

KATALOG PRODUKTÓW

Poznaj nasze produkty.
Skorzystaj z naszych konceptów.
Zwiększaj swoje zyski.

♥ Foodlove

good food is good mood

W firmie AJ Food tworzymy koncepty gastronomiczne w oparciu o szeroką gamę produktów „convenience”.

- pomagamy kreować modne dania z efektem **WOW**
- nasze produkty wyróżnia wysoka jakość i optymalna kalibracja
- zapewniamy wsparcie marketingowe oraz profesjonalne doradztwo

AJ Food to ludzie pełni pasji, doświadczenia i ogromnego zaangażowania. Dlatego jesteśmy pewni, że do naszych Klientów trafiają naprawdę wyjątkowe produkty, dostosowane do indywidualnych potrzeb i aktualnych trendów.

ajfood

STRIPSY - jak wiele możliwości!

Nasze stripsy z kurczaka - to lider jakości wśród produktów „convenience”.

- Zawsze zrobione są z całych połówkach – jeśli trzeba dociętych
- Zachwycają żłocistą i ultra chrupiącą, trójwymiarową panierką
- I co ważne - mają najbardziej optymalną kalibrację - dzięki czemu dania są efektywne kosztowo i powtarzalne

Z naszych stripsów przygotujesz wiele dań... A efekt zawsze zachwycający:

CHICKEN TO GO

frytki i chrupiący strips,
para idealna

MEG*CRISPER

burger doładowany
soczystym udkiem

KLASYCZNY HIT

stripsy z frytkami
i pikantnym sosem

FRIENDS BOWL

micha do chrupania: stripsy, skrzydełka
i popsy z kurczaka, kulki warzywne
i krewetki

SUPER CRUNCHER

wrap ze stripsem i nutą
limonki w towarzystwie
chrupiących frytek

CRISPY GREEN

stripsy w towarzystwie
sałatki i parmezanu

Skorzystaj z naszych materiałów reklamowych:



Papier



Tacka



Rożek z miejscem na sos



Karty menu



Plakaty A2 z miejscem na cenę

MODNE **RYBKI!** czas podawać

Są pyszne, pożywne i trudno wyobrazić sobie bez nich atrakcyjne menu.

Jednak dziś nie wystarczy już pyszny dorsz z frytkami - dlatego w naszej ofercie znajdziesz różnorodność, modne koncepty, znane i egzotyczne smaki.

Podczas gdy obróbka świeżych ryb jest niezwykle pracochłonna - oferta AJ Food pozwala Ci serwować szybko i wygodnie.

Nasi bohaterowie w akcji - czyli wakacje (nie tylko) nad morzem:

MAŁE TAPAS

soczyste krewetki
w delikatnym cieście

SEAFOOD DLA PRZYJACIÓŁ

chrupiący mix: krewetki
sardele i paski kałamarnicy

RYBKA „NA PEWNO BEZ OŚCI”

miruna (z deklaracją PBO) w cieście
z frytkami i sosem tatarskim

KLASYCZNIE

pyszny łupacz w cieście
z frytkami i coleslawem

ZDROWE I ZIELONE

sałatka z kalmarem
i świeżymi warzywami

TORTILLA Z RYBKĄ

pyszny łupacz z warzywami
na chrupiącej sałacie

FISH&CHIPS - brytyjski HIT!

łupacz w cieście piwnym,
z frytkami i purée z groszku

FISH TO GO

łupacz w chrupiącym panierze
w towarzystwie frytek

Skorzystaj z naszych materiałów reklamowych:



Papier



Deska

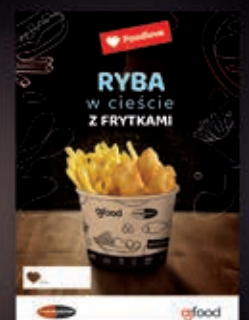
Skrzyneczka

Tacka

Rożek
z miejscem na sos



Karty menu



Plakaty A2 z miejscem na cenę

EFEKT **WOW!** wołowina z wyższej półki

Wołowina wolno gotowana (sous vide) to niezwykła kruchość, soczystość i aromat. Zachwyca i długo pozostaje w pamięci. Oferta AJ Food – to najwyższej jakości mięso wołowe gotowane z optymalną ilością przypraw – przez minimum 8 godzin. Potem zamrożone.

8 godzin w 7 minut!

Wystarczy 7 minut aby przygotować je w lokalu – bez konieczności rozmrażania.

Doskonałe do wyrafinowanych dań, ale także w ofercie take away – burgerach i hot-dogach



Placek ziemniaczany z szarpaną wołowiną



Policzek wołowy w bułce z dodatkami i frytkami schłodzonymi



Szarpana wołowina na frytkach z batatów z sosem teriyaki i dymką

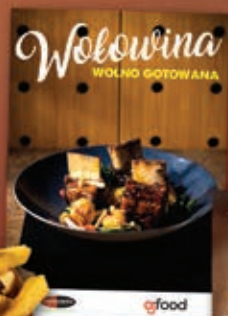


Hot dog z szarpaną wołowiną i frytkami ze skórką Home Style



Szarpana wołowina w burgerze

Skorzystaj z naszych materiałów reklamowych:



Ulotka z propozycjami dań



Karty menu



Plakaty A2 z miejscem na cenę



Szarpana wołowina na frytkach

KLASYCZNE **DANIA** w nowej odświeżeniu

Chrupiący kotlet schabowy czy złocisty devolay – to dania, które smakują zawsze i prawie każdemu.

To hity niedzielnych obiadów czy imprez przy stole.

Nasze tradycyjne produkty, takie właśnie są - zaskakują jakością i są pyszne:

- przygotowujemy je z całego mięśnia
- większość z nich jest robiona ręcznie.

Możesz je zaserwować błyskawicznie - są praktycznie gotowe, wystarczy kilka minut we frytownicy lub w piecu.

5 minut i gotowe do podania

CORDON BLEU
z ziemniakami purée

FISH & CHIPS
ryba w cieście piwnym
z frytkami

MARYNOWANE UDKO
i świeża sałatka

ŻEBERKA WIEPRZOWE
z kukurydzą i frytkami

ZŁOCISTY SCHABOWY
wedgesy i buraczki

FILET Z KURCZAKA
z ziemniakami i surówką

SKRZYDEŁKA BBQ
z frytkami i sosem serowym

**DEVOLAY Z MASŁEM
I PIETRUSZKĄ**
z purée i marchewką

Skorzystaj z naszych materiałów reklamowych:

Skrzynka sosnowa



Koszyczek



Deska



Zainspiruj się naszym przepisem - foodcost i recepturę znajdziesz na stronie www.ajfood.pl



Kotlet schabowy z ziemniakami z boczkiem i buraczkami zasmażanymi

Koszt porcji 11,51 zł
Koszt % 30%
Sugerowana cena sprzedaży 39,00 zł

NASZE KONCEPTY **GOTOWE**

do pieców konwekcyjno-mikrofalowych

Z ofertą AJ Food - przygotowanie w profesjonalnych piecach – jest szybkie i proste:

- Większość naszych produktów - można przygotować w piecach
- Oferujemy gotowe nastawy - na całe koncepty i pojedyncze produkty
- W razie potrzeby - przewidujemy indywidualne konsultacje

