

Majonez do dekoracji Hellmann's 3l



**BEST
SELLER**



zawiera 6,8 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) /
100 ml produktu

**MARKA
MAJONEZU NR 1
NA ŚWIECIE***

GWARANCJA STABILNEJ DEKORACJI I KOLORU

- Idealny na bankiety oraz bufety.

WYJĄTKOWO GĘSTA KONSYSTENCJA

- Doskonały do dań garmazeryjnych.

TRADYCYJNY PROFIL SMAKOWY

- Wyrazisty smak z nutą musztardy.

UNIWERSALNA BAZA

- Wielu autorskich sosów zimnych i dipów.

SZEROKIE ZASTOSOWANIE

- Również do kanapek premium, burgerów, sałatek i surówek, marynowania mięs, oraz do pieczenia ciast.



zawiera 2,8 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) /
100 ml produktu



zawiera 2 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) /
100 ml produktu



zawiera 6,6 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) /
100 ml produktu

MAJONEZ DO SAŁATEK HELLMANN'S 5L

- Delikatny, zbalansowany smak.
- Znakomicie wiąże składniki sałatek i surówek, zabezpieczając je przed odciekiem soków.
- Doskonale wiąże się z płynnymi składnikami smakowymi, utrzymując właściwą konsystencję sosów zimnych i dipów.

MAJONEZ YOFRESH HELLMANN'S 5L

- Świeży, lekko kwaskowy smak.
- O 69% mniej tłuszczu**.
- O 58% mniej kalorii**.
- Do lekkich, dietetycznych dań.
- Uniwersalna baza autorskich sosów zimnych i dipów.

MAJONEZ WEGAŃSKI HELLMANN'S 2,5KG

- Wytrawny smak.
- Wzbogaca smak gorących i zimnych dań kuchni roślinnej.
- Wszechstronne zastosowanie.
- Uniwersalna baza autorskich sosów zimnych i dipów.

** W porównaniu do Majonezu Hellmann's do dekoracji

Jedna baza, nieskończone możliwości

Przepis na 1 kg autorskiego sosu.

PRZYGOTOWANIE:

- Wszystkie składniki energicznie wymieszaj, dopraw solą i pieprzem.
- Przed podaniem, schłódź przez 30 minut.

MUSZTARDOWO - MIODOWY

Majonez HELLMANN'S	710 g
Musztarda HELLMANN'S	190 g
Musztarda Dijon, z gorczycą	30 g
Miód	70 g
Sól i pieprz	do smaku

WASABI & IMBIR

Majonez HELLMANN'S	880 g
Wasabi, pasta	40 g
Pasta imbirowa	80 g
Sól i pieprz	do smaku

OLIWA TRUFLOWA & SER PLEŚNIOWY

Majonez HELLMANN'S	750 g
Ser Roquefort	230 g
Oliwa truflowa	20 g
Sól i pieprz	do smaku

BBQ & WHISKY

Majonez HELLMANN'S	700 g
Sos BBQ HELLMANN'S	170 g
Esencja Dymna Knorr Professional	30 g
Jack Daniels	100 g
Sól i pieprz	do smaku

PIEPERZ & MUSZTARDA

Majonez HELLMANN'S	575 g
Ketchup HELLMANN'S	130 g
Musztarda HELLMANN'S	100 g
Zielony pieprz, b.n.	65 g
Pokrojone ogórki konserwowe	130 g
Sól i pieprz	do smaku

AVOKADO & JALAPENOS

Majonez HELLMANN'S	550 g
Awokado, rozgniecione	330 g
Jalapenos, posiekane	100 g
Kolendra, świeża, posiekana	20 g
Sól i pieprz	do smaku

SER PLEŚNIOWY & CHILI

Majonez HELLMANN'S	510 g
Ser Roquefort	230 g
Sambal Manis Knorr	255 g
Harissa	5 g
Sól i pieprz	do smaku

AWOKADO & PIECZONA PAPRYKA

Majonez HELLMANN'S	550 g
Papryki grillowane Knorr, pokrojone	160 g
Jalapenos, posiekane	45 g
Kolendra, świeża, posiekana	45 g
Awokado, rozgniecione	200 g
Sól i pieprz	do smaku

