

KATALOG PRODUKTÓW

Poznaj nasze produkty.
Zwiększaj swoje zyski.



♥ Foodlove

good food is good mood

gjfood

KIM JESTEŚMY?

Oferujemy produkty „convenience” przeznaczone dla gastronomii. Łączą one doskonałą jakość z wysoką efektywnością i wygodą użytkowania.

Dostarczamy też gotowych konceptów - sprawdzonych rozwiązań gotowych do wdrożenia w lokalu gastronomicznym.

Doradzamy w zakresie tworzenia dań tak, aby upraszczać procesy przygotowania, ograniczać straty i koszty pracy.



*Szef Akademii Concept 37
Mariusz Gachewicz*

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.



www.ajfood.pl

Znajdź nas na:  



JEDEN PRODUKT WIELE DAŃ

Stripsy z kurczaka



Nasze produkty są uniwersalne - można z nich tworzyć wiele różnych dań. Dzięki temu łatwiej kontrolować zużycie surowców i koszty.



JAKIE SĄ NASZE PRODUKTY?

- **Wyróżnia je najwyższa jakość i wykorzystywanie wyłącznie certyfikowanych surowców**

Produkcja odbywa się w zakładach o najwyższych standardach produkcji, zgodnie z dokładnymi specyfikacjami jakościowymi.

- **Są idealnie przystosowane do końcowej obróbki w profesjonalnych urządzeniach**

Każdy produkt jest wielokrotnie testowany - od frytownicy poprzez piec do urządzeń konwekcyjno - mikrofalowych. Aż osiągniemy efekt idealny w każdym urządzeniu.

- **Przygotowane są zgodnie z procesami technologicznymi, które odbywają się w profesjonalnej kuchni**

Dbamy bowiem o ich autentyczny charakter. Niektóre nasze produkty są nawet robione ręcznie!

- **Policzalne i kalibrowane**

Produkty mają określone przedziały wagowe każdej sztuki oraz stabilną ilość sztuk w paczce, dzięki temu porcja każdego dania może być powtarzalna i pozwala łatwiej kontrolować koszty.

- **Neutralnie doprawione**

Można je serwować od razu lub nadać danie wymagany charakter - doprawiając dodatkowo lub dodając odpowiedni sos.

KORZYŚCI WYNIKAJĄCE ZE STOSOWANIA PRODUKTÓW AJ FOOD



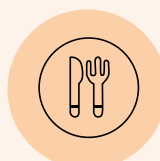
Uproszczenie procesów

Brak obróbki wstępnej czy strefy „brudnej”, skrócenie czasu przygotowania.



Zmniejszenie kosztów

Szybkie przygotowanie - to redukcja kosztów robocizny i energii.



Prostota przygotowania

Mniejsza zależność od umiejętności pracowników. Efekt zawsze tak samo dobry.



Wygoda i elastyczność

Niezależnie od sytuacji czy wielkości grupy - jesteś gotowy na szybkie działanie.



Ograniczenie strat

Dzięki eliminacji obróbki wstępnej i prostocie przygotowania.



Powtarzalność dań

Każda wydana porcja będzie wyglądała i smakowała podobnie.

DZIAŁAMY TEŻ KONCEPTOWO

Oferujemy gotowe rozwiązania z użyciem naszych produktów:

- Koncepty AJ Food tworzą praktycy – ich działanie jest potwierdzone
- Są proste do wdrożenia
- Zwiększają atrakcyjność oferty
- Poprawiają efektywność działania
- Dostarczamy wszystkiego co potrzebne do ich realizacji - produkty, opakowania, materiały reklamowe i kalkulacje food cost



produkty



opakowania i akcesoria



materiały reklamowe

Happy Menu Nuggets	
Nuggetsy z kurczaka (5 szt.) ok. 115 g	3,87
Frytki Fast Fry 7 mm, 100 g	1,11
Kartonik Happy Menu	1,00
Szaszетка na frytki	0,08
Koszt porcji	6,06
Sugerowana cena sprzedaży	18,00

kalkulacje food cost i przepisy

NOWOŚCI 2025

GOŁĄBK I SOS POMIDOROWY



PARA
IDEALNA!
1 GOŁĄBEK 100 g
+ 100 g SOSU

Delikatne gołąbki - klasyczne danie tradycyjnej polskiej kuchni. W modnym trendzie - kuchni nostalgicznej.

GOŁĄBK I Z MIĘSEM INDYKA

- Mielone mięso z indyka w białej kapuście
- Z ryżem i kaszą pęczak
- Pracochłonny produkt w wersji szybkiej do przygotowania
- Dostępne w dwóch wersjach: 100 g i 180 g

SOS POMIDOROWY DO GOŁĄBKÓW

- Na bazie bulionu drobiowego i koncentratu pomidorowego
- Klasyczny, delikatny smak, tradycyjna receptura
- Gładka konsystencja
- Idealnie pasuje do gołąbków AJ Food



Kalibrowane | Policjalne

GULASZ



Gulasz wieprzowy przygotowany tak, aby w parze z plackami stać się doskonałą wersją popularnego dania. Polecamy również do ziemniaków i purée.

HITOWE
DANIE!



ŻEBERKA WIEPRZOWE SMOKEY BBQ

Miękkie, soczyste i dymne – po prostu wyborne. Jeśli masz wśród gości prawdziwych miłośników – to naprawdę warto rozważyć. Polecamy serwować z frytkami steakhouse.

ŻEBERKA WIEPRZOWE SMOKEY BBQ

- Żeberka Baby Back Cut w glazurze
- Wędzone 8 godzin w smokerze opalonym drewnem
- Smak i aromat amerykańskiego BBQ
- Soczyste mięso, dobrze odchodzi od kości
- Rzemieśnicza, ręczna produkcja

Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe



SMOKER
OPALANY
DREWNIEM!



