

NOWA OFERTA DLA GASTRONOMII

Do świata produktów
dla profesjonalistów
zaprasza ambasador
marek MAKRO
Wojciech Harapiewicz



makro

CELUJĘ W WYŻSZĄ PÓŁKĘ

Rozmowa z **Wojciechem Harapkiewiczem**, szefem kuchni restauracji **Babinicz** w Szczawnie-Zdroju, Szefem **Kuchni Tradycyjnej** przewodnika *Gault & Millau*, ambasadorem dedykowanych dla gastronomii marek: **MAKRO Chef**, **MAKRO Premium** i **MAKRO Professional**.

Jak zmieniła się gastronomia w Polsce od początku lat 90., kiedy związał się Pan z branżą?

Standardy bardzo wzrosły. Dotyczy to wyposażenia kuchni, umiejętności pracowników, jakości składników, designu lokali. Dziś liczy się nowatorskie podejście i kreatywność. Mamy nowoczesne sprzęty, a szefowie kuchni, zanim podpiszą kontrakt, oglądają dokładnie miejsce pracy, uzgadniają na jakich składnikach będą pracować, przedstawiają swoją wizję karty. Wielu pracowało za granicą, zna tamtejsze standardy. Goście z kolei wyrobili się dzięki telewizyjnym programom kulinarnym, są np. gotowi zapłacić 120 zł za stek z polędwicy dojrzewającej. Ta rewolucja przetożyła się w ciągu ostatnich pięciu lat.

A trendy? Jest ich tyle, że nie wiadomo, z których czerpać.

Skupiam się na regionalności, sezonowości, naturalności, ekologii i wyszukuję nisze, bo interesuje mnie to, co rzadkie i oryginalne. Przez globalizację świat warzyw bardzo zubożał. Na szczęście do łask wracają polskie karczochy, marchew o naturalnych kolorach, dzikie zioła leśne. To istotny trend, bo w maju połowa pędów, kwiatów, liści porastających lasy jest jadalna. Interesujący jest też zwrot w stronę mniej popularnych ryb słodkowodnych, takich jak sielawy, okonie, leszcze, które dołączają do cieszących się niesłabnącą popularnością sandaczy i szczupaków. To wspaniałe ryby z polskich jezior i rzek. Z ryb morskich odkrywamy takie gatunki, jak cefal czy kurek czerwony. Ponadto wykorzystujemy już nie tylko łatwe w obróbce elementy mięsa typu schab czy polędwiczki, ale też te trudniejsze: gicze, łaty, golonki, podbrzusza, ozory, płuca, mózdzek. Wierzę, że przyszłość to kuchnia, która ogranicza marnotrawienie żywności oraz produkty regionalne: sery, wędliny dojrzewające ze świni złotnickiej, nasza polska baranina, mięso rodzimych ras krów. Kto powiedział, że mamy kupować od Włochów szynkę parmeńską? Może to oni powinni kupować nasze wędliny dojrzewające albo wyroby z dziczyzny?

Co jest słabym punktem branży?

Wciąż niska świadomość kucharzy i brak personelu. Gastronomia to trudny kawałek chleba. Nie wystarczy być sprawnym rzemieślnikiem, trzeba być też artystą, wizjonerem, kreatorem i obserwatorem trendów...

Jak ocenia Pan jakość produktów marek MAKRO?

Stoi za nimi świetna jakość, nie gorsza od wyrobów markowych, przy znacząco niższych cenach. Dla restauratora to gwarancja większego zysku bez żadnych kompromisów. Produkty dostępne na wyłączność w MAKRO trzymają standard, a ich szeroka oferta zachęca do eksperymentów. Asortyment marek MAKRO jest ponadto przemyślany: wielość wariantów zapewnia wybór, a gramatury są zróżnicowane pod kątem potrzeb lokali o różnym profilu. Wiele z tych produktów i półproduktów skraca czas przygotowywania dań, dlatego np. regularnie zamawiam polską marynowaną fasolę i ogórki. Najbardziej cenię produkty MAKRO Premium. Jak nazwa wskazuje, są z wyższej półki, a ja celuję w wyższą półkę.

Czym się Pan kieruje na zakupach?

Mam w telefonie dwie aplikacje – pierwsza to Zdrowe Zakupy, sprawdza produkty pod kątem konserwantów i innych niepożądanych składników. Druga to aplikacja MAKRO, dzięki której szybko i wygodnie składam zamówienia, a także mogę w każdym momencie przejrzeć ofertę marek MAKRO. Robię to regularnie, bo wciąż pojawiają się nowości.



SPIS TREŚCI



POZNAJ NOWE LINIE PRODUKTÓW	4
NOWA SZATA GRAFICZNA	5
ŚWIEŻE ZIOŁA	6-7
GRZYBY I KIEŁKI	8
SAŁATY	9
ORZECHY I BAKALIE	10
DO DESERÓW I WYPIEKÓW	11
NABIAŁ	12-13
PIECZYWO	14-15
WĘDLINY	16
RYBY	17
MROŻONKI	18-19
PRODUKTY SUCHY I TŁUSZCZE	20
KONSERWY: POMIDORY	21
KONSERWY: WARZYWA	22
KONSERWY: OWOCE LEŚNE I GRZYBY	23
SMAK MEKSYKU	24
SOSY I DODATKI DO DAŃ	25
ZIMNE SOSY	26
PRZYPRAWY	27
ARTYKUŁY JEDNORAZOWE	28-29
HIGIENA	30
DETERGENTY	31

POZNAJ NOWE MARKI W NASZEJ OFERCIE

MAKRO Chef, MAKRO Premium i MAKRO Professional to nowe linie produktów przeznaczone dla gastronomii, wyprodukowane w odpowiednich gramaturach i opakowaniach, z jasnym i przejrzystym określonym celem zastosowania.

Asortyment powstał przy współpracy szefów kuchni i lokalnych dostawców oraz przy restrykcyjnej kontroli jakości, co pozwoliło wprowadzić na rynek linię produktów dopasowaną do różnych potrzeb i typów biznesu gastronomicznego.

Nowe produkty to też nowe pomysły na dania i sposób ich przygotowywania. Inspirujemy szefów kuchni do wychodzenia poza kanon kulinarnych doznań, do poszerzania wachlarza specjalizacji i nabywania większego komfortu pracy w gastronomii.

makro
PROFESSIONAL

AKCESORIA I SPRZĘT
NIEZBĘDNY
W KAŻDYM LOKALU

EFEKTYWNE
ROZWIĄZANIA
UKIERUNKOWANE
NA PROSTOTĘ I WYGODĘ



makro
Chef

WYSOKIEJ JAKOŚCI
PRODUKTY SPOŻYWCZE
DLA GASTRONOMII

ATRAKCYJNA CENA
GWARANTUJĄCA
WYSOKĄ PROFITOWOŚĆ
OFEROWANYCH DAŃ



makro
Premium

PRODUKTY O JAKOŚCI
PRZEWYŻSZAJĄCEJ
STANDARY NA RYNKU

GWARANCJA
UNIKALNYCH
I NIEZAPOMNIANYCH
DOZNAŃ KULINARNYCH




makro
Chef

Miód
opak. 1,3 kg
gryczany
nr art. 188252
lipowy
nr art. 188254

makro
Chef

Musli
opak. 1 kg
śniadaniowe
nr art. 185173
owocowe
nr art. 185174

makro
Chef

**Crunchy
czekoladowe**
opak. 1 kg
nr art. 185175

makro
Chef

**Cukier
trzciniowy**
opak. 1 kg
nr art. 188805
drobny
nr art. 188806

makro
Chef

**Krem
orzechowo-
kakaowy**
opak. 1 kg
nr art. 188251

MARKI MAKRO: nowa szata graficzna

Opakowanie produktu jest jednym z kluczowych czynników wpływających na decyzje zakupowe konsumentów. Większość zakupów dokonywana jest w systemie samoobsługowym, coraz częściej też klienci wybierają zakupy on-line. Bez aktywnego uczestnictwa sprzedawcy, produkt musi sprzedawać się sam, stąd też producenci dokładają starań, aby to właśnie ich towar został zauważony przez klienta i wybrany do zakupu.

