

IGLOTEX

POLSKA
FIRMA
100%

KOMPLEKSOWA OFERTA
DLA GASTRONOMII

2025



IGLOTEX
PROFESSIONAL

BISTRO
HORECA
BY IGLOTEX

Café 
Passionata

IGLOTEX

IGLOTEX 
PROFESSIONAL

Frytki i specjalności ziemniaczane	str. 11
Warzywa i owoce mono	str. 15
Warzywa i owoce mieszanki	str. 19
Mięso	str. 21
Makarony	str. 25
Grzybymrożone.....	str. 27
Grzyby marynowane	str. 29
Bakalie	str. 31
Produkty skrobiowe	str. 35
Sosy aromatyczne	str. 39
Tłuszcze	str. 41
Warzywa apertyzowane	str. 43
Pieczywo	str. 47
Owoce w żelu i dodatki	str. 51

**BISTRO
HORECA** 
BY **IGLOTEX**

Frytki	str. 55
Pierogi	str. 57
Pyzy, kluski, kopytka	str. 59
Dania gotowe	str. 61
Mięso	str. 63
Pieczywo	str. 67
Przyprawy	str. 71
Sosy aromatyczne	str. 77
Warzywa apertyzowane	str. 81
Dzemy i dodatki	str. 83

Bistro Horeca Luz

Frytki	str. 87
Warzywa i owoce	str. 88

Café 
Passionata

Kawa	str. 95
Cukier	str. 97

IgloTEX to firma z ponad **40-letnią** historią, która od początku swojego istnienia stawia na jakość, innowacyjność i rozwój!

Obecnie **IGLOTEX** to czołowy producent i dystrybutor żywności mrożonej i chłodzonej w Polsce!



W 2020 otworzyliśmy w Skórczu najnowocześniejszy w tej części Europy zakład produkcyjny i centrum dystrybucyjne. Dzięki tej strategicznej inwestycji, nasza firma może teraz produkować więcej żywności wysokiej jakości w sposób bardziej efektywny i zrównoważony.



Fabryki:

Skórcz, woj. pomorskie
i Tarnów woj. małopolskie

3

Liczba
pracowników:

2300

Centra
Dystrybucyjne:

22

Export do

52

krajów

Całkowita wielkość
produkcji 2024

110

tys. ton



300 przedstawicieli handlowych w terenie

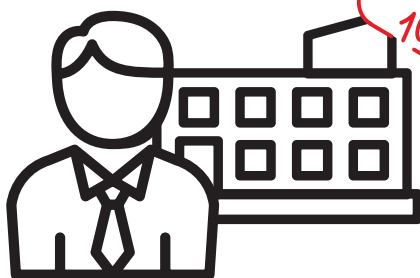
6000 SKU w ofercie dystrybucyjnej do detalu i gastronomii

360 aut dostawczych

45 tys. sztuk sprzętu chłodniczego w rynku

50 tys. klientów w kanale detal i gastro

POLSKA FIRMA 100%



Moc produkcyjna
100 000 t +

Liczba linii technologicznych
10

**Największy i jedyny ogólnopolski dystrybutor żywności mrożonej, chłodzonej i suchej w Polsce w kanale detalicznym oraz HoReCa:
22 centra dystrybucyjne - 300 przedstawicieli - 1 mln dostaw rocznie.**

W **Iglotex Professional** łączymy pasję do gotowania z doświadczeniem, aby dostarczać szefom kuchni i restauratorom kompleksowe rozwiązania gastronomiczne. Lata doświadczeń we wszystkich segmentach **HoReCa**, przełożyliśmy na ofertę, której nie może zabraknąć w kuchni. W ścisłej współpracy z innymi Szefami Kuchni nieustannie rozwijamy nasze kulinarne portfolio – tworzymy unikalne receptury i inspirujące rozwiązania, które pobudzają wyobraźnię i pozwalają wydobyć pełnię smaku z każdego składnika.

Proponowane przez nas produkty dostosowujemy do oczekiwań Klientów, **Iglotex Professional** to synonim wysokiej jakości, a **Bistro Horeca** to marka dla Klientów poszukujących sprawdzonej jakości w rozsądnej cenie.

Wybierając **Iglotex** otrzymujesz nie tylko wszechstronną ofertę, ale przede wszystkim partnera, który rozumie potrzeby branży gastronomicznej. W naszych katalogach znajdziesz nie tylko sprawdzone rozwiązania, ale też kulinarne inspiracje, które pomogą Ci tworzyć niezapomniane kompozycje smaków – takie, które zostaną z gośćmi na długo po ostatnim kęsie.

Certyfikaty:

- IFS Food
- BRC Food
- MSC
- Dolphin safe



- AOECS
- V-Label
- BSCI



Doradca Kulinaryny
Marcin Świder

Nasz doradca kulinarny to specjalista, który tworzy autorskie przepisy, łącząc kreatywność z wiedzą o trendach kulinarnych. Współpracuje z restauracjami i firmami gastronomicznymi, pomagając im w opracowaniu unikalnego menu. Organizuje profesjonalne szkolenia dla szefów kuchni, podnosząc ich kompetencje i wprowadzając nowoczesne techniki gotowania. Prowadzi również pokazy kulinarne, prezentując innowacyjne dania oraz sposoby ich efektownego podania. Jego celem jest inspirowanie i podnoszenie jakości gastronomii na różnych poziomach – i z dumą wspieramy go w tej misji.

Oferta produktów **Iglotex** odpowiada na potrzeby wszystkich Klientów gastronomicznych. Niezależnie od tego, czy serwujesz dania cały rok, prowadzisz food trucka, czy stawiasz na sezonowość, mamy dla Ciebie idealnie dopasowaną ofertę. Od lat dostarczamy jakość i smak, a nasi Doradcy Kulinarni spędzają tysiące godzin w kuchniach naszych Klientów, by działa się magia...

Dostarczamy gotowe koncepty gastronomiczne. Nasze katalogi to rzemieślnicze kompendium wiedzy i inspiracji, stworzone z myślą o Szefach Kuchni, którzy chcą sięgać po sprawdzone smaki i autentyczne receptury. To właśnie dzięki nim można tworzyć dania zakorzenione w tradycji, a jednocześnie pełne świeżego podejścia, takie, które na długo zapisują się w kulinarnych wspomnieniach gości.

Katalog Śniadania: wierzymy, że śniadanie to nie tylko pierwszy posiłek dnia, ale również kluczowy moment, który wpływa na nastrój oraz energię gości restauracji i hoteli. Nasz katalog poświęcony śniadaniom to skarbnica inspiracji, która ułatwi przygotowanie niezapomnianych doświadczeń kulinarnych.

Katalog Kuchnia Włoska: oferowane produkty to fundament dla tych, którzy chcą oddać ducha włoskiego rzemiosła kulinarnego. Od makaronów wyrabianych według tradycyjnych receptur, po prawdziwe ciasto na pizzę – każdy składnik powstał z myślą o jakości, autentyczności i smaku.

Katalog Mięso: przykładamy ogromną wagę do jakości surowca – bo dobre mięso to podstawa wielu wybitnych potraw. Nasz katalog obejmuje starannie wyselekcjonowaną wołowinę, wieprzowinę i drób, które spełniają najwyższe normy. Dzielimy się też fachową wiedzą – od przechowywania, przez obróbkę, aż po sezonowanie – by każdy kawałek został wykorzystany z pełnym szacunkiem do rzemiosła kucharskiego

Trzy dedykowane marki odpowiedzą na oczekiwania najbardziej wymagających Klientów.

IGLOTEX
PROFESSIONAL

**BISTRO
HORECA**
BY IGLOTEX

Café 
Passionata

IGLOTEX[®]

poleca

Makaron spaghetti
strona 25



**Pomidory
krojone**
strona 81



IGLOTEX

PROFESSIONAL

POLSKA
MARKA

Iglotex Professional to gwarancja niezmiennej jakości i najlepszych składników. Dokładamy starań, aby wyselekcjonowane surowce i dopracowane receptury zapewniały asortyment dostosowany do potrzeb punktów gastronomicznych. Pragniemy, by Iglotex Professional dawał naszym Klientom poczucie bezpieczeństwa i pewności. Zwracamy uwagę na szeroki wybór, łatwość przygotowania i dostępność naszej oferty dla Klientów w całej Polsce.



