KATALOG PRODUKTÓW

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



Foodlove

good food is good mood



ajfood

ajfood

KIM JESTEŚMY?

Oferujemy produkty „convenience” przeznaczone dla gastronomii. Łączą one doskonałą jakość z wysoką efektywnością i wygodą użytkowania. Dostarczamy też gotowe koncepty - sprawdzone rozwiązania do szybkiego wdrożenia w lokalu. 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.

DZIAŁAMY KONCEPTOWO

Oferujemy gotowe rozwiązania z użyciem naszych produktów:







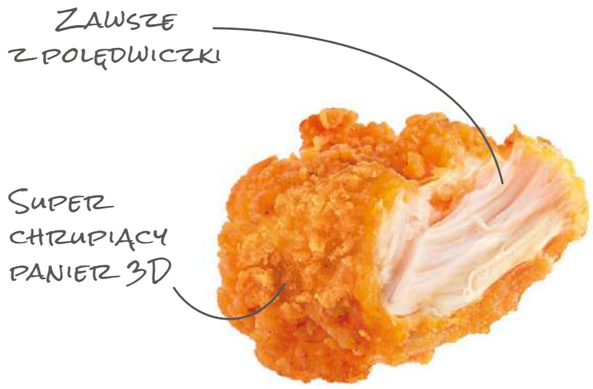
Produkty + **Opakowania** + **Materiały**

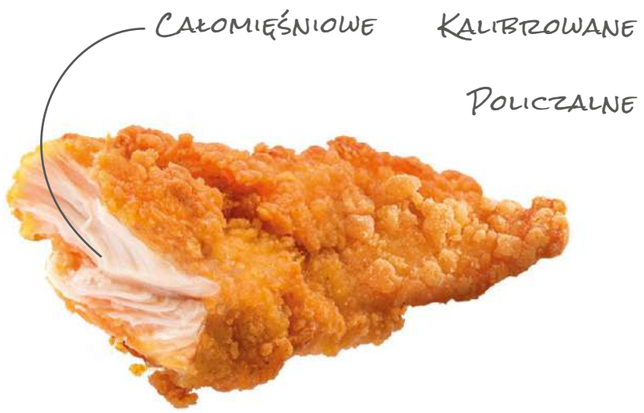
Pełna oferta dostępna u Twojego dystrybutora | Zamów w naszym sklepie lub wybierz pakiet startowy | Pobierz projekty z www lub zapytaj przedstawiciela

\+ **Kalkulacje food cost**
Dostępne na www.ajfood.pl

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
Saszetka na frytki	0,08
Koszt porcji	6,06
Sugerowana cena sprzedaży	**18,00**

STRIPSY Z KURCZAKA - HIT SPRZEDAŻY!





Wyselekcjonowana polędwiczka
to gwarancja wyjątkowej soczystości i miękkości
– dlatego nasze stripsy nie mają sobie równych!



WRAP ZE STRIPSAMI, PANIEROWANYM SEREM I ŻURAWINĄ



IDEALNE DO WIELU DAŃ

Chcesz działać efektywnie?

Wykorzystaj jeden produkt do kilku dań w menu.
Danie a'la carte, chrupiący wrap czy burger - stripsy AJ Food sprawdzą się w każdej wersji.

STRIPSY Z KURCZAKA Z SALSĄ POMIDOROWĄ I FRYTKAMI



BURGER KOWALA ZE STRIPSAMI



STRIPSY Z FRYTKAMI

Wszystkie nasze dania i zestawy są przygotowane z użyciem produktów ziemniaczanych Farm Frites

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!



HIT SPRZEDAŻY

READY TO EAT

HALAL

Kurczak

STRIPSY Z KURCZAKA ŁAGODNE

- Spełniają najwyższe standardy klasy premium
- Całomięśniowe, wyłącznie ze 100% polędwiczki
- Trójwymiarowy panier – mega chrupkość
- Łagodne w smaku, bardzo soczyste
- Najbardziej optymalna kalibracja

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 | Poliężalne | Całomięśniowe



Kurczak

KEBAB CIĘTY Z MIĘSA NOGI KURCZAKA

- Z całego mięsa nogi kurczaka
- 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



HALAL

Kurczak

UDO Z KURCZAKA LUZOWANE W PANIERZE

- Udo bez kości i skóry
- Lekko pikantna panierka – doprawiona imbirem i pieprzem
- Aromatyczna marynata – cebula, czosnek, imbir, chilli
- Do dań street food, burgerów i kuchni azjatyckiej

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 | Poliężalne | Całomięśniowe



READY TO EAT

Kurczak

STRIPSY Z KURCZAKA HOT&SPICY

- Spełniają najwyższe standardy klasy premium
- Całomięśniowe, wyłącznie ze 100% polędwiczki
- Panier 3D – mega chrupkość
- Pikantne, panierka z dodatkiem papryki, chilli i czosnku
- Najbardziej optymalna kalibracja

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 | Poliężalne | Całomięśniowe



DLA OŚWIATY

Kurczak

NUGGETSY Z KURCZAKA W PANIERZE, DELIKATNE

- 60% mięsa z piersi kurczaka
- Klasyczna panierka pszenna
- Wyjątkowo delikatny smak
- Czysta etykieta, krótki skład
- Niska zawartość soli, tłuszczu i cukru * (z pieca)

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

3,5-4 min 175°C | 14-16 min 200°C | 2,00 min 250°C

Kalibrowane | Poliężalne | Formowane



HALAL

Kurczak

SKRZYDEŁKA PIECZONE ŁAGODNE

- Wyłącznie pałki i listki
- Marynowane, smażone i pieczone – chrupkość i soczystość
- Klasyczny smak domowych żeberek
- Kalibrowane dla równego wysmażania

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

3-4 min 175°C | 18-20 min 200°C | 2,05 min 250°C

Kalibrowane | Poliężalne | Całomięśniowe



READY TO EAT

HALAL

Kurczak

SKRZYDEŁKA PIECZONE PIKANTNE

- Wyłącznie pałki i listki
- Marynowane, smażone i pieczone – chrupkość i soczystość
- Pikantny smak – doprawione papryką i chilli
- Kalibrowane dla równego wysmażania

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 | Poliężalne | Całomięśniowe

HIT SPRZEDAŻY



ulubione przez dzieci

READY TO EAT

HALAL

Kurczak

NUGGETSY Z KURCZAKA W PANIERZE, CHRUPIĄCE

- 63% mięsa z piersi kurczaka
- Klasyczna panierka pszenna
- Łagodnie doprawione
- Hit menu dziecięcego