Opakowanie powinno jasno i czytelnie komunikować klientowi zalety produktu za pomocą opisów, a także powszechnie już wykorzystywanej ikonografii. Informacje na nim podane muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa.

Czym charakteryzuje się szata graficzna MAKRO Chef?

Logo
MAKRO Chef

Gama
produktowa

Czytelna nazwa
produktu wraz
z najważniejszymi
atrybutami

makro
Chef
**Fasola
szparagowa**
opak. 2,6/1,5 kg
nr art. 188264



Grafika
nawiązująca
do produktu

Zdjęcie
poglądowe
produktu

Ikony
z poszukiwanymi
przez konsumentów
informacjami

3
NOWA SZATA GRAFICZNA



makro
Chef
**Sól morska
gruboziarnista**
opak. 1 kg
nr art. 196918



makro
Chef
**Papryczki
piri-piri**
opak. 100 g
nr art. 188262



makro
Premium
Pulpa mango
opak. 850 g
nr art. 196886



BOUQUET GARNI

To francuska nazwa kompozycji ziół bardzo często wykorzystywanej w tamtejszej kuchni.

Najczęściej stosowana jest jako aromatyczny dodatek do zup, gulaszy i pieczeni. Klasyczny bukiet ziół składa się z natki pietruszki, liści laurowych i tymianku, ale spotykane są także wersje bouquet garni zawierające estragon, szalwię, bazylię, a nawet seler, por czy cebulę.

Świeże zioła zwykle wkłada się do garnka związane sznurkiem, natomiast suszone umieszcza się w muślinowym woreczku – dzięki temu łatwiej jest je usunąć z przygotowywanej potrawy.

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
189610	Oregano	1 szt.	
189600	Lubczyk	1 szt.	
189602	Melisa	1 szt.	
189613	Szałwia	1 szt.	



Pietruszka
opak. 1 szt.
nr art. 189611



Szczypiorek
opak. 1 szt.
nr art. 189614



Majeranek
opak. 1 szt.
nr art. 189601



Bazylija
opak. 1 szt.
nr art. 189598



Mięta
opak. 1 szt.
nr art. 189603



Rozmaryn
opak. 1 szt.
nr art. 189612



Tymianek
opak. 1 szt.
nr art. 189615



Kolendra
opak. 1 szt.
nr art. 189599



: **Rozmarn – cięty**
 : opak. 30 g
 : nr art. 193127, 189624



: **Kolendra – cięta**
 : opak. 100 g
 : nr art. 189616



: **Bazyli – cięta**
 : opak. 200 g
 : nr art. 195308

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
189622	Bazyli – cięta	30 g	
189626	Kolendra – cięta	30 g	
193133 189627	Mięta – cięta	30 g	
193130 189623	Tymianek – cięty	30 g	
189621	Bazyli – cięta	100 g	
193134 189617	Mięta – cięta	100 g	
193129 189619	Rozmarn – cięty	100 g	
193131 189620	Tymianek – cięty	100 g	
195314 195346	Rozmarn – cięty	200 g	
195307 195344 195345	Mięta – cięta	200 g	
195320 195343	Tymianek – cięty	200 g	



OD SZEFA KUCHNI: CHIMICHURRI

Południowoamerykański specjał podbija świat. Ten pikantny argentyński sos, będący nieodłącznym dodatkiem do mięs z asado (rodzaj grilla argentyńskiego), stał się znany na całym świecie – i jest podobny do włoskiego pesto. A to dlatego, że pochodzenia tej mieszanki czosnku, chilli i przypraw śródziemnomorskich – głównie pietruszki i oregano – należy szukać we Włoszech i Hiszpanii.

Chimichurri jest znany zarówno jako sos, jak i dip do mięs, drobiu, ryb, warzyw i chleba. Może być również używany do sporządzania aromatycznych marynat. Szczególnie pietruszka nadaje chimichurri wspaniały zielony kolor; smak natomiast zawdzięcza czosnkowi, chilli, oregano, czarnemu pieprzowi, suszonemu tymiankowi, cebuli i liściom laurowym. Wszystkie te składniki uciera się w moździerzu, a następnie dodaje oliwę z oliwek i ocet lub nawet sok z cytryny czy limonki. Należy pozostawić miksturę na jakiś czas, by uzyskać pełnię smaku i aromatu. Sos potrzebuje na to przynajmniej kilku godzin, a jeśli to możliwe, warto odstawić go na cały dzień. W jego ojczyźnie, Argentynie, odkłada się go nawet na dwa tygodnie!

Jest kilka wariantów sosu chimichurri – można do niego dodać mnóstwo pietruszki, mniej lub więcej czosnku, a nawet pomidora czy też słodkie, czerwone papryczki. Można eksperymentować do woli!



GRZYBY I KIEŁKI

makro
Chef



Borowik krojony
opak. 500 g
nr art. 190142



Podgrzybek krojony
opak. 500 g
nr art. 190143

OD SZEFA KUCHNI

Suszone grzyby należy przed gotowaniem moczyć kilka godzin w niewielkiej ilości chłodnej wody od czasu do czasu ostrożnie mieszając. Po wyjęciu grzybów z wody warto użyć jej jako bazy do zupy grzybowej lub sosu do mięs. Według staropolskiej receptury suszone grzyby zanurza się na całą noc w mleku, a potem w nim gotuje – ma to im zapewnić pełnię smaku i aromatu.



Bocznik
opak. 500 g
nr art. 189596

Kiełki rzodkiewki
opak. 250 g
nr art. 189083



Kiełki lucerny
opak. 250 g
nr art. 189079



Kiełki mix
opak. 250 g
nr art. 189080





Kiełki stir fry
opak. 600 g
nr art. 189084



Kiełki fasoli mung
opak. 1 kg
nr art. 189078



Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
189086	Kiełki stonecznika	200 g	
189045	Kiełki brokołu	250 g	



**Roszponka
– myta**
opak. 500 g
nr art. 195335



**Rukola
– myta**
opak. 500 g
nr art. 195331



**Szpinak
– myta**
opak. 500 g
nr art. 195354, 195355

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
195444	Mix sałat Toscana	500 g	
195445	Mix sałat Bolero	500 g	
195446	Mix sałat Fitness	500 g	
195362	Mix sałat Sorrento	500 g	



SAŁATY

makro
Chef

ROZDRABNIANIE SAŁATY – podstawowe zasady

Z perspektywy jakości, świeżości i prawidłowej obróbki technologicznej sałat, najważniejszą czynnością jest odpowiednie rozdrobnienie.