Wybrane produkty możemy przygotowywać
w jednoporcjowych opakowaniach
(pełna policzalność i wygoda)

Popsy z kurczaka
dostępne w paczkach
140 g



Miruna w cieście piwnym
nastaw na piec: 2:20 min/250°C



Kotlet schabowy
nastaw na piec: 2,15 min/250°C



Devolay z masłem i natką pietruszki
nastaw na piec: 2,20 min/250°C



Nuggetsy z frytkami
nastaw na piec: 2:00 min/250°C



Stripsy z frytkami
nastaw na piec: 2:25 min/250°C

Frytki
Quick Oven Fries
dostępne w paczkach
150 g



Profesjonalne piece konwekcyjno-mikrofalowe to:

- pełna powtarzalność procesów przygotowania żywności - minimalizacja wpływu pracowników na ostateczny efekt dania
- brak zapachu smażenia tam gdzie jest niepożądany
- oszczędność kosztów operacyjnych (bez dodatkowego tłuszczu)
- możliwość przygotowania już jednej porcji – efektywność kosztowa

Szczegółowe
nastawy na piec
eikon e2s
dla naszych
produktów



MENU **DZIECIĘCE** radosne zyski

Dzieci to wymagający klienci - a ciekawa oferta dla nich - przyciąga całe rodziny.

Z ofertą AJ Food to proste:

- Smaki znane i uwielbiane przez dzieci
- Ciekawe materiały promocyjne

Happy menu box

NOWE opakowania do serwowania

komponuj zestawy

- z produktów AJ Food
znanych i uwielbianych
przed dziećmi



Także pasują
do nowych opakowań!

Stripsy
z kurczaka

Nuggetsy
z kurczaka

Popsy
z kurczaka

* do konceptu Happy menu dostępne są także:
papier, plakaty i miniplakaciki z wizualizacją zestawów



NOWOŚĆ

Produkty opracowane dla jednostek oświaty



Ryba w cieście

Deklaracja PBO (bez ości), prosty skład
0,9 g soli, 1,1 cukrów, 9,1 tłuszczu



Nuggetsy delikatne

60% mięsa z piersi kurcząt, czysta etykieta
1 g soli, 1,3 g cukrów, 10 g tłuszczu



Filet z kurczaka premium

Czysta etykieta
0,95 g soli, 0,7 g cukrów, 6,1 g tłuszczu

Produkty spełniają wymogi dotyczące żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty wg Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016.
Zawierają do: 1 g soli, 15 g cukrów, 10 g tłuszczu w 100 g produktu.

Produkty z kurczaka

Szeroka oferta produktów drobiowych, wytwarzanych według najwyższych standardów. • Soczyste i aromatyczne - po prostu pyszne! • Złociste panierki - trójwymiarowe albo klasyczne - zapewniają mega chrupanie. • **Prawdziwe hity rynkowe!**

HIT!



Całomięśniowe ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓

STRIPSY Z KURCZAKA

- Spełniają najwyższe standardy klasy premium
- Zawsze z polędwiczki, całomięśniowe
- Trójwymiarowy panier 3D - mega chrupkość
- Najbardziej optymalna kalibracja
- Dostępne także w opcji „ready to eat”

nr art.: 001.201A,
Karton 6 x 1000 g, 1 szt. ok. 45 g

3-3,5 min 18-20 min 2,25 min
175°C 200°C 250°C



Całomięśniowe ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓

STRIPSY HOT&SPICY

- Stripsy z dodatkiem papryki, chilli i czosnku
- Produkt klasy premium - zawsze z polędwiczki
- Trójwymiarowy panier 3D - mega chrupkość
- Najbardziej optymalna kalibracja
- Dostępne także w opcji „ready to eat”

nr art.: 001.211,
Karton 6 x 1050 g, 1 szt. ok. 45 g

3-3,5 min 18-20 min 2,25 min
175°C 200°C 250°C

Ulubione przez dzieci



Formowane ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓

POPSY Z KURCZAKA

- Z piersi kurczaka
- Panierka z ryżu preparowanego – lekkość i chrupkość 3D
- Także w paczkach jednorporcyjowych 140 g

nr art.: 002.209,
Karton 8 x 1000 g, 1 szt. ok. 9 g
nr art.: 002.219
Karton 25 x 140g, 1 szt. ok. 9 g

2,5-3 min 13-15 min 2,00 min
175°C 180°C 250°C

HIT!



Formowane ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓

CHRUPIĄCE NUGGETSY Z KURCZAKA

- Formowane z kawałków piersi kurczaka
- Klasyczna pszenna panierka
- Dostępne także w wariacie „ready to eat”

nr art.: 001.212,
Karton: 9 x 1000 g, 1 szt. ok. 23 g

2,5-3 min 10-12 min 2,00 min
170°C 200°C 250°C

Ulubione przez dzieci



Formowane ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓

NUGGETSY W TEMPURZE

- Formowane z kawałków piersi kurczaka
- Delikatne pszenne ciasto

nr art.: 000.223,
Karton: 9 x 1000 g, 1 szt. ok. 27 g

3-4 min 12-14 min 2,10 min
175°C 200°C 250°C



Formowane ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓

NUGGETSY DELIKATNE W PANIERZE

- Wyjątkowo łagodny smak
- Czysta etykieta, krótki skład

nr art.: 000.530,
Karton 4 x 2500 g, 1 szt. ok. 18 g

3,5-4 min 12-16 min 2,00 min
175°C 200°C 250°C

HIT!



- Całomięśniowe ✓
- Kalibrowane ✓
- Policzalne ✓

SKRZYDEŁKA PANIEROWANE ŁAGODNE

- Panierka długo utrzymująca chrupkość
- Delikatnie doprawione - macerowane przed smażeniem
- Listki i pałki - skalibrowane optymalnie dla równego wysmażenia
- Dostępne także w opcji „ready to eat”

nr art.: 001.205
 Karton 10 x 1200 g,
 Pałki: ok. 60 g / Listki: ok. 40 g

4-5 min 175°C	20-22 min 200°C	2,25 min 250°C

- Całomięśniowe ✓
- Kalibrowane ✓
- Policzalne ✓



SKRZYDEŁKA PANIEROWANE PIKANTNE

- Panierka długo utrzymująca chrupkość
- Niezwykle aromatyczne - macerowane przed smażeniem, doprawione papryką i chilli
- Listki i pałki - skalibrowane optymalnie dla równego wysmażenia
- Dostępne także w opcji „ready to eat”

nr art.: 001.206,
 Karton 10 x 1200 g,
 Pałki: ok. 60 g / Listki: ok. 40 g

4-5 min 175°C	20-22 min 200°C	2,25 min 250°C

HIT!