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 | Poliężalne | Formowane



HALAL

Kurczak

NUGGETSY Z KURCZAKA W TEMPURZE

- 83% mięsa z piersi kurczaka
- Delikatne, pszenne ciasto
- Łagodnie doprawione
- 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 | Poliężalne | Formowane



READY TO EAT

HALAL

Kurczak

SKRZYDEŁKA PIECZONE BBQ

- Wyłącznie pałki i listki
- Marynowane, smażone i pieczone – chrupkość i soczystość
- Niezwykle aromatyczne – doprawione papryką, chilli i cynamonem, z dymną nutą
- Kalibrowane dla równego wysmażania

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 | Poliężalne | Całomięśniowe



READY TO EAT

HALAL

Kurczak

SKRZYDEŁKA PANIEROWANE ŁAGODNE

- Wyłącznie pałki i listki
- Trójwymiarowy panier długo utrzymuje chrupkość
- Delikatnie doprawione – macerowane przed smażeniem
- Kalibrowane dla równego wysmażania

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 | Poliężalne | Całomięśniowe

HIT SPRZEDAŻY



ulubione przez dzieci

HALAL

Kurczak

POPSY Z KURCZAKA W PANIERZE RYŻOWYM

- 63% mięsa z piersi kurczaka
- Panierka z ryżu panierowanego – lekkość i chrupkość 3D
- Wyrazisty mięsny smak
- Wysoka wydajność – 90 szt./ kg

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 | Poliężalne | Formowane



HALAL

Kurczak

FINGERSY Z KURCZAKA PANIEROWANE

- Formowane z kawałków fileta (zawartość mięsa aż 75%)
- Delikatna pszenna panierka
- Klasyczny finger food
- 25 sztuk w paczce – łatwa kontrola food cost

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 | Poliężalne | Formowane

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



READY TO EAT

HALAL

Kurczak

SKRZYDEŁKA PANIEROWANE PIKANTNE

- Wyłącznie pałki i listki
- Trójwymiarowy panier długo utrzymuje chrupkość
- Macerowane przed smażeniem, doprawione papryką i chilli
- Kalibrowane dla równego wysmażania

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 | Poliężalne | Całomięśniowe



Kurczak

KOTLET Z PIERSI KURCZAKA PANIEROWANY

- 57% mięsa z piersi kurczaka
- Uformowany w kształt tradycyjnego kotleta
- Klasyczna panierka pszenna
- Doprawiony solą i pieprzem
- Precyzyjna kalibracja – kontrola food cost

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 | Poliężalne | Formowane



Kurczak

FILET Z KURCZAKA PANIEROWANY PREMIUM 150 g

- Z całej, rozbitej piersi
- Klasyczny panier
- Ręcznie robiony – oryginalny, domowy wygląd
- Tradycyjnie doprawiony

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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Kurczak

FILET Z KURCZAKA PANIEROWANY PREMIUM 100 g

- Z całej, rozbitej piersi
- Klasyczny panier
- Niska zawartość soli, tłuszczu, cukry* (z pieca)
- Delikatny smak
- Kalibracja dostosowana do dzieci

Nr art.: 003.204
Karton: 3 x 2500 g
1 szt.: ok. 100 g

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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Kurczak

FILET SAŁATKOWY Z KURCZAKA, PIECZONY

- Cały, kalibrowany filet bez skóry
- Zawartość mięsa 97%
- Marynowany i pieczony
- Marynata ze skrobią tapiokową – chrupkość bez panierki
- Klasyczny smak pieczonego fileta

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 | Całomięśniowe



Indyk

GOŁĄBKI Z MIĘSEM INDYKA 100 i 180 g

- Mielone mięso z indyka w białej kapuście
- Z ryżem i kaszą pęczak
- Niska zawartość soli, tłuszczu i cukru*

Nr art.: 003.210
Karton: 1 x 6000 g
1 szt. ok.: 100 g

9-12 min 180°C | 1:20 min 250°C

Nr art.: 003.211
Karton 1 x 6000 g
1 szt. ok. 180 g

11-14 min 180°C | 2:00 min 250°C

Weight-calibrated | Countable | Formed

HIT SPRZEDAZY



Kurczak

DEVOLAY Z MASŁEM I NATKĄ PIETRUSZKI 150 g

- Z całego plastra fileta
- Aromatyczne masło ze świeżą natką pietruszki
- Ręcznie robiony – naturalny kształt
- Pracochłonny produkt w wersji szybkiej do serwowania
- Możliwość przygotowania we frytownicy

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 | Całomięśniowe



Kurczak

DEVOLAY Z SEREM GOUDA 150 g

- Z całego plastra fileta
- Ser gouda – roztapia się po usmażeniu
- Ręcznie robiony – naturalny kształt
- Pracochłonny produkt w wersji szybkiej do serwowania
- Możliwość przygotowania we frytownicy

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 | Całomięśniowe



Kurczak

HAMBURGER XXL DROBIOWO-WIEPRZOWY 73 g

- Z mięsa drobiowego z dodatkiem wieprzowiny
- Kotlet o średnicy 100 mm, grubość 10 mm
- Dobrze przyprawiony
- Z charakterystycznym wzorem pasków grillowych
- Idealny do bułek o średnicy 100 mm

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

Weight-calibrated | Countable | Formed



Kurczak

HAMBURGER MAX DROBIOWO-WIEPRZOWY 90 g

- Z mięsa drobiowego z dodatkiem wieprzowiny
- Kotlet o średnicy 115 mm, grubość 12 mm
- Dobrze przyprawiony
- Z charakterystycznym wzorem pasków grillowych
- Idealny do bułek o średnicy 100-120 mm

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

Weight-calibrated | Countable | Formed

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

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 plastra schabu, bez kości
- Wstępnie podsmażony
- Tradycyjny panier domowy
- Ręcznie robiony - domowy kształt

Nr art.: 003.702
Karton: 3 x 2500 g
1 szt.: ok. 170 g

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

Weight-calibrated | Countable | Formed | Whole-muscle



Wieprzowina

KOTLET SCHABOWY SUROWY 220 g

- Z całego plastra schabu, bez kości
- Niesmażony
- Tradycyjny panier domowy
- Neutralnie doprawiony – solą i pieprzem
- Ręcznie robiony -domowy kształt

Nr art.: 003.703
Karton: 1 x 8600 g
1 szt.: ok. 220 g

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

Weight-calibrated | Countable | Formed | Whole-muscle



Wieprzowina

KARKÓWKA PIECZONA PLASTRY

- Całomięśniowe plastry mięsa
- Wolno pieczona przez minimum 3,5 godziny – miękkość i soczystość
- Doprawiona papryką i majerankiem
- Ręcznie kalibrowane porcje

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

12-15 min 170°C

Weight-calibrated | Countable | Formed | Whole-muscle

NOWOŚĆ!



