EASY POACH!

ZAWSZE IDEALNE, ZAWSZE GOTOWE! JAJKO W KOSZULCE

Jajka Easy Poach to klasyka kuchni francuskiej – delikatne białko i kremowe, płynne żółtko. Doskonale komponuje się ze śniadaniami, sałatkami i daniami głównymi.

Dla kogo? Dla gastronomii, hoteli, bistro i piekarni, które cenią szybkość przygotowania, powtarzalną jakość i sprawną obsługę gości.



Zalety gotowego jajka Poach!

- Powtarzalna jakość
- Minimalizacja strat surowca
- Oszczędność czasu i pracy
- Bezpieczeństwo sanitarne
- Selekcja jakościowego surowca
- Możliwość masowej wydawki
- Stała gramatura i wygląd

JAJKA EASY POACH
55460 opakowanie 20 szt.

Jajko EASY POACH wpisuje się w aktualne trendy rynkowe w segmencie śniadaniowym i lunchowym. To produkt coraz częściej wykorzystywany w lokalach gastronomicznych jako element atrakcyjnej oferty śniadaniowej.

Rozwiązanie szczególnie sprawdza się przy dużych wolumenach wydań, gdzie kluczowe są powtarzalność, czas przygotowania i ograniczenie strat surowca. Gotowy produkt gwarantuje stały standard jakości – niezależnie od doświadczenia personelu i warunków pracy.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Podgrzanie wody:** zagotować wodę w garnku.
2. **Wbijanie:** ostrożnie rozbić skorupkę i zawartość jajka EASY POACH przełożyć do miseczki.
3. **Podgrzewanie:** delikatnie włożyć jajko do wody, zdjąć garnek z ognia i pozostawić przez 5–6 minut.
4. **Podawanie:** wyjąć, ułożyć na talerzu i delektować się.

PRZYGOTUJESZ KILKA JAJEK JEDNOCZEŚNIE!

Wskazówka dla gastronomii na okres największego natężenia ruchu:

W większej misce rozbij wcześniej kilka jajek EASY POACH i gdy jest dużo gości, wrzuć je jednocześnie do gorącej wody.

ZOBACZ JAK PRZYGOTOWAĆ

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

Szukaj nas tutaj: polmarkus.com.pl

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

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

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

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

Warszawa
Piastów 05-810,
ul. Dworcowa 69
tel. +48/32 30 19 100,
+48 601 243 273
handel@polmarkus.com.pl

Bielsko-Biała
Międzyrzecze Dolne
43-392, ul. Rajska 4
tel. +48/32 30 19 100
handel@polmarkus.com.pl

Lublin
Lublin 20-211,
ul. Gospodarcza 27
tel. +48/32 30 19 100
handel@polmarkus.com.pl

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

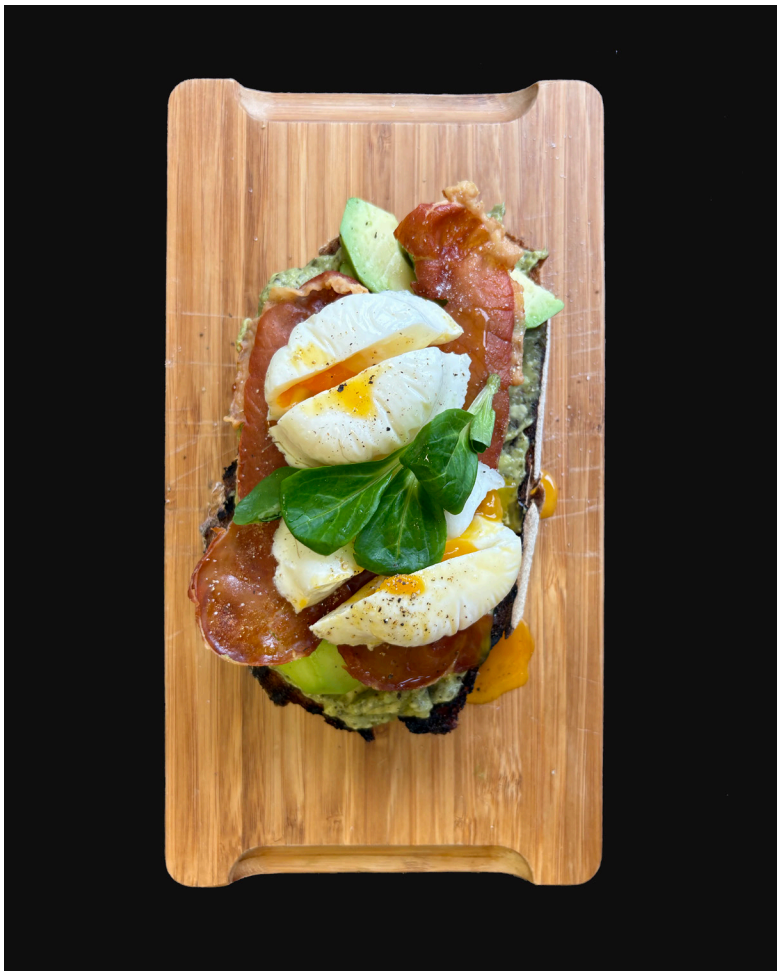
Sałatka śniadaniowa premium



Składniki:
Mix sałat
Ser camembert
Pomidorki koktajlowe
Chips ze spinata picante 51994
Gotowe jajko Poach 55460
Dressing: musztarda, oliwa, miód, sól, pieprz