SMAŻONE FRYTKI Z PARMEZANEM I PIETRUSZKĄ



Składniki :

- frytki steakhouse
- olej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- garść posiekanej natki pietruszki
- mały kawałek parmezanu

Przygotowanie:

1. Frytki usmaż według zaleceń na opakowaniu.
2. Po usmażeniu dopraw solą i pieprzem.
3. Posyp posiekaną pietruszką i startym parmezanem.
4. Smaż frytki na złocisty kolor.
5. Podaj gorące, posypane natką i startym parmezanem.

FRYTKI I SPECJALNOŚCI



IGLOTEX
PROFESSIONAL

Kontraktujemy tylko najlepsze, certyfikowane odmiany ziemniaków, które są stworzone do produkcji frytek i specjalności ziemniaczanych, cechując się wyśmienitym smakiem i chrupkością.

QUICK 90 SEC. Frytki proste 10*10



Frytownica
90 sekund



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

QUICK 90 SEC. Frytki karbowane 12*12



Frytownica
90 sekund



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Frytki proste 10*10



Frytownica



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Frytki cienkie 7*7



Frytownica



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Frytki Steakhouse 9*18



Frytownica



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Cząstki ziemniaczane ze skórą



Frytownica



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Talarki ziemniaczane



Frytownica



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Placki ziemniaczane po wiejsku



Frytownica



Patełnia



1,5 kg
6 szt. w opak. zbiorczym



IGLOTEX

poleca

Pierogi

strona 57





FASOLKA

Z SUSZONYMI POMIDORAMI I FETA

Składniki :

- 500g fasolki szparagowej
- 200g sera feta
- 2 łyżki oliwy z oliwek extra virgin
- 1 cebula, pokrojona w kostkę
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 1 pomidor, pokrojony w kostkę
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Rozgrzej dużą patelnię na średnim ogniu.
2. Dodaj oliwę z oliwek i rozgrzej ją.
3. Dodaj posiekaną cebulę i czosnek do patelni. Smaż je przez kilka minut, aż staną się miękkie i lekko zeszkłone.
4. Dodaj pokrojony pomidor. Smaż wszystkie składniki przez kolejne kilka minut, aż pomidor zmięknie.
5. Dodaj fasolkę szparagową na patelnię i smaż ją przez około 5-7 minut, aż stanie się lekko chrupiąca, ale wciąż soczysta.
6. Pokrusz ser feta na patelnię. Delikatnie wymieszaj, aby ser równomiernie rozłożył się wśród składników.
7. Dodaj suszone oregano, sól i pieprz do smaku. Mieszaj wszystko razem przez kolejne 2-3 minuty, aby składniki dobrze się połączyły.



WARZYWA I OWOCE MONO



IGLOTEX
PROFESSIONAL

Certyfikowane uprawy, kalibracja i kontrolowane cięcia albo całe owoce i warzywa, wszystko to, czego oczekujemy od warzyw, poddane najbezpieczniejszej obróbce jaką jest mrożenie. 100 % smaku świeżych owoców i warzyw. Najpopularniejsze mieszanki, idealnie skomponowane proporcje, wszystko po to, by przygotowanie potraw stało się prostsze.

Brokuły różyczki



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Fasolka szparagowa zielona cięta



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Fasolka szparagowa żółta cała



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Groszek zielony



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Kalafior różyczki



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Marchew kostka



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Marchew mini



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Papryka czerwona paski



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Szpinak liście



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Szpinak rozdrobniony



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Jagody czarne



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Maliny



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Porzeczki czarne



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Truskawki bez szypulek



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Wiśnie bez pestek



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

*„Promocja radości gotowania z naturalnych upraw,
pamiętając o otaczającym mnie środowisku i przyszłych
pokoleniach to dla mnie wielki zaszczyt.”*

- *Anna Majewska*





POŁĘDWICA Z MINTAJA Z PIECZONYMI WARZYSWAMI

Składniki :

- 0,5 kg filetów mintaja
- włoszczyzna paski
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- przyprawy: pieprz biały, pieprz czarny, koperek suszony, papryka słodka mielona.

Przygotowanie:

1. Filety umyj, osusz papierowym ręcznikiem, podziel na mniejsze kawałki i posyp białym pieprzem oraz koperkiem. Następnie pozostaw.
2. Na dnie żaroodpornego naczynia ułóż kawałki ryby, przykryj podsmażonymi warzywami i posyp mieloną słodką papryką.
3. Rozgrzej piekarnik do 200 °C i piecz rybę ok. 25 minut.
4. Gotowe danie po wyjęciu z piekarnika posyp obficie posiekaną natką pietruszki.

* I GLOTIP

Rybne dania przygotowane w wyżej podany sposób rewelacyjnie smakują spożywane solo, a mogą być podawane z ryżem, frytkami itd.

W ten sam sposób można jak najbardziej przygotować też inne ryby, np. dorsza czy szczupaka.

WARZYWA I OWOCE MIESZANKI



IGLOTEX
PROFESSIONAL

Bukiet warzyw królewski



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: brokuły różyczki,
kalafior różyczki,
marchew plastry

Marchew z groszkiem



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew kostka,
groszek zielony

Papryka trio mix



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: papryka zielona
paski, papryka czerwona
paski, papryka żółta paski

Vega Mix



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: brokuły różyczki,
fasola płaskostrąkowa,
marchew plastry
karbowane, marchew
żółta plastry karbowane,
kalafior różyczki

Warzywa na patelnię



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: brokuły różyczki,
marchew plastry
karbowane, fasola
płaskostrąkowa, kukurydza,
papryka czerwona kostka,
cukinia plastry

Włoszczyzna paski



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew súpki,
pietruska súpki,
seler súpki, por plastry

Mieszanka kompotowa 7-sktł.



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: śliwki bez pestek,
wiśnie bez pestek,
truskawki, czarne
porzeczki, agrest,
aronia,
czerwone porzeczki

Mieszanka kompotowa 4-sktł.



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: śliwki bez pestek,
wiśnie bez pestek,
truskawki, czerwone
porzeczki



IGLOTEX

poleca

Kalafior
strona 15





BURGER WOŁOWY

Składniki :

- bułka hamburgerowa
- burger wołowy
- duży pomidor malinowy
- mała cebula cukrowa lub zwykła
- kulka mozzarelli lub kawałek żółtego sera
- 2 korniszony lub ogórki kiszone
- garść rukoli
- kilka listków sałaty lodowej

Przygotowanie:

1. Bułki do burgerów przekrój na pół i podpiecz kilka minut w piekarniku lub na grillu.
2. Burgera usmaż na grillu.
3. Na tak przygotowaną bułkę ułóż usmażone mięso, następnie gruby plaster pomidora, a następnie sałatę lodową i plasterki ogórków.
4. Kolejno gorący kotlet.
5. Następnie ser mozzarella oraz rukolę i cebulę.
6. Na sam koniec jeszcze ulubiony sos oraz drugą połówkę bułki.

MIĘSO-X

IGLOTEX
PROFESSIONAL

Burger wołowy, na mały lub wielki głód - szeroka oferta gramatur pozwoli dopasować serwowane danie do potrzeb każdej gastronomii.