WIEPRZOWY



GULASZ WIEPRZOWY

- Miękkie i kruche mięso z łopatki wieprzowej
- Aksamitny sos z marchewką i czerwoną papryką
- Tradycyjna receptura, wyrazisty smak
- Idealny dodatek do placków ziemniaczanych



NUGGETSY Z FILETA MORSZCZUKA



Delikatne nuggetsy ze 100% fileta bez ości – to produkt doskonały do menu dziecięcego. Najwyższy standard jakościowy i bezpieczeństwo.

NUGGETSY Z FILETA MORSZCZUKA W PANIERZE PANKO

- Wycięte ze 100% fileta z morszczuka
- Bez ości (PBO) i skóry
- Morszczuk z łowisk certyfikowanych MSC
- Chrupiąca panierka typu panko
- Czysta etykieta, krótki skład



Kalibrowane | Policjalne | Całomięsniowe

produkt zgodny z wymogami dotyczącymi żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty - rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016

KARKÓWKA I SOS PIECZENIOWY



Aromatyczna karkówka – to doskonały składnik klasycznego dania kuchni polskiej. Mięso pieczone minimum 3,5 godziny staje się kruche i delikatne. Doprawione słodką papryką i czosnkiem.

KARKÓWKA PIECZONA PLASTRY

- Całomięsniowe plasty mięsa, miękkie i soczyste
- Wolno pieczona przez minimum 3,5 godziny
- Ręcznie kalibrowane porcje
- Doskonała z sosem pieczeniowym AJ Food

SOS PIECZENIOWY

- Na bazie długo gotowanego bulionu wołowego
- Z nutą rozmarynu i grzybów
- Gładka konsystencja
- Idealnie pasuje do różnorodnych mięs

Kalibrowane | Policjalne | Całomięsniowe



PRODUKTY Z DROBIU

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!

Kurczak

STRIPSY Z KURCZAKA ŁAGODNE

- Spełniają najwyższe standardy klasy premium
- Zawsze z polędwiczki, całomięśniowe
- 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 175°C	18-20 min 200°C	2,25 min 250°C

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe

HIT SPRZEDAŻY!

Kurczak

STRIPSY Z KURCZAKA HOT&SPICY

- Z dodatkiem papryki, chilli i czosnku
- Zawsze z polędwiczki, całomięśniowe
- Panier 3D - mega chrupkość
- Najbardziej optymalna kalibracja
- Dostępne także w opcji „Ready to eat”

nr art.: 001.211A,
Karton 6 x 1000 g,
1 szt. ok. 45 g

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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



NUGGETSY Z KURCZAKA W PANIERZE, DELIKATNE

- Wyjątkowo łagodny smak
- Czysta etykieta, krótki skład
- Niska zawartość soli, tłuszczu, cukru* (z pieca)

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

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

Kalibrowane | Policzalne | Formowane

produkt zgodny z wymogami dotyczącymi żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty - rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016

Kurczak

NUGGETSY Z KURCZAKA W PANIERZE, CHRUPĄCE

- Z kawałków piersi kurczaka
- Klasyczna pszenna panierka
- Dostępne także w wariantcie „Ready to eat”

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

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

Kalibrowane | Policzalne | Formowane

Kurczak

NUGGETSY Z KURCZAKA W TEMPURZE

- Z kawałków piersi kurczaka
- Delikatne pszenne ciasto
- Klasyka menu dziecięcego

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

3-4 min 175°C	12-14 min 180°C	2,10 min 250°C

Kalibrowane | Policzalne | Formowane



POPSY Z KURCZAKA W PANIERZE RYŻOWYM

- Z piersi kurczaka
- Panierka z ryżu preparowanego – lekkość i chrupkość 3D

nr art.: 000.209,
Karton 8 x 1000 g,
1 szt. ok. 10 g

2,5-3 min 175°C	15-17 min 180°C	2,00 min 250°C

Kalibrowane | Policzalne | Formowane

Kurczak

FINGERSY Z KURCZAKA PANIEROWANE

- Formowane z kawałków fileta (zawartość mięsa 75%)
- Tradycyjna panierka
- Klasyczny finger food
- 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

Kalibrowane | Policzalne | Formowane

Kurczak

NACHOSY Z KURCZAKA 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

Kalibrowane | Policzalne | Formowane



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

Całomięśniowe

Kurczak

UDO Z KURCZAKA LUZOWANE, MARYNOWANE

- Bardzo miękkie i soczyste
- Doprawione solą, pieprzem i pieprzem cayenne
- Bez kości
- Marynata ze skrobnią 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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe

Kurczak

UDO Z KURCZAKA LUZOWANE W PANIERZE

- Aromatyczne, lekko pikantne - doprawione imbirem i pieprzem
- Aromatyczna marynata: cebula, czosnek, imbir, chilli
- 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 230°C	2,45 min 250°C

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe





Kurczak SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA PIECZONE ŁAGODNE

- Klasyczny smak domowych skrzydełek
- Marynowane, smażone i pieczone - dla optymalnej chrupkości i soczystości
- Listki i pałki skalibrowane - dla równego wysmażenia
- „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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Kurczak SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA PIECZONE PIKANTNE

- Doprawione papryką i chilli
- Marynowane, smażone i pieczone - dla optymalnej chrupkości i soczystości
- Listki i pałki - skalibrowane dla równego wysmażenia
- Dostępne także w opcji „Ready to eat”

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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Kurczak SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA PIECZONE BBQ

