

# WIELKANOC



2025

MAZURKI I SERNIKI

TRADYCYJNE BABKI DROŻDŻOWE  
I PIASKOWE

DEKORACJE ŚWIĄTECZNE



**NAJNOWSZE ŚWIATOWE TRENDY:**

**DUBAJSKA CZEKOLADA**

**CIASTO KATAIFI**

**MASZYNY I URZĄDZENIA  
DLA TWOJEJ FIRMY**





## ZIMNY SERNIK ABU ZABI

Przepis na 10 foremek okrągłych o śr. 10 cm

### Receptura spód pistacjowy:

150g	Crumble Pistachio Elenka
500g	pokruszone ciasto kruche
200g	pasta pistacjowa Elenka
150g	masto Debic

### PRZYGOTOWANIE:

Rozpuszczamy masło i mieszamy z resztą składników.

### Receptura masa serowa:

560g	Cream Chese Debic
200g	cukier kryształ
140g	jogurt gęsty grecki Suprima
20g	żelatyna w listkach 180 bloom
100g	pasta pistacja Elenka
140g	śmietanka Suprima 33%
220g	czekolada biała
220g	śmietanka Suprima 33% (ubita)

### PRZYGOTOWANIE:

Twaróg, cukier i jogurt łączymy. Żelatynę moczymy w zimnej wodzie. Śmietankę gotujemy i zalewamy czekoladę, dodajemy żelatynę i mieszamy.

Do masy serowej dodajemy żelatynę i ganache, mieszamy. Następnie dodajemy partiami ubitą śmietankę. Formy wykładamy folią rantową, na spód dajemy wcześniej wymieszaną chrupkę pistacjową i wlewamy masę serową, dodajemy dubajskiej pistacji Elenka, robimy marmurek, schładzamy. Dekorujemy owocami.



### CIASTO KATAIFI **NOWOŚĆ**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
52788	Prażone ciasto Kataifi	10 kg	POLMARKUS	45,00 zł/kg
52800	Mrożone ciasto Kataifi filo	6 kg	POLMARKUS	45,00 zł/kg

### Pasta **NOWOŚĆ**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
52809	Pasta variegato Kataifi z kremem pistacjowym Dubai	5 kg	ELENKA	110,00 zł/kg



### Pasty

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
30188	Pasta pistacja Puro 100% nr 775	2,5 kg	ELENKA	☞
31910	Pasta variegato Fanta Crockella Pistacchio 976	5 kg	ELENKA	☞
32484	Pasta pistacjowa Trinaccia 100% nr 835	2,5 kg	ELENKA	☞
33002	Pasta variegato pistacja Fantafruta Pistacchio nr 753	2,5 kg	ELENKA	☞
39594	Pasta variegato Fanta Crumble Pistachio nr 1080	2,5 kg	ELENKA	☞
45052	Pasta pesto pistacjowe nr 1120	2,5 kg	ELENKA	☞
50239	Pasta variegato Ambrogio Pistacchio 1194	2,5 kg	ELENKA	☞

Przy zakupie 2,5 kg past Elenka - posypka karmel z solą morską pokryta masłem kakaowym 0,4 kg Sinfonia del Gusto (51874) GRATIS!

### Nadzenie

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
47960	Nadzenie Farcitella pistacjowe nr 1029	8 kg	ELENKA	☞



## Czekolada

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
21875	Czekolada deserowa AQ49DF 57%	10 kg	MASTER MARTINI	59,50 zł*

\* do wyczerpania zapasów



Nr art. 233



Nr art. 1329



Nr art. 42889

## Czekolada Barry Callebaut

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
42889	Czekolada Ruby CHR35RB1-E4-U70	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT
233	Czekolada biała 25,9% Select CW2-E4-U71	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT
38886	Czekolada biała 32% Velvet W3-E4-U71	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT
38133	Czekolada biała z karmelem CHK-R30GOLD-E4-U70	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT
1329	Czekolada deserowa 54,5% Select 811-E4-U71	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT
1330	Czekolada deserowa 70,4% 70-30-38-E4-U71	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT
27940	Czekolada karmelowa CHF-N3438CARE4-U70	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT
11136	Czekolada mleczna 33,6% Select 823-E4-U71	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT
6989	Czekolada miodowa CHF-Q1HONEY-E4-U70	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT
11097	Czekolada o smaku pomarańczowym, ORANGE E4-U70	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT
3561	Masa czekoladopodobna CAPPUCCINO-E4-U70	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT

Przy zakupie 5 kg czekolad Barry Callebaut - Barwnik w proszku złoty z pompką 10g AZO FREE (49004) GRATIS!



## Prażynki

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
11236	Prażynki Paillete Feuilletine M-7PAIL-E0-401	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT	53,00 zł
10982	Prażynki do nadzień Royal Crispy Flakes	2 kg	BARBARA LUJCKX	

## Nadzienie

Nr art.	Nazwa	Ilość opak.	Producent	Cena
15092	Nadzienie karmelowe Cara Crakine FNF-CARACR-E4-656	5 kg	BARRY CALLEBAUT	Rabat 10%

## Formy do czekolady

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
52619	Forma do czekolady dubajskiej bar giga 205x275 mm, h 35,5mm 2 gniazda	1 szt.	MARTELLATO	65,50 zł
52679	Forma do czekolady dubajskiej yummi 275x205 mm, h-26mm 3 gniazda	1 szt.	MARTELLATO	66,83 zł
52724	Forma silikon dubai chocolate bar	1 szt.	MARTELLATO	40,59 zł



Nr art. 52679



Nr art. 52619

## Barwnik

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
49001	Barwnik do czekolady złoty perłowy skoncentrowane masło kakaowe	200g	POLMARKUS	108,00 zł

## Dekoracja

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
48385	Złoto jadalne 23k 80x80 mm w arkuszach	25 szt.	POLMARKUS	321,40 zł





## DROŻDZOWA BABKA Z RODZYNKAMI

### Receptura ciasto

400g	Koncentrat ciasta drożdżowego Bakels
2000g	mąka pszenna
400g	cukier
500g	margaryna
140g	drożdże Enzym
500g	rodzynki
1200g	woda

### Dekaracje

800g	Polewa lukrowa (glazura)
160g	Skórka pomarańczowa

### PRZYGOTOWANIE:

Odważyć składniki na ciasto, rodzynki pozostawić do namoczenia. Mieszać (maszyna spiralna) 7 minut na wolnych obrotach. Po tym czasie należy dodać rodzynki i mieszać 2-3 minuty na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: 27-29°C.

Po wyrobieniu ciasto powinno leżakować ok 15 minut. Podzielić ciasto na kęsy po około 340 g (15 szt.) i włożyć do foremek. Wstawić do garowni, temperatura 32°C, wilgotność 70%, czas rozrostu około 40 minut. Babki wstawić do pieca, temperatura wypieku 190°C góra i dół, czas wypieku około 30 minut.

Po wypieczeniu wystudzić i udekorować polewą lukrową i skórką pomarańczową lub innymi dodatkami według uznania.

### Mieszanki cukiernicze

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
18583	Mieszanka cukiernicza koncentrat ciasta drożdżowego	12,5 kg	BAKELS

Przy zakupie 10 opak. Mieszanki cukierniczej koncentrat ciasta drożdżowego - 1 opak. otrzymasz **Gratis!**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
47346	Mieszanka Fiorfiore LIEVI-VIT AM30DO	10 kg	MASTER MARTINI	9,95 zł/kg

### Posypka

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
6890	Posypka cukier biały granulowany AE42ZG	10 kg	MASTER MARTINI	14,95 zł/kg

### Drożdże

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
19823	Drożdże EFFECT	12 kg	ENZYM

### Pasta do ciasta drożdżowego **NOWOŚĆ**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
52722	Pasta do ciast drożdżowych SUPRIPASTE	22 kg	SUPRIMA

Przy zakupie 44 kg Pasty Supripaste - Pomada o smaku wanilia cytryna 14 kg (52642) **Gratis!**

Supripaste to pasta do ciasta drożdżowego. Dzięki jej zastosowaniu ciasto jest łatwe w obróbce i zachowuje dużą stabilność podczas fermentacji. Gotowe wyroby charakteryzują się tradycyjnym smakiem, delikatnym miękiszem i dłużej pozostają świeże. Supripaste pozwala na zachowanie powtarzalności zarówno w produkcji rzemieślniczej, jak i przemysłowej.

Pasta znajdzie zastosowanie przy wypieku:

- ciast drożdżowych
- chałek
- słodkich bułek
- babek



### Receptura

10000g	Mąka	100%
1500g	Supripaste	15%
600g	Świeże drożdże Enzym	6%
1500g	jajka	15%
4200g	woda	42%



### PRZYGOTOWANIE:

Wszystkie składniki zagnieść na gładkie ciasto (temp.około 27°C), następnie pozostawić do odpoczynku na 35 minut. Podzielić na 30 części, uformować i ułożyć do wyrastania – na 55 min. Smażyć w głębokim tłuszczu rozgrzanym do 180°C przez około 6 minut. Udekorować wg uznania.



**Produkty jajowe**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
6783	Żółtko płynne pasteryzowane EIFIX	karton 10 kg	EIPRO	
49362	Masa jajeczna z chowu klatkowego	karton 10 kg	POLSKIE FERMY	
48373	Płynna masa żółtkowa	BB 10 l	OVOSTAR	

**Zamiennik masy jajowej**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
36057	BACKGLANZ substytut jajka do nabylszczania pieczywa	10 l	BOYENS	11,50 zł/kg

Zamiennik masy jajowej do nabylszczania produktów w procesie pieczenia. BackGlanz to gotowy do użycia sterylizowany środek, który jest odpowiedni dla wegetarian i wegan (proteiny z groszku, skład: woda, proteiny, dekstroza). Produkt bez mleka/jaj, nie zawiera alergenów dzięki czemu zapewnia bezpieczeństwo na linii produkcyjnej - nie ma krzyżowego skażenia.

Mniejsza lepkość w porównaniu do masy jajowej pozwala na łatwiejsze dozowanie bez strat. W tradycyjnym natrykiwaniu masą jajową tworzy się mgiełka która sprawia, że ok. 30% produktu osiada na podłodze, ścianach, itp. Pozytywnym skutkiem ubocznym jest czystość zakładu i miejsca pracy.

Produkt nie wymaga chłodzenia. Po otwarciu należy przechowywać w lodówce do max. 5 dni. Uwaga! Po okresie 5 dni produkt zmienia konsystencję (robi się galaretowaty), można go rozcieńczyć wodą jednak właściwości produktu zmienią się w stosunku do oryginalnego.

Substytut masy jajowej aplikujemy na wyrób po wygarowaniu, przed włożeniem do pieca. Gotowy produkt pokryty warstwą BackGlanz można poddać procesowi mrożenia.

**Zalety używania środka BackGlanz:**

- urządzenia dozujące łatwe w utrzymaniu czystości
- środek bez zapachu
- brak konieczności zmiany receptury / etykiety produktu
- idealny na dużą produkcję gdzie wymagana jest powtarzalność (zawsze ten sam połysk i kolor)
- płynność produktu umożliwi dokładne pokrycie produktu, w przypadku jaj jest to bardzo trudne
- brak ryzyka skażenia salmonellą
- po natrysku powstaje warstwa umożliwiająca przywarcie posypki



Nr art. 36057

**ROŻKI MALINOWE NA SPODZIE Z MARCEPANU**

**Receptura spód do rożków:**

1000g	marcepan zerówka Barbara Luijckx
200g	białko Eipro
500g	cukier kryształ

**Receptura krem malinowy:**

1000g	Prima Kreemi White SG Bunge
70-100g	pasta malinowa
100g	Campari

**Receptura polewa ruby:**

1000g	czekolada ruby
100g	tluszcz do polew Amada C
	barwnik różowy do czekolady

**PRZYGOTOWANIE:**

**Spód do rożków**

Do miksera z liściem dodaj marcepan, cukier i zamieszaj do uzyskania jednolitej masy – staraj się jej nie napowietrzać. Następnie dodawaj stopniowo białko i połącz na jednolitą masę. Za pomocą worka z okrągłą tyłką szprycuj na pergamin paski długości około 7 cm. Odpiecz w temperaturze 180°C na jasnożółty kolor. Przesuź.

**Krem malinowy**

Krem cukierniczy Prima Kreemi White SG przełóż do miski miksera – za pomocą liścia ubijaj – w początkowej fazie przezokoło 1 minutę na wolnych, a później na średnich obrotach, do momentu uzyskania lekkiej, napowietrzonej masy. Dodaj pastę malinową – wymieszaj na wolnych obrotach do całkowitego połączenia i rozprowadzenia pasty w masie. W ostatniej fazie mieszania dodaj alkohol – mieszaj do całkowitego wchłonięcia się alkoholu.

**Polewa ruby**

Rozpuść tłuszcz do polew. Czekoladę ruby doprowadź do konsystencji płynnej, wlej rozpuszczony tłuszcz i dokładnie wymieszaj. Dodaj barwnik. Za pomocą worka cukierniczego z okrągłą końcówką (użyta do szprycowania spodów) nałóż krem malinowy na ostudzone (najlepiej dobrze schłodzone) spody marcepanowe. Wyszprycowane kremem rożki zamroź. W płynnej polewie maczaj rożki – tylko krem lub oblewaj całe polewą. Udekoruj maliną liofilizowaną.