Burger wołowy
113 g, 150 g, 170 g, 180 g, 200 g



masa netto	szt. w opak. zb.
113 g	54
150 g	40
170 g	42
180 g	30
200 g	30





MAKARON RURKI Z PESTO MIGDAŁOWYM I MIĘTĄ

Składniki :

- makaron rurki
- ok. 100 g migdałów bez skórki
- pęczek świeżej bazylii
- spora garść świeżej mięty
- ząbek czosnku
- ok. 50 g parmezanu lub innego twardego sera np. grana padano albo pecorino
- ok. 100 ml oliwy z oliwek
- sól
- świeżo zmielony pieprz

Przygotowanie:

1. Migdały prażymy na suchej patelni, aż nabiorą złotego koloru i zaczną intensywnie pachnieć. Studzimy i siekamy na mniejsze kawałki.
2. Najbardziej tradycyjnym włoskim sposobem przygotowywania domowego pesto jest ucieranie w moździerz i taki właśnie polecam i lubię najbardziej. Pesto wychodzi intensywne w smaku i macie kontrolę nad roztarciem ziół i orzechów lub migdałów.
3. W moździerzu umieszczamy bazylię i miętę, dodajemy sporą szczyptę soli i zaczynamy ucierać. Gdy zioła będą dobrze roztarte dodajemy czosnek, całość ucieramy na pastę. Dodajemy starty grana padano lub pecorino i rozcieramy do połączenia składników.
4. Dorzucamy prażone posiekane migdały i stopniowo dolewamy oliwę z oliwek. Ucieramy całość do uzyskania gęstego, kremowego pesto. Na koniec doprawiamy według smaku solą i świeżo zmielonym pieprzem.
5. Ugotowany makaron al dente przekładamy prosto z wody do dużego półmiska, dodajemy pesto, 1-2 chochle wody z gotowania makaronu. Doprawiamy sporą ilością świeżo zmielonego pieprzu i całość mieszamy aż do momentu gdy sos stanie się kremowy i pokryje cały makaron.
6. Podajemy z dodatkową porcją posiekanych pistacji i świeżo startego parmezanu.

* I GLOTIP

Długość ucierania pesto zależy tylko i wyłącznie od tego jaką chcecie uzyskać konsystencję.

MAKARONY

IGLOTEX
PROFESSIONAL

Najpopularniejsze makarony, którym nie oprze się żadna pasta, dostępne w 4 rodzajach.

Makaron **nitka cienka**



Garnek



3 kg
3 szt. w opak. zbiorczym

Makaron **rurki**



Garnek



3 kg
3 szt. w opak. zbiorczym

Makaron **spaghetti**



Garnek



3 kg
3 szt. w opak. zbiorczym

Makaron **świderki**



Garnek



3 kg
3 szt. w opak. zbiorczym





LASAGNE Z KURKAMI

Składniki :

- 500 g makaronu lasagne
- 200 g mrożonych kurek
- szklanka suszonych kurek
- 400 ml śmietanki 30%
- szklanka wrzątku
- pęczek natki pietruszki
- łyżka suszonego czosnku niedźwiedziego
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 500 g mięsa wieprzowo - wołowego
- 200 g oscypka
- sól i pieprz do smaku
- 1 łyżka klarowanego masła
- 1 łyżka mąki

Przygotowanie:

1. Grzyby rozmrażamy.
2. Na maśle klarowanym szklimy drobno posiekaną cebulę i starty czosnek. Dodajemy kurki, czosnek niedźwiedzi i smażymy kilka minut.
3. Następnie dodajemy suszone grzyby wraz z zalewą, doprawiamy solą oraz pieprzem. Po dziesięciu minutach zagęszczamy mąką.
4. Płat świeżego makaronu układamy na dnie naczynia, dodajemy 1/3 mięsa mielonego, zalewamy 1/3 sosu i przykrywamy kolejnym płatem, do skończenia składników. Wierzch posypujemy startym oscypkiem.
5. Pieczemy przez 40 minut w temperaturze 180 °C, grzanie góra - dół z termoobiegiem.
6. Podajemy posypane natką pietruszki.

GRZYBY MROŻONE



IGLOTEX
PROFESSIONAL

Podgrzybek w całości, borownik szlachetny w kostce.... dodatek grzybów sprawi, że każda potrawa nabierze głębokiego aromatu, idealny zarówno do zup, sosów jak i mięs.

Podgrzybek 2 warianty:



Cały 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Kostka 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Kurka 2 warianty:



Cała 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Kruszona 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Borownik szlachetny 4 warianty:



Cały extra 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Półówki 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Kostka „Kl. 1” 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Kostka „Kl. 2” 2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Maślak kostka



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Pieczarki krojone



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Mieszanka grzybów leśnych



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym





SOS TATARSKI Z MARYNOWANYCH GRZYBÓW LEŚNYCH



Składniki :

- 2 średnie ogórki kiszone
- 1/2 filiżanki marynowanych grzybków
- 1/4 cebuli
- opcjonalnie - 1 łyżka marynowanej papryczki jalapeño
- 1 gałązka natki pietruszki
- 2 wiązki szczypiorku
- 2 łyżki gęstej śmietany 12%
- 1/2 szklanki majonezu
- 1 łyżeczka musztardy
- 1/3 łyżeczki miodu lub cukru
- 1/2 łyżeczki soku z cytryny

Przygotowanie:

1. Zaczynij od posiekania wszystkich składników i wymieszaj je ze sobą.
2. Do pojemnika rozdrabniacza włóż pokrojone na kawałki ogórki kiszone, odcedzone grzybki, jalapeño jeśli ich używamy, obraną cebulę, listki natki pietruszki, wszystko rozdrobnij.
3. Dodaj posiekany szczypiorek, śmietanę, majonez, musztardę, miód lub cukier, sok z cytryny oraz sól i pieprz. Wymieszaj i przełóż do miseczki. Można przechowywać w lodówce w zamkniętym słoiku.

* I GLOTIP

Najszybciej składniki można posiekać w rozdrabniaczu, ewentualnie w malakserze, jeśli go nie mamy, siekamy składniki na desce.

GRZYBY MARYNOWANE



IGLOTEX
PROFESSIONAL

Smaki lasu, w aromatycznej zalewie. Niezwykle popularny dodatek w polskiej kuchni, świetnie współgra z mixem sałat. Wyjątkowy produkt o wszechstronnym zastosowaniu.

Podgrzybki całe



800 g
4 szt. w opak. zbiorczym

Borowiki całe



800 g
4 szt. w opak. zbiorczym

Kurki całe



800 g
4 szt. w opak. zbiorczym

Pieczarki z marchewką, całe



780 g
6 szt. w opak. zbiorczym

*„Rekomenduje produkty oprawione w kulinarne smaki,
pełne harmonii i niebanalnych połączeń.”*

- *Anna Majewska*





SAŁATKA SZPINAKOWA Z TRUSKAWKAMI I MIGDAŁAMI



Składniki :

- 40 dag truskawek
- 35 dag świeżych liści szpinaku
- 10 dag migdałów
- 2 łyżki octu balsamicznego
- łyżeczka musztardy
- sok z pomarańczy
- sok z połowy cytryny
- 1/4 szklanki oliwy z oliwek
- czarny pieprz

Przygotowanie:

1. Umyj i osusz liście szpinaku.
2. Umyj i osusz truskawki, pokrój je na kawałki.
3. Na rozgrzanej patelni upraż na złoto migdały.
4. Wymieszaj ocet, musztardę, sok z pomarańczy i cytryny oraz oliwę z oliwek, dopraw do smaku pieprzem.
5. Wymieszaj wszystkie składniki, dekorując przed podaniem kawałkami truskawek.

Zanurz się w wyjątkowej jakości bakaliach, które dopełnią każde danie, to niezbędny element w przygotowaniu mięs i deserów.

Migdał płatki



750 g
5 szt. w opak. zbiorczym

Morele suszone



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Orzechy arachidowe niesolone



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Orzechy laskowe



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Orzechy nerkowca



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Orzechy pinii



250 g
24 szt. w opak. zbiorczym



Orzechy włoskie



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Pestki dyni



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Pistacje obrane całe niesolone



500 g
24 szt. w opak. zbiorczym

Pistacje siekane niesolone



500 g
24 szt. w opak. zbiorczym

Rodzyunki



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Sezam



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Słonecznik łuskany



1 kg
15 szt. w opak. zbiorczym

Śliwki suszone



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Wiórki kokosowe



500 g
15 szt. w opak. zbiorczym

Żurawina suszona



1 kg
5 szt. w opak. zbiorczym





PLACKI WAWELSKIE



Składniki :

- 1/3 szklanki kaszy jęczmiennej ugotowanej wg. przepisu na opakowaniu
- 1 jajko
- 0,5 cebuli
- 0,5 szklanki mąki pszennej
- 0,5 szklanki mleka
- 2 łyżki masła
- 80 g startego żółtego sera
- 1 płaska łyżeczka soli
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- odrobina chilli

Przygotowanie:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę.
2. Na łyżce oleju zeszklij pokrojoną cebulę i odstaw do przestudzenia.
3. Do dużej miski wsyp wystudzoną kaszę jęczmienną, jajko, mąkę, mleko, cebulkę, starty ser i przyprawy. Całość wymieszaj dokładnie łyżką lub mikserem.
4. Na patelni rozgrzej łyżkę oleju i smaż placki na rumiano z obydwu stron. Podawaj z sosem czosnkowym.

