

**PRIMULATOR**



## **MERRYCHEF EIKON<sup>®</sup> E2S HP**

**TECHNOLOGIA  
SZYBKIEGO  
PIECZENIA  
I GOTOWANIA**

**RECEPTURY NA BAZIE  
PRODUKTÓW Z OFERTY**

The logo for Bidfood Farutex, featuring a stylized green and blue wave-like graphic to the left of the text "Bidfood" in green and "Farutex" in blue below it.



# GOTOWE ROZWIĄZANIA PRZYGOTOWANE SPECJALNIE PRZEZ PROFESJONALISTÓW DLA UŻYTKOWNIKÓW PIECA

## EIKON® E2S HP

---

Innowacyjne rozwiązania szyte na miarę, ściśle dedykowane segmentowi gastronomicznemu – ten wspólny cel założyło sobie dwóch liderów branży Horeca.

Wynikiem profesjonalnego partnerstwa jest niniejszy folder. Ekspert Kulinaryny firmy Primulator i Szef Kuchni Akademii Kulinarnej Farutex wspólnie przygotowali receptury na ciekawe i smaczne dania, dzięki którym użytkownicy pieców Merrychef eikon® e2s będą mogli ekspresowo przygotować coś wyjątkowego.

W folderze znajdują się:

- **PROSTE I JASNE WSKAZÓWKI OPISUJĄCE KROK PO KROKU PRZYGOTOWANIE DAŃ,**
- **KONKRETNE PARAMETRY USTAWIENIA PIECA,**
- **JEDNOSTKOWE KOSZTY PRZYGOTOWANIA DAŃ (FOOD COST),**
- **LISTA PRODUKTÓW Z OFERTY BIDFOOD FARUTEX WYKORZYSTANYCH W RECEPTURACH DAŃ.**

Prezentowane w niniejszym folderze kalkulacje (foodcost) są orientacyjne i mogą ulec zmianie wraz ze zmianą cen produktów. Przedstawione zdjęcia są poglądowe – oznacza to, że danie przygotowane według podanego przepisu może różnić się od dania przedstawionego na zdjęciu. Czas przygotowania dań został podany w oparciu o wykorzystanie konkretnych produktów z oferty Bidfood Farutex i w przypadku zastąpienia jakiegokolwiek składnika może ulec zmianie.



# EIKON® E2S HP

PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY

Najmniejszy szybki piec z największą wydajnością – przygotowanie potraw do 20 razy szybciej niż w tradycyjnych piecach!

Piec Merrychef eikon® e2s HP jest doskonałym wyborem dla każdego, kto chce przygotować świeże, gorące posiłki na żądanie. Obsługa pieca nie wymaga wysokich kwalifikacji ani dużej przestrzeni.

Jest to najmniejsza jednostka oferująca najlepsze wyniki przyczyniające się do usprawnienia wielu procesów obróbki termicznej. Piec jest łatwy w obsłudze, wszechstronny i zapewnia stałą poziomą wydajność, który nieustannie wykracza poza oczekiwania.



## INTERFEJS UŻYTKOWNIKA

NA KOLOROWYM EKRANIE DOTYKOWYM STERUJEMY PRACĄ URZĄDZENIA PRZEZ ODPOWIEDNIE IKONY

## PROSTE CZYSZCZENIE

WNĘTRZE KOMORY O ZAOKRĄGLONYCH NAROŻNIKACH POZWAŁA UTRZYMAĆ POWIERZCHNIE GŁADKIE I ŁATWO DOSTĘPNE, DZIĘKI CZEMU CZYSZCZENIE JEST PROSTE I SZYBKIE

## COOL-TO-TOUCH

KURTYNA POWIETRZNA EKRANU DOTYKOWEGO I ADAPTACYJNE CHŁODZENIE OZNACZA, ŻE ŻYWNÓŚĆ PODGRZEWA SIĘ SZYBKO, PODCZAS GDY NA ZEWNĄTRZ PIEC POZOSTAJE CHŁODNY I NIE GENERUJE DODATKOWEGO CIEPŁA W POMIESZCZENIU



