

# KATALOG PRODUKTÓW

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

♥ Foodlove

good food is good mood

gjfood

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.

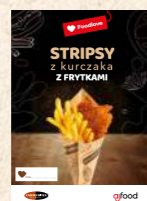


Szef Akademii Concept 37  
Mariusz Gachewicz

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](http://www.ajfood.pl)

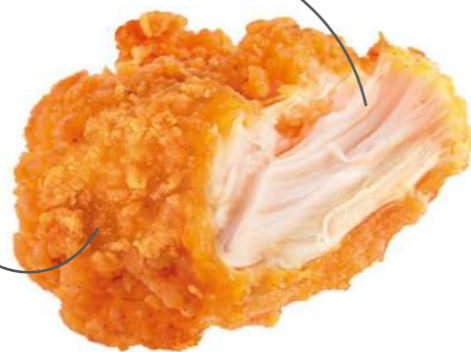
Happy Menu Nuggets		
Nuggetsy z kurczaka (5 szt.) ok. 115 g		3,87
Frytki Fast Fry 7 mm, 100 g		1,11
Kartonik Happy Menu		1,00
Saszetka na frytki		0,08
Koszt porcji		6,06
Sugerowana cena sprzedaży		18,00

# STRIPSY Z KURCZAKA - HIT SPRZEDAŻY!

ZAWSZE  
Z POŁĘDWICZKI

SUPER  
CHRZUPIĄCY  
PANIER 3D

READY TO EAT



CAŁOMIĘŚNIOWE

KALIBROWANE

POLICZALNE



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



WRAP ZE STRIPSAMI,  
PANIEROWANYM SEREM I ZURAWINĄ

## 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



FARM FRITES

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

STRIPSY  
Z FRYTKAMI



# 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 | Policzalne | Całomięśniowe



READY TO EAT



DLA  
OSWIATY

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 | Policzalne | Formowane

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 | Policzalne | Całomięśniowe

**HIT  
SPRZEDAŻY**



ulubione przez dzieci

READY TO EAT

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 | Policzalne | Formowane

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 | Policzalne | Formowane

**HIT  
SPRZEDAŻY**



ulubione przez dzieci

HALAL

Kurczak

## FINGERSY Z KURCZAKA PANIEROWANE

- Formowane z kawałków fileta (zawartość mięsa aż 75%)
- Delikatna pszenka 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 | Policzalne | Formowane

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 | Policzalne | Formowane

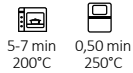


Kurczak

### 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



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



Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe



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



Kalibrowane | Policjalne | 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



Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe



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



Kalibrowane | Policjalne | 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



Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe



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



Kalibrowane | Policjalne | 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



Kalibrowane | Policjalne | 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



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Kurczak

**FILET Z KURCZAKA PANIEROWANY PREMIUM 100 g**

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

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



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



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Indyk

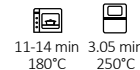
**GOŁĄBKI Z MIĘSEM INDYKA 100 i 180 g**

- 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



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



Kalibrowane | Policzalne | Formowane

**HIT  
SPRZEDAŻY**

Kurczak

**DEVOLAY Z MASŁEM I NATKĄ PIETRUSZKI 150 g**

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

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



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Kurczak

**DEVOLAY Z SEREM GOUDA 150 g**

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

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



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



Kalibrowane | Policzalne | Formowane



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



Kalibrowane | Policzalne | Formowane



# WIEPRZOWINA

Tradycyjne produkty  
- od zawsze popularne,  
teraz zgodne  
z trendem nostalgii  
z 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
- Wstępnie podsmażony
- Tradycyjny panier domowy
- Ręcznie robiony – domowy kształt

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



Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe



Wieprzowina

## KOTLET SCHABOWY SUROWY 220 g

- Z całego plastru 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



Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe



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)



Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe

**NOWOŚĆ!**



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 | Policjalne | Całomięśniowe

Wieprzowina

## CORDON BLEU 60 g

- Z całego plastru 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



Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe



Wieprzowina

## ŻEBERKA WIEPRZOWE SMOKEY BBQ

- Żeberka Baby Back Cut w glazurze
- Wędzone 8 godzin w smokerze opalonym 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)



Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe

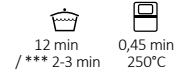


Wieprzowina

## 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



Całomięśniowe



# 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.

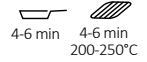


Wołowina

## 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



Kalibrowane | Policjalne | Formowane

**NOWOŚĆ!**

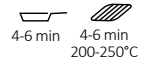


Wołowina

## 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



Kalibrowane | Policjalne | Formowane

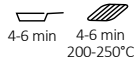


Wołowina

## 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



Kalibrowane | Policjalne | Formowane

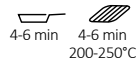


Wołowina

## 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



Kalibrowane | Policjalne | Formowane

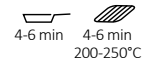


Wołowina

## 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



Kalibrowane | Policjalne | Formowane

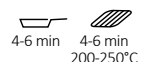


Wołowina

## 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



Kalibrowane | Policjalne | Formowane



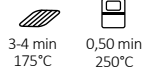
HALAL

Wołowina

### KEBAB WOŁOWY PREMIUM, PIECZONY, CIĘTY

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

Nr art.: 000.430  
Karton: 8 x 1000 g



Mielone



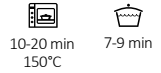
HALAL

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)



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)



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 oddzielnym woreczku

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



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



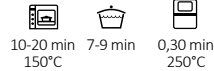
HALAL

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



Całomięśniowe



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



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



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.



Ryby i owoce morza

## RYBA W CIEŚCIE PIWNYM

- Filet z morskczuka (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



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Ryby i owoce morza

## RYBA W CIEŚCIE

- 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, tłuszczu, cukru\*

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



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Ryby i owoce morza

## ŁUPACZ W CIEŚCIE PIWNYM

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

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



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Ryby i owoce morza

## ŁUPACZ W CHRUPIĄCYM PANIERZE

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

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



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe

HIT SPRZEDAŻY

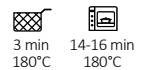


Ryby i owoce morza

## NUGGETSY Z MORSZCZUKA W PANIERZE PANKO

- Wycięte ze 100% fileta z morskczuka
- Ryba bez ości (deklaracja PBO) i skóry
- Morskczuk 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



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe

NOWOŚĆ!



Ryby i owoce morza

## BURGERY Z MORSZCZUKA W PANIERZE PANKO

- Ze 100% fileta z morskczuka
- Ryba bez ości (deklaracja PBO) i skóry
- Morskczuk 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



Kalibrowane | Policzalne | Całomięśniowe



Ryby i owoce morza

## SARDELE W LEKKIEJ PANIERCE

- 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



Kalibrowane | Policzalne | 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



Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe

**NOWOŚĆ!**



Ryby i owoce morza

### KRĄŻKI Z KALMARA W CIEŚCIE PRESTIGE

- 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



Kalibrowane | Policjalne | Całomięśniowe

### STRIPSY Z KAŁAMARNICY W PANIERZE

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

Nr art.: 200.454  
Karton: 5 x 1000 g



Całomięśniowe

**NOWOŚĆ!**

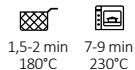


Ryby i owoce morza

### PIERŚCIE NIE Z KALMARA W STYLU ANDALUZYJSKIM

- Kalmary illex 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



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.



Tłuszcze

### FRYTURA PŁYNNĄ BI8

- 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

### 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: 10 kg (4 x 2500 g)



Tłuszcze



# WEGE i PRODUKTY MĄCZNE

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

Ciekawe produkty inspirowane  
kuchniami z różnych stron świata.



Wegę 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

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



Kalibrowane | Policjalne



**NOWOŚĆ!**



Wegę 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

Nr art.: 001.804,  
Karton: 6 x 1000 g,  
1 szt. ok. 21 g



Kalibrowane | Policjalne

Wegę 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

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



Kalibrowane | Policjalne



Wegę i produkty mączne

## SPRING ROLLS Z WARZYWAMI

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

Nr art.: 200.601,  
Karton 4 x 1000 g,  
1 szt. ok. 50 g



Kalibrowane | Policjalne



Wegę 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\*

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



Kalibrowane | Policjalne



Wegę 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\*

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



Kalibrowane | Policjalne



Wegę 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\*

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



Kalibrowane | Policjalne



### CHURROS PALUSZKI

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

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

Kalibrowane | Policzalne



### CHURROS ŁEZKI

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

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

Kalibrowane | Policzalne



Wege | produkty mączne

Wege | produkty mączne

## KORZYŚCI WYNIKAJĄCE ZE STOSOWANIA PRODUKTÓW AJ FOOD



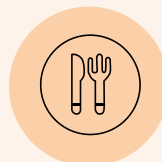
### Uproszczenie procesów

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.



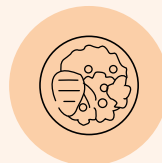
### Wygoda i elastyczność

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.

## 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.

# 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



**MEGABOX ZE STRIPSAMI, SKRZYDEŁKAMI, POPSAMI I FRYTKAMI**



**STRIPSY Z FRYTKAMI W KUBEŁKU**



**UDO PANIEROWANE ZE SCOOPSAMI NA TACCE**

## KONCEPTOWO DO HAPPY MENU

Oferujemy gotowe rozwiązania z użyciem naszych produktów:

- Wybierz produkty convenience**
- Dobierz opakowania na wynos**
- Wykorzystaj materiały reklamowe**
- Zastosuj kalkulacje food cost**

## CO OFERUJEMY:

Kalkulacje food cost, przepisy, plakaty i opakowania

### 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
<b>Sugerowana cena sprzedaży</b>	<b>18,00</b>



Rożki z miejscem na sos

Kubeczki

Kartoniki

Dostępne na stronie [sklep.ajfood.pl](http://sklep.ajfood.pl)



## HITOWY KONCEPT DLA DZIECI



Koncept Happy 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).