CZOSNEK & WIOSENNA CEBULA

Majonez HELLMANN'S	580 g
Jogurt Naturalny	300 g
Primerba czosnkowa Knorr Professional	30 g
Dymka	90 g
Sól i pieprz	do smaku

MOJITO

Majonez HELLMANN'S	620 g
Jalapenos, posiekane	180 g
Biały rum	20 g
Mięta, posiekana	50 g
Kwaśna śmietana	100 g
Sok i skórka z limonki	2 szt.
Szczypiorek, drobno posiekany	30 g
Sól i pieprz	do smaku

BBQ Z BEKONEM

Majonez HELLMANN'S	665 g
Śmietana	50 g
Sos BBQ HELLMANN'S	185 g
Chipsy z boczku, rozdrobnione	100 g
Sól i pieprz	do smaku

PESTO

Majonez HELLMANN'S	800 g
Orzeszki pinii podsmażone, posiekane	30 g
Primerba Pesto Knorr Professional	70 g
Suszony pomidor Knorr, krojony	100 g
Sól i pieprz	do smaku

PIKANTNA ŻURAWINA

Majonez HELLMANN'S	675 g
Żurawina	300 g
Zielony pieprz, b.n.	25 g
Sól i pieprz	do smaku

PIEPERZ & LIMONKA

Majonez HELLMANN'S	930 g
Zielony pieprz, b.n.	50 g
Tarta skórka limonki	3 szt.
Esencja Cytrusowa Knorr Professional	20 g
Sól i pieprz	do smaku





Wegański burger z warzywami i sosem z Harissą

10
PORCJI

SKŁADNIKI

Hamburger:

Olej	50 ml
Jak Burger Supreme The Vegetarian	
Butcher	10 szt.
Bułka do burgera	10 szt.

Dodatki:

Olej	50 ml
Brokuł	250 g
Bakłażan	2 szt.
Oliwa z oliwek	40 ml
Sól morską	5 g
Pieprz	do smaku
Rukola	50 g

Wegańska Harissa:

Majonez Wegański HELLMANN'S	300 g
Harissa	30 g
Natka pietruszki	20 g
Suszone pomidory Knorr	80 g

PRZYGOTOWANIE:

Hamburger:

Usmaż Jak Burgera Supreme The Vegetarian Butcher według uznania.

Dodatki:

Brokuł delikatnie sparz we wrzątku, a następnie podsmaż na tłuszczu i dopraw. Bakłażana przekrój na pół, dopraw solą morską i odstaw na 10 minut, żeby puścił wodę. Następnie osusz go z wody, którą puścił i skrop oliwą z oliwek. Piecz w piekarniku w temperaturze 160°C przez 45 minut. Wytnij środek bakłażana, grubo posiekaj i dopraw.

Wegańska Harissa:

Dodaj Majonez Wegański HELLMANN'S do miski. Zmieszaj z harissą, pokrojonymi pomidorami suszonymi oraz posiekaną natką pietruszki. Natrzyj podstawę hamburgera przygotowanym sosem. Na to połów usmażonego hamburgera oraz pozostałe składniki. Danie jest gotowe do serwowania.



Wegańska kanapka – burger z Jak Kurczakiem w Chrupiącej Panierce

10
PORCJI

SKŁADNIKI

Jak Kurczak w Chrupiącej Panierce	
The Vegetarian Butcher	20 szt.
Papryka czerwona świeża	400 g (3 szt.)
Ogórek zielony	300 g

Sos:

Majonez Wegański HELLMANN'S	400 g
Ogórek konserwowy, kostka	100 g
Szczypiorek, posiekany	10 g
Cukier puder	15 g
Pieprz czarny mielony	do smaku

Ciemne pieczywo z ziarnem	30 kromek (forma kwadratu)
---------------------------	-------------------------------

Rukola	50 g
Salata dębolistna	50 g
Salata lolo bianco	10 liści
Pomidor, plastry	400 g

PRZYGOTOWANIE:

Jak Kurczaka smażyć we fryturze w temperaturze 175°C około 3 ½ minuty. Paprykę piec w temperaturze 200°C, następnie obierz i usuń pestki. Ogórki pokroić na 20 cienkich plasterków, obieraczką lub maszyną do krojenia wędlin.

Sos:

Składniki sosu wymieszaj i dopraw odrobiną pieprzu.

