Prymat GastroLine

Katalog produktów

Prymat GASTRO line

Kucharek GASTRO line

SMAK GASTRO line

Kulinaria GASTRO line

Profesjonaliści w kuchni

O NAS

Prymat GastroLine to wyspecjalizowana część spółki Prymat, obsługująca rynek gastronomiczny. Naszym celem jest dostarczanie klientom najwyższej jakości przypraw i dodatków spożywczych.

Od lat podpowiadamy szefom kuchni, inspirujemy ich i zachęcamy do kulinarnej kreatywności. Chcemy, żeby dzięki naszym produktom ich praca była łatwiejsza, szybsza i bardziej efektywna. Nasze produkty to efekt doświadczenia z rynku detalicznego oraz wieloletniej współpracy z najlepszymi szefami kuchni w Polsce.

PRODUKTY GASTROLINE

W szerokiej ofercie linii GastroLine znajdują się aromatyczne przyprawy marki Prymat pochodzące z najlepszych upraw, zamknięte w praktycznych, wygodnych i wydajnych opakowaniach gastronomicznych. Linia GastroLine to również produkty marki Kucharek. Wśród nich znajduje się nie tylko najpopularniejsza przyprawa uniwersalna w Polsce, ale także szereg komplementarnych produktów spożywczych, takich jak zupy, buliony i sosy.

W ofercie GastroLine znajdują się także produkty marki Smak, wśród których zawodowi kucharze znajdą szeroką gamę przetworów owocowo-warzywnych najwyższej jakości.

W NASZEJ OFERCIE ZNAJDZIESZ PRODUKTY:

Prymat GastroLine

ZIOŁA I MIESZANKI ZIÓŁ 4
PRZYPRAWY JEDNORODNE 10
PAPRYKI 16
PIEPRZE 18
MIESZANKI PRZYPRAWOWE 21
SOSY SAŁATKOWE 29
SOLE 30
MUSZTARDY I SOSY GOTOWE 32
DODATKI SPOŻYWCZE 37
PRZYPRAWY I DODATKI KULINARIA GASTROLINE 39
PRODUKTY DLA SZKÓŁ I PRZEDSZKOLI 40
MAKARONY 42
KASZE-RYŻE 44

Kucharek GastroLine

PRZYPRAWY UNIWERSALNE 46
MIESZANKI PRZYPRAWOWE 47
BULIONY I ROSOŁY 48
SOSY 50
ZUPY I ZASMAŻKI 52

Smak GastroLine

SMAKI ŚWIATA 54
CHRZAN TARTY. SOS CHRZANOWO-MUSZTARDOWY 57
OGÓRKI 58
PRZETWORY WARZYWNE 59
INNE PRZETWORY 61
PIECZARKI 62
STOJAKI I EKSPOZYTORY 63

Zioła i mieszanki ziół

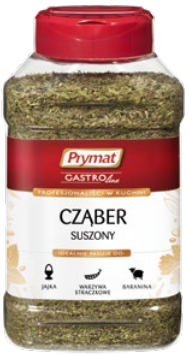
Ciesz się doskonałym aromatem różnorodnych ziół. Doprawiaj swoje dania i nadaj im wyjątkowy, niepowtarzalny smak. To właśnie on wyróżni Twoją kuchnię na tle innych!

BAZYLIA SUSZONA

masa netto	230 g
sztuk w op. zbiorczym	9
termin ważności (mies.)	36

BAZYLIA

Bazylia to podstawa włoskich sosów do pizzy i makaronów, a także składnik mięsnych farszów, zupy minestrone i sałatek. Łącząc ją z oliwą, otrzymasz marynatę do kurczaka, indyka, medalionów wołowych, bakłażana, cukinii czy papryki. Przyrządzając dania na zimno, wmieszaj bazylię na początku, a do potraw na ciepło dodaj ją tuż przed końcem przyrządzania. Z bazylią przygotujesz też oliwę smakową lub napar do aromatyzowania kremów czekoladowych i sosów.



CZĄBER SUSZONY

masa netto	130 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

CZĄBER

Wyrazisty, ostry smak cząbru sprawia, że pasuje do dań jednogarnkowych, takich jak: bigos, gulasz, czy ragoût z dziczyzny lub baraniny. Używaj go również do sosów śmietanowych i pomidorowych, a także do dań z fasoli, soczewicy i grochu. Kucharze używają cząbru do swojskich wędlin oraz kiełbas, aby podkreślić smak i sprawić, by stały się lekkostrawne. Dodaj go na kilka minut przed zakończeniem gotowania, ponieważ zbyt długie gotowanie może powodować, że stanie się gorzki.

CZOSNEK NIEDŹWIEDZI Z ZIOŁAMI

masa netto	70 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

CZOSNEK NIEDŹWIEDZI Z ZIOŁAMI

To doskonałe połącznie trzech ziół – czosnku niedźwiedziego, trybuli i szczypiorku – tworzy harmonijną kompozycję, która wzbogaca smak potraw o świeże i aromatyczne nuty. Czosnek niedźwiedzi, jako kluczowy składnik, nadaje potrawom wyrazisty charakter, a trybula i szczypiorek dodają lekkości i delikatności. Idealnie komponują się w daniach mięsnych, jak i wegetariańskich, a ich wszechstronność sprawia, że świetnie sprawdzają się zarówno w gorących potrawach, jak zupy czy duszone mięsa, jak i w zimnych sałatkach czy pastach, które ożywiają każde danie.

ESTRAGON SUSZONY

- masa netto **200 g**
- sztuk w op. zbiorczym **9**
- termin ważności (mies.) **24**

ESTRAGON

Estragonową esencją smaku jest francuski sos berneński podawany do steków. Aby wydobyć pełnię smaku estragonu, przed dodaniem do sosu zaparz go w ciepłym winie. Estragon w połączeniu z oliwą, musztardą i czosnkiem to idealna marynata do steków i eskalopków wołowych. Możesz go również użyć do sałatek, owoców morza, farszów warzywnych i mięsnych oraz do aromatyzowania octu. Pamiętaj, aby ciepłe dania doprawiać estragonem pod koniec gotowania.

KOPEREK SUSZONY

- masa netto **130 g**
- sztuk w op. zbiorczym **6**
- termin ważności (mies.) **36**

KOPEREK SUSZONY

- masa netto **200 g**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **36**

NATKA PIETRUSZKI SUSZONA

- masa netto **190 g**
- sztuk w op. zbiorczym **9**
- termin ważności (mies.) **36**

LIŚĆ LUBCZYKU SUSZONY

- masa netto **120 g**
- sztuk w op. zbiorczym **6**
- termin ważności (mies.) **36**

LIŚĆ LAUROWY SUSZONY

- masa netto **80 g**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **36**

Zioła i mieszanki ziół

Prymat GASTRO line

Trudno wyobrazić sobie polską kuchnię bez dodatku majeranku, a włoską bez oregano. W końcu aromatyczne zioła to podstawa kuchni europejskiej.

MAJERANEK SUSZONY

masa netto	150 g
sztuk w op. zbiorczym	9
termin ważności (mies.)	36

MAJERANEK SUSZONY

masa netto	150 g
sztuk w op. zbiorczym	10
termin ważności (mies.)	36

MAJERANEK SUSZONY

masa netto	500 g
sztuk w op. zbiorczym	1
termin ważności (mies.)	36

OREGANO SUSZONE

masa netto	110 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	36

OREGANO SUSZONE

masa netto	200 g
sztuk w op. zbiorczym	10
termin ważności (mies.)	36

OREGANO SUSZONE

masa netto	650 g
sztuk w op. zbiorczym	1
termin ważności (mies.)	36

ROZMARYN SUSZONY

masa netto	250 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	36

SZCZYPIOREK LIOFILIZOWANY

masa netto	35 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	18

TYMIANEK SUSZONY

masa netto	**140 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**36**

ZIOŁA DO PIZZY

masa netto	**200 g**
sztuk w op. zbiorczym	**9**
termin ważności (mies.)	**24**

DUSZONE UDKA KACZE ZE ŚLIWKAMI, MORELAMI I MAJERANKIEM

• 4 udka kacze • 1 łyżka Przyprawy do mięs Prymat GastroLine • 1 szklanka wytrawnego białego wina • ½ l Rosołu drobiowego Kucharek Gastroline • 1 pokrojona w kostkę cebula • 1 pokrojona biała część pora • 1 pokrojony ząbek czosnku • 1 pokrojona papryczka chili • 2 łyżki Majeranku suszonego Prymat GastroLine • 6 suszonych śliwek • 6 suszonych moreli • 2 łyżki miechunki • 2 łyżki rodzynek • 2 łyżki miodu wielokwiatowego • 2 łyżki masła klarowanego • Do smaku: Sól morska, Pieprz czarny mielony Prymat GastroLine • Do dekoracji: natka pietruszki.

Umyte i osuszone udka z kaczki nacieramy przyprawą do mięs. Tak przygotowane mięso smażymy na maśle z każdej strony na złoty kolor. W rondlu na maśle smażymy cebulę, czosnek, pora, papryczkę chili, po chwili wlewamy wino, następnie rosół, wkładamy udka i dusimy do miękkości. Pod koniec duszenia dodajemy suszone owoce, miechunkę, rodzynki, miód oraz Majeranek suszony Prymat GastroLine. Mieszamy i doprawiamy do smaku. Dekorujemy natką pietruszki.

Zioła i mieszanki ziół

Gotowe kompozycje ziół Prymat GastroLine pozwalają wydobyć i podkreślić naturalny smak przygotowanych potraw. Ich moc pochodzi z natury, co gwarantuje pełnię smaku i aromatu.

ZIOŁA KUCHNI POLSKIEJ

masa netto	110 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	36

ZIOŁA KUCHNI POLSKIEJ

Zioła kuchni polskiej to przyprawa składająca się z odpowiednich proporcji każdego z ziół. Dzięki jej zastosowaniu masz pewność, że uzyskasz zawsze taki sam końcowy efekt kulinarny. Mieszanki możesz użyć do przyprawienia farszu do gołąbków i pierogów oraz dań jednogarnkowych. Aby zachować pełnię aromatu, dodaj ją pod koniec gotowania czy duszenia. Wykorzystaj ją też do zup warzywnych, drobiu, sałatek, dań z kaszy i twarogu. Z jej dodatkiem przygotujesz aromatyczne masło ziołowe.

ZIOŁA KUCHNI WŁOSKIEJ

masa netto	130 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

ZIOŁA KUCHNI WŁOSKIEJ

Kompozycja ziół i przypraw składająca się na zioła kuchni włoskiej nada potrawom charakterystyczny aromat kuchni włoskiej i śródziemnomorskiej. Możesz wzbogacić nią smak sosów pomidorowych, pizzy, bruschetty, dań jednogarnkowych, włoskich past i pieczonych mięs. Będzie też idealna do zupy minestrone, kremu pomidorowego, farszu do cannelloni i lasagne oraz do marynowania mięs i warzyw na grilla. Pamiętaj, aby dodać ją pod koniec gotowania.

ZIOŁA PROWANSALSKIE SUSZONE

masa netto	300 g
sztuk w op. zbiorczym	9
termin ważności (mies.)	36

ZIOŁA PROWANSALSKIE

Najpopularniejsze zioła południa Francji to zioła prowansalskie, które określają swoim aromatem całą kuchnię francuską. Doskonale nadają się do zup i sałatek. Możesz dodać je do sosów, farszów, marynat oraz mielonych i pieczonych mięs. Zioła prowansalskie idealnie sprawdzą się też jako przyprawa do zapiekanek warzywnych i ziemniaczanych z dodatkiem serów. Uważaj, aby nie dodać ich zbyt dużo ze względu na intensywny aromat. Dodawaj w trakcie lub pod koniec gotowania.

FASZEROWANE PIERSI Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM I PIECZARKAMI

• 4 duże piersi z kurczaka bez skóry • Marynata: • 4 łyżki oleju rzepakowego • 1 łyżka Przyprawy do mięs Prymat GastroLine • 1 łyżka Musztardy czeskiej Prymat GastroLine • Szpinak: • 1 łyżka masła klarowanego • 1 pokrojona w kostkę cebula • 1 pokrojona biała część pora • 2 pokrojone w plastry ząbki czosnku • 5 pokrojonych w paski Pomidorów suszonych w oleju z ziołami Smak GastroLine • 2 opakowania młodych liści szpinaku • 2 łyżki przyprawy Zioła kuchni włoskiej Prymat GastroLine • 12 pokrojonych w grube plastry brązowych pieczarek • 3 łyżki masła klarowanego • Do dekoracji: pokrojona natka pietruszki • Do smaku: Sól himalajska, Pieprz kolorowy Prymat GastroLine.

