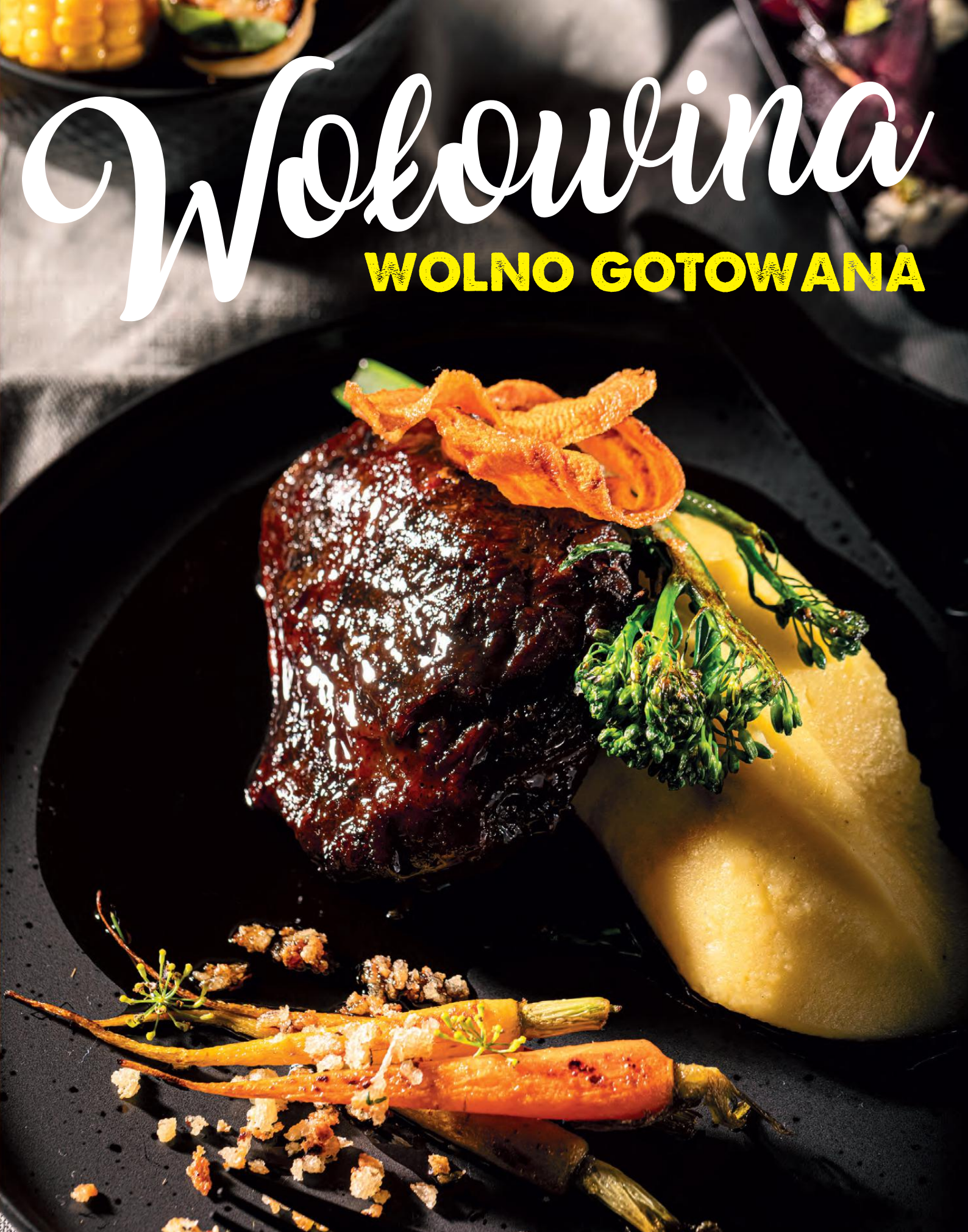




Wokowina

WOLNO GOTOWANA



the fresh taste of the land



Wołowina wolno gotowana

Doskonale krucha, aromatyczna i wyjątkowo soczysta wołowina – mamy na to swój sposób!