**Krem cukierniczy**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
26059	Krem cukierniczy PRIMA KREEMI WHITE	5 kg	BUNGE

**Przy zakupie 30 kg margaryny (26059) - 5l oleju otrzymasz Gratis!**

Kliknij lub zeskanuj kod i poznaj wszystkie produkty BOYENS

sklep.polmarkus.com.pl



**Pomady cukiernicze**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
46149	Pomada blok	15 kg	POLMARKUS
46150	Pomada wodna FONDANT	15 kg	POLMARKUS

Przy zakupie 330 kg Pomady blok (46149) lub Pomady wodnej Fondant (46150) - Pomadę cukierniczą Arctos Aroma o smaku waniliowo-cytrynowym wiadro 14 kg (52642) otrzymasz **Gratis!**



Nr art. 52642

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
3557	Pomada blok	15 kg	HOLGER	☎
10238	Pomada wodna	15 kg	HOLGER	☎
52863	Pomada gotowa do użycia	14 kg	HOLGER	☎

**Sok**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena opak.
44417	Sok z cytryny naturalny	Karnister 5 l	GENERAL FRUIT	14,10 zł/l



Nr art. 44417

Sok z cytryny jest doskonałym dodatkiem do sałatek sezonowych i owocowych, dressingów a także do deserów i aromatycznych dań mięsnych i rybnych. Może również stanowić bazę do letnich lemoniad i dodatek do napojów.

**Pasta z kandyzowanymi owocami**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
34439	Pasta CASSATA SICILIANA nr 737N	5 kg	ELENKA	82,65 zł/kg

Pasta cassata - pasta z kandyzowanymi owocami.

Cassata jest najbardziej znanym sycylijskim deserem. Ta pasta tak samo jak oryginalne ciasto, zawiera kandyzowane owoce. Może być używana do przygotowania lodów, kremu cannoli, ciasta cassata i musu.



Nr art. 34439

**PORZECZKOWY SERNIK NA ZIMNO**

**Receptura**

1 szt.	Błat czekoladowy wg uznania o śr. 18 cm
300 ml	śmietana 30%
400g	serek mascarpone Suprima
100g	biała czekolada
18g	żelatyna
50g	Skoncentrowana pasta czarna porzeczka Prospona
360g	Fruželina owoce leśne Prospona
50 ml	woda
200g	Nadzienie frutamax czarna porzeczka Prospona

**PRZYGOTOWANIE:**

8g żelatyny namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody, następnie rozpuścić w 50 ml gorącej wody. Śmietanę lekko ubić, porcjami dodawać serek mascarpone. Po połączeniu składników dodać rozpuszczoną, przestudzoną żelatynę oraz rozpuszczoną białą czekoladę. Do ¾ tak powstałej masy serowej dodać skoncentrowaną pastę czarna porzeczka (można lekko, wg uznania, dosłodzić cukrem pudrem).

Przygotować żelkę: 10g żelatyny zalać gorącą wodą, rozpuścić, połączyć delikatnymi ruchami z Fruželina® owoce leśne. Rant tortowy o śr. 18 cm obłożyć folią rantową. Ciasto składać w następującej kolejności: blat czekoladowy. Nadzienie Frutamax czarna porzeczka, porzeczkowa masa serowa, pozostała masa serowa. Całość lekko schłodzić, wyłączyć żelkę owoce leśne i pozostawić do stężenia w warunkach chłodniczych.

**Kandyzowane mieszanki i owoce**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
2315	Kandyzowana marchew	8 kg	PROSPONA	22,75 zł/kg
2804	Kandyzowana mieszanka keksowa	8 kg	PROSPONA	Rabat 3%
26696	Kandyzowana mieszanka keksowa	8 kg	POLMARKUS	☎
6149	Kandyzowana skórka cytrynowa kostka	8 kg	PROSPONA	24,50 zł/kg
6262	Kandyzowana cukinia 5 kolorów	10 kg	VORTUMNUS	23,20 zł/kg
5708	Kandyzowana skórka pomarańczowa kostka 4x4	8kg	POLMARKUS	☎
27708	Kandyzowana skórka pomarańczowa kostka 4x4	10 kg	VORTUMNUS	☎
38656	Kandyzowana skórka pomarańczowa kostka 4x5	10 kg	PROSPONA	☎


**Mieszanki cukiernicze**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
<b>27743</b>	Babka tradycyjna 100%	worek 25 kg	SUPRIMA
<b>32874</b>	Babka waniliowa Lux 100%	worek 15 kg	SUPRIMA
<b>32876</b>	Babka cytrynowa 100% Lux	worek 15 kg	SUPRIMA

Przy zakupie min. 50 kg mieszanek cukierniczych (27743, 32874, 32876) - Pomadę cukierniczą Arctos Aroma o smaku waniliowo-cytrynowym wiadro 14 kg (52642) otrzymasz **Gratis!**



Nr art. 52642

**Pomady gotowe do użycia**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
<b>52639</b>	Pomada gotowa do użycia AROMA czekolada	wiadro 14 kg	ARCTOS
<b>52642</b>	Pomada gotowa do użycia AROMA wanilia-cytryna	wiadro 14 kg	ARCTOS
<b>52640</b>	Pomada gotowa do użycia AROMA pistacja	wiadro 14 kg	ARCTOS
<b>52641</b>	Pomada gotowa do użycia AROMA truskawka-malina	wiadro 14 kg	ARCTOS

Przy zakupie 3 opak. pomad kolorowych Arctos - 1 opak. malinowo-truskawkowej (52641) otrzymasz **Gratis!**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
<b>34520</b>	Babka z metra	worek 20 kg	BAKELS	
<b>4215</b>	Babka Soft Sand	worek 25 kg	KOMPLET	

**Cukry**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
<b>18311</b>	Cukier puder nietopliwy BIANCO	worek 10 kg	SUPRIMA	

Przy zakupie 100 kg cukru pudru Bianco (18311) - 11 kg jabłka kostka Vortumnus (6260) otrzymasz **Gratis!**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
<b>3666</b>	Cukier puder nietopliwy NEUSCHNEE	worek 10 kg	KOMPLET	

**Margaryna**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
<b>12941</b>	Margaryna 70% płynna	10l	UNIFET	<b>7,25 zł/l</b>

**Proszek do pieczenia**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
<b>335</b>	Proszek do pieczenia	5 kg	BOWIKA	<b>Rabat 2%</b>
<b>23795</b>	Proszek do pieczenia KLASSA	5 kg	BOWIKA	<b>5,50 zł/kg</b>



Nr art. 52992



Nr art. 52994



Nr art. 52993

**Foremki do babek NOWOŚĆ**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
<b>52994</b>	Forma silikon babka pleincoeur buche 236x80 mm, h 60 mm	1 szt.	SILIKOMART
<b>52989</b>	Forma silikon babka pleincoeur oval 6 gniazd, 124x84 mm, h 43 mm	1 szt.	SILIKOMART
<b>52990</b>	Forma silikon babka pleincoeur oval 15 gniazd, 53x36 mm, h 25 mm	1 szt.	SILIKOMART
<b>52993</b>	Forma silikon babka pleincoeur oval 176x104 mm, h 50 mm	1 szt.	SILIKOMART
<b>52988</b>	Forma silikon babka pleincoeur round 6 gniazd, śr. 70 mm, h 48 mm	1 szt.	SILIKOMART
<b>52992</b>	Forma silikon babka pleincoeur round 15 gniazd, śr. 40 mm, h 27 mm	1 szt.	SILIKOMART
<b>52991</b>	Forma silikon babka pleincoeur roun śr. 140 mm, h 59 mm	1 szt.	SILIKOMART



## MAGDALENKI NOWOŚĆ

Sinfonia del Gusto  
FINEZJA SMAKU



Cena:  
23,00 zł/kg

Nr art. 52806



### Receptura ciasto

1000g	Mieszanka do wypieku magdalenek Sinfonia del Gusto
600g	świeże jajka
600g	masło 82% Debic
100 ml	śmietanka 33% UHT Suprima

### PRZYGOTOWANIE:

Roztop masło do płynnej konsystencji i wystudz. Mieszankę do wypieku magdalenek wsyp do miski. Dodaj pozostałe składniki wraz z roztopionym masłem i mieszaj na wolnych obrotach do uzyskania jednolitej konsystencji. Formę do magdalenek równomiernie wypełnij przygotowanym ciastem. Piekarnik nagrzej do temperatury 175°C (grzanie góra i dół). Czas pieczenia ok. 20 min. Po upieczeniu wyjmij formy z piekarnika i pozostaw do całkowitego wystudzenia. Gotowe wypieki udekorować według uznania.

### Formy do magdalenek

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
50686	Forma silikonowa do magdalenek 45x33 mm, h16 mm	1 szt.	SILIKOMART
29171	Forma silikonowa do magdalenek 44x34 mm, h 10 mm	1 szt.	SILIKOMART
29176	Forma silikonowa do magdalenek 68x45 mm, h 17 mm	1 szt.	SILIKOMART
36418	Forma silikonowa do magdalenek 77x44 mm, h 18 mm	1 szt.	SILIKOMART
34743	Forma silikonowa do magdalenek 45x26 mm, h 12 mm	1 szt.	SILIKOMART
42906	Forma silikonowa do magdalenek 46,5x33 mm, h 14,5 mm	1 szt.	SILIKOMART

Rabat 10% przy zakupie form do magdalenek



### Czekolada Barry Callebaut

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
42889	Czekolada Ruby CHR35RB1-E4-U70	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT	79,00 zł/kg
38133	Czekolada biała z karmelem CHK-R30GOLD-E4-U70	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT	85,00 zł/kg
27940	Czekolada karmelowa CHF-N3438CARE4-U70	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT	98,00 zł/kg
6989	Czekolada miodowa CHF-Q1HONEY-E4-U70	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT	73,00 zł/kg
11097	Czekolada o smaku pomarańczowym, ORANGE E4-U70	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT	92,00 zł/kg
3561	Masa czekoladopodobna CAPPUCCINO-E4-U70	2,5 kg	BARRY CALLEBAUT	88,00 zł/kg

### Barwniki do czekolady

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
48999	Barwnik do czekolady biały skoncentrowane masło kakaowe	150 g	POLMARKUS	Rabat 10%
32685	Barwnik do czekolady czarny skoncentrowane masło kakaowe	200 g	POLMARKUS	Rabat 10%
30770	Barwnik do czekolady czerwony skoncentrowane masło kakaowe	200 g	POLMARKUS	Rabat 10%
49000	Barwnik do czekolady fioletowy skoncentrowane masło kakaowe	200 g	POLMARKUS	Rabat 10%
30768	Barwnik do czekolady niebieski skoncentrowane masło kakaowe	200 g	POLMARKUS	Rabat 10%
30769	Barwnik do czekolady pomarańczowy skoncentrowane masło kakaowe	200 g	POLMARKUS	Rabat 10%
49628	Barwnik do czekolady srebrny skoncentrowane masło kakaowe	200 g	POLMARKUS	Rabat 10%
50496	Barwnik do czekolady viva magenta skoncentrowane masło kakaowe	150 g	POLMARKUS	Rabat 10%
30826	Barwnik do czekolady zielony skoncentrowane masło kakaowe	200 g	POLMARKUS	Rabat 10%
49001	Barwnik do czekolady złoty perłowy skoncentrowane masło kakaowe	200 g	POLMARKUS	Rabat 10%
32684	Barwnik do czekolady żółty skoncentrowane masło kakaowe	200 g	POLMARKUS	Rabat 10%





### Tartaletki

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
<b>40786</b>	Korpus tartaletka okrągła Ø 160 mm, h 20 mm ok. 130 g, 10 szt.	10 szt.	POLMARKUS
<b>42895</b>	Korpus tartaletka okrągła Ø 80 mm, h 20 mm ok. 30 g, 40 szt.	40 szt.	POLMARKUS

Przy zakupie opakowania korpusów (40786 lub 42895) -  
bazę deserową sernik Debic UHT 1l (52388) otrzymasz  
Gratis!

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
<b>40676</b>	Korpus tartaletka migdałowa okrągła Ø 90 mm, h 12 mm ok. 28 g, 72 szt.	72 szt.	POLMARKUS

Przy zakupie opakowania korpusu (40676) -  
krem tiramisu Debic 1l (41390) otrzymasz Gratis!



Kliknij lub zeskanuj kod i zobacz  
Wielkanocne inspiracje  
na tartaletki z kremem

### Dekoracje

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
<b>24016</b>	Posypka biała glazurowana CARAVELLA AX48SA	2 kg	MASTER MARTINI

Przy zakupie 30 kg posypki (24016) -  
2 kg otrzymasz Gratis!

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
<b>17385</b>	Surogat ciemny AX39CT CARIBE	20 kg	MASTER MARTINI

Przy zakupie 10 opak. surogatu (17385) -  
1 opak. otrzymasz Gratis!

### Kremy cukiernicze

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
<b>32085</b>	Masa kajmakowa PASTELERO DULCE DE LECHE PREMIUM	7 kg	HUSO	<b>Rabat 5%</b>
<b>41443</b>	Masa kajmakowa RAFFOLE DULCE DE LECHE PREMIUM	7 kg	HUSO	<b>Rabat 5%</b>
<b>11133</b>	Kajmak masa krówkowa MARKOMILK	6 x 1 kg	POLFINK	<b>Rabat 3%</b>
<b>6918</b>	Kajmak masa krówkowa MARKOMILK	13 kg	POLFINK	<b>Rabat 3%</b>

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
<b>5798</b>	Krem czekoladowo-orzechowy AX52FL	13 kg	MASTER MARTINI
<b>51308</b>	Krem biały caravella AX52CR	13 kg	MASTER MARTINI

Przy zakupie 10 opak. kremu (5798 lub 51308) -  
1 opak. otrzymasz Gratis!

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
<b>50486</b>	Krem biały mleczny DOLCE CREAM	4 kg	SUPRIMA
<b>50912</b>	Krem o smaku karmelowym z solą morską DOLCE CREAM	3 kg	SUPRIMA
<b>37279</b>	Krem o smaku kokosowym DOLCE CREAM	4 kg	SUPRIMA
<b>50507</b>	Krem orzechowo-mleczny DOLCE CREAM	4 kg	SUPRIMA

Przy zakupie 5 opak. kremów DOLCE CREAM SUPRIMA  
(50486, 50912, 37279 lub 50507) -  
Krem o smaku kokosowym DOLCE CREAM SUPRIMA  
4 kg (37279) otrzymasz Gratis!