Wszystkie składniki marynaty mieszamy. Wkładamy kurczaka, nacieramy i marynujemy około jednej godziny. W rondlu na maśle smażymy cebulę, por, czosnek. Po kilku minutach dodajemy szpinak, pomidory suszone, przyprawę Zioła kuchni włoskiej Prymat GastroLine, mieszamy. Smażymy kilka minut i doprawiamy do smaku. Tak przygotowany szpinak odcedzamy na sicie. Kurczaka układamy na desce, nacinamy wzdłuż, tworząc kieszeń, nadziewamy szpinakiem i spinamy wykałaczkami. Piersi smażymy na maśle klarowanym z każdej strony na złoty kolor. Układamy w pojemniku żaroodpornym i wkładamy do nagrzanego piekarnika 180˚C na 15 minut. Na patelni na maśle klarowanym smażymy pieczarki na złoty kolor, doprawiamy do smaku solą, pieprzem i pod koniec dodajemy przyprawę – Zioła kuchni włoskiej Prymat GastroLine. Pieczone piersi układamy na desce, kroimy w plastry, podajemy z pieczarkami i posypujemy natką pietruszki.

Przyprawy jednorodne

Prymat GASTRO line

Posyp chleb nasionami czarnuszki. Rozgnieć w moździerzu goździki i dodaj do korzennego, owocowego sosu. Wyrusz w kulinarną podróż pełną intensywnych smaków i kolorów.

ANYŻ GWIAZDKI

masa netto	180 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	36

ANYŻ NASIONA

masa netto	20 g
sztuk w op. zbiorczym	20
termin ważności (mies.)	36

CYNAMON CAŁY

ilośc szt.	3
sztuk w op. zbiorczym	15
termin ważności (mies.)	24

NOWOŚĆ

CYNAMON CAŁY MINI

masa netto	200 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	36

CYNAMON CAŁY

masa netto	200 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

CYNAMON MIELONY

masa netto	320 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	36

CZARNUSZKA NASIONA

masa netto	450 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	18

CZARNUSZKA

Popularnym dodatkiem do pieczywa i serów jest czarnuszka. Możesz jej użyć zamiast pestek czy orzeszków do posypania sałatek, hummusu i past warzywnych. Idealnie podkreślisz nią też smak sosów, pieczonych mięs i dań jednogarnkowych – zmielona czarnuszka doskonale sprawdzi się jako zamiennik pieprzu. Aby wydobyć jej aromat, przed użyciem rozetrzyj ją w moździerzu. W kuchni doskonale sprawdzi się również olej i puder z czarnuszki. Najlepiej dodawać ją na początku gotowania.

CZOSNEK SUSZONY GRANULOWANY

masa netto	**1,05 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**9**
termin ważności (mies.)	**36**

CZOSNEK SUSZONY GRANULOWANY

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**36**

CZOSNEK SUSZONY GRANULOWANY

masa netto	**3,65 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**36**

CZOSNEK STAROPOLSKI

masa netto	**400 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**24**

CZOSNEK SUSZONY MIELONY

masa netto	**800 g**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**24**

CZOSNEK SUSZONY W PŁATKACH

masa netto	**280 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**24**

NOWOŚĆ

CZOSNEK PRAŻONY

masa netto	**500 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**12**

GAŁKA MUSZKATOŁOWA CAŁA

ilośc szt.	**2**
sztuk w op. zbiorczym	**12**
termin ważności (mies.)	**24**

GAŁKA MUSZKATOŁOWA MIELONA

masa netto	**350 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**36**

Przyprawy jednorodne

Aromatyczny zapach goździków, rozgrzewająca moc imbiru, żółta barwa kurkumy, to tylko kilka zalet korzennych przypraw Prymat GastroLine. Ich szerokie zastosowanie sprawia, że potrawy są po prostu wyjątkowe.

GORCZYCA BIAŁA CAŁA

masa netto	**600 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**36**

GORCZYCA BIAŁA

Gorczyca ma słodki, a zarazem lekko ostry smak, dzięki czemu dodaje wyrazistości pieczonym mięsom i wędlinom oraz masłu ziołowemu. Jeśli chcesz dodatkowo wzmocnić jej aromat, wystarczy, że rozgniecisz ją przed użyciem. Nasiona gorczycy wykorzystuj do pikli i marynat – ogórków konserwowych i innych warzyw w zalewie octowej. Możesz też zaparzyć ją w białym winie lub occie winnym i po wystudzeniu przygotować esencjonalny sos vinaigrette.

GOŹDZIKI CAŁE

masa netto	**280 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**36**

GOŹDZIKI

W kuchni używaj ich zarówno do potraw słodkich (konfitur, kompotu, wyrobów cukierniczych), jak i pikantnych (pasztetów, duszonej wołowiny, gulaszu). Są też idealne do marynowania śledzi i jako dodatek do sosów, np. piwno-miodowego czy z czerwonego wina z rozmarynem. Całe goździki można wbić w mięso i piec, dzięki czemu aromat szybciej przeniknie do dania. Możesz też nabić je na cebulę i dodać do bulionu lub zup, aby nadać im niepowtarzalny smak – wówczas dodaj je na początku gotowania.

IMBIR MIELONY

masa netto	**250 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**36**

IMBIR

Chcąc nadać potrawom wyrazisty i oryginalny charakter, warto dodać imbir, nie tylko do dań mięsnych, ale też tych wegetariańskich. Pamiętaj o nim, przygotowując flaki wołowe, orientalne zupy (np. tom kha) oraz krem z marchewki czy dyni. Imbir mielony doskonale komponuje się z herbatnikami, piernikami, ciastami i sałatkami owocowymi. Pasuje też do pieczonych jabłek i sosów owocowych. Imbir dodawaj najlepiej pod koniec gotowania, aby nie stracił smaku.

KARDAMON MIELONY

masa netto	300 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	36

KARDAMON

Kardamon doskonale komponuje się z potrawami typu pilaw, mięsem drobiowym i rybami. Najlepiej dodać go pod koniec gotowania, dzięki czemu zachowa swoje właściwości. Przed zastosowaniem można go też podsmażyć, aby dodatkowo wzmocnić aromat. Kardamon możesz dodać także do marynowanych śledzi i pikli, a także ciast i ciastek, deserów, naleśników i racuchów oraz kompotów, sosów i konfitur owocowych, np. z czarnej porzeczki. Kardamon idealnie dopełnia smak kawy, dodając jej orientalnej nuty.

KMIN RZYMSKI Z KOLENDRĄ I CZOSNKIEM

masa netto	400 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

KMIN RZYMSKI Z KOLENDRĄ I CZOSNKIEM

Wyjątkowy smak kuchni indyjskiej podkręca mieszanka kminu rzymskiego, kolendry i czosnku. To aromatyczne trio nadaje potrawom głębię i charakterystyczną, lekko korzenną nutę. Pamiętaj jednak, żeby używać z umiarem – intensywność przypraw sprawia, że nawet niewielka ilość wystarczy, by wzbogacić smak dania. Świetnie sprawdzi się w daniach mięsnych i warzywnych, takich jak gulasze, curry, potrawki, a także potrawy z bakłażana, soczewicy, fasoli czy ryb. Idealna do gotowania, duszenia i pieczenia – dodana na ciepłym etapie wydobędzie pełnię aromatu.

KMINEK CAŁY

masa netto	800 g
sztuk w op. zbiorczym	9
termin ważności (mies.)	36

KMINEK MIELONY

masa netto	300 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	36

KOLENDRA CAŁA

masa netto	260 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	36

Przyprawy jednorodne

Dzięki przyprawom nawet proste danie zyska niepowtarzalny smak. Szafran czy wanilia w laskach zachwycą intensywnym aromatem i wzbogacą smak wielu słodkich wypieków, deserów i nie tylko.

KOLENDRA MIELONA

- masa netto **330 g**
- sztuk w op. zbiorczym **6**
- termin ważności (mies.) **36**

KOLENDRA

Mielona kolendra to doskonała przyprawa do mięs – wieprzowiny, jagnięciny, dziczyzny i drobiu, a także do gulaszu, zup i sałatek. Dodaj ją na początku gotowania czy duszenia, aby uzyskać wyraźny smak i aromat tej przyprawy. Śmiało dodawaj ją też do ryb i owoców morza, używaj do aromatyzowania smażonego ryżu. Kolendra wzbogaci także smak słodkich wypieków, takich jak piernik, szarlotka, ciasto marchewkowe czy też kruche ciasteczka.

NOWOŚĆ

KOPER WŁOSKI MIELONY

- masa netto **400 g**
- sztuk w op. zbiorczym **6**
- termin ważności (mies.) **36**

NOWOŚĆ

KOZIERADKA MIELONA

- masa netto **500 g**
- sztuk w op. zbiorczym **6**
- termin ważności (mies.) **36**

KURKUMA MIELONA

- masa netto **350 g**
- sztuk w op. zbiorczym **6**
- termin ważności (mies.) **36**

OWOC JAŁOWCA CAŁY

- masa netto **260 g**
- sztuk w op. zbiorczym **6**
- termin ważności (mies.) **36**

OWOC JAŁOWCA

Owoc jałowca stosuje się przede wszystkim do przyprawiania dziczyzny i tłustych mięs, gulaszów, pasztetów i mięsnych farszów. Dzięki niemu nie tylko nadasz potrawie wyjątkowy smak, ale też delikatny leśny aromat. Najlepiej dodawać go na początku gotowania jako składnik marynaty – możesz dodać całe albo rozgniecione ziarenka. Jałowca możesz użyć do bigosu, dań z kapusty oraz potraw z grzybów. Idealnie wzbogaci też sosy na bazie czerwonego wina oraz owocowe desery.

SZAFRAN NITKI

masa netto	**0,1 g**
sztuk w op. zbiorczym	**25**
termin ważności (mies.)	**24**

SZAFRAN

Szafran świetnie komponuje się z rybami i owocami morza, daniami z ryżu (szczególnie z paellą i risotto) oraz z warzywami. Przed dodaniem rozetrzyj go na proszek lub sparz w niewielkiej ilości gorącej wody, dzięki czemu wydobędziesz pełnię koloru i smaku. Dozuj go ostrożnie i dodawaj pod koniec gotowania. Jeśli przesadzisz z ilością, dania staną się gorzkie. Szafran można też dodać do drożdżowych wypieków – dzięki niemu nadasz im piękny żółty kolor.

WANILIA LASKA

ilość sztuk	**1**
sztuk w op. zbiorczym	**25**
termin ważności (mies.)	**24**

WANILIA

Charakterystyczny słodkawo-korzenny smak wanilii jest niezastąpionym dodatkiem do wszelkich deserów, słodkich sosów, kremów i ciast. Bez niej trudno wyobrazić sobie włoską panna cottę, francuski crème brûlée czy też puddingi i lody. Aby wydobyć maksimum smaku i aromatu, przekrój laskę na pół, zbierz z jej wnętrza wszystkie nasiona i dodaj je na początku gotowania do przygotowywanego deseru. Wanilię możesz też dodać do gorącej czekolady i owocowych smoothie.

ZIELE ANGIELSKIE CAŁE

masa netto	**600 g**
sztuk w op. zbiorczym	**9**
termin ważności (mies.)	**36**

ZIELE ANGIELSKIE CAŁE

masa netto	**600 g**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**36**

ZESTAW KAWOWY MIX:
2 szt. Kardamon mielony 40 g
2 szt. Cynamon mielony 50 g
2 szt. Przyprawa do kaw i deserów 48 g

masa netto	**275 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**24**

Papryki

Prymat GASTRO line

Papryka to obok pieprzu jedna z najpopularniejszych i najczęściej używanych przypraw w niemal każdej kuchni. To właśnie jej dodatek w daniu sprawia, że jest ono nie tylko idealnie doprawione, ale również zyskuje piękną barwę.