PRODUKTY SKROBIOWE



IGLOTEX
PROFESSIONAL

Uwielbiane produkty, bez których w kuchni ani rusz, idealne do zup i dań głównych.

Fasola piękny jaś karłowy



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Groch łuskany połówki



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Kasza gryczana prażona



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Kasza jaglana



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Kasza jęczmienna wiejska gruba



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Kasza manna



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym



Kasza pęczak



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Kasza bulgur



2,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Kasza kuskus



2,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



**Ryż
arborio**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

**Ryż biały
basmati**



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

**Ryż biały
długozłarnisty**



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

**Ryż
jaśminowy**



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

**Ryż
parboiled**



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym





SOSY AROMATYCZNE



IGLOTEX
PROFESSIONAL

Bazy, wszechstronnie uniwersalne, pełne pysznego aromatu, w idealnie dopasowanej gramaturze.

Koncentrat pomidorowy 30%



950 g
6 szt. w opak. zbiorczym

Koncentrat pomidorowy 30%



4,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Musztarda francuska



1 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Majonez dekoracyjny



2,8 kg
1 szt. w opak. zbiorczym





TŁUSZCZE

IGLOTEX
PROFESSIONAL

Frytury i oleje, bez których przygotowanie potraw nie byłoby możliwe. Charakteryzują się wysoką stabilnością podczas smażenia, a także wysokim punktem dymienia. Wszędzie tam gdzie Fast, ale również Good.

Olej rzepakowy rafinowany



5 l
4 szt. w opak. zbiorczym

Frytura płynna bez oleju palmowego



5 l
4 szt. w opak. zbiorczym

Frytura gastronomiczna 100%



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Frytura gastronomiczna 100%



10 l
1 szt. w opak. zbiorczym



20 l
1 szt. w opak. zbiorczym

Frytura gastronomiczna 100%



22 l
1 szt. w opak. zbiorczym

Frytura gastronomiczna płynna



10 l
1 szt. w opak. zbiorczym



MAKARONOWE MUSZLE

FASZEROWANE SUSZONYMI POMIDORAMI I SZPINAKIEM

Składniki :

- 12 dużych muszli makaronowych
- 100 g suszonych pomidorów
- 150 g świeżego szpinaku
- 100 g ricotty lub twarogu
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Muszle ugotuj al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Szpinak podsmaż na oliwie z czosnkiem, aż zwiędnie. Dodaj pokrojone suszone pomidory i wymieszaj z ricottą. Dopraw solą i pieprzem.
3. Napełnij ugotowane muszle przygotowanym farszem i podawaj na ciepło lub zimno.

WARZYWA APERTYZOWANE



IGLOTEX
PROFESSIONAL

Pomidory i kukurydza dojrzewająca w pełnym słońcu, chrupkie ogórki, soczyste zielony groszek, a to wszystko zamknięte w zalewie, idealne do serwowania.

Pomidory suszone w oleju z ziołami



740 g
6 szt. w opak. zbiorczym



1,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Pieprz zielony w zalewie octowej



670 g
8 szt. w opak. zbiorczym

Ogórki konserwowe



870 g
6 szt. w opak. zbiorczym



2,55 kg
2 szt. w opak. zbiorczym

Salatka szwedzka słodka



2,5 kg
2 szt. w opak. zbiorczym

Seler paski



1,4 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Buraczki wiórki



1,6 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Groszek konserwowy



400 g
6 szt. w opak. zbiorczym



2,49 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Kukurydza konserwowa słodka



340 g
6 szt. w opak. zbiorczym



2,12 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



IGLOTEX
poleca

Tortilla świeża
strona 68

Kebab cięty
strona 63



CAPONATA NA BUŁECZKACH

Składniki :

- 2 bułki
- 1 bakłażan
- 1 czerwona cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 pomidory
- 1 łyżeczka octu winnego
- 1 łyżka czarnych oliwek,
- 1 łyżka kaparów
- 2 łyżki oliwy
- posiekana natka pietruszki
- szczypta oregano
- sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Bakłażany umyj, pokrój w centymetrowe plastry, posyp je solą i zostaw na 30 minut, aby puściły sok. Po tym czasie opłucz, osusz i pokrój w kostkę.
2. Na patelni rozgrzej oliwę, wrzuć bakłażany i obsmaż na złoty kolor. Dodaj pokrojoną w piórka czerwoną cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek i smaż przez kilka minut.
3. Pomidory sparz, obierz ze skórki, pokrój i dołóż na patelnię. Dodaj ocet, oregano, oliwki i kapary.
4. Całość duś przez 15 minut, często mieszając. Dopraw solą i pieprzem, posyp natką pietruszki.
5. Podawaj w wydrążonych białych bułeczkach.



PIECZYWO



IGLOTEX
PROFESSIONAL

Nieodłączny element śniadań lub wyjątkowo smaczne czekadełko, szeroki wybór wypieków na słodko i słono.

Mix bułek hotelowych **33g**



Piec



120 szt. w opak. zbiorczym

Skład: bułeczka pszenna, bułeczka sezamkowa, z mąki graham, rustico



Mix ciastek mini **wanilia, wiśnia, jabłko 40 g**



Piec



120 szt. w opak. zbiorczym



Mix chlebów foremkowych **450 g**



Piec
8 - 10 min.



12 szt. w opak. zbiorczym

Skład: chleb żytni, z dynią, ze słonecznikiem, wieloziarnisty



Mix chlebów klasycznych **400 - 450 g**



Piec



12 szt. w opak. zbiorczym

Skład: chleb pszenny kłos, grodzki, wieloziarnisty



Mix półbagietek **160 g - 180 g**



Piec



45 szt. w opak. zbiorczym

Skład: półbagietka pszenna, korzenna, Fitness



Mix bagietek **350 g - 380 g**



Piec



24 szt. w opak. zbiorczym

Skład: półbagietka pszenna, korzenna, Fitness





Croissant mini
25 g



150 szt. w opak. zbiorczym



Croissant mini
maślany 30 g



90 szt. w opak. zbiorczym



Bułka
tarta



4,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



IGLOTEX
poleca

Pistacje
strona 32





NALEŚNIKI Z PRAŻONYMI JABŁKAMI I SOSEM KARMELOWYM



Składniki :

- 100 g mąki
- 240 ml mleka
- 2 jajka
- 3/4 łyżki roztopionego masła klarowanego lub oleju
- 1/3 łyżeczki soli
- jabłka prażone
- rodzynki
- posiekane orzechy
- sos karmelowy

Przygotowanie:

Przygotuj sos karmelowy według tego przepisu:

1. Składniki ciasta naleśnikowego wymieszaj mikserem i odstaw na 10 min.
2. Rozgrzej patelnię, a następnie wylej niewielką porcję ciasta i bardzo szybko rozprowadź na powierzchni całej patelni. Następnie smaż najpierw z jednej strony, aż będzie złotobrązowa, a brzegi chrupiące, a następnie z drugiej, również do złotobrązowego koloru.
3. Prażone jabłka podgrzej w garnku, a gdy będą gorące, wymieszaj z rodzynkami i posiekanymi orzechami.
4. Na każdy naleśnik nałóż porcję jabłek prażonych i rozsmaruj po całej powierzchni. Naleśnik zwiń w rulon.
5. Naleśniki posyp cukrem pudrem i udekoruj sosem karmelowym.

OWOCE W ŻELU I DODATKI



IGLOTEX
PROFESSIONAL

Idealne do gofrów, lodów i wypieków, pełne owoców i smaku, gotowe do użycia.