## PLUG & PLAY

WYSTARCZY PODŁĄCZYĆ PIEC DO PRĄDU I WGRAĆ ODPOWIEDNI PROGRAM

## KOMPAKTOWE ROZMIARY

MAKSYMALNA WSZECHESTRONNOŚĆ – EIKON PASUJE NA KAŻDY BLAT O GŁĘBOKOŚCI 60 CM PRZY ZACHOWANIU DUŻEJ KOMORY WEWNĘTRZNEJ (30,5 CM)

## ELASTYCZNE MENU

SZYBKA I PROSTA ZMIANA MENU ZA POMOCĄ AKTUALIZACJI PRZEZ PORT USB – DO 1024 PROFILI



## SZYBKOŚĆ

SKRÓCONY CZAS PRZYGOTOWYWANIA POTRAW – DO 20 RAZY SZYBCIEJ W PORÓWNIANIU DO TRADYCYJNYCH PIECÓW

## POWTARZALNOŚĆ

DOSKONAŁE WYNIKI ZA KAŻDYM RAZEM DZIĘKI ODPOWIEDNIO ZESTROJONEMU SYSTEMOWI PODGRZEWANIA

## SYSTEM BEZWENTYLACYJNY

PIEC NIE POTRZEBUJE WENTYLACJI – NISKIE KOSZTY INSTALACJI, ELASTYCZNOŚĆ PRZY UMIEJSCOWIENIU PIECA

## FOOD COST

EKSPRESOWA OBRÓBKA TERMICZNA BEZ WSTĘPNEGO PRZYGOTOWANIA PRODUKTÓW POZWAŁA OGRANICZYĆ STRATY



PRODUKT  
CHŁODZONY

# KANAPKA Z KOZIM SEREM I BURAKIEM

PRZEKROJONĄ BUŁKĘ WKŁADAMY DO PIECA.  
NA JEDNEJ POŁÓWCE UKŁADAMY SER, NA DRUGIEJ BURAKA.

PO WYJĘCIU Z PIECA DEKORUJEMY RUKOŁĄ.



CZAS  
PRZYGOTOWANIA

## 25 SEKUND



1 PORCJA

1 SZT.  
BUŁKA  
WIELOZIARNISTA

60 G  
BURAK  
GOTOWANY

60 G  
SER  
KOZI

25 G  
RUKOLA



USTAWIENIA  
DLA PIECA E2S



TEMPERATURA

250°C



CZAS

25 SEK.



MOC NADMUCHU

100%



MOC MIKROFAL

70%



FOODCOST

6,45 PLN  
NETTO

1





PRODUKT  
CHŁODZONY

# QUICHE

QUICHE Z BOCZKIEM I MOZZARELLĄ. W KORPUSIE PIDY UMIESZCZAMY WCZEŚNIEJ PODSMAŻONY BOCZEK I SER, PO CZYM ZALEWAMY MIESZANKĄ ŚMIETANY ORAZ JAJ (W PROPORCJACH JEDNO JAJO NA 180 ML ŚMIETANY).

QUICHE Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI I KOZIM SEREM. KORPUS PIDY WYPEŁNIAMY PEPERONATĄ, UKŁADAMY NA NIEJ PLASTER KOZIEGO SERA I DEKORUJEMY RUKOŁĄ.

QUICHE Z SEREM PLEŚNIOWYM I SZPINAKIEM. KORPUS PIDY WYPEŁNIAMY ODCIŚNIĘTYM Z NADMIARU WODY I PODSMAŻONYM SZPINAKIEM ORAZ SEREM, UZUPEŁNIAMY MIESZANKĄ ŚMIETANY I JAJ.



CZAS  
PRZYGOTOWANIA

## 65 SEKUND - QUICHE Z BOCZKIEM I MOZZARELLĄ



1 PORCJA

1 SZT.  
SPÓD DO  
QUICHE PIDY

20 G  
BOCZEK  
WĘDZONY

35 G  
MIESZANKA JAJ  
I ŚMIETANY

15 G  
TARTA  
MOZZARELLA



USTAWIENIA  
DLA PIECA E2S



TEMPERATURA

250°C



CZAS

65 SEK.



MOC NADMUCHU

100%



MOC MIKROFAL

25%



FOODCOST

**2,68** PLN  
NETTO

2





PRODUKT  
MROŻONY

# TORTILLA Z KURCZAKIEM FAJITA

TORTILLĘ WYCIĄGAMY Z OPAKOWANIA I WKŁADAMY BEZPOŚREDNIO DO PIECA.  
PODAJEMY Z SOSEM CHILI.