- Niezwykle aromatyczne - doprawione papryką, chilli i cynamonem, z dymną nutą
- Listki i pałki skalibrowane - dla równego wysmażenia
- „Ready to eat”

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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Kurczak SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA PANIEROWANE ŁAGODNE

- Trójwymiarowy panier długo utrzymujący chrupkość
- Delikatnie doprawione - macerowane przed smażeniem
- Skalibrowane 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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Kurczak SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA PANIEROWANE PIKANTNE

- Trójwymiarowy panier 3D długo utrzymujący chrupkość
- Macerowane przed smażeniem, doprawione papryką i chilli
- Listki i pałki - skalibrowane 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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



PYSZNE
I CHRZUPIĄCE
NA WYNOS

Popsy z kurczaka z frytkami

Stripsy z kurczaka z frytkami



Kurczak KOTLET Z PIERSI KURCZAKA PANIEROWANY

- Z mięsa piersi kurczaka
- Uformowany 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

Kalibrowane | Policzalne | Formowane

Kurczak



FILET SAŁATKOWY Z KURCZAKA, PIECZONY

- 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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięsniowe

Kurczak



FILET Z KURCZAKA PANIEROWANY 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 180°C	2,05 min 250°C

Kalibrowane | Policzalne | Całomięsniowe

Kurczak



FILET Z KURCZAKA PANIEROWANY PREMIUM 100 g

- Ręcznie robiony, z całego mięśnia
- Kalibracja dostosowana do dzieci
- "Czysta etykieta", prosty skład
- Niska zawartość soli, tłuszczu, cukru* (z pieca)

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

3,5-4 min 175°C	16-18 min 180°C	2,05 min 250°C

Kalibrowane | Policzalne | Całomięsniowe

Kurczak



HIT SPRZEDAŻY!

DEVOLAY Z MASŁEM I NATKĄ PIETRUSZKI

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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięsniowe

Kurczak



DEVOLAY Z SEREM GOUDA

- Z całego plastra fileta
- Ręcznie robiony
- Pracochłonny produkt w wersji wygodnej i szybkiej do serwowania
- 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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięsniowe

Kurczak



HAMBURGER XXL DROBIOWO-WIEPRZOWY 73 g

- Kotlet o średnicy 100 mm, grubość: 10 mm
- Idealny do bułek o średnicy 100 mm
- Szybki w przygotowaniu
- Dobrze przyprawiony
- Z wzorem pasków grillowych

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

2,5-3 min 170°C	8-10 min 180°C	0,35 min 250°C

Kalibrowane | Policzalne | Formowane

NOWOŚĆ!

Indyk



GOŁĄBKOWY Z MIĘSEM INDYKA

- Mielone mięso z indyka w białej kapuście
- Z ryżem i kaszą pęczak
- Idealnie smakują z ciepłym sosem pomidorowym AJ Food
- Niska zawartość soli, cukru i tłuszczu*

nr art.: 003.210, nr art.: 003.211
Karton 1 x 6000 g, Karton 1 x 6000 g
1 szt. ok. 100 g 1 szt. ok. 180 g

9-12 min/ 11-14 min 180°C	1:20 min/ 2:00 min 250°C

Kalibrowane | Policzalne | Całomięsniowe

Kurczak



HAMBURGER MAX DROBIOWO-WIEPRZOWY 90 g

- Kotlet o średnicy 115 mm, grubość ok. 8 mm
- Idealny do bułek o średnicy 100 mm, 120 mm
- Wyjątkowo szybki w przygotowaniu
- Dobrze przyprawiony
- Charakterystyczny wzór pasków grillowych

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

2,5-3 min 170°C	8-10 min 180°C	0,35 min 250°C

Kalibrowane | Policzalne | Formowane

NOWOŚĆ!

Sos



SOS POMIDOROWY DO GOŁĄBKÓW

- Na bazie bulionu drobiowego i koncentratu pomidorowego
- Klasyczny delikatny smak, tradycyjna receptura
- Gładka konsystencja
- Niska zawartość soli, cukru i tłuszczu*

nr art.: 003.731,
Karton 10 x 1000 g

8 min / *** 2-3 min

PARA IDEALNA!



Gołąbki z mięsem indyka w sosie pomidorowym



WIEPRZOWINA

Tradycyjne produkty
- od zawsze popularne,
teraz zgodne
z trendem nostalgii
za kuchnią domową.

- Nasze klasyki wyróżnia najwyższa jakość, produkowane są bowiem z całych plastrów mięsa, większość z nich jest robiona ręcznie.



Wieprzowina

KOTLET SCHABOWY PREMIUM 170 g

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

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



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Wieprzowina

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



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



NOWOŚĆ!



Wieprzowina

GULASZ WIEPRZOWY

- Miękkie i kruche mięso z łopatki wieprzowej
- Aksamitny sos z marchewką i czerwoną papryką
- Tradycyjna receptura, wyrazisty smak
- Idealny dodatek do placków ziemniaczanych

nr art.: 003.721,
Karton 10 x 1000 g,



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe

NOWOŚĆ!



Wieprzowina

ŻEBERKA WIEPRZOWE SMOKEY BBQ

- Żeberka Baby Back Cut w glazurze
- Wędzone 8 godzin w smokrze opalonym drewnem
- Smak i aromat amerykańskiego BBQ
- Soczyste mięso, dobrze odchodzi od kości
- Rzemieślnicza, ręczna produkcja

nr art.: 005.752,
Karton 10 x ok. 500 g,
(produkt zmienno-wagowy)



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe

Wieprzowina

CORDON BLEU 160 g

- Z całego plastru marynowanego schabu
- Z parzoną szynką 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



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe

KLASYKI KUCHNI
- NA SZYBKO



Devolay z purée, młoda marchewką i brokułem



Pieczona karkówka z sosem i ziemniakami

NOWOŚĆ!



