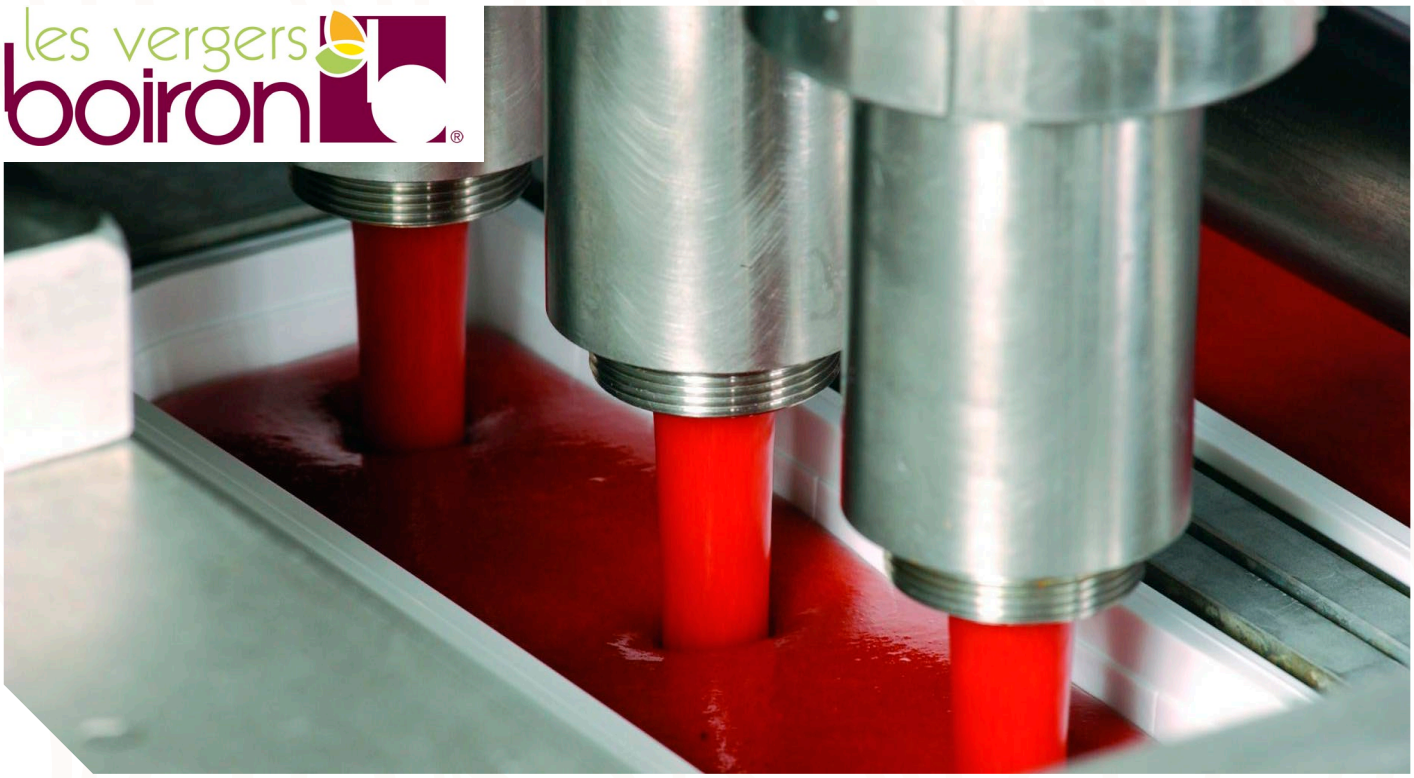
Baromfiudvar

2002 Kft.

Egzotikus termékek

és molekuláris konyha

baroni
baroni



A több, mint 15 000 tonna zöldséget és gyümölcsöt feldolgozó Boiron cég világelső a fagyasztott gyümölcsök és zöldségpürék készítésében, melyet több, mint 40 éves szaktudás ötvöz.

A titok a szigorú alapanyag kiválasztásban, a tradicionális gyümölcsfeldolgozási (champagne készítésből átvett) technológiában, az egyedi minden gyümölcshöz különálló feldolgozó folyamatban és egy ultra modern gyártósorban rejlik.

100% ÍZ

Különleges és autentikus íz, szín és textúra, ami olyan, mintha friss gyümölcsöt vagy zöldséget használnál

100% BIZTONSÁG

Minden termék tökéletesen biztonságos az év bármely szakában, mely fiziko-kémiai és mikrobiológiai ellenőrzésen megy keresztül a gyártás során.

100% KÉNYELEM

Nincs mosás, hámozás, magvalás és anyagveszteség a feldolgozás során, így a professzionális felhasználással munkaerőt és időt takaríthatsz meg.

EPER PÜRÉ

100% (nem hűtendő) **1 kg**

Összetevők: Eper 99.9%, koncentrált répalé 0,1%
Cukorfok: 8°
Ph: 3.2-3.6

KÖRTE PÜRÉ

100% (nem hűtendő) **1 kg**

Összetevők: Körte 94.5%, cukor 5%, aszkorbinsav
Cukorfok: 12°
Ph: 3.1-3.8

MÁLNA PÜRÉ

100% (nem hűtendő) **1 kg**

Összetevők: Málna 100%
Cukorfok: 10°
Ph: 2.7-3.3

ŐSZIBARACK PÜRÉ

100% (nem hűtendő) **1 kg**

Összetevők: Őszibarack 99,5%, aszkorbinsav, citromsav
Cukorfok: 12°
Ph: 3,6-4

MANGÓ PÜRÉ

100% (nem hűtendő) **1 kg**

Összetevők: Mangó 100%
Cukorfok: 15°
Ph: 3,5-3,9

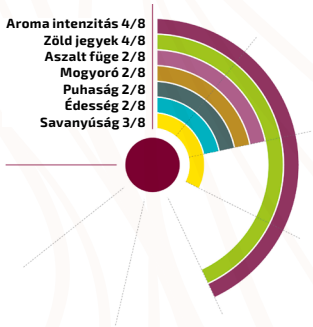
FEKETESZEDER PÜRÉ

100% (nem hűtendő) **1 kg**

Összetevők: Feketeszeder 100%
Cukorfok: 10°
Ph: 3.1-3.5

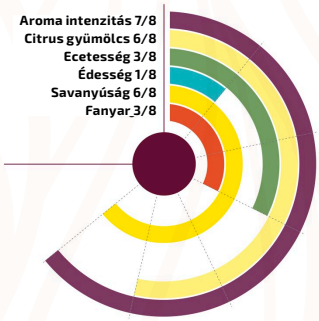
FÜGE GYÜMÖLCSPÜRÉ

fagyasztott, 100%, 1 kg
Összetevők: Füge 100%
Cukorfok: 16°
Ph: 4.0-4.7



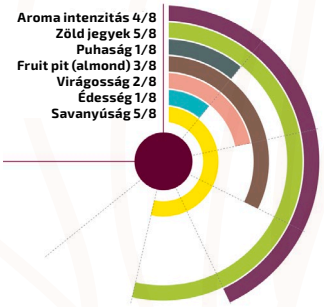
PASSIÓ (MARACUJA) GYÜMÖLCSPÜRÉ

fagyasztott, 100%, 1 kg
Összetevők: Maracuja 100%
Cukorfok: 13°



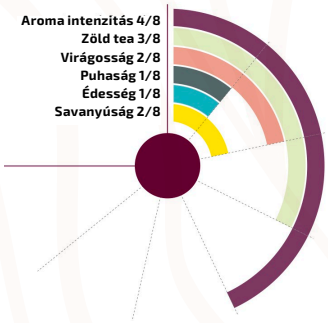
SÁRGABARACK GYÜMÖLCSPÜRÉ

fagyasztott, 100%, 1 kg
Összetevők: sárgabarack 100%
Cukorfok: 13°



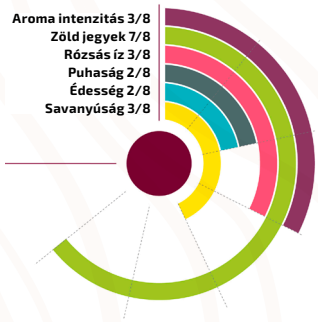
VILMOSKÖRTE GYÜMÖLCSPÜRÉ

fagyasztott, 100%, 1 kg
Összetevők: Körte 100%
Cukorfok: 15°
Ph: 3.4-4.2



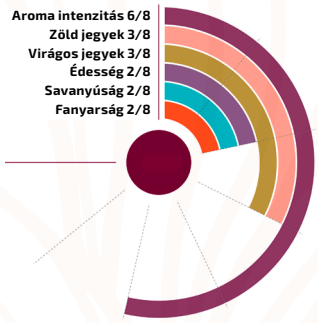
BIRSALMA GYÜMÖLCSPÜRÉ

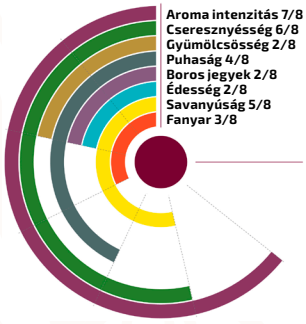
fagyasztott, 100%, 1 kg
Összetevők: Birsalma 100%
Cukorfok: 12°
Ph: 3.4-3.8



