



INSPIRED BY NATURE

KATALOG FOOD SERVICE





OERLEMANS FOODS, Z NATURY INSPIRUJE OD PONAD 40 LAT.

HISTORIA OERLEMANS FOODS

- 2026
↑
połączenie spółek
Oerlemans Foods Polska sp. z o.o.
(spółka przejmująca)
z Oerlemans Foods Siemiatycze sp. z o.o.
(spółka przejmowana)
- 2018
●
staliśmy się częścią Grupy Virto
- 2003
●
sprzedaż zakładu spółce Oerlemans;
zawężenie działalności gospodarczej wyłącznie
do produkcji mrożonej żywności
- 1999
●
możliwości produkcyjne zakładu:

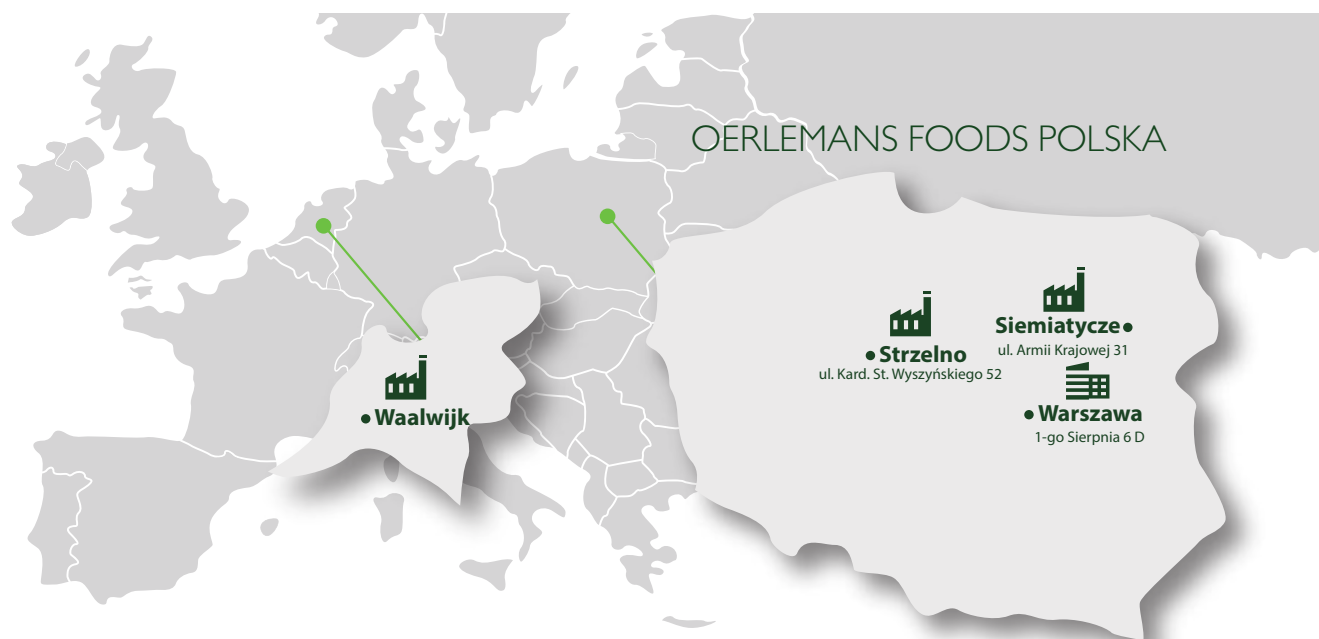
 - produkcja mrożonych owoców i warzyw
 - produkcja koncentratów owocowych i warzywnych
 - produkcja przecierów owocowych i warzywnych aseptycznie pakowanych
 - magazynowanie mrożonek, soków, koncentratów i jabłek
- 1994
●
pierwsza produkcja;
jedna linia produkcyjna; 2.700 ton
- 1992
●
rozpoczęcie budowy zakładu w Strzelnie
- 1978
●
pierwsza produkcja;
jedna linia produkcyjna; 4.000 ton
- 1977
●
rozpoczęcie budowy zakładu w Siemiatyczach

Jesteśmy producentem i dystrybutorem wysokiej jakości świeżo mrożonych warzyw i owoców do sprzedaży detalicznej, gastronomii oraz przemysłu, w tym na rynki eksportowe.

Od 2018 roku jesteśmy częścią Grupy Virto, wiodącego producenta warzyw i owoców mrożonych w Europie.



GDZIE JESTEŚMY



INSPIRED BY NATURE

Jedyną rzecz, którą dodajemy do naszych produktów to „mroz”. Pozwala nam to na zachowanie wartości odżywczych – witamin i minerałów. Świeżo zamrożone warzywa i owoce mają naturalny smak, nie zawierają konserwantów i ulepszaczy.



ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

Dbamy o środowisko naturalne i chronimy je, dostosowując nasze procesy produkcyjne do wydajniejszych i zrównoważonych sposobów. Nasze centra znajdują się w pobliżu upraw, aby skrócić czas transportu. Stale doskonalimy się, aby zapewnić bardziej zrównoważoną produkcję.



ZERO WASTE

Trend, który zyskał popularność na całym świecie. Używasz dokładnie tyle produktu, ile potrzebujesz, aby przygotować odpowiednią porcję. Resztę, przechowując w odpowiednich warunkach, możesz wykorzystać do przygotowania kolejnych porcji bez utraty jego wartości odżywczych.



WPŁYW NA JAKOŚĆ

Cały proces wegetacyjny jest szczegółowo monitorowany przez służby surowcowe zakładu. Przeprowadzamy okresowe kontrole i badania plantacji pod kątem występowania zachwaszczenia, rozwoju chorób czy szkodników. Wspieramy również naszych producentów i prowadzimy doradztwo agrotechniczne.



MENU SUPER FOOD

Warto urozmaicić swoje menu oryginalnymi smakami i kolorami wyjątkowych składników. Dostarczając najwyższej jakości produkty w nowych, ciekawych zestawieniach, pragniemy inspirować i zachęcać do odkrywania kulinarnych nowości oraz poszukiwania własnej, niepowtarzalnej receptury z mrożonymi warzywami i owocami w roli głównej.



CERTYFIKATY



SPIS PRODUKTÓW

OWOCE

TRUSKAWKA POLSKA BEZ SZYPUŁKI.....	6
JAGODA.....	6
WIŚNIA BEZ PESTKI.....	6
MALINA OGRODOWA.....	7
MALINA OGRODOWA GRYS.....	7
ŻURAWINA.....	8
MIESZANKA KOMPOTOWA.....	8
ŚLIWKA POŁÓWKA BEZ PESTKI.....	8
CZERWONA PORZECZKA.....	9
CZARNA PORZECZKA.....	9
RABARBAR MALINOWY.....	10
AWOKADO KOSTKA.....	10
BRZOSKWINIA POŁÓWKI.....	10
MANGO.....	11
ANANAS.....	11
ROKITNIK.....	12
KIWI.....	12

WARZYWA SOLO

BROKUŁ PREMIUM.....	14
BROKUŁ MINI.....	14
KALAFIOR RÓŻA.....	14
KALAFIOR ROMANESCO.....	15
MARCHEW MINI.....	15
MARCHEW KOSTKA.....	16
MARCHEW PASTRY.....	16
MARCHEW PARYSKA.....	16
FASOLA SZPARAGOWA ZIELONA CIĘTA.....	17
FASOLA SZPARAGOWA ZIELONA CAŁA.....	17
FASOLA SZPARAGOWA ŻÓŁTA CAŁA.....	17
BÓB.....	18
GROSZEK ZIELONY.....	18
GROSZEK STRĄKI.....	18
SZPINAK CIĘTY.....	19
SZPINAK LIŚCIE.....	19
BRUKSELKA.....	20
CUKINIA PASTRY.....	20
CEBULA PASTRY.....	21
CEBULA KOSTKA.....	21
CZOSNEK ZĄBKI.....	21
KUKURYDZA KOLBA.....	22
KUKURYDZA ZIARNO.....	22
DYNNIA BAMBINO KOSTKA.....	22
SZPARAGI PREMIUM ZIELONE CAŁE.....	23
SZPARAGI PREMIUM BIAŁE CAŁE.....	23
PAPRYKA CZERWONA KOSTKA.....	24
PAPRYKA CZERWONA PASKI.....	24
SALSEFIA.....	24
OKRA.....	25
EDAMAME FASOLA SOJOWA STRĄK.....	25
EDAMAME FASOLA SOJOWA ZIARNO.....	25