- Całomięśniowe ✓
- Kalibrowane ✓
- Policzalne ✓

SKRZYDEŁKA PIECZONE ŁAGODNE

- Klasyczny smak domowych skrzydełek
- Marynowane i pieczone - dla optymalnej chrupkości i soczystości
- Listki i pałki - skalibrowane dla równego wysmażenia
- Dostępne także w opcji „ready to eat”

nr art.: 001.207,
 Karton: 10 x 1200 g,
 Pałki ok. 55 g / Listki: ok. 35 g

3-5 min 175°C	18-20 min 200°C	2,05 min 250°C

SKRZYDEŁKA PIECZONE PIKANTNE

- Doprawione papryką i chilli
- Marynowane i pieczone - dla optymalnej chrupkości i soczystości
- Listki i pałki - skalibrowane dla równego wysmażenia

nr art.: 001.204,
 Karton: 10 x 1200 g,
 Pałki ok. 55 g / Listki: ok. 35 g

4-4,5 min 175°C	18-20 min 200°C	2,05 min 250°C

NOWOŚĆ



- Całomięśniowe ✓
- Kalibrowane ✓
- Policzalne ✓

SKRZYDEŁKA PIECZONE BBQ

- Niezwykle aromatyczne - doprawione papryką, chilli i cynamonem, z dymną nutą
- „ready to eat” - gotowe do spożycia bez obróbki cieplnej

nr art.: 001.208,
 Karton 10 x 1200 g,
 Pałki: ok. 55 g / Listki: ok. 35 g

4-4,5 min 175°C	18-20 min 200°C	2,05 min 250°C





Formowane
Kalibrowane
Policzalne

NACHOSY Z SEREM

- Z kawałków fileta z dodatkiem sera topionego
- Panierka z dodatkiem chipsów typu tortilla
- Doprawione płatkami chilli

nr art.: 000.251,
Karton 10 x 1000 g, 1 szt. ok. 17 g

2-3 min 175°C
 12 min 180°C
 2,00 min 250°C



Formowane
Kalibrowane
Policzalne

FINGERSY Z KURCZAKA

- Formowane z kawałków mięsa piersi (zawartość mięsa 75%)
- Klasyczna domowa panierka
- 25 sztuk w paczce

nr art.: 000.202,
Karton 10 x 1000 g, 1 szt. ok. 40 g

3-3,5 min 175°C
 18-22 min 200°C
 2,25 min 250°C

NOWOŚĆ



Całomięśniowe
Kalibrowane
Policzalne

LUZOWANE UDO Z KURCZAKA MARYNOWANE

- Bardzo miękie i soczyste
- Bez kości
- Marynata ze skrobią kukurydzianą - chrupkość bez panierki!

nr art.: 000.242,
Karton 7 x 1000 g, 1 szt. ok. 95 g

4,5-5 min 175°C
 15 min 230°C
 2,05 min 250°C

NOWOŚĆ



Całomięśniowe
Kalibrowane
Policzalne

LUZOWANE UDO W CHRUPIĄCYM PANIERZE

- Aromatyczne, lekko pikantne - doprawione imbirem i pieprzem
- Bez kości i skóry
- Panierka „super cruncher”

nr art.: 000.241,
Karton 7 x 1000 g, 1 szt. ok. 125 g

6-6,5 min 175°C
 20 min 200°C
 2,45 min 250°C

NOWOŚĆ



Całomięśniowe
Kalibrowane
Policzalne

FILET Z KURCZAKA PREMIUM 150 g

- Z całej, rozbitej piersi
- Ręcznie robiony - domowy wygląd
- Tradycyjnie doprawiony, w klasycznym panierze

nr art.: 003.203,
Karton 3 x 2500 g, 1 szt. ok. 150 g

3,5-4 min 175°C
 16-18 min 200°C
 2,05 min 250°C



Całomięśniowe
Kalibrowane
Policzalne



FILET Z KURCZAKA PREMIUM 100 g

- Ręcznie robiony, z całego mięśnia
- Kalibracja dostosowana do dzieci.
- „Czysta etykieta”, prosty skład

nr art.: 003.204,
Karton 3 x 2,5 kg, 1 szt. ok. 100 g

3,5-4 min 175°C
 16-18 min 200°C
 2,05 min 250°C

Całomięśniowe ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



FILET SAŁATKOWY Z KURCZAKA

- Cały, kalibrowany filet bez skóry
- Marynowany i pieczony
- Marynata ze skrobią tapiokową - chrupkość bez panierki
- „ready to eat” - do spożycia także bez obróbki cieplnej

nr art.: 001.203,
Karton: 6 x 1000 g, 1 szt. ok. 100 g

7 min 175°C
 25-35 min 200°C
 2,10 min 250°C

Całomięśniowe ✓



KEBAB CIĘTY Z MIĘSA NOGI KURCZAKA

- Z całego mięsa nogi
- Pieczony i krojony
- Wyraziście doprawiony
- Najwyższa wygoda - wystarczy podgrzać

nr art.: 000.234,
Karton 10 x 1000 g

5-7 min 200°C
 0,50 min 250°C

♥ NOWOŚĆ

Całomięśniowe ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



DEVOLAY Z MASŁEM I NATKĄ PIETRUSZKI

- Z całego plastra fileta
- Ręcznie robiony
- Pracochłonny produkt w wygodnej i szybkiej wersji
- Możliwość przygotowania we frytownicy po rozmrożeniu

nr art.: 003.301,
Karton 4 x 1950 g, 1 szt. ok. 150 g

5 min 175°C
 ok. 20 min 180°C
 1,50 min 250°C

♥ NOWOŚĆ

Całomięśniowe ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



DEVOLAY Z SEREM GOUDA

- Z całego plastra fileta
- Ręcznie robiony
- Pracochłonny produkt w wygodnej i szybkiej wersji
- Możliwość przygotowania we frytownicy po rozmrożeniu

nr art.: 003.302,
Karton 4 x 1950 g, 1 szt. ok. 150 g

5 min 175°C
 ok. 20 min 180°C
 1,50 min 250°C

Formowane ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



KOTLET Z PIERSI KURCZAKA PANIEROWANY

- Z mięsa piersi kurczaka
- Uformowane w kształt klasycznego kotleta
- Maksymalna powtarzalność, precyzyjna kalibracja

nr art.: 000.225,
Karton 10 x 1000 g, 1 szt. 130 g +/- 10 g

3-4 min 175°C
 16-18 min 180°C
 2,10 min 250°C

Formowane ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



KOTLET PIKNIKOWY Z KURCZAKA

- Z mięsa piersi kurczaka
- Uformowane w okrągłe kotlecki
- Maksymalna powtarzalność, precyzyjna kalibracja
- Idealne do chickenburgerów

nr art.: 000.230,
Karton 6 x 1500 g, 1 szt. 75 g

2,5-3 min 175°C
 12-16 min 200°C
 1,05 min 250°C



Formowane ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓

HAMBURGER XXL DROBIOWO-WIEPRZOWY 73 g

- Kotlet o średnicy 10 cm, grubość: 1 cm
- Dobrze przyprawiony
- Charakterystyczny wzór pasków grillowych

nr art.: 000.217,
Karton 9 x 1000 g, 1 szt. 73 g

4 min 170°C 10-12 min 180°C 0,35 min 250°C



Formowane ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓

HAMBURGER MAX DROBIOWO-WIEPRZOWY 90 g

- Kotlet o średnicy 11,5 cm, grubość: 0,8 cm
- Dobrze przyprawiony
- Charakterystyczny wzór pasków grillowych

nr art.: 000.218,
Karton 8 x 1080 g, 1 szt. 90 g

4 min 170°C 10-12 min 180°C 0,35 min 250°C

Klasyki z wieprzowiny

Tradycyjne produkty - od zawsze popularne, teraz zgodne z trendem nostalgii za kuchnią domową. • Nasze klasyki wyróżnia najwyższa jakość - produkowane są bowiem z całych plasterów mięsa, większość z nich jest robiona ręcznie.