LITCHI GYÜMÖLCSPÜRÉ

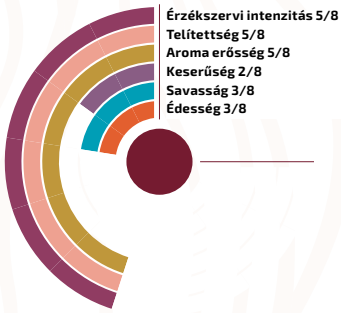
fagyasztott, 100%, 1 kg
Összetevők: Litchi 100%
Cukorfok: 16°
Ph: 4.0-4.7





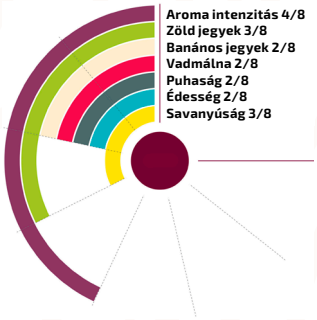
MEGGY GYÜMÖLCSPÜRÉ

fagyasztott, 100%, 1 kg
Összetevők: Meggy 100%
Cukorfok: 17°
Ph: 3.2-3.6



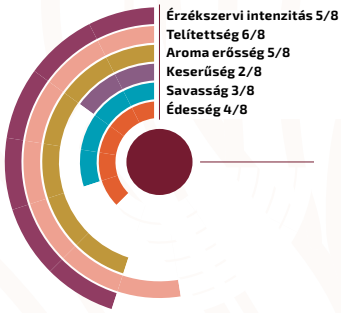
SÜTŐTÖK PÜRÉ

fagyasztott, 100%, 1 kg
Összetevők: Sütőtök 100%
Cukorfok: 6°
Ph: 5.6-6.3



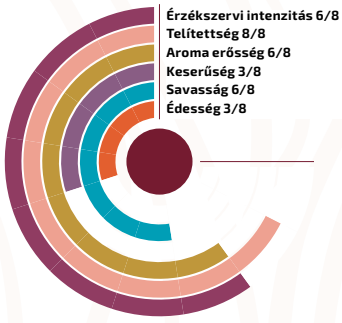
EPER GYÜMÖLCSPÜRÉ

fagyasztott, 100%, 1 kg
Összetevők: Eper 100%,
Cukorfok: 8°
Ph: 3.0-3.6



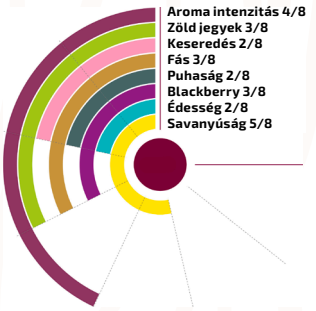
SZILVA (MIRABELLE) GYÜMÖLCSPÜRÉ

fagyasztott, 100%, 1 kg
Összetevők:
Vörös szilva 100%
Cukorfok: 21°
Ph: 3.5-4.1



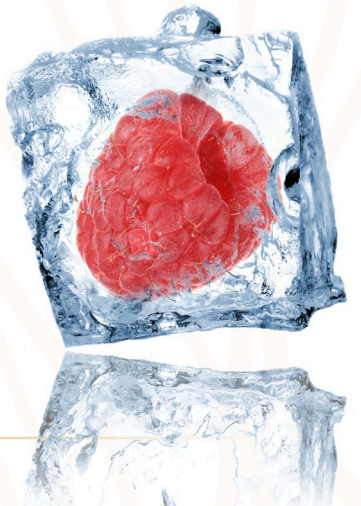
HOMOKTÖVIS PÜRÉ

fagyasztott, 100%, 1 kg
Összetevők: Homoktövis 100%
Cukorfok: 10°
Ph: 2.8-3.2



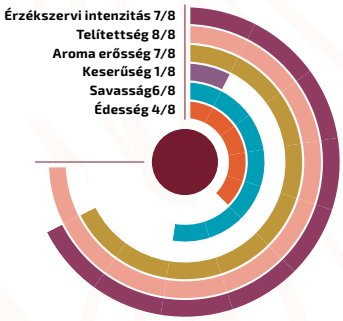
MÁLNA GYÜMÖLCSPÜRÉ

fagyasztott, 100%, 1 kg
Összetevők: Málna 100%
Cukorfok: 8°
Ph: 3.0-3.6



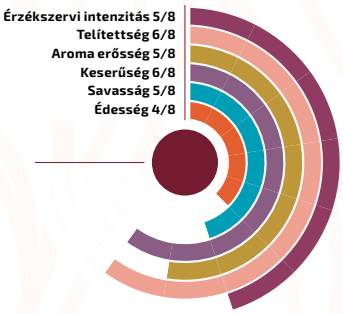
GYÜMÖLCSPÜRÉ (ANANÁSZ, CITROM) GYÖMBÉRREL

fagyasztott, 1 kg
Összetevők: Ananász, citrom, gyömbérpüré 8%, kandírozott gyömbér 6%.
Cukorfok: 14°
Ph: 2.8-3.3



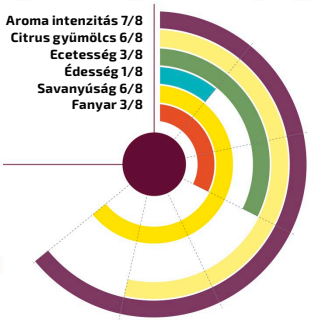
NARANCS ÉS KESERŰ-NARANCS GYÜMÖLCSPÜRÉ

fagyasztott, 100%, 1 kg
Összetevők: Narancs 85%, keserűnarancs 15%
Cukorfok: 18°
Ph: 3.4-3.8



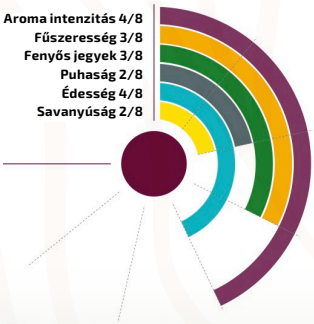
PASSIÓ (MARACUJA) GYÜMÖLCSPÜRÉ

fagyasztott, 100%, 10 kg
Összetevők: Maracuja 100%
Cukorfok: 13°



ZÖLDALMA GYÜMÖLCSPÜRÉ

fagyasztott, 100%, 10 kg
Összetevők:
Zöldalma 100%
Cukorfok: 12°



LA ROSE NOIRE™

Gérard Dubois

Gérard Dubois egy svájci pékmester, aki tanulmányai és munkái során bejárta a világot, majd 1989-ben ázsiában telepedett le.

1991-ben megnyitotta az első egységét a La Rose Noire pékséget Hong Kong egyik legexkluzívabb plázájában, majd 2 évtized alatt ebből a kis pékségből egy globális vállalkozássá nőtte ki magát a cég. A kezdeti 28 kézzel készített péksüteményből ma több, mint 500 féle terméket gyárt közel 1800 fő egy 150 000 nm-es üzemben.

GÉRARD DUBOIS

PORTFÓLIÓ:

- Csoki bonbonok
- Csokoládé kreációk
- Tartok és tölcsérek
- Fagyasztott sütemények és pékáruk
- Fagyasztott kenyerek

MITŐL EGYEDI?