Sałaty krojone nożem szybciej tracą świeżość. Gdy pokroimy sałatę nożem, po kilkunastu godzinach pojawi się na niej miedziany nalot, gdyż w miejscu przecięcia zajdzie przyspieszony proces utleniania. Pokrojona sałata nie wygląda estetycznie i nie powinna być podawana.

Aby mieć pewność co do jakości serwowanych dań z zastosowaniem sałat, powinniśmy porwać je ręcznie. Co najważniejsze – przed rozdrobnieniem liście sałaty myjemy, aby w swoją strukturę nie nabierały wody.

GOTOWE MIESZANKI SAŁAT – czy warto?

Gotowe mieszanki sałat mają jedną ogromną zaletę: oszczędzają czas. Używane w nich liście zaraz po zebraniu są starannie selekcyjonowane, dokładnie umyte, osuszone i rozdrobnione, czyli jednym słowem gotowe do użycia.



ORZECHY I BAKALIE

makro
Chef



SUSZONE OWOCE I ORZECHY na słodko i słono

Ponieważ bakalie nie tylko wzbogacają smak potraw, ale też mają wiele wartości odżywczych, warto uwzględnić je w swoich przepisach.

Zmielone migdały to dobry pomysł na urozmaicenie tradycyjnej panierki do mięs i ryb. Suszone śliwki, morele czy daktyle wspaniale sprawdzają się jako składnik sosów do mięs, nadając im lekko egzotyczny, słodki posmak. Prażone orzechy są świetnym dodatkiem do sałatek, a pokruszone – do dań z makaronu.

Oczywiście bakalie to także niezastąpiony element pysznych wypieków i deserów. Z natury słodkie, z powodzeniem znajdują zastosowanie jako dodatek do budyniu, lodów czy owocowych galaretek.

Pokruszone orzechy włoskie doskonale sprawdzą się jako chrupiący składnik musu z mango lub malin, a prażone lub karmelizowane migdały – owocowych deserów przygotowywanych na bazie jogurtu.



Migdały kalifornijskie
opak. 1 kg
nr art. 187618



Migdały blanszowane
opak. 1 kg
nr art. 188182



Migdały blanszowane – płatki
opak. 600 g
nr art. 187615



Pistacje – solone
opak. 1 kg
nr art. 188355



Orzeszki arachidowe – solone
opak. 1 kg
nr art. 188353



Mieszanka studencka
opak. 1 kg
nr art. 188354



Rodzynki sułtańskie
opak. 2 kg
nr art. 190465



OD SZEFA KUCHNI

Owoce w żelu są produktem stabilnym w szerokim zakresie temperatur – nie zmieniają swoich właściwości ani podczas zapiekania, ani zamrażania. Dzięki temu doskonale sprawdzają się w ciastach wypiekanych bezpośrednio lub zamrożonych. Mogą być także stosowane jako nadzienie np. do pierogów.



Masa makowa z bakaliami
opak. 850 g
nr art. 189210



Wiśnie drylowane
opak. 680 g
nr art. 190855



Gruszki w syropie – połówki
opak. 820 g
nr art. 196915



Owoce w żelu – jagody
opak. 320 g
nr art. 190505



Owoce w żelu – jagody
opak. 3,2 kg
nr art. 195369



Dżem ekstra malinowy
opak. 3,5 kg
nr art. 195473

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA	NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
190506	Owoce w żelu – wiśnie	320 g		195474	Dżem ekstra pomarańczowy	3,5 kg	
190507	Owoce w żelu – maliny	320 g		195475	Dżem ekstra truskawkowy	3,5 kg	
190508	Owoce w żelu – truskawki	320 g		195476	Dżem ekstra wiśniowy	3,5 kg	
195370	Owoce w żelu – wiśnie	3,2 kg		195477	Dżem ekstra z czarnej porzeczki	3,5 kg	
195371	Owoce w żelu – maliny	3,2 kg		195478	Dżem ekstra z owoców leśnych	3,5 kg	
195372	Owoce w żelu – truskawki	3,2 kg					



DOJRZEWANIE SERÓW

Dojrzwanie to najważniejszy etap produkcji sera, ponieważ nabiera on wtedy smaku, konsystencji i wyglądu właściwego dla swojego gatunku. Proces ten może trwać od kilku dni nawet do kilku lat. Pod względem sposobu dojrzewania sery dzielimy na:

• SERY NIEDOJRZEWAJĄCE (ŚWIEŻE)

To sery gotowe do konsumpcji bezpośrednio po wyprodukowaniu. Do tej grupy zaliczamy twarogi, Ricottę czy Mozzarellę.

• SERY DOJRZEWAJĄCE

Są to sery, które, aby były gotowe do spożycia, wymagają procesu dojrzewania w określonych warunkach. W miarę upływu czasu stają się twardsze, a ich smak bardziej intensywny. Do tej grupy należy m.in. Ementaler, Cheddar, Havarti czy Grana Padano.

• SERY DOJRZEWAJĄCE Z UDZIAŁEM PLEŚNI

W dojrzywaniu tych serów główną rolę odgrywa rozwój typowych dla danego sera szlachetnych pleśni. Pleśń może rozwijać się wewnątrz – takie sery nazywa się potocznie serami z niebieską pleśnią. Do tej grupy należą Roquefort i Gorgonzola.

Pleśń może rozwijać się też tylko na powierzchni sera – najbardziej znanymi serami tego typu są Camembert i Brie, które mogą być wytwarzane z mleka krowiego, owczego lub koziego.



- **Twaróg krajanka**
- opak. ok. 1 kg
- **półtłusty**
- nr art. 190354, 192754
- **łusty**
- nr art. 190355



- **Ser Cheddar – plastry**
- opak. 1 kg
- nr art. 185816



- **Ser Gouda – plastry**
- opak. 1 kg
- nr art. 192756



- **Ser Gouda wędzony – plastry**
- opak. 1 kg
- nr art. 190745



- **Ser Camembert**
- opak. 120 g
- **naturalny**
- nr art. 192752
- **z ziołami**
- nr art. 192753



- **Ser pleśniowy Brie 60%**
- opak. 1 kg
- nr art. 189413
- opak. 500 g
- nr art. 189412



- **Ser Gorgonzola**
- opak. 200 g
- nr art. 184727



- **Ser pleśniowy niebieski**
- ¼ okręgu
- opak. ok. 700 g
- nr art. 192625



OD SZEFA KUCHNI

Jaja niewłaściwie przechowywane łatwo się psują, a ich skorupka może być siedliskiem groźnych dla zdrowia bakterii, zwłaszcza z grupy coli i salmonelli. Jedną z metod wykorzystywanych do eliminowania ryzyka obecności drobnoustrojów jest naświetlanie jaj promieniami UV.

Korzystając z jaj uprzednio naświetlanych, można zaoszczędzić czas i uniknąć uciążliwości związanych z koniecznością ich dezynfekcji, a jednocześnie przygotowywać bezpieczne posiłki dla klientów.