CHILI PIEPRZ CAYENNE MIELONE

masa netto	720 g
sztuk w op. zbiorczym	9
termin ważności (mies.)	36

CHILI W NITKACH

masa netto	50 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	12

CHILI W PŁATKACH

masa netto	300 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	12

PAPRYKA OSTRA MIELONA

masa netto	720 g
sztuk w op. zbiorczym	9
termin ważności (mies.)	36

PAPRYKA OSTRA MIELONA

masa netto	800 g
sztuk w op. zbiorczym	10
termin ważności (mies.)	36

NOWOŚĆ

PAPRYKA GOCHUGARU GRYS

masa netto	400 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	12

PAPRYKA SŁODKA MIELONA

masa netto	720 g
sztuk w op. zbiorczym	9
termin ważności (mies.)	36

PAPRYKA SŁODKA MIELONA

masa netto	800 g
sztuk w op. zbiorczym	10
termin ważności (mies.)	36

PAPRYKA SŁODKA MIELONA

masa netto	2,65 kg
sztuk w op. zbiorczym	1
termin ważności (mies.)	36

Jak jeszcze możesz wykorzystać paprykę?

PASTA Z CHILI I PIECZONYCH PAPRYK

• 6 obranych ze skóry pieczonych czerwonych papryk • 2 pokrojone w kostkę czerwone cebule • 3 pokrojone w plastry ząbki czosnku • 1 łyżka Chili w nitkach Prymat GastroLine (dodajemy w zależności od oczekiwanego stopnia pikantności pasty) • starta skórka z jednej limonki • 1 szklanka rosołu warzywnego Kucharek • 2 łyżki cukru trzcinowego • 2 łyżki sosu kabayaki lub sojowego • olej rzepakowy do smażenia. • Do smaku: Sól himalajska, Pieprz cayenne, Papryka słodka mielona, Imbir, Kmin rzymski Prymat GastroLine

W rondlu na oleju smażymy cebulę, czosnek, pokrojone papryki czerwone bez skóry. Po pięciu minutach wlewamy rosół i dusimy około piętnastu minut od czasu do czasu mieszając. Następnie dodajemy stopniowo chili w nitkach i skórkę z limonki. Wszystko miksujemy na jednolitą masę, doprawiając do smaku pozostałymi przyprawami. Po zmiksowaniu gotujemy około pięciu minut, dodajemy cukier, sos kabayaki, cały czas mieszając. Pastę możemy podawać na ciepło, ale zdecydowanie lepsza jest po ostudzeniu na zimno. Pasuje do mięs pieczonych i wędzonych ryb, owoców morza, np., krewetek czy ośmiornic. Idealna również do dań warzywnych lub jako dodatek smakowy do dań jednogarnkowych.

PAPRYKA SŁODKA W PŁATKACH

masa netto	450 g
sztuk w op. zbiorczym	9
termin ważności (mies.)	24

PAPRYKA SŁODKA WĘDZONA MIELONA

masa netto	720 g
sztuk w op. zbiorczym	9
termin ważności (mies.)	24

PAPRYKA WĘGIERSKA SŁODKA MIELONA

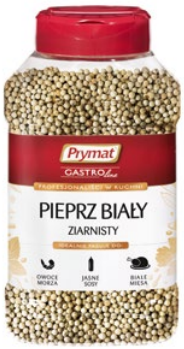
masa netto	780 g
sztuk w op. zbiorczym	9
termin ważności (mies.)	24

Pieprze

Pieprz to Twój największy sprzymierzeniec w kuchni! Doprawiaj nim wyraziste mięsa, delikatne zupy a nawet desery!

PIEPRZ BIAŁY MIELONY

masa netto	390 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	36



NOWOŚĆ

PIEPRZ BIAŁY ZIARNISTY

masa netto	550 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	36

PIEPRZ CYTRYNOWY

masa netto	900 g
sztuk w op. zbiorczym	9
termin ważności (mies.)	24

PIEPRZ BIAŁY

Mielony pieprz biały jest łagodniejszy i mniej widoczny od czarnego, dzięki czemu jest idealny do przyprawiania ryb i owoców morza, jasnych sosów i zup kremów oraz purée ziemniaczanego, pietruszkowego czy selerowego. Podkreślisz nim też smak potraw sauté, bulionów, sałatek i soków warzywnych, pasztetów oraz białych mięs. Doskonale nadaje się także jako dodatek do wyrafinowanych deserów. Dodaj go po koniec gotowania lub dopraw danie bezpośrednio na talerzu.

PIEPRZ CYTRYNOWY

Pieprz cytrynowy to gruboziarnista mieszanka między innymi pieprzu czarnego mielonego oraz startej skórki cytryny. Idealnie komponuje się ze smażonymi, grillowanymi i pieczonymi rybami. Możesz go wykorzystać na początku przygotowywania dania, jako dodatek do marynaty albo tuż przed jego podaniem. Pieprz cytrynowy świetnie komponuje się też z zimnymi sosami i dipami na bazie jogurtu lub śmietany podawanymi do sałatek i warzyw.

PIEPRZ CZARNY MIELONY

masa netto	**450 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**36**

PIEPRZ CZARNY MIELONY

masa netto	**820 g**
sztuk w op. zbiorczym	**9**
termin ważności (mies.)	**36**

PIEPRZ CZARNY MIELONY

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**36**

PIEPRZ CZARNY MIELONY

masa netto	**2,5 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**36**

PIEPRZ CZARNY MŁOTKOWANY

masa netto	**770 g**
sztuk w op. zbiorczym	**9**
termin ważności (mies.)	**36**

PIEPRZ CZARNY GRUBO MIELONY

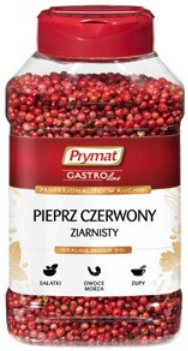
masa netto	**320 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**36**

PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY

masa netto	**800 g**
sztuk w op. zbiorczym	**9**
termin ważności (mies.)	**36**

PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY

masa netto	**900 g**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**36**



PIEPRZ CZERWONY ZIARNISTY

masa netto	**200 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**24**

Pieprze

Ostry smak i zdecydowany aromat to pożądane cechy tej najpopularniejszej przyprawy. Tylko pieprz najwyższej jakości nada potrawie pożądaną ostrość.

PIEPRZ KOLOROWY MŁOTKOWANY

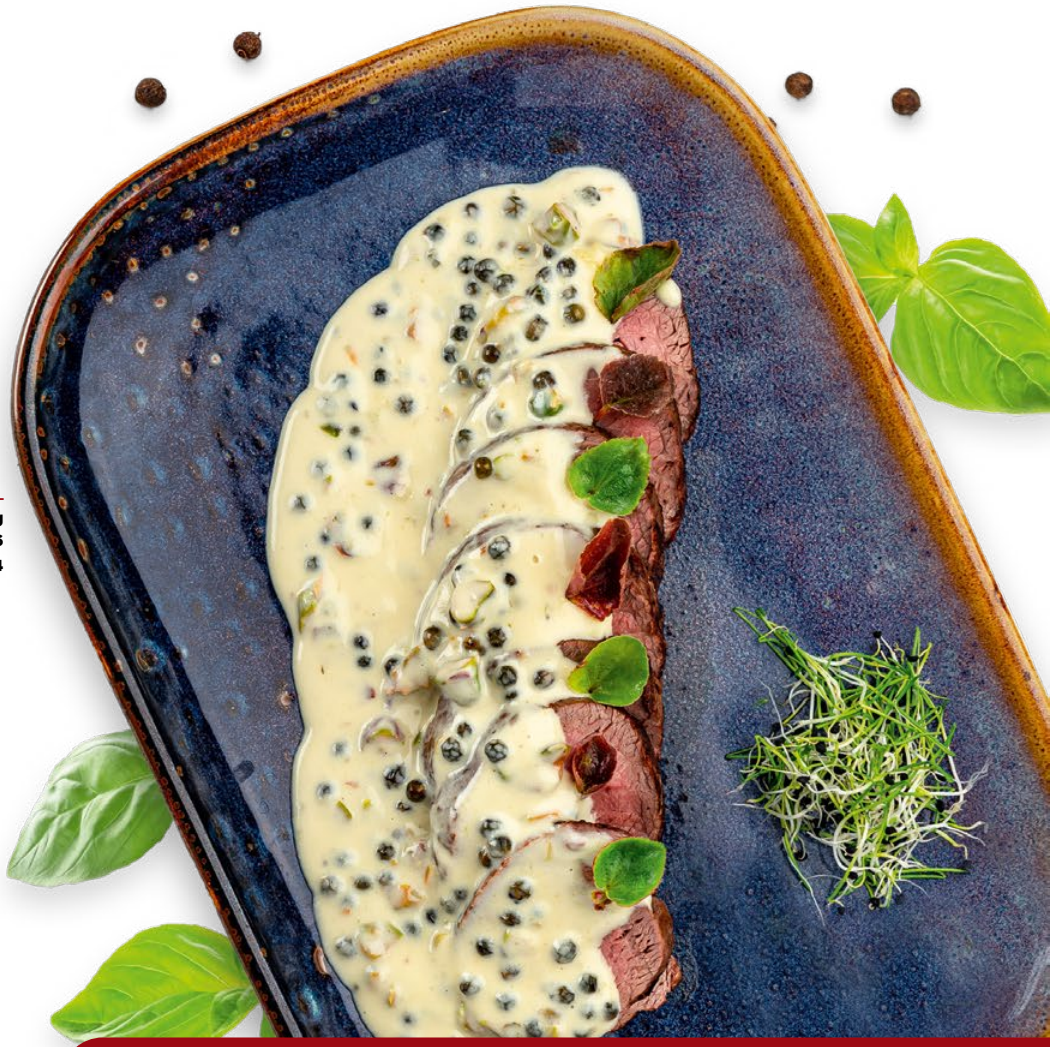
masa netto	360 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

PIEPRZ KOLOROWY ZIARNISTY

masa netto	350 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	36

PIEPRZ ZIOŁOWY MIELONY

masa netto	600 g
sztuk w op. zbiorczym	10
termin ważności (mies.)	36



POLĘDWICA WOŁOWA Z KREMOWYM SOSEM PIEPRZOWYM

• 800 g polędwicy wołowej (oczyszczonej z błon) • 1 łyżka Musztardy delikatesowej Prymat GastroLine • 2 łyżki Przyprawy do steku Prymat GastroLine. Sos pieprzowy: 1 łyżka masła klarowanego • 2 pokrojone w drobną kostkę szalotki • 1 łyżka mąki pszennej • 1 łyżeczka Pieprzu kolorowego młotkowanego Prymat GastroLine • 1 łyżeczka Pieprzu czarnego młotkowanego Prymat GastroLine • ½ szklanki wytrawnego wina czerwonego • ½ l sosu pieczeniowego • 1 duża łyżka śmietany kremówki • Do smaku: Sól morska Prymat.

Polędwicę wołową nacieramy musztardą i oprószamy z każdej strony Przyprawą do steku Prymat GastroLine. Tak przygotowane mięso smażymy na rozgrzanej patelni z każdej strony na złoty kolor. Następnie układamy mięso na pergaminie i wkładamy do nagrzanego piekarnika 180˚C na 15 minut. W rondelku na maśle smażymy kilka minut szalotkę, dodajemy pieprz, mąkę, po minucie wlewamy wino, następnie sos pieczeniowy i gotujemy, cały czas mieszając. Pod koniec gotowania do sosu dodajemy śmietanę, mieszamy i doprawiamy do smaku. Polędwicę wyjmujemy z pieca i odstawiamy na pięć minut, a następnie kroimy w grube plastry około 2 cm. Tak przygotowaną aromatyczną polędwicę wołową podajemy z wyrazistym w smaku sosem pieprzowym.

Mieszanki przyprawowe

Pozwól nam pomóc sobie w codziennym gotowaniu. Wykorzystaj doskonale skomponowane mieszanki przypraw, które zawsze dają ten sam idealny efekt.

PRZYPRAWA DO BIGOSU

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO BRUSCHETTY

masa netto	**500 g**
sztuk w op. zbiorczym	**9**
termin ważności (mies.)	**12**

CZERWONE CURRY

masa netto	**400 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**24**

ŻÓŁTE CURRY

masa netto	**900 g**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**24**

ZIELONE CURRY

masa netto	**350 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO DAŃ KUCHNI CHIŃSKIEJ

masa netto	**360 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO DAŃ KUCHNI CHIŃSKIEJ

Ta kompozycja orientalnych przypraw zapewni potrawie niezwykle bogaty smak i aromat. W jej składzie znajdują się często wykorzystywane w kuchni chińskiej: cebula, kurkuma, chili, imbir, cynamon, kmin rzymski i kolendra. Dzięki zawartości kurkumy, chili i cynamonu potrawa zyskuje piękny kolor. Cynamon, kmin rzymski oraz kolendra wzbogacą danie korzennymi i pikantnymi nutami.