Sposób przygotowania:
Na talerzu ułożyć porcję miksu sałat, dodać przekrojone pomidorki koktajlowe oraz plastry sera camembert. W osobnym naczyniu przygotować dressing, łącząc musztardę z oliwą, miodem, solą i pieprzem, następnie delikatnie polać nim sałatkę. Jajko poach podgrzać, umieszczając je w miseczce z wodą tak, aby było całkowicie zanurzone, i podgrzewać w kuchence mikrofalowej przy mocy 500 W przez 30 sekund. W tym czasie przygotować chips ze spinata picante – rozłożyć spinatę na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec w temperaturze 160°C przez 8–10 minut, aż stanie się chrupiący. Na wierzchu sałatki ułożyć podgrzane jajko poach, a całość wykończyć chipsem ze spinata picante.

Wiejska pajda z awokado i jajkiem poach

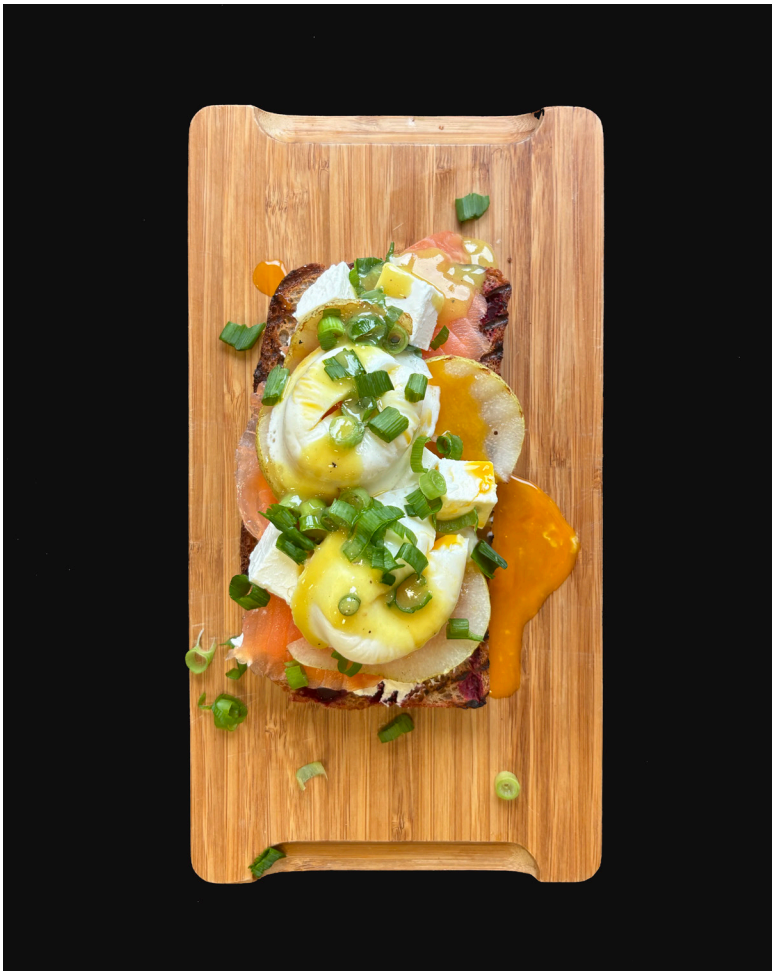


Składniki:
Chleb pugliese
Awokado
Roszponka
Grillowana prosciutto crudo 51984
Guacamole z awokado mrożonego 51729
Jajko Easy Poach 55460

Sposób przygotowania:
Kromkę chleba pugliese podgrzać lub grillować, aby uzyskać chrupiącą strukturę. Na ciepłej pajdzie rozsmarować porcję guacamole, a następnie ułożyć plastry świeżego awokado. Dodać garść roszponki oraz grillowaną prosciutto crudo. W międzyczasie podgrzać jajko poach, umieszczając je w miseczce z wodą tak, aby było całkowicie zanurzone, podgrzewać w kuchence mikrofalowej przy mocy 500 W przez 30 sekund. Gotowe jajko ułożyć na wierzchu pajdy, delikatnie oprószyć świeżo mielonym pieprzem i, opcjonalnie, skropić oliwą z oliwek.

Guacamole: Po rozmrożeniu guacamole dodać sok z limonki (1-2 łyżki), szczyptę soli i pieprzu. Opcjonalnie można dodać posiekaną czerwoną cebulę, kolendrę i odrobinę chili lub czosnku.