Najwyższej jakości mięso wołowe, przyprawione sosem sojowym, solą i pieprzem, zapakowane w woreczki i gotowane przez min. 8 godzin w sosie własnym, następnie zamrożone. Każde opakowanie to starannie przygotowana porcja, która stanowi perfekcyjną bazę do stworzenia świetnego w smaku dania, jak i czystej poezji na talerzu.

Łatwość
przygotowania



Oszczędność
czasu



Wydajność
i efektywność porcji

ŻEBERKA WOŁOWE

Żeberka wołowe to odpowiednio zamarynowane, kruche, delikatne, rozpułwające się w ustach mięso. Prawdziwa uczta dla wszystkich miłośników dań mięsnych. Imponujący wygląd, doskonała struktura i wspaniały smak sprawdzą się w każdej karczmie i restauracji.

Każde 3-kostne żeberko zapakowane w oddzielny woreczek.

Skład:

Szpoder wołowy 98%, sos własny (sos sojowy, sól, przyprawy).

Sposób przygotowania:

Podgrzewanie w kąpeli wodnej: produkt zamrożony 12-15 minut (bez konieczności wyciągania z woreczka).

Podgrzewanie w piecu: produkt przełożyć wraz z sosem do naczynia i piec przez 10-20 minut w temp. 180°C.

Nr art. 000.452, karton 18 x ok. 600 g (produkt zmienne-wagowy)

FARM FRITES

Frytki świeże

Jakość i smak świeżych produktów.
Doskonała chrupkość i wyrównany żółty kolor.
Krótszy czas i wygoda przygotowania.
Możliwość podwójnego smażenia (belgijski sposób).
Karton 2 x 5000 g



FARM FRITES

Jacket Potato

Doskonałe na grilla.
Gotowe 3 x szybciej niż surowe ziemniaki.
Możliwość zgrania czasu przygotowania z grilowanym mięsem.
Karton 5 x 1000 g



Żeberka po azjatycku z ziemniaczkami schłodzonymi / Pommes Parisiennes Farm Frites lub w opcji z ziemniakami schłodzonymi Fast Whole Potato



Pieczone żeberka z chrupiącymi częstkami ziemniaka z przyprawami / Seasoned Wedges Skin on Farm Frites



Żeberka wołowe z chrupiącymi frytkami Steakhouse Farm Frites

- Możliwość przygotowania już w 7 minut bez konieczności rozmrażania. W wersji rozmrożonej czas podgrzania skraca się o 3-4 minuty. Po rozmrożeniu można przechowywać w lodówce do 48 godzin.
- Pozwala osiągnąć efekt kuchni wysokiej półki nie wymagający bardzo specjalistycznej wiedzy
- Szerokie możliwości podania – jako przystawka, danie na wynos, danie główne
- Oferta dla restauracji, karczm, restauracji hotelowych, burgerowni

Bez pracochłonnego przygotowania surowca

Bez odpadów

Bez długotrwałej obróbki termicznej

POLICZKI WOŁOWE

Policzki wołowe to delikatne mięso, które wartościami odżywczymi dorównuje polędwicy. Propozycja dla koneserów smaku. Neutralność smaku daje możliwość przygotowania polików na nieskończenie wiele sposobów w różnorodnych smakach, począwszy od wykwintnych dań restauracyjnych, po burgery z kawałkami soczystego mięsa w typowej burgerowni. Idealnie sprawdzają się również w hotelowych bufetach.

Każdy policzek zapakowany w oddzielny woreczek.

Skład:

Policzki wołowe, sos sojowy (woda, soja, pszenica), sól, pieprz czarny. Opakowanie zawiera 65% mięsa gotowanego i 35% sosu własnego.

Sposób przygotowania:

Podgrzewanie w kąpeli wodnej: produkt zamrożony 7-9 minut (bez konieczności wyciągania z woreczka).