Wieprzowina

CORDON BLEU 160 g

- Z całego plastra 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

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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Wieprzowina

CORDON BLEU 60 g

- Z całego plastra marynowanego schabu
- Z parzoną szynką i serem gouda
- Mniejsza waga sztuki – większa elastyczność kosztowa
- Pracochłonny produkt w wersji wygodnej i szybkiej do serwowania

Nr art.: 003.711
Karton 3000 g (3 x 1000 g)
1 szt.: ok. 60 g

5 min 175°C | 15 min 180°C

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Wieprzowina

ŻEBERKA WIEPRZOWE SMOKEY BBQ

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

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

12-15 min 170°C | 30 min 80°C

Weight-calibrated | Countable | Whole-muscle



Wieprzowina

GULASZ WIEPRZOWY

- Soft and tender pork shoulder
- Velvety sauce with caramelized onions
- Traditional recipe, expressive flavor
- Ready addition to potato dishes

Art. No. 003721
Carton: 10 x 1000 g

12 min / *** 2-3 min

Whole-muscle

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 grubo 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

4-6 min | 4-6 min 200-250°C

Kalibrowane | Policzalne | Formowane



Wołowina

BURGER WOŁOWY 100 g

- 100% czystej wołowiny w tym 22% tłuszczu
- Średnica 125 mm, wysokość 13 mm
- Surowe mięso grubo 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

4-6 min | 4-6 min 200-250°C

Kalibrowane | Policzalne | Formowane

NOWOŚĆ!



Wołowina

BURGER WOŁOWY 115 g

- 100% czystej wołowiny w tym 22% tłuszczu
- Średnica 116x140 mm, wysokość 11 mm
- Surowe mięso grubo mielone, formowane
- Zamrożone ciekłym azotem - zachowują cały aromat
- Głęboka perforacja = równomierne smażenie i zachowany kształt

Nr art.: 000.419
Karton: 36 x 115 g
1 szt.: 116 x 140 mm, wys. 11 mm

4-6 min | 4-6 min 200-250°C

Kalibrowane | Policzalne | Formowane



Wołowina

BURGER WOŁOWY 150 g

- 100% czystej wołowiny w tym 22% tłuszczu
- Średnica 141 mm, wysokość 13 mm
- Surowe mięso grubo 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

4-6 min | 4-6 min 200-250°C

Kalibrowane | Policzalne | Formowane



Wołowina

BURGER WOŁOWY 180 g

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

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

Kalibrowane | Policzalne | Formowane





Wołowina

BURGER WOŁOWY 200 g

- 100% czystej wołowiny w tym 22% tłuszczu
- Średnica 135 mm, wysokość 18 mm
- Surowe mięso grubo 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

4-6 min | 4-6 min 200-250°C

Kalibrowane | Policzalne | Formowane



HALAL

Wołowina

KEBAB WOŁOWY PREMIUM, PIECZONY, CIĘTY

- 100% wołowego mięsa bez dodatku innych mięs
- Jakość premium
- Mięso mielone, opiekane i następnie pocięte w płaty
- Bardzo aromatyczne i soczyste
- Wygoda operacyjna – wystarczy podgrzać

Nr art.: 000.430
Karton: 8 x 1000 g

3-4 min 175°C | 0,50 min 250°C

Mielone



HALAL

Wołowina

POLICZKI WOŁOWE CIĘTE WOLNO GOTOWANE

- 65% mięsa, 35% sosu własnego
- Gotowane minimum 8 godzin w sosie własnym – soczyste i miękkie
- Neutralnie doprawione
- Wygodne pakowanie: 3-6 kawałków w woreczku

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

10-20 min 150°C | 7-9 min

Policzalne | Całomięśniowe



HALAL

Wołowina

POLICZKI WOŁOWE WOLNO GOTOWANE

- 65% mięsa, 35% sosu własnego
- Gotowane minimum 8 godzin w sosie własnym – soczyste i miękkie
- Neutralnie doprawione
- Wygodne pakowanie: 1 porcja w woreczku

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

10-20 min 150°C | 7-9 min

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



HALAL

Wołowina

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 odzielnym woreczku

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

15-20 min 150°C | 12-15 min

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



HALAD

Wołowina

WOŁOWINA SZARPANA WOLNO GOTOWANA

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

Nr art.: 000.451
Karton: 10 x 1000 g

10-20 min 150°C | 7-9 min | 0,30 min 250°C

Całomięśniowe

CHRUPIĄCE SERY

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

HIT SPRZEDAŻY



Chrupiące sery

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

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

Kalibrowane | Policzalne



Chrupiące sery

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

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

Kalibrowane | Policzalne

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.



RYBA W CIEŚCIE PIWNYM

Ryby i owoce morza

- Filet z morszczuka (lub miruny w zależności od sezonu)
- Ciasto z dodatkiem piwa - po usmażeniu puszyste, chrupkie i aromatyczne
- Idealne do “fish and chips”

Nr art.: 000.805/000.811
Karton: 10 x 750 g
1 szt.: ok. 55 g

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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



DLA OŚWIATY

RYBA W CIEŚCIE

Ryby i owoce morza

- Mintaj z deklaracją PBO – bez ości (PBO) i skóry
- Kalibrowane kawałki białej ryby
- Ciasto z wodą gazowaną, bez proszku do pieczenia
- Prosty skład, czysta etykieta
- Niska zawartość soli, tłuszczy, 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 | Policzalne | Całomięśniowe



ŁUPACZ W CIEŚCIE PIWNYM

Ryby i owoce morza

- Kalibrowane kawałki fileta z białego mięsa
- Ciasto z dodatkiem piwa po usmażeniu – puszyste, chrupkie, aromatyczne
- Doprawiony solą i pieprzem
- Idealne do „fish and chips”

Nr art.: 000.807
Karton: 10 x 750 g
1 szt.: ok. 58 g

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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



ŁUPACZ W CHRUPIĄCYM PANIERZE

Ryby i owoce morza

- Kalibrowane kawałki fileta z białego mięsa
- Panier 3D
- Panier wyraziście doprawiony mieszanką przypraw z kurkumą, papryką i kolendą

Nr art.: 000.806
Karton: 10 x 750 g
1 szt.: ok. 36 g

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

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe

HIT SPRZEDAŻY



NUGGETSY Z MORSZCZUKA W PANIERZE PANKO

Ryby i owoce morza

- Wycięte ze 100% fileta z morszczuka
- Ryba bez ości (deklaracja PBO) i skóry
- Morszczuk 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 | Policzalne | Całomięśniowe

NOWOŚĆ!