Wieprzowina

KARKÓWKA PIECZONA PLASTRY

- Całomięśniowe plastry mięsa, miękkie i soczyste
- Wolno pieczona przez minimum 3,5 godzin
- Ręcznie kalibrowane porcje
- Doskonała z sosem pieczeniowym AJ Food

nr art.: 003.720,
Karton 5 x 1300 g,
1 szt. 130 g (115 - 145 g)



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe

NOWOŚĆ!



Sos

SOS PIECZENIOWY

- Na bazie długo gotowanego bulionu wołowego
- Z nutą rozmarynu i grzybów
- Gładka konsystencja
- Idealnie pasuje do różnorodnych mięs

nr art.: 003.730,
Karton 10 x 1000 g,





SZLACHETNA WOŁOWINA

Najwyższej jakości produkty od certyfikowanych dostawców (BRC/IFS).

- Soczyste burgery - ze 100% selekcjonowanego mięsa wołowego oraz produkty wolno gotowane - wyjątkowe, kruche mięso.
- Dla najbardziej wymagających klientów.

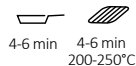


Wołowina

BURGER WOŁOWY 65 g

- 100% czystej wołowiny w tym 22% tłuszczu
- Średnica 77 mm, wysokość 17 mm
- Surowe mięso siekane, mielone, formowane
- Zamrożone ciekłym azotem - zachowują cały aromat
- Głęboka perforacja = równomierne smażenie i zachowany kształt

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



Kalibrowane | Policjalne | Formowane

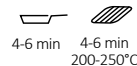


Wołowina

BURGER WOŁOWY 100 g

- 100% czystej wołowiny w tym 22% tłuszczu
- Średnica 125 mm, wysokość 13 mm
- Surowe mięso siekane, mielone, formowane
- Zamrożone ciekłym azotem - zachowują cały aromat
- Głęboka perforacja = równomierne smażenie i zachowany kształt

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



Kalibrowane | Policjalne | Formowane



Wołowina

BURGER WOŁOWY 150 g

- 100% czystej wołowiny w tym 22% tłuszczu
- Średnica 141 mm, wysokość 13 mm
- Surowe mięso siekane, mielone, formowane
- Zamrożone ciekłym azotem - zachowują cały aromat
- Głęboka perforacja = równomierne smażenie i zachowany kształt

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



Kalibrowane | Policjalne | Formowane



Wołowina

BURGER WOŁOWY 180 g

- 100% czystej wołowiny w tym 22% tłuszczu
- Średnica 135 mm, wysokość 16 mm
- Surowe mięso siekane, mielone, formowane
- Zamrożone ciekłym azotem - zachowują cały aromat
- Głęboka perforacja = równomierne smażenie i zachowany kształt

nr art.: 000.412,
4-6 min Karton 24 x 180 g,
1 szt. Ø 135 mm, wys. 16 mm



Kalibrowane | Policjalne | Formowane



Wołowina

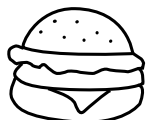
BURGER WOŁOWY 200 g

- 100% czystej wołowiny w tym 22% tłuszczu
- Średnica 135 mm, wysokość 18 mm
- Surowe mięso siekane, mielone, formowane
- Zamrożone ciekłym azotem - zachowują cały aromat
- Głęboka perforacja = równomierne smażenie i zachowany kształt

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



Kalibrowane | Policjalne | Formowane



IDEALNY BURGER

DOSTĘPNE W WIELU WARIANTACH



Burger klasyczny



Wołowina

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,



Mielone





POLICZKI WOŁOWE CIĘTE WOLNO GOTOWANE

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

nr art.: 000.453,

Karton: 20 x ok. 450 g
(produkt zmienno-wagowy)

Policzalne | Całomięśniowe



10-20 min
150°C



7-9 min



POLICZKI WOŁOWE WOLNO GOTOWANE

- Gotowane minimum 8 godzin w sosie własnym
- 65% mięsa, 35% sosu własnego
- Neutralnie doprawione
- Każdy policzek spakowany w oddzielnym woreczku
- Produkt zmienno-wagowy

nr art.: 000.450,

Karton: 20 x ok. 450 g
(produkt zmienno-wagowy)

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



10-20 min
150°C



7-9 min



ŻEBERKA WOŁOWE 3 KOSTNE WOLNO GOTOWANE

- Szponder wołowy 98%
- Gotowane minimum 8 godzin w sosie własnym
- 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)

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



15-20 min
150°C



12-15 min



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

Całomięśniowe



10-20 min
150°C



7-9 min



0,30 min
250°C



CHRUPIĄCE SERY

Aromatyczne sery
w chrupiących panierkach
to doskonałe danie samo w sobie
lub charakterystyczny dodatek
do burgerów.

NOWOŚĆ!



HIT SPRZEDAŻY!



SER PANIEROWANY 80 g

- Z łagodnego sera edamskiego - równomiernie rozpuszcza się i ciągnie
- Tradycyjna panierka pszenna
- Mniejszy od standardowego wariantu - niższy food cost
- Idealny do mniejszych burgerów

nr art.: 000.303,
Karton 1 x 3500 g,
1 szt. 80 g

Kalibrowane | Policzalne



180°C
do złotego
koloru



do złotego
koloru



2,40 min
250°C

SER PANIEROWANY 125 g

- Z łagodnego sera edamskiego - równomiernie rozpuszcza się i ciągnie
- Tradycyjna panierka pszenna
- Ikoniczny składnik burgerów

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

Kalibrowane | Policzalne



180°C
do złotego
koloru



do złotego
koloru



2,40 min
250°C



RYBY I OWOCE MORZA

Prawdziwe dary morza - popularne i egzotyczne smaki.

