

Przygotuj dania
z produktami **gfood**:



**DEVOLAY Z SEREM
GOUDA**

- Z całego plastra fileta
- Ręcznie robiony
- Możliwość przygotowania we frytownicy po rozmrożeniu



**ŻEBERKA WIEPRZOWE
SMOKEY BBQ**

- Żeberka Baby Back Cut w glazurze
- Wędzone 8 godzin w smokrze opalonym drewnem
- Soczyste mięso, dobrze odchodzi od kości



GULASZ WIEPRZOWY

- Mięso z łopatki wieprzowej
- Sos z marchewką i czerwoną papryką
- Tradycyjna receptura, wyrazisty smak



**KARKÓWKA PIECZONA
PLASTRY**

- Całomięśniowe plastry mięsa, miękkie i soczyste
- Wolno pieczona przez minimum 3,5 godziny
- Ręcznie kalibrowane plastry



**POLICZKI WOŁOWE
WOLNO GOTOWANE**

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



**KOTLET SCHABOWY
PREMIUM 170 g**

- Z całego plastra schabu, bez kości
- Tradycyjny panier domowy
- Wstępnie podsmażony

BISTRO INSPIRACJE

KOTLET SCHABOWY
z kurkami i talarkami ziemniaczanymi z boczkiem

POLIK WOŁOWY
z borowikami i truflą oraz purée ziemniaczanym.



NOWOŚĆ!

GULASZ WIEPRZOWY
z kiszoną kapustą i małymi plackami ziemniaczanymi

JESIEŃ INSPIRACJE 2025

BISTRO

*Aromatyczne,
jesienne klimaty
z produktami
gfood*



BURGERY KOWALA



NOWOŚĆ!

KARKÓWKA
z grillowanymi warzywami i ziemniakami



NOWOŚĆ!

DEVOLAY Z SEREM
na puree z dyni, podany ze Scoopsami



ŻEBERKA WIEPRZOWE
podawane z bigosem z wędzoną śliwką i częstkami ziemniaka

Polecamy z produktami ziemniaczanymi



Zajrzyj na **ajfood.pl**
Znajdziesz przepisy i food costy do jesiennych dań bistro!

AJ FOOD Sp. z o.o.
ul. Wileńska 37
84-300 Łęborg

kontakt@ajfood.pl
tel. 784 513 135



www. **gfood** .pl





Propozycje Kowali i pełne kalkulacje food cost na naszej stronie.
Zainspiruj się!

BURGER KOWALĄ

POWRACA



SMASH KOWAL

wołowy, z chorizo i jalapeno

Burger wołowy/ser panierowany 125 g
/smażone chorizo /jalapeno /ser topiony
/sałata/ sos czosnkowy



KLASYCZNY KOWAL

wołowy, z piklowanym ogórkiem

Burger wołowy /ser panierowany 125 g
/piklowany ogórek /pomidor /cebula
/sałata /sos burgerowy

KOWAL WOŁOWY

z kurkami

Burger wołowy /ser panierowany 125 g
/kurki na maśle /cebula czerwona /sałata /sos
burgerowy

KOWAL CHICKEN

ze stripsami i piklowaną dynią

Stripsy z kurczaka /ser panierowany 125 g
/piklowane dynia i ogórki /cebula/ sałata
/sos burgerowy

KOWAL BBQ

z chrupiącym udem i wędzonym jabłkiem

Udo panierowane /ser panierowany 125 g
/wędzone jabłko /czerwona cebula /sałata/
sos BBQ

FISH KOWAL

z nuggetsami z morskczuka i borowikami

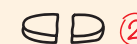
Nuggetsy z morskczuka/ser panierowany
125 g /marynowane borowiki /cebula
/sos tatarski

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)
zostaw w całości



③ Możesz uformować kulkę



④ Smashuj

...Z KOWALOWĄ RODZINĄ

WRAP KOWALA DROBIOWY

ze stripsami, żurawiną i chrzanem

Stripsy z kurczaka /ser panierowany 80 g
/konfitura z żurawiny /sos chrzanowy



KEBAB ROLLO KOWALA

z drobiowym kebabem i piklami

Kebab drobiowy/ser panierowany 80 g /ogórek
konserwowy /czerwona cebula /sos majonezowy



WRAP KOWALA WOŁOWY

z szarpaną wołowiną i kurkami

Szarpana wołowina /ser panierowany 80 g /kurki na maśle
/cebula /sosy: śliwkowy BBQ i majonezowy

Polecamy serwować z frytkami Farm Frites:

Steakhouse



Urban Fries

NOWOŚĆ!

2 SERY AJ FOOD do różnych produktów:

Bułki
120-130 mm



Ser 125 g

Bułki
60-110 mm



Ser 80 g

Wrapy



Ser 80 g

Super ciągnące się sery!

Składaj burgery z produktów **qfood**



SER PANIEROWANY 125 g

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



SER PANIEROWANY 80 g

- Z łagodnego sera edamskiego
- równomiernie roztopia się i ciągnie
- Tradycyjna panierka pszenna
- Mniejszy od standardowego wariantu - niższy food cost



BURGER WOŁOWY

- 100% czystej wołowiny z 22% tłuszczu
- Dostępne w gramaturze: 200 g, 180 g, 150 g, 100 g, 65 g
- Surowe mięso siekane, mielone, formowane
- Głęboka perforacja = równomierne smażenie



STRIPSY Z KURCZAKA ŁAGODNE

- Spełniają najwyższe standardy klasy premium
- Zawsze z polędwiczki, całomięśniowe
- Panier 3D - mega chrupkość
- Najbardziej optymalna kalibracja



UDO Z KURCZAKA W PANIERZE

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



NUGGETSY Z FILETA 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



KEBAB CIĘTY Z MIĘSA NOGI KURCZAKA

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



WOŁOWINA SZARPANA WOLNO GOTOWANA

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