Mieszanki przyprawowe

Gotowe mieszanki przyprawowe to doskonały wybór dla wszystkich, którzy poszukują sprawdzonych rozwiązań w kuchni. Szczypta dodana do potrawy jest gwarancją kulinarnego sukcesu.

PRZYPRAWA DO FRYTEK

masa netto	600 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

NOWOŚĆ

PRZYPRAWA DO DAŃ Z FASOLI

masa netto	550 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA DO FLAKÓW

masa netto	1 kg
sztuk w op. zbiorczym	10
termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA DO FLAKÓW

Tej przyprawy możesz użyć nie tylko do tradycyjnych flaków wołowych, ale również do flaczków z kalmarów, ryb, boczniaków i drobiu. Dzięki tej kompozycji nie musisz dodawać innych przypraw. Mieszanki możesz użyć w różnych momentach przygotowania potrawy, np. gotując flaki drobiowe, zamarynuj w przyprawie pokrojoną w paski pierś kurczaka, a przed dodaniem do zupy obsmaż ją na patelni – to sprawi, że smak zupy będzie bardziej wyrazisty.

PRZYPRAWA GARAM MASALA

masa netto	370 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA GARAM MASALA

Skład Przyprawy Garam masala to niezwykle aromatyczna kombinacja m.in. kminu rzymskiego, pieprzu czarnego, kolendry, goździków, gałki muszkatołowej. Mieszankę dodaje się nie tylko do dań z mięsem, ale też do potraw wegetariańskich. Dzięki niej danie nabierze charakterystycznego i niepowtarzalnego smaku. Dodaj ją do marynaty z jogurtem i zostaw na kilka godzin – dzięki temu mięso stanie się kruche i bardzo aromatyczne.

PRZYPRAWA DO GRILLA KLASYCZNA

- masa netto **950 g**
- sztuk w op. zbiorczym **9**
- termin ważności (mies.) **36**

PRZYPRAWA DO GRILLA KLASYCZNA

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **36**

PRZYPRAWA DO GRILLA PIKANTNA

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **36**

PRZYPRAWA DO GRZANEGO WINA I PIWA

- masa netto **800 g**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **36**

PRZYPRAWA DO GRZANEGO WINA I PIWA

Przyprawę do grzanego wina i piwa możesz również wykorzystać do aromatyzowania ciepłych sosów owocowych do mięs oraz do podawanych do mięs owoców – śliwek, gruszek i jabłek. Z użyciem tej mieszanki przygotujesz aromatyczny syrop korzenno-miodowy, w którym możesz dusić śliwki lub gruszki. Przyprawa do grzanego wina i piwa urozmaici również smak musów, deserów i ciast czekoladowych, kruchych ciasteczek i pierników. Dobrze komponuje się z kardamonem, anyżem, wanilią czy też trawą cytrynową.

PRZYPRAWA DO GULASZU

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **24**

PRZYPRAWA DO GULASZU

Przyprawę do gulaszu możesz zastosować na dwa sposoby - połączyć ją z olejem lub oliwą i zamarynować w niej mięso na kilka godzin przed rozpoczęciem gotowania bądź dodając przyprawę podczas gotowania gulaszu. Przed dodaniem jej do potrawy podgrzej ją na patelni z cebulą lub wędzonym boczkiem – wydobędzie to jej smak. Mieszanką możesz też doprawić leczo, farsz do gołąbków, potrawki mięsno-warzywne, kotlety i klopsiki.

Mieszanki przyprawowe

Wykorzystaj doskonale skomponowane mieszanki przypraw, które pomagają spełnić podstawową zasadę w gastronomii – powtarzalność smaku.

PRZYPRAWA DO KARKÓWKI

- masa netto **800 g**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **36**

PRZYPRAWA DO KARKÓWKI

W połączeniu z olejem lub oliwą stworzy doskonałą marynatę, która sprawi, że mięso stanie się niezwykle aromatyczne, kruche i jednocześnie soczyste. Bez tego zabiegu karkówka szybko wysycha, a tłuszcz, którym jest przerośnięta, sprawia, że mięso staje się twarde. Przyprawa do karkówki nie tylko wzmacnia smak, ale też poprawia kolor mięsa, dlatego możesz w niej zamarynować cały schab karkowy, który po upieczeniu można pokroić i serwować jako pieczone mięso na zimno.

PRZYPRAWA KEBAB-GYROS

- masa netto **900 g**
- sztuk w op. zbiorczym **9**
- termin ważności (mies.) **36**

PRZYPRAWA KEBAB-GYROS

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **36**

PRZYPRAWA KEBAB-GYROS

- masa netto **3,5 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **1**
- termin ważności (mies.) **36**

PRZYPRAWA DO KURCZAKA

- masa netto **1,1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **9**
- termin ważności (mies.) **24**

PRZYPRAWA DO KURCZAKA

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **24**

PRZYPRAWA DO KURCZAKA

- masa netto **3,8 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **1**
- termin ważności (mies.) **24**

PRZYPRAWA DO KURCZAKA Z ROŻNA

masa netto	**3,8 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO MIĘS

masa netto	**1,1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**9**
termin ważności (mies.)	**24**

MARYNATA KLASYCZNA GRUBOZIARNISTA

masa netto	**900 g**
sztuk w op. zbiorczym	**9**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO MIĘSA MIELONEGO

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO MIĘSA MIELONEGO

Przyprawa do mięsa mielonego będzie idealna do tradycyjnych kotletów mielonych i klopsików z mięsa wieprzowego lub wołowego, burgerów oraz farszów do pierogów, krokietów, pasztecików, gołąbków i zapiekanek. Możesz ją też wykorzystać do przyprawiania pasztetów, pieczeni rzymskiej, mięsnych zapiekanek, zrazów i szaszłyków. Kilka szczypt przyprawy wystarczy, aby wzbogacić smak mięsa mielonego i nadać mu niepowtarzalny ziołowy aromat.

PRZYPRAWA DO PIECZENI

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO PIECZENI

Przyprawa do pieczeni będzie doskonałym dodatkiem do mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i drobiowego. Przygotowując mięso do pieczenia, dokładnie wymieszaj mieszankę z niedużą ilością oleju, natrzyj nią umyte i oczyszczone mięso, a następnie wstaw na kilka godzin do lodówki. Po zamarynowaniu przełóż mięso do brytfanny i piecz, aż będzie rumiane i chrupiące. Po upieczeniu odstaw mięso na kilka minut – wówczas będzie dużo smaczniejsze.

Mieszanki przyprawowe

W linii mieszanek przyprawowych Prymat GastroLine znajdują się sprawdzone kompozycje smakowe uwielbiane przez szefów kuchni.

PRZYPRAWA DO PIERNIKA

masa netto	**500 g**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO PIERNIKA

Przyprawy możesz użyć nie tylko do pieczenia piernika, ale także do czekoladowych ciast i ciasteczek, a także do przyrządzania czekoladowych sosów i syropów do duszenia owoców, takich jak jabłka, gruszki, wiśnie czy śliwki. Dzięki tej mieszance nadasz korzenny smak czekoladowym musom i kremom, czekoladzie na ciepło i szarlotce. Przyprawy do piernika możesz również użyć do wytrawnych sosów, ragoût z dziczyzny i wieprzowiny – dzięki niej uzyskasz oryginalny smak.

PRZYPRAWA DO PIZZY

masa netto	**600 g**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO PIZZY

Przyprawa do pizzy świetnie współgra ze smakiem pomidorów, możesz więc ją dodać do sosu pomidorowego, a także do bruschetty oraz zapiekanek mięsnych i warzywnych z serem. W połączeniu z oliwą i czosnkiem użyj jej do zamarynowania oliwek lub mięsa, a nadasz im śródziemnomorski smak. Przyprawa do pizzy idealnie wzbogaci również smak ratatouille i innych potraw z duszonych warzyw – wystarczy szczypta, by nadać wyrazisty charakter daniu.

PRZYPRAWA DO RYB

masa netto	**800 g**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO RYB I OWOCÓW MORZA

masa netto	**900 g**
sztuk w op. zbiorczym	**9**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO STEKU GRUBOZIARNISTA

masa netto	**950 g**
sztuk w op. zbiorczym	**9**
termin ważności (mies.)	**24**

SEROWA PRZYPRAWA DO SZPINAKU I WARZYW NA CIEPŁO

masa netto	450 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	12

SEROWA PRZYPRAWA DO SZPINAKU I WARZYW NA CIEPŁO

Serowa przyprawa do szpinaku i warzyw na ciepło charakteryzuje się wyraźnym połączeniem smaku i aromatu serowego z dodatkiem przypraw takich jak m.in.: sól, czosnek, pieprz i kurkuma. Ta mieszanka będzie doskonała do wszelkiego rodzaju potraw ze szpinakiem w sosie śmietanowym czy beszamelowym. Ułatwi przyrządzanie potraw ze szpinakiem: omletów, zapiekanek, makaronów, a także zup krem ze szpinaku i grzybów.

SUSZONE POMIDORY Z CZOSNKIEM I BAZYLIĄ

masa netto	350 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	12

SUSZONE POMIDORY Z CZOSNKIEM I BAZYLIĄ

Pomidory suszone z czosnkiem i bazylią to doskonała mieszanka do potraw kuchni śródziemnomorskiej. Sprawdzi się w greckiej sałatce czy we włoskich makaronach. Dobrze będzie się komponować z rybami, nadając im wyrazistego aromatu. Warto dodać ją do pieczonych warzyw, dzięki czemu nabiorą one włoskiej nuty smakowej. Doskonale sprawdzą się również do świeżych pomidorów i marynat.

PRZYPRAWA TIKKA MASALA

masa netto	450 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA DO DAŃ KUCHNI INDYJSKIEJ TIKKA MASALA

To kompozycja przypraw o intensywnym, lekko pikantnym smaku i aromacie. Zawierająca m.in. kolendrę, kmin rzymski, gałkę muszkatołową, cynamon, czosnek i czarny pieprz. Jest idealna do przyrządzania popularnych potraw inspirowanych tradycyjną kuchnią indyjską i pakistańską. Powstała z myślą o takich daniach jak: paneer tikka, tikka z kurczakiem, tikka z grzybami, tikka z rybami itp. Przyprawa w połączeniu ze śmietaną lub mlekiem kokosowym stworzy aromatyczny sos zwany masala, który jest częścią najpopularniejszej potrawy kuchni indyjskiej – kurczaka tikka masala.

Mieszanki przyprawowe

Wypróbuj różnorodne mieszanki przyprawowe, które pomogą Ci przyrządzić popularne potrawy inspirowane różnymi zakątkami świata.

PRZYPRAWA DO WIEPRZOWINY

masa netto	900 g
sztuk w op. zbiorczym	9
termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA DO WIEPRZOWINY

Przyprawę do wieprzowiny możesz stosować jako składnik marynaty lub nacierać nią mięso bezpośrednio przed panierowaniem, pieczeniem czy duszeniem. Jest niezastąpiona do przyrządzania pieczeni schabowej, polędwiczek i sznycli wieprzowych. Oliwa z oliwek z dodatkiem przyprawy do wieprzowiny i musztardy będzie idealna do zamarynowania karkówki na grilla. Możesz jej też użyć do kotletów mielonych i farszu do pierogów czy gołąbków.

PRZYPRAWA DO ZIEMNIAKÓW

masa netto	1 kg
sztuk w op. zbiorczym	10
termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA DO ZIEMNIAKÓW

Tą przyprawą urozmaicisz smak ziemniaków gotowanych, pieczonych i smażonych, a także placków i sałatki kartoflanej. Możesz też użyć mieszanki do aromatyzowania talarków i chipsów ziemniaczanych własnej roboty. Przyprawą do ziemniaków wzbogacisz smak zup (kartoflanki i kremu z ziemniaków) oraz farszu do tradycyjnych ruskich pierogów. Będzie też idealna jako dodatek do zapiekanek, np. ziemniaków zapiekanych ze śmietaną i boczkiem czy zapiekanki z ziemniaków z warzywami i pieczarkami.