MIESZANKI WARZYNNE

DUET MARCHWI W PASTRACH.....	27
WARZYWA DO SZAKSZUKI.....	27
SAŁATKA Z KASZĄ BULGUR.....	28
SAŁATKA JARZYNOWA 7-SKŁADNIKOWA.....	28
MIESZANKA UNIWERSALNA.....	28
MIESZANKA 9-SKŁADNIKOWA.....	29
ZUPA JARZYNOWA.....	29
WŁOSZCZYŻNA PASKI.....	30
MARCHEW Z GROSZKIEM.....	30
PAPRYKA PASKI 3-MIX.....	30
BUKIET WARZYN.....	31
MIESZANKA „EURO-MIX”.....	31
MIESZANKA CATERINGOWA.....	32
MIESZANKA WIOSENNA.....	32
BUKIET WARZYN Z ROMANESCO.....	32
MIESZANKA „TERRASSO-MIX”.....	33
MIESZANKA SŁONECZNA.....	34
MIESZANKA ŚRÓDZIEMNOMORSKA.....	34
MIESZANKA „RATATOUILLE”.....	34
MIESZANKA CHIŃSKA.....	36
WOK MIX „THAI”.....	36
MIESZANKA „SOMBRERO-MIX”.....	36

GRZYBY

PODGRZYBEK CAŁY.....	38
PODGRZYBEK KOSTKA.....	38
BOROWIK CAŁY.....	38
BOROWIK POŁÓWKI.....	39
BOROWIK KOSTKA.....	39
KURKA CAŁA.....	40
KURKA KOSTKA.....	40
KURKA KRUSZ.....	40
MIESZANKA GRZYBOWA 3-SKŁADNIKOWA.....	41
PIECZARKA POLSKA PASTRY.....	41

ZIOŁA

PIETRUSZKA.....	43
KOPER.....	43
BAZYLIA.....	43
LUBCZYK.....	44
KOLENDRA.....	44
SZCZYPIOREK.....	44

DANE LOGISTYCZNE



INSPIRED BY NATURE

OWOCE

Zebrane w sezonie, pieczołowicie wyselekcjonowane, oczyszczone i szokowo zamrożone. Lokalne, dojrzałe, słodkie i zdrowe – takie są nasze owoce. Uzupełnione o egzotyczne smaki stanowią świetną bazę do deserów, lodów i słodkich dań. Są wspaniałym dodatkiem do ciast i tortów. Zawierają mnóstwo witamin, posiadają cenne wartości odżywcze. Nasze produkty to ponadczasowy smak i świeżość – przez cały rok!



TRUSKAWKA POLSKA BEZ SZYPUŁKI

Owoce zrywane ręcznie, kształtem przypominają serce. Cudownie soczyste, uzależniające. Posiadają intensywnie czerwony kolor, słodki smak i pobudzający zmysły niepowtarzalny aromat. Walory smakowe truskawek szeroko znane są na całym świecie. Najbardziej smakują jako deser, mus albo sos. Są znakomitym dodatkiem do ciast, tart i tortów, wymarzoną bazą do lodów i sorbetów. Z powodzeniem sprawdzają się jako element słodkich dań – pierogów, naleśników czy knedli. Pasują także do dań wytrawnych, choćby sałatek i do połączeń z nabiałem – shake'ów i koktajli mlecznych. Świetnie komponują się z miętą.

- Ø 25 mm
- 4 x 2,5 kg



JAGODA

Smaku jagód nie da się porównać z żadnym innym owocem, no, może trochę z borówką amerykańską, ale to żadna konkurencja. Niepozorne czarne owoce z niebieskawym nalotem, o niepowtarzalnym smaku. Wiemy, jak doskonale smakują przetworzone na soki i dżemy. Chyba wszyscy lubią bułki „jagodzianki”, a o pierogach czy naleśnikach z jagodami nie można nawet myśleć bez przełykania śliny. Nasze zamrożone jagody zachowują nienaruszoną formę, więc z powodzeniem można nimi dekorować tarty, torty i babeczki. Uwielbiają połączenia z czekoladą i bitą śmietaną. Lubią pływać w koktajlach mlecznych, brylować w lodach i deserach.

- klasa I
- 1 x 10 kg
- 4 x 2,5 kg



WIŚNIA BEZ PESTKI

Dojrzałe owoce mają głęboki, ciemnoczerwony kolor. Kwaśne i z odrobiną goryczki na surowo, w przetworach rozwijają pełen bukiet smaku i aromatu. Bezkonkurencyjne w postaci dżemów i konfitur, kompotów i zup – niegdyś bardzo popularnych i typowo polskich, gotowanych z cukrem, cynamonem oraz winem. Pasują jako dodatek do ciemnych mięs – polędwicy wołowej czy jagnięciny. Sprawdzają się także w sałatkach i galaretkach owocowych, w daniach na słodko i na słoń. Są doskonałym dodatkiem do tart, ciast i tortów.

- Ø > 18 mm
- 1 x 10 kg
- 4 x 2,5 kg



MALINA OGRODOWA

Miękkie, zmysłowo czerwone i soczyste owoce o wyrazistym zapachu najbardziej smakują na surowo. Dzięki sporej zawartości pektyn i cukrów chętnie przetwarzane są na dżemy i konfitury, sporządza się z nich słynne soki i syropy spożywcze. W prawidłowy sposób rozmrożone maliny Oerlemans śmiało można stosować jako ozdobę wyrobów cukierniczych oraz jako składnik sałatek owocowych, ciast i deserów. Syrop malinowy dodawany do drinków nadaje im piękny czerwony kolor. Są równie wyśmienite w postaci sosu do czekoladowych wypieków oraz jako baza do lodów.

- cała
- 4 x 2,5 kg



MALINA OGRODOWA GRYS

Owoce maliny w postaci grysu ułatwiają wykorzystanie owoców do przygotowywania deserów oraz ciast. Taka forma maliny jest również wykorzystywana jako dodatek do kompotów owocowych. Stanowi również składnik różnego rodzaju koktajli lub smoothie.

- 1 x 10 kg



ŻURAWINA

Niewielkie owoce żurawiny mają ciemnoczerwony kolor; są jędrne, kwaskowate i lekko cierpkie w smaku. Przygotowywane z niej soki oraz dżemy i konfitury mają szerokie zastosowanie w daniach wytrawnych i deserach. Jest niezastąpionym dodatkiem do różnego rodzaju mięs, wędlin, drobiu i owoców morza oraz do smażonego camemberta. Świetnie komponuje się też z kozim serem. Używa się jej do sałatek, tart i wypieków.

• 4 x 2,5 kg



MIESZANKA KOMPOTOWA

Nasza klasyczna mieszanka owocowa sprawdzi się idealnie do przygotowania tradycyjnego kompotu, przywołującego smak dzieciństwa. Nadaje się również jako nadzienie do tart, ciast drożdżowych i biszkoptów.

- śliwka
- truskawka
- wiśnia
- czarna porzeczka
- czerwona porzeczka

• 4 x 2,5 kg



ŚLIWKA POŁÓWKA BEZ PESTKI

Stanowi dodatek do ciast, tart, deserów, sałatek i sorbetów oraz słodkich dań. Można z niej wytwarzać sosy i marynaty do mięs. Spośród wielu owoców wykorzystywanych w wykwintnej kuchni, rzadko który potrafi tak jak śliwka wzbogacić wytrawne danie. Zwyczajna pieczeń czy paszтет z dodatkiem śliwek od razu nabierają szlachetności w smaku i aromacie.

• 1 x 10 kg



CZERWONA PORZECZKA

Owoce czerwonej porzeczki mają jaskrawoczerwony kolor i błyszczącą, przezroczystą skórę. Jej ogromną zaletą jest oryginalny, kwaskowaty i orzeźwiający smak przywodzący letnie dni. Poprzez zawartość pektyn i cukrów jest wspaniałym surowcem na dżemy i konfitury. W takiej postaci podkreśla smak wieprzowiny, jagnięciny czy dziczyzny. Czerwona porzeczka jest świetnym dodatkiem do deserów, choćby do tart czy galaretek, bazą do lodów i sorbetów, stanowi również podstawę domowego kompotu.

• 1 x 10 kg



CZARNA PORZECZKA

Jest naprawdę czarna z lekkim połyskiem – „czarna perła” wśród owoców. Posiada silny, charakterystyczny zapach i specyficzny smak. Jest składnikiem słodkich dań (z powodzeniem konkuruje z innymi owocami jako nadzienie do pierogów i naleśników), ozdobą gofrów i wyrobów cukierniczych. Dodaje się ją do deserów, cieszy się popularnością jako baza do lodów i sorbetów. Jest niezastąpiona w koktajlach.