Jaja naświetlane UV, kl. M

opak. 90 szt.
nr art. 189265

Jaja naświetlane UV, kl. L

pak. po 2 opak. x 20 szt.
nr art. 189266



Śmietanka UHT 18%

opak. 1 l
nr art. 188413



Śmietanka UHT 30%

opak. 1 l
nr art. 188414



NABIAŁ

makro
Chef



Jogurt typu greckiego

opak. 1 kg
nr art. 197050



Jogurt naturalny 2,5%

opak. 1 kg
nr art. 192977

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
169552 197152	Śmietana 18%	3 kg	
638011 197048	Jogurt typu greckiego	3 kg	
587214 192978	Jogurt typu greckiego	5 kg	
159262	Jogurt naturalny	10 kg	
159261	Jogurt typu greckiego	10 kg	



PIECZYWO

makro
Chef



ODPIEK PIECZYWA, czyli sposób na świeżość

Świeże pieczywo to jeden z produktów, którego w lokalu gastronomicznym nigdy nie powinno zabraknąć – bez względu na porę dnia i liczbę gości.

Ponieważ trudno jest utrzymać świeżość chlebów i bułek przez cały dzień, a także przewidzieć potrzebną ich liczbę, doskonałym rozwiązaniem dla punktów gastronomicznych jest pieczywo przeznaczone do odpieku. Niczym nie ustępuje ono tradycyjnemu, a pozwala stale utrzymać zróżnicowany asortyment, bez konieczności codziennego składania zamówień.

W naszej ofercie dostępny jest bogaty wybór pieczywa marki MAKRO Chef. Warto skorzystać z takiej opcji, by zapewnić je gościom zawsze świeże, ciepłe i chrupiące.

Odpiekając je, trzeba zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe przygotowanie. Bardzo ważne jest, by kierować się przy tym instrukcją na opakowaniu zawierającą szczegółowe informacje dotyczące m.in. temperatury pieczenia czy ilości pary potrzebnej do wypieku poszczególnych rodzajów pieczywa.

Finalny produkt, czyli ciepłe i pachnące pieczywo, jego zapach, wygląd i smak są bowiem jednym z podstawowych wyznaczników, którymi kierują się klienci, oceniając serwowane potrawy.



• **Bagietki do odpieku**

• opak. 6 szt. x 280 g
• nr art. 193106



• **Półbagietki do odpieku**

• opak. 6 szt. x 140 g
• nr art. 193107



• **Bułki śniadaniowe**

• opak. 18 szt. x 50 g
• nr art. 193108



• **Bułki śniadaniowe jasne**

• opak. 12 szt. x 75 g
• nr art. 193110



• **Croissanty**

• opak. 10 szt. x 45 g
• nr art. 193109



Tortilla pszenna 30 cm
opak. 12 szt. x 92 g
nr art. 192799



Pita pszenna 14 cm
opak. 8 szt. x 70 g
nr art. 188945



Grzanki pszenne
opak. 500 g
nr art. 189588



Grzanki pszenne z ziołami
opak. 500 g
nr art. 189589



Korpusy okrągłe
opak. 96 szt.
nr art. 189077



Groszek ptysiowy
opak. 1 kg
nr art. 189625



Kubek amerykański do lodów
opak. 500 g (144 szt.)
nr art. 189665



Bulka tarta
opak. 5 kg
nr art. 190007



PIECZYWO

makro
Chef



OD SZEFA KUCHNI

Popularna w Meksyku i Hiszpanii tortilla to rodzaj okrągłego placka wypiekanego z mąki kukurydzianej lub pszennej. Stanowi podstawę takich dań, jak taco (dodatki: wołowina, cebula, pomidory, czerwona fasola, kukurydza i przyprawy) czy enchilada (zapiekana tortilla wypełniona mięsem i warzywami). Z pokrojonych w trójkąty placków powstają popularne chipsy – nachos.

Tortilla to doskonała baza do rozmaitych przekąsek. Można wykorzystać ją do przygotowania miniwrapów z dowolnym nadzieniem, rożków wypełnionych sałatką czy małych quesadillas (tortilla z roztopionym serem).

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
190870 111799	Tortilla pszenna	12 szt. x 71,5 g	
192800 111798	Tortilla pszenna 20 cm	8 szt. x 37 g	
188946	Pita pszenna 14 cm	8 szt. x 50 g	
188947	Pita pszenna 20 cm	12 szt. x 90 g	
189667	Stożek Latino do lodów	360 g (130 szt.)	



OD SZEFA KUCHNI

Wędliny to nie tylko śniadanie. Świetnie sprawdzają się na tartinkach, które urozmaicą niejednodobny bufet. Doskonale nadają się także jako dodatek do dań głównych – np. szynka parmeńska jest nieodzownym elementem Saltimbocca alla Romana, gdzie idealnie komponuje się z cielęciną i szalwią, nadając charakterystycznego słonego smaku oraz chrupiącej struktury po wysmażeniu i wytopieniu z niej tłuszczu. Wędliny świetnie sprawdzają się w sałatkach oraz jako dodatek w przekąskach zimnego bufetu. Każdy wybierze swoje najlepsze połączenie z wykorzystaniem wędlin w swoim menu.



• **Prosciutto di Parma – plastry**

• opak. 250 g
• nr art. 177155



• **Prosciutto crudo – plastry**

• opak. 500 g
• nr art. 177156



• **Szynka Serrano – plastry**

• opak. 500 g
• nr art. 176691



• **Chorizo Cular – plastry**

• opak. 500 g
• nr art. 176692



• **Speck – plastry**

• opak. 500 g
• nr art. 177157



• **Salami Milano – plastry**

• opak. 500 g
• nr art. 177158

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
187990	Kiełbasa biała – kalibrowana	10 szt. x 150 g	
190499	Boczek wędzony, parzony	ok. 1,3 kg	
190500	Boczek wędzony, parzony – kostka	1 kg	
188358	Boczek wędzony, surowy – plastry	ok. 1 kg	
189122	Kiełbasa zwyczajna	ok. 1 kg	
188352	Kiełbasa dla chłopa	ok. 1,5 kg	
192201	Parówki cateringowe	ok. 1,2 kg	
190565	Kebab z kurczaka	800 g	



• **Boczek wędzony, parzony – plastry**

• opak. 1 kg
• nr art. 188822



• **Kiełbasa śląska**

• opak. ok. 1,4 kg
• nr art. 188865

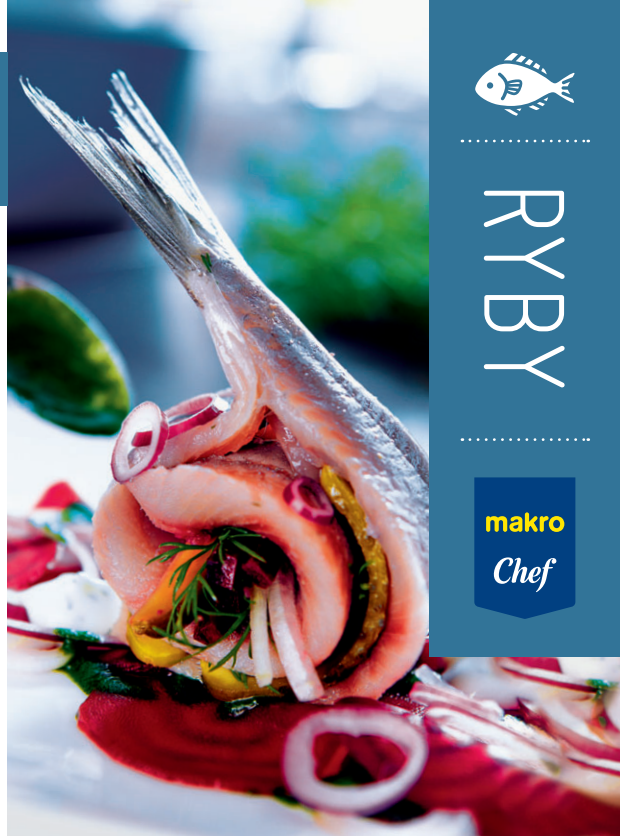
TAJEMNICE ŚLEDZIA: matjas czy à la matjas?