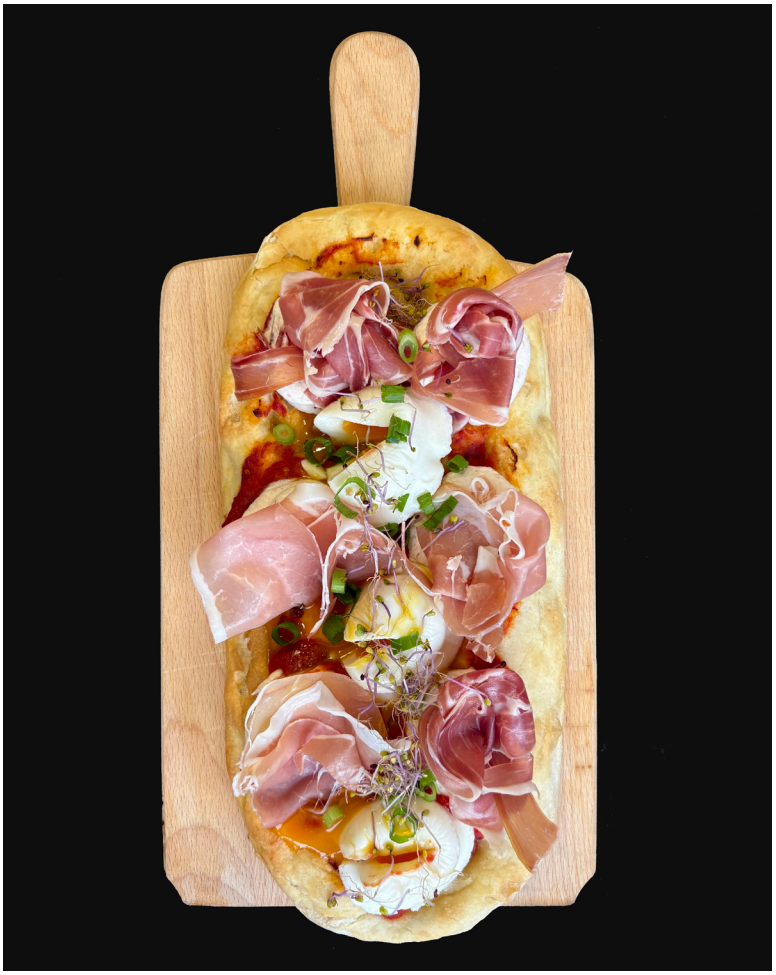
Kanapka z chleba żytniego z łososiem i jajkiem poach



Składniki:
Chleb żytni z burakiem
Serek twarogowy Fillad śmietankowy 51727
Karmelizowana gruszka
Łosoś wędzony na zimno 51602
Gotowe jajko poach 53879
Świeżo mielony pieprz, opcjonalnie odrobina miodu lub syropu balsamicznego do dekoracji

Sposób przygotowania:
Kromkę chleba żytniego z burakiem lekko podgrzać lub opiec, aby uzyskać chrupiącą skórkę. Na ciepłym pieczywie rozsmarować serek Fillad śmietankowy, następnie ułożyć plastry karmelizowanej gruszki i wędzonego łososia. W tym czasie podgrzać jajko poach, umieszczając je w miseczce z wodą tak, aby było całkowicie zanurzone, i podgrzewać w kuchence mikrofalowej przy mocy 500 W przez 30 sekund. Gotowe jajko umieścić na wierzchu kanapki. Całość delikatnie oprószyć świeżo mielonym pieprzem i – dla podkreślenia smaku – skropić odrobiną miodu lub syropu balsamicznego.

Pinsa z prosciutto crudo i jajkiem poach



Składniki:
Mrożona pinsa Sinfonia del Gusto 53387
Sos pomidorowy Rodolfi 37612
Mozzarella wiórki 44260
Prosciutto crudo 51984
Kiełki (np. słonecznika lub rzodkiewki)
Gotowe jajko poach 53879
Oliwa z oliwek, sól morska, pieprz

Sposób przygotowania:
Rozmrożoną pinsę posmarować sosem pomidorowym i posypać startą mozzarellą. Zapiekać w piecu konwekcyjno-parowym lub piecu do pizzy w temperaturze 230–250°C przez 5–7 minut, do uzyskania chrupiącego spodu i roztopionego sera. Po wyjęciu z pieca ułożyć na wierzchu plastry prosciutto crudo oraz garść świeżych kiełków. W międzyczasie podgrzać jajko poach – umieścić je w miseczce z wodą tak, aby było całkowicie zanurzone, i podgrzewać w kuchence mikrofalowej przy mocy 500 W przez 30 sekund. Gotowe jajko umieścić na środku pinsy, całość delikatnie skropić oliwą z oliwek i doprawić solą oraz świeżo mielonym pieprzem.

polmarkus

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

Szukaj nas tutaj: polmarkus.com.pl

IFS Logistics

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

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

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

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

Warszawa
Piastów 05-810,
ul. Dworcowa 69
tel. +48/32 30 19 100,
+48 601 243 273
handel@polmarkus.com.pl

Bielsko-Biała
Międzyrzecze Dolne
43-392, ul. Rajska 4
tel. +48/32 30 19 100
handel@polmarkus.com.pl

Lublin
Lublin 20-211,
ul. Gospodarcza 27
tel. +48/32 30 19 100
handel@polmarkus.com.pl

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