

Zainspiruj się naszymi konceptami

Tu znajdziesz przepis



Kotlet schabowy z ziemniakami i boczkiem i buraczkami zasmażanymi

Koszt porcji 11,51 zł
Koszt % 30%
Sugerowana cena sprzedaży 39,00 zł

Tu znajdziesz przepis



Burger po azjatycku z marynowanym udem, kukurydzą i sosem samurai

Koszt porcji 15,43 zł
Koszt % 31%
Sugerowana cena sprzedaży 49,00 zł

Tu znajdziesz przepis



Devolay z purée, młodą marchewką i brokułem

Koszt porcji 11,39 zł
Koszt % 32%
Sugerowana cena sprzedaży 36,00 zł

Skorzystaj z naszych materiałów



DANE LOGISTYCZNE	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	Piec Eikon e2s	Garnek
Skrzydka pieczone BBQ	001.208	10 x 1200 g	56	Palki: ok. 55 g / Listki: ok. 35 g	ok. 30	18	-	4-4,5 min / 175°C	18-20 min / 200°C	2:05 min / 250°C	-
Nuggetsy delikatne w panierce	000.530	4 x 2500 g	48	ok. 18 g	ok. 52	15	☞	2,5-3 min / 175°C	12-14 min / 200°C	2:00 min / 250°C	-
Filet z kurczaka premium 100 g	003.204	3 x 2500 g	48	ok. 100 g	ok. 10	12	☞☞	3,5-4 min / 175°C	16-18 min / 180°C	2:05 min / 250°C	-
Filet z kurczaka premium 150 g	003.203	3 x 2500 g	48	ok. 150 g	ok. 6	12	☞☞	3,5-4 min / 175°C	16-18 min / 180°C	2:05 min / 250°C	-
Luzowane udo w chrupiącym panierce	000.241	7 x 1000 g	56	ok. 125 g	ok. 8	12	☞☞	6-6,5 min / 175°C	20 min / 200°C	2:45 min / 250°C	-
Luzowane udo marynowane	000.242	7 x 1000 g	56	ok. 95 g	ok. 10	12	☞	4,5-5 min / 175°C	15 min / 230°C	2:05 min / 250°C	-
Devolay z masłem i natką pietruszki	003.301	4 x 1950 g	56	ok. 150 g	ok. 6	15	☞☞☞	*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	☞☞☞	*5 min / 175°C	ok. 20 min / 180°C	*1:50 min / 250°C	-
Kotlet schabowy premium	003.702	3 x 2500 g	48	ok. 170 g	ok. 5	12	☞☞	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	☞☞	4 min / 175°C	16-20 min / 180°C	2:20 min / 250°C	-
Żeberka wieprzowe Smokey	005.752	10 x 500 g	90	ok. 500 g	2	12	☞	-	10-12 min / 230°C	2:05 min / 250°C	-
Cordon Bleu	003.710	1 x 6400 g	60	ok. 160 g	ok. 6	9	☞☞☞	7 min / 175°C, potem piec w piecu 3 min / 120°C	17-18 min / 180°C	*2:20 min / 250°C	-
Churros paluszki	200.502	2 x 2000 g	121	ok. 21 g	ok. 50	20	☞	3-4 min / 180°C	-	-	-
Kukurydza supersłodka - cała kolba	004.101	1 x 11,5 kg	54	ok. 220 g	ok. 5	24	-	-	-	-	8 minut
Kukurydza supersłodka - połówki kolby	004.102	4 x 2500 g	64	ok. 125 g	ok. 8	24	-	-	-	-	8 minut
Kukurydza supersłodka - ćwiartki kolby	004.103	4 x 2500 g	64	ok. 60 g	ok. 16	24	-	-	-	-	8 minut
Ryba w cieście	000.813	1 x 5000g	88	ok. 50 g	ok. 20	24	☞☞	4-5 min / 175°C	15-20 min / 185°C	2:05 min / 250°C	-

☞ GLUTEN ☞ SELER ☞ JAJA ☞ BIAŁKO, LAKTOZA ☞ GORCZYCA ☞ RYBA * dla produktu rozmrożonego kurczak wieprzowina mączne wege ryby

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

sprzedaz@ajfood.pl
tel. 539 989 927



www.ajfood.pl

Foodlove

Nowości od AJ Food

KREATORZY SMAKÓW

Jedzenie to radość smakowania i doświadczania – potraw znanych, do których chętnie wracamy oraz tych nowych, które potrafią nas cudownie zaskakiwać