Wiśnie w żelu



3,2 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



Truskawki w żelu



3,2 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



Maliny w żelu



3,2 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



Jabłka prażone 90% kostka



780 g
8 szt. w opak. zbiorczym



11 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

IGLOTEX

poleca

**chrupiąca
bułka**
strona 67

Ketchup
strona 77



**soczyste
mięso**
strona 23

BISTRO HORECA

POLSKA
MARKA

BY IGLOTEX

Bistro HORECA to niezbędnik w każdej gastronomicznej kuchni, szeroki wachlarz mięs, mnogość certyfikowanych przypraw i dodatki, tworzą idealną kompozycję, dla największych smakoszy. Bistro HORECA to wygodne produkty gastronomiczne, oferujące powtarzalną jakość za rozsądną cenę. Podstawowe atuty oferowanych produktów to łatwość przygotowania i oszczędność pracy. Stawiamy na proste, sprawdzone rozwiązania oraz szerokie możliwości wykorzystania!



- mrożony



- chłodzony



- suchy



DIP DO FRYTEK Z AWOKADO I CHORIZO

Składniki :

- 2-3 dojrzałe awokado
- 1 czerwona cebula
- 1-2 limonki
- 1 pęczek kolendry
- przyprawy: szczypta chili, sól do smaku
- 100 g chorizo

Przygotowanie:

1. Awokado blenduj z solą, sokiem z limonki i szczyptą chili.
2. Następnie całość wymieszaj z drobno posiekaną kolendrą i czerwoną cebulką.
3. W międzyczasie rozgrzej suchą patelnię i usmaż chorizo na złoto.
4. Dip z awokado przełóż do głębszego talerza i posyp chrupiącym chorizo. Podaj z upieczonymi frytkami

* I GLOTIP

Jeśli pasta jest zbyt gęsta, można dodać niewielką ilość niegazowanej wody.

FRYTKI

**BISTRO
HORECA**
BY IGLOTEK

Kontraktujemy tylko najlepsze, certyfikowane odmiany ziemniaków, które są stworzone do produkcji frytek i specjalności ziemniaczanych, cechują się wyśmienitym smakiem i chrupkością.

Frytki cienkie 8*8



Frytownica



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Frytki proste 10*10



Frytownica



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym

Frytki karbowane 12*12



Frytownica



2,5 kg
5 szt. w opak. zbiorczym





PIEROGI



**BISTRO
HORECA**

BY IGLOTEK

Najpopularniejsze smaki pierogów, otulone miękkim ciastem, z mnóstwem farszu, dostępne w opcji słodkiej i wytrawnej.

Pierogi ruskie



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Pierogi z kapustą i grzybami



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Pierogi z mięsem



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Pierogi z serem



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Pierogi z truskawkami



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



KOPYTKA Z KURCZAKIEM I CUKINIĄ W SOSIE CURRY

Składniki :

- 400 g kopytek
- 1 pojedynczy filet kurczaka
- przyprawy: sól, pieprz, 1 łyżeczka przyprawy curry, 1 łyżeczka suszonego oregano, 1/2 łyżeczki mielonej papryki
- 1 mała cukinia
- 1/2 cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy
- 80 ml śmietanki 18% lub 12% (do zup i sosów)
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki posiekanej zieleniny np. szczypiorku, natki, bazylii

Przygotowanie:

1. Filet kurczaka pokrój w małą kostkę, dopraw solą, pieprzem oraz obtocz w reszcie przypraw.
2. Cukinię pokrój wzdłuż na 4 części, następnie na cienkie plasterki. Cebulę pokrój w kosteczkę a czosnek zetrzyj na tartce lub przeciśnij przez praskę.
3. Rozgrzej dużą patelnię, wlej oliwę i dodaj kurczaka. Smaż przez ok. 2 minuty co chwilę mieszając.
4. W międzyczasie, na drugiej patelni, na maśle, obsmaż na złoto kluski.
5. Dodaj cebulę i smaż dalej przez ok. 2 minuty. Dodaj czosnek oraz cukinię i smaż jeszcze przez ok. 2 minuty aż cukinia zmięknie.
6. Wlej śmietankę i zagotuj. Wymieszaj z posiekaną zieleniną. Przełóż na patelnię z podsmażonymi kopytkami, wymieszaj i podgrzej w razie potrzeby.

PYZY, KLUSKI, KOPYTKA



**BISTRO
HORECA**
BY IGLOTE

Produkty mączno-ziemniaczane wzbogacą każdą pozycję w menu. Rekomendujemy wyjątkowe kopytka ziemniaczane serwowane z gulaszem lub pyzy z mięsem serwowane z domową okrasą.

Kartacze z mięsem



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Kluski śląskie z dziurką



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Kopytka ziemniaczane



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Pyzy z mięsem



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

„Ekstremalnie wyborna kuchnia, polskie smaki okraszone porcją wiedzy i kawałkiem historii.”

- *Hmelnij Półku*





DANIA GOTOWE



**BISTRO
HORECA**
BY IGLOTEX

Flaki – idealna baza do rozgrzewającej zupy, pełnej warzyw, smaku i aromatu.

Flaki w rosole **wołowe**



900 g
12 szt. w opak. zbiorczym

Flaki wołowe **cięte blanszowane**



900 g
10 szt. w opak. zbiorczym

*„Rarytasy, które rezonują z polską tradycją, naturą
i pozytywną energią żywności.”*

- *Anna Maj Polku*





SZASZŁYK W SOSIE MIĘTOWYM



Składniki na szaszłyki:

- 1 cukinia (mała)
- 1 papryka czerwona
- 1 papryka zielona
- 1 cebula
- 8 pomidorków koktajlowych
- kebab z udka kurczaka

Przygotowanie szaszłyków:

1. Pokrój kebab z kurczaka w kostkę.
2. Papryki, cukinię oraz cebulę pokrój na kawałki.
3. Na patyczki do szaszłyków nabijaj naprzemiennie mięso, papryki, cukinię, cebulę oraz pomidorki koktajlowe.
4. Posyp szaszłyki solą i pieprzem.
5. Grilluj je przez około 20 minut, regularnie obracając. Podawaj szaszłyki z sosem jogurtowo-miętowym i sałatką.

Składniki na sos:

- 150ml gęstego jogurtu naturalnego
- garść świeżych liści mięty
- 2 - 3 łyżeczki wrzącej wody
- 1 łyżeczka octu winnego lub jabłkowego
- około 1/4 łyżeczki pieprzu cayenne
- sól do smaku

Przygotowanie sosu:

1. Umyj miętę i rozetrzyj ją w moździerzu.
2. Zalej ją wrzącą wodą, wymieszaj i odstaw do ostygnięcia.
3. Gdy napar ostygnie, dodaj ocet winny oraz jogurt.
4. Dopraw sos pieprzem cayenne i solą.
5. Posyp wierzch dodatkową szczyptą pieprzu cayenne.
6. Wstaw sos do lodówki i pozostaw do schłodzenia.

MIĘSO



**BISTRO
HORECA**

BY IGLOTE

Wysoka zawartość mięsa najwyższej jakości i wyselekcjonowane przyprawy to gwarancja smaku, wszystko to dostępne w szerokiej gamie gramatur, by zawsze móc cieszyć się świeżością.