## 80 SEKUND

CZAS  
PRZYGOTOWANIA



1 PORCJA

1 SZT.  
TORTILLA  
FAJITA

40 G  
SOS  
CHILI  
SUNSHINE



USTAWIENIA  
DLA PIECA E2S

2 KROKI



TEMPERATURA

250°C

250°C



CZAS

70 SEK.

10 SEK.



MOC NADMUCHU

20%

20%



MOC MIKROFAL

100%

20%



FOODCOST

# 6,45

PLN  
NETTO

# 3







PRODUKT  
CHŁODZONY

# PIECZONY CAMEMBERT Z SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ I WIŚNIAMI

SER OWIJAMY PLASTREM SZYNKI I WKŁADAMY DO PIECA. GOTOWY CAMEMBERT DEKORUJEMY  
NA TALERZU KREMEM BALSAMICZNYM I WIŚNIAMI.



## 61 SEKUND

CZAS  
PRZYGOTOWANIA



1 PORCJA

1 SZT.  
CAMEMBERT  
100 G

15 G  
SZYNKA  
VERONI

20 G  
RUKOLA

15 G  
WIŚNIE  
W ŻELU



USTAWIENIA  
DLA PIECA E2S

2 KROKI



TEMPERATURA

250°C

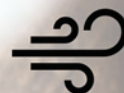
275°C



CZAS

1 SEK.

60 SEK.



MOC NADMUCHU

100%

100%



MOC MIKROFAL

0%

30%



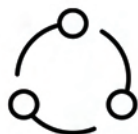
FOODCOST

# 6,49

PLN  
NETTO

# 4





PRODUKT  
DO REGENERACJI

# SALATKA Z KURCZAKIEM I CHORIZO

PRZYGOTOWUJEMY DIP SALSA: MIESZAMY MAJONEZ 50 G Z SALSĄ TEXICANA 30 G.

NASTĘPNIE PRZYGOTOWUJEMY SOS WINEGRET DO MIKSU SAŁAT. BLENDUJEMY ZE SOBĄ SOS SAŁATKOWY 10 G, WODĘ 50 G, OLEJ 50 G, MUSZTARDE 5 G I MIÓD 5 G.

PLASTRY ZAMARYNOWANEGO I ZGRILLOWANEGO WCZEŚNIEJ FILETA Z KURCZAKA I 6 PLASTRÓW CHORIZO WKŁADAMY DO KOMORY PIECA I UKŁADAMY OBOK SIEBIE.

GOTOWEGO KURCZAKA I CHORIZO UKŁADAMY NA SAŁATACH SKROPIONYCH SOSEM WINEGRET. PODAJEMY Z DIPEM SALSA.



CZAS  
PRZYGOTOWANIA

## 38 SEKUND



1 PORCJA

150 G	5 G	5 G	30 G	20 G	25 G
FILET	MAGGI	COMBIFLEX	MAJONEZ	SOS	POMIDOR
Z KURCZAKA	PRZYPRAWA	THOMY		SAŁATKOWY	KOKTAJLOWY
30 G	100 G	25 G	2 ML	30 G	2 G
RUKOŁA	MIX	OGÓREK	OLEJ	CHORIZO	MUSZTARDA
	SAŁAT	ZIELONY			SALSA
					TEXICANA



USTAWIENIA  
DLA PIECA E2S

2 KROKI



TEMPERATURA

250°C

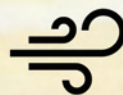
250°C



CZAS

18 SEK.

20 SEK.



MOC NADMUCHU

80%

90%



MOC MIKROFAL

100%

0%



FOODCOST

8,00 PLN  
NETTO

5





PRODUKT  
CHŁODZONY

# KREWETKI PIECZONE Z BAGIETKĄ I SAŁATĄ W SOSIE WINEGRET

ZAMARYNOWANE KREWETKI (6 SZT. – 16/20) WKŁADAMY DO PIECA. PO WYJĘCIU KREWETEK MOŻEMY PODGRZAĆ WCZEŚNIEJ UPIECZONĄ BAGIETKĘ, A NA TALERZU UKŁADAMY SAŁATĘ Z WARZYWAMI I SOSEM SAŁATKOWYM.