• 1 x 10 kg



RABARBAR MALINOWY

Warzywo sezonowe dojrzewające latem, ale smakujące jak kwaskowaty, cierpki owoc. Idealny na kompot w upalne dni, jako zupa z makaronem na ciepło lub zimno, podprawiona odrobiną śmietany i cynamonem. Rabarbar na długo zniknął z polskiej kuchni, lecz powrócił na nowo, głównie jako składnik ciast i deserów. Jest dodatkiem do mięs i wędlin, a w wersji pieczonej do drobiu. Pojawia się także w sałatkach na słodko i słono.

- 1 x 10 kg
- 4 x 2,5 kg



AWOKADO KOSTKA

Pełne smaku, gotowe do użycia awokado. Bogate w zdrowe tłuszcze, witaminy i minerały, dodaje energii i wspiera koncentrację. Doskonale sprawdza się w przygotowaniu guacamole, kremowych sosów, dressingów oraz past kanapkowych. Idealne jako składnik bowlów, dodatek do tataru i nowoczesnych przystawek. Dzięki naturalnej kremowości idealnie komponuje się również w deserach – musach, kremach i lodach.

- 5 x 1 kg



BRZOSKWINIA POŁÓWKI

Delikatna słodycz brzoskwiń stanowi idealną bazę w deserach, smoothie i sorbetach, a po podgrzaniu zachwyca aromatem jako dodatek do naleśników, lodów czy ciast. W daniach wytrawnych świetnie komponują się z drobiem, mięsem i sałatkami, a w formie sosów nadają potrawom wyrazisty, owocowy charakter. Brzoskwinie to prosty sposób na urozmaicenie menu i źródło kulinarnych inspiracji.

- 5 x 1 kg



MANGO

Słodkie i soczyste, smaczne i orzeźwiające. Mango najczęściej spożywane jest jako zdrowa przekąska albo składnik koktajli owocowych. Można je serwować w sałatkach lub jako dodatek do mięs. Jest częstym dopełnieniem dań orientalnych, na przykład curry. Za bardzo wykwintne uchodzi zawinięcie cząstek owocu w szynkę parmeńską lub podanie go z łososiem czy owocami morza. Idealny owoc do mlecznych koktajli, na przykład mango lassi. Rozdrobniony przez nas do postaci kostek oszczędza w kuchni czas i zmniejsza ilość odpadów.

• 10 x 1 kg



ANANAS

Bardzo soczysty żółty miąższ ananasa ma przyjemny, orzeźwiający i delikatny smak oraz zapach.

Dań z ananasem jest tyle, ile pomysłów – pasuje do wszystkiego. Trudno sobie wyobrazić, zwłaszcza po sezonie letnim, sałatki, lody czy desery bez iluzji hawajskiej plaży czy karnawału w Brazylii. Ananas zrobił karierę w gastronomii jako składnik fast foodów, na przykład pizzy hawajskiej, bo świetnie współgra z szynką i kukurydzą. Jest też, obok wołowiny czy bekonu, składnikiem popularnych burgerów. W barach z kuchnią azjatycką serwuje się specjalnie przyrządzonego kurczaka z ananasem i z ryżem. Doskonale solo, grillowany jak mięso, świetnie komponuje się z cukrem i cynamonem.

• 10 x 1 kg



ROKITNIK

Rokitnik posiada intensywny pomarańczowo-żółty kolor; niebanalny, słodko-cierpki, czasem kojarzony z ananasową słodyczą smak, który przed kreatywnym kucharzem otwiera duże możliwości. Rokitnika można użyć do robienia lodów, konfitur czy jogurtu. Świetnie wypada jako dodatek do mięs, ale też jako element deserów. Dobrze przełamuje smaki. Można go komponować z czekoladą, mlekiem czy kawą.

• 5 x 1 kg



KIWI

Kiwi jest idealne na smoothie! Można włożyć posiekane mrożone owoce do blendera, dzięki czemu nie będzie potrzeby dodawania innego płynu, a konsystencja będzie bogata i gęsta. Kiwi idealne nadaje się jako baza do dresingów. Jest również świetnym składnikiem sałatek – wystarczy je rozmrozić i odcedzić przed włożeniem do salaterki.

• 1 x 10 kg





INSPIRED BY NATURE

WARZYWA SOLO

Zielone, czerwone, żółte i fioletowe. Zebrane w odpowiednim momencie, dojrzałe, pełne słońca, wartości odżywczych i witamin. Takie są warzywa Oerlemans. Pomogą Wam wykreować smaczne posiłki, ubarwią dania i stworzą propozycje dla Waszych Klientów o każdej porze roku.



BROKUŁ PREMIUM

Po krótkim blanszowaniu i hartowaniu w zimnej wodzie stanowi doskonały dodatek do klasycznych i zdrowych obiadów z mięsem lub rybą i dodatkiem skrobiowym. Zachowuje zielony kolor, jest pierwszorzędą bazą do dietetycznej zupy kremu. Bardzo dobrze łączy się z ziołami, na przykład miętą czy bazylią. Można z niego zrobić znakomitą sałatkę, w której brokuł pasuje do kremowych serów i orzechów.

- 1 x 10 kg – Ø 40-60 mm
- 2 x 2,5 kg – Ø > 60 mm



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
2,5 minuty	1 minuta

BROKUŁ MINI

Wyselekcjonowane mini różyczki brokułu, o intensywnym zielonym kolorze. Idealnie sprawdzają się do przygotowania dań cateringowych lub jako topping w pizzach i zapiekankach. Idealny brokuł powinien być lekko twardy i jędrny. Używając wersji mini trzeba szczególnie kontrolować czas przygotowania warzyw.

- 4 x 2,5 kg – Ø < 20 mm



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
2,5 minuty	1 minuta

KALAFIOR RÓŻA

Kalafior to warzywo stosowane jako dodatek do mięs czy ryb. Świetnie komponuje się z orientalnymi przyprawami, takimi jak cynamon, garam masala czy curry. Można z niego przyrządzić zupę krem, puree, a także delikatny deser z wanilią czy kardamonem. Po starciu na surowo i podsmażeniu na patelni może stanowić spód do pizzy!

- 1 x 10 kg – Ø 30-60 mm
- 4 x 2,5 kg – Ø > 50 mm



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
2,5 minuty	1 minuta

KALAFIOR ROMANESCO

Dzięki niecodziennemu wyglądowi warto wykorzystywać go w całości albo jako różyczki. Ich piękny kształt o zielonej barwie znakomicie sprawdzi się w sałatkach (można jeść go na surowo) z pleśniowymi serami, orzechami i owocami, a także ugotowane w wodzie lub na parze jako efektowny i zdrowy dodatek do ryb.

- 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	1,5 minuty

MARCHEW MINI

Idealnie sprawdza się jako dodatek do delikatnych dań z kurczaka czy cielęciny. Doskonale radzi sobie także w menu dla dzieci ze względu na swoją kruchość. Tworzy idealną kompozycję z owocami cytrusowymi, na przykład pomarańczami.

- 6-14 mm
- 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
3 minuty	2 minuty
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
4 minuty	2,5 minuty



MARCHEW KOSTKA

Marchewkowa kostka może być bazą do zupy kremu, a także podstawą farszów i galaret. W połączeniu z soczewicą i kminem będzie wybornym nadzieniem do pierogów. Wraz z gotowanym kurczakiem czy wieprzowymi nóżkami idealnie zatopi się w galarecie.

- 10 x 10 mm
- 1 x 10 kg
- 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
1 minuta	30 sekund
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
1,5 minuty	30 sekund

MARCHEW PŁASTRY

Plastry marchewki idealnie sprawdzą się jako dodatek do prostych dań, jak choćby zestawy lunchowe, np. z frytkami czy kurczakiem.

- Ø 20-40 mm
- 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
1 minuta	30 sekund
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
1,5 minuty	30 sekund

MARCHEW PARYSKA

Zdecydowanie najbardziej wykwintna i restauracyjna forma podania marchwi. Ze względu na niecodzienny, kulisty kształt znakomicie sprawdza się w daniach na witrynie z podgrzewaczami. Jej wyjątkowo słodki smak sprawia, że jest idealna do orientalnych deserów, zwłaszcza w połączeniu z miodem, kardamonem czy wodą różaną.

- 18-24 mm
- 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
3 minuty	2 minuty
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
4 minuty	2,5 minuty

FASOLA SZPARAGOWA ZIELONA CIĘTA

To cięcie sprawdza się w daniach jednogarnkowych, gulaszach i potrawkach – takie kawałki łatwiej się nakłada. Cięta fasolka pasuje także do sałatek i zup, którym dodaje chrupkości.