Kebab z udka kurczaka



5, 6, 8, 10, 15,
20, 30, 40 kg

Kebab z udka i fileta kurczaka



5, 7, 10, 12, 15, 20,
25, 30, 40, 60 kg

Kebab drobiowy z kurczaka



6 kg

Kebab z fileta kurczaka



10 kg

Kebab wołowo - indyczy

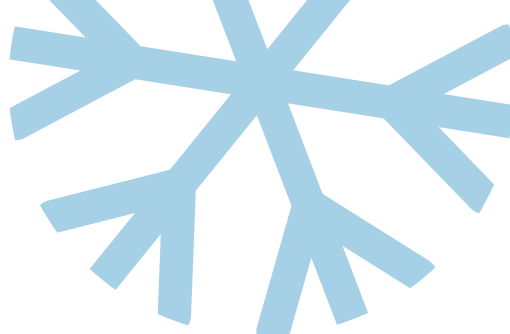


6, 10, 15, 20 kg

Kebab wołowo - drobiowy



5, 7, 10, 15, 20, 30, 40 kg



**Kebab
z udka kurczaka
pieczony, cięty**



2 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

**Kebab
drobiowy z kurczaka
pieczony, cięty**



2 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

**Kebab
z fileta kurczaka,
cięty**



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

**Parówki z szynki
90% mięsa**



700 g
8 szt. w opak. zbiorczym

Parówki Hot Dog

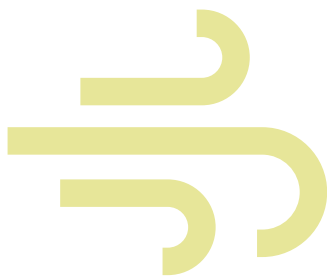


700 g
8 szt. w opak. zbiorczym

**Parówki Hot Dog
MAX**



770 g
8 szt. w opak. zbiorczym



**BISTRO
HORECA**
BY IGLOTE

Kabanosy Hot Dog



700 g
8 szt. w opak. zbiorczym



Kabanosy Hot Dog
MAX



770 g
8 szt. w opak. zbiorczym



Boczek parzony



ok. 1 kg
- plastry
- w kawałku



Boczek wędzony surowy



ok. 1 kg
- plastry
- w kawałku
- kostka



Salami plastry
premium



800 g
12 szt. w opak. zbiorczym



Salami plastry
pepperoni



1 kg
12 szt. w opak. zbiorczym





HOT DOG Z CEBULKĄ

Składniki:

- bułka hot dog
- parówka hot dog z szynki
- sos czosnkowy
- cebulka prażona
- sałata kimchi

Przygotowanie:

1. Włóż bułkę na chwilę do piekarnika, tostera lub podsmaż ją na suchej patelni, aby była lekko chrupiąca, ale nadal miękka w środku.
2. Podgrzej parówkę w wodzie, na parze lub delikatnie podsmaż, żeby była ciepła i soczysta.
3. Jeśli kimchi jest w dużych kawałkach, drobniej je posiekaj, aby łatwiej rozłożyć je w hot dogu.
4. Przekrój bułkę, nie rozcinając jej do końca, i włóż do środka ciepłą parówkę. Polej ją sosem czosnkowym, dodaj porcję kimchi i posyp prażoną cebulką dla chrupkości.
5. Podawaj od razu, gdy hot dog jest jeszcze ciepły.

PIECZYWO



**BISTRO
HORECA**

BY IGLOTE

Nieodłączny element śniadań lub wyjątkowo smaczne czekadełko, szeroki wybór wypieków na słodko i słono.

Bułka do hot doga
francuskiego 60 g, XXL 110 g



60 g
40 szt. w opak. zbiorczym
XXL 110 g
32 szt. w opak. zbiorczym



Bułka
do hamburgera 82 g



24 szt. w opak. zbiorczym



Bułka do kebaba
trójkąt 100 g



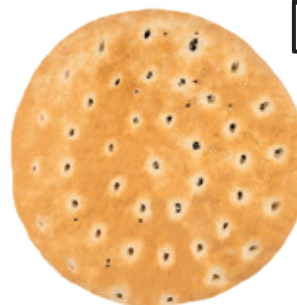
24 szt. w opak. zbiorczym



Bułka do kebaba
okrągła 450 g



5 szt. w opak. zbiorczym



Brioche
86 g



24 szt. w opak. zbiorczym



Grzanki
czosnkowe 25 g



36 szt. w opak. zbiorczym



Tortilla świeża 25 cm, 30 cm



Piekarnik



Mikrofalówka



Patelnia
6 minut



25 cm / 62 g

144 szt. w opak. zbiorczym

30 cm / 90 g

144 szt. w opak. zbiorczym

Bułka tarta



3 kg

1 szt. w opak. zbiorczym



IGLOTEX

poleca

**Musztarda
francuska**

strona 39



Parówka Hot Dog

strona 64





Orientalne smaki jak Gyros, lub tradycyjne zioła tymianek, oregano, a może przyprawy grillowe, które idealnie dopełnią smak potraw z rusztu. Poznaj całą gamę naszych przypraw i dodatków do herbaty.

Bazylia



300 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Czosnek granulowany



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Koperek



300 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Majeranek



250 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Oregano



300 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Liść laurowy



75 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Pieprz czarny, mielony



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Pieprz czarny, młotkowy



500 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Pieprz czarny, ziarno



500 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Pieprz kolorowy, młotkowy



500 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Papryka słodka



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Papryka ostra



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Pietruszka natka



250 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Tymianek



300 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Ziele angielskie



500 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Cebulka prażona



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Przyprawa do kurczaka



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Przyprawa do gyrosa



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Przyprawa do grilla



1 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Przyprawa uniwersalna



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Żelatyna wieprzowa



1 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Kwasek cytrynowy



1 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Cukier wanilinowy



1 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Ocet spiryтусowy 10%



1 l
6 szt. w opak. zbiorczym

Anyż gwiazdki



250 g
10 szt. w opak. zbiorczym

Cynamon laska



1 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Goździki



250 g
10 szt. w opak. zbiorczym





RATATOUILLE

Składniki:

- 800 g - pomidorów z puszki
- 3 szt. - cukinii
- 1 szt. - papryki (mix kolorów)
- 1 szt. - cebuli
- 1 ząbek - czosnku
- oliwa z oliwek
- 0,5 łyżeczki - chilli (płatki)
- tymianek
- zioła prowansalskie
- sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Wszystkie warzywa – cukinie, bakłażan, paprykę pokrój na plasterki o jednakowej grubości. Dzięki temu warzywa będą gotować się równomiernie.
2. W garnku rozgrzej oliwę, wrzuć posiekaną cebulę i zeszklij. Następnie dodaj przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku i podsmażaj na płycie grzewczej przez około 1 minutę. Kiedy tylko czosnek się zeszkli, dodaj do rondla pomidory z puszki. Dopraw do smaku ziołami prowansalskimi, chili, solą oraz pieprzem.
3. Powstały sos pomidorowy wlej do żaroodpornego naczynia. Na warstwie sosu układaj naprzemiennie warzywa w formie spirali.
4. Warzywa skrop obficie oliwą z oliwek, dopraw solą, pieprzem i ziołami do smaku.
5. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i przykryj folią aluminiową, aby warzywa się nie przypaliły.
6. Piecz przez ok. 50 minut lub do czasu, aż warzywa będą miękkie.

SOSY AROMATYCZNE



**BISTRO
HORECA**
BY IGLOTE

Ketchupy i majonezy dostępne w wielu gramaturach. Gotowe sosy, to recepta na udany serwis.

Ketchup gastronomiczny



3 kg
3 szt. w opak. zbiorczym



5,8 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Ketchup łagodny



1 kg
8 szt. w opak. zbiorczym



3 kg
6 szt. w opak. zbiorczym



5,8 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Ketchup popularny



5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Majonez sałatkowy



3 kg
6 szt. w opak. zbiorczym



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



10 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Sos majonezowy gastronomiczny



3 kg
6 szt. w opak. zbiorczym



10 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Sos majonezowy popularny



5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



10 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Sos czosnkowy



960 g
8 szt. w opak. zbiorczym



4,9 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Sos do hamburgerów i frytek



970 g
8 szt. w opak. zbiorczym

Musztarda sarepska



1 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

IGLOTEX
poleca

Flaki wołowe
strona 61





WARZYWA APERTYZOWANE



**BISTRO
HORECA**
BY IGLOTE

Nasze starannie wyselekcjonowane pomidory zachwycają naturalnym smakiem i intensywnym aromatem. Idealne do sosów, zup i gulaszy – dodają potrawom wyjątkowej głębi.

Pomidory całe, bez skórki



2,44 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

Pomidory krojone



2,44 kg
1 szt. w opak. zbiorczym

*„Polecam potrawy ze szczyptą nowoczesności,
dziedzictwem i szacunkiem do lokalnych produktów.”*

- *Hmelný Poldu*





GOFRY

Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 375 ml szklanki mleka
- 80 g oleju
- 3 średnie jajka
- łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżeczka cukru
- szczypta soli

* I GLOTIP

Bardzo ważne jest, by nie otwierać za często gofrownicy podczas pieczenia gofrów. Temperatura nie powinna się gwałtownie zmieniać a gofry nie powinny za mocno odparowywać, ponieważ tracisz w ten sposób idealne ciśnienie między płytkami grzewczymi. Gofry piecz zawsze od razu po przygotowaniu ciasta, ponieważ ciasto z czasem traci pęcherzyki powietrza, które powstały podczas ubijania piany z białek.