Śledzie to niezwykle wartościowe ryby, pełne witamin, mikroelementów, łatwo przyswajalnego białka i nienasyconych kwasów tłuszczowych omega-3.

Wśród smakoszy szczególną estymą cieszą się matjasy. Czym są i czym różnią się od popularnych śledzi à la matjas? Okazuje się, że matjas wcale nie jest osobnym gatunkiem śledzia. Nazwa pochodzi od „magenharing”, co w języku holenderskim znaczy „śledź dziewiczy”. Matjasy są to bowiem śledzie młode, odłowione jeszcze przed pierwszym tarłem. Sezon na nie trwa bardzo krótko – od końca maja do początku lipca. Jest to okres, kiedy ryby zgromadziły już odpowiednią ilość tłuszczu, ale jeszcze nie wyprodukowały ikry.

W porównaniu do zwykłych śledzi, mięso matjasów jest tłustsze, smaczniejsze i bardziej delikatne. Matjasy są też mniej sone, dzięki czemu nie trzeba ich odsalać, ale za to szybciej się psują. Ze względu na wyjątkowo delikatny smak, krótki okres pozyskiwania oraz specjalną obróbkę, matjasy uważane są za prawdziwy rarytas.

Ponieważ w Polsce nie ma tradycji łowienia dziewiczych śledzi, na stołach zastępują je „à la matjasy” – lekko solone filety z dorosłych śledzi.



RYBY

makro
Chef



Łosoś atlantycki wędzony – plastry

opak. 1 kg
nr art. 177894



Filety śledziowe à la Matjas w oleju

opak. 3 kg
nr art. 186924



Tuńczyk – kawałki

opak. 1705 g
w oleju
nr art. 179289
w sosie własnym
nr art. 179290



Dorsz czarny

masa netto bez glazury 4,5 kg
nr art. 188268



Krewetki koktajlowe

masa netto bez glazury 1,7 kg
nr art. 188270



Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
186923	Filety śledziowe po kaszubsku	3 kg	
184841	Filety śledziowe w sosie śmietanowym	3 kg	
188269	Mieszanka morska	1,8 kg	
188267	Łosoś sałatkowy wędzony na zimno	200 g	
189831	Łosoś sałatkowy	1 kg	



OWOCE MORZA



MROZONKI

makro
Chef



Przybliżony koszt
dla jednej osoby: **1,58 zł**

KREM Z ZIEŁONEGO GROSZKU

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Groszek zielony mrożony	0,80 kg	4,48 zł
Śmietana 36%	0,20 l	2,98 zł
Ser Mascarpone	0,10 kg	1,80 zł
Mięta świeża	0,01 kg	0,70 zł
Oliwa z oliwek	0,03 l	0,81 zł
Masło	0,08 kg	1,60 zł
Sól	0,01 kg	0,04 zł
Pieprz	0,01 kg	0,56 zł
Bulion warzywny	1,40 l	2,80 zł
10 PORCJI NETTO	2,54 KG	15,80 ZŁ
1 PORCJA NETTO	0,25 KG	1,58 ZŁ

Do garnka wlać trochę oliwy z oliwek i dodać masło, rozgrzać tłuszcz i wsypać zielony groszek, przesmażyć przez kilka minut. Następnie wlać bulion, dodać przyprawy i część mięty. Całość gotować aż groszek będzie miękki, zblendować i przetrzeć przez cienkie sito. Dodać śmietanę i jeszcze raz zagotować.

Podawać z knelą z sera mascarpone. Udekorować świeżą miętą.



• **Groszek bardzo drobny** 
• opak. 2,5 kg
• nr art. 190883



• **Oliwa extra virgin**
• opak. 1 l
• nr art. 195926



• **Masło klarowane**
• opak. 1 kg
• nr art. 196797



• **Mięta – cięta**
• opak. 100 g
• nr art. 193134, 189617



MROZONKI

makro
Chef



Fasola żółta
opak. 2,5 kg
nr art. 188802



Fasola zielona
2,5 cm
opak. 2,5 kg
nr art. 194359



Szpinak – liście
opak. 2,5 kg
nr art. 190990



Szpinak siekany
opak. 2,5 kg
nr art. 190991



Brukselka
opak. 2,5 kg
nr art. 190874



Marchew – kostka
opak. 2,5 kg
nr art. 190040



**Włoszczyzna
mix – paski**
opak. 2,5 kg
nr art. 190873



**Mieszanka
chińska**
opak. 2,5 kg
nr art. 190370



OD SZEFA KUCHNI

Z mrożonych warzyw można szybko i łatwo przygotować wiele rozmaitych dań. Ponieważ mrożonki zawierają niemal tyle samo witamin co świeże, warto wykorzystywać je w kuchni w okresie jesienno-zimowym i na wiosnę – gdy produkty sezonowe są ubogie w składniki odżywcze.

Jeżeli nie chcemy, żeby mrożone warzywa straciły wartości odżywcze, nie należy ich przed gotowaniem rozmrażać. Zaleca się wrzucić je od razu do niewielkiej ilości wody i gotować pod przykryciem.

Alternatywą dla gotowania jest rozmrażanie na parze – dzięki temu warzywa nie tracą cennych witamin.

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
194355	Brokuły	2,5 kg	
190880	Cebula – kostka	2,5 kg	
189237	Fasola zielona princess	2,5 kg	
195743	Por krojony	2,5 kg	
190875	Marchew baby	2,5 kg	
189666	Mieszanka Euro – mix	2,5 kg	
194358	Papryka mix – paski	2,5 kg	
190878	Warzywa na zupę jarzynową	2,5 kg	

– produkt głęboko mrożony



OD SZEFA KUCHNI

Ryż stanowi podstawę wyżywienia 1/3 ludzkości. Wyróżnia się kilkadziesiąt jego gatunków – w zależności od kształtu i długości ziaren, stopnia oczyszczenia, smaku i wartości odżywczych.

- **RYŻ ARBORIO** – to biały, krótkoziarnisty ryż stanowiący podstawę risotta.
- **RYŻ JAŚMINOWY** – swoją nazwę zawdzięcza białej barwie i lekko kwiatowemu zapachowi. Długoziarnisty, nie skleja się.
- **RYŻ PARBOILED** – to poddana specjalnej obróbce termicznej odmiana ryżu długoziarnistego. Szybko się gotuje i nie skleja.
- **DZIKI RYŻ** – to trawa zwana ostródą lub owsem wodnym. Ma silny, orzechowy posmak, dlatego najczęściej łączy się go z białym ryżem. Wymaga długiego gotowania.