NOWOŚĆ

Całomięśniowe ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



KOTLET SCHABOWY PREMIUM 170 g

- Z całego plastru schabu, bez kości
- Ręcznie robiony
- Tradycyjny panier domowy

nr art.: 003.701,
Karton: 8600 g, 1 szt. ok. 170 g
nr art.: 003.702,
Karton 3 x 2500 g

3-4 min 175°C 16-18 min 180°C 2,15 min 250°C

NOWOŚĆ

Całomięśniowe ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



KOTLET SCHABOWY SUROWY 220 g

- Z całego plastru schabu, bez kości
- Ręcznie robiony
- Tradycyjny panier domowy

nr art.: 003.703
Karton: 8600 g, 1 szt. ok. 220 g

4 min 175°C 16-20 min 180°C 2,20 min 250°C

NOWOŚĆ

Całomięśniowe ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



CORDON BLEU 160 g

- Z całego plastru marynowanego schabu
- Z parzoną szynką wieprzową i serem gouda
- Pracochłonny produkt w wersji wygodnej i szybkiej do serwowania

nr art.: 003.710,
Karton 1 x 6400 g, 1 szt. ok. 160 g

7 min 175°C 17-18 min 180°C 2,20 min 250°C
potem w piecu 3 min 120°C



Produkty wegetariańskie

Produkty roślinne - w popularnych trendzie wege. • Aromatyczne smaki, różnorodne formy
- zaciekawiają nie tylko zwolenników dań bezmięsnych.

Formowane ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



KULKI WARZYWNE W TEMPURZE

- Z całych różyczek brokuła i kalafiora
- Pyszny, maślany aromat
- Ciasto typu tempura

nr art.: 000.101,
Karton 10 x 1000 g, 1 szt. ok. 17 g

  
3-3,5 min /175°C 12-14 min /200°C 1,40 min /250°C

Formowane ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



BURGERY WARZYWNE PANIEROWANE

- Z całych różyczek brokuła i kalafiora
- Średnica ok. 11 cm, grubość ok. 1,8 cm
- Pyszny, maślany aromat
- Delikatna, pszenna panierka

nr art.: 000.104,
Karton 10 x 910 g, 1 szt. 130 g +/- 10 g

 
3,5-4,5 min /175°C 2,00 min /250°C



Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



SPRING ROLLS

- Soczysty farsz (60%) z kapusty, marchwi i cebuli
- Kruche ciasto filo.

nr art.: 200.601,
Karton 4 x 1000 g, 1 szt. ok. 50 g
nr art.: 200.602,
Karton 1 x 4500 g, 1 szt. ok. 50 g

  
5-6 min /175°C 18-20min /200°C 2,00 min /250°C

Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



SER CHRUPIĄCY PANIEROWANY

- Z łagodnego sera edamskiego - równomiernie rozpuszcza się i ciągnie
- Tradycyjna panierka pszenna
- Idealny do wegebergerów

nr art.: 000.302,
Karton 1 x 3500 g, 1 szt. 125 g

  
180°C do złotego koloru 2,40 min /250°C

♥ NOWOŚĆ



cała kolba

♥ NOWOŚĆ



połówki kolby

♥ NOWOŚĆ



Ćwiartki kolby

Kalibrowane ✓
Policzalne ✓

KUKURYDZA SUPER SŁODKA

- Wyłącznie odmiana „super sweet”, zbierana w fazie mlecznej
- Szybka w przygotowaniu - zblanszowana
- Wolna od modyfikacji genetycznych, z Kujaw

nr art.: 004.001,
Karton 1 x 11,5 kg, 1 szt. ok. 220 g

nr art.: 004.002,
Karton 4 x 2500 g, 1 szt. ok. 125 g

nr art.: 004.003,
Karton 4 x 2500 g, 1 szt. ok. 60 g


8 min

Szlachetna wołowina

Najwyższej jakości produkty od certyfikowanych dostawców (BRC/IFS). • Soczyste burgery - ze 100% selekcionowanego mięsa wołowego oraz produkty wolno gotowane - wyjątkowe, kruche mięso • Dla najbardziej wymagających klientów.

Formowane ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



BURGER WOŁOWY 65 g

- 100% czystej wołowiny w tym 22% tłuszczu
- Surowe mięso siekane, mielone, formowane
- Zamrożone ciekłym azotem - zachowują cały aromat
- Specjalna perforacja - równomierne wysmażenie i zachowanie kształtu

nr art.: 000.418,
Karton 54 x 65 g, 1 szt. Ø 77 mm, wys. 17 mm



4-6 min 4-6 min
200-250°C

Formowane ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



BURGER WOŁOWY 100 g

- 100% czystej wołowiny w tym 22% tłuszczu
- Surowe mięso siekane, mielone, formowane
- Zamrożone ciekłym azotem - zachowują cały aromat
- Specjalna perforacja - równomierne wysmażenie i zachowanie kształtu

nr art.: 000.414,
Karton 40 x 100 g, 1 szt. Ø 125 mm, wys. 13 mm



4-6 min 4-6 min
200-250°C

Formowane ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



BURGER WOŁOWY 150 g

- 100% czystej wołowiny w tym 22% tłuszczu
- Surowe mięso siekane, mielone, formowane
- Zamrożone ciekłym azotem - zachowują cały aromat
- Specjalna perforacja - równomierne wysmażenie i zachowanie kształtu

nr art.: 000.415,
Karton 30 x 150 g, 1 szt. Ø 141 mm, wys. 13 mm



4-6 min 4-6 min
200-250°C

Formowane ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



BURGER WOŁOWY 180 g

- 100% czystej wołowiny w tym 22% tłuszczu
- Surowe mięso siekane, mielone, formowane
- Zamrożone ciekłym azotem - zachowują cały aromat
- Specjalna perforacja - równomierne wysmażenie i zachowanie kształtu

nr art.: 000.412,
Karton 24 x 180 g, 1 szt. Ø 135 mm, wys. 16 mm



4-6 min 4-6 min
200-250°C

HIT!