- 20-40 mm
- 1 x 10 kg
- 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
3 minuty	1,5 minuty
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	2 minuty

FASOLA SZPARAGOWA ZIELONA CAŁA

Idealna propozycja jako dodatek do cięższych mięs, takich jak wieprzowina czy wołowina. Bez problemu nakłada się szczypcami w bufecie samoobsługowym. Pierwszorzędne warzywo na wiosenne stoły, zanim pojawi się na rynku świeża fasolka. Świetnie komponuje się z jajkami i ziemniakami.

- 8-9 mm
- 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2,5 minuty	1,5 minuty
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	2 minuty

FASOLA SZPARAGOWA ŻÓŁTA CAŁA

Bardziej delikatna i kremowa niż zielona, podawana w całości z delikatnymi mięsami i kurczakami. Dobrze komponuje się z białymi sosami, jajkami i majonezem na zimno.

- 8-9 mm
- 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2,5 minuty	2 minuty
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3,5 minuty	2,5 minuty

BÓB

Bób wyróżnia się delikatnie słodkim smakiem oraz kremową konsystencją, dzięki czemu doskonale sprawdza się zarówno w daniach tradycyjnych, jak i nowoczesnych. Ten wszechstronny składnik idealnie nadaje się do sałatek, past i dipów, makaronów oraz zup kremów. Stała jakość, łatwość przechowywania i szybka obróbka sprawiają, że mrożony bób to niezawodny wybór w każdej profesjonalnej kuchni.

- 16-22 mm
- 5 x 1 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
1,5 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
2 minuty	1,5 minuty

GROSZEK ZIELONY

Te magiczne, zielone kuleczki uprawiano już 10 000 lat temu. Są najstarszym uprawnym warzywem. Idealne do ryżu, makaronów, jako dodatek do mięs czy ryb. Jest smacznym komponentem dań jednogarnkowych i zup kremów. Bardzo atrakcyjny w postaci jaskrawozielonego puree do mięs, ryb i deserów.

- 1 x 10 kg
- 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
1,5 minuty	30 sekund
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
2 minuty	40 sekund

GROSZEK STRĄKI

Rewelacyjny dodatek do sałatek w tajskiej i chińskiej kuchni w technikach WOK. Może być jedzony w całości. Słodki, jędrny i chrupki serwowany jako uzupełnienie dań albo jako samodzielna przekąska. Soczysta zieleń strączków dodaje potrawom wyjątkowego wyrazu.

- 60-80 mm
- 10 x 1 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
1,5 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
2 minuty	1 minuta

SZPINAK CIĘTY

To fantastyczne źródło błonnika zawiera także szczawiany, więc chętnie używamy go w kuchni w towarzystwie nabiału. Siekany szpinak nadaje się na kremowy sos. Komponuje się z czosnkiem i gałką muszkatołową. Wykorzystywany jest do zapiekanek czy dań kuchni greckiej w towarzystwie ciasta filo.

- porcje 20 g
- 1 x 10 kg
- 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
Nie zalecamy	Nie zalecamy
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
1,5 minuty	Nie zalecamy

SZPINAK LIŚCIE

To znowu idealna propozycja na dodatek do mięs. Ciemnozielone świeże liście idealnie pasują do lasagne i wszelkich dań zapiekankowych. Dobrze spisuje się w bismach, gdyż nie traci koloru.

- porcje 50 g
- 1 x 10 kg
- 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
Nie zalecamy	Nie zalecamy
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
4 minuty	Nie zalecamy



BRUKSELKA

To skrzyżowanie jarmużu i kapusty głowiastej. W swoich małych główkach kumuluje niesamowite pokłady świeżości i chrupkości. Nie wolno jej rozgotować, ponieważ straci smak i zacznie brzydko pachnieć. Świetna jako dodatek do mięs i dań jednogarnkowych. Krótko podsmażana na patelni zachowa świeżość i chrupkość. Rewelacyjnie komponuje się z boczkiem.

• 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
3 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
4 minuty	1,5 minuty

CUKINIA PŁASTRY

Szybko zblanszowane plastry nie wymagają specjalnej obróbki. Cukinia wyborne sprawdzi się w sałatkach z innymi wyrazistymi składnikami – rukolą, burakiem, pleśniowym serem czy chrzanem. Nadaje się do panierowania jako przekąska. Może być użyta w daniach jednogarnkowych, takich jak ratatouille czy caponata.

• 20-40 mm
• 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
1 minuta	30 sekund
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
1,5 minuty	1 minuta



CEBULA PŁASTRY

Cebula to najbardziej popularne warzywo w każdej kuchni. Buduje smak sosów, zup, mięs i ryb. Dzięki swej naturalnej słodkości wyśmienicie dopełni smak każdego wytrawnego dania. Płastry cebuli panierowane w cieście będą wyborną przekąską.

- cięcie 3-5 mm
- 4 x 2,5 kg



SMAŻENIE NA PATELNI – ZAMROŻONEJ	
Zamrożone -18 °C	
2 minuty	
SMAŻENIE NA PATELNI – ROZMROŻONEJ	
Rozmrożone +3 °C	
1,2 minuty	

CEBULA KOSTKA

Bez cebuli trudno wyobrazić sobie gotowanie! Duszona, karmelizowana czy smażona jest podstawowym składnikiem niemal każdej kuchni. Idealnie oczyszczona, pokrojona i zamrożona pozwoli na oszczędne i efektywne zarządzanie tym popularnym składnikiem w każdej restauracji.

- 10 x 10 mm
- 1 x 10 kg
- 4 x 2,5 kg



SMAŻENIE NA PATELNI – ZAMROŻONEJ	
Zamrożone -18 °C	
2 minuty	
SMAŻENIE NA PATELNI – ROZMROŻONEJ	
Rozmrożone +3 °C	
1,2 minuty	

CZOSNEK ZĄBKI

W kuchni nie może go po prostu zabraknąć. Po cebuli to chyba jedno z najszerzej stosowanych warzyw w kuchni. Buduje smak niezliczonej liczby dań – sosów, zup, mięs i ryb. Nasze ząbki znakomicie sprawdzą się w każdej z tych ról.

- 5 x 1 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	1 minuta

KUKURYDZA KOLBA

To idealny pomysł na przysmak z grilla. Podpieczona na patyku czy duszona krótko w maśle stanowi nieodłączny element dobrej grillowej imprezy i BBQ. Gdy zetniesz z niej ziarno, możesz przyrządzić znakomitą zupę albo ciekawe jednogarnkowe danie, na przykład chili con carne.

Średnio w opakowaniu 2,5 kg znajduje się 12 sztuk.

Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
3 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
4 minuty	2 minuty

- Ø 40-60 mm
- dł. 110-130 mm
- 2 x 2,5 kg



KUKURYDZA ZIARNO

Idealna do zup kremów. Świetnie smakuje z ostrymi przyprawami, doskonale uzupełnia dania oparte na fasoli i mielonym mięsie. Ugotowana na parze, polecana jest dla dzieci jako przekąska oraz do dziecięcego menu w towarzystwie kurczaka i frytek.

Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
1,5 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
2 minuty	1,5 minuty

- 4 x 2,5 kg



DYNIA BAMBINO KOSTKA

Kostka stanowi idealną bazę do zup kremów – perfekcyjnie harmonizuje z pomarańczami, imbirem i kolendrą. Idealna na puree z gałką muszkatołową, czy cynamonem jako deser.

Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
1,5 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
2 minuty	1 minuta

- 10 x 10 mm
- 4 x 2,5 kg



SZPARAGI PREMIUM ZIEŁONE CAŁE

Smukłe szparagi pierwszorzędnie prezentują się na talerzu. Krótko blanszowane w całości, świetnie komponują się z jajkami i grzybami, a także z białymi winnymi sosami i truflami. Doskonale do sałatek na ciepło i zimno.

- 140-160 mm
- 10 x 1 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
3 minuty	1,5 minuty
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	2 minuty

SZPARAGI PREMIUM BIAŁE CAŁE

Obrane i zblanszowane są idealnym dodatkiem do ryb. Zblendowane i wzbogacone czosnkiem nadają się do zupy krem. Podane w białym sosie czy z majonezem są wyborną przystawką. Bez problemu można je zapiekać.

- 160-220 mm
- 10 x 1 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
3 minuty	1,5 minuty
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
4 minuty	2,5 minuty



PAPRYKA CZERWONA KOSTKA

Papryka czerwona rozdrobniona w kostkę jest bardzo praktyczna w użyciu. Taka jej forma najlepiej sprawdzi się w przygotowaniu pizzy czy pizzerinek, różnego rodzaju kanapek, zapiekanek i jako składnik surówek. Po obróbce termicznej może być również używana do dipów i gulaszów.