Podgrzewanie w piecu: produkt przełożyć wraz z sosem do naczynia i piec przez 10-20 minut w temp. 180°C.

Nr art. 000,450, karton 20 x ok. 450 g (produkt zmienne-wagowy)



FARM FRITES

Purée ziemniaczane Mash de Luxe

Ziemniaki purée z dodatkiem mleka i masła. Równe porcje - 1 sztuka 11 g – pełna policzalność, oszczędność czasu, proste przygotowanie

Karton 4 x 2500 g



Policzek wołowy
w bułce z dodatkami i frytkami
schłodzonymi Farm Frites



Pieczony policzek wołowy
z małymi ziemniaczkami schłodzonymi
/ Pommes Parisiennes Farm Frites
i pieczoną dynią



Policzek wołowy z dużym
ziemniakiem ze skórą / Jacket Potato
Farm Frites i warzywami



WOŁOWINA SZARPANA

Szarpana wołowina to produkt przygotowany z wyselekcjonowanego mięsa wołowego, poddanego procesowi wolnego gotowania. Proces ten pozwala na uzyskanie jednorodnego produktu o idealnej strukturze. Długie włókna i idealna miękkość, przy użyciu autorskiej mieszanki przypraw powoduje, że produkt idealnie nadaje się do serwowania na wiele sposobów. Sposób i smak podania szarpanej wołowiny nigdy nie był tak prosty. Podgrzej mięso, dodaj ulubiony sos i podawaj na jeden z wielu sposobów: w bułce, na frytkach, a także jako topping na pizzę.

Opakowane jednostkowo: worek 1 kg

Skład:

Mięso wołowe 97% (mostek, karkówka i zrazowa), przyprawy (czarny pieprz i czosnek). Krojone w 4-5 cm paski.

Sposób przygotowania:

Kąpiel wodna: podgrzej w ciepłej wodzie bez wyciągania z worka, następnie dodaj wybrany sos i dopraw do smaku.
Patelnia, podgrzewacz, płyta grillowa: wyjmij z woreczka i podgrzewaj przez kilka minut, następnie dodaj wybrany sos, dopraw wg uznania.

nr art. 000.451, karton 10 x 1000 g

FARM FRITES

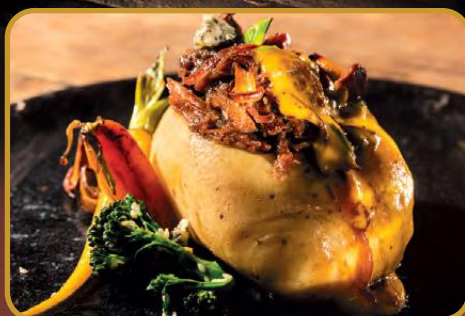
Sweet Potato Fries 9 mm

Frytki z batatów Farm Frites w chrupiącym coatingu. Pyszny smak słodkich ziemniaków i ekstra chrupkość w jednym produkcie.

Karton 10 x 1000 g



Hot dog z szarpaną wołowiną i frytkami ze skórką Home Style Farm Frites



Ziemniak Jacket Potato Farm Frites z szarpaną wołowiną, sosem serowym i warzywami



Placek ziemniaczany Farm Frites z szarpaną wołowiną

Loaded Fries
z szarpaną wołowiną



Przepis
na sukces

Trzy niezawodne sposoby na szybkie dania na wynos. Szarpana wołowina z frytkami to idealny duet dla Twojego biznesu. Dodaj do podgrzanej wołowiny ulubiony sos, posyp nią frytki i podaj w jednym z dedykowanych opakowań. Zobacz, jakie to proste. Gotowe rozwiązanie na wyciągnięcie ręki.



Szarpana wołowina po azjatycku z sosem teriyaki i z frytkami Farm Frites



Szarpana wołowina z dodatkiem sosu barbeque, z chrupiącymi frytkami Farm Frites, łagodnym sosem serowym i sałatką



Szarpana wołowina na ostro (z sosem sriracha) z chrupiącymi frytkami Farm Frites i sosem serowym z jalapeno