Formowane ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



BURGER WOŁOWY 200 g

- 100% czystej wołowiny w tym 22% tłuszczu
- Surowe mięso siekane, mielone, formowane
- Zamrożone ciekłym azotem - zachowują cały aromat
- Specjalna perforacja - równomierne wysmażenie i zachowanie kształtu

nr art.: 000.413,
Karton 20 x 200 g, 1 szt. Ø 135 mm, wys. 18 mm



4-6 min 4-6 min
200-250°C

Formowane ✓



KEBAB WOŁOWY PREMIUM, PIECZONY, CIĘTY

- 100% wołowego mięsa bez dodatku innych mięs
- Jakość premium
- Mięso mielone, pieczone i następnie pocięte w płyty
- Bardzo aromatyczne i soczyste

nr art.: 000.430,
Karton 8 x 1000 g, 1 szt. 130 g +/- 10 g



3-4 min 0,50 min
175°C 250°C

Całomięśniowe ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



POLICZKI WOŁOWE WOLNO GOTOWANE

- Gotowane minimum 8 godzin w sosie własnym
- 65% mięsa, 35% sosu własnego
- Każdy policzek spakowany w oddzielny woreczek

nr art.: 000.450,
Karton: 20 x ok. 450 g
(produkt zmienno-wagowy)

 
10-20 min /150°C 7-9 min
bez rozmrażania

Całomięśniowe ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



ŻEBERKA WOŁOWE 3 KOSTNE WOLNO GOTOWANE

- Szponder wołowy 98%
- Smak mięsa podkreślony sosem sojowym, pieprzem, solą
- Wygoda - każde 3 kostne żeberko w oddzielnym woreczku

nr art.: 000.452,
Karton: 18 x ok. 600 g
(produkt zmienno-wagowy)

 
15-20 min /180°C 12-15 min
bez rozmrażania

 **NOWOŚĆ**

Całomięśniowe ✓



POLICZKI WOŁOWE CIĘTE WOLNO GOTOWANE

- Gotowane minimum 8 godzin w sosie własnym
- 65% mięsa, 35% sosu własnego
- Wygodne pakowanie - 3-6 kawałków w oddzielnym woreczku

nr art.: 000.453,
Karton: 20 x ok. 450 g
(produkt zmienno-wagowy)

 
10-20 min /150°C 7-9 min
bez rozmrażania

Całomięśniowe ✓



WOŁOWINA SZARPANA WOLNO GOTOWANA

- Gotowana minimum 8 godzin w sosie własnym
- Krucha, soczysta, aromatyczna
- 97% mięsa (mostek, karkówka, zrazowa)
- Wygoda stosowania

nr art.: 000.451,
Karton: 10 x 1000 g

   
0,50 min /250°C 4-6 min 10-20 min /150°C 7-9 min
bez rozmrażania

Tłuszcz

Wysokiej jakości specjalistyczne tłuszcze – do smażenia: głębokiego i płytkiego. • Niezbędne do uzyskania wyśmienitego efektu smażonych potraw – wyrazistego smaku, chrupkości i soczystości wnętrza. • Gwarantują długi czas użytkowania w wysokich temperaturach.

 **HIT!**



TŁUSZCZ WOŁOWY DO SMAŻENIA

- Najwyższa jakość - rafinowany, bezwonny
- Stała konsystencja
- Podkreśla smak potraw
- Idealny do frytek belgijskich

nr art.: 000.601,
Karton 4 x 2500 g



FRYTURA PŁYNNA

- Mieszanka oleju rzepakowego i słonecznikowego
- Świetna do głębokiego i płytkiego smażenia
- Wysoki punkt dymienia - wydajna
- Wygoda - opakowanie Bag in Box

nr art.: 000.603,
Karton 1 x 10 l

Ryby i owoce morza

Prawdziwe dary morza - popularne i egzotyczne smaki. • Wszystkie do przygotowania szybko i wygodnie, bez uciążliwej obróbki świeżej ryby. • Jako „Fish and Chips”, szybki snack czy wykwintne danie - zawsze zachwycają.



- Całomięśniowe ✓
- Kalibrowane ✓
- Policzalne ✓

RYBA W CIEŚCIE

- Miruna z deklaracją PBO (bez ości)
- Ciasto z wodą gazowaną, bez proszku do pieczenia
- Prosty skład - czysta etykieta

nr art.: 000.813,
Karton 1 x 5000 g, 1 szt. ok. 50 g



- Całomięśniowe ✓
- Kalibrowane ✓
- Policzalne ✓



RYBA W CIEŚCIE PIWNYM

- Mięso miruny lub morszczuka (w zależności od sezonu)
- Kalibrowane kawałki ryby
- Ryba bez ości (deklaracja PBO)
- Idealna do „fish and chips”

nr art.: 000.805 / 000.811,
Karton 10 x 750 g, 1 szt. 50 g



- Całomięśniowe ✓
- Kalibrowane ✓
- Policzalne ✓

STRIPSY Z KAŁAMARNICY W PANIERZE

- Kałamarnica Humboldta
- Cięte w paski 8-12 mm
- Po przygotowaniu - jędrna konsystencja
- „Must have” każdego tapas

nr art.: 200.454,
Karton 5 x 1000 g



- Całomięśniowe ✓
- Kalibrowane ✓
- Policzalne ✓

SARDELE W LEKKIEJ PANIERCE

- Patroszone, bez głowy
- Sardela europejska o wyrazistym smaku
- Wystarczy podsmażyć
- Do serwowania w całości

nr art.: 200.101,
Karton: 10 x 500 g, 1 szt. ok. 10 g



- Całomięśniowe ✓
- Kalibrowane ✓
- Policzalne ✓

KREWETKI W CIEŚCIE

- Krewetki Vannamei z hodowli w Chile i Peru
- Ręcznie obierane z pancerzyków
- Delikatne ciasto typu tempura
- Po przygotowaniu pozostają soczyste

nr art.: 200.301,
Karton: 8 x 1000 g, 1 szt. ok. 15 g





Całomięsniowe ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



ŁUPACZ W CIEŚCIE

- Kalibrowane kawałki fileta
- Klasyczne ciasto piwne
- Idealny do „fish and chips”

nr art.: 000.807,
Karton 10 x 750 g, 1 szt. 58 g

 4-5 min /175°C  15-20 min /185°C  2,20 min /250°C

Całomięsniowe ✓
Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



ŁUPACZ W PANIERZE

- Kalibrowane kawałki fileta
- Panier trójwymiarowy 3D

nr art.: 000.806,
Karton 10 x 750 g, 1 szt. 36 g

 3,5-5 min /175°C  15-20 min /185°C  2,20 min /250°C

Produkty mączne

Pyszne produkty na bazie mąki - najpopularniejszego składnika na świecie. • Stąd w ofercie ciekawe produkty z różnych stron naszego Globu. • Warto dodać je do swojego menu i zaskoczyć klientów.

Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



PIEROŻKI GYOZA Z KURCZAKIEM

- Niezwykle cienkie ciasto
- Delikatny farsz z mięsa kurczaka, białej kapusty i pora
- Wysoka zawartość nadzienia 52%

nr art.: 001.801,
Karton: 6 x 1000 g, 1 szt. ok. 21 g

 2-2,5 min /175°C  4-6 min we wrzątku  1,35 min /250°C

Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



PIEROŻKI GYOZA Z WARZYSAMI

- Niezwykle połączenie super cienkiego ciasta i chrupiącego nadzienia
- Oryginalny azjatycki farsz z białej kapusty, marchwi, pora i cebuli
- Wysoka zawartość nadzienia 52%

nr art.: 001.802,
Karton: 6 x 1000 g, 1 szt. ok. 21 g

 2-2,5 min /175°C  4-6 min we wrzątku  1,35 min /250°C



Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



CHURROS ŁEZKI

- Klasyka kuchni hiszpańskiej
- Szybkie w przygotowaniu z frytownicy
- Słodka przekąska lub deser

nr art.: 200.501,
Karton: 4 x 1000 g, 1 szt. ok. 28 g

 3-4 min /180°C

 **NOWOŚĆ**

Kalibrowane ✓
Policzalne ✓



CHURROS PALUSZKI

- Klasyka kuchni hiszpańskiej
- Szybkie w przygotowaniu z frytownicy
- Słodka przekąska lub deser

nr art.: 200.502,
Karton 2 x 2000 g, 1 szt. ok. 21 g

 3-4 min /180°C

Sosy



Sosy z holenderskiej firmy Remia to doskonała konsystencja, wysokiej jakości składniki i unikalne, wyważone smaki. • Idealni partnerzy do naszych konceptów.