- Soczyste i aromatyczne - po prostu pyszne!
- Złociste panierki, trójwymiarowe albo klasyczne - zapewniają mega chrupanie.



Ryby i owoce morza

RYBA W CIEŚCIE PIWNYM

- Mięso miruny (lub morskiczka w zależności od sezonu)
- Kalibrowane kawałki ryby
- Idealna do "fish and chips"
- Miruna z deklaracją PBO - bez ości

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

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

Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe



Ryby i owoce morza

RYBA W CIEŚCIE

- Miruna z deklaracją PBO - bez ości
- Kalibrowane kawałki białej ryby
- Ciasto z wodą gazowaną, bez proszku do pieczenia
- Prosty skład - czysta etykieta
- Niska zawartość soli, tłuszczu, cukru*

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

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

Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe



Ryby i owoce morza

ŁUPACZ W CIEŚCIE PIWNYM

- 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

Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe



Ryby i owoce morza

ŁUPACZ W CHRUPIĄCYM PANIERZE

- Kalibrowane kawałki fileta
- Panier trójwymiarowy 3D
- Delikatne, soczyste białe mięso

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

Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe



NOWOŚĆ!



Ryby i owoce morza

NUGGETSY Z FILETA MORSZCZUKA W PANIERZE PANKO

- Wycięte ze 100% fileta z morskiczka
- Ryba bez ości (deklaracja PBO) i skóry
- Morskiczek z łowisk certyfikowanych MSC
- Czysta etykieta, krótki skład
- Niska zawartość soli, tłuszczu, cukru*

nr art.: 200.102,
Karton 4 x 1000 g,
1 szt. ok. 21 g

3 min 180°C	14-16 min 180°C

Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe



Ryby i owoce morza

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

3-4 min 175°C	10-12 min 210°C	2,30 min 250°C

Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe



Ryby i owoce morza

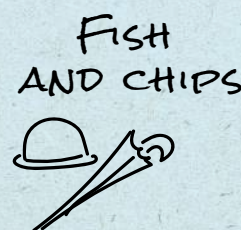
SARDELE W LEKKIEJ PANIERZE

- 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

2-2,5 min 175°C	2,30 min 250°C

Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe



Ryby i owoce morza

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

3,5-4 min 175°C	15-16 min 220°C	2,50 min 250°C

Całomięśniowe



WEGE i PRODUKTY MĄCZNE

Pyszne produkty na bazie mąki
- najpopularniejszego składnika
na świecie - i warzyw.

Ciekawe produkty inspirowane
kuchniami z różnych stron świata.



Wege i produkty mączne

PIEROŻKI GYOZA Z WARZYSWAMI

- 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 | Policjalne



Wege i produkty mączne

PIEROŻKI GYOZA Z KURCZAKIEM

- Niezwykle cienkie ciasto
- Farsz z mięsa kurczaka, białej kapusty i pora
- Wysoka zawartość nadzienia 52%
- Wystarczy sparzyć

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 | Policjalne



Wege i produkty mączne

SPRING ROLLS Z WARZYSWAMI

- Soczysty farsz (60%) z kapusty, marchwi i cebuli
- Krucho ciasto filo
- Klasyczna przystawka kuchni azjatyckiej

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

5-6 min 175°C
18-20 min 185°C
2,00 min 250°C

Kalibrowane | Policjalne



Wege i produkty mączne

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

Kalibrowane | Policjalne



Wege i produkty mączne

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

Kalibrowane | Policjalne



Wege i produkty mączne

KUKURYDZA SUPER SŁODKA ĆWIARTKI KOLBY

- Bardzo słodka odmiana "super sweet"
- Zblanszowana
- Wolna od modyfikacji genetycznych, z Kujaw
- Niska zawartość soli, tłuszczu, cukru*

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

8 min

Kalibrowane | Policjalne



Wege i produkty mączne

KUKURYDZA SUPER SŁODKA POŁÓWKI KOLBY

- Bardzo słodka odmiana "super sweet"
- Zblanszowana
- Wolna od modyfikacji genetycznych, z Kujaw
- Niska zawartość soli, tłuszczu, cukru*

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

8 min

Kalibrowane | Policjalne



Wege i produkty mączne

KUKURYDZA SUPER SŁODKA CAŁA KOLBA

- Bardzo słodka odmiana "super sweet"
- Zblanszowana
- Wolna od modyfikacji genetycznych, z Kujaw
- Niska zawartość soli, tłuszczu, cukru*

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

8 min

Kalibrowane | Policjalne

SMAK PROSTO
Z HISPANII!

Ryba w cieście piwnym z frytkami



Paluszki churros z cukrem pudrem

*produkt zgodny z wymogami dotyczącymi
żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży
w jednostkach oświaty - rozporządzenie Ministra Zdrowia
z dn. 26.07.2016

TŁUSZCZE

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.



Tłuszcze

TŁUSZCZ WOŁOWY DO SMAŻENIA O STAŁEJ KONSYSTENCJI

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

nr art.: 000.601,
Karton 4 x 2500 g



Tłuszcze

FRYTURA PŁYNNNA BiB

- Mieszanka oleju rzepakowego i słonecznikowego
- Świetna do głębokiego i płytkiego smażenia
- Wysoki punkt dymienia - wydajna
- Wygoda - poręczna butelka PET

nr art.: 000.604,
Butelka PET 1 x 10 l

SOSY

Idelni partnerzy do naszych konceptów.