DLA OŚWIATY



BURGERY Z MORSZCZUKA W PANIERZE PANKO

Ryby i owoce morza

- Ze 100% fileta z morszczuka
- Ryba bez ości (deklaracja PBO) i skóry
- Morszczuk z łowisk certyfikowanych MSC
- Czysta etykieta, krótki skład*
- Do fishburgerów i serwowania na talerzu

Nr art.: 200.103
Karton: 8 x 1000 g
1 szt. ok.: 100 g

4 min 175°C | 19 min 220°C

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



SARDELE W LEKKIEJ PANIERCE

Ryby i owoce morza

- Sardela europejska o wyrazistym smaku
- Patroszone bez głowy
- 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 | Policzalne | Całomięśniowe

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





KREWETKI W CIEŚCIE

Ryby i owoce morza

- 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 | Policzalne | Całomięśniowe



STRIPSY Z KAŁAMARNICY W PANIERZE

Ryby i owoce morza

- 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

NOWOŚĆ!



KRĄŻKI Z KALMARA W CIEŚCIE PRESTIGE

Ryby i owoce morza

- Kalmary illex cięte w regularne krążki
- Wysoka zawartość kalmara w składzie -50%
- Klasyczne pszenne ciasto
- Do dań kuchni śródziemnomorskiej

Nr art.: 200.456
Karton: 4 x 1000 g
1 szt. ok.: 18 g

2-3 min 180°C | 11-12 min 210°C

Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe

NOWOŚĆ!



PIERŚCIENIE Z KALMARA W STYLU ANDALUZYJSKIM

Ryby i owoce morza

- Kalmary illes cięte w naturalne krążki
- Wysokość 14 mm, średnica 1-9 cm
- Najwyższa zawartość kalmara – 76%
- Extra cienkie ciasto
- Do oryginalnych dań kuchni hiszpańskiej

Nr art.: 200.455
Karton: 4 x 1000 g

1,5-2 min 180°C | 7-9 min 230°C

Całomięśniowe

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.



TŁUSZCZ WOŁOWY DO SMAŻENIA O STAŁEJ KONSYSTENCJI

Tłuszcze

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

Nr art.: 000.601
Karton: 410 kg (4 x 2500 g)



FRYTURA PŁYNNA BiB

Tłuszcze

- 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

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 WARZYWAMI

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

Art. No.: 001.802,
Carton: 6 x 1000 g,
1 pc. approx. 21 g

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

Kalibrowane | Policzalne



Wege i produkty mączne

CHURROS PALUSZKI

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

Art. No.: 200.502,
Carton 2 x 2000 g,
1 pc. approx. 21 g

3-4 min 175°C

Kalibrowane | Policzalne





Wege i produkty mączne

PIEROŻKI GYOZA Z KURCZAKIEM

- Niezwykłe połączenie super cienkiego ciasta i chrupiącego nadzienia
- Farsz z mięsa kurczaka, białej kapusty i pora
- Wysoka zawartość nadzienia 52%
- Wystarczy sparzyć

Art. No.: 001.801,
Carton: 6 x 1000 g,
1 pc. approx. 21 g

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

Kalibrowane | Policzalne

NOWOŚĆ!



Wege i produkty mączne

PIEROŻKI GYOZA Z WOŁOWINĄ

- Niezwykłe połączenie super cienkiego ciasta i chrupiącego nadzienia
- Pikantny farsz z wołowiny z dodatkiem kapusty, cukinii i marchewki
- Wysoka zawartość nadzienia 47%
- Wystarczy sparzyć

Art. No.: 001.804,
Carton: 6 x 1000 g,
1 pc. ok 21 g

2-2,5 min 175°C | 4-6 min we wrzątku

Kalibrowane | Policzalne



Wege i produkty mączne

CHURROS ŁEZKI

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

Art. No.: 200.501,
Carton: 4 x 1000 g,
1 pc. approx. 28 g

3-4 min 180°C

Kalibrowane | Policzalne



Wege i produkty mączne

SPRING ROLLS Z WARZYWAMI

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

Art. No.: 200.601,
Carton 4 x 1000 g,
1 pc. approx. 50 g

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

Kalibrowane | Policzalne



Wege i produkty mączne

KUKURYDZA SUPER SŁODKA - ĆWIARTKI KOLBY

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

Art. No.: 004.003,
Carton 4 x 2500 g,
1 pc. ok 60 g

8 min

Kalibrowane | Policzalne



Wege i produkty mączne

KUKURYDZA SUPER SŁODKA - POŁÓWKI KOLBY

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

Art. No.: 004.002,
Carton 4 x 2500 g,
1 pc. approx. 125 g

8 min

Kalibrowane | Policzalne



Wege i produkty mączne

KUKURYDZA SUPER SŁODKA - CAŁA KOLBA

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

Art. No.: 004.001,
Carton 1 x 11,5 kg,
1 pc. approx. 220 g

8 min

Kalibrowane | Policzalne

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

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 piece 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 daniu 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.

STREET FOOD SERWUJ ATRAKCYJNIE NA WYNOS

Oferujemy sprawdzone koncepty na dania na wynos. Wybierz formę serwowania najbardziej pasującą do Twojego biznesu - a u nas znajdziesz wszystko, co potrzebne do jego realizacji.



ZESTAWY W ROŻKACH

Serwowane z frytkami oraz popsami, stripsami z kurczaka, krewetkami w cieście lub skrzydełkami panierowanymi







KONCEPTOWO DO KIDS MENU

Oferujemy gotowe rozwiązania z użyciem naszych produktów:

1. Wybierz **produkty convenience** +
2. Dobierz **opakowania na wynos** +
3. Wykorzystaj **materiały reklamowe** +
4. Zastosuj **kalkulacje food cost**

CO OFERUJEMY:

Kalkulacje food cost, przepisy, plakaty i opakowania

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





Rożki z miejscem na sos — Kubełki — Kartoniki

Dostępne na stronie **sklep.ajfood.pl**

HITOWY KONCEPT DLA DZIECI

Koncept Kids Menu - uwielbiają mali goście w lokalach, a to generuje dodatkowe zyski. Polecamy zestawy łączące znane i lubiane przez dzieci produkty - z super opakowaniami do ich serwowania. Kolorowe kartoniki z wesołymi postaciami zwierząt - są łatwe do składania. Oferujemy także materiały wspierające sprzedaż - tatuaże, plakaty.