- Minden termék kézzel készül az üzemben, mely alátámasztja a termékek iránt nyújtott tiszteletet és szakmaiságot
- A legkisebb részletekig törekednek a tökéletességre
- Francia lisztet és tejtermékeket használnak a kifogástalan minőség elérése érdekében
- A garantált minőséghez saját csokoládéfarmot is alapítottak, ahonnan prémium minőségű és tisztaságú csokoládé érkezik feldolgozó üzemükbe
- Szabadtartású állatok tojásait használják
- Nincs pálmaolaj termékeikben
- Vegán és gluténmentes termékeket is készítenek

TÉSZTAKOSÁR TARTE ÉDES AOP, KEREK MINI SLIM

Méret: 33×19 mm
Súly: 7-8 g/db
Kiszerelés: 42 db/tálca, 210/#

TÉSZTAKOSÁR TARTE ÉDES, KEREK KÖZEPES

Méret: 57×16 mm
Súly: 12-13 g/db
Kiszerelés: 20 db/tálca, 120/#

TÉSZTAKOSÁR TARTE ÉDES KEREK

Méret: 81×19 mm
Súly: 29-30 g/db
Kiszerelés: 9 db/tálca, 45/#

TÉSZTAKOSÁR AOP ÉDES KEREK KÖZEPES

Méret: 57×17 mm
Súly: 10-11 g/db
Kiszerelés: 25 db/tálca, 75/#

TÉSZTAKOSÁR TARTE ÉDES, ÉCLAIR KÖZEPES FORMA

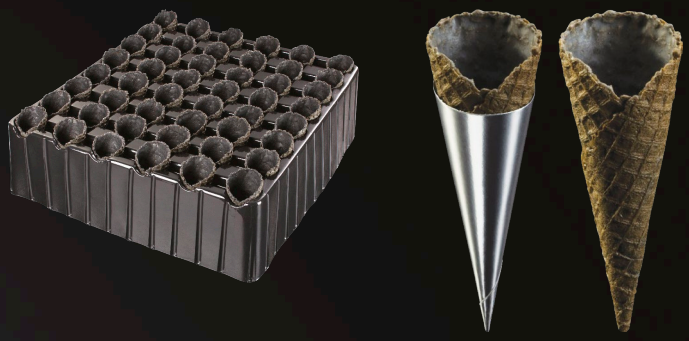
Méret: 80×30×14 mm
Súly: 11-12 g/db
Kiszerelés: 21 db/tálca, 147/#

TÉSZTAKOSÁR TARTE ÉDES KEREK KAKAÓS KÖZEPES

Méret: 57×16 mm
Súly: 12-13 g/db
Kiszerelés: 20 db/tálca, 120/#

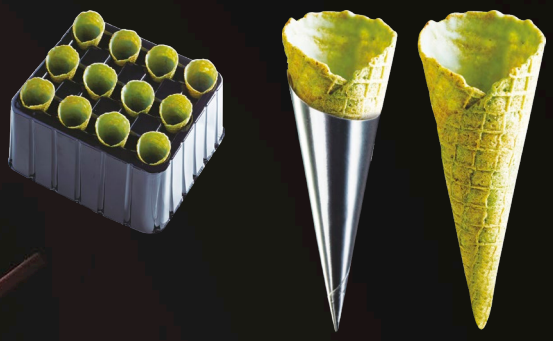
TÖLCSÉR SÓS FEKETE

Méret: 80×30 mm
Súly: 6 g/db
Kiszerelés: 83 db/tálca, 83/#



TÖLCSÉR SÓS BAZSALIKOMOS

Méret: 70×30 mm
Súly: 4 g/db
Kiszerelés: 18 db/tálca, 72/#



TIPP!

A Salsiamo család csökkentett olaj és tartósítószer tartalma miatt nincs szükség az olaj lecsapolására felhasználás előtt, így a nettó súly valóban a felhasználható tartalom.

Mi a Nova sikerének titka?

A kreativitás és a magas minőségű alapanyagok használata a lehető legkevesebb adalékanyag felhasználásával.

A Nova konyhakész zöldségei és gombái tökéletes kiegészítői a modern kreatív konyhának, de kiváló a tradicionális olasz konyhában is, legyen szó egy gourmet pizzáról vagy egy klasszikus tésztáról. A NOVA zöldségek emelik az étel ízvilágát, így egy könnyű, de mégis szofisztikált és autentikus fogást készíthetsz az ízek tökéletes harmóniájával.

Fedezd fel a gyors és finom zöldségeinket és készíts izgalmas variációkat belőle!

Előnyök:

- 100% természetes
- Fenntartható
- Nem tartalmaz tartósítószereket
- Vegán
- GMO mentes
- Allergénmentes

GRILLEZETT PAPRIKAKRÉM

800 g

Grillezett pepperoni paprikából készült széleskörűen felhasználható zöldségpüré

TIPP!

A kevesebb olajhasználat miatt pizzériák, éttermek és kiszállításra specializált egységek számára is érdekes lehet a termék, hiszen nem áztatja el sem a terméket, sem a dobozt a feltét / a felhasznált alapanyag.

GOMBAKRÉM

800 g

Krémes vargánya és csiperkegomba keverékéből készült zöldségpüré

SZARVASGOMBÁS KRÉM

530 g

Szarvasgomba és csiperkegomba ideális keveréke, mely krémes állagának köszönhetően sokoldalúan felhasználható, karakteres szarvasgomba íze pedig csábítóvá teszi az általa készített fogásokat.

A TÖKÉLETES ÖSSZHANG

a vanília gyártók és a cukrászmesterek között

A Nohory egy kézműves technológiával készülő és kiemelkedő minőségű vaníliarudakat forgalmazó cég. Az alapanyagok Madagaszkári, illetve Tahitiról származó vaníliaültetvények feldolgozásából származnak. A szüretelést és válogatást követően a termést tradicionális eljárással gondozzák, ügyelve a folyamatos minőségellenőrzésre. Közel 6 hónapba telik, mire a vaníliarudak elérik tökéletes állapotukat. Tiszteletben tartva a madagaszkári hagyományokat, a vaníliarudakat raffia szalaggal kötegelik.

„NORO" ÉS „ROHY" JELENTÉSE „VILÁGOS" ÉS „KÖTELÉK"

Ez a név tökéletesen jellemzi a köteléket a termelők és a séfek között, melyet a Norohy cég szeretne biztosítani, hogy az igazi cukrászmesterek egyedülálló kreálmányokat készíthessenek munkáik során.

KINEK AJÁNLJUK:

– Olyan hotelek és éttermek séfejeink, akik ragaszkodnak az első osztályú Bourbon vanília ízéhez és karakteréhez
– Olyan szakácsok és séfek számára, akik nem félnek kipróbálni valami új és intenzív ízvilágot
– Cukrászok és pékek számára, akiknek fontos a minőség és a tradíció

VANÍLIARÚD BOURBON MADAGASZKÁRI

(15-20 cm) 3 db/doboz

Botanikus elnevezése: Vanilla Planifolia.
Eredet: Madagaszkár, Maroantsetra és Mananara régiók
Jellemzői: egyedülállóan intenzív vanília íz
Nedvességtartalma: 32-36%
Vanillin tartalma: >1.5%
Hosszúsága: 16-23 cm

VANÍLIARÚD BOURBON MADAGASZKÁRI

250 g

Botanikus elnevezése: Vanilla Planifolia.
Eredet: Madagaszkár, Maroantsetra és Mananara régiók
Jellemzői: egyedülállóan intenzív vanília íz
Nedvességtartalma: 32-36%
Vanillin tartalma: >1.5%
Hosszúsága: 16-23 cm

VANÍLIA KIVONAT

1 l, 6/#

Organikus Bourbon vanília kivonat, intenzív vanília és fás jegyekkel, 20%-os koncentrációban.

Egyedülálló receptúra alapján készülő bio nádcukorszirup felhasználásával.

Nem tartalmaz karamellt vagy ízfokozót.

100%-ban újrahasznosított és újrahasznosítható PET-ből készült palack

Sosa

Food service

A Sosa Ingredients egy több, mint 50 éve működő gasztronómiai-, cukrász-, és fagylaltalapanyag gyártó vállalata. Palettáján több, mint 3000 liofilizált alapanyag, cukrászpaszta és változatos magvak találhatóak. A vállalat célja, hogy termékeikkel kreatívabbá tegye a cukrászokat és szakácsokat világszerte.