**Polewy NOWOŚĆ**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
52559	Polewa o smaku caramel SOUPLESSE	wiadro 3 kg	DAWN FOODS	30,40 zł/kg
52649	Polewa o smaku kawowym SOUPLESSE	wiadro 3 kg	DAWN FOODS	29,20 zł/kg
52377	Polewa o smaku truskawkowym SOUPLESSE	wiadro 3 kg	DAWN FOODS	30,70 zł/kg
52446	Polewa o smaku jagodowym SOUPLESSE	wiadro 3 kg	DAWN FOODS	35,00 zł/kg
52445	Polewa o smaku pistacjowym SOUPLESSE	wiadro 3 kg	DAWN FOODS	32,30 zł/kg
52383	Polewa o smaku czekoladowym SOUPLESSE	wiadro 3 kg	DAWN FOODS	30,10 zł/kg
52381	Polewa neutralna SOUPLESSE	wiadro 3 kg	DAWN FOODS	26,40 zł/kg
52378	Polewa o smaku pomarańczowym SOUPLESSE	wiadro 3 kg	DAWN FOODS	28,90 zł/kg
52379	Polewa o smaku limoncello SOUPLESSE	wiadro 3 kg	DAWN FOODS	30,10 zł/kg
52380	Polewa o smaku bananowym SOUPLESSE	wiadro 3 kg	DAWN FOODS	27,70 zł/kg

**Polewy NOWOŚĆ**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
52892	Polewa kakaowa RICH CHOC FUDGICE	12,,5 kg	BAKELS

**NOWOŚĆ**

**Polewa kakaowa RICH CHOC FUDGICE**  
 Gotowa do użycia polewa do dekoracji różnych wyrobów cukierniczych. Doskonała do dekoracji pączków, donutów oraz ciast i drożdżówek. Odporna na mrożenie, nie klei się i nie kruszy. Ciemny, intensywny kolor, pół-matowa powierzchnia oraz świetny kakaowy smak i aromat na powierzchni dekorowanego wyrobu.

Nr art. 52892



**Sposób użycia:**

Delikatnie podgrzej wymaganą ilość CAMEL FUDGICE SG w rondlu lub w kuchenke mikrofalowej do temperatury 45°C ciągle mieszając, aby zapobiec przywieraniu do dna rondla. Gdy CAMEL FUDGICE SG osiągnie właściwą temperaturę, w razie potrzeby można dodać odrobinę wody, aby dostosować konsystencję.

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
52893	Polewa biała WHITE FUDGICE	12,,5 kg	BAKELS	16,35 zł/kg

**Polewa NOWOŚĆ**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
52855	Polewa kakaowa MULTI INTENSE	10 kg	TERRAVITA	19,60 zł/kg

**Owoce w żelu**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
52304	W żelu malina 80% bez cukru	wiadro 1 kg	VORTUMNUS	Rabat 5%
52306	W żelu mango z marakują 80% bez cukru	wiadro 1 kg	VORTUMNUS	Rabat 5%
52307	W żelu truskawka 80% bez cukru	wiadro 1 kg	VORTUMNUS	Rabat 5%
52308	W żelu wiśnia 80% bez cukru	wiadro 1 kg	VORTUMNUS	Rabat 5%

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
46215	W żelu wiśnia 80% sugar free	wiadro 3,5 kg	DAWN FOODS	19,95 zł/kg
52952	W żelu malina 81% fruttos	wiadro 12 kg	GRADOS	28,32 zł/kg

**Owoce prażone**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
6212	Prażona brzoskwinia 45%	wiadro 12 kg	GRADOS	Rabat 3%

**Nadzienia**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
10764	Nadzienie morelowe PRIMO	13 kg	PROSPONA
52726	Nadzienie o smaku wiśniowym PRIMO	13 kg	PROSPONA
6836	Nadzienie truskawkowe PRIMO	13 kg	PROSPONA
13621	Nadzienie FRUTAMAX morelowe z kawałkami owoców	13 kg	PROSPONA
2945	Nadzienie FRUTAMAX porzeczką czarna	13 kg	PROSPONA

**Przy zakupie 10 opak. nadzień mix (10764, 52726, 6836, 13621, 2945) - 1 opak. Korpus tartaletka śr. 160 mm (40786) otrzymasz Gratis!**

NOWOŚĆ

# GLASURSPRAY

*Żel neutralny*

Nasz wyjątkowy **GLASURESPRAY** nada twoim wypiekom olśniewający, transparentny połysk, elegancki wygląd oraz subtelny aromat, który przyciąga uwagę. Dzięki **GLASURESPRAY** twoje wyroby piekarnicze zachwycą swoim blaskiem już od pierwszego spojrzenia – bo przecież wygląd sprzedaje!

Delikatnie pokryte **GLASURESPRAY**, twoje słodkie wypieki drożdżowe, ciasta francuskie, duńskie oraz inne przysmaki są skutecznie chronione przed wysychaniem, co sprawia, że pozostaną świeże znacznie dłużej. To nie tylko gwarancja jakości, ale także impuls do dodatkowej sprzedaży i wzrostu obrotów!

**GLASURESPRAY** jest bezpieczny i łatwy w użyciu. Przekonaj się, jak **GLASURESPRAY** może odmienić wygląd twoich wypieków i przyciągnąć jeszcze więcej klientów!

Wystarczy nałożyć cienką warstwę **GLASURESPRAY** bezpośrednio na **gorące ciasto**, a następnie pozostawić do wystygnięcia. Prosta i czysta aplikacja sprawia, że **GLASURESPRAY** to idealny produkt do wykończenia Twoich wypieków.



Nr art. 53016





### Margaryny

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
26059	Margaryna 80% QUALITA	10 kg	BUNGE
26061	Margaryna 70% QUALITA	10 kg	BUNGE

Przy zakupie 150 kg margaryny (26059 lub 26061) - 5l oleju otrzymasz Gratis!

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
26060	Margaryna 80% MAESTRA kremowa NH	10 kg	BUNGE
26058	Margaryna 80% MAESTRA kremowa white	10 kg	BUNGE

Przy zakupie 100 kg margaryny (26060 lub 26058) - 5l oleju otrzymasz Gratis!

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
50559	Margaryna 80% OG1GAB GIOIA	20 kg	MASTER MARTINI	🔗
8175	Margaryna 80% UNI	10 kg	UNIFET	🔗

### Krem cukierniczy

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
320	Budyń waniliowy	5 kg	BOWIKA	Rabat 3%
321	Budyń śmietanowy	5 kg	BOWIKA	Rabat 3%



### Aromaty **NOWOŚĆ**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
52948	Aromat migdałowy	0,8 kg	JAR	45,20 zł/kg
52949	Aromat rumowy	0,8 kg	JAR	45,20 zł/kg
52950	Aromat śmietankowy	0,8 kg	JAR	44,60 zł/kg
52951	Aromat waniliowy	0,8 kg	JAR	42,70 zł/kg
52946	Aromat cytrynowy	0,8 kg	JAR	57,26 zł/kg
52947	Aromat naturalny pomarańczowy	0,8 kg	JAR	66,70 zł/kg



### Aromaty AROMATIMA

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
36102	Aromat pomarańczowy emulsyjny	1 kg	SUPRIMA
36101	Aromat migdałowy emulsyjny	1 kg	SUPRIMA
36099	Aromat maślaný emulsyjny	1 kg	SUPRIMA
36098	Aromat cytrynowy emulsyjny	1 kg	SUPRIMA
42741	Aromat waniliowy emulsyjny	1 kg	SUPRIMA
36103	Aromat rumowy emulsyjny	1 kg	SUPRIMA
36104	Aromat śmietankowy emulsyjny	1 kg	SUPRIMA

Przy zakupie 5 szt. aromatów AROMATIMA - 1 szt. otrzymasz Gratis!





Mieszanki cukiernicze

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
31037	Ciasto karmelowe soft	10 kg	KOMPLET	
31038	Ciasto pomarańczowe soft	10 kg	KOMPLET	
31036	Ciasto cytrynowe soft	10 kg	KOMPLET	
39742	Ciasto czekobella soft	10 kg	KOMPLET	
51877	Ciasto pistacjowe soft	15 kg	KOMPLET	
14768	Mieszanka orzechowe soft	10 kg	KOMPLET	
39743	Ciasto rumba soft o smaku czekoladowym	10 kg	KOMPLET	
18016	Ciasto czekoladowe soft	25 kg	KOMPLET	
251	Biszkopt black soft	25 kg	KOMPLET	



Kliknij lub zeskanuj kod i poznaj pełną ofertę KOMPLET

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
29786	Ciasto marchewkowe KARROTKA	25 kg	SUPRIMA

Przy zakupie ciasta marchewkowego Karrotka SUPRIMA (29786) - Mango-marakuja deserowe w żelu 60% 3,2 kg (32340) otrzymasz Gratis!

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
32220	Ciasto jogurtowe	15 kg	SUPRIMA
32221	Ciasto o smaku czekoladowym	15 kg	SUPRIMA
50563	Mieszanka ciasto karmelowe	15 kg	SUPRIMA

Przy zakupie 3 opak. mieszanek SUPRIMA (32220, 32221, 50563) - 10l oleju TOP Q (6235) otrzymasz Gratis!

Polewy gotowe

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
50505	Polewa biała DOLCE	4 kg	SUPRIMA
50503	Polewa kakaowa DOLCE	4 kg	SUPRIMA

Przy zakupie 4 opak. polew DOLCE (50505, 50503) - 1 opak. polewy białej DOLCE 4 kg (50505) otrzymasz Gratis!

Polewy gotowe - dyski

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
51938	Polewa biała DOLCE CHOCO	15 kg	SUPRIMA
51939	Polewa ciemna DOLCE CHOCO	15 kg	SUPRIMA

Przy zakupie 30 kg polew DOLCE CHOCO (51938, 51939) - 1 opak. polewy białej DOLCE 4 kg (50505) otrzymasz Gratis!

Masy makowe

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
2953	Masa makowa 21% z bakaliami	0,9 kg	PROSPONA	Rabat 3%
2952	Masa makowa 21% z bakaliami	3,2 kg	PROSPONA	Rabat 3%
12958	Masa makowa 26%	13 kg	PROSPONA	Rabat 3%

Owoce prażone

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
6192	Jabłko kostka	11 kg	GRADOS	
2265	Jabłko kostka	12 kg	MARINEX	
10023	Jabłko kostka	11kg	POLMARKUS	
6260	Jabłko kostka	11 kg	VORTUMNUS	
31273	Jabłko szarlotka premium kostka	11 kg	VORTUMNUS	

Kompot

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
52188	Kompot wiśnia drążona (700/420)	8x700ml	POLMARKUS

Przy zakupie 5 zgrzewek kompotu (52188) - 1 zgrzewkę kompotu (52188) otrzymasz Gratis!



## DACQUOISE Z KREMEM PISTACJOWYM

### Receptura blat pistacjowy (2 sztuki 40x60 cm)

1000g	Pistacjowe soft Komplet
800g	jaja
200g	olej roślinny
100g	woda

### Receptura beza z bakaliami (20 sztuk, śr. 18 cm)

400g	Bezy-meringue
1800g	cukier kryształ
300g	cukier puder
1300g	woda ok. 100°C
200g	daktyle
200g	figi, suszone
100g	migdały, siekane

### Warstwa owocowa

500g	nadzienie malinowe
------	--------------------

### Receptura krem pistacjowy

400g	Kiddy pistazie softy
250g	Krem volu rspo-mb
300g	woda
500g	ser mascarpone Suprima

#### PRZYGOTOWANIE:

Składniki połączyć i wyrobić gęstym mieszadłem na szybkim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na 2 papieru do pieczenia i wypiec. Z ostudzonych blatów skroić zapieczoną skórkę oraz wykroić 10 okrągłych blatów Ø 18 cm. Temp. pieczenia: 250 °C. Czas pieczenia: 5-7 min.

Bezy Meringue wymieszać z cukrem i dodać gorącą wodę podczas ubijania, ubić na sztywną pianę. Daktyle i figi pokroić, wymieszać z cukrem pudrem oraz migdałami, dodać do piany bezowej i dokładnie wymieszać. Z gotowej masy uformować krążki 20 sztuk Ø 18 cm. Wypiec. Naważka bezy: 210 g / 1 szt. Temp. pieczenia: 160 °C. Czas pieczenia: 20 min. Następnie zmniejszyć temperaturę i suszyć bezy. Temp. suszenia: 120 °C. Czas suszenia: 40 min.

Krem Volu wymieszać z wodą i odstawić do lodówki w celu spęcznienia masy na 30 minut. Po tym czasie dodać serek mascarpone i ubić masę gęstym mieszadłem na szybkich obrotach miksera. Następnie wymieszać z Kiddy Pistacją. Wykonanie tortu:

Blaty pistacjowe przesmarować nadzieniem malinowym, ułożyć blat bezowy, następnie krem pistacjowy i ponownie blat bezowy. Wierzch udekorować Kiddy Pistacją i owocami w dowolny sposób.



## CHOCOLATE PISTACHIO ICED LATTE

### Receptura

10ml	syropu MONIN Pistachio
10ml	syropu MONIN Chocolate
200ml	zimnego mleka
1 porcja	espresso
	kostki lodu

#### PRZYGOTOWANIE:

Do wysokiej szklanki wlej syropy, następnie uzupełnij do końca kostkami lodu. Wlej mleko, a na koniec espresso. Udekoruj bitą śmietaną, pokruszonymi pistacjami i wiórkami czekoladowymi.