- 10 x 10 mm
- 1 x 10 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
1,5 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
2 minuty	1 minuta

PAPRYKA CZERWONA PASKI

Jest nieodłącznym składnikiem wielu potraw. Nadaje im nie tylko wyrazisty smak i aromat, ale też intensywną barwę. Trudno wyobrazić sobie bez niej leczko, gulasz węgierski czy danie z kurczaka. Papryka jest też niezbędnym komponentem sałat. Pierwsza, jaka przychodzi na myśl, to sałatka grecka. Jednakże istnieje wiele innych kompozycji, w których to chrupiące warzywo doskonale się sprawdzi. Na przykład w towarzystwie jarmużu, kapusty pekińskiej, selera korzeniowego, gruszki i orzechów włoskich.

- 5-8 mm
- 1 x 10 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
1,5 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
2 minuty	1 minuta

SALSEFIA

W smaku przypomina znane nam dobrze szparagi, choć w przeciwieństwie do nich jest znacznie mniej delikatna. Najczęściej polecana jest w połączeniu z orzeszkami piniowymi.

- 30-50 mm
- Ø 8-23 mm
- 5 x 1 kg

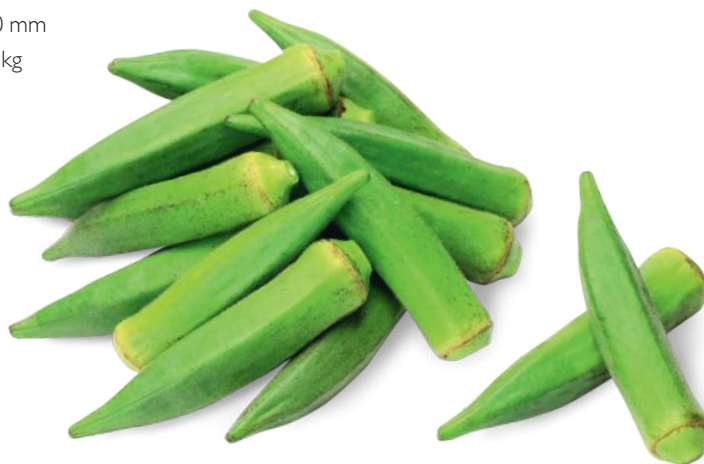


Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
3 minuty	1,5 minuty
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
4 minuty	2,5 minuty

OKRA

Okra znakomicie sprawdza się w kuchni zarówno w postaci surowej, jak i poddana obróbce termicznej, która nie powoduje utraty jej walorów zdrowotnych. Warzywo przypomina niewielki strąk fasoli pokryty z zewnątrz delikatnym meshkiem. W środku znajdują się białe nasiona zanurzone w lepkim miąższu. Duża ilość substancji śluzowych sprawia, że okra może stanowić zdrowy zagęstnik do zup i sosów.

- 70-90 mm
- 5 x 1 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
3 minuty	1,5 minuty
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	2 minuty

EDAMAME FASOLA SOJOWA STRĄK

Edamame nazywana jest zieloną soją. Jej niedojrzałe zielone nasiona w twardych, owłosionych strąkach są niezwykle smaczne i zarazem odżywcze. Jest niezwykle prosta w przygotowaniu – wystarczy gotować strąki przez cztery do pięciu minut w osolonej wodzie. Idealnie nadaje się na samodzielnie przekąskę lub przystawkę.

- 10 x 10 mm
- 4 x 2,5 kg



SMAŻENIE NA PATELNI – ZAMROŻONEJ	
Zamrożone -18 °C	
3 minuty	
SMAŻENIE NA PATELNI – ROZMROŻONEJ	
Rozmrożone +3 °C	
Nie zalecamy	
Produkt gotowy do dalszej obróbki	

EDAMAME FASOLA SOJOWA ZIARNO

Pyszny smak ziaren to wynik wyższej zawartości cukrów prostych, dzięki którym edamame jest słodsze niż dojrzała soja; wyższej zawartości wolnych aminokwasów nadających mięsisty smak oraz delikatnej konsystencji ziaren. Jest tak samo smaczne jako składnik potraw spożywanych na gorąco i na zimno. Świetnie sprawdza się w sałatkach, daniach bezmięsnych jako źródło białka, a także jako dodatek do zup, gulaszów i kasz.

- 10 x 10 mm
- 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
3 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
4 minuty	2 minuty



INSPIRED BY NATURE

MIESZANKI WARZYWNE

Pełne naszych zdrowych i dojrzałych warzyw. Skomponowane w taki sposób, aby pomóc Wam łatwo tworzyć dania. Doskonałe jako dodatki do mięs i ryb, ale także idealne jako dania jednogarnkowe w coraz częściej popularnej kuchni roślinnej.



DUET MARCHWI W PŁASTRACH

Nasz kolorowy duet to idealny pomysł na dodatek do ryby czy jasnego mięsa. Wyjątkowe połączenie kolorystyczne stanowi też ciekawą propozycję na zupę krem czy puree. Ten duet idealnie pasuje do takich przypraw jak kardamon, garam masala czy kolendra.

• 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
1 minuta	30 sekund
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
1,5 minuty	30 sekund

WARZYWA DO SZAKSZUKI

Aromatyczna, kolorowa i wyrazista mieszanka warzyw. Idealna nie tylko do klasycznej szakszuki z jajkami, ale także jako baza do dań jednogarnkowych, sosów, zapiekanek czy wegetariańskich propozycji obiadowych. Mieszanka pozwala w krótkim czasie przygotować smaczne, pełnowartościowe danie.

Skład: pomidor kostka 10 x 10 mm,
 papryka melanz 10 x 10 mm,
 cebula kostka 10 x 10 mm,
 czosnek kostka 4 x 4 mm.
 • 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
1,5 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
2 minuty	1 minuta



SAŁATKA Z KASZĄ BULGUR

Salatka z kaszą bulgur to kolorowa i sycąca mieszanka zbóż, warzyw oraz roślin strączkowych. Bulgur i kasza jęczmienna w połączeniu z fasolą adzuki, edamame, brokułem, marchewką i czerwoną papryką tworzą pełne smaku, chrupiące danie. Idealna jako gotowa sałatka, dodatek do ryb i mięs lub roślinna baza lunchowa.

Skład: Składniki: jęczmień, fasola adzuki, kasza bulgur, fasola edamame, papryka czerwona paski, brokuł, marchew paski.

• 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	1,5 minuty

SAŁATKA JARZYNOWA 7-SKŁADNIKOWA

Pocięte w równą jednocentymetrową kostkę, z niskoskrobiowym ziemniakiem, jędnym jabłkiem i perfekcyjnie zblanszowanymi warzywami korzeniowymi oraz świeżym groszkiem – ta mieszanka jest idealna na sałatkę jarzynową. Można zrobić z niej klasyczną – z ogórkiem i jajkiem na twardo, ale także wersję kresową – z burakiem i śledziem, czy nawet orientalną – z kurczakiem, rodzynkami i sosem curry.

Skład: ziemniak, cebula, seler, pietruszka, marchew, groszek, jabłko.

• 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	1,5 minuty

MIESZANKA UNIWERSALNA

Starannie przygotowana mrożonka warzywna zachowuje pełnię walorów zdrowotnych i smakowych świeżych warzyw. Możesz z niej błyskawicznie przyrządzić pyszną zupę krem, sałatkę lub ciepłe danie jednogarnkowe.

Skład: marchew kostka, por plastry, kalafior róża, pasternak kostka, fasola zielona cięta, fasola żółta cięta, groszek, kukurydza ziarno, seler kostka, papryka czerwona paski.

• 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1,5 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	2 minuty

MIESZANKA 9-SKŁADNIKOWA

Ta bogata w składniki mieszanka sprawdza się jako baza do zup, sałatek czy jako dodatek do dań z mięsem lub rybą. Jest doskonała do kuchni azjatyckiej, na przykład jako składnik popularnego kurczaka z warzywami po chińsku.

Skład: marchew kostka, kalafior róża, por plastry, fasola zielona cięta, fasola żółta cięta, groszek, kukurydza ziarno, seler kostka, papryka czerwona kostka.
• 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	1 minuta

ZUPA JARZYNOWA

Sama nazwa sugeruje nam jej przeznaczenie. Ta mieszanka to bogaty zestaw smaku, który nie tylko zbuduje smak zupy, ale także wypełni go. W połączeniu z kawałkiem mięsa, zagęszczona odrobiną masła i mąki będzie idealną treścią zupy jarzynowej.