Küldetésének 4 fő eleme van:

• kevesebb cukor • több íz • kevesebb zsír • a textúrák széles kontrasztja

Kinek ajánljuk:

– Akik egyedi és innovatív termékekkel szeretnek dolgozni hétköznapjaik során
– A kiemelkedő minőség mellett fontos számukra az alapanyag forrása is
– Molekuláris gasztronómiában jártas séfek és szakácsok számára

SZFERIFIKÁCIÓ (gömbösítés)

• A molekuláris gasztronómia legfontosabb segédanyagai, az úgynevezett molekuláris textúrák kialakítói, a kocsonyásító anyagok, amelyeknek mind a látvány, mind az állag, mind pedig az ízérzékelés területén kimagasló szerepük van.
• Szferifikáció: Szferifikáció alatt értjük azt a technológiai folyamatot, amikor egy folyékony, esetleg finomra pépesített halmazállapotú anyagot, nátrium-alginát és kálciumsók alkalmazásával szilárd burokba zárunk.
• A szferifikáció által létrehozott elemek közé tartoznak méretük alapján, a kapszulák, raviolik, tojások, kaviárok. A „kaviárok" kisebb, kaviár méretű golyócskák, amelyekben belül található a folyadék. A „kapszulák" méretüket tekintve jelentősen nagyobbak, ezáltal az ízek is intenzívebbek.

ALGINAT (nátrium alginát)

KÜLÖNFÉLE BARNA ALGÁKBÓL SZÁRMAZÓ ZSELÉSÍTŐ ANYAG
750 g

Használata: Keverd össze a kívánt anyaggal (közvetlen szferifikáció) vagy keverd vízfürdőbe (fordított szferifikáció). Bármilyen folyadék, aminek a PH értéke 4 alatti és víztartalma meghaladja a 80%-ot

Kidolgozási terület: Kapszula, tojás, gyöngyök és kaviár

Adagolás: 5 g/kg

Megjegyzés: Inverz szferifikációhoz mindig ásványvizet használjon.
Nem szükséges felmelegíteni a szferifikáció eléréséhez.
A zselésedéshez kálcium szükséges.

CLORUR (kálcium klorid)

KÁLCINSÓBÓL KÉSZÜLT ZSELÉSÍTŐ ANYAG
750 g

Használata: Keverd vízfürdőbe (fordított szferifikáció).
Bármilyen folyadék, aminek a PH értéke 4 alatti és víztartalma meghaladja a 80%-ot

Kidolgozási terület: Kapszula, tojás, gyöngyök és kaviár

Adagolás: 8-10 g/kg
Megjegyzés: vízben könnyen oldható, nagy nedvesség megkötő tulajdonsággal rendelkezik

XANTÁN ÁTTETSZŐ (xantán gumi)

SŰRÍTŐSZER, EMULGEÁLÓSZER, SZUSZPENZIÓ
500 g

Használata: Botmixerrel keverd össze bármilyen folyadékkal, melynek víztartalma legalább 80%, hidegen vagy melegen

Kidolgozási terület: mártások, coulis, hamis vinaigrettek, levesek, szörpök

Adagolás: 2-5 g/kg

Megjegyzés: Hidegen és melegen is oldható. Folyadékban képes elemeket fenntartani anélkül, hogy azok lesüllyednének. Gázokat is képes magában tartani. Az alkoholt is képes sűríteni. Káposztában található bektériumok fermentálása révén nyerhető ki.

ESPUMÁK (levegős textúrák)

HABOK ELŐÁLLÍTÁSA

• A habok a molekuláris gasztronómia egyik legérdekesebb szereplői. Lágy, szinte azonnal olvadó, levegős textúrák, amelyek erős intenzitású ízérzetet hagynak a szájban fogyasztás után. A habok készülhetnek dinitrogén-oxiddal habszifon segítségével, de különböző segédanyagokkal is.

• A habkészítés két fontos következménnyel jár: egyrészt a készítmény nagy elületen érintkezik a levegővel, ami hatékonyabbá teszi az illatanyagok eljutását az orrba, másrészt légies konzisztenciát hoz létre

PROESPUMA HOT

MELEGHAB STABILIZÁTOR, HABKÉPZŐ HATÁSÚ HAB ÉS EMULGEÁLÓSZER
500 g

Használat: Oldd fel a port a kívánt készítményben. Használható bármilyen folyadék vagy félfolyékon alapanyaggal

Kidolgozási terület: Forró habok habszifonnal.

Adagolás: 50 g/kg

Megjegyzés: Hőkezelést 50 és 70°C között kell végezni

PROESPUMA COLD

HIDEGHAB STABILIZÁTOR
700 g

Használat: Keverd el bármilyen folyadékkal, ezzel térfogatot és szilárdságot növelve.

Kidolgozási terület: Hidegkrémek, habok, habszifonos krém, fagylalt

Adagolás: 50-100 g/1 l folyadék

Megjegyzés: por alakú kiszerelésben kerül forgalomba

SZÓJALECITIN

EMULGEÁLÓSZER
400 g

Használat: Keverd össze bármilyen típusú folyadékkal és képezz buborékokat

Kidolgozási terület: Habok, textúrák

Adagolás: Ízlés szerint

Megjegyzés: Bármilyen típusú folyadékkal képes reakcióba lépni, továbbá képes két olyan bázisú anyagot egységesíteni amit nem lehet összekeverni pl. zsír és víz.

KOCSONYÁSÍTÓ-ZSELÉSÍTŐ-SŰRÍTŐ ANYAGOK

A zselatinok az egyik legjellemzőbb készítménycsoport a klasszikus konyhaművészetben, melyek még nagyobb fejlődésen mentek keresztül a modern konyha világában.

- Egészen néhány évvel ezelőttig főleg porzselatint és zselatinlapokat használtak, majd megjelent az Agar-Agar azaz egy bizonyos alga termék
- A Kappa és Iota névre hallgató tengeri moszatfajták szintén algából jönnek létre és olyan különleges tulajdonságokkal rendelkeznek, mint a rugalmasság illetve tömöttség, melyek saját külön identitást biztosítanak számukra
- A Gellan alkalmas rideg kemény zselék létrehozására
- A Metil pedig egy zöldségcellulózból gyártott növényi zselésítő

AGAR-AGAR

ZSELÉSÍTÉSRE SZOLGÁLÓ ANYAG

500 g

Használata: Keverjük össze bármilyen folyadékkal, forraljuk fel, majd hagyjuk kihűlni

Kidolgozási terület: Kaviárok, forró zselatinok

Adagolás: 2-15 g/kg

Megjegyzés: Hőálló, de nem fagyálló. Kevésbé kocsonyásodik savas közegben, nem túl rugalmas zselatin

KAPPA (karragén)

ZSELÉSÍTŐSZER

500 g

Használat: Keverd össze bármilyen folyadékkal és melegítsd fel.

Kidolgozási terület: Hideg zselatinok / Habok

Adagolás: 1-10 g/kg

Megjegyzés: Bármilyen folyadékkal használható. Kemény de törékeny szerkezetű kocsonyát hoz létre. Savas közegben elveszíti kocsonyásító hatását. Újramelegíthető, de nem fagyasztható újra.

PRO PANNACOTTA (Iota)

ZSELÉSÍTŐSZER

800 g

Használat: Keverd el bármilyen folyadékkal és melegítsd fel 80°C-ra, hogy puha zselét készíthess vele

Kidolgozási terület: Panna Cotta, puding, különböző zselék

Adagolás: 1–10 g/kg

Megjegyzés: Nem fagyálló, addig nem szilárdul meg amíg kevergetjük

GELLAN GUMI

POLISZACHARID ALAPÚ ZSELÉSÍTŐ ANYAG

500 g

Használata: Készíts keveréket a kívánt anyaggal és forrald fel a keveréket teljesen, hogy egy tisztán szeletelhető kemény gélt állíthass elő

Kidolgozási terület: Lap, zselatin, „hamis" tészta

Adagolás: 10-20 g/kg

Megjegyzés: Merev zselé készíthető belőle, mely fagyálló, sós oldatokban elveszíti zselésítő képességét

ELASTIC
RUGALMAS ZSELÉSÍTŐ ANYAG
550 g

Használata: Keverd össze a kívánt folyadékkal és hőkezeld.