PRZYPRAWA DO ŻEBEREK Z MIODEM

masa netto	800 g
sztuk w op. zbiorczym	10
termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA DO ŻEBEREK Z MIODEM

Przyprawa do żeberek z miodem pozwoli Ci łatwo i szybko przygotować doskonałe w smaku żeberka wieprzowe, ale też te bardziej wykwintne – cielęce lub jagnięce. Pamiętaj, aby wybierać żeberka o dużej zawartości mięsa, z niewielką ilością przerostów tłuszczu. Przyprawę do żeberek z miodem możesz wykorzystać do przyrządzania żeberek smażonych, grillowanych i pieczonych, a także do sosu, w którym będziesz przygotowywać duszone żeberka.

SOS SAŁATKOWY POLSKIE OGRODY

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **9**
- termin ważności (mies.) **18**

SOS SAŁATKOWY POLSKIE OGRODY

Sos sałatkowy polskie ogrody to aromatyczna mieszanka ziół i przypraw, która w połączeniu z oliwą, olejem, jogurtem, majonezem lub sosem pomidorowym sprawdzi się idealnie do przyrządzania sosów oraz dipów do sałatek i surowych warzyw. W połączeniu z oliwą możesz go także wykorzystać do skropienia włoskiej mozzarelli z pomidorami albo jako sos do polskiego „caprese", czyli np. pomidorów z białym serem twarogowym, serem korycińskim lub oscypkiem.

NOWOŚĆ

SOS SAŁATKOWY GRECKI

- masa netto **600 g**
- sztuk w op. zbiorczym **6**
- termin ważności (mies.) **18**

NOWOŚĆ

SOS SAŁATKOWY WŁOSKI

- masa netto **500 g**
- sztuk w op. zbiorczym **6**
- termin ważności (mies.) **18**

TZATZIKI PIKANTNY SOS CZOSNKOWY

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **24**

TZATZIKI

Przyprawę tzatziki dokładnie wymieszaj z jogurtem greckim lub naturalnym, a otrzymasz wyśmienity sos do grillowanych mięs i warzyw. Aby wzbogacić smak sosu, dodaj do niego świeżo siekany szczypior lub miętę. Tzatziki możesz także podawać jako dip do surowych warzyw i przekąsek, dressing do sałatek oraz sos do zapiekanek, pizzy czy tarty. Pasuje także jako dodatek do ragoût i dań jednogarnkowych. Sos tzatziki najlepiej smakuje schłodzony, zatem nie zapomnij przed podaniem wstawić go do lodówki.

SOCCA – WEGAŃSKI OMLET Z MĄKI Z CIECIERZYCY

• 100 g mąki z ciecierzycy • 250 ml wody • 2 łyżeczki Czarnej soli Kala Namak Prymat GastroLine • 25 ml oliwy • 1 ząbek startego czosnku • ½ łyżeczki proszku do pieczenia • ½ łyżeczki kurkumy.

Wszystkie składniki mieszamy trzepaczką na gładkie ciasto. Przykrywamy i odstawiamy na minimum 30 minut. Z ciasta smażymy pojedyncze naleśniki – dodajemy do niego 3-5 łyżek wody i smażymy na rozgrzanej patelni, a następnie faszerujemy je wybranym nadzieniem. Aby przygotować roślinny wariant omletu należy wylać połowę ciasta (ok. 180 g) na patelnię o średnicy 27-28 cm, podsmażyć, aż zarumieni się od spodu i włożyć na 10 minut do piekarnika, by omlet podpiekł się z wierzchu. Z reszty ciasta przygotowujemy drugi omlet. Przed zapieczeniem na wierzchu można ułożyć podsmażone warzywa, pomidory i inne dodatki.

NOWOŚĆ

CZARNA SÓL KALA NAMAK DROBNOZIARNISTA

masa netto	850 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

SÓL W PŁATKACH

masa netto	450 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

SÓL MORSKA GRUBOZIARNISTA

masa netto	1,8 kg
sztuk w op. zbiorczym	9
termin ważności (mies.)	24

Prymat GASTRO line

Dzięki soli potrawy nabierają szczególnego smaku. Czasem wystarczy tylko szczypta, by uzyskać doskonały efekt.

SÓL ALPEJSKA DROBNOZIARNISTA WARZONA

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **24**

SÓL O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI SODU DROBNOZIARNISTA

- masa netto **350 g**
- sztuk w op. zbiorczym **12**
- termin ważności (mies.) **24**

SÓL RÓŻOWA HIMALAJSKA DROBNOZIARNISTA

- masa netto **350 g**
- sztuk w op. zbiorczym **12**
- termin ważności (mies.) **24**

SÓL KAMIENNA JODOWANA

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **24**

SÓL MORSKA DROBNOZIARNISTA

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **15**
- termin ważności (mies.) **24**

SÓL MORSKA GRUBOZIARNISTA

- masa netto **900 g**
- sztuk w op. zbiorczym **15**
- termin ważności (mies.) **24**

SÓL DO PRZETWORÓW NIEJODOWANA

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **24**

SÓL PEKLOWA

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **12**

SÓL ZIOŁOWA JODOWANA

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **24**

Musztardy i sosy gotowe

Prymat GASTRO line

Musztardy i sosy to jeden z najpopularniejszych dodatków do wszelkich kanapek, tostów, zapiekanek, burgerów, pizz, hot-dogów czy sałatek. Świetnie sprawdzą się jako składnik dipów, a także marynat do mięs.

MUSZTARDA CZESKA

masa netto	**2,5 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**4**

MUSZTARDA DELIKATESOWA

masa netto	**2,5 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**6**

MUSZTARDA SAREPSKA

masa netto	**2,5 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**6**

MAJONEZ SAŁATKOWY 32%

masa netto	**10 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**4**

MAJONEZ STOŁOWY

masa netto	**2,6 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**4**

MAJONEZ SAŁATKOWY 50%

masa netto	**5 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**4**

KETCHUP ŁAGODNY

masa netto	**3,2 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**5**

KETCHUP PIKANTNY

masa netto	**3,2 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**5**

Musztardy i sosy gotowe

MUSZTARDA FRANCUSKA

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **2**
- termin ważności (mies.) **4**

MAJONEZ STOŁOWY

- masa netto **5 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **1**
- termin ważności (mies.) **4**

Musztardy i sosy gotowe

MUSZTARDA SAREPSKA

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

MUSZTARDA STOŁOWA

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

KETCHUP PIKANTNY

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

KETCHUP ŁAGODNY

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

MAJONEZ KREMOWY

masa netto	**950 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

SOS AMERYKAŃSKI

masa netto	**950 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

SOS ARABSKI

masa netto	**950 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

SOS BARBECUE

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

SOS BURGEROWY

masa netto	**950 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

SOS CZOSNKOWY

masa netto	**950 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

SOS DUŃSKI REMOULADA

masa netto	**950 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

SOS MANGO-JALAPEÑO

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

SOS MEKSYKAŃSKI

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

SOS SŁODKA CEBULKA

masa netto	**950 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

SOS SWEET CHILLI

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

SOS TYSIĄCA WYSP

masa netto	**950 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

NOWOŚĆ

SOS SEROWY

masa netto	**950 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

NOWOŚĆ

SOS HABANERO

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

Musztardy i sosy gotowe

Prymat GASTRO line

Musztarda, Ketchup i Majonez marki Prymat GastroLine to produkty dobrze znane naszym klientom. Specjalne, jednoporcjowe opakowania typu „saszetka" sprawią, że każde danie na wynos zyska wyjątkowy charakter i niepowtarzalny smak!

KETCHUP ŁAGODNY

masa netto	12 g
sztuk w op. zbiorczym	50
termin ważności (mies.)	6

MAJONEZ STOŁOWY

masa netto	12 g
sztuk w op. zbiorczym	50
termin ważności (mies.)	4

MUSZTARDA SAREPSKA

masa netto	12 g
sztuk w op. zbiorczym	50
termin ważności (mies.)	6

MAJONEZ STOŁOWY

masa netto	800 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	6

MUSZTARDA FRANCUSKA

masa netto	690 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	9

Dodatki spożywcze

Prymat GASTRO line

Próbuj, degustuj, doprawiaj. Nie bój się eksperymentować z dodatkami. Tak rodzą się najlepsze kulinarne pomysły.

CEBULKA SMAŻONA

masa netto	500 g
sztuk w op. zbiorczym	15
termin ważności (mies.)	9

PANIER W STYLU AMERYKAŃSKIM

masa netto	3 kg
sztuk w op. zbiorczym	1
termin ważności (mies.)	12

CEBULKA SMAŻONA

masa netto	2 kg
sztuk w op. zbiorczym	1
termin ważności (mies.)	12

BUŁKA TARTA

masa netto	900 g
sztuk w op. zbiorczym	10
termin ważności (mies.)	12

PANIER ZEWNĘTRZNY

masa netto	850 g
sztuk w op. zbiorczym	10
termin ważności (mies.)	9

PANIER TEMPURA

masa netto	1 kg
sztuk w op. zbiorczym	12
termin ważności (mies.)	12

PANKO - BUŁKA TARTA TYPU JAPOŃSKIEGO

masa netto	1 kg
sztuk w op. zbiorczym	10
termin ważności (mies.)	15

PANKO – BUŁKA TARTA TYPU JAPOŃSKIEGO

Panierkę PANKO wykorzystuje się przede wszystkim do potraw smażonych w głębokim tłuszczu, ale paleta jej zastosowań jest o wiele szersza. PANKO świetnie nadaje się do panierowania owoców morza, ryb, drobiu, warzyw czy serów. Dzięki niej przygotujesz dania w stylu azjatyckim, np. krewetki czy kalmary. Panierka PANKO urozmaici również smak znanych w kuchni polskiej dań. Możesz panierować w niej kotlety schabowe czy sznycle z indyka.

Dodatki spożywcze

W linii dodatków spożywczych znajdziesz niezbędne produkty, które stanowią tradycyjne i naturalne dopełnienie sztuki kulinarnej.

CUKIER Z PRAWDZIWĄ WANILIĄ

- masa netto **10 g**
- sztuk w op. zbiorczym **25**
- termin ważności (mies.) **12**

KWAS CYTRYNOWY SPOŻYWCZY

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **36**

ŻELATYNA WIEPRZOWA SPOŻYWCZA

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **36**

MUS Z CZEKOLADY ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI I MIĘTĄ

• 400 g pokruszonej czekolady • 1 szklanka śmietany kremówki • ½ szklanki tłustego mleka • 2 łyżeczki Żelatyny wieprzowej Prymat GastroLine • Owoce świeże: maliny, jeżyny, truskawki • Do dekoracji: świeża mięta • Cukier z prawdziwą wanilią Prymat • tarta gorzka czekolada.

Czekoladę wsypujemy do metalowej miski, nakładamy na garnek z lekko wrzącą wodą cały czas mieszając. Żelatynę łączymy z mlekiem i odstawiamy na minutę, aby napęczniała. Następnie lekko podgrzewamy i dodajemy do rozpuszczonej czekolady cały czas mieszając. Śmietanę ubijamy i mieszamy z przestudzoną czekoladą. Tak przygotowany mus przekładamy do miseczek, wkładamy do lodówki na godzinę, aby zastygł. Przygotowany mus podajemy ze świeżymi owocami, dekorujemy tartą gorzką czekoladą, listkami świeżej mięty i oprószamy cukrem pudrem.

Przyprawy jednorodne i dodatki spożywcze

Kulinaria GASTRO line

Sięgnij po przyprawy jednorodne i dodatki spożywcze marki Kulinaria – to ekonomiczny wybór, który zapewni doskonały smak Twoich potraw w atrakcyjnej cenie.

CZOSNEK SUSZONY MIELONY

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**36**

MAJERANEK SUSZONY

masa netto	**150 g**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**36**

ROSÓŁ WOŁOWY W KOSTKACH

masa netto	**2,3 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**12**

PAPRYKA SŁODKA MIELONA

masa netto	**800 g**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**36**

PIEPRZ CZARNY MIELONY

masa netto	**900 g**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**36**

ROSÓŁ Z KURY W KOSTKACH

masa netto	**2,3 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**12**

ŻELATYNA WIEPRZOWA

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**36**

BULION UNIWERSALNY W KOSTKACH

masa netto	**2,3 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**12**

Produkty dla szkół i przedszkoli

Prymat GASTRO line

Starannie wyselekcjonowane produkty, odpowiednio dobrane pod względem jakości, z myślą o placówkach oświatowych. Nasze produkty spełniają wymagania prawne dotyczące żywienia zbiorowego w szkołach i przedszkolach.