Skład: kalafior o róży 5-15 mm, marchew kostka, kostka brokułowa, fasola szparagowa zielona cięta, seler kostka, por plastry, pietruszka kostka.
• 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	1,5 minuty



WŁOSZCZYZNA PASKI

Wprost idealna mieszanka do budowania smaku zup, wywarów i bulionów. Można jej również użyć jako składnika zup oraz smak bazy do sosów, a także jako dodatku do pieczenia mięs i ryb.

Skład: marchew paski 4 x 4 mm, pietruszka paski 4 x 4 mm, seler paski 4 x 4 mm, por plastry ok. 6 mm grubości.

- 1 x 10 kg
- 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
1 minuta	30 sekund
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
1,5 minuty	30 sekund

MARCHEW Z GROSZKIEM

Klasyczny mariaż dwóch różnych warzyw o słodkim smaku. Zastrzyk energii i białka dla dzieci, ale i dla dorosłych. Przyrządzany jako klasyczny dodatek z odrobiną mąki ziemniaczanej lub jako farsz do warzywnych pierogów.

Skład: marchew kostka 10 mm, groszek zielony.

- 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	1 minuta

PAPRYKA PASKI 3-MIX

Ten kolorowy miks to idealne rozwiązanie do stworzenia paprykarzu, leczu czy dodatku do mięs. Krótko przesmażone z kilkoma ziołami i sosem pomidorowym będą wyśmienitym rozwiązaniem zarówno jako dodatek, ale także topping do pizzy.

- 4 x 2,5 kg



SMAŻENIE NA PATELNI – ZAMROŻONEJ	
Zamrożone -18 °C	
2,5 minuty	
SMAŻENIE NA PATELNI – ROZMROŻONEJ	
Rozmrożone +3 °C	
Nie zalecamy	
Produkt gotowy do dalszej obróbki	

BUKIET WARZYW

Ta klasyczna mieszanka jest idealnym rozwiązaniem przy żywieniu zbiorowym – w szkołach, szpitalach i innych dużych stołówkach. Dzięki świeżości warzyw i ich wartościom odżywczym zapewni zdrowie zarówno naszym dzieciom, dorosłym, jak i osobom wymagającym specjalnych diet.

Skład: brokuł róża,
 kalafior róża,
 marchew plastry.
 • 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	1 minuta

MIESZANKA „EURO-MIX”

Prosta i wielofunkcyjna – to dobre rozwiązanie na mieszankę do samoobsługi. Przyciąga uwagę kolorami warzyw korzeniowych, fasoli i różyczek brokułu.

Skład: fasola płaska Romano,
 brokuł o róży 15-30 mm,
 czerwona marchew
 plastry 15-30 mm,
 żółta marchew
 plastry 15-27 mm.
 • 1 x 10 kg
 • 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
3 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
4 minuty	1,5 minuty



MIESZANKA CATERINGOWA

Znakomita propozycja do budowania dań na dużych talerzach ze względu na wielkość fasolki. Duże kawałki, chrupkość i słodkość świetnie sprawdzają się przy każdym mięsie czy rybie.

Skład: fasola szparagowa zielona cała, fasola szparagowa żółta cała, brokuł o róży 20-40 mm, marchew mini, marchew żółta plastry.
• 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	1,5 minuty

MIESZANKA WIOSENNA

Świetna propozycja na mieszankę do bemału. Smakuje idealnie z jasnymi mięsami i rybami. Doskonała jako dodatek, ale też jako składnik lekkich warzywnych zapiekane i lasagne.

Skład: kalafior róża, brokuł o róży 2-4 cm, marchew mini, cukinia plastry, marchew żółta plastry.
• 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	1 minuta

BUKIET WARZYW Z ROMANESCO

Bukiet warzyw z Romanesco to nowa, efektowna odsłona klasycznej kompozycji warzyw. Połączenie delikatnego kalafiora, wyrazistego brokuła oraz dekoracyjnego kalafiora Romanesco tworzy wyjątkową mieszankę, która przyciąga wzrok i pięknie prezentuje się na talerzu. Idealny wybór do eleganckich dań restauracyjnych i bufetów – gotowy do użycia, bez strat surowca w duchu zero waste.

Skład: kalafior 20-40 mm, brokuł 20-40 mm, kalafior romanesco 20-40 mm.
• 4 x 2,5 kg



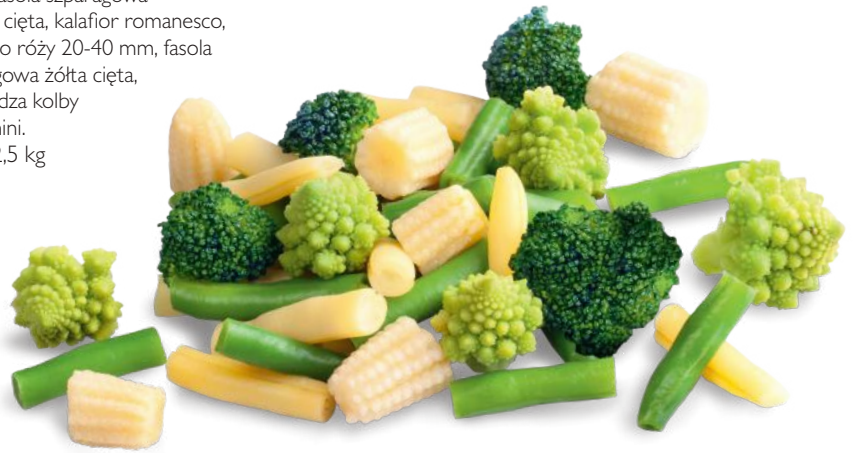
Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	1 minuta

MIESZANKA „TERRASSO-MIX”

Obrane i zblanszowane są idealnym dodatkiem do ryb. Zblendowane i wzbogacone czosnkiem nadają się do zupy krem. Podane w białym sosie czy z majonezem są wyborną przystawką. Bez problemu można je zapiekać.

Skład: fasola szparagowa zielona cięta, kalafior romanesco, brokuł o róży 20-40 mm, fasola szparagowa żółta cięta, kukurydza kolby cięte mini.
• 4 x 2,5 kg

Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	1 minuta



MIESZANKA SŁONECZNA

Mieszanka słoneczna to barwna kompozycja warzyw, która ożywi każde danie kolorem i świeżym smakiem. Plastry pomarańczowej i żółtej marchwi, różyczki brokołu oraz paski czerwonej i żółtej papryki uzupełnią delikatną czerwoną cebulą, tworząc chrupiącą i aromatyczną całość. Doskonała jako dodatek do dań obiadowych, mieszanek stir-fry, zapiekanek oraz warzywnych kompozycji na patelnię.

Skład: marchew plastry, marchew żółta plastry, brokuł 20-40 mm, cebula czerwona 4-6 mm paski, papryka czerwona paski, papryka żółta paski.
• 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	1,5 minuty

MIESZANKA ŚRÓDZIEMNOMORSKA

Kolorowa kompozycja chrupiących warzyw, która wnosi do potraw świeżość i lekkość południowej kuchni. Połączenie dwóch rodzajów fasolki szparagowej, soczystej czerwonej papryki i słodkiej kukurydzy tworzy harmonijny smak oraz apetyczny wygląd na talerzu. Idealnie sprawdzi się jako baza do sałatek, dodatek do ryb i owoców morza, a także jako warzywny uzupełnienie dań z grilla czy lekkich makaronów.

Skład: fasola żółta cała, fasola zielona cała, papryka czerwona paski, kukurydza.
• 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C	Rozmrożone +3 °C
BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE	
2 minuty	1 minuta
BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM	
3 minuty	1,5 minuty

MIESZANKA „RATATOUILLE”

Grube kawałki warzyw, w tym ćwiartki pomidora, to rewelacyjny pomysł na danie jednogarnkowe lub dodatek do ryb i mięs. W klasycznym ratatouille w połączeniu z sosem pomidorowym i oregano daje nam mix idealny.

Skład: cukinia plastry 20 mm, oberżyna kostka 20 mm, pomidor ćwiartki, papryka czerwona kostka 20 mm, papryka zielona kostka 20 mm, cebula kostka 10 x 20 mm.
• 4 x 2,5 kg



SMAŻENIE NA PATELNI – ZAMROŻONEJ	
Zamrożone -18 °C	
2 minuty	
SMAŻENIE NA PATELNI – ROZMROŻONEJ	
Rozmrożone +3 °C	
1 minuta	



MIESZANKA CHIŃSKA

Nazwa sama mówi za siebie. Dzięki paskom bambusa, czarnym grzybom i kielkom fasoli mung buduje smak dania kuchni chińskiej. Odpowiednia zarówno do dań z rybą na parze, jak i do dań z ostrymi sosami na mocno rozgrzanym WOKU.