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

Papier tłuszczoodporny Happy Menu 315 x 320 mm

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

Tatuaże świecące w ciemności arkusz 75 x 120 mm

Saszetka na frytki



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

Serwuj z frytkami cienkimi Premium 7 mm



# 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.



Klasyczny burger wołowy



Mini burgery



Smashburger BBO



## 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 Smasuj

# ...I Z CHRUPIĄCYM KURCZAKIEM LUB RYBĄ

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



Burger Kowala ze stripsami z kurczaka i piklowaną dynią



Burger drobiowy z sałatką Coleslaw



Fishburger z morszczukiem w panko i sosem tatarskim



Burger Mega Cruncher - ze stripsami z kurczaka i plastrami boczku

Burger z panierowanym udem kurczaka i piklowanymi warzywami po azjatycku



Rekomendujemy serwować z frytkami Farm Frites: Steakhouse, Urban Fries



## Stripsy z kurczaka łagodne

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



## Udo kurczaka luzowane w panierce



- 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

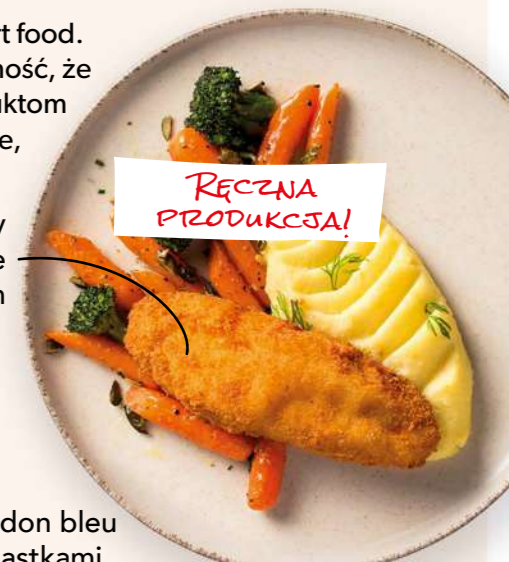
Produkty z wolno gotowanej wołowiny najwyższej jakości. Gotowane przez minimum 8 godzin, dzięki czemu uzyskujemy niezwykłą kruchość mięsa, soczystość i aromat. Neutralne doprawienie – pozwala na kreowanie różnorodnych dań. Doskonale zarówno do menu a'la carte, a także do oferty take away – burgerów czy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

# SZYBKE 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



Gulasz z plackami ziemniaczanymi



Cordon bleu z częstkami ziemniaczanymi



Schabowy z frytkami



Gołąbki w sosie pomidorowym

Żeberka Smokey BBQ z częstkami ziemniaczanymi



WĘDZONE 8 H W SMOKETZIE OPALANYM DREWNIEM



Policzki wołowe z purée ziemniaczanym



Pieczony policzek wołowy z ziemniakami



Loaded fries z szarpaną wołowiną



Żeberka wołowe po azjatycku

# FISH & CHIPS



Fish and chips to klasyczne danie kuchni brytyjskiej. Co czyni go **wyjątkowym**? Kawalki 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.

Ryba w cieście piwnym z frytkami 7 mm i purée z groszku



Ryba w cieście z frytkami



# 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!**



Pierścienie z kalmara

Bułeczki bao ze stripsami z kałamarnicy

Burger z krewetkami, podany z frytkami Scoops

Krewetki w cieście z frytkami i dipem koktajlowym

Krążki z kalmara z frytkami i dipem majonezowym

**NOWOŚĆ!**

**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

## DANIA RESTAURACYJNE



Strips  
burger



Croissant  
ze stripsami



Salatka  
ze stripsami  
z kurczaka



Devolay  
z purée z dyni

Stripsy, popsy,  
nuggetsy z frytkami  
w tuzce

## ZESTAWY NA WYNOS



Krewetki  
z frytkami

Placki  
ziemniaczane  
z gulaszem



Schabowy  
ze Scoopsami

## PROSTE DANIA BISTRO



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.



# DANIA NA SZÓSTKĘ!

## PRODUKTY DLA JEDNOSTEK OŚWIATY\*

WYBIERZ Z NASZEJ OFERTY PRODUKTY DEDYKOWANE OŚWIACIE

1.