Formowanie:

Na kromce zgrillowanego pieczywa rozsmaruj sos, ułóż rukolę wymieszaną z sałatą dębolistną, usmażonego Jak Kurczaka, plastry pomidora i ogórka. Połóż drugą kromkę pieczywa, ponownie rozsmaruj sos, dodaj Jak Kurczaka, paprykę, sałatę lolo bianco i trzecią kromkę pieczywa. Zepnij drewnianymi patyczkami, ewentualnie przekrój po skosie.



Skandynawska kanapka z makrelą

10
PORCJI

SKŁADNIKI

Awokado	5 szt.
Majonez do sałatek HELLMANN'S	500 g
Ocet	250 g
Woda	250 g
Cukier	250 g
Liść laurowy	3 szt.
Ziele angielskie	6 szt.
Kolendra ziarna	20 g
Fenkuł	2,5 szt.
Jaja	10 szt.
Chleb pełnoziarnisty	10 kromek
Wędzona makrela	1 kg
Sól, pieprz	do smaku
Szczypta świeżych ziół	dla okrasy

PRZYGOTOWANIE:

Rozgnieć awokado dodając majonez, sól i pieprz.

Zagotuj ocet, wodę, cukier, przyprawy, dodaj posiekany fenkuł i marynuj.

Przygotuj jajko w koszulce. Rozsmaruj pastę z awokado na kromkach chleba, dodaj marynowany fenkuł i kawałki makreli. Połóż jajko w koszulce i dodaj świeże zioła.





Wegetariańskie smażone pieczarki z sosem tatarskim

10
PORCJI

SKŁADNIKI

Pieczarki, świeże	1,2 kg
Mąka	100 g
Delikat Przyprawa do grilla Knorr	20 g
Jaja	150 ml
Bułka tarta	150 g

Sos:

Majonez Wegański HELLMANN'S	400 g
Ogórki konserwowe, drobno posiekane	100 g
Pieczarki marynowane, drobno posiekane	80 g
Kapary, posiekane	50 g
Jaja gotowane, drobno posiekane	2 szt.
Musztarda Hellmann's	50 g
Chrzan	30 g
Sól, pieprz, cukier	do smaku
Koperek, posiekany	30 g

PRZYGOTOWANIE:

Pieczarki:

Pieczarki dopraw Delikatem i obtocz mąką. Następnie zanurz w roztrzepanym jajku i obtocz w bułce tartej. Usmaż we fryturze, aż będą chrupkie, wyjmij, dobrze osusz na ręczniku papierowym i ewentualnie dopraw solą.

Alternatywą dla bułki tartej z chleba może być: panko, Amarantus ekspandowany*, Quinoa ekspandowana*, drobno posiekane pestki i orzechy, zmielona kukurydza, płatki ziemniaczane itp.

Sos:

Zmieszaj wszystkie składniki sosu. Następnie wlej go do osobnej miski lub sosjerki i podawaj do pieczarek.

Pomysł:

Do dania pasują również pokrojone surowe warzywa lub sałatka.

*Ekspandowanie to proces przekształcania twardych ziaren w lekkie, delikatne perelki, zbliżony do przygotowania popcornu. Nasiona poddane obróbce cieplnej i ciśnieniowej, zostają rozerwane (zyskują na objętości i stają się miękkie).



Panierowana pierś z kurczaka z mango

10
PORCJI

SKŁADNIKI

Pierś z kurczaka (z kością)	10 szt.
Sos Ketjap Manis Knorr	50 g
Sól, pieprz	do smaku
Jaja	10 szt.
Bułka tarta Panko	600 g
Olej	do smażenia
Mango	2,5 szt.
Marynowany imbir różowy	200 g
Majonez do dekoracji HELLMANN'S	400 g
Papryczka chilli	20 g
Jalapeno marynowane	50 g
Sok z limonki	1 szt.
Sos Sambal Manis Knorr	100g
Gotowany ryż basmati	400 g
Szczypta liści kolendry	dla okrasy

PRZYGOTOWANIE:

Pierś z kurczaka rozkrój na pół, przypraw Sosem Ketjap Manis, pieprzem i odrobiną soli. Zanurz w jajku i bułce tartej. Smaż na rozgrzanym tłuszczu z obydwu stron na złoto.