Dostępne 3 wzory opakowań 1,28 l (lew, małpka, lama) i 2 wzory opakowań 2,04 l (piesek i kotek).



Kids Menu box 1,28 l (160x100x80 mm)

Kids Menu box 2,04 l 170 x 120 x 100 mm

Papier tłuszczoodporny 315 x 320 mm

Saszetka na frytki

Tatuaże świecące w ciemności arkusz 75 x 120 mm

Do zestawów dla dzieci rekomendujemy produkty: stripsy z kurczaka łagodne, nuggetsy z kurczaka w panierze, popsy z kurczaka w panierze ryżowym, nuggetsy z morszczuka

Serwuj z frytkami cienkimi Premium 7 mm

FARM FRITES

BURGERY KLASYCZNE - Z WOŁOWINĄ...



Burgery AJ Food

1. 100% czystej wołowiny w tym 22% tłuszczu
2. Chłodzone ciekłym azotem – zachowują aromat i smak
3. Powtarzalna, stabilna jakość
4. Głęboka perforacja – równomierne smażenie

Nasze burgery możesz wykorzystać do składania tradycyjnych burgerów wołowych, zrobić z nich mini burgery lub modne smashe.



SMASH BURGER



JAK ZROBIĆ SMASHA z burgerów AJ Food:

1. Rozmroź burgera
2. **Duże burgery** 200 g, 180 g, 150 g) podziel na 2-3 części.
   Małe burgery (65 g, 100 g, 115 g) zostaw w całości
3. Uformuj kulkę
4. Smashuj

...I Z CHRUPIĄCYM KURCZAKIEM LUB RYBĄ

Możesz też skorzystać z innych rozwiązań, wykorzystując nasze chrupiące produkty z kurczaka lub panierowaną rybę. Stwórz Mega Cruncher z pysznym stripsem, soczystego burgera z udem, czy doskonałe burgery z morszczukiem w panko.
Pamiętaj też o serze panierowanym, który co roku uświetnia sezon na Burgery Kowala!



Rekomendujemy serwować z frytkami Farm Frites: Steakhouse, Urban Fries

FARM FRITES

Stripsy z kurczaka łagodne



1. Zawsze z polędwiczki, całomięśniowe
2. Panier 3D - mega chrupkość

Udo kurczaka luzowane w panierze



1. Bez kości i skóry
2. Aromatyczne, lekko pikantne

Ser panierowany 125 g

1. Z sera edamskiego, równomiernie rozpuszcza się i ciągnie



Burger z morszczuka



1. Ze 100% fileta z morszczuka
2. Bez ości (deklaracja PBO)

Kotlet z piersi kurczaka

1. Formowany w kształt klasycznego kotleta
2. Precyzyjna kalibracja



Serwuj atrakcyjnie!

Papier, koszyczek i deska do serwowania





www.sklep.ajfood.pl

SZLACHETNA WOŁOWINA SOUS VIDE

Produkty z wolno gotowanej wołowiny najwyższej jakości. Gotowane przez minimum 8 godzin, dzięki czemu uzyskujemy niezwykłą kruchość mięsa, soczystość i aromat. Neutralne doprawienie – pozwala na kreowanie różnorodnych dań. Doskonałe zarówno do menu a'la carte, a także do oferty take away – burgerów czy hot dogów.

Dlaczego warto skorzystać?

- Wzbogacenie menu o dania „z wysokiej półki"
- Efekt 8 godzin gotowania – w 10 minut
- Dostępne przepisy z kalkulacjami food cost
- Do pobrania zdjęcia i inne materiały graficzne



SZYBKIE DANIA BISTRO

Dania tradycyjne to prawdziwy comfort food. Serwując je zawsze możesz mieć pewność, że goście będą zadowoleni. Dzięki produktom AJ Food przygotowanie będzie szybkie, a efekt doskonały i powtarzalny.



Devolay z purée ziemniaczanym



Cordon bleu z cząstkami ziemniaczanymi

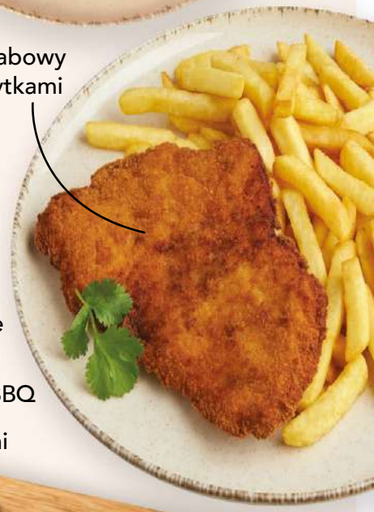


Gulasz z plackami ziemniaczanymi



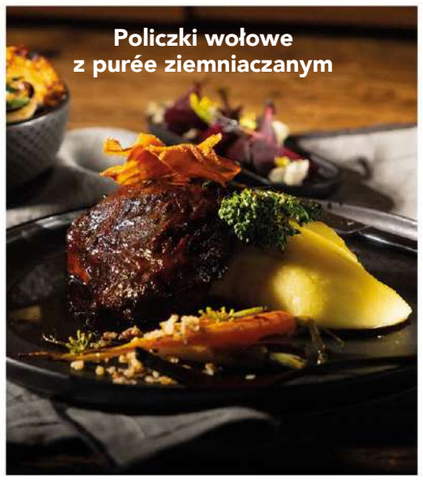
Gołąbki w sosie pomidorowym

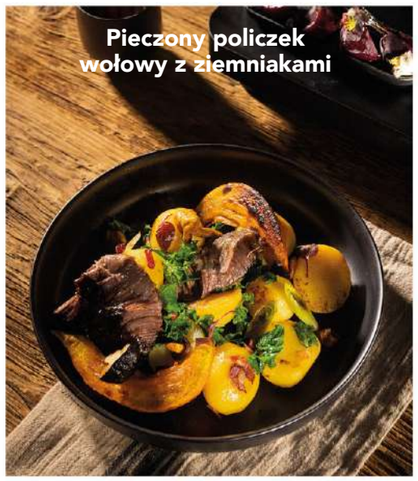
Schabowy z frytkami



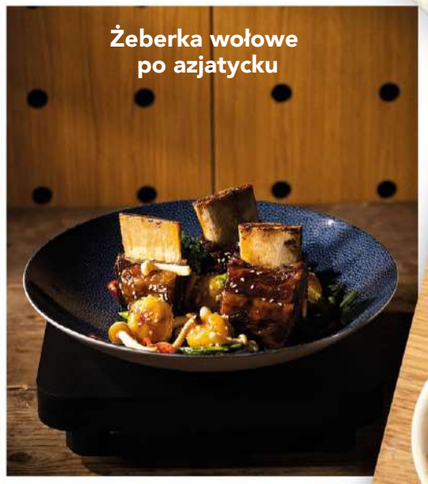
Żeberka Smokey BBQ z cząstkami ziemniaczanymi