CZAS  
PRZYGOTOWANIA

## 45 SEKUND



1 PORCJA

**100 G**  
KREWETKI  
16/20

**100 G**  
MIX  
SAŁAT

**20 G**  
POMIDOR  
KOKTAJLOWY

**15 G**  
OGÓREK  
ZIELONY

**15 ML**  
SOS CHILI  
SUNSHINE

**2 G**  
SOS  
OGRODOWY

**1 SZT.**  
BAGIETKA  
CZOSNKOWA

**10 G**  
CEBULA  
CZERWONA

**30 G**  
MUSZTARDA



USTAWIENIA  
DLA PIECA E2S



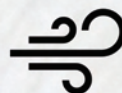
TEMPERATURA

**250°C**



CZAS

**45 SEK.**



MOC NADMUCHU

**100%**



MOC MIKROFAL

**25%**



FOODCOST

# 9,36

PLN  
NETTO

# 6





PRODUKT  
CHŁODZONY

# ŁOSOŚ PIECZONY Z ZIEMNIAKAMI GRATIN I JARMUŻEM

DO PIECA WKŁADAMY PORCJĘ MROŻONYCH ZIEMNIAKÓW GRATIN.  
W NASTĘPNYM KROKU WKŁADAMY CHŁODZONEGO ŁOSOSIA.

WYPIECZONEGO ŁOSOSIA PODAJEMY Z CHIPSEM Z JARMUŻU.



CZAS  
PRZYGOTOWANIA

## 145 SEKUND



1 PORCJA

170 G  
FILET  
Z ŁOSOSIA

1 SZT.  
ZIEMNIAKI  
GRATIN

50 G  
JARMUŻ



USTAWIENIA  
DLA PIECA E2S

2 KROKI



TEMPERATURA

250°C

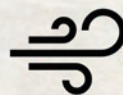
250°C



CZAS

60 SEK.

85 SEK.



MOC NADMUCHU

100%

100%



MOC MIKROFAL

60%

40%



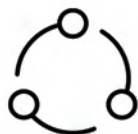
FOODCOST

# 12,42 PLN NETTO

# 7







PRODUKT  
DO REGENERACJI

# ŻÓŁTE CURRY Z KREWETKAMI W LIŚCIU BANANOWCA

WCZEŚNIEJ PRZYGOTOWANE CURRY Z KREWETKAMI MIESZAMY Z UGOTOWANYM RYŻEM JAŚMINOWYM I ZAWIJAMY W LIŚĆ BANANOWCA.

TAK PRZYGOTOWANE SAKIEWKI BANANOWCA WKŁADAMY DO PIECA. PODAJEMY Z CZĄSTKĄ LIMONKI.



CZAS  
PRZYGOTOWANIA

## 50 SEKUND



1 PORCJA

**100 G**  
KREWETKI  
16/20

**300 ML**  
POKROJONY  
ANANAS

**500 G**  
GROSZEK  
ZIELONY

**300 ML**  
MLECZKO  
KOKOSOWE

**60 ML**  
OLEJ

**3 ML**  
BULION  
RYBNY

**20 G**  
ŻÓŁTA PASTA  
CURRY

**6 ML**  
SOK  
Z LIMONKI

**35 G**  
CUKIER  
TRZCINOWY

**50 G**  
LIŚĆ  
BANANOWCA



USTAWIENIA  
DLA PIECA E2S

2 KROKI



TEMPERATURA

**250°C**

**250°C**



CZAS

**35 SEK.**

**15 SEK.**



MOC NADMUCHU

**100%**

**100%**



MOC MIKROFAL

**100%**

**40%**



FOODCOST

**10,53** PLN  
NETTO

**8**





PRODUKT  
CHŁODZONY

# BURGER Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ

UGOTOWANE WCZEŚNIEJ MIĘSO WIEPRZOWE SZARPIEMY NA MNIEJSZE KAWAŁKI I MIESZAMY Z SOSEM BBQ. NAKŁADAMY DO ROZKROJONEJ BUŁKI I WKŁADAMY DO KOMORY PIECA.

WYPIECZONEGO BURGERA UZUPEŁNIAMY SZWEDZKĄ SAŁATKĄ I ŚWIEŻYMI WARZYZAMI.