Nr art. 40104

#### Syrop

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
40104	Syrop pistachio	0,7l	MONIN	38,90 zł

#### Kawa ziarnista **NOWOŚĆ**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Cena
52717	Kawa ziarnista SINFONIA CAFFE	1 kg	50,40 zł/kg



## Owoce w puszcze

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
22509	Mandarynka segmenty w lekkim syropie ALEKSANDER	2650g/1500g	SUPRIMA
38415	Brzoskwinia kostka nieregularna ALEKSANDER	4250g/3000g	SUPRIMA
19221	Brzoskwinia połówka ALEKSANDER	2600g/1500g	SUPRIMA

Przy zakupie 30 szt. jednorodnych owoców w puszcze Aleksander (22590, 38415, 19221) SUPRIMA - 3 szt. otrzymasz Gratis!

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
343	Brzoskwinia połówka ALEKSANDER	820g/470g	SUPRIMA

Przy zakupie 60 szt. owoców w puszcze Aleksander (343) SUPRIMA - 12 szt. otrzymasz Gratis!

## Puree owocowe

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
52925	Pasteryzowane puree czereśnia	1 kg	LA FRUITIERE
52964	Pasteryzowane puree marakuja	1 kg	LA FRUITIERE
52923	Pasteryzowane puree biała brzoskwinia	1 kg	LA FRUITIERE
52924	Pasteryzowane puree czarna porzeczka	1 kg	LA FRUITIERE
52926	Pasteryzowane puree czerwone owoce	1 kg	LA FRUITIERE
52927	Pasteryzowane puree liczi	1 kg	LA FRUITIERE
52928	Pasteryzowane puree malina	1 kg	LA FRUITIERE
52929	Pasteryzowane puree morela	1 kg	LA FRUITIERE
52931	Pasteryzowane puree truskawka	1 kg	LA FRUITIERE
45837	Pasteryzowane puree mango	1 kg	LA FRUITIERE
45838	Pasteryzowane puree marakuja	1 kg	LA FRUITIERE
45766	Pasteryzowane puree jeżyna	1 kg	LA FRUITIERE
41815	Pasteryzowane puree gruszka	1 kg	LA FRUITIERE
42231	Pasteryzowane puree cytryna	1 kg	LA FRUITIERE
42578	Pasteryzowane puree limonka	1 kg	LA FRUITIERE
47242	Pasteryzowane puree banan	1 kg	LA FRUITIERE
40987	Pasteryzowane puree jagoda	1 kg	LA FRUITIERE
43189	Pasteryzowane puree ananas	1 kg	LA FRUITIERE
47088	Pasteryzowane puree biała brzoskwinia	1 kg	LA FRUITIERE

Przy zakupie 3 opak. puree owocowego LA FRUITIERE - 1 opak. puree limonka LA FRUITIERE 1 kg (42578) otrzymasz Gratis!



## Stabilizatory

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
12287	Stabilizator owoce lasu DOLCE	1 kg	SUPRIMA
12285	Stabilizator malina DOLCE	1 kg	SUPRIMA
12282	Stabilizator cytryna DOLCE	1 kg	SUPRIMA
12288	Stabilizator tiramisu DOLCE	1 kg	SUPRIMA
12284	Stabilizator gruszka DOLCE	1 kg	SUPRIMA
12283	Stabilizator czekolada DOLCE	1 kg	SUPRIMA

Przy zakupie 3 kg stabilizatorów DOLCE SUPRIMA - 1 opak. puree jeżyna LA FRUITIERE 1 kg (45766) otrzymasz Gratis!

## TRIFLE SERNIKOWO-MALINOWE

Na 10 deserów.



## Receptura trifle

300g	Debic Sernik
100g	malinowego puree

## Receptura espuma

300g	Debic Sernik
200g	malinowego puree

## Wykończenie

50g	malinowej kruszonki
20	świeżych malin
50g	żelu z malin
10g	malin liofilizowanych
10	gałązek Honny® Cress



## PRZYGOTOWANIE:

Ogrzać butelkę Debic Sernik przez przynajmniej 20 sekund pod bieżącą ciepłą wodą. To sprawi, że zawartość odejdzie od ścianek. Żeby przygotować trifle, podgrzać Sernik w rondlu, dodać malinowe puree i dokładnie wymieszać. Warstwę tak przygotowanej masy nałożyć do każdego z pucharków. Umieścić w lodówce. Żeby przygotować espumę, również podgrzać Sernik i wymieszać z malinowym puree. Przełożyć do syfonu o pojemności ½-litra i napowietrzyć jednym nabojem z gazem. Umieścić w lodówce.

WYKOŃCZENIE: Trifle w pucharkach wykończyć kruszonką malinową, świeżymi malinami i żelem malinowym. Na wierzch wyszprycować porcję espumy. Udekorować kawałkami malin liofilizowanych i listkami Honny® Cress.

## Kremy i bazy do deserów

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
52388	Baza deserowa sernik UHT <b>NOWOŚĆ</b>	butelka 1 l	FRIESLAND
46118	Baza do deserów parfait	butelka 1 l	FRIESLAND
41390	Krem tiramisu	butelka 1 l	FRIESLAND
42781	Deser panna cotta	butelka 1 l	FRIESLAND
42782	Mus czekoladowy	butelka 1 l	FRIESLAND
40243	Krem brulee bourbon	butelka 1 l	FRIESLAND
45593	Śmietanka 32% tłuszcz mleczny	butelka 1 l	FRIESLAND
47811	Śmietanka i mascarpone 36,5%	butelka 1 l	FRIESLAND
41914	Śmietanka 20% Culinaire Original	butelka 1 l	FRIESLAND
45618	Krem roślinny niesłodzony Vegetop 33%	butelka 1 l	FRIESLAND
47510	Krem roślinny niesłodzony Vegetop 14%	butelka 1 l	FRIESLAND

Przy zakupie 11 szt. produktu DEBIC (41390, 42781, 42782, 40243, 45593, 47811, 41914, 45618, 47510) - 1 szt. wybranego produktu otrzymasz Gratis!



Kliknij lub zeskanuj kod i zapoznaj się z katalogiem Wyrobów Mrożonych



#### Mrożone produkty gotowe

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
50344	Mrożone jabłuszka w cieście	3,6 kg	SUPRIMA
51130	Mrożone twarożki w cieście	3,5 kg	SUPRIMA
52193	Mrożone gobliny z nadzieniem owoce leśne	3,6 kg	SUPRIMA

Przy zakupie 10 kartonów jednorodnego produktu (50344, 51130, 52193) - 1 karton innego smaku otrzymasz Gratis!

Przy zakupie 36 kartonów jednorodnego produktu (50344, 51130, 52193) - 5 kartonów innego smaku otrzymasz Gratis!

#### Mrożone muffiny

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
34892	Mrożony muffin waniliowy z jagodami 100 g	24 szt.	SUPRIMA
34893	Mrożony muffin czekoladowy z kawałkami czekolady 100 g	24 szt.	SUPRIMA

Przy zakupie 48 szt. mrożonych muffinów (34892, 34893) - Migdał płatek SINFONIA DEL GUSTO 300g (49094) otrzymasz Gratis!



Nr art. 34893



Nr art. 34892

#### Bakalie i ziarna

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
53008	Orzech włoski kostka <b>NOWOŚĆ</b>	12 kg	POLMARKUS
51112	Orzech włoski light 70% połówki	10 kg	POLMARKUS
51111	Orzech włoski light ćwiartki	10 kg	POLMARKUS
51805	Orzech włoski mix 40 % połówki	10 kg	POLMARKUS
10049	Migdał płatek 0,4-0,6mm	12,5 kg	POLMARKUS
2855	Migdał słupek	12,5 kg	POLMARKUS
20866	Migdał mączka	12,5 kg	POLMARKUS
52525	Orzech laskowy prażony cały blanszowany	10 kg	POLMARKUS
29815	Rodzynka uzbecka	12,5 kg	POLMARKUS
41711	Orzech arachidowy prażony połówka	15 kg	POLMARKUS
52493	Orzech arachidowy 2/4 mm prażony kostka	8 kg	POLMARKUS
46612	Orzech arachidowy 1/3mm prażony kostka	13 kg	POLMARKUS
27559	Mak niebieski premium	25 kg	POLMARKUS

Przy zakupie 200 kg bakalii - Ser twarogowy sernikowy WRZOSEK 10 kg (42109) otrzymasz Gratis!

#### Mrożone owoce

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
51509	Mango kostka totapuri 10x10 mm	10 kg	POLMARKUS
51510	Mango kostka totapuri 10x10 mm	2,5 kg	POLMARKUS
51558	Brzoskwinia kostka 10x10 mm	2,5 kg	POLMARKUS
51542	Papaja kostka 10/10 mm	2,5 kg	POLMARKUS
51520	Ananas kostka 10/10 mm	2,5 kg	POLMARKUS
41822	Ananas kostka 10/10mm	10 kg	POLMARKUS
51553	Kokos kostka 10x10 mm	2,5 kg	POLMARKUS

Przy zakupie 100 kg mrożonych owoców - Żel neutralny 12l BOYENS (7093) otrzymasz Gratis!

#### Żele

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
7092	Żel o smaku morelowym do żelownic	12l	BOYENS
7093	Żel neutralny do żelownic	12l	BOYENS

Przy zakupie 60l żelu (7092, 7093) - Mandarynka SUPRIMA (22509) 3 szt. otrzymasz Gratis!

**NOWOŚĆ**  
Żel neutralny GLASUR SPRAY 400 ml  
Jest to żel, który dzięki swojej kompaktowej postaci można stosować z łatwością w punktach piekarniczych. Aplikuje się go na gorący produkt.



Nr art. 53016





### Sery białe twarogowe

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
4076	Ser bieruński 1,5%	wiadro 10,5 kg	OSM BIERUŃ
4058	Wykwintny z Bierunia	wiadro 10 kg	OSM BIERUŃ

**Przy zakupie 20 wiader serów OSM BIERUŃ (4076, 4058) - olej 5l otrzymasz Gratis!**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
42254	Ser twaróg półtłusty 4%	wiadro 10 kg	WRZOSEK
42109	Ser twarogowy sernikowy 14%	wiadro 10 kg	WRZOSEK

**Przy zakupie 550 kg serów WRZOSEK (42254, 42109) - 10 kg sera 4% WRZOSEK (42254) otrzymasz Gratis!**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
42235	Ser twarogowy 24% sernikowy	wiadro 10 kg	WRZOSEK	

### Ser mascarpone

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
50614	Mascarpone ser śmietankowo-kremowy	wiadro 1 kg	SUPRIMA

**Przy zakupie 5 kg Mascarpone SUPRIMA - śmietanka w sprayu zwierzęca słodziona 26% DEBIC 700 ml (31764) otrzymasz Gratis!**

### Śmietanki

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
11437	Śmietanka 33% UHT	karton 5l	SUPRIMA

**Przy zakupie 50l śmietanki 33% (11437) SUPRIMA - Mandarynka SUPRIMA (22509) otrzymasz Gratis!**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
45607	Śmietanka 36% UHT	12x 1l	OSM BIERUŃ
45608	Śmietanka 33% UHT	12 x 1l	OSM BIERUŃ

**Przy zakupie 48l śmietanki (45607, 45608) OSM BIERUŃ - Karton złoty (44015) otrzymasz Gratis!**



### Śmietana

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
52673	Kremówka łosicka 33% UHT	BB 5l	OSM ŁOSICE	

### Masła

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
51637	Mrożone masło 82% Debic	10 kg	FRIESLAND	
52653	Masło holenderskie niesolone Debic	25 kg	FRIESLAND	
35649	Masło 82% Debic	25 kg	FRIESLAND	
22349	Masełko ekstra smarowne kostka 82%	10 kg	FRIESLAND	

### Krem roślinny

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
39598	Krem roślinny 28%	1x12l	CREMIO

**Przy zakupie 60l kremu roślinnego (39598) - Kompot wiśnia drążona 8 szt. (1899) otrzymasz Gratis!**

### Stabilizatory

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
51209	Stabilizator sernik SERNIX	10 kg	MARTIN BRAUN
20570	Stabilizator sernik QUARK STABIL	25 kg	DAWN FOODS
21677	Stabilizator CHEESE CAKE	10 kg	MASTER MARTINI
4321	Stabilizator sernik SEROMIX	10 kg	KOMPLET
6705	Stabilizator do serników	15 kg	MARTIN BRAUN

**Przy zakupie 5 opak. stabilizatorów (51209, 20570, 21677, 4321, 6705) - Ser twaróg półtłusty 4% WRZOSEK 10kg (42254) otrzymasz Gratis!**



## Rożki

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Cena
52406	Mini rożki wafłowe zestaw z ekspozytorem 25 mm / 75 mm	260 szt.	99,46 zł

Wafel ze słodzikiem gotowy do napełnienia na aperitif lub deser. Baza z herbatnika, w kształcie rożka. Idealny do nadziewania i dekorowania. Produkt można napełnić słodkimi lub wytrawnymi nadzieniami i pozostanie chrupiący.



## Sery śmietankowe

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
48407	Serek śmietankowy CREAM CHEESE 22%	1, 5 kg	FRIESLAND	
51727	Serek śmietankowy FILLAD	1 kg	OSM BIERUŃ	

## Mrożony produkt gotowy

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena opak.
51602	Łosoś atlantycki wędzony za zimno sałatkowy	200 g	POLMARKUS	13,25 zł

## Produkty dla gastronomii

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
52772	Chrzan tarty 71%	1 kg	DEVELEY	12,95 zł
48102	Majonez premium	3 kg	DEVELEY	Rabat 3%
47776	Jaja świeże obrane gotowane	3,5 kg	EIPRO	80,20 zł



## Mieszanka chlebowa

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
12904	Mieszanka piekarnicza Panefit żytni 33%	25 kg	SUPRIMA

Przy zakupie 250 kg mieszanki Panefit żytni SUPRIMA (12904) - Słonecznik 25 kg (18342) otrzymasz Gratis!