Zgodne z normami żywienia w oświacie!\*

Delikatne nuggetsy

Ryba w cieście

Gołąbki z ziemniaczkami

Nuggetsy z morszczuka

2. Uwielbiane przez dzieci!

Filet z purée ziemniaczanym

3. Wygodne w przygotowaniu!



\*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 panierce panko**



**BURGER Z MORSZCZUKA w panierce panko**



**RYBA W CIEŚCIE**



**FILET Z KURCZAKA PANIEROWANY 100 g**



**NUGGETSY Z KURCZAKA W PANIERZE, DELIKATNE**



**GOŁĄBKI Z MIĘSEM INDYKA**

# OPAKOWANIA DO SERWOWANIA NA WYBÓR I AKCESORIA



Happy Menu box  
1280 ml  
(160x100x80 mm)

30 szt.



Saszetka na kukurydzę  
180x100 mm

500 szt.



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

500 szt.



Happy Menu box  
2040 ml  
(170x120x100 mm)

30 szt.



Kartonik  
SUPERBOX z tekury  
kaszerowanej 2,6 L

50 szt.



Kartonik MEGABOX  
zamykany 2,2 L

200 szt.



Tataże świecące w ciemności  
arkusz 75 x 120 mm

100 szt.



1 szt.

Skrzyneczka olchowa  
150x230x80 mm



1 szt.

Skrzyneczka sosnowa  
300x150x45 mm



Papier tłuszczoodporny  
Happy menu  
315 x 320 mm

1000 szt.



Papier powlekany  
uniwersalny  
350 x 350 mm

1000 szt.



Papier tłuszczoodporny  
Fish&Chips  
300 x 320 mm

1000 szt.



Kubek  
QUB&GO 870 ml

100 szt.



Kubek  
QUB&GO 2600 ml

54 szt.



Tutka kartonowa  
z perforacją 200 ml

100 szt.



Rożek stojący z miejscem  
na sos 600 ml

200 szt.



Rożek kartonowy 500 ml  
z miejscem na sos

200 szt.



Tutka papierowa  
na frytki 500 ml

500 szt.



Pokrywa  
do kubekka 870 ml

100 szt.



200 szt.



Tacka płaska  
BIO 950 ml

200 szt.



Tacka BIO  
300 ml

50 szt.



Nosidełko 4-pak  
1,5 L

200 szt.



Kartonik MEGABOX  
1,5 L

100 szt.



Kartonik MIDIBOX  
z dziurkami wentylacyjnymi  
960 ml

1 szt.



Deska bukowa do żeberek  
460 x 270 x 20 mm

1 szt.



Deska dębowa z rączką Foodlove  
480x200x20 mm



1 szt.



Fartuch PCV czarny

1 szt.



Fartuch PCV szary

1 szt.



Tablica plastikowa  
na karty menu  
680x550 mm

1 szt.



Tablica drewniana  
na karty menu  
685x615 mm

1 szt.



Koszyczek na frytki  
600 ml

1 szt.



Praska do smashburgerów  
Stal nierdzewna 304

10 szt.



Notes 50 kartek  
100x210 mm

1 szt.



Drewniany stojak  
na rożki i tutki  
90x560x115 mm

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

Ip.	Numer produktu	Produkt	Porcja	Etap	e2s				e1s			
					Tempe- ratura	Czas	Nawiew	Mikro- fala	Tempe- ratura	Czas	Nawiew	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	Skrzydółka 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	Skrzydółka 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	Skrzydółka 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	Skrzydółka 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	Skrzydółka 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 panierce	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	-	-	-

Ip.	Numer produktu	Produkt	Porcja	e2s					e1s			
				Etap	Temperatura	Czas	Nawiew	Mikro-fala	Temperatura	Czas	Nawiew	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 panierce	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 przydatności (miesiące)	Alergeny	Sposób przygotowania				
								Frytownia	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	15	gluten	3,5-4 min/175°C	14-16 min /200°C	2:00 min / 250°C	-	-
Nuggetsy z kurczaka w panierce	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 panierce	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 panierce	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	-	-
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 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	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 zmiennej wagi \*\*\* dotyczy produktu rozmrożonego



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
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 <b>NOWOŚCI!</b>	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	4320 g (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 morskczuka 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 morskczuka w panierze panko <b>NOWOŚCI!</b>	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 kalamarnicy 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	-	-
Krażki z kalmara w cieście prestige <b>NOWOŚCI!</b>	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 <b>NOWOŚCI!</b>	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	-	-	-	-	-	-
Pierogi 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
Pierogi 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
Pierogi Gyoza z wołowiną <b>NOWOŚCI!</b>	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 - półki 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 zmienne-wagowe \*\*\* dotyczy produktu rozmrożonego

kurczak      wieprzowina      ryby      sery  
mączne / wege      wołowina      tłuszcz