## 45 SEKUND

CZAS  
PRZYGOTOWANIA



1 PORCJA

120 G  
SZARPANA  
WIEPRZOWINA

1 SZT.  
BUŁKA  
MAŚLANA

10 G  
SOS  
BBQ

10 G  
SAŁATKA  
SZWEDZKA

10 G  
SOS  
SRIRACHA

10 G  
CEBULA  
CZERWONA

20 G  
MIX  
SAŁAT



USTAWIENIA  
DLA PIECA E2S

2 KROKI



TEMPERATURA

250°C

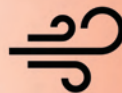
250°C



CZAS

30 SEK.

15 SEK.



MOC NADMUCHU

30%

30%



MOC MIKROFAL

100%

0%



FOODCOST

# 7,89

PLN  
NETTO

# 9





PRODUKT  
DO REGENERACJI

# CHEESEBURGER

WCZEŚNIEJ WYSMAŻONE MIĘSO DO BURGERA WKŁADAMY DO KOMORY, W NASTĘPNYM KROKU DODAJEMY ROZCIĘTĄ BUŁKĘ, A NA MIĘSO KŁADZIEMY PLASTER SERA.

PO UPIECZENIU UZUPEŁNIAMY ŚWIEŻYMI WARZYWAMI I SOSEM.



CZAS  
PRZYGOTOWANIA

## 45 SEKUND



1 PORCJA

1 SZT.  
BURGER  
AJ FOOD

15 G  
SER  
CHEDDAR

1 SZT.  
BUŁKA  
WIELOZIARNISTA

20 G  
SOS

40 G  
WARZYWA



USTAWIENIA  
DLA PIECA E2S

2 KROKI



TEMPERATURA

250°C

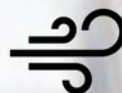
250°C



CZAS

25 SEK.

25 SEK.



MOC NADMUCHU

100%

60%



MOC MIKROFAL

100%

20%



FOODCOST

# 6,51

PLN  
NETTO

# 10





PRODUKT  
DO REGENERACJI

# FILET Z KURCZAKA FASZEROWANY SUSZONYMI POMIDORAMI I SZPINAKIEM PODANY Z OPIEKANYMI ZIEMNIACZKAMI

FILETY FASZERUJEMY I PIECZEMY W PIECU, NASTĘPNIE SCHŁADZAMY SZOKOWO. DO ZREDUKOWANEJ ŚMIETANY DODAJEMY SALSĘ. WSTĘPNIE PRZYGOTOWANE MIĘSO WKŁADAMY DO KOMORY PIECA RAZEM Z ZIEMNIAKAMI. GOTOWY FILET SERWUJEMY Z SOSEM Z DODATKIEM SALSY ORAZ MIKSEM SAŁAT.



CZAS  
PRZYGOTOWANIA

## 90 SEKUND



1 PORCJA

150 G FILET Z KURCZAKA	5 G MAGGI PRZYPRAWA	10 G COMBIFLEX THOMY	10 G LIŚĆ SZPINAKU	20 G POMIDOR SUSZONY	20 G MOZZARELLA WIÓRKI	
150 G ZIEMNIAKI PIECZONE	150 G MIX SAŁAT	10 G CZOSNEK	5 G MIÓD	60 G ŚMIETANA 30%	5 G MUSZTARDA	50 G SALSA TEXICANA



USTAWIENIA  
DLA PIECA E2S



TEMPERATURA

250°C



CZAS

90 SEK.



MOC NADMUCHU

100%



MOC MIKROFAL

75%



FOODCOST

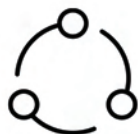
# 7,75

PLN  
NETTO

# 11







PRODUKT  
DO REGENERACJI

# GOŁONKA PIECZONA

KAPUSTĘ Z KMINKIEM ZAWIĄĆ W CIASTO FRANCUSKIE, WYPIEC STRUDEL, A NASTĘPNI  
WYPORCJOWAĆ.

GOTOWANĄ GOŁONKĘ WKŁADAMY DO PIECA, A STRUDEL DOKŁADAMY PO KOMUNIKACIE  
W NASTĘPNYM KROKU.

WYPIECZONĄ GOŁONKĘ PODAJEMY Z SOSEM I PIECZONYM STRUDELEM.