Kremowy sos majonezowy o delikatnie octowym smaku, z niską zawartością kalorii.
Polecamy do frytek i jako baza do białych sosów np. do sosu tatarskiego.

Sos do frytek Frit Saus, Remia

nr art.: 300.002
Butelka plastikowa 800 ml x 15 szt.



Majonez z przecierem z cytryny i czarnym pieprzem o idealnie zbalansowanym, lek-kim i świeżym smaku.
Polecamy do dań z owocami morza i kurczakiem. Sprawdzi się jako baza do sosów cytrusowych.

Majonez z cytryną i pieprzem Mayo Lemon Pepper, Remia

nr art.: 300.912
Butelka plastikowa 800 ml x 15 szt.



Sos na bazie pasty z orzechów arachidowych. Wywodzi się z kuchni azjatyckiej. Doskonały do tworzenia unikalnej, własnej oferty dressingów.
Polecamy do kurczaka, szaszłyków, krewetek i skrzydełek.
Do serwowania na zimno i na ciepło.

Sos orzechowy Satésaus, Remia

nr art.: 300.602
Butelka plastikowa 800 ml x 15 szt.



Sos curry o słodko-pikantnym smaku. Dobrze łączy się z innymi sosami.
Polecamy do mięs, hamburgerów, hot dogów, zapiekanek oraz krewetek czy tortilli.
Świetny jako baza do sosów i dań na ciepło.

Ketchup curry Curry Ketchup, Remia

nr art.: 300.202
Butelka plastikowa 800 ml x 15 szt.



American Ketchup to charakterystyczny ketchup z wędzoną papryką o wyrazistym smaku i szerokim zastosowaniu.
Polecamy do burgerów, hot-dogów i kanapek.

Ketchup amerykański American Ketchup, Remia

nr art.: 300.211
Butelka plastikowa 450 ml x 6 szt.



Wegański, aromatyczny sos do serwowania na zimno i ciepło. Świetny do polewania i zapiekania dań - nie rozwarstwia się w połączeniu z kwaśnymi składnikami. Przecho-wywać w temperaturze 15-20°C.
Polecamy do „loaded fries”, burgerów i zapiekanych dań z ryb i warzyw.

Sos o smaku sera Cheddar Cheese Saus, Gouda's Glorie

nr art.: 300.560
Butelka plastikowa 850 ml x 8 szt.



Kremowy, pikantny sos na bazie majonezu, idealnie łączy się ze słodkim ananaselem czy mango.
Polecamy do mięs, burgerów, hot dogów, oraz kanapek.
Doskonała baza do sosu koktajlowego i sosów do sałat.

Sos pikantny Samurai Hot Samurai, Gouda's Glorie

nr art.: 300.520
Butelka plastikowa 850 ml x 8 szt.



Burger Sauce to sprawdzony sos do hamburgerów z mocnym smakiem. Bogaty sos z chrupiącymi kawałkami cebuli i piklami.
Polecamy do hamburgerów i zapiekanek.

Sos do hamburgerów Burger Saus, Gouda's Glorie

nr art.: 300.540
Butelka plastikowa 850 ml x 8 szt.

Nazwa w katalogu	nr artykułu ajfood	Liczba opakowań w zgrzewce	Liczba zgrzewek na warstwie	Liczba warstw / zgrzewek na palecie	Typ produktu	Alergeny	Termin przydatności
Remia Frites Saus / Sos do frytek 800 ml	300.002	15 x 800 ml	13	4 / 52	bezglutenowy	0	9
Remia Mayonaise Lemon Pepper / Majonez z cytryną i pieprzem 800 ml	300.912	15 x 800 ml	13	4 / 52	bezglutenowy	0	9
Remia Satésaus/Peanut sauce / Sos orzechowy 800 ml	300.602	15 x 800 ml	13	4 / 52	bezglutenowy, wegański	0, 1, 2	12
Remia Curry Ketchup / Ketchup Curry 800 ml	300.202	15 x 800 ml	13	4 / 52	bezglutenowy, wegański	0, 1, 2	12
Remia American Ketchup / Ketchup amerykański 450 ml	300.211	6 x 450 ml	28	6 / 168	bezglutenowy	0	15
Gouda's Glorie Red Hot Samurai / Sos pikantny Samurai 850 ml	300.520	8 x 850 ml	26	4 / 104	bezglutenowy	0, 1, 2	9
Gouda's Glorie Burger Sauce / Sos do hamburgerów 850 ml	300.540	8 x 850 ml	26	4 / 104	bezglutenowy	0	9
Gouda's Glorie Creamy Cheese Style / Sos o smaku sera cheddar 850 ml	300.560	8 x 850 ml	26	4 / 104	bezglutenowy, wegański	-	9

SELER JAJA SOJA ORZECHY GORCZYCA

Sosy przechowywać w temperaturze pokojowej (15-20°C). Po otwarciu przechowywać w lodówce i użyć w ciągu 2-4 tygodni.
UWAGA! Wyjątek stanowi sos o smaku sera cheddar, który nie może być przechowywany w chłodni / lodówce także po otwarciu.

Skorzystaj z naszych materiałów reklamowych:



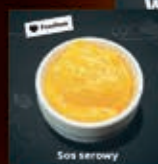
Stojący rożek z miejscem na sos



Rożek z miejscem na sos



Plakaty konceptowe



Serwujemy z holenderskim sosem do frytek!

Naklejki na plakaty

Naklejki „Wybierz sos”