Pokrój mango na kostkę i odcedź marynowany imbir. Wymieszaj z majonezem, pokrojoną papryką chilli i jalapeno, sokiem z limonki i sosem Sambal Manis.

Usmażonego kurczaka podawaj z ryżem, mango, imbirem oraz sosem z liśćmi kolendry.



Panini z szarpaną wieprzową

10
PORCJI

SKŁADNIKI

Łopátka wieprzowa	1,3 kg
Marynata do wieprzowiny Knorr	25 g
Jabłko	6 szt.
Sos Barbecue HELLMANN'S	400 g
Panierka do tempury	250 g
Kolendra mielona	10 g
Olej	do smażenia
Panini	10 szt.
Majonez Yofresh HELLMANN'S	400 g
Peperoni Grigliati	
(papryka grillowana) Knorr	400 g
Czerwona cebula, piórka	300 g

PRZYGOTOWANIE:

Łopatkę wieprzową przypraw marynatą. Dwa jabłka zetrzyj na tarce i dodaj do mięsa. Zawiń w folię aluminiową i piecz w temperaturze 140°C, aż mięso będzie się rozpadało. Następnie poszarp je i wymieszaj z sosem BBQ.

Pozostałe jabłka pokrój na plastry i włóż do przygotowanej tempury z kolendrą, usmaż w głębokim tłuszczu.

Panini rozkrój na pół i opiek. Następnie posmaruj majonezem i włóż szarpaną wieprzowinę, smażone jabłka, grillowaną paprykę i cebulę.





Grillowany, chrupiący boczek wieprzowy z surówką z białej kapusty

10
PORCJI

SKŁADNIKI

Boczek wieprzowy	1,4 kg
Sos barbecue HELLMANN'S	100 g
Esencja bulionu wołowego Knorr 1l	100 ml
Delikat Przyprawa do grilla Knorr	30 g

Surówka:

Biała kapusta	800 g
Sól	8 g
Cukier	5 g
Cały kminek	2 g
Pieprz rozdrobniony	5 g
Ocet winny	80 ml
Kwaśna śmietana	100 g
Majonez sałatkowy HELLMANN'S	100 g

Dodatki:

Ziemniaki pieczone w mundurkach	10 szt.
Kwaśna śmietana	300 g
Czosnek	15g
Sól, pieprz	do smaku
Natka pietruszki, posiekana	20g
Musztarda HELLMANN'S	200g

PRZYGOTOWANIE:

Mięso:

Umyj i dobrze wysusz boczek wieprzowy. Mięso zamknij próżniowo w mocnej torebce wraz z Esencją bulionu wołowego i Sosem Barbecue. Piecz w piecu konwekcyjno-parowym w 75°C, w 100% parze, przez 12 godzin. Wyjmij, zostaw do ochłodzenia. Natnij poprzecznie skórę tak, by powstały kwadraciki. Dopraw do smaku Delikatem i piecz w piekarniku w 240°C, aż zrobi się chrupiąca. Boczek pokrój na porcje.

Surówka:

Białą kapustę zetrzyj / pokrój bardzo drobno, dodaj cukier i dobrze ją wymieszaj. Następnie dodaj pozostałe dodatki i ponownie dobrze wymieszaj. Surówkę pozostaw na przynajmniej 1 godzinę.

Dodatki:

Kwaśną śmietanę wymieszaj z posiekanym czosnkiem, natką pietruszki, dopraw do smaku.

Podawaj z pieczonymi ziemniakami w mundurkach, surówką i musztardą w oddzielnym naczyniu.





Pita z szaszłykiem z łososia

10
PORCJI

SKŁADNIKI

Filet z łososia	1 kg
Esencja cytrusowa Knorr	20 ml
Liście Nori	5 kg
Pita	10 szt.
Majonez Yofresh HELLMANN'S	300 g
Świeże ogórki	400 g
Awokado	2,5 szt.
Marynowany imbir	200 g
Mięta	25 g
Kolendra	50 g
Limonka	2,5 szt.
Sól, pieprz	do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Łososia pokrój w paski grubości 2-3 cm. Przypraw solą, pieprzem oraz Esencją. Zawień w liście Nori i pokrój w kostkę. Następnie nabij je na wykałaczki. Smaż lub grilluj z obydwu stron.