Kidolgozási terület: Fátyol, püré, rugalmas zselé

Adagolás: 25-50 g/kg

Megjegyzés: Rugalmas anyagú zselé készíthető belőle, fagyálló.
Szentjános kenyér-gumi és karragén keverékéből készül.

INSTANGEL
ZSELÉSÍTŐ ANYAG
500 g

Használata: Bármilyen közegben, melynek van víztartalma. Hidegen készíts keveréket, várj 20 percet a végeredményig. Keveréssel meleg környezetben is oldódik.
Kidolgozási terület: Lap, zselatin, kemény kaviár
Adagolás: 55 g /1 l
Megjegyzés: Állati eredető zselatin (180 bloom). Hidegen és melegen is keverhető.
Puha és rugalmas zselé is készíthető belőle. Fagyasztható.

GELESPESSA (maltodextrin+xantán)
EMULGEÁLÓ ÉS SŰRÍTŐSZER
500 g

Használata: Keverje össze bármilyen közegben,
melynek víztartalma meghaladja a 80%-ot

Kidolgozái terület: Szószok, dresszingek, fagylaltok, levesek

Adagolás: 6-15 g/kg

Megjegyzés: Hőálló, fagyálló, thermoreverzibilis. Az ideális eredmény elérése érdekében botmixerrel keverd össze a keveréket. Víztiszta folyadékoknál opálodás figyelhető meg.

EGYÉB TERMÉKEK

GLÜKÓZ POR
DEHIDRATÁLT GLÜKÓZ
3 kg

Használata: Technikai cukor, alkalmazása megakadályozza a cukor bekristályosodását a feldolgozás során, emellett édesebbé és rugalmasabbá teszi az anyagot

Kidolgozási terület: Fagyalaltok, krémek készítéséhez

Adagolás: 75 g glükózpor 100 ml glükózszirupot helyettesít

ULTRATEX 3
MÓDOSÍTOTT TÁPIÓKAKEMÉNYÍTŐ
400 g

Használat: Add hozzá a folyadékhoz és jól keverd el!

Kidolgozási terület: Szószok, pürék, feltétek, péksütemények.
Adagolás: Ízlés szerint

Megjegyzés: Textúraként és hidegsűrítőként is használható. A keveréket szárítva ropogós vékony textúrákat készíthetsz

MALTOSEC

TÁPIÓKAKEMÉNYÍTŐBŐL KIVONT SZÉNHIDRÁT
500 g

Használat: Keverd össze bármilyen zsírral vagy folyadékkal, hogy sűrű porszerű készterméket kapjon

Kidolgozási terület: Ételek sűrítéséhez, levesek, szószok

Adagolás: Igény szerint

Megjegyzés:

AIR BAG SERTÉS PANÍR

DEHIDRATÁLT, TÖRT SERTÉSBŐR
600 g, 6/#

Erőteljes sertés ízvilágot ad a bepanírozott termékek számára.

Használata: Megegyezik az általános panírozási szabályokkal

Kidolgozási terület: Húsok, halak, zöldségek

Adagolás: Ízlés szerint

Megjegyzés: Sütés közben a panír 4-5× térfogatnövekedésre képes

AIR BAG BURGONYA

GRANULÁLT BÚZA ÉS BURGONYASZIROM
750 g, 6/#

Erőteljes burgonya ízvilágot ad a bepanírozott termékek számára

Használata: Megegyezik az általános panírozási szabályokkal

Kidolgozási terület: Húsok, halak, zöldségek

Adagolás: Ízlés szerint

Megjegyzés: Sütés közben a panír 4-5x térfogatnövekedésre képest

SERTÉS SZIROM

FŐTT ÉS RÉSZBEN DEHIDRATÁLT SERTÉSBŐRBŐL KÉSZÜLT PÖRC.
750 g

Használata: Panírként megegyezik az általános panírozási szabályokkal, de önálló fogásként, illetve dekorációként is használható

Kidolgozási terület: Húsok, halak, zöldségek

Adagolás: Ízlés szerint

Megjegyzés: Sütés közben a panír 4-5× térfogatnövekedésre képest, intenzív sertésízt kölcsönöz az ételeknek

ARANY ROBBANÓCUKOR

FAGYASZTVA SZÁRÍTOTT CSOKOLÁDÉVAL BEVONT ROBBANÓCUKOR
900 g

Használata: Dekorációként

Kidolgozási terület: Sütemény, fagylalt, desszert

Adagolás: Tetszés szerint

Megjegyzés: Dekorációként új textúrát is adhat fogásaidnak

PETA CRISPY ROBBANÓCUKOR

FAGYASZTVA SZÁRÍTOTT TERMÉSZETES ROBBANÓCUKOR
700 g
Használata: Dekorációként
Kidolgozási terület: Sütemény, fagylalt, desszert
Adagolás: Tetszés szerint
Megjegyzés: Dekorációként új textúrát is adhat fogásaidnak

JOGHURT CRISPY

FAGYASZTVA SZÁRÍTOTT JOGHURT GRANULÁTUM
280 g
Használata: Dekorációként
Kidolgozási terület: Sütemény, fagylalt, desszert
Adagolás: Tetszés szerint
Megjegyzés: Dekorációként új textúrát is adhat fogásaidnak

KARAMELL CRISPY

FAGYASZTVA SZÁRÍTOTT KARAMELL GRANULÁTUM
750 g
Használata: Dekorációként
Kidolgozási terület: Sütemény, fagylalt, desszert
Adagolás: Tetszés szerint
Megjegyzés: Dekorációként új textúrát is adhat fogásaidnak

LIME (ZÖLD CITROM) CRISPY

FAGYASZTVA SZÁRÍTOTT LIME ÍZESÍTÉSŰ GRANULÁTUM
200 g
Használata: Dekorációként
Kidolgozási terület: Sütemény, fagylalt, desszert
Adagolás: Tetszés szerint
Megjegyzés: Dekorációként új textúrát is adhat fogásaidnak

MÁLNÁS ROBBANÓCUKOR

FAGYASZTVA SZÁRÍTOTT MÁLNA ÍZESÍTÉSŰ ROBBANÓCUKOR
900 g
Használata: Dekorációként
Kidolgozási terület: Sütemény, fagylalt, desszert
Adagolás: Tetszés szerint
Megjegyzés: Dekorációként új textúrát is adhat fogásaidnak

LIOFILIZÁLT AMARENA MEGGY

DEHIDRATÁLT AMARENA MEGGYSZEMEK
80 g

Használata: Dekorációként

Kidolgozási terület: Sütemény, fagylalt, desszert

Adagolás: Tetszés szerint

Megjegyzés: Dekorációként új textúrát is adhat fogásaidnak

LIOFILIZÁLT BORSÓ SZEMEK

DEHIDRATÁLT BORSÓSZEMEK
150 g

Használata: Dekorációként

Kidolgozási terület: Sütemény, fagylalt, desszert, meleg és hideg fogások

Adagolás: Tetszés szerint

Megjegyzés: Dekorációként új textúrát is adhat fogásaidnak

LIOFILIZÁLT CÉKLA POR

DEHIDRATÁLT CÉKLAPOR
300 g

Használata: Add hozzá ételeidhez színező és dekorációs anyagként
Kidolgozási terület: Sütemény, fagylalt, desszert
Adagolás: Tetszés szerint
Megjegyzés: Dekorációként új textúrát is adhat fogásainak, de ételszínezékként is használható

JOGHURT POR

DEHIDRATÁLT JOGHURTPOR
800 g

Használata: Savanyítja az édes vagy sós ételeket olyan felhasználási területeken, ahol a vizet mellőzni, de a tejtermékek ízét érezni szeretnék

Kidolgozási terület: Sorbet, fagylalt, ganache, saláta, hűtött levesek, bevonatok

Adagolás: Tetszés szerint

IBOLYASZIROM KANDÍROZOTT

SZÁRÍTOTT ÉS KANDÍROZOTT IBOLYASZIROM
500 g

Használata: Fűszerként egyedi ízvilágot ad ételeidnek

Kidolozási terület: Fűszerként vagy dekorációként tányérdesszertekhez, fagylaltokhoz