• **Ryż do sushi**
• opak. 2 kg
• nr art. 187667



• **Ryż jaśminowy**
• opak. 2 kg
• nr art. 187670



• **Ryż dziki**
• opak. 2 kg
• nr art. 187669



• **Ryż parboiled**
• opak. 5 kg
• nr art. 187665



• **Ryż naturalny brązowy**
• opak. 5 kg
• nr art. 187664



• **Kasza gryczana biała**
• opak. 5 kg
• nr art. 187666

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
174359	Kasza jęczmienna wiejska	5 kg	
170861	Kasza pęczak	5 kg	
170882	Kasza gryczana	5 kg	
184666	Groch – półowki	5 kg	
190928	Fasola jaś średni	5 kg	
190930	Fasola czerwona	5 kg	
188165	Soczewica czerwona	5 kg	
184578	Ciecierzycza	5 kg	



• **Olej z substancją przeciwpieniącą**
• opak. 10 l
• nr art. 195799



• **Oliwa extra virgin**
• opak. 5 l
• nr art. 188909

TŁUSZCZE



ŚWIEŻOŚĆ NA DŁUŻEJ

Konserwy to produkty żywnościowe zamknięte w hermetycznych opakowaniach (zwykle metalowych puszkach lub szklanych stojach) i utwalone termicznie przez pasteryzację lub sterylizację. Pasteryzację przeprowadza się w temperaturze poniżej 100°C i stosuje się ją dla produktów o pH poniżej 4,5 (zwykle konserwy owocowe, np. ananasy lub brzoskwinie), a sterylizację w temperaturze powyżej 100°C i produktów o pH powyżej 4,5 (m.in. konserwy mięsne oraz warzywne, jak groszek konserwowy lub kukurydza).

Celem termicznego utwalenia produktu jest zniszczenie mikroflory, która może stanowić potencjalne zagrożenie dla konsumenta oraz przedłużenie jego trwałości, z tego też względu w produkcji konserw nie trzeba stosować substancji konserwujących.

Marynaty są produktami uzyskanymi z warzyw, owoców lub grzybów – całych lub rozdrobnionych, w kwaśnej zalewie z dodatkiem octu, soli i/lub cukru oraz przypraw – które utrwała się przez pasteryzację.

Marynaty są bardzo dużą grupą, w której można wymienić:

- **MARYNATY WARZYWNE** – dynia w occie, ogórki konserwowe, papryka marynowana, buraczki ćwikłowe marynowane
- **MARYNATY OWOCOWE** – gruszki lub śliwki w occie
- **MARYNATY OWOCOWO-WARZYWNE** – kapusta czerwona z jabłkiem, seler z ananase
- **OGÓRKI KWASZONE MARYNOWANE**
- **PIKLE OGÓRKOWE** – produkt otrzymany z plasterków ogórka pozbawionych skórki i gniazd nasennych, pokrojonych wzdłuż lub w poprzek, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych – głównie octu – soli, cukru oraz przypraw, pasteryzowany
- **PIKLE WARZYWNE** – produkt otrzymany z całych lub krojonych ogórków i innych warzyw, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru oraz przypraw, pasteryzowany
- **PIKLE WARZYWNO-OWOCOWE** – produkt otrzymany z całych lub krojonych ogórków i innych warzyw i owoców, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru oraz przypraw, pasteryzowany

Szczególnym rodzajem marynowanego produktu jest ćwikła i tarty chrzan.



• **Koncentrat pomidorowy**
• opak. 950 g
• nr art. 191017



• **Pomidory suszone w oleju z ziołami**
• opak. 740 g
• nr art. 177919



• **Pomidory krojone**
• opak. 2,5 kg
• nr art. 195570



• **Passata**
• opak. 2,5 kg
• nr art. 195571

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
191016	Koncentrat pomidorowy	1,78 kg	
183542	Pomidory suszone w oleju z ziołami – paski	2,9 kg	
183541	Pomidory suszone w oleju z ziołami – całe	2,9 kg	



KONSERWY: POMIDORY

makro
Chef



KONSERWY: WARZYWA

makro
Chef



Ogórki konserwowe
opak. 2,5 kg
nr art. 190360



Ogórki konserwowe - kostka
opak. 860 g
nr art. 188218



Ogórki kwaszone - kostka
opak. 910 g
nr art. 188217



Sałatka szwedzka
opak. 2,5 kg
nr art. 188215



Buraczki ćwikłowe
opak. 1,6 kg
nr art. 190854



Kapusta czerwona
opak. 1,6 kg
nr art. 195373

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
188701	Czosnek biały konserwowy	760 g	
30721	Papryka pepperoni	1,5 kg	*
188216	Chrzan tarty	1,8 kg	
190083	Karczochy serca - całe, kaliber 10-14	850 g	
190084	Karczochy serca - całe, kaliber 30-40	2,5 kg	
190085	Karczochy serca - całe, kaliber 40-50	2,5 kg	
190087	Karczochy serca - krojone	2,5 kg	
190088	Karczochy - kawałki	2,5 kg	
195480	Pieprz czarny w zalewie	670 g	



Papryka - ćwiartki
opak. 4,1 kg
nr art. 188265



Cebulka marynowana
opak. 760 g
perłowa
nr art. 188699
złota
nr art. 188700



Chrzan tarty
opak. 700 g
nr art. 188219



OD SZEFA KUCHNI

Żurawina i borówka brusznica są z wyglądu bardzo do siebie podobne, podobnie też smakują. W kuchni tę drugą coraz częściej zastępuje borówka amerykańska, zwana też wysoką.

Zarówno żurawina, jak i borówka świetnie sprawdzają się jako dodatek do panierowanego sera camembert lub brie.

Wytwarzane z owoców leśnych lekko kwaskowate i delikatnie cierpkie sosy i galaretki są doskonałym dodatkiem do potraw z dziczyzny, jak również do wędlin i pasztetów.

Owoce żurawiny i borówki często wykorzystuje się także do produkcji soków, syropów, dżemów i nalewek.