Podgrzej chlebki pita i posmaruj majonezem. Włóż plasterki ogórka i awokado. Na wierzch połóż marynowany imbir.

Włóż pieczonego łososia na pitę i dodaj miętę, plasterki limonki i listki kolendry.



Karp z marchewką, ziemniakami oraz dymnym majonezem

10
PORCJI

SKŁADNIKI

Karp:	
Karp	1,2 kg
Jaja	3 szt.
Śmietana 30%	50 ml
Mąka	150 g
Skrobia kukurydziana	15g
Bułka tarta	200 g
Sól i pieprz	do smaku
Sok z cytryny	do smaku
Olej	do smażenia

Majonez dymny:

Kwaśna śmietana	200 g
Esencja Dymna Knorr Professional	15 g
Majonez do dekoracji HELLMANN'S	250 g
Tymianek	1 g
Tarty imbir	10 g
Esencja Bulionu warzywnego Knorr Professional	2 g
Sól morską, drobna	do smaku
Pieprz	do smaku

Ziemniaki:

Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr	400 g
Primerba czosnkowa Knorr Professional	10 g
Śmietanka kremówka	100 ml
Oliwa z oliwek	30 ml

PRZYGOTOWANIE:

Ryba:

Karpia pokrój na małe kawałki (60 g), dopraw solą, pieprzem i odrobiną soku z cytryny. Roztrzep jaja i dodaj śmietanę. Wymieszaj mąkę ze skrobią kukurydzianą, a następnie panieruj rybę i usmaż na oleju.

Sos:

Wymieszaj wszystkie składniki sosu tak, by miał gładką konsystencję. Przełóż sos do rękawa cukierniczego.

Dodatki:

Umytą dokładnie marchew pozostaw bez obierania razem z nacią. Całość zamarynuj w przyprawach i oliwie z oliwek. Piecz w piekarniku w temperaturze 190°C przez 20 minut.

Puree ziemniaczane przygotuj zgodnie z instrukcją, dodaj Primerbę, oliwę oraz śmietankę do odpowiedniej konsystencji.

Usmażoną rybę podawaj na puree z dodatkiem pieczonych marchewek oraz majonezem.





Quesadilla z kurczakiem i Chorizo

10
PORCJI

SKŁADNIKI

Filet wędzony z kurczaka	1 kg
Ananas	1 kg
Kiełbasa Chorizo	1 kg
Ostra papryczka	5 szt.
Tortilla	20 szt.
Majonez do sałatek HELLMANN'S	400 g
Kmin rzymski	5 g
Papryczki jalapeno posiekane	40 g
Żółty ser, tarty	400 g
Kolendra	50 g

PRZYGOTOWANIE:

Pokrój kurczaka, ananasa i Chorizo w kostkę i usmaż na patelni.

Wymieszaj z pokrojoną ostrą papryczką.

Posmaruj tortille majonezem wymieszanym z kminem i jalapeno i włóż część farszu.

Przełóż i piecz z obydwu stron na grillu. Podawaj z liśćmi kolendry.



Burger z szarpanym kurczakiem

10
PORCJI

SKŁADNIKI

Szarpany kurczak:

Udka kurczaka	5 szt.
Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional	20 ml
Czerwona pasta curry Knorr	30 g
Papryczka chilli, siekana	20 g
Sól, pieprz	do smaku

Bułka:

Bułka do burgera	10 szt.
Masło	200 g

Dodatki:

Biała kapusta	400 g
Majonez do sałatek HELLMANN'S	80 g
Mleczko kokosowe w proszku Knorr	30 g
Esencja cytrusowa Knorr Professional	10 g
Sałata frisée	100 g
Sos Barbecue HELLMANN'S	300 g
Sól	do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Szarpany kurczak:

Udka kurczaka zamarynuj połową przypraw. Połóż na GN, przykryj folią i piecz je ok. 2 h w temperaturze 130 °C. Następnie poszarp je i dodaj drugą połowę przypraw.

Bułka:

Bułki posmaruj masłem. Opiecz je krótko na grillu.