Metalowe stojaki na butelki sosów

Nazwa w katalogu	Nr artykułu Aj Food	Liczba paczek w kartonie	Liczba kartonów na palecie	Średnia waga 1 szt.	Wydajność ilościowa (średnia il. szt./kg)	Termin przydatności (miesiące)	Alergeny	Sposób przygotowania				
								Frytownica	Piec konwekcyjny	Eikon e2s	Phyta grillowa	Garnek
Stripsy łagodne	001.201A	6 x 1000 g	88	ok. 45 g	ok. 21 szt.	18		3-3,5 min/175°C	18-20 min/200°C	2:25 min / 250°C	-	-
Stripsy Hot&Spicy	001.211	6 x 1050 g	88	ok. 45 g	ok. 22 szt.	18		3-3,5 min/175°C	18-20 min/200°C	2:25 min / 250°C	-	-
Popsy w ryżowym panierze	002.209	8 x 1000 g	63	ok. 9 g	ok. 110 szt.	18		2-2,5 min/175°C	13-15 min/180°C	2:00 min / 250°C	-	-
Popsy w ryżowym panierze 140 g	002.219	3,5 kg (25 x 140 g)	108	ok. 9 g	ok. 110 szt.	18		2-2,5 min/175°C	13-15 min/180°C	2:00 min / 250°C	-	-
Chrupiące nuggetsy z kurczaka	001.212	9 x 1000 g	56	ok. 23 g	ok. 45 szt.	18		2,5-3 min/170°C	10-12 min/200°C	2:00 min / 250°C	-	-
Nuggetsy w tempurze	000.223	9 x 1000 g	56	ok. 27 g	ok. 37 szt.	12		3-4 min/175°C	12-14 min/180°C	2:10 min / 250°C	-	-
Nuggetsy delikatne w panierze	000.530	4 x 2500 g	48	ok. 18	ok. 52	15		3,5-4 min/175°C	12-16 min/200°C	2:00 min / 250°C	-	-
Skrzydka panierowane łagodne	001.205	10 x 1200 g	56	Pałki: ok. 60 g/ Listki: ok. 40 g	ok. 20 szt.	18		4-5 min/170°C	20-22 min/200°C	2:25 min / 250°C	-	-
Skrzydka panierowane pikantne	001.206	10 x 1200 g	56	Pałki: ok. 60 g/ Listki: ok. 40 g	ok. 20 szt.	18		4-5 min/170°C	20-22 min/200°C	2:25 min / 250°C	-	-
Skrzydka pieczone łagodne	001.207	10 x 1200 g	56	Pałki: ok. 55 g/ Listki: ok. 35 g	ok. 25 szt.	18		3-5 min/175°C	18-20 min/200°C	2:05 min / 250°C	-	-
Skrzydka pieczone pikantne	001.204	10 x 1200 g	56	Pałki: ok. 55 g/ Listki: ok. 35 g	ok. 25 szt.	18		4-4,5 min/175°C	18-20 min/200°C	2:05 min / 250°C	-	-
Skrzydka pieczone BBQ	001.208	10 x 1200 g	56	Pałki: ok. 55 g/ Listki: ok. 35 g	ok. 25 szt.	18	-	4-4,5 min/175°C	18-20 min/200°C	2:05 min / 250°C	-	-
Nachosy z serem	000.251	10 x 1000 g	48	ok. 17 g	ok. 60 szt.	12		2-3 min/175°C	ok. 12 min/180°C	2:00 min / 250°C	-	-
Fingersy z kurczaka	000.202	10 x 1000 g	48	ok. 40 g	ok. 25 szt.	18		3-3,5 min/170°C	18-22 min/180°C	2:25 min / 250°C	-	-
Luzowane udo marynowane	000.242	7 x 1000 g	56	ok. 95 g	ok. 10	12		4,5-5 min / 175°C	15 min / 230°C	2:05 min / 250°C	-	-
Luzowane udo w chrupiącym panierze	000.241	7 x 1000 g	56	ok. 125 g	ok. 8	12		6-6,5 min / 175°C	20 min / 200°C	2:45 min / 250°C	-	-
Filet z kurczaka premium 150 g	003.203	3 x 2500 g	48	ok. 150 g	ok. 6	12		3,5-4 min / 175°C	16-18 min/180°C	2:05 min / 250°C	-	-
Filet z kurczaka premium 100 g	003.204	3 x 2500 g	48	ok. 100 g	ok. 10	12		3,5-4 min / 175°C	16-18 min/180°C	2:05 min / 250°C	-	-
Filet sałatkowy z kurczaka	001.203	6 x 1000 g	88	ok. 100 g	ok. 10 szt.	18		7 min / 175°C	25-35 min / 200°C	2:10 min / 250°C	-	-
Kebab cięty z mięsa nogi kurczaka	000.234	10 x 1000 g	45	-	-	24		-	5-7 min/200°C	0:50 min / 250°C	-	-
Devolay z masłem i natką pietruszki	003.301	4 x 1950 g	56	ok. 150 g	ok. 6	15		*** 5 min / 175°C	ok. 20 min/180°C	***1:50 min / 250°C	-	-
Devolay z serem gouda	003.302	4 x 1950 g	56	ok. 150 g	ok. 6	12		*** 5 min / 175°C	ok. 20 min/180°C	***1:50 min / 250°C	-	-
Kotlet panierowany z piersi kurczaka	000.225	10 x 1000 g	40	ok. 130 g	ok. 7 szt.	12		3-4 min/175°C	16-18 min/180°C	2:10 min / 250°C	-	-
Kotlet piknikowy	000.230	6 x 1500 g	56	75 g	ok. 13 szt.	12		2,5-3 min/170°C	12-16 min/200°C	1:05 min / 250°C	-	-
Hamburger XXL - drobiowo-wieprzowy 73 g	000.217	9 x 1000 g	56	73 g	ok. 13 szt.	10		4 min/170°C	10-12 min/180°C	0:35 min / 250°C	-	-
Hamburger MAX - drobiowo-wieprzowy 90 g	000.218	8 x 1080 g	56	90 g	ok. 11 szt.	10		4 min/170°C	10-12 min/180°C	0:35 min / 250°C	-	-
Kotlet schabowy premium	003.702	3 x 2500 g	48	ok. 170 g	ok. 5	12		3-4 min / 175°C	16-18 min/180°C	2:15 min / 250°C	-	-
Kotlet schabowy premium luz	003.701	8600 g	48	ok. 170 g	ok. 5	12		3-4 min / 175°C	16-18 min/180°C	2:15 min / 250°C	-	-
Kotlet schabowy surowy	003.703	8600 g	48	ok. 220 g	ok. 4	12		4 min / 175°C	16-20 min/180°C	2:20 min / 250°C	-	-
Cordon Bleu	003.710	1 x 6400 g	60	ok. 160 g	ok. 6	9		7 min / 175°C, następnie piec w piecu 3 min / 120°C	17-18 min / 180°C	***2:20 min / 250°C	-	-
Chrupiący ser panierowany	000.302	3500 g (28 szt.)	198	125 g	8 szt.	18		180°C do złotego koloru	-	2:40 min / 250°C	-	-
Kulki warzywne w tempurze	000.101	10 x 1000 g	56	ok. 17 g	ok. 57 szt.	10		3-3,5 min/175°C	12-14 min/200°C	1:40 min / 250°C	-	-
Burger warzywny panierowany	000.104	10 x 910 g	56	130 g	ok. 7 szt.	10		3,5-4,5 min/175°C	-	2:00 min / 250°C	-	-
Spring Rolls z warzywami	200.601	4 x 1000 g	150	ok. 50 g	20 szt.	18		5-6 min/175°C	18-20 min/200°C	2:00 min / 250°C	-	-
Spring Rolls z warzywami	200.602	1 x 4500 g	135	ok. 50 g	20 szt.	18		5-6 min/175°C	18-20 min/200°C	2:00 min / 250°C	-	-
Kukurydza superstodka - cała kolba	004.001	1 x 11,5 kg	54	ok. 220 g	ok. 5 szt.	24	-	-	-	-	-	8 minut
Kukurydza superstodka - połówki kolby	004.002	4 x 2500 g	64	ok. 125 g	ok. 8 szt.	24	-	-	-	-	-	8 minut
Kukurydza superstodka - ćwiartki kolby	004.003	4 x 2500 g	64	ok. 60 g	ok. 16 szt.	24	-	-	-	-	-	8 minut
MINI Burger wołowy 65 g	000.418	3510 g (54 szt.)	154	65 g	ok. 15 szt.	12	-	-	-	-	4-6 min/200-250°C	-
Burger wołowy 100 g	000.414	4000 g (40 szt.)	154	100 g	10 szt.	12	-	-	-	-	4-6 min/200-250°C	-
Burger wołowy 150 g	000.415	4500 g (30 szt.)	154	150 g	6 szt.	12	-	-	-	-	4-6 min/200-250°C	-
Burger wołowy 180 g	000.412	4320g (24 szt.)	154	180 g	5 szt.	12	-	-	-	-	4-6 min/200-250°C	-
Burger wołowy 200 g	000.413	4000 g (20 szt.)	154	200 g	5 szt.	12	-	-	-	-	4-6 min/200-250°C	-
Kebab wołowy premium, pieczony, cięty	000.430	8 x 1000 g	56	-	-	12		-	-	0:50 min / 250°C	3-4 min	-
**Policzki wołowe wolno gotowane	000.450	20 x ok. 450 g	30	ok. 450 g	-	24		-	10-20 min/150°C / rozmażony z sosem	-	-	7-9 min bez rozmrażania
**Policzki wołowe cięte wolno gotowane	000.453	20 x ok. 450 g	30	ok. 450 g	-	24		-	10-20 min/150°C / rozmażony z sosem	-	-	7-9 min bez rozmrażania
Wołowina szarpana wolno gotowana	000.451	10 x 1000 g	30	-	-	24	-	-	10-20 min/150°C / rozmażony	0:30 min / 250°C	4-6 min	7-9 min bez rozmrażania
**Zeberka wołowe 3 kostne wolno gotowane	000.452	18 x ok. 600 g	30	ok. 600 g	-	24		-	15-20 min/180°C / rozmażony z sosem	-	-	12-15 min bez rozmrażania