- Doskonała konsystencja i składniki wysokiej jakości.
- Dopracowane, wyważone smaki.

NOWOŚĆ!

SOSY DO SERWOWANIA NA CIEPŁO

NOWOŚĆ!



Sosy

SOS POMIDOROWY DO GOŁĄBKÓW

- Na bazie bulionu drobiowego i koncentratu pomidorowego
- Klasyczny delikatny smak, tradycyjna receptura
- Gładka konsystencja
- Niska zawartość soli, cukru i tłuszczu*

nr art.: 003.731,
Karton 10 x 1000 g

Sosy

SOS PIECZENIOWY

- Dopracowany, klasyczny smak - pasuje do różnych mięs
- Głęboki, brązowy kolor i gładka konsystencja
- Szybkość i łatwość serwowania
- Oszczędność czasu i kosztów

nr art.: 003.730,
Karton 10 x 1000 g

produkt zgodny z wymogami dotyczącymi żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty - rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016

SOS DO FRYTEK FRIT SAUS

REMIA



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

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

MAJONEZ Z CYTRYNĄ I PIEPRZEM MAYO LEMON PEPPER

REMIA



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

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

MAJONEZ Z ZIELONYM PESTO MAYO GREEN PESTO

REMIA



Majonez o świeżym smaku z wyraźną nutą bazylii. Duża zawartość prawdziwego pesto. Produkt bezglutenowy. Polecamy do frytek, burgerów, kanapek, warzyw oraz jako bazę do sosów sałatkowych.

nr art.: 300.922
Butelka plastikowa
800 ml x 15 szt.

SOS ORZECHOWY SATÉSAUS

REMIA



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

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

KETCHUP CURRY CURRY KETCHUP

REMIA



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

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

SOS O SMAKU SERA CHEDDAR CHEESE SAUS

GOUDA'S GLORIE



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

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

SOS PIKANTNY SAMURAI HOT SAMURAI

GOUDA'S GLORIE



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

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

SOS DO HAMBURGERÓW BURGER SAUS

GOUDA'S GLORIE



Sos idealnie dopracowany pod hamburgery. Bogata konsystencja z kawałkami chrupiącej cebulki i piklami. Mocny smak dla koneserów. Polecamy do hamburgerów i zapiekanki.