UNIWERSALNA PRZYPRAWA DO POTRAW SMAK NATURY

masa netto	**3 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO KURCZAKA

masa netto	**800 g**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO MIĘS

masa netto	**800 g**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO MIĘSA MIELONEGO

masa netto	**800 g**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO RYB

masa netto	**800 g**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**24**

SÓL SODOWO-POTASOWA O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI SODU

masa netto	**1,5 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**24**

WŁOSZCZYZNA

masa netto	**1,6 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**1**
termin ważności (mies.)	**24**

SEROWA PRZYPRAWA DO SZPINAKU I WARZYW NA CIEPŁO

masa netto	**450 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**12**

PRODUKTY DLA SZKÓŁ I PRZEDSZKOLI

NOWOŚĆ

PRZYPRAWA DO NALEŚNIKÓW, GOFRÓW, PIEROGÓW KOLOR ŻÓŁTY

masa netto	**450 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**12**

NOWOŚĆ

PRZYPRAWA DO NALEŚNIKÓW I GOFRÓW KOLOR CZERWONY

masa netto	**450 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**12**

NALEŚNIKI CZERWONE Z SEREM I SZPINAKIEM (10 porcji)

• 500 g mąki pszennej • 1 l mleka 2% • 4 jajka (ok. 250 g) • 50 ml oleju roślinnego • 200 ml wody gazowanej (dla lekkości ciasta) • ok. 100 g Przyprawy do naleśników i gofrów – kolor czerwony Prymat GastroLine.

W dużej misce mieszamy mąkę z Przyprawą do naleśników, gofrów – Kolor czerwony Prymat GastroLine. Dodajemy jajka, mleko i olej – miksujemy do uzyskania gładkiej konsystencji. Następnie wlewamy wodę gazowaną i delikatnie mieszamy. Gotowe ciasto odstawiamy na 15 minut, aby odpoczęło. Smażymy cienkie naleśniki na dobrze rozgrzanej patelni, lekko natłuszczonej.

Porada: Zwiększając ilość Przyprawy do naleśników i gofrów Prymat GastroLine – kolor czerwony, uzyskasz głębszy kolor oraz bardziej wyrazisty smak ciasta.

FARSZ ZE SZPINAKU I PRAŻONEGO SŁONECZNIKA I DYNI

• 700 g rozmrożonego szpinaku w liściach • 100 g sera białego • 100 g ziaren prażonego słonecznika lub dyni • 100 g posiekanej w kostkę białej cebuli • 100 ml oleju • 30 g świeżego wyciśniętego czosnku, pieprz i sól do smaku.

Rozmrożony szpinak przesmażamy na oleju z cebulą. Doprawiamy Solą o obniżonej zawartości sodu Prymat GastroLine, pieprzem i czosnkiem. Studzimy szpinak i dodajemy ser oraz posiekane prażone pestki. Gotowy farsz nakładamy na środek blatu naleśnika i zwijamy jak krokiety.

Makarony

Makarony uwielbia każdy. Daj się ponieść kulinarnej fantazji i zaskocz swoich gości niebanalnymi dodatkami.

MAKARON KOKARDKI FARFALLE

masa netto	**5 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**3**
termin ważności (mies.)	**36**

MAKARON LITERKI ALFABETO

masa netto	**5 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**3**
termin ważności (mies.)	**36**

MAKARON ŁAZANKI MAFALDINE

masa netto	**5 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**3**
termin ważności (mies.)	**36**

MAKARON MUSZELKI MARGHERITE RIGATE

masa netto	**5 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**3**
termin ważności (mies.)	**36**

MAKARON NITKA CIĘTA VERMICELLI COUPE

masa netto	**5 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**3**
termin ważności (mies.)	**36**

MAKARON RURKI PENNE RIGATE

masa netto	**5 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**3**
termin ważności (mies.)	**36**

MAKARON KOLOROWY

masa netto	**5 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**3**
termin ważności (mies.)	**36**

MAKARON SPAGHETTI VERMICELLI

masa netto	**5 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**3**
termin ważności (mies.)	**36**

MAKARON ŚWIDER FUSILLI

masa netto	**5 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**3**
termin ważności (mies.)	**36**

MAKARON ZAPIEKANY ZE SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI

• 300 g makaronu penne lub świderki Prymat GastroLine • 200 g świeżych boczniaków • 500 g szpinaku świeżego mytego • 2 czerwone cebule • 2 ząbki czosnku • 3 łyżki masła • 4 łyżki oliwy z oliwek • 100 ml śmietany 36% • 100 g sera żółtego tartego • Suszone pomidory paski w oleju Smak GastroLine • Do smaku: Gałka muszkatołowa mielona, Sól ziołowa, Pieprz biały mielony Prymat GastroLine.

Makaron ugotuj w osolonej wodzie. Naczynie żaroodporne posmaruj masłem. Pokrojone w piórka cebule i przeciśnięty przez praskę czosnek zeszklij na oliwie. Dodaj szpinak i pokrojone w paski suszone pomidory. Pokrojone w plastry boczniaki podsmaż osobno na oleju, dopraw solą, dodaj do szpinaku i wymieszaj. Śmietanę połącz ze startym serem (niewielką ilość odłóż do posypania), dopraw do smaku gałką muszkatołową i białym pieprzem. W dużym naczyniu połącz makaron z przygotowanymi składnikami, wlej śmietanę z serem i wymieszaj. Przełóż do żaroodpornego naczynia, posyp pozostałym serem i przykryj. Piecz przez ok. 30 min. w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

MAKARON WSTĄŻKI TAGLIATELLE

masa netto	500 g
sztuk w op. zbiorczym	8
termin ważności (mies.)	36

MAKARON PERŁOWY PIOMBI

masa netto	5 kg
sztuk w op. zbiorczym	3
termin ważności (mies.)	36

MAKARON W KSZTAŁCIE RYŻU

masa netto	5 kg
sztuk w op. zbiorczym	3
termin ważności (mies.)	36

Kasze

Kasza i ryż to znane i klasyczne dodatki, zarówno w kuchni polskiej, jak i kuchniach świata. Sekret udanej potrawy tkwi w odpowiednim dopasowaniu rodzaju kaszy czy ryżu do pozostałych składników dania.

KASZA BULGUR

masa netto	**3 kg**
termin ważności (mies.)	**12**

KASZA GRYCZANA PRAŻONA

masa netto	**3 kg**
termin ważności (mies.)	**12**

KASZA JAGLANA

masa netto	**3 kg**
termin ważności (mies.)	**12**

KASZA JĘCZMIENNA WIEJSKA

masa netto	**3 kg**
termin ważności (mies.)	**12**

KASZA KUSKUS

masa netto	**3 kg**
termin ważności (mies.)	**18**

PRZEPIS: AZJATYCKIE KREWETKI Z PAK CHOI I RYŻEM DŁUGOZIARNISTYM

• 12 krewetek black tiger oczyszczonych • 3 łyżki oleju sezamowego • 3 łyżki oleju słonecznikowego • 1 pokrojona w piórka cebula czerwona • 1 pokrojona mała papryczka chili • 1 pokrojona kapusta pak choi • ½ łyżeczki pokrojonego marynowanego imbiru • 2 pokrojone w kostkę ząbki czosnku • 1 szklanka kiełków fasoli mung • 4 łyżki sosu kabayaki • 1 pęczek posiekanej kolendry • 2 łyżki prażonego sezamu białego • 1 szklanka ugotowanego Białego ryżu długoziarnistego Prymat GastroLine • Do smaku: Przyprawa do dań kuchni chińskiej Prymat GastroLine

Na patelni na rozgrzanym oleju słonecznikowym i sezamowym smażymy cebulę, dodajemy kapustę pak choi, następnie imbir, czosnek, papryczkę chili i po kilku minutach przekładamy na talerz.
Na tej samej patelni smażymy krewetki, aż zrobią się różowe, następnie dodajemy wcześniej przygotowane warzywa, ryż, kiełki, sos kabayaki, mieszamy i doprawiamy do smaku.
Przed podaniem posypujemy kolendrą i sezamem.

Ryże

RYŻ BASMATI

masa netto	**3 kg**
termin ważności (mies.)	**18**

RYŻ PARABOLICZNY DŁUGOZIARNISTY

masa netto	**3 kg**
termin ważności (mies.)	**18**

RYŻ BIAŁY DŁUGOZIARNISTY

masa netto	**3 kg**
termin ważności (mies.)	**18**

Przyprawy uniwersalne

Podnieś pokrywkę garnka. Dodaj przyprawę uniwersalną do gotującej się zupy, sosu albo mięsa. Jak lubisz. Doskonała do każdego kulinarnego wyzwania.

PRZYPRAWA UNIWERSALNA DO POTRAW

masa netto	1 kg
sztuk w op. zbiorczym	15
termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA UNIWERSALNA DO POTRAW

masa netto	1,5 kg
sztuk w op. zbiorczym	10
termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA UNIWERSALNA DO POTRAW

masa netto	5 kg
sztuk w op. zbiorczym	1
termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA UNIWERSALNA DO POTRAW SMAK NATURY

masa netto	4 kg
sztuk w op. zbiorczym	1
termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA W PŁYNIE DO ZUP I POTRAW

objętość netto	1 l
sztuk w op. zbiorczym	8
termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA W PŁYNIE DO ZUP I POTRAW

objętość netto	5 l
sztuk w op. zbiorczym	1
termin ważności (mies.)	24

PRZYPRAWA W PŁYNIE DO ZUP I POTRAW BEZ GLUTAMINIANU

objętość netto	4,8 l
sztuk w op. zbiorczym	1
termin ważności (mies.)	24

WARTO WIEDZIEĆ

Podczas przygotowania dań należy nie tylko dobrać odpowiednie proporcje mięsa, warzyw i dodatków, lecz także postawić na wyselekcjonowane przyprawy. Takim rozwiązaniem jest nowa linia Kucharek GastroLine w czterech wersjach smakowych: do ryb, mies, drobiu i grilla. Została stworzona przede wszystkim z myślą o szefach kuchni specjalizujących się w żywieniu zbiorowym, cateringu, przyjęciach, eventach. Odpowiednio dobrane proporcje przypraw oraz suszonych warzyw sprawią, że każde, nawet najmniej skomplikowane danie, będzie smakować jeszcze lepiej.

Mieszanki przyprawowe

Kucharek OD 1995 GASTRO line

Z przyprawami Kucharek GastroLine łatwo i szybko przygotujesz smaczne i aromatyczne dania na bankiety, przyjęcia czy eventy. Zarówno rybne, drobiowe, mięsne, jak i grillowane – wiesz, że smak będzie zawsze tak samo dobry!

PRZYPRAWA DO MIĘS

masa netto	**550 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO DROBIU

masa netto	**500 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO GRILLA

masa netto	**550 g**
sztuk w op. zbiorczym	**9**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZYPRAWA DO RYB

masa netto	**550 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**24**

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA

• 2 kg polędwiczek wieprzowych • 50-60 g Przyprawy do grilla Kucharek GastroLine • 100 ml oleju rzepakowego • 300 g cebuli • 50 g czosnku • 20 g tymianku świeżego.

Polędwiczkę oczyścić z błon, następnie dokładnie natrzeć Przyprawą do grilla Kucharek GastroLine i odstawić w chłodne miejsce na ok. 1 godzinę.
Rozgrzać olej na patelni, dodać posiekaną w piórka cebulę, czosnek w plastrach, obrany tymianek i razem podsmażyć.
Następnie prosto z patelni polać sosem polędwiczki i wstawić je do pieca nagrzanego do temp 85°C na ok. 1 godzinę (lub piec z sondą w temp 65-68°C). Podawać na ciepło z sosami lub na zimno.

Buliony i rosoły

Bukiet smaków i aromatów zamknięty w małej kostce. Stwórz wyjątkową bazę, na której wykreujesz swoje popisowe dania.

BULION GRZYBOWY W KOSTKACH

masa netto	**1,4 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**8**
termin ważności (mies.)	**12**

BULION GRZYBOWY

Bulion grzybowy to esencja smaku suszonych polskich grzybów i warzyw. Jest doskonały jako baza do zup i sosów. Możesz go użyć do aromatyzowania mięsa, kapusty, kaszy do kaszotto lub ryżu do risotto. Warto go również wykorzystać do wzbogacenia smaku farszu do pierogów i gołąbków, duszonych mięs, dań jednogarnkowych czy gulaszu z dziczyzny oraz do podlewania mięs podczas pieczenia. Sięgaj po niego, gdy nie będziesz mieć pod ręką świeżych lub suszonych grzybów. Jedna kostka wystarczy, by przygotować pół litra wywaru.

