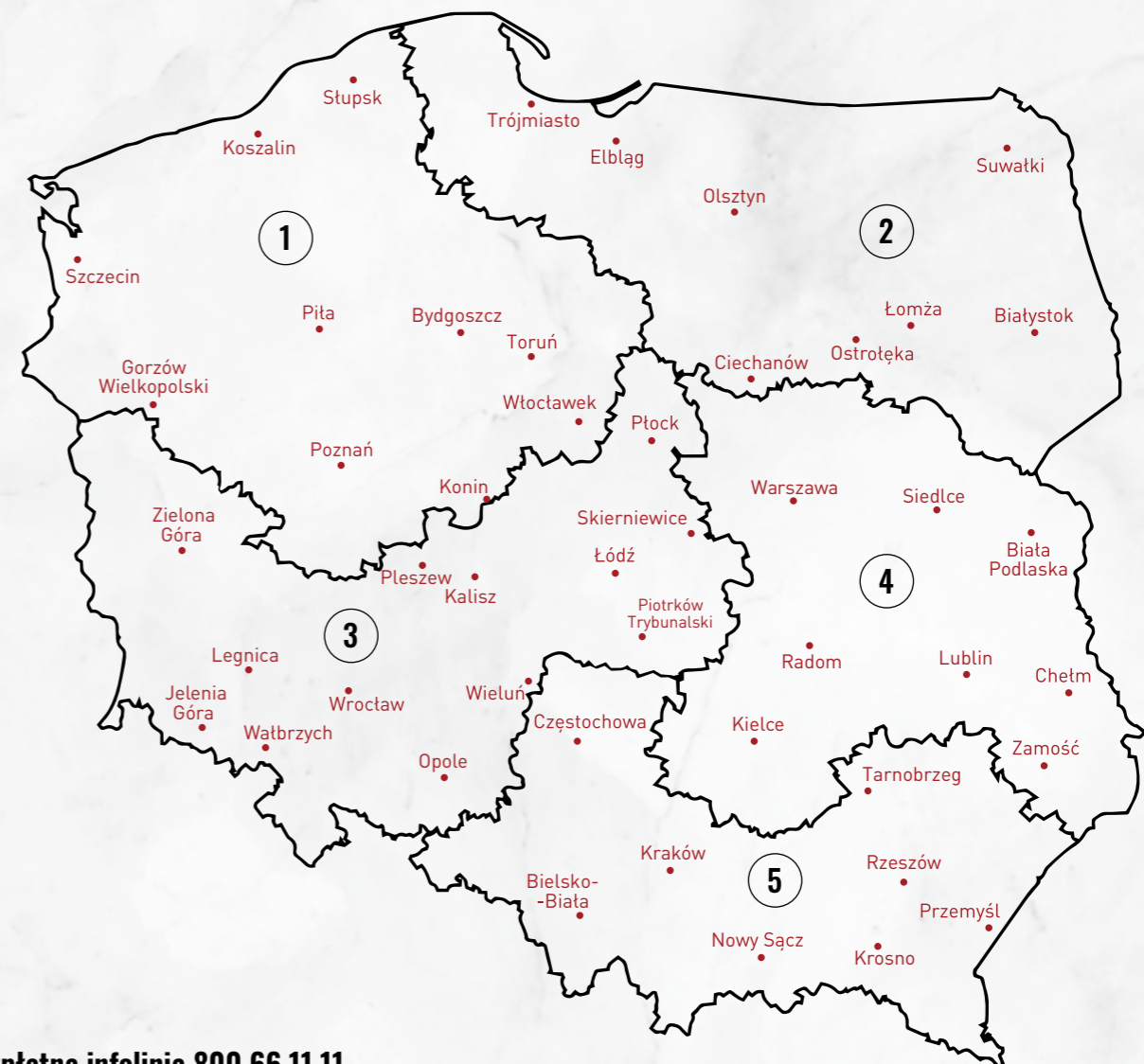
1 Dariusz Linowski  
☎ 601 672 492  
✉ dariusz.linowski@unilever.com

2 Mirosław Bazyluk  
☎ 607 688 623  
✉ miroslaw.bazyluk@unilever.com

3 Ewa Nowak  
☎ 601 810 773  
✉ ewa.m.nowak@unilever.com

4 Tomasz Kowalski  
☎ 607 688 604  
✉ tomasz.kowalski@unilever.com

5 Maciej Król  
☎ 601 810 771  
✉ maciej.krol@unilever.com



Bezpłatna infolinia 800 66 11 11  
Poniedziałek – piątek w godz. 8:00 – 16:00



**Unilever  
Food  
Solutions**

więcej znajdziesz na:

**WWW.UFS.COM**



**Unilever Polska Sp. z o.o.  
Unilever Food Solutions**

ul. Bałtycka 43, 61-017 Poznań

Bezpłatna infolinia 800 66 11 11, (pn. – pt. 8:00 – 16:00)