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

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
Stripsy z kurczaka łagodne	001.201A	6 x 1000 g	88	ok. 45 g	ok.21	18	gluten	3-3,5 min/175°C	18-20 min /200°C	2:25 min / 250°C	-	-
Stripsy z kurczaka Hot&Spicy	001.211A	6 x 1000 g	88	ok. 45 g	ok. 21	18	gluten	3-3,5 min/175°C	18-20 min /200°C	2:25 min / 250°C	-	-
Nuggetsy z kurczaka w panierce, delikatne	000.530	4 x 2500 g	48	ok. 18 g	ok. 52	18	gluten	3,5-4 min/175°C	12-16 min /200°C	2:00 min / 250°C		
Nuggetsy z kurczaka chrupiące	001.212	9 x 1000 g	56	ok.23 g	ok. 45	18	gluten, seler, mleko	2,5-3 min/170°C	10-12 min /200°C	2:00 min / 250°C	-	-
Nuggetsy z kurczaka w tempurze	000.223	9 x 1000 g	56	ok. 27 g	ok. 37	18	gluten, mleko, seler	3 - 4 min/175°C	12-14 min /180°C	2:10 min / 250°C	-	-
Popsy z kurczaka w ryżowym panierze	000.209	8 x 1000 g	56	ok. 10 g	ok. 90	18	gluten, seler	2,5-3 min/175°C	15-17 min /180°C	2:00 min / 250°C	-	-
Fingersy z kurczaka panierowane	000.202	10 x 1000 g	48	ok. 40 g	ok. 25	18	gluten, seler	3-3,5 min/170°C	18-22 min /180°C	2:25 min / 250°C	-	-
Nachosy z kurczaka z serem	000.251	10 x 1000 g	48	ok. 17 g	ok. 60	12	gluten, mleko	2-3 min/175°C	ok. 12 min /180°C	2:00 min / 250°C	-	-
Kebab cięty z mięsa nogi kurczaka	000.234	10 x 1000 g	45	-	-	24	mleko, soja	-	5-7 min/200°C	0:50 min / 250°C	-	-
Udo z kurczaka luzowane, marynowane	000.242	7 x 1000 g	56	ok. 95 g	ok. 10	18	gluten	4,5-5 min / 175°C	15 min / 230°C	2:05 min / 250°C	-	-
Udo z kurczaka luzowane, w panierce	000.241	7 x 1000 g	56	ok. 125 g	ok. 8	18	zboża zawierające gluten, seler	6-6,5 min / 175°C	20 min / 230°C	2:45 min / 250°C	-	-
Skrzydółka z kurczaka pieczone łagodne	001.207	10 x 1200 g	56	Pałki: ok. 55 g/ Listki: ok. 35 g	ok. 25	18	gorczyca	3-5 min/175°C	18-20 min /200°C	2:05 min / 250°C	-	-
Skrzydółka z kurczaka pieczone pikantne	001.204	10 x 1200 g	56	Pałki: ok. 55 g/ Listki: ok. 35 g	ok. 25	18	gluten	4-4,5 min/175°C	18-20 min /200°C	2:05 min / 250°C	-	-
Skrzydółka z kurczaka pieczone BBQ	001.208	10 x 1200 g	56	Pałki: ok. 55 g/ Listki: ok. 35 g	ok. 25	18	-	4-4,5 min/175°C	18-20 min /200°C	2:05 min / 250°C	-	-
Skrzydółka z kurczaka panierowane łagodne	001.205	10 x 1200 g	56	Pałki: ok. 60 g/ Listki: ok. 40 g	ok. 20	18	gluten	4-5 min/170°C	20-22 min /200°C	2:25 min / 250°C	-	-
Skrzydółka z kurczaka panierowane pikantne	001.206	10 x 1200 g	56	Pałki: ok. 60 g/ Listki: ok. 40 g	ok. 20	18	gluten	4-5 min/170°C	20-22 min /200°C	2:25 min / 250°C	-	-
Kotlet z piersi kurczaka panierowany	000.225	10 x 1000 g	40	ok. 130 g	ok. 7	12	gluten, soja	3-4 min/175°C	16-18 min /180°C	2:10 min / 250°C	-	-
Filet sałatkowy z kurczaka pieczony	001.203	6 x 1000 g	88	ok. 100 g	ok. 10	18	gluten	7 min / 175°C	25-35 min / 200°C	2:10 min / 250°C	-	-
Filet z kurczaka panierowany premium 150 g	003.203	3 x 2500 g	48	ok. 150 g	ok. 6	12	gluten, jaja	3,5-4 min / 175°C	16-18 min /180°C	2:05 min / 250°C	-	-
Filet z kurczaka panierowany premium 100 g	003.204	3 x 2500 g	48	ok. 100 g	ok. 10	12	gluten,jaja	3,5-4 min / 175°C	16-18 min /180°C	2:05 min / 250°C	-	-
Devolay z masłem i natką pietruszki	003.301	4 x 1950 g	56	ok. 150 g	ok. 6	15	gluten, jaja i mleko	*** 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	gluten, jaja i mleko	*** 5 min / 175°C	ok. 20 min /180°C	***1:50 min / 250°C	-	-
Hamburger XXL - drobiowo -wieprzowy 73 g	000.217	9 x 1000 g	56	73 g	ok. 13	12	gluten, soja	2,5-3 min/170°C	8-10 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	12	gluten, soja	2,5-3 min/170°C	8-10 min/180°C	0:35 min / 250°C	-	-
Gołąbki z mięsem indyka, 100 g	003.210	1 x 6000 g	84	100 g	10	12	gluten, seler	-	9-12 min / 180°C	1:20 min / 250°C	-	-
Gołąbki z mięsem indyka, 180 g	003.211	1 x 6000 g	84	180 g	ok. 5	12	gluten, seler	-	11-14 min / 180°C	2:00 min / 250°C	-	-
Kotlet schabowy premium	003.702	3 x 2500 g	48	ok. 170 g	ok. 5	12	gluten, jaja	3-4 min / 175°C	16-18 min /180°C	2:15 min / 250°C	-	
Kotlet schabowy premium luz	003.701	1 x 8600 g	48	ok. 170 g	ok. 5	12	pszenica (gluten), jaja	3-4 min / 175°C	16-18 min /180°C	2:15 min / 250°C	-	-
Kotlet schabowy surowy	003.703	1 x 8600 g	48	ok. 220 g	ok. 4	12	pszenica (gluten), jaja	4 min / 175°C	16-20 min /180°C	2:20 min / 250°C	-	-
Cordon Bleu 160 g	003.710	1 x 6400 g	60	ok. 160 g	ok. 6	9	gluten, ser, jaja	7 min / 175°C, następnie piec w piecu 3 min / 120°C	17- 18 min / 180°C	***2:20 min / 250°C	-	
Gulasz wieprzowy	003.721	10 x 1000 g	54	-	-	12	gluten, seler	-	-	-	-	12 min / *** 2-3 min
** Żeberka wieprzowe Smokey BBQ	005.752	10 x ok. 500 g	108	ok. 500 g	2	12	gorczyca	-	12-15 min /170°C	-	-	30 min/80°C
Karkówka pieczona - plastyry 130 g	003.720	5 x 1300 g	54	ok. 130 g	7	12	-	-	12-15 min / 170°C	-	-	-
Burger wołowy 65 g	000.418	3510 g (54 szt)	160	65 g	ok. 15.	12	-	-	-	-	4-6 min /200-250°C	-
Burger wołowy 100 g	000.414	4000 g (40 szt)	160	100 g	10	12	-	-	-	-	4-6 min /200-250°C	-
Burger wołowy 150 g	000.415	4500 g (30 szt)	160	150 g	6	12	-	-	-	-	4-6 min /200-250°C	-
Burger wołowy 180 g	000.412	4320g (24 szt)	160	180 g	5	12	-	-	-	-	4-6 min /200-250°C	-
Burger wołowy 200 g	000.413	4000 g (20 szt)	160	200 g	5	12	-	-	-	-	4-6 min /200-250°C	-
Kebab wołowy premium, pieczony, cięty	000.430	8 x 1000 g	56	-	-	12	seler, gluten, soja, gorczyca	-	-	0:50 min / 250°C	3-4 min	-
Policzki wołowe cięte wolno gotowane	000.453	20 x ok. 450 g	30	ok. 450 g	-	24	gluten, soja	-	* 10-20 min /150°C	-	-	7-9 min
Policzki wołowe wolno gotowane	000.450	20 x ok. 450 g	30	ok. 450 g	-	24	gluten, soja	-	* 10-20 min /150°C	-	-	7-9 min
Żeberka wołowe 3 kostne wolno gotowane	000.452	18 x ok. 600 g	30	ok. 600 g	-	24	gluten, soja	-	* 15-20 min /180°C	-	-	12-15 min
Wołowina szarpana wolno gotowana	000.451	10 x 1000 g	30	-	-	24	-	-	*** 10-20 min /150°C	0:30 min / 250°C	4-6 min	7-9 min