Przygotowanie:

1. Oddziel białka od żółtek. Białka umieść w suchej i czystej metalowej lub szklanej misce. Żółtka zaś umieść w drugim naczyniu. Do naczynia z żółtkami wlej też lekko ciepłe mleko oraz dodaj olej roślinny o delikatnym i neutralnym smaku. Może to być olej rzepakowy, ryżowy lub olej z pestek winogron. Na koniec wsyp mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
2. Całość wymieszaj dokładnie przy pomocy miksera na gładkie ciasto.
3. Do miski z białkami dodaj szczyptę soli. Białka ubij na sztywno. Zaczynij od niskich obrotów miksera i stopniowo zwiększaj je do maksymalnych. Gdy białka robią się białe i puszyste (już po minucie ubijania) możesz dodać łyżeczkę cukru. Białka z cukrem ubijaj dalej, aż zrobią się idealnie białe i puszyste. Będzie to trwało jedną do dwóch minut.
4. Do miski z ciastem dodawaj stopniowo po łyżce ubitej piany. Delikatnie mieszaj całość po każdej dodanej łyżce. W taki sposób wmieszaj całą pianę z białek i cukru.
5. Czyste płytki gofrownicy bardzo delikatnie wysmaruj olejem. Zamknij gofrownicę i nagrzej ją do maksymalnej mocy. Przy pomocy średniej chochli lub łyżki stołowej nakładaj porcje na wyznaczone płytki w gofrownicy. Ciasto jest dość sztywne, więc nie powinno wypływać poza płytki grzewcze. Zamknij gofrownicę. Gofry piecz zawsze do lekkiego zarumienienia. Dodatki nakładaj bezpośrednio przed podaniem.

DŻEMY I DODATKI



**BISTRO
HORECA**
BY IGLOTE

Idealne do gofrów, lodów i wypieków, pełne owoców i smaku, gotowe do użycia.

Jabłkowo - brzoskwiniowy dżem niskosłodzony



3,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



Jabłkowo - malinowy dżem niskosłodzony



3,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



Jabłkowo - morelowy dżem niskosłodzony



3,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



Jabłkowo - porzeczkowy dżem niskosłodzony



3,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



Jabłkowo - truskawkowy dżem niskosłodzony



3,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



Jabłkowo - wiśniowy dżem niskosłodzony



3,5 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



Jabłka prażone
90% kostka



6 kg
1 szt. w opak. zbiorczym



IGLOTEX

poleca

Croissant mini
strona 48



Wiśnie w żelu
strona 51



FRYTKI LUZ



**BISTRO
HORECA**

BY IGLOTEK

Frytki
karbowane 12*12



Frytownica



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Frytki
proste 12*12



Frytownica



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



WARZYWA I OWOCE MONO LUZ



Brokuły
różyczki



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Brukselka



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Fasolka szparagowa
zielona, cięta



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Kalafior
różyczki



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Marchew
mini



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym



Marchew
kostka



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym





**Szpinak
rozdrobniony**



Patelnia



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

**Truskawki
bez szypulek**



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

*„Zbierane, zmrożone
i podane na talerzu pełnych smaków.”*

- Hmelný Poldu



WARZYWA I OWOCE MIESZANKI LUZ



Bukiet warzyw królewski



Marchew z groszkiem



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew plastry
karbowane, kalafior
różyczki, brokuły różyczki



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew kostka,
groszek zielony

Mieszanka 8-składnikowa



Mieszanka chińska



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew kostka,
kalafior różyczki, fasolka
szparagowa zielona,
pietruska kostka,
brukselka, groszek
zielony, seler kostka,
por plastry



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew słupki,
papryka zielona paski,
kapusta biała, seler
słupki, pasternak słupki,
cebula kostka, pędy
bambusa, grzyby, por
plastry

Warzywa na patelnię



Włoszczyzna paski



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: ziemniak plastry,
marchew plastry
karbowane, brokuły
różyczki, cebula kostka,
fasolka szparagowa
zielona, cukinia,
kukurydza, papryka
czerwona kostka



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew słupki,
pietruska słupki, seler
słupki, por plastry

Zupa jarzynowa



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew kostka, kalafior różyczki, ziemniaki kostka, fasolka szparagowa zielona cięta, pietruszka kostka, seler kostka, por plastry, groszek zielony, cukinia

Zupa wiosenna



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: marchew kostka, kalafior różyczki, brukselka, fasolka szparagowa zielona, groszek zielony, por plastry, pietruszka kostka, seler kostka

Mieszanka kompotowa 4-skł.



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: czerwone porzeczki, śliwki bez pestek, aronia, truskawki

Kompot sezonowy



Garnek



2,5 kg
4 szt. w opak. zbiorczym

Skład: śliwki bez pestek, truskawki, czerwone porzeczki, agrest, aronia.

Uwaga: skład zależny od danego sezonu. Sprawdź u Przedstawiciela Handlowego.



IGLOTEX

poleca



Kawa ziarnista
strona 95



Café Passionata

Caffe Passionata, wyselekcjonowane ziarna kawy zabierają nas w podróż po aromatycznych zakątkach świata. Kawa ziarnista „Café Passionata” produkowana jest we Włoszech. W skład tej kategorii produktowej wchodzi trzy aromatyczne rodzaje kaw: intensywna ziarnista (Super Bar), łagodna ziarnista (Café Crème) i rozpuszczalna (Classico).





KOKTAJL KAWOWY Z MANGO I MIETĄ

Składniki:

- 1 owoc mango (możesz też wykorzystać mrożone owoce)
- 1 porcja schłodzonego espresso, pół szklanki
- pół szklanki schłodzonego mleka kokosowego
- kilka listów świeżej mięty
- kilka kostek lodu

Przygotowanie:

1. Umieść mango w blenderze (jeśli korzystasz ze świeżych owoców, pokrój je na mniejsze kawałki).
2. Do blendera dodaj kawę, mleko kokosowe oraz listki mięty.
3. Zmiksuj składniki na gładką masę.
4. Na koniec dodaj kostki lodu. Możesz jeszcze raz krótko zblendować, jeśli masz taką możliwość.
5. Przelej koktajl do wysokiej szklanki i udekoruj jeszcze kilkoma listkami mięty.

KAWA



Café 
Passionata

Ta wyjątkowa linia kaw oferuje trzy starannie wyselekcjonowane propozycje, stworzone z myślą o różnych gustach i potrzebach miłośników aromatycznego naparu: intensywna kawa ziarnista Super Bar dla wielbicieli wyrazistych smaków, łagodna i subtelna Café Crème idealna na co dzień oraz klasyczna kawa rozpuszczalna Classico – szybka w przygotowaniu, nie rezygnując przy tym z pełni aromatu.

Kawa ziarnista **super bar**



1 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Doskonała mieszanka palonych ziaren Arabiki i Robusty, skomponowana zgodnie z włoską tradycją. Polecana szczególnie do ekspresów ciśnieniowych oraz do zaparzania tradycyjnymi metodami.

Kawa ziarnista **cafe creme**



1 kg
6 szt. w opak. zbiorczym

Mieszanka palonych ziaren Arabiki i Robusty o łagodnym smaku i niskiej kwasowości. Ziarna tej mieszanki pochodzą z tradycyjnych regionów upraw w Wietnamie i Indiach (Robusta) oraz Brazylii (Arabika), a specjalny proces palenia ziaren pozwala uzyskać apetyczną, kremową piankę na powierzchni aromatycznego naparu.

Kawa rozpuszczalna **cafe classico**



0,5 kg
10 szt. w opak. zbiorczym

Mieszanka selekcjonowanych ziaren kawy w 100% zawarta w sypkiej rozpuszczalnej Café Passionata Classico. Po zalaniu gorącą wodą tworzy napój o wyrazistym, aksamitnym smaku i pełnym aromacie





CUKIER



Café 
Passionata

Poręczne saszetki z białym i trzcinowym cukrem to elegancki sposób na dodanie odrobiny słodczy do kawy i deserów.