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
190094	Żurawina	3 kg	
190100	Żurawina	1,6 kg	
190102	Borówka	1,6 kg	
190364	Podgrzybki marynowane – całe	850 g	
190366	Kurki marynowane	850 g	
190363	Maślaki w zalewie	850 g	
190369	Borowiki w zalewie	800 g	
188696	Pieczarki krojone w zalewie	2,55 kg	
190367	Koncentrat grzybowy	800 g	



Żurawina
opak. 720 g
nr art. 190097



Borówka
opak. 720 g
nr art. 190101



Borowiki marynowane – całe
opak. 850 g
nr art. 190362



Mieszanka grzybów na patelnię
opak. 540 g
nr art. 190365



Kurki w zalewie
opak. 800 g
nr art. 190368



Pieczarki krojone w zalewie
opak. 4 kg
nr art. 188697



makro
Chef



Przybliżony koszt dla jednej osoby: **5,89 zł**

CHILLI CON CARNE Z CHIPSAMI TORTILLA I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ



Papryka jalapeño
opak. 680 g opak. 3,1 kg
nr art. 189272 nr art. 195368



Tortilla chips – łagodne
opak. 750 g
nr art. 190809



Ser Gouda – wióry
opak. 2 kg
nr art. 194646



Śmietana 22%
opak. 3 kg
nr art. 192979

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI	ILOŚĆ	WARTOŚĆ
Mięso wołowe mielone	1,00 kg	14,99 zł
Czerwona fasola z puszki	0,40 kg	1,85 zł
Kukurydza z puszki	0,20 kg	1,03 zł
Pomidory pelati	0,40 kg	1,46 zł
Papryczka chilli	0,10 kg	3,60 zł
Papryczka jalapeño	0,10 kg	0,65 zł
Cebula biała	0,20 kg	0,80 zł
Ser żółty	0,15 kg	3,06 zł
Tortilla chips	1,00 kg	21,32 zł
Kwaśna śmietana	0,10 l	0,78 zł
Kolendra świeża	0,10 kg	5,49 zł
Oliwa z oliwek	0,10 l	2,70 zł
Sól	0,02 kg	0,08 zł
Pieprz	0,02 kg	1,12 zł

10 PORCJI NETTO	3,79 KG	58,90 ZŁ
1 PORCJA NETTO	0,38 KG	5,89 ZŁ

Do rozgrzanego garnka wlać trochę oliwy z oliwek, dodać posiekaną papryczkę chilli, cebulę i mielone mięso, wymieszać, przesmażyć. Całość dusić pod przykryciem. Po ok. 10 min wrzucić czerwoną fasolę, kukurydżę z puszki i posiekane pomidory pelati, doprawić do smaku solą i pieprzem. Gotować na wolnym ogniu bez przykrycia przez ok. 25 min, aż sos zgęstnieje. Chipsy z tortilli ułożyć na talerzu, dodać gotowy sos i zetrzeć żółte ser, zapiekać w piecu przez ok. 10 min w temp. 160°C. Udekorować knelą ze śmietany, papryczką jalapeño i posiekaną kolendrą.

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
190811	Tortilla chips – serowe	750 g	
190810	Tortilla chips – ostre	750 g	



SOSY I DODATKI DO DAŃ



OD SZEFA KUCHNI

Sos tysiąca wysp (ang. Thousand Island dressing) zawdzięcza swoją nazwę położonemu na pograniczu Stanów Zjednoczonych i Kanady regionowi Tysiąc Wysp, skąd pochodziła autorka sosu.

Podstawowymi jego składnikami są majonez, ketchup, sok z cytryny i sos Worcestershire.

Sos świetnie nadaje się zarówno do przekąsek (sałatki, kanapki, frytki czy nugggetsy), jak i do dań głównych (np. pieczone lub grillowane mięso i ryby).



Sos

pieczeniowy
opak. 1 kg
nr art. 196853

ogrodowy
opak. 0,7 kg
nr art. 196855

grecki
opak. 0,7 kg
nr art. 196854

Sos do hamburgerów

opak. 950 g
nr art. 179874

Sos 1000 Wysp

opak. 950 g
nr art. 179873

makro
Chef



Sos

opak. 980 g
słodko-kwaśny
nr art. 189270
spaghetti
nr art. 189271

Sos chili

słodko-pikantny
opak. 2 l
nr art. 177889

Przyprawa do potraw – w płynie

opak. 5 l
nr art. 188400

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
44287	Ocet balsamiczny z Modeny	1 l	
44301	Ocet balsamiczny z Modeny – spray	250 ml	
44305	Krem balsamiczny z Modeny	500 ml	
186070	Panierka klasyczna	3 kg	
171994	Cebulka smażona	500 g	
172013	Cebulka smażona	2 kg	



OD SZEFA KUCHNI

Majonez, ketchup i musztarda to klasyczne dodatki do dań – wzbogacają je i urozmaicają, a czasem wyostają ich smak.

Majonez to doskonały dodatek do jaj, past jajecznych lub rybnych. Ketchup i musztarda są idealne do kiełbasek na ciepło oraz wędlin.

Klasyczne dodatki mogą posłużyć jako baza do nowych sosów. Warto wspomnieć tu o sosie tatarskim podawanym do jajek, wędlin i mięs. Jego najważniejszymi składnikami, oprócz ogórków kiszonych i grzybków marynowanych, są musztarda i majonez. Z kolei sos koktajlowy przygotowany z ketchupu i majonezu jest idealny do krewetek.



• **Majonez dekoracyjny**
• opak. 3 kg
• nr art. 190501



• **Majonez stołowy**
• opak. 3 kg
• nr art. 190504



• **Majonez sałatkowy**
• opak. 950 g opak. 3 kg
• nr art. 179875 nr art. 190503



• **Musztarda**
• opak. 5 kg
• **stołowa** **sarepska**
• nr art. 190396 nr art. 190397



• **Ketchup**
• opak. 5 kg
• **łagodny** **pikantny**
• nr art. 195554 nr art. 195553

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
195552	Ketchup łagodny	1 kg	
195556	Ketchup łagodny	7,5 kg	
195555	Ketchup pikantny	7,5 kg	
195551	Ketchup pikantny	1 kg	



PRZYPRAWY



TAJEMNICA SMAKU



Pieprz czarny – mielony
opak. 520 g
nr art. 123657



Pieprz czarny – cały
opak. 500 g
nr art. 123658



Papryka ostra – mielona
opak. 480 g
nr art. 123670



Papryka słodka – mielona
opak. 500 g
nr art. 123671



Czosnek granulowany
opak. 670 g
nr art. 123664



Oregano
opak. 110 g
nr art. 123668



Bazylija
opak. 140 g
nr art. 123654



Liść laurowy
opak. 40 g
nr art. 123655

Przyprawy mają długą i bogatą historię. Niektóre z nich kosztowały dawniej majątek, były stosowane do celów leczniczych, a nawet... magicznych. Dziś, aby wyczarować smaczne danie, wystarczy dobra ich znajomość. Doświadczeni kucharze wiedzą, że nawet niewielka ilość przyprawy może znacząco wpłynąć na smak potrawy.

Oto lista najpopularniejszych przypraw:

- **KORZENNE:** cynamon, imbir, goździki, kardamon, wanilia, gałka muskatołowa, papryka, papryka chilli, gorczyca, kurkuma, ziele angielskie
- **ZIOŁOWE:** bazylija, cząber, gorczyca biała, majeranek, melisa, kminek, szafran, kolendra, koper, lebidodka, lubczyk, estragon, pieprz, rzeżucha, szalwia, tymianek
- **WARZYWNE:** cebula, czosnek, chrzan, pietruszka

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
123662	Curry	440 g	
636459	Tymianek	440 g	
636460	Kurkuma – mielona	910 g	
123666	Imbir – mielony	390 g	
123660	Goździki – całe	350 g	
636438	Cynamon – cały	70 g	
636434	Cynamon – mielony	150 g	
123652	Gałka muskatołowa – mielona	190 g	





ARTYKUŁY JEDNORAZOWE



OD SZEFA KUCHNI

Dopuszczone do kontaktu z żywnością jednorazowe rękawice nitrylowe są powszechnie stosowane w gastronomii, cateringu i przemyśle spożywczym. Wykonane z syntetycznego kauczuku charakteryzują się większą odpornością na przebicie niż winylowe i lateksowe. W gastronomii szczególnie zalecane są rękawice ochronne, których palce zakończone są powierzchnią teksturową – ułatwia to chwytanie mokrej i śliskiej żywności. Należy pamiętać, że rękawiczkami, które miały kontakt z surowym mięsem, nie można dotykać innych produktów ani gotowego mięsa.