CZAS  
PRZYGOTOWANIA

## 75 SEKUND



1 PORCJA

200 G  
GOŁONKA

100 G  
CIASTO  
FRANCUSKIE

80 G  
KAPUSTA  
Z KMINKIEM

75 G  
SOS  
PIECZENIOWY



USTAWIENIA  
DLA PIECA E2S

2 KROKI



TEMPERATURA

250°C

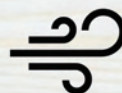
250°C



CZAS

55 SEK.

20 SEK.



MOC NADMUCHU

30%

60%



MOC MIKROFAL

100%

80%



FOODCOST

# 10,24 PLN NETTO

# 12





PRODUKT  
MROŻONY

# SZARLOTKA Z WIŚNIAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

PORCJĘ MROŻONEJ SZARLOTKI WKŁADAMY DO PIECA.  
UPIECZONĄ PODAJEMY Z BITĄ ŚMIETANĄ I WIŚNIAMI W ŻELU.



## 60 SEKUND

CZAS  
PRZYGOTOWANIA



1 PORCJA

**140 G**  
SZARLOTKA  
KOMPLET

**20 G**  
BITA  
ŚMIETANA

**20 G**  
WIŚNIA  
W ŻELU



USTAWIENIA  
DLA PIECA E2S



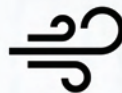
TEMPERATURA

**250°C**



CZAS

**60 SEK.**



MOC NADMUCHU

**85%**



MOC MIKROFAL

**70%**



FOODCOST

# 1,98

PLN  
NETTO

# 13



RECEPTURY ZAPREZENTOWANE W FOLDERZE ZOSTAŁY OPRACOWANE W OPARCIU O KONKRETNE PRODUKTY Z OFERTY BIDFOOD FARUTEX. PONIŻEJ LISTA SKŁADNIKÓW POSZCZEGÓLNYCH DAŃ:

#### KANAPKA Z KOZIM SEREM I BURAKIEM

T023:7366	BUŁKA PSZENNO-ŻYTNIA	INTER EUROPOL
IO*	BURAK GOTOWANY	FARUTEX
T231:16448	SER KOZI PLEŚNIOWY	EURIAL
T240:20933	RUKOLA	HORECA FRESH
T235:8830	MAJONEZ DEKORACYJNY	WINIARY

#### QUICHE Z BOCZKIEM I MOZARELLA, GRILLOWANYMI WARZEWAMI I KOZIM SEREM ORAZ SEREM PLEŚNIOWYM I SZPINAKIEM

I158:13643	SPÓD DO QUICHE	PIDY
T217:18027	JAJA ŚWIEŻE W SKORUPIE "L"	MILI
I217:9734	ŚMIETANA 32%	DEBIC
T243:11844	BOCZEK WĘDZONY PLASTRY	EAT MEAT
T231:9083	MOZZARELLA WIÓRKI	GALBANI
I135:16442	PEPERONATA	COOK BASIC
T231:15739	ROLADA KOZIA TWAROGOWA	EURIAL
T231:6699	LAZUR BŁĘKITNY ĆWIARTKI	LAZUR
IO*	SZPINAK MŁODY	FARUTEX

#### FAJITA Z KURCZAKIEM

T002:18569	TORTILLA Z NADZIENIEM KURCZAK FAJITA	SIBYLLA
T134:20441	SOS CHILI SŁODKO-PIKANTNY SUNSHINE	KNORR

#### PIECZONY CAMEMBERT Z SZYNKĄ DŁUGODOJRZEWAJĄCĄ I WIŚNIAMI

T131:20463	CAMEMBERT FRANCUSKI	EURIAL
I243:6394	SZYNKA DOJRZEWAJĄCA PROSCIUTTO CRUDO W PLASTRACH	VERONI
IO*	RUKOLA	FARUTEX
T122:3943	WIŚNIE W ŻELU	SIMPLY SWEET

#### SALAŃKA Z KURCZAKIEM I CHORIZO

T215:11888	FILET Z KURCZAKA KL. A CHŁODZONY	FARUTEX
T137:21166	COMBIFLEX THOMY	THOMY
T128:8838	PRZYPRAWA DO MIĘS	MAGGI
T235:8830	MAJONEZ DEKORACYJNY	WINIARY
T135:9196	SOS TEXICANA SALSA	MAGGI
T243:15233	KIELBASA CHORIZO VELA EXTRA PLASTRY	COREN
T023:12650	PÓLBAGIETKA NACIĘTA	INTER EUROPOL
T135:17614	SOS SAŁATKOWY POLSKIE OGRODY	PRYMAT
IO*	POMIDOR KOKTAJLOWY	FARUTEX
IO*	RUKOLA	FARUTEX
T137:7368	OLEJ UNIWERSALNY	FARUTEX
T135:0975	MUSZTARDA STOŁOWA	FANEX