Cukier biały paluszek 4 g



700 szt. w opak. zbiorczym



Cukier trzcinowy paluszek 4 g



700 szt. w opak. zbiorczym





IGLOTEX



iglotex.ehurtownia.pl

- 
- **zamawiaj 24/7!**
 - **dostęp z komputera i urządzeń mobilnych**
 - **pełna oferta online**
 - **atrakcyjne promocje**
 - **łatwe wyszukiwanie produktów**
 - **własne listy zakupowe**
 - **pełna historia zamówień i dokumentów**
 - ...i wiele innych przydatnych funkcji!**
- 



W razie pytań służymy pomocą!

INFOLINIA*

625 600 522, 604 101 183

***Zapraszamy do kontaktu od 8.00 do 18.00, od poniedziałku do piątku.**

iglotex.ehurtownia.pl



IGLOTEX* ODDZIAŁY IGLOTEX

IGLOTEX Białystok

ul. Usługowa 2, Porosły, 16-070 Choroszcz
tel. (85) 678 31 40, fax (85) 678 31 45
e-mail: bok.bialystok@iglotex.com.pl
CROSSDOCK Ostrołęka
ul. Ławy 81b, 07-410 Ostrołęka

IGLOTEX Elk

ul. Krzemowa 16B, 19-300 Elk
tel. (87) 621 59 05, fax (87) 621 59 06
e-mail: bok.elk@iglotex.com.pl

IGLOTEX Gdynia

ul. Polska 20, 81-339 Gdynia
tel. (58) 623 19 14, fax (58) 663 03 68
e-mail: bok.gdynia@iglotex.com.pl

IGLOTEX Koszalin

ul. Szczecińska 22, 75-135 Koszalin
tel. (94) 347 19 51, fax (94) 347 19 51
e-mail: bok.koszalin@iglotex.com.pl

IGLOTEX Krzeszowice

ul. Daszyńskiego 10A, 32-065 Krzeszowice
tel. (12) 295 09 02, fax (12) 295 09 84
e-mail: bok.krzeszowice@iglotex.com.pl
CROSSDOCK Kielce
ul. Zagnańska 71, 25-001 Kielce
CROSSDOCK Nowy Targ
ul. Ludźmierska 29, 34-400 Nowy Targ

IGLOTEX Lublin

ul. Józefa Franczaka „Lalka” 18, 20-325 Lublin
tel. (81) 444 20 20, fax (81) 444 20 22
e-mail: bok.lublin@iglotex.com.pl

IGLOTEX Olsztyn

ul. Jagiellończyka 38C, 10-062 Olsztyn
tel. (89) 535 23 64, fax (89) 535 23 66
e-mail: bok.olsztyn@iglotex.com.pl

Kontakt dla klientów sieciowych gastronomicznych:

tel. +48 668 009 208
tel. +48 735 954 166

DZIAŁ SPRZEDAŻY TELEFONICZNEJ

tele@iglotex.com.pl

www.iglotex.pl

+48 625 600 500

IGLOTEX Piła

ul. Warsztatowa 4c, 64-920 Piła
tel. (67) 351 60 02, fax (67) 351 60 05
e-mail: bok.pila@iglotex.com.pl

IGLOTEX Poznań

ul. Bukowska 45, 62-070 Dopiewo
tel. (61) 894 44 81, fax (61) 894 47 00
e-mail: bok.poznan@iglotex.com.pl

IGLOTEX Rzeszów

ul. Warszawska 139, 35-205 Rzeszów
tel. (+48) 609 830 478
e-mail: bok.rzeszow@iglotex.com.pl

IGLOTEX Skórcz

ul. Leśna 2, 83-220 Skórcz
tel. (+48) 600 465 040
e-mail: bok.skorcz@iglotex.com.pl

IGLOTEX Sochaczew

ul. Spartańska 14, 96-500 Sochaczew
tel. 667 990 997
e-mail: bok.sochaczew@iglotex.com.pl

CROSSDOCK Łódź

ul. Traktorowa 170/172, 91-203 Łódź

IGLOTEX Sosnowiec

ul. Elżbiety i Wilhelma Schonów 11, 41-200 Sosnowiec
tel. (32) 263 55 00, (32) 263 42 47
e-mail: bok.sosnowiec@iglotex.com.pl

IGLOTEX Szczecin

ul. Kabłowa 1, 70-895 Szczecin
tel. (91) 469 14 73, fax (91) 469 33 18
e-mail: bok.szczecin@iglotex.com.pl

IGLOTEX Toruń

ul. Na Zapleczu 11, 87-100 Toruń
tel. (56) 659 09 67, fax (56) 660 04 66
e-mail: bok.torun@iglotex.com.pl

IGLOTEX Warszawa

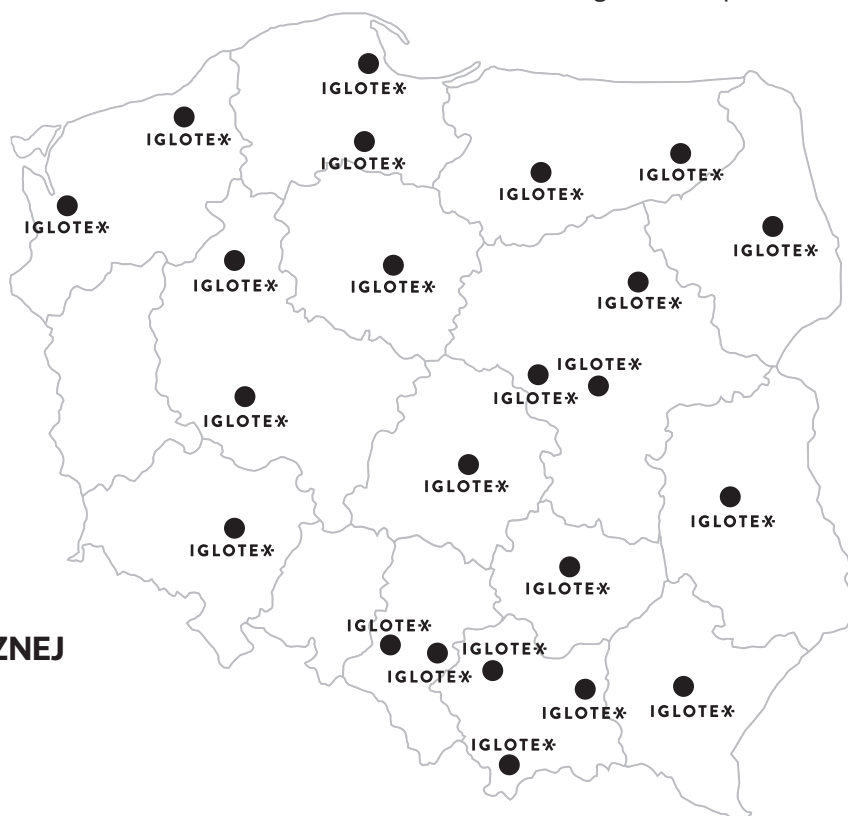
ul. Sokołowska 10a, 05-090 Puchały
Tel. (22) 718 30 50
e-mail: bok.warszawa@iglotex.com.pl

IGLOTEX Wrocław

Prologis Park Wrocław III
ul. Graniczna 8B bud. DC 2A, 54-610 Wrocław
tel. (71) 316 85 34
e-mail: bok.wroclaw@iglotex.com.pl

IGLOTEX Zabrze

ul. Handlowa 3, 41-807 Zabrze
tel. 602 700 694
bok.zabrze@iglotex.com.pl





facebook



instagram



eHurtownia



aktualny
katalog
produktowy



IGLOTEX

Iglotex Dystrybucja Polska Sp. z o.o.
ul. Polska 20, 81-339 Gdynia

Dział Sprzedaży Telefonicznej
tel. +48 625 600 500
tele@iglotex.com.pl

facebook.com/IglotexHoReCa
instagram.com/IglotexHoReCa
iglotex.ehurtownia.pl



IGLOTEX

PROFESSIONAL

BISTRO HORECA

BY IGLOTEX