BULION WOŁOWY W KOSTKACH

masa netto	**1,4 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**8**
termin ważności (mies.)	**12**

BULION WOŁOWY

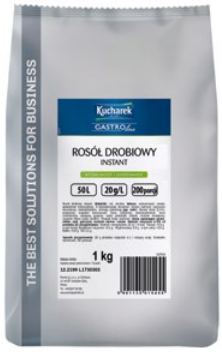
Bulion wołowy ze względu na intensywny i bogaty smak świetnie sprawdzi się do przyrządzania zup takich jak: kapuśniak, grochówka, zupa z cieciorki czy krem z soczewicy. Możesz go też użyć do przygotowania gulaszu, bitek wołowych i zrazów wołowych, dań jednogarnkowych oraz sosów. Wykorzystaj go także zamiast soli do aromatyzowania farszów do pierogów i gołąbków, jak również jako dodatek do ragoût i potrawek mięsnych z warzywami oraz duszonych dań. Jedna kostka wystarczy, by przygotować pół litra wywaru.

ROSÓŁ Z KURY W KOSTKACH

masa netto	**1,4 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**8**
termin ważności (mies.)	**12**

ROSÓŁ Z KURY

Złocisty rosół z kury w kostkach to esencja smaku wywaru drobiowego i warzywnego oraz najbardziej popularny bulion w kuchni polskiej. To znakomita baza do delikatnych zup (np. kremów warzywnych), białych sosów, gulaszu, pieczeni drobiowych oraz tradycyjnych zup. Możesz go również wykorzystać dla wzbogacenia smaku podczas gotowania ryżu, kasz, warzyw i białych mięs lub podać samodzielnie jako wyrazisty w smaku bulion. Jedna kostka wystarczy, by przygotować pół litra wywaru.



ROSÓŁ DROBIOWY INSTANT

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**12**

ROSÓŁ DROBIOWY INSTANT

Rosół drobiowy instant to esencja smaku wywaru z mięsa drobiowego i warzyw, wykorzystywany w kuchni najczęściej jako baza do zup i sosów. Wypróbuj go do gotowania ryżu i kasz. Śmiało możesz go też użyć do przygotowania sosów do ryb i owoców morza, zapiekanek warzywnych oraz jako dodatek do wzmocnienia wywarów rybnych. Dwie łyżeczki Rosołu drobiowego instant (10 g) wystarczą, by przygotować pół litra wywaru.

ROSÓŁ WOŁOWY INSTANT

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**12**

ROSÓŁ WOŁOWY INSTANT

Rosół wołowy instant to esencja smaku wywaru z mięsa wołowego i warzyw o charakterystycznej ciemnej barwie i wyrazistym smaku. Możesz go wykorzystać jako bazę do tradycyjnych, sycących zup, np. grochówki, krupniku, kapuśniaku, fasolowej, flaków, bogracza i zupy gulaszowej oraz do ciemnych sosów, jak i francuskiej zupy cebulowej. Dodaj go też do mielonego mięsa na burgery lub kotlety – spulchni mięso i nada mu wyrazistego smaku. Dwie łyżeczki wystarczą, by przygotować pół litra wywaru.

WARTO WIEDZIEĆ

Wykorzystaj rosół podczas gotowania na parze. Aromatyczna para wydobywająca się podczas gotowania nada potrawie wyjątkowy i intensywny smak. A odparowanego rosołu użyj jako bazy do przygotowania sosów.

Gęste, pozbawione grudek sosy. Zawsze wyśmienite.

SOS BOLOGNESE

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **12**

SOS BOLOGNESE

Sos bolognese w połączeniu z mięsem mielonym stworzy prawdziwie włoski dodatek do makaronu spaghetti, lasagne, cannelloni i innych potraw tej popularnej kuchni. Używając sosu bolognese, masz pewność, że za każdym razem będzie miał taki sam smak i aromat, dzięki zastosowaniu tych samych proporcji poszczególnych przypraw – papryki słodkiej, bazylii, oregano, rozmarynu i tymianku. Co ważne, nasz sos boloński sprawi, że z łatwością uzyskasz odpowiednią konsystencję sosu.

SOS GRZYBOWY

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **12**

SOS DO PIECZENI CIEMNY

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **12**

SOS DO PIECZENI JASNY

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **12**

NOWOŚĆ

SOS MYŚLIWSKI KUCHAREK

- masa netto **1 kg**
- sztuk w op. zbiorczym **10**
- termin ważności (mies.) **12**

NOWOŚĆ

SOS SOJOWY PREMIUM

- masa netto **1 l**
- sztuk w op. zbiorczym **8**
- termin ważności (mies.) **12**

KLOPSIKI Z INDYKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I OTRĘBAMI OWSIANYMI

• ½ kg mielonego mięsa indyka (udziec) • 1-2 łyżki Przyprawy uniwersalnej Kucharek GastroLine • 6 pokrojonych w kostkę Pomidorów suszonych w oleju z ziołami Smak GastroLine • 2 jajka • ½ szklanki otrębów owsianych • 3 roztarte ząbki czosnku • 1 pokrojona w kostkę cebula • 1 szklanka bułki tartej • 1 pęczek posiekanej natki pietruszki • 2 łyżki masła klarowanego • Sos pieczeniowy jasny Kucharek GastroLine.

Mięso wkładamy do miski, dodajemy jajka, przyprawę uniwersalną, cebulę, suszone pomidory, czosnek i otręby. Wszystko dokładnie mieszamy i ponownie doprawiamy do smaku. Z tak przygotowanej masy mięsnej robimy małe kuleczki, oprószamy je bułką tartą i smażymy na maśle klarowanym na złoty kolor z każdej strony. Aromatyczne klopsiki przed podaniem polewamy sosem pieczeniowym jasnym i posypujemy natką pietruszki.

Zupy i zasmażki

Przygotuj ulubione zupy swoich gości i bądź zawsze pewny ich smaku.

BARSZCZ BIAŁY

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**12**

BARSZCZ CZERWONY INSTANT

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**12**

NOWOŚĆ

ZUPA CEBULOWA

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**12**

ZUPA PIECZARKOWA

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**12**

ŻUREK ŚLĄSKI

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**12**

ZASMAŻKA CIEMNA

masa netto	**800 g**
sztuk w op. zbiorczym	**9**
termin ważności (mies.)	**12**

ZASMAŻKA JASNA

masa netto	**800 g**
sztuk w op. zbiorczym	**9**
termin ważności (mies.)	**12**

ZUPA Z BROKUŁÓW, SZPINAKU I ZIELONEGO GROSZKU

• 2 łyżki masła klarowanego • 2 pokrojone w kostkę cebule • 3 posiekane ząbki czosnku • 15 różyczek brokułów • 400 g młodych liści szpinaku • 400 g zielonego groszku (mrożony) • 3 łyżki śmietany kremówki • 2 l Rosołu z kury Kucharek GastroLine • 3 łyżki Zasmażki jasnej Kucharek GastroLine • 1 łyżka soku z cytryny • Do smaku: Przyprawa uniwersalna do potraw Kucharek GastroLine• ½ szklanki oliwy z awokado • Posypka dekoracyjna: 1 szklanka Cebulki smażonej Prymat GastroLine • ½ szklanki prażonych migdałów • ½ szklanki posiekanych prażonych włoskich orzechów • 200 g smażonego, pokrojonego chrupiącego boczku • 1 posiekany pęczek natki pietruszki • Do dekoracji: świeże zioła, czerwony pieprz, gwiazdki anyżu.

W dużym rondlu na maśle klarowanym podsmaż cebulę, czosnek. Po kilku minutach dodaj brokuły, zielony groszek i szpinak. Następnie wlej gorący rosół drobiowy, gotuj do miękkości warzyw. Zmiksuj, dodając zasmażkę, wlej śmietanę i dopraw do smaku. Wszystkie składniki posypki mieszaj.
Zupę krem podaj w miseczkach, dekorując aromatyczną posypką i skrapiając oliwą z awokado.

SAŁATKA Z OLIWKAMI, KAPARAMI I TUŃCZYKIEM

• 1 puszka tuńczyka w oleju • 2 łyżki Kaparów Smak GastroLine • 8 Oliwek zielonych bez pestek Smak GastroLine • 8 Oliwek czarnych bez pestek Smak GastroLine • 8 pokrojonych na połówki pomidorów koktajlowych • 1 pokrojona w piórka czerwona cebula • 8 pokrojonych na połówki jajek przepiórczych • 1 pokrojona w paski sałata rzymska • 1 pokrojony pęczek bazylii • 4 grzanki ziołowe • Sos: 3 łyżki Majonezu stołowego Prymat GastroLine • 200 ml gęstego jogurtu • 2 roztarte ząbki czosnku • 8 posiekanych filetów anchois • 1 posiekany pęczek cebuli dymki. • Do smaku: Pieprz biały, Chili z solą morską Prymat.

Wszystkie składniki sosu dokładnie mieszamy i doprawiamy do smaku.
Do dużej miski wkładamy sałatę, cebulę, oliwki czarne i zielone, kapary, pomidory, wlewamy sos i delikatnie mieszamy.
Tak przygotowaną sałatkę układamy w miseczkach. Dekorujemy jajkami, tuńczykiem, bazylią i podajemy z grzankami.

Smaki świata

Zabierz swoich gości w wyjątkową podróż po najsmaczniejszych regionach świata. Przygotuj doskonałe dania, które przywołają wspomnienia z wakacji.

SZEROKA OFERTA

Smak oferuje duży i zróżnicowany asortyment ulubionych przetworów. Dodatki takie jak oliwki, kapary oraz pomidory suszone są doskonałe do podkreślenia śródziemnomorskiego charakteru potraw i ożywienia tradycyjnych dań. Wyrazisty i aromatyczny chrzan jest niezastąpionym uzupełnieniem klasycznych potraw mięsnych. Tradycyjne ogórki konserwowe, pieczarki marynowane, cebulki oraz czosnki są popularną przekąską na każdą okazję. Buraczki i domowe sałatki obiadowe ułatwią przygotowanie potraw.

TRADYCYJNE RECEPTURY

Dokładamy wszelkich starań, aby zawsze wybierać surowce najwyższej jakości i pielęgnujemy unikatowe, oparte na tradycji receptury. Warto sięgać po produkty marki Smak, ponieważ stanowią idealny dodatek do dań obiadowych. Sprawdzą się również w roli przekąsek na przyjęcia oraz zainspirują do tworzenia własnych potraw.

KAPARY W ZALEWIE

masa netto	700 g
masa netto po odsączeniu	470 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	36

JABŁUSZKA KAPAROWE

masa netto	690 g
masa netto po odsączeniu	300 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

OLIWKI CZARNE BEZ PESTEK

masa netto	665 g
masa netto po odsączeniu	310 g
sztuk w op. zbiorczym	12
termin ważności (mies.)	36

OLIWKI ZIELONE BEZ PESTEK

masa netto	665 g
masa netto po odsączeniu	310 g
sztuk w op. zbiorczym	12
termin ważności (mies.)	36

Smaki świata

Zabierz swoich gości w wyjątkową podróż po najsmaczniejszych regionach świata. Przygotuj doskonałe dania, które przywołają wspomnienia z wakacji.

PIEPRZ ZIELONY W ZALEWIE

masa netto	710 g
masa netto po odsączeniu	430 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

PIEPRZ ZIELONY

Na bazie pieprzu zielonego w zalewie przygotujesz sos z zielonego pieprzu – kultowy dodatek do steku i frytek. Możesz go też wykorzystać do przygotowania zimnych i gorących sosów do mięs i ryb, marynat do mięs oraz marynowania grzybów i warzyw. Dodając pieprz do mięsa mielonego, nadasz kotletom i farszom oczekiwanej pikantności, która nie będzie zbyt intensywna. Pieprz zielony będzie doskonałym dodatkiem do wszelkiego rodzaju pasztetów, także warzywnych, i wędlin.