#### PIECZONE KREWETKI Z BAGIETKĄ I SAŁATĄ W SOSIE WINEGRET

I020:12853	KREWETKA EASY PEEL 16/20	SEA STORY / COOK BAZA
T240:16109	MIX SAŁAT 4	HORECA FRESH
T135:17614	SOS SAŁATKOWY POLSKIE OGRODY	PRYMAT
T135:0975	MUSZTARDA STOŁOWA	FANEX
T137:7368	OLEJ UNIWERSALNY	FARUTEX
IO*	POMIDOR KOKTAJLOWY	FARUTEX
IO*	OGÓREK ZIELONY	FARUTEX
IO*	CEBULA CZERWONA	FARUTEX
T023:12764	PÓLBAGIETKA Z MASŁEM CZOSNKOWYM	INTER EUROPOL
T134:0167	SOS SAŁATKOWY OGRODOWY	KNORR

#### ŁOSOŚ PIECZONY Z ZIEMNIAKAMI GRATIN

T229:10482	ŁOSOŚ FILET ZE SKÓRĄ TRIM D CHŁODZONY	MARINE HARVEST
I006:18925	GOURMET GRATIN	SCHNE-FROST SCHNETKAMP
IO*	JARMUŻ MYTY	FARUTEX

### **ŻÓLTE CURRY Z KREWETKAMI I ANANASEM**

I020:13733 KREWETKI OBRANE 16/20 Z OGNEM  
T122:11328 ANANAS POKROJONY KAWALKI  
T039:0410 GROSZEK CUKROWY STRĄCZKOWY  
I117:8170 MLECZKO KOKOSOWE  
T137:7368 OLEJ UNIWERSALNY  
T148:22543 ŻÓŁTA PASTA CURRY  
T128:18673 ESENCJA BULIONU RYBNEGO  
T048:17425 LIŚCIE LIMONKI  
T126:21428 CUKIER TRZCINOWY  
I048:19559 LIŚCIE BANANOWCA

### **BURGER Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ**

T002:21110 PULLED PORK BBQ WIEPRZOWY MROŻONY  
T023:16480 BUŁKA HAMBURGEROWA MAŚLANA DUŻA  
T135:19417 SOS BARBEQUE PREMIUM  
I135:19565 SRIRACHA SOS CHILI  
T140:11158 SAŁATKA SZWEDZKA PREMIUM  
IO\* CEBULA CZERWONA  
T240:16109 MIX SAŁAT 4

### **CHEESEBURGER**

T014:18831 BESTBURGER WOŁOWY  
T140:11158 SAŁATKA SZWEDZKA PREMIUM  
T235:23171 KETCHUP ŁAGODNY  
T231:12152 SER CHEDDAR PLASTRY  
T023:13392 BUŁKA HAMBURGER CIEMNA  
IO\* POMIDOR

### **FASZEROWANY FILET Z KURCZAKA Z ZIEMNIACZKAMI PIECZONYMI**

T215:11888 FILET Z KURCZAKA KL. A CHŁODZONY  
T128:8838 PRZYPRAWA DO MIĘSA  
T137:21166 COMBIFLEX THOMY  
IO\* SZPINAK MŁODY  
T240:16109 MIX SAŁAT 4  
T217:20838 ŚMIETANKA UHT 34%  
T135:9196 SOS TEXICANA SALSА  
I140:20426 SUSZONE POMIDORY W OLEJU  
T231:9083 MOZZARELLA WIÓRKI  
T206:11919 ZIEMNIAKI CAŁE SZYBKIE  
IO\* CZOSNEK ŚWIEŻY  
T136:1593 MIÓD WIELOKWIATOWY  
T235:23170 MUSZTARDA ŁAGODNA

### **PIECZONA GOLONKA Z KAPUSTĄ**

T016:16958 GOLONKA PIECZONA MROŻONA  
T023:11818 CIASTO FRANCUSKIE  
IO\* KAPUSTA Z KMINKIEM  
T134:5520 SOS PIECZARKOWO-BOROWIKOWY