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

kurczak
 mączne / wege

wieprzowina
 wołowina

ryby
 tłuszcz

sosy
 sery

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 przydat- ności (miesiące)	Alergeny	Sposób przygotowania				
								Frytownica	Piec konwekcyjny	Eikon e2s	Płyta grillowa	Garnek
Chrupiący ser panierowany 125 g	000.302	3500 g (28 szt)	198	125 g	8	18	gluten, mleko, jaja	180°C do złotego koloru	-	2:40 min / 250°C	-	-
Chrupiący ser panierowany 80 g NOWOŚĆ!	000.303	3500 g (43 szt)	198	80 g	12	18	gluten, mleko, jaja	180°C do złotego koloru	-	2,40 min / 250°C	-	-
Ryba w cieście piwnym	000.805 /000.811	10 x 750 g	56	ok. 50 g	ok. 20	24	ryba, gluten	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	24	ryba, gluten	4-5 min/175°C	15-20 min /185°C	2:20 min / 250°C	-	-
Łupacz w cieście piwnym	000.807	10 x 750 g	56	ok. 58 g	16-18	24	ryba, gluten	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	13	ryba, gluten, gorczyca	3,5-5 min/170°C	15-20 min /185°C	2:20 min / 250°C	-	-
Nuggetsy 100% z morskizuka w panko NOWOŚĆ!	200.102	4 x 1000 g	108	ok. 21 g	ok. 47	18	ryba, gluten	3 min/180°C	14-16 min /180°C	2:00 min / 250°C	-	-
Sardele w lekkiej panierce	200.101	10 x 500 g	99	ok. 10 g	ok. 100	12	ryba, gluten	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	18	skorupiaki, gluten, laktoza	3-4 min/175°C	10-12 min /210°C	2:30 min / 250°C	-	-
Stripsy z kalamarnicy w panierce	200.454	5 x 1000 g	90	-	-	18	kalmiry (mięczaki), pszenica (gluten)	3,5-4 min / 175°C	15-16 min / 220°C	2:50 min / 250°C	-	-
Pierozki Gyoza z warzywami	001.802	6 x 1000 g	48	ok. 21 g	ok. 48	18	gluten, soja, jaja, mleko	2-2,5 min/175°C	-	1:35 min / 250°C	-	4-6 min we wrzątku
Pierozki Gyoza z kurczakiem	001.801	6 x 1000 g	48	ok. 21 g	ok. 48	18	gluten, soja, mleko	2-2,5 min/175°C	-	1:35 min / 250°C	-	4-6 min we wrzątku
Spring Rolls z warzywami	200.601	4 x 1000 g	150	ok. 50 g	20	18	gluten	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	18	gluten	5-6 min/175°C	18-20 min /200°C	2:00 min / 250°C	-	-
Churros łezki	200.501	4 x 1000 g	121	ok. 28 g	ok. 35	20	gluten	3-4 min/180°C	-	-	-	-
Churros paluszki	200.502	2 x 2000 g	121	ok. 21 g	ok. 50	20	gluten	3-4 min/180°C	-	-	-	-
Kukurydza super słodka - ćwiartki kolby	004.003	4 x 2500 g	64	ok. 60 g	ok. 16	24	-	-	-	-	-	8 minut
Kukurydza super słodka - połówki kolby	004.002	4 x 2500 g	64	ok. 125 g	ok. 8	24	-	-	-	-	-	8 minut
Kukurydza super słodka - cała kolba	004.001	1 x 11,5 kg	54	ok. 220 g	ok. 5	24	-	-	-	-	-	8 minut
*Tłuszcz wołowy do smażenia o stałej konsystencji	000.601	4 x 2500 g	70	2500 g	-	12	-	-	-	-	-	-
* Frytura płynna	000.604	1 x 10 l	72	-	-	12	-	-	-	-	-	-
Sos pomidorowy do gołąbków NOWOŚĆ!	003.731	10 x 1000 g	54	-	-	12	gluten, mleko	-	-	-	-	8 min / *** 2-3 min
Sos pieczeniowy NOWOŚĆ!	003.730	10 x 1000 g	54	-	-	12	gluten, seler	-	-	-	-	8 min / *** 2-3 min

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

kurczak
mączne / wege

wieprzowina
wołowina

ryby
tłuszcz

sosy
sery

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	gorczyca, jaja	9
* Remia Curry Ketchup / Ketchup Curry 800 ml	300.202	15 x 800 ml	13	4 / 52	bezglutenowy, wegański	soja, gorczyca	12
* Remia Mayonaise Lemon Pepper / Majonez z cytryną i pieprzem 800 ml	300.912	15 x 800 ml	13	4 / 52	bezglutenowy	jaja	9
* Remia Mayonaise Green Pesto / Majonez z zielonym pesto 800 ml	300.922	15 x 800 ml	13	4 / 52	bezglutenowy	jaja, białko, laktoza, gorczyca, orzechy	9
* Remia Satésaus/Peanut sauce / Sos orzechowy 800 ml	300.602	15 x 800 ml	13	4 / 52	bezglutenowy, wegański	orzeszki ziemne, soja	12
* Gouda's Glorie Red Hot Samurai / Sos pikantny Samurai 850 ml	300.520	8 x 850 ml	26	4 / 104	bezglutenowy	jaja, gorczyca	9
* Gouda's Glorie Burger Sauce / Sos do hamburgerów 850 ml	300.540	8 x 850 ml	26	4 / 104	bezglutenowy	jaja	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



Odwiedź nasz sklep
sklep.ajfood.pl

**Dostępna szeroka oferta opakowań
i akcesoriów do serwowania dań.**