Dodatki:

Pokrój drobno białą kapustę, dodaj odrobinę soli i wymieszaj. Osobno wymieszaj majonez i mleczko kokosowe, dopraw Esencją Cytrusową. Kapustę wymieszaj z sosem. Poszarp umytą sałatę frisée. Wszystko połóż na burgerze i podawaj z sosem Barbecue HELLMANN'S.



Serowe paluszki halloumi z majonezem jogurtowym

10
PORCJI

SKŁADNIKI

Ser Halloumi	800 g
Bułka tarta Panko	1 kg
Płatki chilli	50 g
Jaja	10 szt.
Majonez Yofresh HELLMANN'S	450 g
Puree z mango	200
Papryka chilli	20g
Sól, pieprz	do smaku
Liście kolendry	do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

Ser Halloumi pokrój na prążki i wysusz papierowym ręcznikiem.

Wymieszaj bułkę tartą Panko z płatkami chilli. Roztrzep jajka.

Włóż paluszki serowe Halloumi do roztrzebanego jaja i panieruj w bułce tartej (powtórz dwa razy). Smaż w oleju rozgrzanym do 180°C.

Wymieszaj majonez z puree z mango i posiekanym chilli. Według potrzeby dodaj sól i pieprz.

Usmażone paluszki serowe podawaj z sosem i udekoruj świeżymi liśćmi kolendry.



Chcesz szybko zdobywać nowe umiejętności? Sprawdź nasze **bezpłatne szkolenia online** – od Szefów Kuchni dla Szefów Kuchni!

AKADEMIA UFS

Akademia UFS to **bezpłatna platforma szkoleniowa dla profesjonalistów z branży gastronomicznej**. To blisko 500 minut krótkich filmów szkoleniowych o różnej tematyce, m. in. o sztuce platingu, sous vide, kuchni roślinnej, czy o tworzeniu makaronu od podstaw - według prawdziwych, włoskich technik. Wszystkie materiały tworzone są przez szefów kuchni z całego świata – ekspertów w swojej dziedzinie.

JAK ZACZAĆ?

Wystarczy się zarejestrować na www.ufs.com w zakładce „Szkolenia i konkursy”, sekcja „Online Akademia UFS”. Założenie konta trwa zaledwie 30 sekund, a dzięki niemu otrzymujesz nieograniczony dostęp 24/7 do filmów szkoleniowych w formacie HD.

CO ZYSKUJESZ?

- Szeroką bazę szkoleń dla początkujących i zaawansowanych kucharzy - od podstaw, np. na temat bezpieczeństwa żywności, po zaawansowane techniki kulinarne.
- Poszczególne tematy opracowane w formie serii krótkich, ale treściwych filmików - możesz nauczyć się czegoś nowego, nawet jeśli masz mało wolnego czasu.
- Wiele inspiracji, technik gotowania, praktycznych porad i trików.
- Co miesiąc dostępny nowy kurs.

ZA DARMO bez reklam

NIGDY NIE PRZESTAWAJ SIĘ UCZYĆ Z AKADEMIA UFS!

Spis treści

Majonezy HELLMANN'S	2 – 3
Przepisy na autorskie sosy na bazie Majonezu HELLMANN'S	4 – 5
Wegański burger z warzywami i sosem z Harissą	6 – 7
Wegańska kanapka – burger z Jak Kurczakiem w Chrupiącej Panierce	8 – 9
Skandynawska kanapka z makrelą	10 – 11
Wegetariańskie smażone pieczarki z sosem tatarskim	12 – 13
Panierowana pierś z kurczaka z mango	14 – 15
Panini z szarpaną wieprzowiną	16 – 17
Grillowany, chrupiący boczek wieprzowy z surówką z białej kapusty	18 – 19
Pita z szaszłykiem z łososa	20 – 21
Karp z marchewką, ziemniakami oraz dymnym majonezem	22 – 23
Quesadilla z kurczakiem i Chorizo	24 – 25
Burger z szarpanym kurczakiem	26 – 27
Serowe paluszki halloumi z majonezem jogurtowym	28 – 29
Akademia UFS	30
Spis treści	31

HELLMANN'S
EST. 1913

ZAŁ. 1913



Unilever Polska Sp. z o.o.
Ul. Bałtycka 43, 61-017 Poznań
Bezpłatna infolinia 800 66 11 11
(pn. – pt. 8:00 – 16:00)



Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.