Skład: kielki fasoli mung, papryka czerwona paski, cebula czerwona plastry, grzyby mun, pędy bambusa, marchew paski, por plastry, cebula plastry.
• 4 x 2,5 kg



SMAŻENIE NA PATELNI – ZAMROŻONEJ

Zamrożone -18 °C

2 minuty

SMAŻENIE NA PATELNI – ROZMROŻONEJ

Rozmrożone +3 °C

1 minuta

WOK MIX „THAI”

Duże, wyraziste warzywa, różne struktury i smaki to mieszanka dopasowana do szybkiej i gorącej obróbki termicznej na WOKU. W połączeniu ze słodko-kwaśnymi smakami i mlekiem kokosowym będzie idealną propozycją do zupy tajskiej czy curry.

Skład: cebula plastry, marchew żółta plastry, marchew czerwona paski, kukurydza mini kolby, pędy bambusa słupki, fasola szparagowa zielona cięta, cebula zielona, papryka czerwona paski, grzyby mun.
• 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C

Rozmrożone +3 °C

BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE

1,5 minuty

1 minuta

BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM

2,5 minuty

1,5 minuty

MIESZANKA „SOMBRERO-MIX”

Ta mieszanka, dzięki równym kawałkom i twardości warzyw, jest idealna do obróbki termicznej bez rozmrażania – od razu w garnku lub na patelni. Dzięki fasolom i kukurydzy sugeruje nam swój teksańsko-meksykański rodowód. Świetnie paruje się ze świeżą kolendrą, pomidorami i kminem rzymskim. Idealna do chili con carne.

Skład: kukurydza ziarno, fasola czerwona ziarno, fasola szparagowa zielona cięta, groszek zielony, marchew kostka, seler kostka, papryka zielona paski, papryka czerwona paski.
• 4 x 2,5 kg



Zamrożone -18 °C

Rozmrożone +3 °C

BLANSZOWANIE WE WRZĄCEJ WODZIE

2 minuty

1 minuta

BLANSZOWANIE W PIECU KONWEKCYJNYM

3 minuty

1,5 minuty



INSPIRED BY NATURE

GRZYBY

Leśne grzyby to skarb polskich lasów. Zebrane w odpowiednim momencie, pozbawione zanieczyszczeń, umyte, cięte lub nie. Szokowo zamrożone stworzą i uzupełnią najlepsze dania Twojej restauracji. Wyśmienite do sosów, jako dodatki do samodzielnych dań.



PODGRZYBEK CAŁY

Cały podgrzybek to zdecydowanie nie tylko król smaku, ale i wyglądu. Dodanie kilku do zupy wzbogaci jej charakter i wygląd. Podsmażony z cebulą lub czosnkiem, z odrobiną białego wina i śmietany będzie stanowił smaczną przystawkę. Świetnie łączy się z miękkim żółtkiem jajka i sosem holenderskim na bazie masła.

• 4 x 2,5 kg



PODGRZYBEK KOSTKA

Taki podgrzybek zbuduje smaczną objętość Twojej wigilijnej zupy. Jako kostka dobrze sprawdzi się w sosie grzybowym z kawałkami grzyba, a także idealnie będzie komponował się z risotto czy z makaronem ze śmietanowym sosem.

• 4 x 2,5 kg



BOROWIK CAŁY

Ten „król lasu” w całej okazałości zasługuje na szacunek, jak i dania, których jest głównym bohaterem. Krótko podsmażony na patelni, podany jako przystawka lub jako dodatek do wykwiętnego dania – steka.

• Ø 0-50 mm
• 4 x 2,5 kg



BOROWIK POŁÓWKI

Połówki borowików doskonale sprawdzą się w tartach i quiche'ach. Wyśmienicie podkreślą rangę dania, a dzięki delikatnemu smakowi dobrze komponują się z jajkiem, ziołami i śmietaną.

• 4 x 2,5 kg



BOROWIK KOSTKA

To oczywiście idealny produkt do kremu z borowików. Wigilijnej zupie grzybowej dodadzą wykwintności i jędrności. Dobry produkt do risotto i makaronu.

• klasa I
• klasa II
• 4 x 2,5 kg



KURKA CAŁA

Po krótkim sparzeniu to idealny grzyb na propozycje śniadaniowe – dobrze smakuje z jajecznicą, boczkiem i cebulką. Będzie doskonałym dodatkiem do delikatnego długiego makaronu.

- Ø 0-50 mm
- 4 x 2,5 kg



KURKA KOSTKA

Po sparzeniu świetna propozycja na sos, ale także na farsz do takich polskich klasyków jak krostki czy pierogi. Pamiętajmy, aby nie przeciągnąć tego grzyba, gdyż może stać się twardy.

- 4 x 2,5 kg



KURKA KRUSZ

Grzyby w tej formie są często dodawane do farszów na pierogi, krostki i używane jako nadzienie do naleśników. Można z nich również przyrządzić zupę grzybową obficie doprawianą świeżym koperkiem.

- 4 x 2,5 kg



MIESZANKA GRZYBOWA 3-SKŁADNIKOWA

Grzyby są doskonałym farszem do krokietów i składnikiem nadzienia do mięs. Na ich bazie można stworzyć zupy i kremy grzybowe. Przygotowane z nich sosy mają bardzo głęboki smak i niesamowity aromat.

Składniki:
podgrzybek brunatny, maślak,
borowik szlachetny.

• 4 x 2,5 kg



PIECZARKA POLSKA PŁASTRY

Cenione za aromat i delikatny smak pieczarki stanowią ogromny potencjał kulinarny. Przyrządzone z masłem, białym winem i cebulą lub czosnkiem stanowią kultowe połączenie. Z takich zestawień powstają świetne sosy, dodatki do mięs czy wyśmienite zupy.

• 4 x 2,5 kg





INSPIRED BY NATURE

ZIOŁA

Świeże, pachnące i aromatyczne. Umyte, pocięte i szokowo zmrożone – idealne do nadawania potrawom wyrazistego smaku. Uzupełniają wszelkiego rodzaju dania, sosy i dipy.



PIETRUSZKA

Nać pietruszki jest niezbędnym dodatkiem do dań kuchni polskiej, zup, dań jednogarnkowych oraz dań z basenu Morza Śródziemnego. To świetny i gotowy produkt bazowy do sosów, a w połączeniu z oliwą i czosnkiem idealny dodatek do każdej ryby.

• 10 x 1 kg



ROZMROZIĆ BĄDŹ UŻYWAĆ ZAMROŻONĄ

– według uznania

KOPER

Nieodzowny dodatek do ziemniaków, ryb i sałatek, a w szczególności do ziołowych dipów na bazie kopru, cytryny i nabiału.

• 10 x 1 kg



ROZMROZIĆ BĄDŹ UŻYWAĆ ZAMROŻONY

– według uznania

BAZYLIA

To niezrównane zioło do dań kuchni włoskiej, a także do sosów pomidorowych, zielonego genueńskiego pesto czy makaronów. Fantastycznie komponuje się z pomidorami i nabiałem.

• 10 x 1 kg



ROZMROZIĆ BĄDŹ UŻYWAĆ ZAMROŻONĄ

– według uznania

LUBCZYK

Lubczyk poprzez swoje intensywne silne aromaty jest składnikiem wielu popularnych dań takich jak buliony, sosy, zupy czy marynaty. Może być składnikiem służącym do podbijania smaku mięsa, ryb i warzyw. Liście tej rośliny bogate są w smak umami, który znamy między innymi z sosu sojowego, a jego niewielka porcja w potrawie wzmacnia intensywność pozostałych składników.

• 10 x 1 kg



ROZMROZIĆ BĄDŹ UŻYWAĆ ZAMROŻONY

– według uznania

KOLENDRA

Kolendra jest wszechstronną przyprawą używaną w wielu kuchniach na całym świecie. Jej liście i nasiona dodają potrawom charakterystycznego smaku i aromatu.

• 10 x 1 kg



ROZMROZIĆ BĄDŹ UŻYWAĆ ZAMROŻONĄ

– według uznania

SZCZYPIOREK

Jego uniwersalność sprawdza się zarówno w daniach gorących, jak i na zimno, a także jako świeża przyprawa lub posypka. W takim wydaniu szczypiorek znajduje swe zastosowanie jako dodatek do kanapek, szczególnie tych z wędlinami, serkiem wiejskim czy jajkiem. Posypać możemy nim także pieczone ziemniaczki z grilla lub z ogniska.