FISH & CHIPS

Fish and chips to klasyczne danie kuchni brytyjskiej. Co czyni go wyjątkowym? Kawałki białej ryby w cieście piwnym, które po usmażeniu staje się niezwykle puszyste i chrupiące.

Do tego oczywiście frytki. W AJ Food znajdziesz nie tylko odpowiednie produkty, ale również gotowe rozwiązania na tworzenie zestawów i ich serwowanie – w klimatycznych skrzyneczkach, na deskach czy rożkach.



OWOCE MORZA A'LA CARTE...

Przekąski z owocami morza i dania serwowane w atrakcyjnych zestawach to doskonały sposób, aby wyróżnić swoją ofertę. Krewetki w lekkim cieście czy krążki kalmarów – sprawdzą się jako wstęp do biesiadowania. Oferujemy produkty hiszpańskiej marki **Ibercook** – najwyższa jakość **gwarantowana!**



COŚ DLA PARY...



... I DLA GRUPY PRZYJACIÓŁ



...I NA DESKACH PRZEKĄSKOWYCH

Serwowanie zestawów przekąskowych to sposób na atrakcyjną ofertę z wysoką marżą.

1. Wysoka postrzegana wartość dania - efekt wow!
2. Szybkie przygotowanie
3. Optymalizacja kosztów
4. Zwiększenie sprzedaży napojów

UŻYWASZ PIECÓW HYBRYDOWYCH?
TWÓRZ DANIA Z NASZYCH PRODUKTÓW





Jeśli pracujesz na piecach konwekcyjno-mikrofalowych – na pewno wiesz jak wygodne to rozwiązanie.

Nasze produkty są doskonale przystosowane do tworzenia dań w tych urządzeniach. Skorzystaj z naszych gotowych ustawień na całe dania, zestawy czy przekąski

JEŚLI POTRZEBUJESZ:
- szybkości i wygody przygotowania
- ciepłych posiłków bez zapachu smażenia
- powtarzalności serwowanych porcji

GOTOWE NASTAWY CZEKAJĄ!

Wejdź na stronę i skorzystaj z naszych gotowych ustawień.

DLA OŚWIATY

DANIA NA SZÓSTKĘ!
PRODUKTY DLA JEDNOSTEK OŚWIATY*



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

POLECAMY Z NASZEJ OFERTY:



NUGGETSY Z FILETA MORSZCZUKA w panierze panko

BURGER Z MORSZCZUKA w panierze panko

RYBA W CIEŚCIE

FILET Z KURCZAKA PANIEROWANY 100 g

NUGGETSY Z KURCZAKA W PANIERZE, DELIKATNE

GOŁĄBKI Z MIĘSEM INDYKA

OPAKOWANIA DO SERWOWANIA NA WYNOS I AKCESORIA

DOSTĘPNE W SKLEPIE INTERNETOWYM www.sklep.ajfood.pl



Kids Menu box
1280 ml
(160x100x80 mm)



Saszetka na kukurydzę
180x100 mm



Saszetka na frytki
115x100 mm
(ok. 100 g)



Tacka płaska
BIO 950 ml



Tacka BIO
300 ml





Kids Menu box
2040 ml
(170x120x100 mm)