Niech Twoi klienci poczują te smaki z naszymi produktami



www.ajfood.pl

Nowości AJ Food • są pyszne i najwyższej jakości • panierowane i wstępnie podsmażone dają oszczędność czasu i kosztów pracy • wszystkie są skalibrowane i policalne



Skrzydółka pieczone BBQ

- Niezwykle aromatyczne - doprawione papryką, chilli i cynamonem z dymną nutą
- Ready-to-eat - gotowe do spożycia bez obróbki cieplnej
- Z charakterystyczną dymną nutą

nr art.: 001.208,
Karton 10 x 1200 g,
Pałki: ok. 55 g
/ Listki: ok. 35 g



Wspomnienia ze Szwajcarii



Cordon Bleu

- Z całego plastra marynowanego schabu
- Z parzoną szynką wieprzową i serem gouda
- Pracochłonny produkt w wersji wygodnej i szybkiej do serwowania

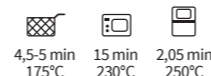
nr art.: 003.710,
Karton 1 x 6400 g,
1 szt. ok. 160 g



Luzowane udo marynowane

- Bardzo miękkie i soczyste
- Bez kości
- Marynata ze skrobnią kukurydzianą - chrupkość bez panierki!

nr art.: 000.242,
Karton 7 x 1000 g,
1 szt. ok. 95 g



Luzowane udo w chrupiącym panierze

- Aromatyczne, lekko pikantne - doprawione imbirem i pieprzem
- Bez kości i skóry
- Panierka "super cruncher"

nr art.: 000.241,
Karton 7 x 1000 g,
1 szt. ok. 125 g



Produkty do szkół spełniające wymagania żywienia dzieci i młodzieży*



Idealna biała rybka.
Poproszę o dodatkę!



Ryba w cieście

- Miruna z deklaracją PBO (bez ości)
- Ciasto z wodą gazowaną, bez proszku do pieczenia
- Czysta etykieta, prosty skład
- Spełniają wymogi żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty

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



Ulubione przez dzieci



Nuggetsy delikatne w panierce

- Wyjątkowo łagodny smak
- Czysta etykieta, krótki skład
- Spełniają wymogi żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty

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



Klasycznie pyszny i chrupiący.
Jak domowy.



Kotlet schabowy premium 170 g

- Z całego plastra schabu, bez kości
- Ręcznie robiony
- Tradycyjny panier domowy

Dostępna także wersja surowa 220 g.

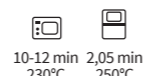
nr art.: 003.702,
Karton 3 x 2500 g,
1 szt. ok. 170 g



Żeberka wieprzowe Smokey

- Przygotowane na smokercze opalonym drewnem, metodą low&slow
- Charakterystyczna dymna nuta
- Bardzo miękkie, soczyste mięso

nr art.: 005.752,
Karton 10 x 500 g,
1 szt. ok. 500 g



Bardzo delikatny - co za smak



Filet z kurczaka premium 100 g

- Ręcznie robiony, z całego mięśnia
- Kalibracja dostosowana do dzieci
- Czysta etykieta, prosty skład
- Spełnia wymogi żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty

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



Zaskakuje słodyczą jędrnych ziaren



Kukurydza supersłodka cała kolba

- Wyłącznie odmiana „super sweet”, zbierana w fazie młocnej
- Szybka w przygotowaniu - zblanszowana
- Wolna od modyfikacji genetycznych, z Kujaw
- Spełnia wymogi żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty

Dostępne także ćwiartki i połówki.

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



* Zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 26 lipca 2016 dotyczącymi żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych. Nie przekraczają limitów zawartości cukru (15 g), tłuszczu (10 g) i soli (1 g) / 100 g produktu określone w rozporządzeniu.



Inspirowany kuchnią francuską



Nasze nowości rekomendujemy serwować wspólnie z produktami **FARM FRITES**

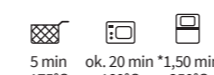


Devolay z masłem i natką pietruszki

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

Możliwa także wersja z samym masłem.

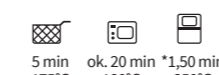
nr art.: 003.301,
Karton 4 x 1950 g,
1 szt. ok. 150 g



Devolay z serem gouda

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

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



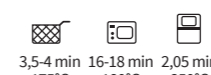
Zrobiony troskliwie - jak od mamy



Filet z kurczaka premium 150 g

- Z całej, rozbitej piersi
- Ręcznie robiony - domowy wygląd
- Tradycyjny doprawiony, w klasycznym panierce

nr art.: 003.203,
Karton 3 x 2500 g,
1 szt. ok. 150 g



Smak prosto z Hiszpanii



Churros paluszki

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

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