## Mąki

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
44510	Mąka żytnia razowa typ 2000	25 kg	KAPKA	

## NOWOŚCI

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
52795	Mąka kukurydziana	25 kg	POLMARKUS
52794	Mąka jaglana	25 kg	POLMARKUS
52792	Mąka z soczewicy czerwonej	25 kg	POLMARKUS
52791	Mąka gryczana biała	25 kg	POLMARKUS
52785	Kasza gryczana prażona cała	5 kg	POLMARKUS
52790	Kasza jęczmienna wiejska gruba	5 kg	POLMARKUS
52787	Kasza pęczak	5 kg	POLMARKUS
52932	Kasza pęczak	25 kg	POLMARKUS
48242	Kasza bulgur	25 kg	POLMARKUS

## Ryże NOWOŚCI

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
52776	Ryż do gołąbków	3 kg	POLMARKUS	6,54 zł/kg
52781	Ryż biały długi	5 kg	POLMARKUS	5,50 zł/kg
52784	Ryż jaśminowy	5 kg	POLMARKUS	7,60 zł/kg
12770	Ryż długoziarnisty	6kg	POLMARKUS	6,50 zł/kg
52782	Ryż basmati	5 kg	POLMARKUS	9,45 zł/kg
52783	Ryż brązowy długi	2 kg	POLMARKUS	7,25 zł/kg

## Przyprawa

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
24280	Przyprawa do zup płynna	1l	POLMARKUS	3,55 zł/l













Nr art.	Nazwa		Pojem- ność	Długość	Szerokość	Wysokość	Ilość w opak.	Cena za szt.
42328	Foremka papierowa keksowa		70 g	80 mm	40 mm	40 mm	50 szt.	<b>0,59 zł/ szt.</b>
28438 28439 12334	Foremka papierowa keksowa		70g	160 mm 130 mm 80 mm	80 mm 70 mm 55 mm	60 mm 53 mm 40 mm	50 szt. 50 szt. 1 szt.	<b>1,33 zł/szt.</b> <b>0,93 zł/szt.</b> <b>1,00 zł/szt.</b>
47983 47323 48206 46331 46332 38154 1565	Foremka papierowa keksowa		200 g 300 g 300 g 400 g 500 g 500 g 500 g	150 mm 220 mm 200 mm 227 mm 260 mm 260 mm 290 mm	65 mm 85 mm 65 mm 70 mm 65 mm 70 mm 90 mm	50 mm 50 mm 50 mm 65 mm 50 mm 55 mm 55 mm	42 szt. 50 szt. 48 szt. 60 szt. 125 szt. 1000 szt. 100 szt.	<b>0,96 zł/szt.</b> <b>1,02 zł/szt.</b> <b>0,99 zł/szt.</b> <b>1,18 zł/szt.</b> <b>1,16 zł/szt.</b> <b>1,12 zł/szt.</b> <b>1,12 zł/szt.</b>
28440	Foremka papierowa keksowa			210 mm	93 mm	75 mm	50 szt.	<b>1,18 zł/szt.</b>
43026	Foremka papierowa keksowa			100 mm	85 mm	30 mm	60 szt.	<b>0,54 zł/szt.</b>
46747	Foremka papierowa brązowa baranek		750 g	296 mm	175 mm	55 mm	70 szt.	<b>1,20 zł/szt.</b>
38160	Foremka papierowa keksowa		300 g	153 mm	88 mm	60 mm	300 szt.	<b>1,27 zł/szt.</b>
24368	Foremka drewniana keksowa		250- 300 g	140 mm	110 mm	60 mm	20 szt.	<b>1,50 zł/szt.</b>

Nr art.	Nazwa		Długość	Szerokość	Wysokość	Grubość	Ilość w opak.	Cena za szt.
48351	Karton biały z uchwytem Wielkanoc		190 mm	140 mm	90 mm	300 g/m2	50 szt.	<b>1,55 zł/szt.</b>
48350 48349	Karton biały Wielkanoc		310 mm 250 mm	220 mm 150 mm	80 mm 80 mm	320 g/m2 320 g/m2	50 szt. 50 szt.	<b>2,05 zł/szt.</b> <b>1,43 zł/szt.</b>
36767	Karton biały Wielkanoc zając w pisankach		250 mm	150 mm	80 mm	300 g/m2	50 szt.	<b>1,43 zł/szt.</b>
36666	Karton biały Wielkanoc kurczaki w pisankach		310 mm	220 mm	80 mm	320 g/m2	50 szt.	<b>1,73 zł/szt.</b>
48353 48352	Karton biały z okienkiem Wielkanoc		210 mm 130 mm	125 mm 130 mm	70 mm 70 mm		180 szt. 220 szt.	<b>1,12 zł/szt.</b> <b>0,90 zł/szt.</b>

Nr art.	Nazwa		Długość	Szerokość	Ilość w opak.	Cena
19700	Papier z nadrukiem „Wielkanoc”		700 mm	500 mm	10 kg	<b>16,70 zł/kg</b>
46860	Papier z nadrukiem „Wielkanoc”		500 m	500 mm	10 kg	<b>17,40 zł/kg</b>

Nr art.	Nazwa		Długość	Szerokość	Ilość w opak.	Cena za szt.
46861	Torebka biała fałdowa „Wielkanoc”		290 mm	150 mm	1000 szt.	<b>0,09 zł/szt.</b>

Nr art.	Nazwa		Długość	Szerokość	Głębokość	Grubość	Ilość w opak.	Cena za szt.
39394	Woreczki foliowe Wielkanoc kwiatki pastelowe dno zgrzewane		400 mm	170 mm	150 mm	25 mikronów	50 szt.	<b>0,62 zł/szt.</b>
17100	Woreczki foliowe wiosenne kwiatki		380 mm	130 mm	70 mm	35 mikronów	50 szt.	<b>0,60 zł/szt.</b>
36652	Woreczki foliowe ludowy z usztywnieniem		400 mm	170 mm	140 mm	25 mikronów	50 szt.	<b>0,62 zł/szt.</b>
39799	Woreczki foliowe kropki, kokarda różowa z wkładką		240 mm	90 mm	80 mm	35 mikronów	50 szt.	<b>0,52 zł/szt.</b>
39910	Worki bez nadruku z wkładką złotą		280 mm	160 mm	60 mm	35 mikronów	50 szt.	<b>0,58 zł/szt.</b>
39775	Worki bez nadruku dno zgrzewane		470 mm	190 mm	170 mm	35 mikronów	50 szt.	<b>0,68 zł/szt.</b>

Nr art.	Nazwa		Długość	Szerokość	Grubość	Ilość w opak.	Cena
28435	Papier silikonowy Premium do gotowania i pieczenia		600 mm	400 mm	41 g/m <sup>2</sup>	500 szt.	
3663 3257 35835	Papier silikonowy		600 mm 780 mm 800 mm	400 mm 570 mm 600 mm	41 g/m <sup>2</sup>	500 szt.	
51190 47646	Papier silikonowy		600 mm 780 mm	400 mm 570 mm	41 g/m <sup>2</sup> 39 g/m <sup>2</sup>	500 szt.	
3671	Papier silikonowy		200 m	570 mm	41 g/m <sup>2</sup>	10 kg	
43898	Papier silikonowy		750 mm	450 mm	39 g/m <sup>2</sup>	500 szt.	



Nr art. 49828

Nr art. 49826

Nr art. 49827



Nr art. 51191



Nr art. 52840



Nr art. 49822



Nr art. 52839



Nr art. 52837



Nr art. 52841



Nr art. 42621



Nr art. 52842



Nr art. 51193

## Dekoracje wielkanocne

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
52838	Dekoracja czekoladowa Kurczaczki <b>NOWOŚĆ</b>	165 szt.	BARBARA LUJCKX
52839	Dekoracja czekoladowa Jajeczka z obrazkiem wielkanocnym <b>NOWOŚĆ</b>	165 szt.	BARBARA LUJCKX
52840	Dekoracja czekoladowa Jajka malowane 3d <b>NOWOŚĆ</b>	165 szt.	BARBARA LUJCKX
52837	Dekoracja czekoladowa Królik funny bunny <b>NOWOŚĆ</b>	144 szt.	BARBARA LUJCKX
52841	Dekoracja czekoladowa Zające na łące <b>NOWOŚĆ</b>	135 szt.	BARBARA LUJCKX
52843	Dekoracja czekoladowa Logo wesołego alleluja <b>NOWOŚĆ</b>	318 szt.	BARBARA LUJCKX
52846	Dekoracja czekoladowa Pisanki fioletowe <b>NOWOŚĆ</b>	165 szt.	BARBARA LUJCKX
52844	Dekoracja czekoladowa Pisanki pomarańczowe <b>NOWOŚĆ</b>	165 szt.	BARBARA LUJCKX
52845	Dekoracja czekoladowa Pisanki zielone <b>NOWOŚĆ</b>	165 szt.	BARBARA LUJCKX
52842	Dekoracja czekoladowa Wiosenne pisanki <b>NOWOŚĆ</b>	165 szt.	BARBARA LUJCKX
49828	Dekoracja czekoladowa Jajka 3d 25x36 mm białe kropki	96 szt.	BARBARA LUJCKX
49825	Dekoracja czekoladowa Jajka 2d 39x27 mm białe	216 szt.	BARBARA LUJCKX
49824	Dekoracja czekoladowa Jajka 2d 39x27 mm deserowe	216 szt.	BARBARA LUJCKX
49827	Dekoracja czekoladowa Jajka 3d 25x36 mm białe paski	96 szt.	BARBARA LUJCKX
49826	Dekoracja czekoladowa Jajka 3d 25x36 mm deserowe	96 szt.	BARBARA LUJCKX
51191	Dekoracja czekoladowa Jajka 3d 25x36 mm happy easter	96 szt.	BARBARA LUJCKX
49822	Dekoracja czekoladowa Kolorowe zające 24x40 mm	135 szt.	BARBARA LUJCKX
51194	Dekoracja czekoladowa Króliczek 29x38 mm	135 szt.	BARBARA LUJCKX
32187	Dekoracja czekoladowa Królik funny bunny 33923	210 szt.	BARBARA LUJCKX
28576	Dekoracja czekoladowa Kurczak w skorupce 3d deser	240 szt.	BARBARA LUJCKX
28151	Dekoracja czekoladowa Kurczak w skorupce 3d biało-żółty	240 szt.	BARBARA LUJCKX
45045	Dekoracja czekoladowa Kurczaki zestaw	210 szt.	BARBARA LUJCKX
42621	Dekoracja czekoladowa Logo wesołego alleluja	330 szt.	BARBARA LUJCKX
37002	Dekoracja czekoladowa Marchewka 3d	336 szt.	BARBARA LUJCKX
51192	Dekoracja czekoladowa Owieczki 37 mm	105 szt.	BARBARA LUJCKX
51193	Dekoracja czekoladowa Zające 20x43 mm	135 szt.	BARBARA LUJCKX



Kliknij lub zeskanuj kod i zapoznaj się pełną ofertą dekoracji czekoladowych

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
<b>34988</b>	Forma silikonowa half egg 102x73 mm, h 36 mm	1 szt.	SILIKOMART	<b>39,47 zł</b>
<b>28191</b>	Forma silikonowa jajko śr. 50 mm, h 73 mm	1 szt.	SILIKOMART	<b>132,44 zł</b>
<b>48156</b>	Forma silikonowa egg30 śr. 34 mm, h 47 mm	1 szt.	SILIKOMART	<b>64,58 zł</b>
<b>51286</b>	Forma do czekolady drippy jajko 58x12 mm, h 162 mm	1 szt.	SILIKOMART	<b>77,09 zł</b>
<b>42527</b>	Forma do czekolady kit bunny 140x150 mm, h 256 mm	1 szt.	SILIKOMART	<b>52,32 zł</b>
<b>48165</b>	Forma do czekolady lady cocca 285x150 mm, h 58 mm	1 szt.	SILIKOMART	<b>77,09 zł</b>
<b>48164</b>	Forma do czekolady lucky bunny 285x150 mm, h 58 mm	1 szt.	SILIKOMART	<b>77,09 zł</b>
<b>51287</b>	Forma do czekolady nest jajko 50x120 mm, h 160 mm	1 szt.	SILIKOMART	<b>77,09 zł</b>
<b>51288</b>	Forma silikonowa egg hunt śr. 53 mm, h 67 mm	1 szt.	SILIKOMART	<b>64,58 zł</b>



Nr art. 28191

Nr art. 48156



Nr art. 48165



Nr art. 51286



Nr art. 48164

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
<b>39841</b>	Forma wielkanoc do pralin 3d jajko 275*175mm	1 szt.	MARTELLATO	<b>155,93 zł</b>
<b>32733</b>	Wykrojek nierdzewny jajko 148x210 mm, h 40 mm	1 szt.	MARTELLATO	<b>65,30 zł</b>
<b>32711</b>	Wielkanoc forma do lizaków jajko 200x300 mm (8 gniazd)	1 szt.	MARTELLATO	<b>49,05 zł</b>

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
<b>32069</b>	Forma do czekolady jajko 80x60 mm, h 25 mm	1 szt.	MARTELLATO	<b>24,75 zł</b>
<b>39634</b>	Forma do czekolady królik 90x60, h 152 mm	1 szt.	MARTELLATO	<b>112,05 zł</b>
<b>46883</b>	Forma do czekolady jajko drip śr. 100 mm, h 150 mm	1 szt.	MARTELLATO	<b>61,43 zł</b>
<b>44936</b>	Forma do czekolady jajko glob śr. 125 mm, h 185 mm	1 szt.	MARTELLATO	<b>154,30 zł</b>
<b>44935</b>	Forma do czekolady jajko diamond śr.120 mm, h 185 mm	1 szt.	MARTELLATO	<b>154,30 zł</b>
<b>39838</b>	Forma do czekolady jajko pikowane śr.115 mm, h 155 mm	1 szt.	MARTELLATO	<b>154,30 zł</b>
<b>36889</b>	Forma do czekolady jajka 258x175 mm	1 szt.	MARTELLATO	<b>102,15 zł</b>
<b>32734</b>	Wykrojek nierdzewny jajko 161x240 mm, h 40 mm	1 szt.	MARTELLATO	<b>68,60 zł</b>

### Dekoracje cukrowe

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.
<b>36484</b>	Baranek	35 szt.
<b>49846</b>	Głowa królika	30 szt.
<b>51296</b>	Głowa królika z kokardką+łapki	18 szt.
<b>49890</b>	Głowa owieczki	30 szt.
<b>32483</b>	Kolorowe mini jajeczka z kokardą	60 szt.
<b>32489</b>	Kolorowe mini jajeczko	120 szt.
<b>36482</b>	Króliczek	50 szt.
<b>44873</b>	Królik malowany	40 szt.
<b>36480</b>	Kurczak "pisklą"	50 szt.
<b>42246</b>	Kurczak pisklak w skorupce	60 szt.
<b>45116</b>	Mała marchewka	60 szt.
<b>36478</b>	Mini króliczek	70 szt.
<b>42244</b>	Mini kurczak pisklą malowane	100 szt.
<b>36485</b>	Mini marchewka	100 szt.
<b>42245</b>	Mini owieczki białe+1 czarna	60 szt.