POMIDORY SUSZONE W OLEJU Z ZIOŁAMI

masa netto	690 g
masa netto po odsączeniu	360 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	18

POMIDORY SUSZONE Z ZIOŁAMI

Pomidory suszone cechuje bogaty smak, dużo wartości odżywczych i wszechstronne zastosowanie kulinarne. Pomidory suszone z ziołami możesz podać jako przekąskę w połączeniu z serami, anchois czy oliwkami lub użyć do dekoracji dań. Pokrojone w paseczki to doskonały, intensywny w smaku dodatek do dań, sosów, makaronów i sałatek. Koniecznie zachowaj aromatyczną i pełną smaku zalewę! Możesz wykorzystać ją do marynowania mięs i ryb, dodać do sosów sałatkowych lub do smażenia.

POMIDORY SUSZONE PASKI W OLEJU

masa netto	670 g
masa netto po odsączeniu	370 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	18

POMIDORY SUSZONE PASKI W OLEJU

Pomidory suszone paski cechują się taką samą wysoką jakością, jak całe pomidory suszone Smak, jednak ich wyróżnikiem jest forma podania. Mają postać pokrojonych, wygodnych w użyciu pasków, bez dodatku ziół. Taka forma przetworu sprawia, że w mgnieniu oka przyrządzisz zarówno smaczne kanapki, sałatkę, makaron czy pyszne przekąski, nie tracąc czasu na parzenie, obieranie czy krojenie świeżych pomidorów. Pomidory suszone krojone w paskach są doskonałym składnikiem dań przyrządzanych na szybko.

Chrzan tarty
Sos chrzanowo-musztardowy

Oryginalne potrawy potrzebują oryginalnych dodatków. Wykorzystaj chrzan tarty SMAK GastroLine i podkreśl smak potrawy.

CHRZAN TARTY

masa netto	**800 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**8**

CHRZAN TARTY

masa netto	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**8**
termin ważności (mies.)	**3**

SOS CHRZANOWO-MUSZTARDOWY MUCHRZANDA

masa netto	**680 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**6**

WARTO WIEDZIEĆ

Smak ma w swojej ofercie gotowe do użycia produkty, które możesz podawać jako dodatki do dań lub łączyć z innymi produktami, przygotowując przekąski, surówki, sałatki, zupy i dania gorące. Sprawdzą się też jako składniki farszu, dodatek do wytrawnych tart i zapiekanek oraz element dekoracji dań. Mając do dyspozycji gamę zdrowych i smacznych przetworów, możesz dowolnie je komponować, tworząc nowe niezapomniane smaki.

Ogórki

Przygotowane według sprawdzonej receptury. Idealnie chrupkie. Nie mają sobie równych.
Zawsze, gdy potrzebujesz pewności smaku.

OGÓRKI KWASZONE

masa netto	**900 g**
masa netto po odsączeniu	**450 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**24**

OGÓRKI KONSERWOWE

masa netto	**860 g**
masa netto po odsączeniu	**450 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**24**

PRZECIER OGÓRKOWY

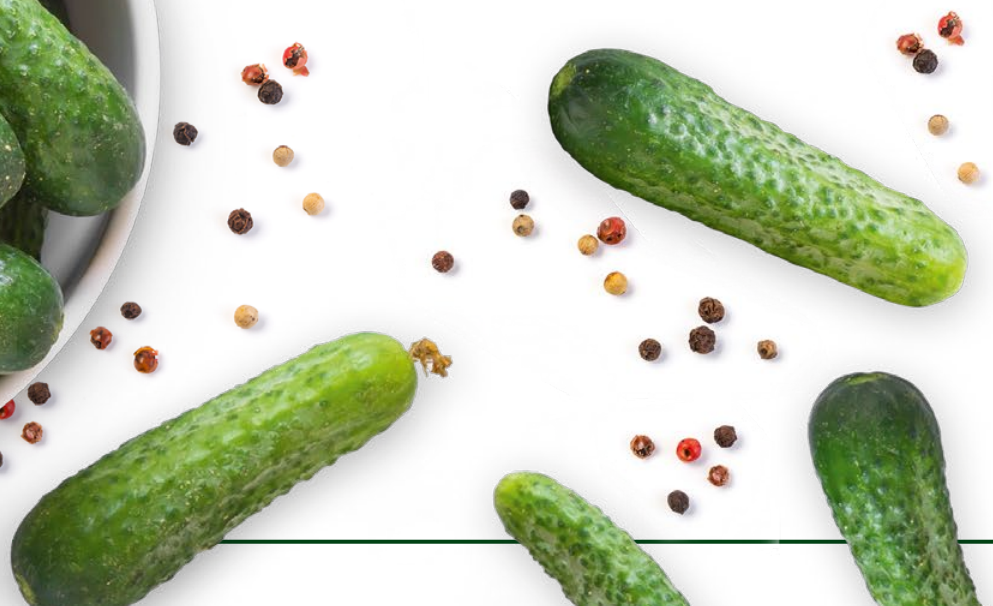
masa netto	**290 g**
sztuk w op. zbiorczym	**10**
termin ważności (mies.)	**24**

OGÓRECZKI KONSERWOWE

masa netto	**670 g**
masa netto po odsączeniu	**350 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**24**

OGÓRECZKI KONSERWOWE Z MIODEM

masa netto	**690 g**
masa netto po odsączeniu	**320 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**24**



Wykorzystaj przetwory warzywne w swojej kuchni. Niech poprawią nie tylko smak potrawy, ale też jej wygląd.

BURACZKI WIÓRKI

masa netto	920 g
masa netto po odsączeniu	620 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

BURACZKI WIÓRKI

Buraczki to niezwykle smaczne i efektowne warzywo, które w kuchni może być przyrządzone na wiele sposobów. Buraczki wiórki to doskonały dodatek do dań głównych, a także składnik sałatek z serami (zwłaszcza z kozim), prażonymi jabłkami oraz chrzanem. Buraczki wiórki to idealny dodatek obiadowy do popularnych w Polsce pieczonych mięs, takich jak: schab, karczek czy indyk. Możesz ich też użyć do dekoracji zakąsek, np. ze śledzia lub roladek mięsnych, a także jako bazy do barszczu ukraińskiego.

CEBULKA PERŁOWA MARYNOWANA

masa netto	900 g
masa netto po odsączeniu	550 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

CEBULKA ZŁOTA MARYNOWANA

masa netto	900 g
masa netto po odsączeniu	550 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

CZOSNEK MARYNOWANY

masa netto	190 g
masa netto po odsączeniu	120 g
sztuk w op. zbiorczym	10
termin ważności (mies.)	24

CZOSNEK MARYNOWANY

Czosnek marynowany to bardzo popularny dodatek do sałatek, sosów oraz marynat do mięs i ryb. Czosnek marynowany ma nieco delikatniejszy smak i zapach od czosnku surowego, dlatego będzie doskonały także do koreczków, kanapek czy tartinek. Możesz dodawać go w całości, pokroić w plastry lub zmiksować na mus. Jest idealny jako dodatek smakowy do marynowanych grzybów, warzyw i kiszonek. Użyj go do smażonych, a następnie marynowanych ryb – będzie świetnie współgrać z zalewą. Czosnek marynowany ma nieco delikatniejszy smak i zapach od czosnku surowego.

Przetwory warzywne

Wykorzystaj przetwory warzywne w swojej kuchni. Niech poprawią nie tylko smak potrawy, ale też jej wygląd.

KAPUSTA CZERWONA

masa netto	900 g
masa netto po odsączeniu	500 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

KAPUSTA CZERWONA

Kapusta czerwona to jeden z najpopularniejszych w Polsce dodatków do dań głównych, zwłaszcza do pieczonych i duszonych mięs – drobiu, wołowiny i wieprzowiny. Idealnie komponuje się z prażonymi jabłkami, żurawiną, miodem i przyprawami korzennymi. Kapustę czerwoną (inaczej zwaną modrą) możesz przyrządzać na wiele sposobów: smażyć, dusić, kisić lub podawać surową. Możesz podać ją na zimno lub ciepło, jako dodatek do pieczonej kaczki, udka gęsiego confit i dań z dziczyzny.

KAPUSTA KWASZONA

masa netto	9,6 kg
masa netto po odsączeniu	8,0 kg
sztuk w op. zbiorczym	1
termin ważności (mies.)	1,5

KAPUSTA KWASZONA

Kapusta kwaszona to baza do wielu tradycyjnych dań kuchni polskiej. Jest niezastąpiona do sałatek i surówek, kapuśniaku, zasmażanej kapusty oraz farszu do pierogów, krokietów i gołąbków. Możesz wykorzystać ją także jako dodatek do łazanek i zapiekanek warzywno-grzybowych. Dodając kapustę kwaszoną do ciasta na placki ziemniaczane, nadasz im niepowtarzalny smak. Bez kapusty kwaszonej nie powstanie świąteczny bigos czy kulebiak. Niezwykle cennym dodatkiem jest sok z kwaszonej kapusty, który może być orzeźwiającym napojem lub posłużyć do zakwaszenia zup.

SELER TARTY MARYNOWANY

masa netto	910 g
masa netto po odsączeniu	510 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

SZCZAW SIEKANY

masa netto	280 g
sztuk w op. zbiorczym	10
termin ważności (mies.)	24

SAŁATKA SZWEDZKA

masa netto	900 g
masa netto po odsączeniu	470 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

Inne przetwory

Jabłko prażone i żurawina Smak to gwarancja doskonałego smaku i świetny sposób na przyspieszenie przygotowania deserów czy ciast.

JABŁKO PRAŻONE

masa netto	690 g
sztuk w op. zbiorczym	6
termin ważności (mies.)	24

JABŁKO PRAŻONE

masa netto	11 kg
sztuk w op. zbiorczym	1
termin ważności (mies.)	6

ŻURAWINA KLASYCZNA

masa netto	520 g
sztuk w op. zbiorczym	8
termin ważności (mies.)	12

ŻURAWINA KLASYCZNA

Smak żurawiny jest niezwykle uniwersalny – sprawdzi się zarówno w daniach wytrawnych, jak i deserach. Słodko-kwaśna żurawina to popularny dodatek deski serów, jak i do grillowanego oscypka. Świetnie się komponuje z pieczonymi mięsami – kaczką, indykiem, gęsiną i dziczyzną. Możesz użyć żurawiny do przygotowania ciepłych i zimnych sosów oraz farszu na pierogi, dodając ją do mięsa kaczki. Idealnie sprawdzi się też w deserach – pieczonych jabłkach, musach owocowych i ciastach.

Pieczarki

Oszczędź czas i wykorzystaj pieczarki marynowane lub już pokrojone w zalewie naturalnej.

KRAJANKA PIECZARKOWA

masa netto	**3 kg**
masa netto po odsączeniu	**1,8 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**2**
termin ważności (mies.)	**12**

PIECZARKI MARYNOWANE

masa netto	**1,6 kg**
masa netto po odsączeniu	**1 kg**
sztuk w op. zbiorczym	**4**
termin ważności (mies.)	**24**

PIECZARKI MARYNOWANE

masa netto	**750 g**
masa netto po odsączeniu	**450 g**
sztuk w op. zbiorczym	**6**
termin ważności (mies.)	**24**

WARTO WIEDZIEĆ

Pieczarki krojone to bardzo pomocny dodatek do wielu dań. Te grzyby cechuje delikatny smak i aromat, który możesz wykorzystać w wielu rodzajach potraw. Możesz ich użyć do sałatek i zimnych sosów, do gulaszów, bogracza, leczo, a także potrawek mięsnych oraz do zimnych sosów, np. sosu tatarskiego. Wykorzystaj je do wzbogacenia smaku farszów mięsnych i nadzienia do roladek oraz do ciepłych sosów. Pamiętaj, aby do dań ciepłych dodawać je na końcu i nie przesadzić z solą.

Stojaki i ekspozytory

Naszym klientom oferujemy praktyczne i estetyczne stojaki, które wyeksponują przyprawy i sosy, jak i ułatwią codzienną pracę w kuchni.

WIESZAK NA OPAKOWANIA TYPU PET

szerokość	: 47 cm
wysokość	: 13,5 cm
pojemność	: 10 szt. PET

STOJAK NA SOSY

szerokość	: 45,5 cm
wysokość	: 10 cm
pojemność	: 5 szt. butelek

PRYMAT SP. Z O.O.
ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie-Zdrój, Polska
tel.: +48/32/47 33 833
e-mail: prymat@prymat.pl
www. prymatgastroline.pl

www.prymat.pl • www.kucharek.pl • www.smak.com.pl • www.DoradcaSmaku.pl

Więcej informacji na www.prymatgastroline.pl

Marzec 2026