Adagolás: Ízlés szerint

Megjegyzés: Káprázatos tányérképet érhetünk el használatával

RÓZSASZIROM KANDÍROZOTT

SZÁRÍTOTT ÉS KANDÍROZOTT RÓZSASZIROM.
500 g

Használata: Fűszerként egyedi ízvilágot ad ételeidnek

Kidolozási terület: Fűszerként vagy dekorációként tányérdesszertekhez, fagylaltokhoz

Adagolás: Ízlés szerint

Megjegyzés: Káprázatos tányérképet érhetünk el használatával

SZÁRÍTOTT VIRÁG MIX

SZÁRÍTOTT VIRÁGLEVELEK KEVERÉKE
50 g

Használata: Fűszerként egyedi ízvilágot ad ételeidnek

Kidolozási terület: Fűszerként vagy dekorációként tányérdesszertekhez, fagylaltokhoz

Adagolás: Ízlés szerint

Megjegyzés: Káprázatos tányérképet érhetünk el használatával

FEKETE SZARVASGOMBA AROMA

50 g

Használata: Ételízesítőként karakteres szarvasgomba ízt kölcsönöz ételeidnek
Kidolgozási terület: Bármilyen fogáshoz
Adagolás: Ízlés szerint
Megjegyzés:

VANÍLIA PASZTA

TERMÉSZETES BOURBON VANÍLIA KIVONAT KONCENTRÁLT PASZTÁBAN
1,5 kg

Használat: Ételízesítőként karakteres vanília ízvilágot kölcsönöz ételeinek
Kidolgozási terület: Sütemények, fagylaltok, szószok
Adagolás: 20-25 g/kg.
Megjegyzés:

ÉTELFESTÉK POR CITROMSÁRGA

70 g, (vízben oldódó)

Használat: Oldd fel a port vízben és add hozzá alapanyagaidhoz

Kidolgozási terület: Sütemények, torták, desszertek, de bármilyen alapanyaggal összedolgozható

Adagolás: Ízlés szerint. Fagyálló

ÉTELFESTÉK POR KÉK

70 g, (vízben oldódó)

Használat: Oldd fel a port vízben és add hozzá alapanyagaidhoz

Kidolgozási terület: Sütemények, torták, desszertek, de bármilyen alapanyaggal összedolgozható

Adagolás: Ízlés szerint. Fagyálló

ÉTELFESTÉK POR KIWI ZÖLD

70 g, (vízben oldódó)

Használat: Oldd fel a port vízben és add hozzá alapanyagaidhoz

Kidolgozási terület: Sütemények, torták, desszertek, de bármilyen alapanyaggal összedolgozható

Adagolás: Ízlés szerint. Fagyálló

ÉTELFESTÉK POR LILA

70 g, (vízben oldódó)

Használat: Oldd fel a port vízben és add hozzá alapanyagaidhoz

Kidolgozási terület: Sütemények, torták, desszertek, de bármilyen alapanyaggal összedolgozható

Adagolás: Ízlés szerint. Fagyálló

ÉTELFESTÉK POR PIROS

70 g, (vízben oldódó)

Használat: Oldd fel a port vízben és add hozzá alapanyagaidhoz

Kidolgozási terület: Sütemények, torták, desszertek, de bármilyen alapanyaggal összedolgozható

Adagolás: Ízlés szerint. Fagyálló

ÉTELFESTÉK POR FEKETE

20 g, (vízben oldódó)

Használat: Oldd fel a port vízben és add hozzá alapanyagaidhoz

Kidolgozási terület: Sütemények, torták, desszertek, de bármilyen alapanyaggal összedolgozható

Adagolás: Ízlés szerint. Fagyálló

VALRHONA

Let's imagine the best of chocolate®

A Valrhona 1922 óta gyártja a világ legfinomabb csokoládéját a franciaországi Tain L'Hermitage kis faluban

A cégalapító és cukrász Albéric Guironnet kezdettől fogva elkötelezett volt az egyedi, kézműves minőségű csokoládé megalkotása mellett, mely összetett, kiegyensúlyozott és kiváló ízvilága széleskörű felhasználási lehetőségeket rejt magában.

Ennek köszönhetően egy modern csokoládégyár mellett saját ültetvényeket hoznak létre, figyelve a minőségre és a tradíciókra, így ötvözve a kiemelkedő minőséget a híres Rhone-völgyi gasztronómiai hagyományokkal.

A Valrhona közel 25 éve sorra teremti meg az egyedi kakaó aroma profilokat a ritkábbnál ritkább kakaóbabok termesztésével és az ízek fokozására szolgáltó technikák tökéletesítésével.

Ez vezetett ahhoz, hogy napjainkban a vezető cukrászok és igényes ínyencek a Valrhona szakértelmére hagyatkoznak mindennapjaik során, hogy műveikből kihozhassák a maximumot.

Azok számára, akik pedig a csokoládé mestereivé szeretnének válni a Valrhona egy külön iskolát nyitott Párizsban, New Yorkban és Tokioban, ahol minden vállalkozó szellemű cukrász vagy séf elmélyítheti tudását.

OABIKA KAKAÓ-MÉZ (KISZERELT)

1 kg

Az Oabika egy 72 brix-értékű gyümölcskoncentrátum, mely a kakaóbabot védő fehér gyümölcshúsból készül. Árnyalt aromás profilja, amely a gyümölcsös és a csípős jegyek között oszcillál, azonnal az ültetvények szívébe visz, hogy felfedezzük a kakaófa termésének ritka és kivételes ízét. Szirupos állaga és borostyán színe kivételes összetevővé teszik, a szakácsok és kézművesek számára világszerte. Felhasználható tisztán vagy hígítva öntetek, szószok, mázak, ganache-k, zselék, habok, krémek, fagylaltok, sorbetek és sok más ital készítéséhez.

DULCEY SZŐKE CSOKOLÁDÉ

Kakaótartalom: 35%, 3 kg

Nagyon finoman sós, lágy keksz ízével a Dulcey és karamellizált tejes tónusai szemünk elé varázsolják gyermekkorunkat, finom, egyedien személyes emlékek forgatagát kavarva.

IVOIRE FEHÉR CSOKOLÁDÉ

Kakaótartalom: 35%, 3 kg

Finoman cukrozott fehércsokoládé, mely feltárja a tej meleg aromáit, melyet a vanília finom jegyei fokoznak.

JIVARA TEJ CSOKOLÁDÉ

Kakaótartalom: 40%, 3kg

Lágy, malátás kakaóban gazdag ízével a Jivara olyan meleg hatást kelt, mint a nap csókja egy aranyló nyáron. A csokoládé egyedülálló profiljának létrehozásához Valrhona mesterien keverte a klasszikus ecuadori és ghánai kakaó aromás profiljait.

ABSOLU CRISTAL-NEUTRÁLIS GLAZE (TÜKÖRMÁZ)

5 kg

Átlátszó és íztelen cukormáz. Fényes mázakat és bevonatokat, valamint hibátlan tartást biztosít meleg vagy hideg hőmérsékleten.

Forró máz: Az Absolu Cristal önmagában vagy akár 30% víz, gyümölcslé vagy püré hozzáadásával is használható. Hőkezelése minimum 60°C-on történik. Aplikálása minimum 40°C-80°C-on történik attól függően, hogy kézzel vagy spray-el szeretnénk adagolni.

Hideg máz: Az Absolu Cristal használható önmagában, vagy akár 10% víz, gyümölcslé vagy püré hozzáadásával. Törd szét a gélt egy spatulával, add hozzá az extra adalékokat igény szerint (víz vagy püré) és alaposan keverd össze a mázat, amíg sima állagú nem lesz.

WIBERG

Természtes alapanyagok – Kompromisszumok nélkül

WIBERG a cégalalpítás óta a kiváló minőségű, a természettel összhangban álló termékeiről ismert.

Alapanyagok beszerzése terén szigorú minőségi követelményeket állítanak fel, hogy kezeik közül csak kiemelkedő minőségű fűszerek és alapanyagok kerüljenek ki

A WIBERG alapanyagok

- nincsenek sugárzásnak kitéve
- genetikailag nem módosítottak

A WIBERG átgondolt koncepció alapján, körültekintően dolgozta ki minőségi szabványrendszerét, igazodva a HACCP élelmiszerbiztonsági követelményeihez. A szabványok rendelkeznek az ISO 9001:2008 és az ISO 22000:2005 tanúsítvánnyal.