Nr art. 44935

Nr art. 39838

Nr art. 39634



Kliknij lub zeskanuj kod i zapoznaj się pełną ofertą dekoracji cukrowych



### Dekoracje wielkanocne

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Cena
3260	Papierowe chorągiewki - „Wesołego Alleluja” 60x40 mm małe	30 szt.	<b>0,32 zł/szt.</b>
3259	Papierowe chorągiewki - „Wesołego Alleluja” 200x90 mm duża	30 szt.	<b>0,41 zł/szt.</b>
3258	Papierowe chorągiewki - „Wesołego Alleluja” 140x60 mm średnia	30 szt.	<b>0,37 zł/szt.</b>

### Wykrojniki

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Cena
22588	Rant do mazurków - baranek 195x225 mm, h 40 mm	1 szt.	<b>12,74 zł/szt.</b>
5099	Wykrojnik do ciastek - zajac mały 110x60 mm	1 szt.	<b>6,90 zł/szt.</b>
5088	Wykrojnik do ciastek - kura duża 110x80 mm kura duża	1 szt.	<b>6,60 zł/szt.</b>
5098	Wykrojnik do ciastek - zajac średni 130x70 mm	1 szt.	<b>6,50 zł/szt.</b>
32076	Wykrojnik wielkanoc - jajo średnie 95x75 mm	1 szt.	<b>6,90 zł/szt.</b>
5089	Wykrojnik do ciastek - kura mała 70x70 mm	1 szt.	<b>6,80 zł/szt.</b>
22590	Wykrojnik do ciastek - jajo duże 115x90 mm	1 szt.	<b>6,90 zł/szt.</b>
22587	Wykrojnik do ciastek - jajo małe 70x45 mm	1 szt.	<b>6,90 zł/szt.</b>
22586	Wykrojnik do ciastek - zajac duży 200x100 mm	1 szt.	<b>7,60 zł/szt.</b>

### Formy aluminiowe

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Cena
1560	Forma aluminiowa baranek duży 260x90 mm, h 19 mm	1 szt.	<b>207,10 zł/szt.</b>
1561	Forma aluminiowa baranek mały 180x80 mm, h 18 mm	1 szt.	<b>47,15 zł/szt.</b>
1629	Forma aluminiowa zajac duży 200x80 mm, h 24 mm	1 szt.	<b>155,00 zł/szt.</b>
1630	Forma aluminiowa zajac mały 90x60 mm, h 20 mm	1 szt.	<b>62,90 zł/szt.</b>

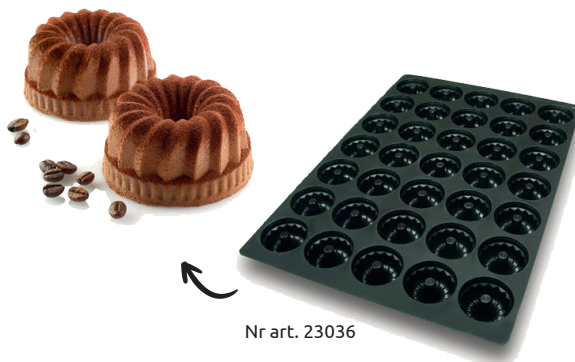


Nr art. 1546



Nr art. 1545

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Cena
1546	Forma aluminiowa z kominkiem śr. 145 mm, 250g	1 szt.	<b>24,00 zł/szt.</b>
32619	Forma aluminiowa bez kominka śr. 115 mm, 125g	1 szt.	<b>13,40 zł/szt.</b>
1550	Forma aluminiowa bez kominka śr. 90 mm, 90g	1 szt.	<b>17,20 zł/szt.</b>
1551	Forma aluminiowa z kominkiem śr. 110 mm, 125g	1 szt.	<b>22,70 zł/szt.</b>
1552	Forma aluminiowa z kominkiem śr. 160 mm, 500g	1 szt.	<b>24,90 zł/szt.</b>
1553	Forma aluminiowa z kominkiem śr. 240 mm, 1200g	1 szt.	<b>33,68 zł/szt.</b>
1544	Forma aluminiowa z kominkiem śr. 90 mm, 90g	1 szt.	<b>15,80 zł/szt.</b>
1545	Forma aluminiowa bez kominka śr. 145 mm, 250g	1 szt.	<b>24,00 zł/szt.</b>
1547	Forma aluminiowa 500g bez kominka śr. 160 mm, 500g	1 szt.	<b>24,90 zł/szt.</b>



Nr art. 23036

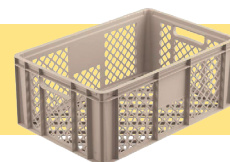
### Formy silikonowe i plastikowe

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
45204	Forma silikonowa babka śr.70 mm, h 36 mm	1 szt.	SILIKOMART	<b>43,85 zł/szt.</b>
40019	Forma silikonowa babka śr. 75 mm, h 40 mm	1 szt.	SILIKOMART	<b>39,47 zł/szt.</b>
23036	Forma silikonowa babka śr. 71 mm, h 35 mm	1 szt.	SILIKOMART	<b>215,06 zł/szt.</b>
23037	Forma silikonowa babka śr. 60 mm, h 37,5 mm	1 szt.	SILIKOMART	<b>215,06 zł/szt.</b>
50347	Forma plastik t-plus verona śr. 175 mm, h 140 mm	1 szt.	SILIKOMART	<b>70,30 zł/szt.</b>

### Skrzynie

Nr art.	Nazwa	Producent	Cena
4199	Skrzynka pełna 663x445x135 mm biała	BEKUPALST	<b>Rabat 10%</b>
12058	Skrzynka pełna 663x445x135 mm żółta	BEKUPLAST	<b>Rabat 10%</b>

**Przy zakupie 100 szt. skrzyń z linii Bakeline nadruk Gratis!\***



\* Bezpłatny nadruk dla min 100szt pojemnika (bakeline w tym samym kolorze i wysokości); nadruk jednokolorowy dwustronny w technologii sitodruku lub g. stempla (promocja nie uwzględnia kosztów narzędzia – dot. stempli, których nie mamy w naszych zasobach). Promocja trwa do 20.04.2025.





**Kwiaty suszone**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
52635	Kwiaty suszone mix płatków chaber niebieski i różowy, nagietek płatki, róża płatki	<b>50 g</b> NOWOŚĆ	LOVE NATURE
52631	Kwiaty suszone płatki róży 60g	<b>60 g</b> NOWOŚĆ	LOVE NATURE
52632	Kwiaty suszone płatki piwonii	<b>50 g</b> NOWOŚĆ	LOVE NATURE
52633	Kwiaty suszone pączki róży	<b>60 g</b> NOWOŚĆ	LOVE NATURE
52634	Kwiaty suszone płatki chabru niebieskie	<b>50 g</b> NOWOŚĆ	LOVE NATURE
47813	Kwiaty suszone gomfrena-wiecznik kulisty	10 g	LOVE NATURE
47814	Kwiaty suszone płatki róży	20 g	LOVE NATURE
50665	Kwiaty suszone czarny bez	20 g	LOVE NATURE
50666	Kwiaty suszone wrzos	20 g	LOVE NATURE
50667	Kwiaty suszone słonecznik płatki	15 g	LOVE NATURE
50668	Kwiaty suszone granat	10 g	LOVE NATURE
50670	Kwiaty suszone pomarańcza płatki	20 g	LOVE NATURE
49654	Kwiaty suszone bławatek różowy płatki	10 g	LOVE NATURE
48562	Kwiaty suszone klitoria ternateńska kwiaty	10 g	LOVE NATURE
48391	Kwiaty suszone pączki jaśminu	10 g	LOVE NATURE
47907	Kwiaty suszone płatki piwonii	10 g	LOVE NATURE
47820	Kwiaty suszone mix kwiatów/ bławatek niebieski i różowy, nagietek płatki, róża płatki	10 g	LOVE NATURE
47821	Kwiaty suszone nitki chilli	20 g	LOVE NATURE
47815	Kwiaty suszone malwa- śláz dziki	15 g	LOVE NATURE
47816	Kwiaty suszone nagietek płatki	20 g	LOVE NATURE
47817	Kwiaty suszone chaber niebieski płatki	10 g	LOVE NATURE
47818	Kwiaty suszone pączki róży	20 g	LOVE NATURE

**Przy zakupie 10 opak. Kwiatów suszonych - 1 opak.otrzymasz Gratis!**

**Dekoracje wielkanocne - posypki**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
49199	Pasta kakaowa KITKAT spread z kawałkami wafła	3 kg	NESTLE	<b>54,80 zł</b>
48387	Posypka LION mix nestle	0,4 kg	NESTLE	<b>40,42 zł</b>
48388	Posypka KITKAT mix nestle	0,4 kg	NESTLE	<b>33,43 zł</b>
48657	Posypka drażetki SMARTIES mini lentiliki mix	500g	NESTLE	<b>36,14 zł</b>

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
52147	Posypka cukrowa maczek biały	1 kg	POLMARKUS
52154	Posypka cukrowa maczek kolorowy owocowy	1 kg	POLMARKUS
52151	Posypka cukrowa maczek niebieski jasny	1 kg	POLMARKUS
52364	Posypka cukrowa maczek pomarańczowy	1 kg	POLMARKUS
52148	Posypka cukrowa maczek zielony	1 kg	POLMARKUS
52149	Posypka cukrowa maczek żółty	1 kg	POLMARKUS
52427	Posypka cukrowa pałeczki białe	1 kg	POLMARKUS
52433	Posypka cukrowa pałeczki żółte	1 kg	POLMARKUS
52434	Posypka cukrowa pałeczki owocowe kolorowe mix	1 kg	POLMARKUS
52430	Posypka cukrowa pałeczki pomarańczowe	1 kg	POLMARKUS
52432	Posypka cukrowa pałeczki zielone	1 kg	POLMARKUS
52429	Posypka cukrowa pałeczki niebieskie	1 kg	POLMARKUS
52877	Wielkanoc posypka cukrowa mix wielkanocny zajączki	1 kg	POLMARKUS
51313	Wielkanoc posypka cukrowa mix wielkanocny	1 kg	POLMARKUS

**Przy zakupie 15 kg posypek cukrowych 1 kg POLMARKUS - 1 kg otrzymasz Gratis!**

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
51314	Posypka cukrowa maczek mix spring zielony, biały, żółty	0,25 kg	POLMARKUS	<b>15,90 zł</b>
51315	Posypka cukrowa pałeczki mix spring zielony, biały, żółty	0,25 kg	POLMARKUS	<b>13,50 zł</b>

# KOŃCÓWKI KOLEKCJI



Nr art. 42527



Nr art. 39839



Nr art. 39937



Nr art. 39842



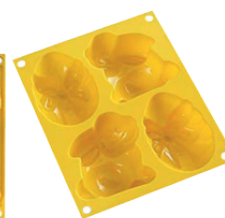
Nr art. 32068



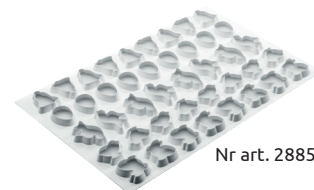
Nr art. 28211



Nr art. 28212



Nr art. 28213



Nr art. 28855



Nr art. 28276



Nr art. 19701



Nr art. 19760



Nr art. 25319



Nr art. 39936



Nr art. 19699

## Końcówki kolekcji

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Cena za szt.	Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Cena za szt.
32068	Forma wielkanoc do czekolady jajo 3d 50x73 mm, h 130 mm	1 szt.	43,02 zł	28213	Forma wielkanoc silikon happy easter 390 ml jajko x 2 szt.: 82x60 mm królik x 2 szt.: 78x78 mm	1 szt.	17,29 zł
39936	Forma wielkanoc do czekolady jajko gładkie śr. 110 mm, h 220 mm	1 szt.	154,30 zł	28855	Wielkanoc szablon na blachę do ciasta kruchego 390x570 mm	1 szt.	53,54 zł
39937	Forma wielkanoc 3d do czekolady kura 70x70 mm (x2 gniazda), h 130 mm	1 szt.	63,65 zł	28444	Foremka papier wielkanoc owalna zielona 215x140x50 mm	1 szt.	0,45 zł
39842	Forma wielkanoc do pralin 3d jajko 275x175 mm (x28 gniazda), h 23 mm	1 szt.	84,53 zł	19699	Papier biały rolka 10 kg wielkanoc szer. 500 mm, dł. 560 m	10 kg	62,63 zł
25319	Forma wielkanoc silikon jajko 3d śr. 12-144 mm, 305x305 mm, 392 ml	1 szt.	58,86 zł	19701	Torebka biała fałdowa wielkanoc 290x150 mm, szer. fałdy 65 mm	1000 szt.	36,74 zł
39839	Forma wielkanoc silikon kurczak w skorupce 3d śr. 110 mm, h 175 mm	1 szt.	188,75 zł	45109	Torebka biała fałdowa wielkanoc 320x150 mm	1000 szt.	36,84 zł
28276	Forma wielkanoc do czekolady 3d zajaczek 79x58 mm (x2 gniazda), h 13 mm	1 szt.	9,58 zł	19760	Karton kolor ko/br wielkanoc 250*250*120mm	50 szt.	47,37 zł
42527	Forma wielkanoc do czekolady kit bunny 140x150 mm, h 256 mm	1 szt.	52,32				
28212	Forma wielkanoc silikon gaska 130x160 mm, h 35 mm, 300 ml	1 szt.	11,05 zł				
28211	Forma wielkanoc silikon zajac 160x130 mm, h 35 mm, 300 ml	1 szt.	11,11 zł				

## MINITEMPERÓWKA



Funkcjonalne urządzenie do półprofesjonalnego temperowania czekolady. Mimo małych rozmiarów spełnia wszystkie wymogi tego typu urządzeń. Jedyną różnicą, to system chłodzenia powietrzem zamiast zimną wodą. Doskonale się sprawdza, kiedy mamy do czynienia z mniejszą ilością czekolady poddawanej obróbce (pojemność misy 3 kg). Wymienne miseczki pozwalają na szybką zmianę stosowanego rodzaju i koloru produktu. Łatwe w użyciu urządzenie, pozwala wykonać pracę bez trudu a jednocześnie precyzyjnie.