Tatuaże świecące w ciemności
arkusz 75 x 120 mm



Kartonik
SUPERBOX z tektury
kaszerowanej 2,6 L



Kartonik MEGABOX
zamykany 2,2 L



Kartonik MEGABOX
1,5 L

Nosidełko 4-pak
1,5 L



Kartonik MIDIBOX
z dziurkami wentylacyjnymi
960 ml



Skrzyneczka olchowa
150x230x80 mm



Skrzyneczka sosnowa
300x150x45 mm



Deska bukowa do żeberek
460 x 270 x 20 mm



Deska dębowa z rączką Foodlove
480x200x20 mm





Papier tłuszczoodporny
315 x 320 mm



Papier powlekany
uniwersalny
350 x 350 mm



Papier tłuszczoodporny
Fish&Chips
300 x 320 mm



Kubełek
QUB&GO 870 ml

Kubełek
QUB&GO 870 ml
z pokrywkami



Kubełek
QUB&GO 2600 ml



Fartuch PCV czarny



Fartuch PCV szary



Tablica plastikowa
na karty menu
680x550 mm



Tablica drewniana
na karty menu
685x615 mm



Tutka kartonowa
z perforacją 200 ml



Rożek stojący z miejscem
na sos 600 ml



Rożek kartonowy 500 ml
z miejscem na sos



Tutka papierowa
na frytki 500 ml



Pokrywka
do kubełka 870 ml



Koszyczek na frytki
600 ml



Praska do smashburgerów
Stal nierdzewna 304



Notes 50 kartek
100x210 mm



Drewniany stojak
na rożki i tutki
90x560x115 mm

Produkty AJ Food - ustawienia na piece Merrychef: eikon e2s i e1s

lp.	Numer produktu	Produkt	Porcja	Etap	e2s Tempe-ratura	e2s Czas	e2s Nawiew	e2s Mikro-fala	e1s Tempe-ratura	e1s Czas	e1s Nawiew	e1s Mikro-fala
1	001.201A	Stripsy z kurczaka	150 g / 3 sztuki	1	250°C	1:00	100%	65%	250°C	0:55	100%	100%
				2	250°C	0:55	100%	15%	250°C	1:15	100%	10%
				3	250°C	0:30	100%	0%	250°C	-	-	-
2	001.211A	Stripsy z kurczaka h&s	150 g / 3 sztuki	1	250°C	1:00	100%	65%	250°C	0:55	100%	100%
				2	250°C	0:55	100%	15%	250°C	1:15	100%	10%
				3	250°C	0:30	100%	0%	250°C	-	-	-
3	001.207	Skrzydełka z kurczaka łagodne	150 g / 5 sztuk	1	250°C	1:10	100%	65%	250°C	2:15	40%	100%
				2	250°C	0:55	100%	15%	250°C	1:00	40%	85%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
4	001.204	Skrzydełka z kurczaka pikantne	150 g / 5 sztuk	1	250°C	1:10	100%	65%	250°C	2:15	40%	100%
				2	250°C	0:55	100%	15%	250°C	1:00	40%	85%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
5	001.208	Skrzydełka z kurczaka BBQ	150 g / 5 sztuk	1	250°C	1:10	100%	65%	250°C	2:15	40%	100%
				2	250°C	0:55	100%	15%	250°C	1:00	40%	85%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
6	001.205	Skrzydełka z kurczaka panierowane łagodne	150 g / 3 sztuki	1	250°C	1:00	100%	65%	250°C	1:50	40%	100%
				2	250°C	0:55	100%	15%	250°C	1:00	40%	60%
				3	250°C	0:30	100%	0%	250°C	-	-	-
7	001.206	Skrzydełka z kurczaka panierowane pikantne	150 g / 3 sztuki	1	250°C	1:00	100%	65%	250°C	1:50	40%	100%
				2	250°C	0:55	100%	15%	250°C	1:00	40%	60%
				3	250°C	0:30	100%	0%	250°C	-	-	-
8	001.203	Filet sałatkowy z kurczaka	1 sztuka	1	250°C	1:10	60%	80%	250°C	1:50	50%	100%
				2	250°C	1:00	60%	5%	250°C	1:15	40%	60%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
9	003.204	Filet premium 100 g	1 sztuka	1	250°C	1:05	70%	60%	250°C	0:55	100%	100%
				2	250°C	1:00	60%	0%	250°C	1:20	100%	20%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
10	003.203	Filet premium 150 g	1 sztuka	1	250°C	1:05	70%	60%	250°C	1:00	100%	80%
				2	250°C	1:00	60%	0%	250°C	1:20	100%	20%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
11	000.202	Fingersy z kurczaka	4 sztuki	1	250°C	1:00	100%	65%	250°C	1:15	100%	100%
				2	250°C	0:55	100%	15%	250°C	1:05	100%	15%
				3	250°C	0:30	100%	0%	250°C	-	-	-
12	000.209	Popsy z kurczaka	140 g	1	250°C	1:00	100%	30%	250°C	1:00	70%	90%
				2	250°C	0:30	100%	10%	250°C	0:20	80%	0%
				3	250°C	0:30	100%	0%	250°C	-	-	-
13	003.301	Devolay z masłem i pietruszką rozmrożony	1 sztuka	1	250°C	1:00	100%	70%	250°C	1:45	10%	100%
				2	250°C	0:50	70%	10%	250°C	1:00	10%	65%
				3	250°C	-	-	-	250°C	0:30	10%	25%
14	003.302	Devolay z serem rozmrożony	1 sztuka	1	250°C	1:00	80%	90%	250°C	1:45	10%	100%
				2	250°C	0:50	40%	40%	250°C	1:00	10%	65%
				3	250°C	0:40	10%	30%	250°C	0:30	10%	35%
15	000.241	Luzowane udo z kurczaka panierze	1 sztuka	1	250°C	1:00	100%	80%	250°C	1:50	60%	100%
				2	250°C	0:55	100%	20%	250°C	1:15	45%	55%
				3	250°C	0:50	100%	5%	250°C	-	-	-
16	001.212	Chrupiące nuggetsy z kurczaka	6 sztuk	1	250°C	1:00	100%	65%	250°C	0:50	100%	90%
				2	250°C	1:00	100%	0%	250°C	0:55	100%	20%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
17	000.223	Nuggetsy z kurczaka w tempurze	6 sztuk	1	250°C	1:00	90%	70%	250°C	0:50	100%	100%
				2	250°C	1:10	70%	0%	250°C	0:55	100%	70%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
18	000.225	Panierowany kotlet z piersi kurczaka	1 sztuka	1	250°C	1:10	60%	80%	250°C	1:00	100%	100%
				2	250°C	1:00	70%	0%	250°C	0:50	100%	15%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
19	000.234	Kebab cięty z nogi kurczaka	150 g	1	250°C	0:50	100%	50%	250°C	0:50	50%	100%
				2	250°C	-	-	-	250°C	0:45	50%	100%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
20	000.217	Hamburger XXL - drobiowo wieprzowy	1 sztuka	1	250°C	0:35	90%	80%	250°C	0:50	100%	100%
				2	250°C	-	-	-	250°C	0:15	100%	70%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
21	003.210	Gołąbki 100 g	1 sztuka	1	250°C	1:20	2%	90%	250°C	-	-	-
				2	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
22	003.211	Gołąbki 180 g	1 sztuka	1	250°C	1:30	1%	100%	250°C	-	-	-
				2	250°C	1:35	0%	100%	250°C	-	-	-
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
23	000.430	Kebab wołowy	150 g	1	250°C	0:50	100%	50%	250°C	0:50	50%	100%
				2	250°C	-	-	-	250°C	0:45	50%	100%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
24	000.451	Szarpana wołowina	100 g	1	250°C	0:30	10%	100%	250°C	0:40	100%	100%
				2	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
25	003.702	Kotlet schabowy	1 sztuka	1	250°C	0:45	100%	85%	250°C	1:00	100%	90%
				2	250°C	1:00	100%	15%	250°C	1:35	100%	35%
				3	250°C	0:30	100%	0%	250°C	-	-	-
26	003.710	Cordon Bleu 160 g rozmrożony	1 sztuka	1	250°C	1:00	100%	70%	250°C	1:45	10%	100%
				2	250°C	0:50	100%	20%	250°C	1:00	10%	65%
				3	250°C	0:30	100%	0%	250°C	0:30	10%	35%
27	003.721	Gulasz rozmrożony	200 g	1	250°C	0:45	100%	50%	250°C	-	-	-
				2	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-

lp.	Numer produktu	Produkt	Porcja	Etap	e2s Tempe-ratura	e2s Czas	e2s Nawiew	e2s Mikro-fala	e1s Tempe-ratura	e1s Czas	e1s Nawiew	e1s Mikro-fala
28	000.805	Ryba w cieście piwnym	3 sztuki	1	250°C	1:00	60%	80%	250°C	1:25	80%	100%
				2	250°C	1:20	50%	5%	250°C	1:15	80%	45%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
29	000.813	Ryba w cieście	3 sztuki	1	250°C	1:00	60%	80%	250°C	1:25	80%	100%
				2	250°C	1:20	50%	5%	250°C	1:15	80%	45%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
30	000.806	Łupacz w panierze	3 sztuki	1	250°C	1:00	50%	80%	250°C	1:25	80%	100%
				2	250°C	1:20	60%	0%	250°C	1:15	80%	45%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-
31	000.807	Łupacz w cieście piwnym	3 sztuki	1	250°C	1:00	60%	80%	250°C	1:25	80%	100%
				2	250°C	1:20	50%	5%	250°C	1:15	80%	45%
				3	250°C	-	-	-	250°C	-	-	-