### **SZARLOTKA**

T024:5016 CIASTO SZARLOTKA Z KRUSZONKĄ  
T122:3943 WIŚNIE W ŻELU  
I217:4793 BITA ŚMIETANA PROFI

SEA STORY / COOK BAZA  
COOK BASIC  
BONDUELLE  
AROY-D  
FARUTEX  
KNORR  
KNORR PROFESSIONAL  
THAI PRIDE  
CUKIER KRÓLEWSKI  
BDMP

JANEX  
INTER EUROPOL  
HORECA AROMA PREMIUM  
FLYING GOOSE  
COOK BASIC / COOK BAZA  
FARUTEX  
HORECA FRESH

AJ FOOD  
COOK BASIC / COOK BAZA  
WINIARY  
MLEKOVITA  
INTER EUROPOL  
FARUTEX

FARUTEX  
MAGGI  
THOMY  
HORECA FRESH  
FARUTEX  
YES CHEF  
MAGGI  
IPOSEA  
GALBANI  
FARM FRITES  
FARUTEX  
SIMPLY SWEET  
WINIARY

MRÓZ  
FROSTA  
FARUTEX  
KNORR

KOMPLET  
SIMPLY SWEET  
DEBIC

## PRIMULATOR

Od początku działania Primulator koncentruje się na zapewnieniu najwyższej jakości rozwiązań dla gastronomii.

Primulator narodził się w 1966 roku w Oslo w Norwegii. Od momentu powstania firma rozwijała się, obsługując rynek Horeca. W 1991 roku, w Łodzi, otwarta została polska siedziba firmy.

Korzystając z wieloletniej wiedzy i doświadczeń europejskich oddziałów, zapewniamy kompleksowe rozwiązania dla kawiarni, lodziarni, cukierni, piekarni, hoteli, jak i rozwiązania sieciowe – od technologicznej fazy projektowej lokalu, poprzez wyposażenie w sprzęt, kończąc na szkoleniach, oczywiście przy zapewnieniu najwyższej jakości usług serwisowych.

Na terenie Polski posiadamy biura w Łodzi, Łomiankach, Poznaniu, Zabrzu, Gdyni, Krakowie i Wrocławiu.

Szkolenia to istotna część naszej działalności – aby zakup był udaną inwestycją, specjaliści z działu handlowego służą poradą, dobierając urządzenie do potrzeb i wymogów klienta oraz warunków eksploatacji.

W trosce o pełne wykorzystanie możliwości urządzeń proponujemy profesjonalne szkolenia w zakresie obsługi oraz technologii przygotowywania najwyższej jakości kawy (Akademia Espresso), lodów (Carpigiani Gelato University) czy świeżo przygotowanych kanapek i ciepłych przekąsek (technologie szybkiego gotowania).

[PRIMULATOR.PL](http://PRIMULATOR.PL) | [PRIMULATOR@PRIMULATOR.PL](mailto:PRIMULATOR@PRIMULATOR.PL)



Bidfood Farutex to ogólnopolski dystrybutor produktów żywnościowych do branży Horeca. Od ponad 27 lat łączy pasję do biznesu z pasją do gastronomii.

Firma posiada 21 lokalizacji w całym kraju, współpracuje z ponad 15 tys. lokali gastronomicznych, restauracji i hoteli. W jej ofercie znajduje się 7 tys. produktów, w tym mięsa, ryby, owoce morza, warzywa, owoce, nabiał, pieczywo, ciasta, lody, herbaty, kawy i wina.

Bidfood Farutex prowadzi Akademię Kulinarą Farutex – projekt mający na celu podnoszenie kwalifikacji i wymianę doświadczeń zawodowych między profesjonalistami branży gastronomicznej z całej Polski.

Spotkania w ramach projektu prowadzą Szefowie Kuchni Akademii Kulinarnej Farutex oraz goście z Polski i zagranicy, którzy doradzają, inspirują do tworzenia wyjątkowych dań i promują wiedzę o nowoczesnych technikach kulinarnych. Studia kulinarne mieszczą się w Warszawie, Łodzi, Wrocławiu oraz Krakowie.

[FARUTEX.PL](http://FARUTEX.PL) | [KONTAKT@FARUTEX.PL](mailto:KONTAKT@FARUTEX.PL)