### Dane techniczne

WYSOKOŚĆ	400 mm
SZEROKOŚĆ	420 mm
GŁĘBOKOŚĆ	400 mm
ZASILANIE	200-240 V-60Hz
WAGA	20 kg
MOC	3,0 kW



Art. 18822



Kliknij lub zeskanuj kod i poznaj pełną ofertę czekolad



### CENA PROMOCYJNA

**6950,00 zł netto** + 3 szt. wybranych form do czekolady GRATIS!

## URZĄDZENIE DO WYPIEKU TARTALETEK



Urządzenie do wypieku tartaletek często również nazywane jako żelazko do tartaletek - CookMatic jest urządzeniem do produkcji podstawy słodkiego i pikantnego ciasta kruchego, o różnych kształtach i rozmiarach. Dzięki sprzężeniu pracy dwóch płyt grzejnych, można uzyskać wypieczone korpusy gotowe do nadziewania. CookMatic jest urządzeniem do wypieku korpusów, które jest łatwe w obsłudze, dzięki elektronicznemu oprogramowaniu podczas procesu wypieku można osiągnąć maksymalną precyzję.

### Dane techniczne

WYSOKOŚĆ	420 mm
SZEROKOŚĆ	440 mm
GŁĘBOKOŚĆ	530 mm
ZASILANIE	200-240 V
WAGA	28 kg
MOC	3200 W

Art. 46142



Kliknij lub zeskanuj kod i poznaj bliżej możliwości urządzenia CookMatic

### CENA PROMOCYJNA: 7500,00 zł netto

- dowolny wkład do CookMatic (za wyjątkiem wkładów do ciasta parzonego)  
CENA PROMOCYJNA: 3500,00 zł netto

## URZĄDZENIE DO NADZIEWANIA / DOZOWNIK AUTOMATYCZNY DOSIPLUS PRO



Urządzenie przeznaczone do dozowania i nadziewania produktów czekoladą, miodem, dżemem, marmoladą i różnymi rodzajami kremów. Korpus urządzenia wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304. Odpowiednio zaprojektowany panel sterowania zapewnia niezawodność i łatwość użytkownika dozownika.

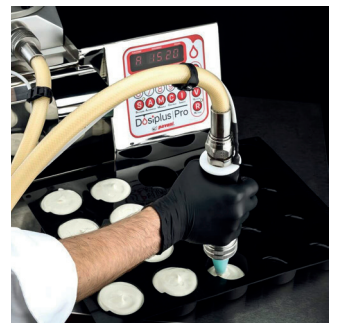
Dozownik umożliwia pracę w trybie ciągłym, automatycznym i manualnym. Użytkownik w sposób intuicyjny ustawia na panelu sterowania wielkość dozy oraz czas przerwy pomiędzy kolejnymi dozowaniami. DOSIPLUS PRO posiada funkcję rewersu zapobiegającą kapaniu.

### Dane techniczne

WYSOKOŚĆ	590 mm
SZEROKOŚĆ	420 mm
GŁĘBOKOŚĆ	320 mm
MOC	250 Watt



Kliknij lub zeskanuj kod i zobacz jak pracuje się z urządzeniem DOSIPLUS PRO



Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
39559	Moduł dozownika DOSIPLUS PRO	zestaw 1 szt.	PAVONI
22177	Lej dozownika 8 l DOSIPLUS PRO	1 szt.	PAVONI
21825	Wylewka podwójna DOSIPLUS PRO	1 szt.	PAVONI
23446	Igła do nadziewarki DOSIPLUS PRO śr.8 mm	1 szt.	PAVONI

### CENA SPECJALNA ZESTAWU: 14200,00 zł netto

CHOCOCABIN 4.0 to technologiczny i innowacyjny produkt do każdej pracowni i cukierni, rozwiązujący większość typowych problemów związanych z natryskiwaniem pistoletem ze sprężonego powietrza masła kakaowego, żelatyny, żółtka jaj i zamszy. Dzięki rewolucyjnemu zastosowaniu specjalnie opracowanego systemu podwójnych filtrów. Chococabin 4.0 umożliwia natryskiwanie dowolnego rodzaju produktów bez rozprzestrzeniania niepożądanych pyłów wokół obszarów roboczych, co gwarantuje najlepszy poziom czystości w Twojej pracowni. Filtry można łatwo wyjąć w celu regularnego mycia i/lub wymiany. CHOCOCABIN 4.0 wyposażony jest w blat ze stali nierdzewnej oraz system oświetlenia LED. Do podstawy CHOCOCABIN 4.0 można dodać Hot Storage, zamontowany na kółkach. Komora do przechowywania zapewni idealne środowisko dla wszystkich produktów do natrysku (zapewniając najlepszą gęstość podczas operacji natryskiwania) i wszystkich niezbędnych akcesoriów. Temperaturę można monitorować za pomocą cyfrowego ekranu zamontowanego na panelu przednim. Komora wyposażona jest także w prowadnice na 14 blach piekarniczych o standardowym rozmiarze (400 x 600 mm).

Dzięki CHOCOCABIN 4.0 możesz:

- dekorować / nanosić barwniki na bazie masła kakaowego aerografem na formy do pralin, rzeźb czekoladowych oraz figurki czekoladowe
- nanosić zamsz na monoporcje / torty / ciasta pieczone
- nanosić żelatynę neutralną lub kolorową, glazury kolorowe oraz aromatyzowane na monoporcje / torty / ciasta pieczone
- nanosić masę jajową / żółtko na rogalce oraz produkty na zakwasie
- nanosić na formy i blachy do pieczenia masło lub masło kakaowe



CHOCOCABIN 4.0 +  
Podstawa na kółkach



Kompresor do  
czekolady 25L



Wąż spiralny do  
pistoletu



Filtr sprężonego  
powietrza



Pistolet natryskowy  
W300 o średnicy  
0,8/1,3 mm



Uchwyt  
na pistolety



#### PEŁNY PAKIET

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
51439	Kabina do natrysku czekoladą CHOCOCABIN 4.0	1 szt.	BOGANA
51437	Komora grzewcza HOT STORAGE do komory CHOCOCABIN	1 szt.	BOGANA
51442	Pistolety natryskowe do zestawu 0,8/1,3 mm	2 szt.	BOGANA
51443	Uchwyt na pistolety do komory grzewczej	1 szt.	BOGANA
51440	Węże do pistoletu - zestaw	2 szt.	BOGANA
51441	Filtry sprężonego powietrza do kompresora	2 szt.	BOGANA
51445	Kompresor bezolejowy 50l	1 szt.	BOGANA



Kliknij lub zeskanuj  
kod i zobacz jak  
działa Chococabin 4.0  
& Hot Storage

CENA PROMOCYJNA ZESTAWU:  
**48314,00 zł netto**

Nowoczesny zestaw do natrysku środków smarnych. Podstawową cechą i zaletą urządzenia jest system pneumatycznego nakładania, który pozwala na precyzyjne dozowanie i nakładanie środka oraz redukcję zużycia surowca do 40% i czasu pracy do 60%.

Używanie środków antyadhezyjnych wydatnie zmniejsza nakłady na czyszczenie form i blach wypiekowych oraz wydłuża ich czas wykorzystywania przy utrzymaniu bardzo wysokiej jakości odpiekanych na nich produktów. Urządzenie do smarowania, natłuszczania blach i form do pieczenia - niezbędne w każdej piekarni.

W skład zestawu wchodzi pistolet z wężem, pomarańczowa podkładka zabezpieczająca, podwozie na kółkach. Nie wymaga połączenia stałego z kompresorem. Ciśnienie robocze 6 bar. Środki antyadhezyjne zapobiegają przywieraniu produktów do blach i form, a w odróżnieniu od zwykłego oleju lub innych tłuszczów nie wymagają tak częstego stosowania i nie pozostawiają niepożądanych nagarów. Form lub blach wypiekowych – po jednokrotnym „smarowaniu” - można używać nawet kilka razy. Kolejną istotną cechą tych środków jest wysoka temperatura spalania sięgająca 270°C. Stosując środki smarne pozbywamy się problemu z czarnym nagarem na blachach. Jedna beczka wystarcza aż na 50 tys. wypieków. Obsługa Systemu KEG jest bardzo prosta, wydajna i higieniczna, dostosowana do systemu HACCP. Specjalna technika pneumatycznego nakładania środka smarnego gwarantuje szybkie i bezpieczne nakładanie środka smarnego.

Opcja – możliwość dokupienia kompresora który nie jest w zestawie (art. 12807)

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent
12806	KEG System	zestaw 1 szt.	BOYENS






**CENA SPECJALNA ZESTAWU: 4200,00 zł netto**

**Przy zakupie zestawu środek smarny antyadhezyjny PCO-1 KEG 30I (7103) - otrzymasz Gratis!**



Kliknij lub zeskanuj kod i zobacz jak pracuje się z KEG SYSTEM



Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
12733	 <b>Jelly Economy</b> - żelownica z pistoletem natryskowym dla niewielkich zakładów produkcyjnych. Pobór żelu następuje bezpośrednio z kartonu systemu Bag in Box. Specjalny system złązek oraz samo kurczący zasobnik żelu Bag in Box zapewnia czystość mikrobiologiczną aż do pełnego zużycia żelu.	1 szt.	BOYENS	<b>11950,00 zł netto</b>
12732	 <b>Jelly Concept</b> - Żelownica z pistoletem natryskowym dla średnich zakładów do żelowania jednym rodzajem żelu. Pobór żelu następuje bezpośrednio z kartonu. Specjalny system złązek oraz samo kurczący zasobnik żelu Bag in Box zapewnia czystość mikrobiologiczną aż do pełnego zużycia żelu.	1 szt.	BOYENS	<b>13900,00 zł netto</b>
12735	 <b>Sprühboy 04</b> - zestaw do natrysku płynów o niskiej lepkości. Składa się z zasobnika ciśnieniowego do 6 bar (zawór bezpieczeństwa), pistoletu natryskowego, węża zasilającego pistolet, wspornika do odwieszania pistoletu, zasilania zasobnika w sprężone powietrze, wyposażonego w zawór zwrotny. Proste urządzenie przenośne przeznaczone do zakładów, gdzie stosuje się sprężone powietrze.	1 szt.	BOYENS	<b>3900,00 zł netto</b>
25	 <b>Sprühboy 08</b> - zestaw do natrysku płynów o niskiej lepkości. Składa się z zasobnika ciśnieniowego do 6 bar (zawór bezpieczeństwa), pistoletu natryskowego, węża zasilającego pistolet, wspornika do odwieszania pistoletu, zasilania zasobnika w sprężone powietrze, wyposażonego w zawór zwrotny. Urządzenie wyposażone w wózek jezdny.	1 szt.	BOYENS	<b>6980,63 zł netto</b>
26	 <b>Sprühboy 14</b> - zestaw do natrysku płynów i emulsji o podwyższonej lepkości. Składa się z zasobnika ciśnieniowego do 6 bar (zawór bezpieczeństwa), pistoletu natryskowego z regulowaną głowicą formującą strumień surowca, węża zasilającego pistolet w surowiec (czerwony), węża zasilającego pistolet w powietrze (niebieski), wspornika do odwieszania pistoletu, zasilania zasobnika w sprężone powietrze, wyposażonego w zawór zwrotny. Urządzenie wymaga stałego podłączenia do sieci sprężonego powietrza. Urządzenie znakomicie nadaje się do relatywnie gęstszych surowców takich jak emulsje natłuszczające.	1 szt.	BOYENS	<b>6534,38 zł netto</b>

**SZAFKA MROŻNICZA SZUFLADOWA  
SMARTFROST FFFSG 5501****LIEBHERR**

Zamrażarka wolnostojąca Liebherr model FFFsg 5501 Performance z systemem SmartFrost to zaawansowane urządzenie, które zapewni Ci doskonałą wydajność zamrażania i przechowywania produktów spożywczych. Oferuje ona imponującą pojemność 499 litrów, co sprawia, że możesz z łatwością przechowywać duże ilości żywności.