Lista nastawów na wszystkie produkty AJ FOOD oraz wybrane dania:

Produkty AJ Food - dane logistyczne

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
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 panierze, delikatne	000.530	4 x 2500 g	48	ok. 18 g	ok. 52	15	gluten	3,5-4 min/175°C	14-16 min /200°C	2:00 min / 250°C		
Nuggetsy z kurczaka w panierze	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	12	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. 11 g	ok. 90	12	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	-	-
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, w panierze	000.241	7 x 1000 g	56	ok. 125 g	ok. 8	12	gluten, seler	6-6,5 min / 175°C	20 min / 230°C	2:45 min / 250°C	-	-
Skrzydełka 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	-	-
Skrzydełka 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	-	-
Skrzydełka 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	-	-
Skrzydełka 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	-	-
Skrzydełka 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 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	-	-
Filet sałatkowy z kurczaka	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	-	-
Gołąbki z mięsem indyka 100 g	003.210	1 x 6000 g	96	100 g	ok. 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	96	180 g	ok. 5	12	gluten, seler	-	11-14 min / 180°C	3:05 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	***2:30 min / 250°C	-	-
Hamburger XXL drobiowo-wieprzowy 73 g	000.217	9 x 1000 g	56	73 g	ok. 13	10	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	10	gluten, soja	2,5-3 min/170°C	8-10 min/180°C	0:35 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 surowy	003.703	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	-	-
Karkówka pieczona plastry 130g	003.720	5 x 1300 g	54	ok. 130 g	7	12	-	-	12-15 min /170°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	-	
Cordon Bleu 60 g NOWOŚĆ!	003.711	3000 g (3 x 1000 g)	100	ok. 60 g	ok. 16	9	gluten, ser, jaja	5 min / 175°C	ok. 15 min / 180°C	-	-	-
** Żeberka wieprzowe Smokey BBQ	005.752	10 x 500 g	90	ok. 500 g	2	12	gorczyca	-	12-15 min/ 170°C	-	-	30 min/80°C
Gulasz wieprzowy	003.721	10 x 1000 g	54	-	-	12	gluten, seler	-	-	0:45 min / 250°C	-	12 min / *** 2-3 min

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

kurczak | wieprzowina | ryby | sery | mączne / wege | wołowina | tłuszcz

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
Burger wołowy 65 g	000.418	3510 g (54 szt)	154	65 g	ok. 15	12	-	-	-	-	4-6 min/200-250°C	-
Burger wołowy 100 g	000.414	4000 g (40 szt)	154	100 g	10	12	-	-	-	-	4-6 min/200-250°C	-
Burger wołowy 115 g NOWOŚĆ!	000.419	4140 g (36 szt)	160	115 g	ok. 8	12	-	-	-	-	4-6 min/200-250°C	-
Burger wołowy 150 g	000.415	4500 g (30 szt)	154	150 g	6	12	-	-	-	-	4-6 min/200-250°C	-
Burger wołowy 180 g	000.412	4320g (24 szt)	154	180 g	ok. 5	12	-	-	-	-	4-6 min/200-250°C	-
Burger wołowy 200 g	000.413	4000 g (20 szt)	154	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
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	000.303	3500 g (43 szt)	198	80 g	12	18	gluten, mleko, jaja	180°C do złotego koloru	-		-	-
Ryba w cieście piwnym	000.805 /000.811	10 x 750 g	56	ok. 55 g	ok. 18	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 z morszczuka w panierze panko	200.102	4 x 1000 g	108	ok. 21 g	ok. 47	18	ryba, gluten	3 min/180°C	14-16 min /180°C	-	-	-
Burgery z morszczuka w panierze panko NOWOŚĆ!	200.103	8 x 1000 g	72	ok. 100 g	ok. 10	18	ryba, gluten	3-4 min/180°C	19 min /220°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 kałamarnicy w panierze	200.454	5 x 1000 g	90	-	-	18	kalmary (mięczaki), pszenica (gluten)	3,5-4 min / 175°C	15-16 min / 220°C	2:50 min / 250°C	-	-
Krążki z kalmara w cieście prestige NOWOŚĆ!	200.456	4 x 1000 g	117	ok. 18 g	ok. 55	18	kalmary (mięczaki), pszenica (gluten)	2-3 min / 180°C	11-12 min / 210°C	-	-	-
Pierścienie z kalmara w cieście w stylu andaluzyjskim NOWOŚĆ!	200.455	4 x 1000 g	99	-	-	18	kalmary (mięczaki), pszenica (gluten)	1,5-2 min / 180°C	7-9 min / 230°C	-	-	-
*Tłuszcz wołowy do smażenia o stałej konsystencji	000.601	4 x 2500 g	70	2500 g	-	12	-	-	-	-	-	-
* Frytura płynna	000.603	1 x 10 l	72	-	-	6	-	-	-	-	-	-
Pierożki 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
Pierożki 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
Pierożki Gyoza z wołowiną NOWOŚĆ!	001.804	6 x 1000 g	48	ok. 21 g	ok. 48	18	gluten, soja, mleko, sezam	2-2,5 min/175°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	-	-
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
Churros paluszki	200.502	2 x 2000 g	121	ok. 21 g	ok. 50	20	gluten	3-4 min/180°C	-	-	-	-
Churros łezki	200.501	4 x 1000 g	121	ok. 28 g	ok. 35	20	gluten	3-4 min/180°C	-	-	-	-

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

kurczak | wieprzowina | ryby | sery
mączne / wege | wołowina | tłuszcz

AJ FOOD Sp. z o.o. tel.: 694 081 128 E-mail:kontakt@ajfood.pl www.ajfood.pl