• 10 x 1 kg



ROZMROZIĆ BĄDŹ UŻYWAĆ ZAMROŻONY

– według uznania

DANE LOGISTYCZNE

Produkt	Masa jednost.	Opak zb. szt./kart.	Ilość kart./pal.	Kod EAN	VAT
OWOCE					
Ananas	1000 g	10	63	5903161008548	5%
Awokado kostka	1000 g	5	108	5903161015126	5%
Brzoskwinia połówki	1000 g	5	117	5903161005684	5%
Jagoda	2500 g	4	72	5903161004809	5%
Malina ogrodowa	2500 g	4	64	5903161001235	5%
Mango	1000 g	10	72	5903161008029	5%
Mieszanka kompotowa	2500 g	4	72	5903161000887	5%
Rokitnik	1000 g	5	126	5903161005660	5%
Rabarbar malinowy	2500 g	4	72	5903161006179	5%
Truskawka polska bez szypułki	2500 g	4	72	5903161000726	5%
Wiśnia bez pestki	2500 g	4	72	5903161000733	5%
Żurawina	2500 g	4	40	5903161002027	5%
WARZYWA SOLO					
Brokuł premium	2500 g	2	90	5903161000283	5%
Brokuł mini	2500 g	4	54	5903161003185	5%
Brukselka	2500 g	4	72	5903161000207	5%
Bób	1000 g	5	117	5903154545845	5%
Cebula plastry	2500 g	4	63	8710816700347	5%
Cebula kostka	2500 g	4	63	5903161007381	5%
Cukinia plastry	2500 g	4	72	5903161001242	5%
Czosnek ząbki	1000 g	5	99	5903161008463	5%
Dynia bambino kostka	2500 g	4	72	5903161001617	5%
Edamame fasola sojowa strąk	2500 g	4	45	5903161006681	5%
Edamame fasola sojowa ziarno	2500 g	4	63	5903161006704	5%
Fasola szparagowa zielona cała	2500 g	4	63	5903161001631	5%
Fasola szparagowa zielona cięta	2500 g	4	72	5903161000245	5%
Fasola szparagowa żółta cała	2500 g	4	63	5903161000054	5%
Groszek strąki	1000 g	10	54	8710816700583	5%
Groszek zielony	2500 g	4	72	5903161000276	5%
Kalafior róża	2500 g	4	63	5903161000252	5%
Kalafior Romanesco	2500 g	4	45	8710816451645	5%
Kukurydza kolba	2500 g	2	128	5903161001778	5%
Kukurydza ziarno	2500 g	4	72	5903161001204	5%
Marchew kostka	2500 g	4	72	5903161000221	5%
Marchew paryska	2500 g	4	72	8710816700408	5%
Marchew plastry	2500 g	4	72	5903161000115	5%
Marchew mini	2500 g	4	72	5903161000672	5%
Okra	1000 g	5	90	5903161005646	5%
Salsefia	1000 g	5	99	5903161005707	5%
Szparagi premium białe całe	1000 g	10	54	8710816700552	5%
Szparagi premium zielone całe	1000 g	10	54	8710816700729	5%
Szpinak cięty	2500 g	4	72	5903161000047	5%
Szpinak liście	2500 g	4	63	5903161001624	5%
ZIOŁA					
Bazylija	1000 g	10	54	5903161008241	5%
Kolendra	1000 g	10	54	5903161008302	5%
Koper	1000 g	10	54	5903161008265	5%
Lubczyk	1000 g	10	63	5903161008326	5%
Pietruszka	1000 g	10	54	5903161008227	5%
Szczypiorek	1000 g	10	54	5903161008289	5%

DANE LOGISTYCZNE

Produkt	Masa jednost.	Opak zb. szt./kart.	Ilość kart./pal.	Kod EAN	VAT
MIESZANKI					
Bukiet warzyw	2500 g	4	63	5903161001174	5%
Bukiet warzyw z Romanesco	2500 g	4	63	5903161015249	5%
Duet marchwi w plastrach	2500 g	4	72	5903161004083	5%
Marchew z groszkiem	2500 g	4	72	5903161000382	5%
Mieszanka „Euro-mix”	2500 g	4	63	5903161001167	5%
Mieszanka „Ratatouille”	2500 g	4	72	8710816700484	5%
Mieszanka „Terrasso-mix”	2500 g	4	81	8710816100871	5%
Mieszanka cateringowa	2500 g	4	63	5903161003284	5%
Mieszanka chińska	2500 g	4	63	5903161000443	5%
Mieszanka „Sombbrero-mix”	2500 g	4	63	5903161004908	5%
Mieszanka słoneczna	2500 g	4	63	5903161015225	5%
Mieszanka śródziemnomorska	2500 g	4	63	5903161015263	5%
Mieszanka uniwersalna	2500 g	4	72	5903161002423	5%
Mieszanka 9-składnikowa	2500 g	4	72	5903161008418	5%
Mieszanka wiosenna	2500 g	4	63	5903161003307	5%
Papryka paski 3-mix	2500 g	4	63	5903161000467	5%
Salatka jarzynowa 7-składnikowa	2500 g	4	72	5903161005196	5%
Salatka z kaszą bulgur	2500 g	4	63	5903161015201	5%
Warzywa do szakszuki	2500 g	4	63	5903161015164	5%
Włoszczyzna paski	2500 g	4	63	5903161000337	5%
Wok mix „Thai”	2500 g	4	54	8710816800405	5%
Zupa jarzynowa	2500 g	4	72	5903161000566	5%
GRZYBY					
Borowik cały	2500 g	4	54	5903161001846	5%
Borowik kostka kl. I	2500 g	4	40	5903161001884	5%
Borowik kostka kl. II	2500 g	4	40	5903161001907	5%
Borowik połówki	2500 g	4	54	5903161001860	5%
Kurka cała	2500 g	4	40	5903161001891	5%
Kurka kostka	2500 g	4	40	5903161003222	5%
Kurka krusz	2500 g	4	40	5903161001921	5%
Podgrzybek cały	2500 g	4	40	5903161001983	5%
Podgrzybek kostka	2500 g	4	40	5903161001990	5%
Mieszanka grzybowa 3-składnikowa	2500 g	4	40	5903161002775	5%
Pieczarka polska plastry	2500 g	4	63	5903161000177	5%



DANE LOGISTYCZNE – KARTON LUZ

Produkt	Masa jednost.	Opak zb. szt./kart.	Ilość kart./pal.	Kod EAN	VAT
OWOCE					
Jagoda	10 kg	1	72	5903161000153	5%
Kiwi	10 kg	1	63	5903161005516	5%
Malina ogrodowa grys	10 kg	1	63	5903161002126	5%
Porzeczka czarna	10 kg	1	72	5903161000788	5%
Porzeczka czerwona	10 kg	1	72	5903161001754	5%
Rabarbar malinowy	10 kg	1	72	5903161007374	5%
Śliwka połówka bez pestki	10 kg	1	72	5903161000641	5%
Wiśnia bez pestki	10 kg	1	72	5903161000160	5%
WARZYWA SOLO					
Brokuł premium	10 kg	1	54	5903161000238	5%
Cebula kostka	10 kg	1	72	5903161003055	5%
Fasola szparagowa zielona cięta	10 kg	1	72	5903161000368	5%
Groszek zielony	10 kg	1	72	5903161000498	5%
Kalafior róża	10 kg	1	63	5903161000542	5%
Marchew kostka	10 kg	1	72	5903161000375	5%
Papryka czerwona kostka	10 kg	1	72	8710816000874	5%
Papryka czerwona paski	10 kg	1	63	5903161001761	5%
Szpinak cięty	10 kg	1	72	5903161001501	5%
Szpinak liście	10 kg	1	63	5903161002867	5%
MIESZANKI					
Mieszanka „Euro-mix”	10 kg	1	63	5903161003116	5%
Włoszczyzna paski	10 kg	1	63	5903161001815	5%

OPAKOWANIA

Worek 1 kg
 Worek 2,5 kg
 Karton 10 kg
 Worek 20 kg
 Oktabin



WOREK 1 kg



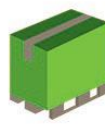
WOREK 2,5 kg



WOREK 20 kg



OKTABIN



BULK



KARTON

INSPIRED BY NATURE

Kwiecień 2026



Oerlemans Foods Polska sp. z o. o.

ul. Kard. St. Wyszyńskiego 52
88-320 Strzelno
NIP PL 5571000384