Jednym z kluczowych atutów tej zamrażarki jest jej efektywność energetyczna. Zużycie energii w ciągu 365 dni wynosi 1234 kWh, co przekłada się na oszczędność energii elektrycznej. Zamrażarka posiada klasę klimatyczną 7 i klasę temperaturową L1 zgodnie z dyrektywą energetyczną. Jest również dostosowana do pracy w różnych warunkach temperaturowych, od +10 °C do +40 °C.

**CENA: 6880,00 zł netto**

Art. 50547

## Dane techniczne

POJEMNOŚĆ	499l
WYSOKOŚĆ	1818 mm
SZEROKOŚĆ	747 mm
GŁĘBOKOŚĆ	769 mm
NAPIĘCIE	200-240 V
ZAKRES TEMP.	-9/-26 °C
ZUŻYCIE ENERGII	3,380 kW/h

**SZAFKA PIEKARNICZA CHŁODNICZA  
Z PRZESZKLONYMI DRZWIAMI  
10 PROWADNIC, CHŁODZENIE  
POWIETRZEM BRFGV 5511****LIEBHERR**

Szafka chłodnia Liebherr BRFGV 5511 Performance z przeszklonymi drzwiami, 10 półek, zgodna z normą piekarską z chłodzeniem powietrzem obiegowym. Urządzenie zgodne z europejskimi znormalizowanymi blachami do pieczenia, idealnie mieszczą się na solidnych szynach w kształcie litery L i łatwo je wyjąć. Każde urządzenie Liebherr dla piekarni zostało tak zaprojektowane, aby można było korzystać ze znormalizowanych blach do pieczenia.

**CENA: 7340,00 zł netto**

Art. 50557

## Dane techniczne

POJEMNOŚĆ	360l
WYSOKOŚĆ	1684 mm
SZEROKOŚĆ	747 mm
GŁĘBOKOŚĆ	769 mm
NAPIĘCIE	200-240 V
ZAKRES TEMP.	+1/+15 °C
ZUŻYCIE ENERGII	881 kW/h

**SZAFKA MROŻNICZA BFPSVH 6501,  
STAŁOWA DRZWI PEŁNE, ZGODNA  
Z NORMĄ PIEKARSKĄ****LIEBHERR**

Szafka mroźnicza piekarnicza 20 prowadnic EN 60x40, BFPSVh 6501 Perfection Liebherr, z własnym chłodzeniem, jednodrzwiowa, gotowa do podłączenia. Obudowa zewnętrzna z jednoczęściowymi ścianami bocznymi jest wykonana bez szczelin, co ułatwia utrzymanie higieny i czyszczenie. Stal nierdzewna jest odporna na korozję stalą stopową, która jest szczególnie wytrzymała, dzięki czemu idealnie nadaje się do profesjonalnych zastosowań.

Mąka i kurz nie mają szans — listwy z nacięciami można łatwo zdejmować i zakładać ponownie bez użycia narzędzi. Ułatwia to czyszczenie listwy i gładkiego wnętrza oraz zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wokół połączeń.

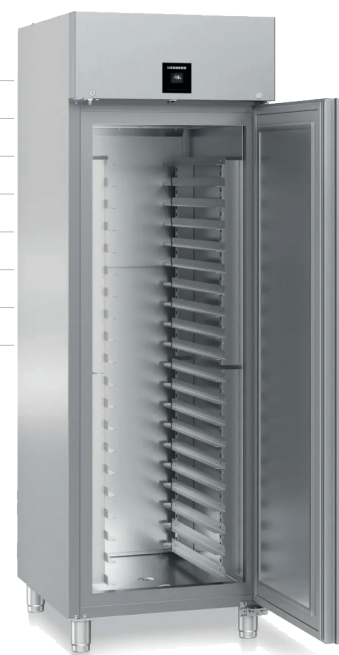
Przednie oświetlenie LED zapewnia optymalne podświetlenie szuflad nawet w ciemnych pomieszczeniach. Doskonała widoczność pozwala błyskawicznie zlokalizować poszukiwaną substancję i szybko zamknąć drzwi, zachowując stabilną temperaturę wewnętrzną. Rozwiązanie obniża zużycie i koszty energii. W przypadku profesjonalnych urządzeń Liebherr dla piekarni rozmrażanie nie jest konieczne. Cała wilgoć jest usuwana przez układ chłodzenia wspomagany wentylatorem, a inicjowane cyklicznie fazy rozmrażania usuwają nawet najmniejsze cząstki wilgoci z wnętrza. Wygodne, bezpieczne i bezszronowe przechowywanie.

**CENA: 15200,00 zł netto**

Art. 52099

## Dane techniczne

POJEMNOŚĆ	602l
WYSOKOŚĆ	2115 mm
SZEROKOŚĆ	697 mm
GŁĘBOKOŚĆ	867 mm
NAPIĘCIE	200-240 V
ZAKRES TEMP.	-9/-35 °C
ZUŻYCIE ENERGII	3,15 kW/h



Café crema, espresso, latte macchiato i ponad 30 innych specjałów na bazie kawy – z ekspresem KV1 Deluxe to możliwe. Wydajne grzałki i czujnik temperatury mleka sprawiają, że napój będzie mieć idealną temperaturę.

Dzięki jednoczesnemu podawaniu wody i kawy skracają się czas przepływu – szczególnie podczas przyrządzania kawy americano. Wyposażenie modelu Deluxe dopełnia niesamowicie intuicyjny wyświetlacz dotykowy – rozkosz delectowania się smakiem i aromatem kawy – wystarczy wcisnąć przycisk.

Regulowany młynek stożkowy (5-stopniowa skala) pozwala wydobyć z ziaren najlepszy smak i aromat, jednocześnie dostosowując grubość mielenia do preferencji użytkownika.

Idealny do użytku w lokalach gastronomicznych, stołówkach pracowniczych oraz restauracjach hotelowych i nie tylko.

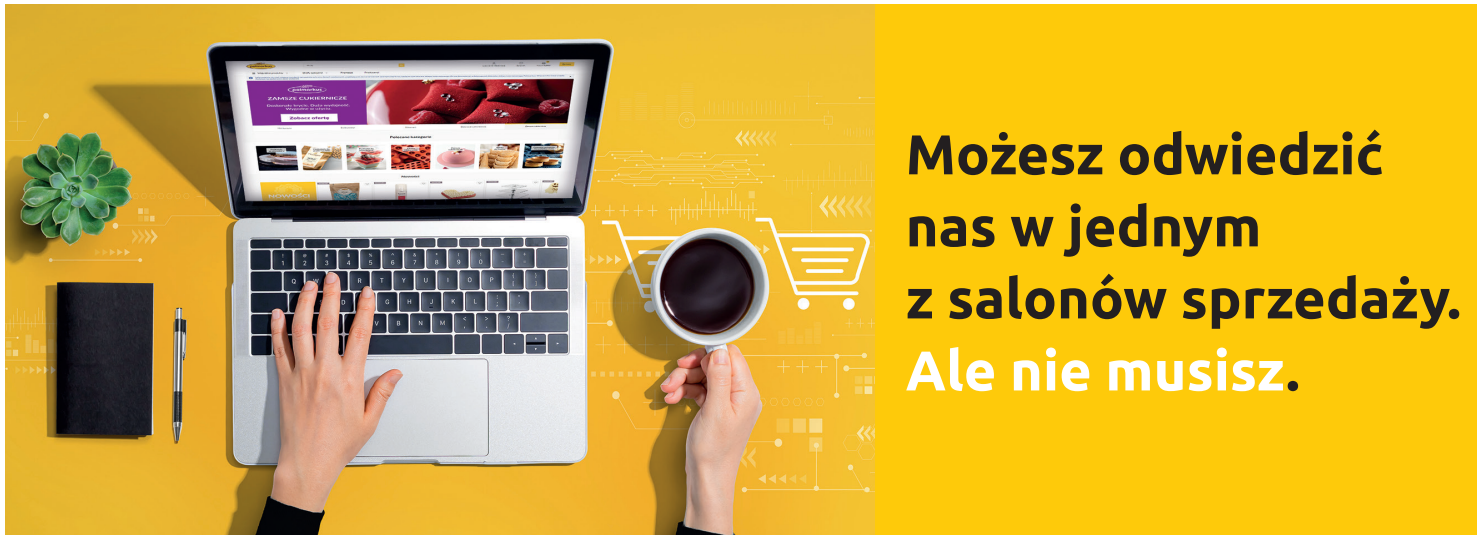
Wym. 370x535 mm, h 625 mm



CENA: **10892,00 zł netto**

Art. 51860

Nr art.	Nazwa	Ilość w opak.	Producent	Cena
44277	 <p><b>Ekspres automatyczny do kawy KV1 CLASSIC</b> - delectuj się doskonałym kawowym specjałem na naciśnięcie guzika. Espresso, cappuccino, latte macchiato, gorąca woda – możesz wybrać i spersonalizować do 6 różnych napojów. Ekspres do kawy – dzięki wyjątkowo dużemu pojemnikowi na ziarna i resztki – nadaje się również do parzenia większych ilości kawy, a tym samym optymalnie sprawdzi się w kawiarniach, jadalniach i biurach. Wym. 305x330 mm, h 580 mm</p>	1 szt.	BARTSCHER	<b>6808,00 zł netto</b>
45879	 <p><b>Ekspres automatyczny do kawy KV1 COMFORT</b>- możliwość indywidualnego zaprogramowania nawet do 23 przepisów kawowych, stałe przyłącze wody oraz zbiornik na wodę o pojemności 6 litrów to cechy, które wyróżniają ten niezwykle przemyślany wariant ekspresu do kawy KV1 Comfort. Innymi słowy: najwyższa rozkosz delectowania się smakiem i aromatem kawy przy jednocześnie prostej, intuicyjnej obsłudze. 7-calowy wyświetlacz reklamowy z możliwością indywidualnego zapisu nagrań wideo w połączeniu z eleganckim designem – dzięki w pełni zautomatyzowanej obsłudze – zachęca do delectowania się świeżo przyrządzonym espresso, cappuccino, latte macchiato itp. Wym. 390x511 mm, h 582 mm</p>	1 szt.	BARTSCHER	<b>9075,00 zł netto</b>
52426	 <p><b>Lodówka na mleko KV6LTE</b> - elegancki design w małym rozmiarze – prawdziwa atrakcja w biurze, aneksie kuchennym czy niewielkiej strefie samoobsługowej dla miłośników kawy. Termoelektryczna lodówka jest w stanie pomieścić 2 opakowania kartonowe Tetra Pak® z mlekiem, a dzięki obu bocznym otworom na wążek do mleka stanowi idealne uzupełnienie dla ekspresów do kawy. Wym. 220x270 mm, h 350 mm, Pojemność 6l</p>	1 szt.	BARTSCHER	<b>499,00 zł netto</b>
49111	 <p><b>Lodówka na mleko KV8</b> - praktyczne urządzenie, dzięki któremu możemy przechowywać schłodzone mleko w higienicznych warunkach. Lodówka na mleko wyposażona jest w termostat, wyświetlacz cyfrowy, oświetlenie LED oraz w 4 boczne otwory na wążek (w który zaopatrzony jest ekspres do kawy), dając możliwość pobrania mleka bezpośrednio do przygotowania kawy. Posiada funkcję automatycznego rozmrażania i elektroniczną regulację temperatury (z dokładnością do 1 °C). W lodówce można przechowywać max. 3 kartony mleka, każdy o pojemności 1 l. Niezbędna w każdej kawiarni czy też restauracji i wszędzie tam, gdzie serwowana jest kawa. Wym. 225x450 mm, h 450 mm, Pojemność 8,1l</p>	1 szt.	BARTSCHER	<b>1800,00 zł netto</b>



Z radością zobaczymy Cię na zakupach w jednym z naszych salonów sprzedaży, jednak rozumiemy, że zakupy przez Internet mogą być dla Ciebie wygodniejsze. Możesz złożyć zamówienie on-line a my dostarczymy je w wybrane przez Ciebie miejsce.

**sklep.polmarkus.com.pl**



#### WYGODNE ZAKUPY ONLINE!

Szybka wysyłka, najlepsze promocje i szeroki asortyment - surowców, akcesoriów i sprzętów.

Jeśli jednak wolisz robić zakupy stacjonarnie, to zapraszamy do naszych salonów sprzedaży w Pyskowicach, Wrocławiu, Skawinie i Słupsku:

- Pyskowice, ul. Wyszyńskiego 62
- Wrocław, ul. Giełdowa 24
- Kraków - Skawina, ul. A. Hałacińskiego 2
- Słupsk, ul. Słoneczna 15A



#### Centrala - Pyskowice

Pyskowice, 44-120, ul. Wyszyńskiego 62 (Wjazd od ul. Bytomskiej), Polska  
tel. +48/32 30 19 100  
biuro@polmarkus.com.pl

#### Kraków

Skawina, 32-050, ul. A. Hałacińskiego 2, Polska  
tel. +48/12 442 00 00  
krakow@polmarkus.com.pl

#### Wrocław

Wrocław, 52-438, ul. Giełdowa 24, Polska  
tel. +48/71 71 22 304  
wroclaw@polmarkus.com.pl

#### Łódź

Ksawerów, 95-054, ul. Łódzka 46 (wjazd od Zachodniej 25), Polska  
tel. +48/42 209 30 80  
lodz@polmarkus.com.pl

#### Słupsk

Słupsk, 76-200, ul. Słoneczna 15A, Polska  
tel. +48/59 727 95 95  
slupsk@polmarkus.com.pl

#### Czechy

Frydek Místek, 738 01, ul. Sadová 618  
Česká Republika  
tel. +420/55 86 40 594  
info@polmarkus.cz

  
polmarkus.com.pl



/Polmarkus.Wspolnie.Tworzymy.Rozwoj



/polmarkus.com.pl



/polmarkus