Produkty mrożone * Produkty chłodzone / suche ** Produkty zmienne-wagowe *** dotyczą produktu rozmrożonego

GLUTEN SELER JAJA SOJA BIAŁKO, LAKTOZA GORCZYCA RYBA SKORUPIAKI MIĘCZAKI

kurczak wieprzowina ryby
 wołowina mączne
 tłuszcz

Produkty spełniają wymagania dotyczące żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty wg Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016. Zawierają do: 1 g soli, 15 g cukrów, 10 g tłuszczu w 100 g produktu.

Nazwa w katalogu	Nr artykułu AJ Food	Liczba paczek w kartonie	Liczba kartonów na palecie	Średnia waga 1 szt.	Wydajność ilościowa (średnia il. szt./kg)	Termin przydatności (miesiące)	Alergeny	Sposób przygotowania				
								Frytownica	Piec konwekcyjny	Eikon e2s	Płyta grillowa	Garnek
Łupacz w cieście piwnym	000.807	10 x 750 g	56	ok. 58 g	16-18 szt.	24	🌾	4-5 min/175°C	15-20 min/185°C	2:20 min / 250°C	-	-
Łupacz w chrupiącym panierze	000.806	10 x 750 g	56	ok. 36 g	26-28 szt.	13	🌾 🌿 🥚	3,5-5 min/170°C	15-20 min/185°C	2:20 min / 250°C	-	-
Ryba w cieście piwnym	000.805 / 000.811	10 x 750 g	56	ok. 50 g	ok. 20 szt.	24	🌾 🌿	4-5 min/175°C	15-20 min/185°C	2:20 min / 250°C	-	-
Ryba w cieście	000.813	1 x 5000 g	88	ok. 50 g	ok. 20 szt.	24	🌾 🌿	4-5 min/175°C	15-20 min/185°C	2:20 min / 250°C	-	-
Sardele w lekkiej panierce	200.101	10 x 500 g	99	ok. 10 g	ok. 100 szt.	12	🌾 🌿	2-2,5 min/175°C	-	2:30 min / 250°C	-	-
Krewetki w cieście	200.301	8 x 1000 g	72	ok. 15 g	ok. 70 szt.	18	🌾 🌿 🥚	3-4 min/175°C	10-12 min/210°C	2:30 min / 250°C	-	-
Stripsy z kałamarnicy w panierce	200.454	5 x 1000 g	90	-	-	18	🌿 🌾	3,5-4 min / 175°C	15-16 min / 220°C	2:50 min / 250°C	-	-
Pierozki Gyoza z kurczakiem	001.801	6 x 1000 g	48	ok. 21 g	ok. 48 szt.	10	🌾 🌿 🥚	2-2,5 min/175°C	-	1:35 min / 250°C	-	4-6 min we wrzątku
Pierozki Gyoza z warzywami	001.802	6 x 1000 g	48	ok. 21 g	ok. 48 szt.	10	🌾 🌿 🥚	2-2,5 min/175°C	-	1:35 min / 250°C	-	4-6 min we wrzątku
Churros paluszki	200.502	2 x 2000 g	121	ok. 21 g	ok. 50	20	🌾	3-4 min/180°C	-	-	-	-
Churros pętelki	200.501	4 x 1000 g	121	ok. 28 g	ok. 35 szt.	20	🌾	3-4 min/180°C	-	-	-	-
* Frytura płynna	000.603	1 x 10 l	72	-	-	6	-	-	-	-	-	-
* Tłuszcz wołowy do smażenia o stałej konsystencji	000.601	4 x 2500 g	70	2500 g	-	12	-	-	-	-	-	-

Produkty mrożone * Produkty chłodzone / suche ** Produkty zmienne-wagowe *** dotyczy produktu rozmrożonego

GLUTEN SELER JAJA SOJA BIAŁKO, LAKTOZA GORCZYCA RYBA SKORUPIAKI MIĘCZAKI

kurczak wieprzowina ryby
wege wołowina mączne
tłuszcz

Produkty spełniają wymogi dotyczące żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty wg Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016. Zawierają do: 1 g soli, 15 g cukrów, 10 g tłuszczu w 100 g produktu.

Serwuj ze smakiem

Pomogą w tym nasze materiały i atrakcyjne opakowania koncepcyjne.

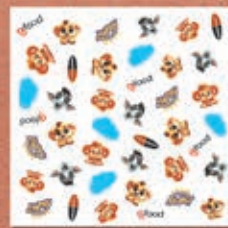
Wsparcie AJ Food to:

- pakiety startowe na dobry początek współpracy
- dostęp do bazy zdjęciowej
- opakowania dostępne u naszych przedstawicieli.

Opakowania i akcesoria do serwowania zamówisz w sklepie: www.sklep.ajfood.pl lub składając zamówienie elektronicznie: sklep@ajfood.pl



♥ NOWOŚĆ



Papier do pakowania dań dla dzieci



Pudełko Happy menu (3 wzory)



Papier do pakowania dań (3 wzory)



Rożek 500 ml



Tutka 500 ml



Stojący rożek z miejscem na sos 600 ml

♥ NOWOŚĆ



Megabox zamykany 2,2 l

♥ NOWOŚĆ

Saszetka na kukurydzę



♥ NOWOŚĆ
Saszetka na frytki



Tacka płaska 950 ml



Skrzyneczka sosnowa Foodlove

Skrzyneczka olchowa Foodlove



Stojak drewniany na rożki



Kubetek 870 ml / 2,6 l



Wiaderko z łopatką



Deska dębowa