Számos WIBERG termék:

– gluténmentes
– hozzáadott laktóz nélkül készül
– hozzáadott allergén anyagok nélkül készül (megfelelve az 1169/2011 EU rendeletnek)
– vegán

Kinek ajánljuk:

– Olyan hotelek és éttermek számára, ahol kiemelkedően fontos a természetes forrásokból származó alapanyagok.
– A termékek természetes alapanyagok, így ízük intenzívebb. Ahol fontos az ár/érték arány ott érdemes ajánlani, hiszen kevesebb is elég egy-egy adag étel elkészítéséhez

MARHA ALAPLÉ POR

1,2 kg

Íze nagyszerű, mint a házilag készített marhahúslevesnek.

Használható hagyományos levespornak, ragunak, újra fűszerezéshez és klasszikus marha ételek ízfokozásához, hozzáadott ízfokozók és laktóz nélkül.

1 liter vízhez 22 g alappor szükséges, így a teljes kihozatal 50 L alaplé.

MARHA ALAPLÉ POR

3,8 kg

Íze nagyszerű, mint a házilag készített marhahúslevesnek.

Használható hagyományos levespornak, ragunak, újra fűszerezéshez és klasszikus marha ételek ízfokozásához, hozzáadott ízfokozók és laktóz nélkül.

1 liter vízhez 22 g alappor szükséges, így a teljes kihozatal 172 L alaplé.

CSIRKE ALAPLÉ POR

3 kg

Ez az alaplé por erősen csirke jellegű illattal és ízzel rendelkezik.

Készíthető belőle alaplé, fűszerezés, fűszerolaj, változatos levesek, rizs- és tésztaételek, valamint raguk.

1 liter vízhez 22 g alapport kell tenni, így teljes kiadóssága 136 L alaplé.

BARNAMÁRTÁS ALAP

3 kg

Erősen marhás-borjús karakter jellemzi egy kis hagyma és zöldség bukéval. Használható önálló mártásként vöröshúsokhoz, de ideális ragukhoz is.

Az alapszósz hozzáadott ízfokozóktól, gluténtól és laktóztól mentes.

200 g paszta szükséges 1 liter vízhez, így teljes kiadóssága 15 liternyi barnamártást eredményez.

BACON FŰSZERKEVERÉK

800 g

A ropogósra sült szalonna sok ételhez elengedhetetlen.

Fűszeres, erős aromájával extra adag ízt ad minden fogáshoz.

A WIBERG bacon fűszerkeverék egy pillanat alatt a füstölt szalonna jellegzetes ízét adja az ételnek. Egyszerű, gyors és ízletes.

BLACK BARBECUE FŰSZERKEVERÉK (EXQUISITE)

340 g

A Black BBQ a világ barbecue konyháinak harmonikus találkozása:
Asado (Dél-Amerika), Texmex (Texan-Mexikói),
Cajun (Egyesült Államok déli államai) és Braai (Dél-Afrika).

A Barbecue fűszerkeveréknek különösen titokzatos illata van: melyet a bükkfán füstölt tengeri só kölcsönöz neki.

CURRY JAIPUR FŰSZERKÉSZÍTMÉNY

250 g

A curry hihetetlenül változatos, mert az összetétele nem rögzített. Íze, aromája és megjelenése attól függ, hogy mely fűszereket milyen arányban kombinálják. Jellemző összetevői a görögszéna, a kurkuma, a koriander, a kömény és a bors. A kreativitás azonban végtelen.

Jaipur Stlye curry tartalmaz chilit, paprikát, fokhagymát, édesköményt és gyömbért, valamint szegfűszeget, fahéjt és kardamomt is.

FISH DEL MARE FŰSZERKEVERÉK TENGERI SÓVAL

1100 g

Alapvetően a fűszerezésnél fontos kiemelni a hal természetes ízét.

A WIBERG Fisch Del Mare-ban, a tengeri sóval és tengeri halakkal készült fűszerkeverékben különösen jól érzi magát, mert a bors és a citrom finom ízét adja.

PARADICSOM FŰSZERSÓ (RATATOUILLE)

650 g

A WIBERG paradicsom fűszersó a piros gyümölcsöt mediterrán fűszernövényekkel kombinálja. Intenzív bazsalikom és oregánó, valamint gyümölcsös paradicsom íze mediterrán hangulatot kölcsönöz az ételeknek.

SÜLTKRUMPLI FŰSZERSÓ

1150 g

Paprika, hagyma és fokhagyma tökéletes keveréke,
mely új szintre emeli a sültburgonya ízvilágát.

FEKETEBORS DURVÁRA ŐRÖLT

520 g

Gondosan kezelt termesztésű feketebors.

A még éretlen növény bogyóit kézzel szüretelik, még zölden.
Ezután legalább egy hétig szárítják a napon,
így a borsszem barnásfekete és kemény lesz.

Íze aromásan csípős és nagyon fűszeres.

RÓMAI KÖMÉNY ŐRÖLT

250 g

A kömény nagyon népszerű az arab, keleti és különösen az indiai konyhában.

A masala (fűszerkeverék) egyik alapfűszere, és nem hiányozhat egyetlen curry keverékből sem. Tandoori és kuszkuszos ételekhez különösen illik.

CITROMBORS

750 g

A citrombors a citromhéj granulátumon kívül fekete- és zöldborsból áll, mely frissítő hatást kölcsönöz, főleg zöldségekhez! Ideális hal, kagyló, szárnyas, borjú és bárány ízesítésére is.

CITRUSOLAJ

500 ml

Déli gyümölcsös frissesség olaj formájában.

Ennek alapja a Virgin Olive Oil Extra Andalusia, amely a finom citrusos íz mellett erőteljes olíva ízt biztosít.

Tökéletesen egyensúlyoz tészta- és halételekkel, almaecettel, málnaecettel és fehérboros balzsamecettel.

EGYÉB TERMÉKEK

COMTÉ FÉLKEMÉNY SAJT

A Comté a legnépszerűbb az AOC megjelöléssel ellátott, eredetvédett sajtok közül Franciaországban. Egy közepesen kemény, nem túl erőteljes ízű, diós aromájú, enyhén édeskés, nyers tejből készített sajtról van szó, amit a sajtok terén tapasztalatlanabbaknak, illetve óvatosabbaknak is csak ajánlani tudunk.

Ahhoz, hogy egy sajt kiérdemelje a Comté nevet, legalább 4 hónapig kell érlelni. Az átlagos Comté 6 és 18 hónap közötti, de ennél hosszabb érlelési idők is előfordulnak. A fiatalabb sajtok valamivel lágyabbak, picit világosabbak, ízük pedig természetesen kevésbé karakteres, mint az érleltebbeké.

FONTINA OLASZ FÉLKEMÉNY SAJT

A Fontina név védett; csak azt a sajtot nevezhetik így, amely az Olaszország észak-nyugati részén, a svájci és a francia Alpokkal határos Fontin-hegy melletti Aosta völgyben készül.

Illata kellemes, nem tolakodó, íze valóban fenséges. Az a tehén, amely e mesés völgynek üde zöld legelőin, ózondús oxigénjén és friss forrásvízén él, annak a tejéből csakis ilyen finom sajt készülhet.

REBLOCHON FRANCIA FÉLKEMÉNY SAJT

A Reblochon félkemény sajt, amelynek középső része kissé folyósabb, állaga rugalmas, könnyen harapható. A narancsos, arany színű kérgű sajt kellemes, bársonyos állagú, íze kissé fűszeres, diós lecsengésű, aromáiban megjelennek a gyümölcsös és földes jegyek.

RÚZSOS FASZENES SAJT

Morbier Perrin

A Morbier egy félpuha tehéntejes sajt, amelyet a franche-comtéi Morbier kis faluról neveztek el. A sajt elefántcsont színű, kissé lágy és meglehetősen rugalmas.

A közepén található fekete íztelen hamuréteg miatt azonnal felismerhető.

A sárgás, nedves és bőrszerű héjú sajt teljes érése körülbelül 45 naptól 3 hónapig tart.

A Morbier gazdag és krémes ízű, kis szemekkel vagy lyukakkal.