Rękawice nitrylowe niebieskie, niepodudowane

opak. 100 szt.

rozmiar S
nr art. 196799

rozmiar M
nr art. 196800

rozmiar L
nr art. 196801



Papier do pieczenia

wym. 200 m x 43 cm
nr art. 159466

wym. 20 m x 38 cm
nr art. 676844



Papier do pieczenia arkusze 40 x 60 cm

opak. 500 szt.
nr art. 159467



Rękaw do pieczenia

wym. 10 m x 29 cm
nr art. 680205



Folia do żywności

wym. 300 m x 29 cm
nr art. 164009

wym. 300 m x 44 cm
nr art. 159462



Folia aluminiowa

wym. 300 m x 29 cm
nr art. 164010

wym. 200 m x 44 cm
nr art. 159460

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
167353	Rękawice nitrylowe czarne, niepodudowane – rozmiar S	100 szt.	
167354	Rękawice nitrylowe czarne, niepodudowane – rozmiar M	100 szt.	
167355	Rękawice nitrylowe czarne, niepodudowane – rozmiar L	100 szt.	



Torba termoizolacyjna

nr art. 594251



Worki na śmieci

120 I HD
pak. po 3 rol.
nr art. 176519

240 I LD
pak. po 2 rol.
nr art. 176521

**Serwetki gastronomiczne 15 x 15 cm**pak. po 4 opak. x 500 szt.
nr art. 194708**Serwetki 1-warstwowe 33 x 33 cm**opak. 500 szt.
nr art. 177822, 177823,
177824, 177825

FSC® M022486

**Serwetki 2-warstwowe 33 x 33 cm**opak. 250 szt.
nr art. 170398, 170399,
170400, 170401, 170402,
170403, 170405

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
170406			
170407	Serwetki		
170408	3-warstwowe	100 szt.	
170409	33 x 33 cm		
170410	– różne rodzaje		
170411			
177817	Serwetki		
177818	3-warstwowe	100 szt.	
177819	40 x 40 cm		
177820	– różne rodzaje		
177821			
188420	Menubox – pół obiadu	50 szt.	
188416	Menubox – niedzielony	50 szt.	
188418	Menubox – trójdzielny	50 szt.	
188421	Hamburgerbox – mały	70 szt.	
176075	Kubek typu shake poj. 300 ml	50 szt.	
176074	Kubek typu shake poj. 400 ml	50 szt.	
176073	Wieczko do kubka typu shake – płaskie z nacięciem	50 szt.	
176071	Wieczko do kubka typu shake – wypukłe	50 szt.	
189365	Słomki do napojów typu shake 24 cm – kolorowe	100 szt.	
189367	Słomki do napojów proste 24 cm – różne rodzaje	250 szt.	

**Sztućce transparentne**

opak. 50 szt.

widelec
nr art. 186731**nóż**
nr art. 186730**łyżka**
nr art. 186733**łyżeczka**
nr art. 186734**Sztućce białe**

opak. 50 szt.

widelec
nr art. 188309**nóż**
nr art. 188310**łyżka**
nr art. 188312**łyżeczka**
nr art. 188311**Menubox – dwudzielny**opak. 50 szt.
nr art. 188417**Hamburgerbox – podwójny**opak. 50 szt.
nr art. 188419



HIGIENA



WARTO WIEDZIEĆ

Zachowanie czystości i higieny w lokalu gastronomicznym to sprawa kluczowa, nie tylko ze względu na wymogi sanepidu, ale i ocenę klientów. Najbardziej efektywnym rozwiązaniem przy czyszczeniu blatów, sprzętów kuchennych, stołów i trudno dostępnych miejsc są specjalistyczne czyszczywa: bardzo wydajne, chłonne, wytrzymałe oraz – dzięki temu, że są nawinięte na rolę – łatwe w użyciu. Ponieważ można ich używać zarówno na sucho, jak i na mokro, z powodzeniem zastępują tradycyjne ścierki i ściereczki.



Czyszczywo papierowe celulozowe

pak. po 2 rol. x 235 m
nr art. 185056



Ręcznik celulozowy typu ZZ

pak. po 4 szt. x 150 listków
nr art. 188339



Ręcznik makulaturowy typu ZZ

pak. po 5 szt. x 250 listków
różne rodzaje
nr art. 176264, 176265, 176266



Papier toaletowy celulozowy Jumbo

pak. po 6 rol. x 120 m
nr art. 185059

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
185057	Ręcznik papierowy celulozowy Jumbo Duo	2 rol. x 120 m	
185058	Ręcznik papierowy celulozowy Midi Duo	4 rol. x 60 m	
183484	Mydło do dozowników spieniających	5 l	



Mydło w płynie

opak. 5 l
różne rodzaje
nr art. 188549,
188550, 188551





makro PROFESSIONAL
Płyn do dezynfekcji
 opak. 750 ml
 nr art. 188665



makro PROFESSIONAL
Płyn do czyszczenia powierzchni kuchennych
 opak. 750 ml
 nr art. 188194



makro PROFESSIONAL
Skoncentrowany płyn do czyszczenia powierzchni kuchennych
 opak. 5 l
 nr art. 183723



aro
Płyn do czyszczenia, dezynfekcji i wybielania
 opak. 5 l
 nr art. 848874



DETERGENTY



makro PROFESSIONAL
Płyn do mycia szyb
 opak. 5 l
 nr art. 183724



makro PROFESSIONAL
Koncentrat do płukania tkanin
 różne rodzaje
 opak. 5 l
 nr art. 184761, 184762



makro PROFESSIONAL
Odplamiacz do tkanin białych i jasnych
 opak. 4 l
 nr art. 184765



makro HORECA
Preparat do czyszczenia grilli i piekarników
 opak. 5 l
 nr art. 116549
 opak. 750 ml
 nr art. 116539

Polecamy także:

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
116554	Odtłuszczacz	5 l	
116533	Odtłuszczacz	750 ml	
153942	Płyn do czyszczenia kamienia i rdzy	750 ml	
116534 116535	Płyn uniwersalny – różne rodzaje	5 l	
116538	Tabletki do zmywarek	100 szt.	

NR ART.	NAZWA ARTYKUŁU	OPAK.	MARKA
160614	Antybakteryjny płyn do mycia naczyń	5 l	
179872	Zmywaki profilowane jumbo	5 szt.	
178056	Zmywaki uniwersalne do delikatnych powierzchni	3 szt.	
176877	Ścierka na rolce	150 szt.	
178689	Ścierka uniwersalna	30 szt.	



Zaloguj się na **MAKRO.PL** 

aby zobaczyć

ALKOHOLE W PROMOCJI
lub przyjdź do najbliższej HALI MAKRO.