TRANSGLUTAMINASE HÚSRAGASZTRÓ

Ajinomoto Activa

200 g

Használata: Húsdarabok egyesítéséhez. Szórja közvetlenül a nyers termékre, vagy készítsen 1 rész keverékét 5 rész vízben, és ecsetelje le az egyesítendő darabokat. A termék felhordása után az enzimet hővel deaktiválni kell. Javasolt hőmérséklet (2 óra 65°C-on, 15 perc 70°C-on, 5 perc 75°C-on, 1 perc 80°C).

Kidolgozási terület: Hamburger, terrine, rolád

Adagolás: minimum 0,3%

YUZU GYÖNGY

Sphery

200 g

Gömb alakú gyöngyök a Yuzu citrusos különleges ízvilágával.
Dekorációként de önmagában fogyasztva is kiváló ízbomba.

CUKORHELYETTESÍTŐ

Zusto Gourmet

1 kg

A Zùsto egy egyedülálló és innovatív cukorpótló, amely természetes eredetű anyagokból, nevezetesen kukorica és cikória élelmi rostokból készül. Ezek a rostok a hagyományos cukor édes ízét és szerkezetét biztosítják.

A Zùsto 1-1 tömegarányban helyettesítheti a cukrot, így ez azt jelenti, hogy az eredeti termék szerkezete, állaga és íze nem változik. Ezenkívül nincs utóízérzete, továbbá karamelizálható. A Zùsto ideális cukorbetegek számára, mivel alacsony, 22-es glikémiás indexe van. A Zùsto rostjai természetesen csökkentik a vércukorszintet.

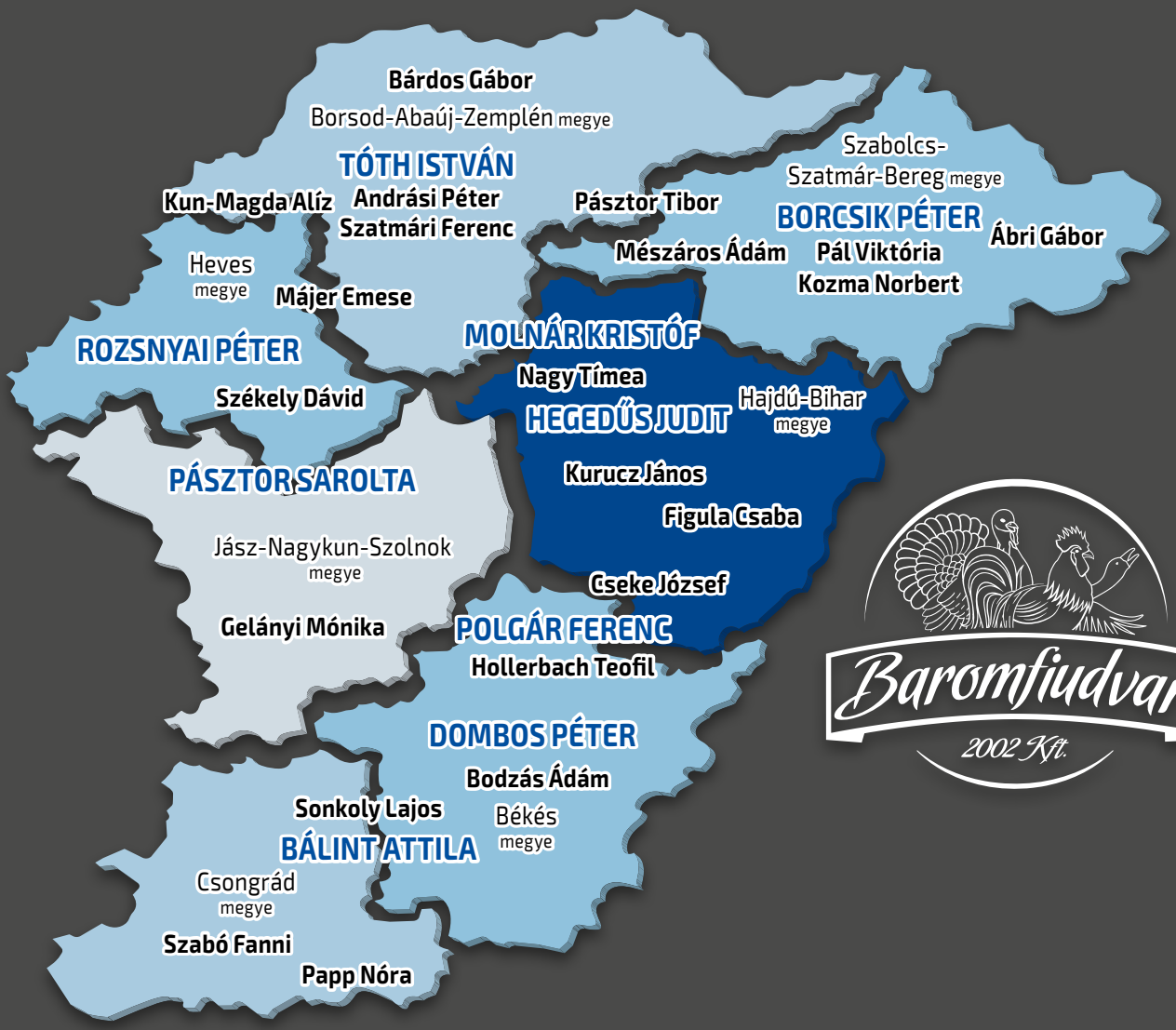
BRICK TÉSZTA KEREK (10 lap)

170 g JR 25/#

Az autentikus francia recept ihlette, a legfrissebb alapanyagokból sütve.

Ideális finom előételekhez és könnyű péksüteményekhez, tavaszi tekercs készítéséhez.

Töltsd meg őket kedvenc hús-, tenger gyümölcsei-, baromfi- vagy zöldség-kombinációjával, és süssd meg.



ÉRTÉKESÍTÉS:

RÉGIÓVEZETŐ:
Uj László+36 30/248-5098

TERÜLETI VEZETŐ:
Polgár Ferenc+36 30/375-4365
Üzletkötők:
Cseke József+36 30/568-6833
Figula Csaba+36 30/509-6421

TERÜLETI VEZETŐ:
Borcsik Péter+36 30/423-2194
Üzletkötők:
Ábri Gábor:+36 30/693-5997
Kozma Norbert+36 30/926-4598
Mészáros Ádám+36 30/155-2082
Pásztor Tibor+36 30/421-6036

RÉGIÓ VEZETŐ:
Pásztor Sarolta+36 30/645-9345
Üzletkötő:
Gelányi Monika+36 30/613-5334

TERÜLETI VEZETŐ:
Tóth István +36 30/606-7908
Üzletkötők:
Andrási Péter+36 30/177-7628
Bárdos Gábor+36 30/339-4809
Májer Emese+36 30/339-4807
Pál Viktória+36 30/693-5995

DIVIZIÓ VEZETŐ:
Hegedűs Ferenc+36 30/606-7912

TERÜLETI VEZETŐ:
Hegedűs Judit+36 30/757-7711
Üzletkötő:
Kurucz János+36 20/351-7192
Szabó Fanni+36 30 177 76 29

TERÜLETI VEZETŐ:
Molnár Kristóf +36 30/539-1410
Üzletkötők:
Nagy Tímea+36 30/843-2310

TERÜLETI VEZETŐ:
Rozsnyai Péter+36 30/581-7173
Szatmári Ferenc+36 20/489-2442
Székely Dávid+36 30/484-0976
Kun-Magda Alíz+36 30/366-4751

DIVIZIÓ VEZETŐ:
Dombos Péter+36 30/864-7790
Üzletkötő:
Bodzás Ádám+36 30/244-8550

TERÜLETI VEZETŐ:
Bálint Attila +36 30/639-6506
Hollerbach Theofil+36 20/416-9850
Papp Nóra +36 30 164 57 80
Sonkoly Lajos+36 30 074 69 74

Baromfiudvar 2002 Kft. 4002 Debrecen, Balmazújvárosi út 10.
Rendelésfelvétel: hétfőtől péntekig **7:00–18:00-ig**
Központi telefonszám: **+36 52/512-000 | +36 30/954-0441**
E-mail: **rendeles@baromfiudvar.hu** | **www.baromfiudvar.hu**